


KULTUR

Unsere Mehlspeisen sind UNESCO-Kulturerbe



Ob Linzer Torte, Guglhupf oder Kaiserschmarrn – Österreichs Mehlspeiskultur ist zum UNESCO-Kulturerbe erklärt worden.

Seite 9

Im Paradies der Genüsse

Österreichs Mehlspeiskultur wurde zum immateriellen UNESCO-Kulturerbe erklärt

Ob Linzer Torte, Guglhupf oder Kaiserschmarrn – heimische Mehlspeisen erfreuen sich nicht nur bei den Einheimischen, sondern auch bei Tourist/innen einer großer Beliebtheit.

„Jetzt haben wir es amtlich, was wir schon lange wissen: Unsere Mehlspeisen sind Weltklasse.“

LH Thomas Stelzer

Sie sind darüber hinaus ein Teil der österreichischen Identität und Geschichte. Österreichs Mehlspeiskultur ist nun zum UNESCO-Kulturerbe erklärt worden.

Vom UNESCO-Fachbeirat ausgewählt

Im Juli wählte ein Fachbeirat zehn besonders erfolgreiche Projekte aus Österreich aus, die in das UNESCO-Register aufgenommen wurden.

Engagement des Vereins „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur“

Dabei wurde auch der Verein „Freunde der österreichi-



KommR Leo Jindrak, Dr. Alfred Fiedler, Obm. der „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur“, LH Mag. Thomas Stelzer und Reinhard Honeder.

Foto: Land OÖ/Maximilian Mayrhofer

schen Mehlspeiskultur“ berücksichtigt, weil er „die kulturelle Bedeutung sowie das erforderliche Wissen und die handwerklichen Fertigkeiten zur Herstellung von Mehlspeisen sichtbar“, mache – „beginnend mit der Landwirtschaft als Rohstofflieferant bis hin zur Verarbeitung der Zutaten zu köstlichen Leckerbissen“, hieß es wörtlich.

„Jetzt haben wir es amtlich, was wir schon lange wis-

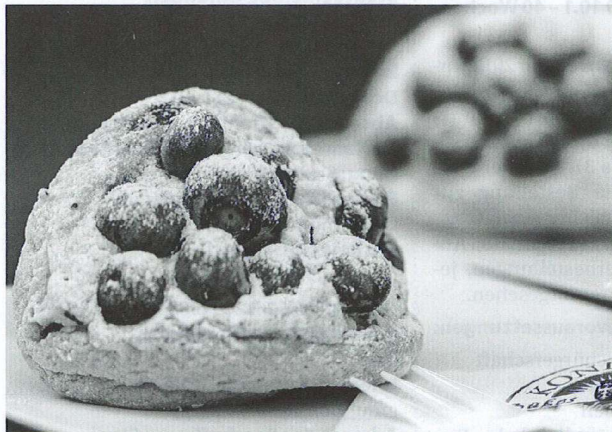
sen: Unsere Mehlspeisen sind Weltklasse“, freut sich Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer. Welche in Österreich besonders beliebt sind, hat das Linzer Meinungsforschungsinstitut IMAS erfragt. 86 Prozent nannten die Sachertorte, für 78 Prozent ist die beliebteste warme Mehlspeise der Kaiserschmarrn.

Die österreichische Mehlspeiskultur ist weltweit einzigartig, unvergleichbar in ihrem

Variantenreichtum und unschlagbar in ihrer Beliebtheit.

Die Mehlspeiskultur – Botschafterin Österreichs auf der ganzen Welt

„Sie ist über Jahrhunderte aus europäischer Süßspeisentradition entstanden und ein untrennbarer Teil österreichischer Identität geworden“, betont Dr. Alfred Fiedler von den „Freunden der Mehlspeiskultur“.

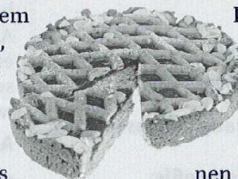


Köstliche Heidelbeeromletts aus dem Hause Jindrak.

Foto: Land OÖ/Maximilian Mayrhofer

„Was sind aller Dichter Worte gegen eine Linzer Torte“

Das älteste überlieferte Rezept für die Linzer Torte stammt aus dem 17. Jahrhundert, es ist damit das älteste bekannte Tortenrezept der Welt. So schlicht sie als Mürbteigtorte mit Marmeladenfülle zunächst auftritt, so groß ist ihr kuli-



narisches Potenzial. Als „süßer Gruß“ wird sie seit der Biedermeierzeit in alle Herren Länder verschickt. Weltweit konnte sie viele Feinschmecker/innen für sich gewinnen. Denn: „Was sind aller Dichter Worte gegen eine Linzer Torte.“

Foto: @Lucky Dragon – stock.adobe.com