

Bezeichnung:	Lesachtaler Brot g.g.A.	
Nationales Aktenzeichen:	HA 1/2020	
EU-Aktenzeichen:	PGI-AT-02849	
Antragstellende Vereinigung:	Verein „Gemeinschaft Lesachtaler Brot“ Tscheltsch 4, 9653 Liesing/Lesachtal Tel.: +43 6802323867 E-Mail: joehrerhof@gmx.at	
Vertreter/Kontaktperson:		
☒	Gemeinschaftsschutz besteht aufgrund Eintragung gemäß VO (EU) Nr. 1151/2012: Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2023/1220 vom 16.6.2023, L 160/5 vom 26.6.2023 Geändert durch:	Aktuelle Spezifikation Aktuelles Einziges Dokument (ED)

EINZIGES DOKUMENT

„Lesachtaler Brot“

g.U. () g.g.A. (X)

1. NAME

Lesachtaler Brot

2. MITGLIEDSSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 angeführte Name gilt

Bei dem durch die geografische Angabe geschützten Erzeugnis Lesachtaler Brot handelt es sich um ein Brot, das im Mischverhältnis von 2/3 Roggen- und 1/3 Weizenmehl unter Zusatz von Trinkwasser, Speisesalz (maximal 40 Gramm pro Kilogramm Mehl), Brotgewürzen (einzeln oder in Kombination) - Kümmel (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Koriander (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Fenchel (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Anis (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Leinsamen (maximal 20 Gramm pro kg Mehl), Kürbiskerne (maximal 30 Gramm pro Kilogramm Mehl), sowie – zum Zwecke der Gärung – unter Zusatz eines zuvor angesetzten Sauerteigs „Dampf“, (als Triebmittel für das Roggenmehl) und von Hefe (als Triebmittel für das Weizenmehl) hergestellt wird.

Das Brot weist folgende besondere Eigenschaften auf:

- **Form des Brotlaibes**
Das Lesachtaler Brot wird ausschließlich in der runden Laib-Form gebacken. Das Gewicht des Brotlaibes beträgt zwischen 500 bis 1.200 g. Es wird unterteilt in kleine Laibe von 500 – 799 g und große Laibe von 800 – 1200 g. In der Mitte der Oberseite des Laibes platziert sich das im definierten Gebiet traditionell verwendete „Auge Gottes“ das aus einem Dreieck, in dessen Mitte ein ovaler Kreis als „Auge“ platziert ist, besteht. Dieses Zeichen, die ungleichmäßige Wölbung, sowie auch die Risse, die während des Backprozesses auf der Brotoberseite entstehen, geben dem Lesachtaler Brot sein typisches Aussehen.
- **Kruste**
Die Kruste ist mindestens 0,3 cm dick und von unterschiedlicher Stärke. Sie schwankt bei ein und demselben Laib etwa zwischen 0,3 cm und 0,8 cm. Die Kruste ist knusprig, rösch und von harter und unelastischer Konsistenz. Sie ist leicht bemehlt und ihre Färbung reicht von mattem hellbraun bis dunklem Kastanienbraun.
- **Krume**
Die Krume ist elfenbeinfarbig, mit einer lockeren, saftigen, elastischen, aber festen Textur und schmeckt würzig bis kräftig aromatisch. Die Porenbildung ist ungleichmäßig und weist vereinzelt Poren von über einem Millimeter auf.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungsprozesse)

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen.

Die Getreidevermahlung, die Zubereitung des Brotteiges und der Backvorgang müssen im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Verpackung in Papiersäcken (Papiertüten) hat in dem abgegrenzten geografischen Gebiet nach vollständigem Abkühlen am Erzeugungsort zu erfolgen. Dies ist erforderlich, um eine schnelle Vertrocknung der Laibe an der freien Luft zu verhindern und die lockere Textur der Krume zu erhalten sowie aus lebensmittelhygienischen Gründen.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das Gebiet, in dem das Lesachtaler Brot hergestellt wird, ist das geografische Lesachtal, ein Hochalpental im Südwesten Kärntens. Es wird im Süden durch die Karnischen Alpen und im Norden durch die Lienzer Dolomiten begrenzt. Es umfasst folgende Gebiete: Gemeinde Lesachtal, Gemeinde Untertilliach, Gemeinde Obertilliach, die Ortschaft Äußerst in der Gemeinde Kartitsch-Ost, die Ortschaften Podlanig, St. Jakob, Strajach, Gentschach, Kosta, Passau, Aigen, Nischwitz und Sittmos in der Gemeinde Kötschach-Mauthen-West.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Die Tradition und der gute Ruf der Lesachtaler Brotbackkultur reichen weit in die Vergangenheit zurück; erste Belege dafür finden sich im Zusammenhang mit der Gründung des Wallfahrtsortes Maria Luggau im 16. Jahrhundert. Brot genoss für die bäuerliche Bevölkerung nicht nur als wichtiger Energielieferant sondern auch im christlich-religiösen Kontext einen hohen Stellenwert, was sich auch heute noch in dem bei jedem Lesachtaler Brotlaib auf der Oberseite vor dem Backen angebrachten Symbol des „Auge Gottes“ widerspiegelt. In Liesing wurden bei Ausgrabungen in einem ehemaligen Wirtshaus die Strukturen eines alten Brotbackofens aus dem 16. Jahrhundert gefunden. Die Geschichte aufgreifend wurde an eben dieser Stelle eine neue Brotbackstube erbaut, in welcher regelmäßig gemeinschaftlich das traditionelle Lesachtaler Brot gebacken wird.

Das Lesachtal ist zudem von seiner alpinen Umgebung stark geprägt, bedingt durch die Lage zwischen Gailtaler Alpen, Lienzer Dolomiten sowie Karnischen Alpen. Durch das Tal fließt der Fluss Gail, der hier, im Gegensatz zum benachbarten Gailtal, eine bis zu 200 m tiefe Schlucht gebildet hat. Durch seinen Wasserreichtum ist das Lesachtal auch unter dem Namen "Tal der 100 Mühlen" bekannt. Die Tradition des Mahlens des Getreides Mühlstein auf Mühlstein reicht bis zu den Mühlen am Trattenbach bei Maria Luggau ins 16. Jahrhundert zurück. In den vergangenen Jahrhunderten säumten zahlreiche Wassermühlen das kleine Tal. Heute sind von den zu Hochzeiten nahezu 200 alten Holzwassermühlen noch 5 erhalten und funktionstüchtig. Mit diesen Mühlen wurden nicht nur viele manuelle Tätigkeiten der Landwirtschaft durchgeführt, sondern vor allem Getreide für die Brotherstellung gemahlen.

Durch die Vermahlung des Getreides in den traditionellen Steinmühlen, die Mühlstein auf Mühlstein mahlen, wird ein geringerer Feinheitsgrad des Brotmehls erzielt, wodurch die Krume ihre typische lockere, elastische Textur erhält. Die Steinmühlen stellen zudem einen schonenden Mahlvorgang, der für die besondere Qualität des Brotes wichtig ist, sicher. Diese Mühlen erzielen nämlich beim Mahlvorgang eine geringere Geschwindigkeit als Walzenmühlen, wodurch das Mahlgut einer geringeren Hitze ausgesetzt wird. Die niedrige Temperatur beim Mahlen ist wichtig, damit das Mehl erst beim Gärvorgang zum Sauerteig die dafür notwendige Temperatur erreicht.

Das Lesachtal war zudem bis Mitte des 20. Jahrhunderts aufgrund seiner exponierten Lage, die von tiefen Bächen und hohen Bergen geprägt ist, praktisch von der Außenwelt abgeschnitten. Erst seit 1962 verfügt das Lesachtal über Zugang zu elektrischem Strom. Diese Gegebenheiten beeinflussten nicht nur die Siedlungshistorie, sondern auch die enge Konzentration und die Weitergabe von lokalem Wissen, vor allem auch in der Brotbackkunst. Durch diese Sonderstellung wurde eine weitestgehende Selbstversorgung im Tal zu einer absoluten Notwendigkeit. Lediglich mit einigen Nachbargemeinden kam es zum Austausch und vereinzelt Transaktionen. Auch heute noch nimmt das Lesachtaler Brot eine wichtige Rolle in der Selbstversorgung der Bewohner des Tales ein. Dies, etwa in Fällen der Abgeschnittenheit des Tales aufgrund von Schneemassen.

Das lokale Know-How und die lange Erfahrung der Brotbäckerinnen und Brotbäcker sind ausschlaggebend für die Qualität und den einzigartigen Charakter des Lesachtaler Brotes. Wenngleich ein Zukauf von Getreide aufgrund der beschränkten Getreideanbaukapazitäten und der instabilen Produktionsverhältnisse (Witterung) erlaubt ist, so hat sich mittlerweile auch der Getreideanbau im Lesachtal wieder intensiviert und dient als Rohstoff für das traditionelle Lesachtaler Brot. Die Kenntnisse um die Brotproduktion wurden im Lesachtal traditionell von Generation zu Generation weitergegeben. So wird etwa nach wie vor mit natürlichen Triebmitteln gearbeitet und auch eine nicht zu feine Mahlung für das verwendete Mehl vorausgesetzt. Neben der Verwendung der traditionellen Steinmühlen zur Sicherstellung eines schonenden Mahlprozesses, damit das Mehl vor dem Sauerteig-Gärvorgang keiner zu hohen Temperatur ausgesetzt ist, ist auch das spezielle Wissen der Müller um den richtigen Mahlgrad beim Mühlvorgang von besonderer Wichtigkeit. Der Mahlgrad kann in den Steinmühlen nämlich nicht maschinell/automatisiert gesteuert werden. Es ist daher allein der Müller, der den richtigen Mahlgrad beurteilen muss.

Der Umstand, dass Roggen im abgegrenzten geografischen Gebiet aufgrund der Höhenlage und Bodenbeschaffenheit seit jeher besser wächst und der Weizenanbau im Gebiet nie besonders verbreitet war, führte zum traditionellen Mischverhältnis von 2/3 Roggen- und 1/3 Weizenmehl. Die dadurch erzielten Erfahrungswerte haben gezeigt, dass das Lesachtaler Brot durch den höheren Roggenmehlanteil eine längere Haltbarkeit aufweist. Dieses überlieferte Wissen über die Mischung der Getreidesorten und der zwei unterschiedlichen Triebmitteln, die richtige Backzeit, die erforderliche Holzmenge sowie die entsprechende Befeuerungszeit der traditionellen Öfen, die meist nicht mit einem Temperaturmesser versehen sind, als Messlatte für die richtige Temperatur, ist nach wie vor essentiell im Herstellungsprozess. Etwa die Hälfte des Lesachtaler Brotes wird in den bestehenden Holzbacköfen gebacken.

Seit 2010 ist die Lesachtaler Brotherstellung als Immaterielles UNESCO Kulturerbe gelistet. Im Jahr 2018 wurde es als Presidi Produkt der internationalen Slow Food

Bewegung ausgezeichnet, als ein Produkt besonderen Wertes zur Erhaltung lokaler Ökosysteme und regionaler Traditionen. Jeweils am ersten Septemberwochenende findet seit 1983 jährlich das Dorf- und Brotfest in Liesing im Lesachtal statt. Dieses Fest lädt nicht nur zur Verkostung und Kauf des Lesachtaler Brotes ein. Ein gesamtes Rahmenprogramm wird rund um die regionale Spezialität „Lesachtaler Brot“ gebildet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation
(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/lesachtalerbrot/>

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: “Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben”. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.

PRODUKTSPEZIFIKATION

„Lesachtaler Brot g.g.A.“

1. ZUSTÄNDIGE BEHÖRDE DES MITGLIEDSTAATS:

Österreichisches Patentamt,
Dresdner Straße 87, 1200 Wien
Tel.: + 43–1-53424-0
E-Mail: herkunftsangaben@patentamt.at

2. ANTRAGSTELLENDEN VEREINIGUNG:

Verein „Gemeinschaft Lesachtaler Brot“
Tscheltsch 4
A-9653 Liesing/Lesachtal
Tel.: +43 680 2323867
E-Mail: joehrerhof@gmx.at

3. NAME DES ERZEUGNISSES

Lesachtaler Brot

4. BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES

4.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.3 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

4.2. Beschreibung des Erzeugnisses

Lesachtaler Brot ist ein Brot, das aus Roggen- und Weizenmehl, im Mischverhältnis von 2/3 Roggen- und 1/3 Weizenmehl, unter Zusatz von Trinkwasser, Speisesalz (maximal 40 Gramm pro Kilogramm Mehl), Brotgewürzen (einzeln oder in Kombination) - Kümmel (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Koriander (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Fenchel (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Anis (maximal 10 Gramm pro kg Mehl), Leinsamen (maximal 20 Gramm pro kg Mehl), Kürbiskerne (maximal 30 Gramm pro kg Mehl), sowie – zum Zwecke der Gärung – unter Zusatz eines zuvor angesetzten Sauerteigs (als Triebmittel für das Roggenmehl) und von Hefe (als Triebmittel für das Weizenmehl) hergestellt wird.

Das Brot weist folgende besondere Eigenschaften auf:

- Form des Brotlaibes

Das Lesachtaler Brot wird ausschließlich in der runden Laib-Form gebacken. Es wird unterteilt in kleine Laibe mit einem Gewicht von 500 – 799 g und große Laibe mit einem Gewicht von 800 – 1200 g. In der Mitte der Oberseite des Laibes befindet sich das im definierten Gebiet traditionell verwendete „Auge Gottes“, das aus einem Dreieck, in dessen Mitte ein ovaler Kreis als „Auge“ platziert ist, besteht. Dieses Zeichen, die ungleichmäßige Wölbung, sowie auch die Risse, die während des Backprozesses auf der Brotoberseite entstehen, geben dem Lesachtaler Brot sein typisches Aussehen.

- Kruste

Die Kruste ist mindestens 0,3 cm dick und von unterschiedlicher Stärke. Sie schwankt bei ein und demselben Laib etwa zwischen 0,3 cm und 0,8 cm. Die Kruste ist knusprig, rösch und von harter und unelastischer Konsistenz. Sie ist leicht bemehlt und ihre Färbung reicht von mattem hellbraun bis dunklem Kastanienbraun.

- Krume
Die Krume ist elfenbeinfarbig, mit einer lockeren, saftigen, elastischen, aber festen Textur und schmeckt würzig bis kräftig aromatisch. Die Porenbildung ist ungleichmäßig und weist vereinzelt Poren von über einem Millimeter auf.

4.3. Abgrenzung des geografischen Gebietes

Das Gebiet, in dem das Lesachtaler Brot hergestellt wird, ist das geografische Lesachtal, ein Hochalpentälchen im Südwesten Kärntens. Es wird im Süden durch die Karnischen Alpen und im Norden durch die Lienzer Dolomiten begrenzt. Es umfasst folgende Gebiete: Gemeinde Lesachtal, Gemeinde Untertilliach, Gemeinde Obertilliach, die Ortschaft Äußerst in der Gemeinde Kartitsch-Ost, die Ortschaften Podlanig, St. Jakob, Strajach, Gentschach, Kosta, Passau, Aigen, Nischwitz und Sittmos in der Gemeinde Kötschach-Mauthen-West.

Das unvermahlene Brotgetreide, die Gewürze und die Hefe dürfen auch von außerhalb des abgegrenzten Gebietes stammen.

Die Getreidevermahlung hat in Steinmühlen im abgegrenzten geografischen Gebiet zu erfolgen. Durch die Steinmühlen wird ein schonenderer Mahlprozess sichergestellt. Walzenmühlen erreichen eine höhere Geschwindigkeit als Steinmühlen, wodurch das Mahlgut einer höheren Hitze ausgesetzt wird. Die niedrigere Temperatur beim Mahlvorgang ist jedoch wichtig, damit das Mehl erst beim Gärvorgang zum Sauerteig die dafür notwendige Temperatur erreicht.

Die Verpackung der Brotlaibe hat im abgegrenzten Gebiet zu erfolgen. Dies einerseits aus hygienischen Gründen, andererseits aber auch um die Frische und lockere Textur der Krume möglichst lange zu erhalten.

4.4. Ursprungsnachweis

4.4.1. Getreidemühlen

- Die Getreidemühlen haben Aufzeichnungen über den Zukauf der Getreidemengen und die Ausgabe des vermahlenden Getreides (Mengenerfassung von Roggen- und Weizenmehl für das Lesachtaler Brot) zu führen.
- In der Getreidemühle muss eine eindeutige Trennung von Mehl für das Lesachtaler Brot und anderem Mehl erfolgen.
- Für die Übersicht und Kontrolle des gesamten Mengenflusses müssen die Getreidemühlen der antragstellenden Vereinigung die jährlichen Verarbeitungs- und Verkaufsmengen an Brotgetreide für die Herstellung des Lesachtaler Brotes bekanntgeben.

4.4.2. Brotbackstätten

- In den Brotbackstätten müssen Aufzeichnungen über die Menge an eingekauftem Mehl getrennt nach Mehl für Lesachtaler Brot und anderes Brot, die Anzahl der hergestellten Brotlaibe des Lesachtaler Brotes und der nach Rezept eingesetzten Mehlmengen sowie die Anzahl sonstiger Brotlaibe geführt werden, um den Mengenfluss des Lesachtaler Brotes nachvollziehbar darzustellen.
- In den Brotbackstätten muss eine eindeutige Trennung zwischen Lesachtaler Brot und anderem Brot sichergestellt sein.
- Die Brotbackstätten müssen jährlich die verwendeten Mehl- und Brotproduktionsmengen sowie die Herkunft des Brotmehls an die Vereinigung melden.

4.4.3. Brotlaibe

Die als Lesachtaler Brot bezeichneten Brotlaibe sind mit einer nummerierten Banderole zu versehen. Diese dient der Kennzeichnung im Sinne der Rückverfolgbarkeit und bestätigt die produktspezifikationskonforme Verwendung von Roggen- und Weizenmehl im Herstellungsprozess. Die Banderolenausgabe mit fortlaufender Nummerierung erfolgt

zentral über die antragsstellende Vereinigung unabhängig von einer etwaigen Vereinsmitgliedschaft und nur gegen Vorlage des Ankaufbelegs über die Menge des zugekauften und verarbeiteten Mehls (Plausibilitäts-Kontrolle). Die Ausgabe der Banderolen (und deren Anzahl) richtet sich nach der im Herstellungsprozess verwendeten Getreidemenge (Mehlmenge (kg) + 1/3 der Mehlmenge / Gewicht d. Brotlaibe).

4.5. Herstellungsverfahren

4.5.1. Mehlherstellung

Getreide:

Das Brotgetreide muss nach den Vorgaben für die ökologische/biologische Produktion hergestellt sein. Damit wird garantiert, dass die geerntete Ware von bester innerer Qualität ist.

Vermahlen:

Das Vermahlen des Brotgetreides hat im abgegrenzten Gebiet durch Mühlen zu erfolgen, die Mühlstein auf Mühlstein mahlen.

Für das Vermahlen wird das Getreide (Roggen oder Weizen) zu den Mühlen befördert, wo es bis zu seiner Verwendung gelagert werden kann. Die Lagerung hat in trockenen Räumen bei Plusgraden bis zu 20 Grad zu erfolgen.

Das Korn wird zu grobkörnigem Mehl vermahlen. Die Vermahlung erfolgt durch traditionelle Steinmühlen (elektrisch oder durch Wasserkraft betrieben), Mühlstein auf Mühlstein, und nicht durch Walzstühle (Walzenmühlen). Dadurch wird ein geringerer Feinheitsgrad (entsprechend des Feinheitsgrades eines „griffigen“ bzw. „doppelgriffigen“ Mehls) des Brotmehls erzielt, wodurch die Krume ihre typische lockere, elastische Textur erhält.

Die Verwendung traditioneller Steinmühlen stellt zudem einen schonenden Mahlvorgang sicher, was für die besondere Qualität des Brotes, insbesondere im Hinblick auf seine Haltbarkeit, wichtig ist. Mühlen, die Mühlstein auf Mühlstein mahlen, erzielen beim Mahlvorgang eine geringere Geschwindigkeit als Walzenmühlen. Das Mahlgut wird dadurch einer geringeren Hitze ausgesetzt. Durch vorzeitiges bzw. mehrmaliges Erwärmen würde das Mehl für den in weiterer Folge notwendigen Gärvorgang zum Sauerteig an Kraft verlieren.

4.5.2. Brotherstellung

Das Lesachtaler Brot in seiner traditionellen Herstellungsart wird aus 2/3 Roggen- und 1/3 Weizenbrotmehl gebacken. Erfahrungswerte haben gezeigt, dass dieses Mischverhältnis für eine längere Haltbarkeit des Brotes sorgt. Zudem kann der für das Lesachtaler Brot typische höhere Sauerteiganteil nur mit dem höheren Roggenmehlanteil erreicht werden. Somit beträgt der Sauerteiganteil des Lesachtaler Brotes 2/3 des Brotes. Für den 1/3 Weizenanteil wird geringfügig Hefe als Triebmittel verwendet.

Das Roggen/Weizen-Mehl wird mit Wasser im Verhältnis von 2:1 gemischt. Diesem Gemisch werden Salz und Gewürze - Kümmel, Fenchel, Anis, Leinsamen, Koriander und Kürbiskerne (einzeln oder in Kombination) - sowie Sauerteig („Dampfl“) als Triebmittel für das Roggenmehl und Hefe als Triebmittel für das Weizenmehl zugesetzt. Die Triebmittel werden im gleichen Verhältnis wie das verwendete Mehl beigegeben.

Die Herstellung des Brotes umfasst folgende Stufen:

- *Erst-Herstellung des Sauerteiges (Dampfl)*

Die Herstellung des Dampfls erstreckt sich über 4 Tage, bis der Sauerteig in den eigentlichen Brotherstellungsprozess eingebracht werden kann. Am ersten Tag werden Roggenmehl und lauwarmes Wasser im Verhältnis 1:1,5 in einem Glas- oder Keramikgefäß verrührt, danach wird das Gefäß lose abgedeckt und bei einer Temperatur

von 20–28 Grad Celsius einen Tag zum Ruhen beiseitegestellt. Am zweiten Tag wird der Masse (zu gleichen Teilen wie am Vortag) Roggenmehl und lauwarmes Wasser hinzugefügt und zum Ruhen einen Tag beiseitegestellt. Am dritten Tag wird der Masse erneut Roggenmehl und lauwarmes Wasser im Verhältnis 1:1,5 hinzugefügt, wobei die Zugabemenge lediglich nur mehr die Hälfte des Wertes der Mengen vom Vortag entsprechen. Anschließend lässt man den Sauerteig wieder einen Tag bei 20 – 28 Grad Celsius ruhen. Ab dem vierten Tag kann dem Sauerteig eine Masse von etwa 80 g entnommen werden und dem Brotbackprozess zugeführt werden. Diese Menge an Sauerteig (ca. 80 g) gilt als Sauerteiganteil für 1 kg Lesachtaler Brot. Der restliche Sauerteig (Dampfl) verbleibt bei der oben angeführten Temperatur im Gefäß und wird wieder, zum Zwecke einer späteren Verwendung, mit der entnommenen Menge an Roggenmehl und lauwarmem Wasser zu gleichen Teilen angefüllt. Zucker und Milch finden beim Lesachtaler Brot, weder in der Herstellung des Sauerteiges noch in der Brotteigherstellung, Verwendung.

- *Die Teigherstellung*

Am Backtag wird Roggenmehl mit Weizenmehl, lauwarmen Wasser, dem Sauerteig (Dampfl), Hefe, Salz und den Gewürzen vermengt und anschließend, per Hand oder in der Knetmaschine geknetet, bis ein kompakter, gleichmäßiger Teig entsteht. Anschließend lässt man den Teig bei einer Temperatur von 20–28 Grad Celsius eine Stunde ruhen, so dass er deutlich an Volumen gewinnt. Anschließend wird der Teig in dafür vorgesehene bemehlte Brotkörbe mit max. 1.200 g Teiggewicht aufgeteilt. Die Brotkörbe sind traditionell aus Stroh oder Weidenzweigen hergestellt, können aber auch aus Peddigrohr gefertigt sein. Die Teiglinge ruhen in den Brotkörben eine weitere halbe Stunde, wobei sie auf rund das Doppelte ihrer ursprünglichen Größe anwachsen. Bevor sie in den Backofen kommen, wird auf der Oberseite der Brotlaibe das für das Lesachtaler Brot typische „Auge Gottes“ mit dem Messer eingeritzt oder mit einem entsprechenden Stempel eingedrückt. Anschließend werden die ausschließlich runden Brotlaibe leicht mit lauwarmem Wasser beträufelt. Dadurch erhält das Brot die für das Lesachtaler Brot typische Textur und Aussehen der Kruste bzw. Brotrinde.

- *Der Backvorgang*

Das Lesachtaler Brot wird entweder in den traditionellen Holzbacköfen oder in elektrisch aufheizbaren Stein-Brotbacköfen gebacken.

Der Holz-Ofen wird mit Holzscheiter auf 220 bis 230 Grad Celsius aufgeheizt. Das während der Befeuerung entstehende abgebrannte Holz (Glut und Asche) wird in die darunterliegende Aschenlade gekehrt.

Elektrische Stein-Backöfen werden auf rund 280 Grad Celsius Oberhitze und 190 Grad Celsius Unterhitze aufgeheizt.

Bei Erreichen der entsprechenden Backtemperatur, werden die Brotlaibe mit dem „Schüssler“ in die Öfen „eingeschossen“. Der „Schüssler“ ist ein länglich-geformtes traditionelles Holz-Werkzeug, an dessen Ende sich eine verbreitete Brotauflage befindet, daran angeschlossenen ein langer Stil. Mit Hilfe des „Schüsslers“ werden die Teiglaibe rasch in den heißen Ofen eingebracht („eingeschossen“), die fertigen Brotlaibe entnommen oder sie zum Fertigbacken umgereiht.

Der Backvorgang dauert bei beiden Ofenarten etwa eine Stunde, wobei die Backzeit bei Holzbacköfen auch geringfügig länger ausfallen kann.

Das Lesachtaler Brot wird nach Ablauf der Backzeit und nach erfolgter Überprüfung von Beschaffenheit und Farbe der Kruste aus dem Ofen entnommen. Die Textur der Kruste bzw. Brotrinde muss knusprig und rösch sein und die typischen Risse aufweisen. Die Rinde muss Oben auf und am Boden gleichmäßig gebräunt sein. Auf keinen Fall darf der Boden zu dunkel oder verbrannt wirken.

- *Das Nachreifen*

Die fertiggebackenen Brotlaibe werden für mindestens eine Stunde zum Auskühlen und zum Ausdünsten der Feuchtigkeit auf Holzbretter gelegt und können erst nach

vollständiger Abkühlung (auf Zimmertemperatur von 22-24 Grad Celsius) verzehrt oder verpackt und ausgeliefert werden.

Nach vollständigem Abkühlen werden die Brote in Papiersäcken (Papiertüten) verpackt. Damit wird zum einen verhindert, dass die Brotlaibe allzu oft angefasst werden (Lebensmittelhygiene) und zum anderen wird damit erreicht, dass das Brot lockerer bleibt. Unverpackt bzw. an freier Luft würden die Laibe schneller vertrocknen.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Die Tradition und der gute Ruf der Lesachtaler Brotbackkultur reichen weit in die Vergangenheit zurück.

Die ersten Belege, die von der engen Verbindung zwischen dem Grundnahrungsmittel Brot und dem Lesachtal zeugen, führen auf die Gründung des Wallfahrtsortes Maria Luggau im 16. Jahrhundert zurück. Brot, als wesentlicher Bestandteil der täglichen Nahrung, war nicht nur wichtiger Energielieferant besonders für die bäuerliche Bevölkerung des Lesachtals, sondern genoss auch im christlich-religiösen Kontext einen hohen Stellenwert. Diese sakrale Bedeutung zeigt sich auch heute noch, indem bei jedem Lesachtaler Brotlaib auf der Oberseite vor dem Backen das Symbol des „Auge Gottes“, das das Zeichen der Dreifaltigkeit darstellt, angebracht wird.

Das Lesachtal ist zudem von seiner alpinen Umgebung stark geprägt, bedingt durch die Lage zwischen Gailtaler Alpen, Lienzer Dolomiten sowie Karnischen Alpen. Durch das Tal fließt der Fluss Gail, der hier, im Gegensatz zum benachbarten Gailtal, eine bis zu 200 m tiefe Schlucht gebildet hat. Durch seinen Wasserreichtum ist das Lesachtal auch unter dem Namen "Tal der 100 Mühlen" bekannt. Die Tradition des Mahlens des Getreides Mühlstein auf Mühlstein reicht bis zu den Mühlen am Trattenbach bei Maria Luggau ins 16. Jahrhundert zurück. In den vergangenen Jahrhunderten säumten zahlreiche Wassermühlen das kleine Tal. Heute sind von den zu Hochzeiten nahezu 200 alten Holzwassermühlen noch 5 erhalten und funktionstüchtig. Mit diesen Mühlen wurden nicht nur viele manuelle Tätigkeiten der Landwirtschaft durchgeführt, sondern vor allem Getreide für die Brotherstellung gemahlen. In Liesing wurden bei Ausgrabungen in einem ehemaligen Wirtshaus die Strukturen eines alten Brotbackofens aus dem 16. Jahrhundert gefunden. Die Geschichte aufgreifend wurde an eben dieser Stelle eine neue Brotbackstube erbaut, in welcher regelmäßig gemeinschaftlich das traditionelle Lesachtaler Brot gebacken wird.

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts galt das Hochtal zwischen den Karnischen Alpen und Lienzer Dolomiten als nahezu verlassen. Das Lesachtal war zudem bis Mitte des 20. Jahrhunderts aufgrund seiner exponierten Lage, die von tiefen Bächen und hohen Bergen geprägt ist, praktisch von der Außenwelt abgeschnitten. Erst seit 1962 verfügt das Lesachtal über Zugang zu elektrischem Strom. Diese Gegebenheiten beeinflussten nicht nur die Siedlungshistorie, sondern auch die enge Konzentration und die Weitergabe von lokalem Wissen, vor allem auch in der Brotbackkunst. Durch diese Sonderstellung wurde eine weitestgehende Selbstversorgung im Tal zu einer absoluten Notwendigkeit. Lediglich mit einigen Nachbargemeinden kam es zum Austausch und vereinzelt zu Transaktionen. Auch heute noch nimmt das Lesachtaler Brot eine wichtige Rolle in der Selbstversorgung der Bewohner des Tales ein. Dies, etwa in Fällen der Abgeschnittenheit des Tales aufgrund von Schneemassen.

Die besondere Lage hat auch dazu geführt, dass das Lesachtal nach wie vor weitgehend naturbelassen ist. So wurde es etwa im Jahr 1991 auf der Stuttgarter Ferienmesse CMT von einer Journalisten-Jury als naturbelassenstes Tal Europas ausgezeichnet. Motorisierter Verkehr und der damit einhergehende CO₂-Ausstoß belasten ein enges Tal wie das Lesachtal zudem besonders stark. Zusätzliche Umweltbelastungen durch vermeidbare Transportwege (Verkehr, CO₂-Ausstoß, etc.) sollen daher hintangehalten werden.

Das lokale Know-How und die lange Erfahrung der Brotbäckerinnen und Brotbäcker sind ausschlaggebend für die Qualität und den einzigartigen Charakter des Lesachtaler Brotes. Wenngleich ein Zukauf von Getreide aufgrund der beschränkten Getreideanbaukapazitäten und der instabilen Produktionsverhältnisse (Witterung) erlaubt ist, so hat sich mittlerweile auch der Getreideanbau im Lesachtal wieder intensiviert und dient als Rohstoff für das traditionelle Lesachtaler Brot. Die Kenntnisse um die Brotproduktion wurden im Lesachtal traditionell von Generation zu Generation weitergegeben. So wird etwa nach wie vor mit natürlichen Triebmitteln gearbeitet und auch eine nicht zu feine Mahlung für das verwendete Mehl vorausgesetzt. Neben der Verwendung der traditionellen Steinmühlen zur Sicherstellung eines schonenden Mahlprozesses, damit das Mehl vor dem Sauerteig-Gärvorgang keiner zu hohen Temperatur ausgesetzt ist, ist auch das spezielle Wissen der Müller um den richtigen Mahlgrad beim Mühlvorgang von besonderer Wichtigkeit. Der Mahlgrad kann in den Steinmühlen nämlich nicht maschinell/automatisiert gesteuert werden. Es ist daher allein der Müller, der den richtigen Mahlgrad beurteilen muss.

Der Umstand, dass Roggen im abgegrenzten geografischen Gebiet aufgrund der Höhenlage und Bodenbeschaffenheit seit jeher besser wächst und der Weizenanbau im Gebiet nie besonders verbreitet war, führte zum traditionellen Mischverhältnis von 2/3 Roggen- und 1/3 Weizenmehl. Die dadurch erzielten Erfahrungswerte haben gezeigt, dass das Lesachtaler Brot durch den höheren Roggenmehlanteil eine längere Haltbarkeit aufweist. Dieses überlieferte Wissen über die Mischung der Getreidesorten und der zwei unterschiedlichen Triebmitteln, die richtige Backzeit, die erforderliche Holzmenge sowie die entsprechende Befeuierungszeit der traditionellen Öfen, die meist nicht mit einem Temperaturmesser versehen sind, als Messlatte für die richtige Temperatur, ist nach wie vor essentiell im Herstellungsprozess. Etwa die Hälfte des Lesachtaler Brotes wird in den bestehenden Holzbacköfen gebacken.

Seit 2010 ist die Lesachtaler Brotherstellung als Immaterielles UNESCO Kulturerbe gelistet. Im Jahr 2018 wurde es als Presidi Produkt der internationalen Slow Food Bewegung ausgezeichnet, als ein Produkt besonderen Wertes zur Erhaltung lokaler Ökosysteme und regionaler Traditionen. Jeweils am ersten Septemberwochenende findet seit 1983 jährlich das Dorf- und Brotfest in Liesing im Lesachtal statt. Dieses Fest lädt nicht nur zur Verkostung und Kauf des Lesachtaler Brotes ein. Ein gesamtes Rahmenprogramm wird rund um die regionale Spezialität „Lesachtaler Brot“ gebildet. Im Jahr 2008 wurde in Tokio/Japan ein originalgetreuer Lesachtaler Holzbackofen nachgebaut. Japanische Bäcker Gesellen backen dort vor Ort nach alten überlieferten Lesachtaler Rezepten Brot. Um sich dieses spezielle Wissen anzueignen, gingen sie auch bei einem Lesachtaler Bäckermeister in die Lehre.

5. KONTROLLE DER EINHALTUNG DER SPEZIFIKATION

Lacon GmbH
Am Teich 2
A-4150 Rohrbach
Österreich
Tel: +43728940977
Fax: +437289409774
office@lacon-institut.at

Die Kontrollstelle hat die Produkteigenschaften, sowie die im Ursprungsnachweis genannten Aufzeichnungen auf Plausibilität und Einhaltung entsprechend der Spezifikation zu überprüfen.