



Bgm. Klaus Drießler (5. v. li.), Petra Lüftenegger (GF Leader Biosphäre Lungau, 7. v. li.) mit Beteiligten und Kooperationspartnern beim Verkosten des im Brotbackofen in Thomatal hergestellten Brotes.

Foto: Leader Biosphäre Lungau

Thomatal freut sich über sein Brot

Erstes Brot wurde Mitte Oktober aus dem Brotbackofen in Thomatal geholt

THOMATAL. Durch die Projektbegleitung und finanzielle Unterstützung von Leader Biosphäre Lungau wurde das Leader-Projekt „Vom Korn zum täglich Brot“



tatkräftigen Einsatz der Vereinsmitglieder in liebevoller Arbeit zum Detail erbaut. Der Backofen wird ausschließlich mit Holz aus der Region betrieben. So wurde Mitte Oktober das erste „Thomataler Brot“ im Brotbackofen gebacken.

werden, um das Backen im Holzbackofen unter fachkundiger Anleitung zu ermöglichen.

DORFGESCHICHTEN AUS DEM BEZIRK

vom „Verein zur Erhaltung der Schmelzanlage Bundschuh – IG Zenzenmühle“ unter der Projektkoordination von Peter Moser erfolgreich umgesetzt.

Der Brotbackofen

Der Brotbackofen wurde in nur wenigen Monaten mit Hilfe von hiesigen Firmen und durch den

Das „Thomataler Brot“

Das Besondere an diesem Brot ist, dass das Mehl ausschließlich aus Lungauer Korn (Tauernroggen, Weizen und Dinkel) besteht. „Das Thomataler“, wie das Brot von den Vereinsmitgliedern genannt wird, sollte in naher Zukunft von allen Lungauerinnen und Lungauern erworben werden können. Außerdem kann der Backofen auch reserviert

Die Kooperationspartner

Gemeinsam mit den Kooperationspartnern Kunsthof Thomatal, Tennengalerie Thomatal, Käseschauerei Erwin Bauer, Lungauer Gemeinden, Landjugend Lungau, Biosphärenparkmanagement Salzburger Lungau, Lungauer Kochwerk, Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe, Schulen und Tourismusverbände im Lungau sollen Vorführungen, Kurse und Workshops angeboten werden.

**Von unserem Regionaut
„Leader Biosphäre Lungau“**