

de gegen Feil ein. Das Landratsamt sieht die jedoch als „unbegründet“ an.

Der BUSA hatte in der Sitzung vom 22. November 2022 den Bauantrag in Abwesenheit von Bürgermeister Feil abgelehnt (wir berichteten). Eine baurechtliche Begründung dafür gab es nicht. So kam das Thema bei der Sitzung des Stadtrates am 6. Dezember 2022 erneut auf die Tagesordnung. Weil Feil wenige Tage zuvor in der *Südbayerischen Rundschau* und dem *Freilassinger Anzeiger* den ablehnenden Stimmen

gleich zu Beginn der Sitzung beantragt, diesen Punkt von der Tagesordnung zu nehmen. Sein Grund: „Der Bürgermeister spricht von bewusst rechtswidrig und von einer Verletzung des Amtseides.“ Aufgrund dieser „schweren Drohung“ sei ihm – Hellenschmidt – eine Entscheidung nicht möglich. Dieser Antrag verfehlte damals mit 10 zu 11 Stimmen nur knapp die Mehrheit. Dem Bauantrag stimmten schließlich 14 Räte zu, sechs blieben beim Nein. Hellenschmidt verweigerte seine Abstimmung.

Korruption – der schwerstmögliche Vorwurf gegen einen Stadtrat. Noch vor dem Jahreswechsel hatte Altstadtreferent Hellenschmidt eine Antwort erhalten. Die liegt der Heimatzeitung vor.

Landratsamt: Vorwurf des „rechtswidrigen Handelns“ formaljuristisch bestätigt

„Wir haben Herrn Bürgermeister Feil um Stellungnahme gebeten und den Sachverhalt geprüft“,

unbegründet“. Die Details folgten auf knapp zwei Seiten. So sei eine Begründung für die Ablehnung nach Baugesetzbuch vom Ausschuss nicht vorgebracht worden, wobei sich eine Ablehnung nur auf „planungsrechtliche Gründe“ beziehen durfte. Ein Nein aus „sachfremden Argumenten beziehungsweise ohne Rechtsgrund“ sei rechtswidrig, weshalb die Baugenehmigungsbehörde im Landratsamt die Möglichkeit habe, „eine solche Entscheidung zu korrigieren“. Ohne Erläuterung sei eine Verweigerung rechtswidrig.

„sachfremde Erwägungen“ herangezogen worden seien. Aus der Aussage von Josef Steinmaßl (ufb), wonach „unser Beschluss sowieso ersetzt wird“, schlossen Franz Grabner und Thomas Schmid vom Landratsamt, „dass den Mitgliedern eine Beanstandung des Beschlusses bewusst war.“ Formaljuristisch sei dieses verweigerte Einvernehmen als rechtswidrig zu betrachten. Insofern treffe die Aussage des Bürgermeisters, der Ausschuss habe rechtswidrig gehandelt, zu.

Doch wie steht es mit dem Amtseid? Hier schwöre jeder Bür-

insofern sei eine Erinnerung an den Amtseid allenfalls eine Obliegenheitsverletzung. „Herr Erster Bürgermeister Feil wollte mit dem Hinweis auf den Eid die Stadträte an die moralische Verpflichtung erinnern, die Gesetze zu achten.“ Eine öffentliche Herabwürdigung von Stadträten sah man im Landratsamt nicht. Vielmehr hätten Stadträte „ein höheres Maß an Kritik zu ertragen als beispielsweise ein Bürger.“ Die Kritik Feils bewege sich „im gesetzlichen Rahmen“. Die Dienstaufsichtsbeschwerde sei „somit unbegründet.“



„Wir hüten einen Schatz“, sagt Peter Löcker. – Foto: Verein Bauerngold

Ein extremer Typ aus den Bergen

Teil 6 der „Bauerngold“-Serie: Schicksal des Lungauer Tauernroggens auf Zugfahrt entschieden

Salzburg. Das Schicksal des Lungauer Tauernroggens wurde auf einer Zugfahrt entschieden. „Was können wir tun?!“ Mit dieser Frage begann 2006 ein beispielgebendes Engagement, das den Tauernroggen vor dem Verschwinden bewahrte: Teil 6 unserer „Bauerngold“-Serie.

In jenem Jahr fuhren Liesi Löcker, Gunther Naynar und Edi Hötzer erstmals zur Messe „Terra Madre“ (Mutter Erde) in Turin. Die Gäste aus dem Lungau waren von den Eindrücken überwältigt und stellten auf ihrer Rückreise Überlegungen an, wie sie das kulinarische Erbe ihrer Region fördern könnten. Noch bevor ihr Zug den Heimatbahnhof erreichte, war ein visionäres Projekt geboren: Im Mittelpunkt stand der „Mythos Tauernroggen“.

Nicht lange danach fand in St. Margarethen das erste „Tauernroggenfest“ statt. Wie funktioniert die Ernte mit der Sense? Wie

stellt man die landschaftstypischen Roggen-Tocken auf? Das alles wurde vorgeführt. Das alte Wissen dazu war noch vorhanden, die alte Landsorte wurde damals von sechs Bauern auf Kleinstflächen angebaut.

Der Lungauer Tauernroggen dürfte sich über die Jahrhunderte durchgehend in Anbau befunden haben – zuletzt allerdings nur noch für Futterzwecke. Die nötigen Grundlagen waren vorhanden, das Projekt konnte beginnen. Nicht nur die Körner gediehen, auch die geistige Saat schien aufzugehen. Der Tauernroggen wurde 2010 in die Slow Food Arche des Geschmacks aufgenommen. Auf die Zulassung des Tauernroggens als Erhaltungssorte folgte 2015 die Zertifizierung des Saatguts.

Jährlich lässt Peter Löcker vom Sauschneiderhof in St. Margarethen nun sein ausschließlich nach den Kriterien der biologischen

Landwirtschaft angebautes Korn prüfen, damit Sortenreinheit bewahrt werden kann.

Seit Gründung des Projekts sind die Bekanntheit von und die Nachfrage nach dem Gebirgsroggen stetig gestiegen. Die Produktpalette umfasst heute Brot, Kekse, Honiglebkuchen, Vollkornnudeln und Cracker. Eine regionaltypische Spezialität ist der roggen Krapfen, ein flaches, mit Graukäse bestreutes Siedebäck. Das Korn kann wie Risotto verwendet werden, und einige Spitzenrestaurants setzen die alte Sorte in verschiedenen Rezepten auf ihre Speisekarte. Bäcker und Hobbybäcker schätzen das sehr dunkle Vollmehl (kleiner Mehlkörper, viel Kleie) wegen seines guten intensiven Roggengeschmacks. Tauernroggen zeichnet sich durch besondere „Triebigkeit“ aus:

Peter Löcker koordiniert den Vertrieb und den Erhalt des zerti-

fizierten Saatguts. Er ist überzeugt: „Mit der alten Sorte hüten wir einen Schatz.“

Anhand der Literatur lässt sich nachzeichnen, wie karg die Kost im Lungau war: Im frühen 19. Jahrhundert war die Gerste das Hauptgetreide – aus ihr wurden die Knödel gemacht. Die Dampfnudeln bestanden aus einer Mischung aus Gerste und Roggen. An hohen Festtagen wurde den roggene Strauben Weizen beigelegt. – kmz

„BAUERNGOLD“

Mit der Serie „Bauerngold“ möchte die Heimatzeitung auf alte Getreidesorten hinweisen, die früher in der Region weit verbreitet waren und heute eine Renaissance in der Forschung, auf den Feldern und in Backstuben erleben. Fotos sind dem Monatskalender „Bauerngold“ und dem gleichnamigen Buch entnommen, die Artikel beruhen auf dem Kalender. Mit freundlicher Genehmigung der Autoren Margarita Kwich und Rainer Georg Zehentner (bauerngold.com), die den Verein „Getreidelandsorten neu beleben e.V.“ gründeten. – red