

Mehlspeis' ist nicht nur ein Wort

Spricht man von Mehlspeis', setzen **Naschkatzen und Süßspeisenliebhaber** einen sehnsuchtsvollen Blick auf und sind in Gedanken bei „ihrer“ geliebten Sachertorte, Schwarzwälder-Kirsch oder Cremeschnitte, denken an Scheiterhaufen, Apfelstrudel, den flockigen Kaiserschmarren oder fruchtige Marillenknödel.



„Tradition ja, aber ehrlich. Die Rohstoffe sollen die Qualität ausmachen.“

Alfons Wachter

schaftskammer Tirol unterstützt wird, ist es, die weltweit einzigartige Mehlspeiskultur im Inland stärker bewusst zu machen.

UNESCO-GEADELT. Mit der Mehlspeis' verfügt Österreich über ein Alleinstellungsmerkmal in der Kulinarik. In keinem Land gibt es – geschichtlich bedingt – so einen Variantenreichtum an warmen und kalten Mehlspeisen wie in Österreich. Alleine die unterschiedlichen Rohstoffe in höchster Qualität von heimischer Butter, den burgenländischen Nüssen, der Wachauer Marille bis zur Stanzer Zwetschke verleihen der österreichischen Mehlspeis' eine regional sehr differenzierte Note. „Die Mehlspeis', die süße Botschafterin Österreichs in der Welt, wäre ohne die engagierten Kulturträger, allen voran die Konditoren und Bäcker, die die Garanten für diese Vielfalt und Qualität sind, nicht denkbar. Sie sind es auch, die die-

Unsere heimischen Mehlspeisen sind ein wichtiger Teil unserer Kultur und genießen mitunter Weltbekanntheit – etwa die Sachertorte, der Zauerstollen, die Linzer Torte oder die Salzburger Nockerl. Diese und viele andere süße Köstlichkeiten sind Botschafter für eine Tradition, die in unserem Land einen hohen Stel-

Durch und durch tirolerisch: Die Kirchtagskrapfen werden nach überliefertem Rezept speziell zum Kirchtag im Herbst angeboten.

lenwert hat – unsere Back- und Mehlspeiskultur. Die österreichische UNESCO-Kommission hat die Initiative „Österreichs Mehlspeiskultur“ sogar in das nationale Register „Guter Praxisbeispiele für die Erhaltung und Weitergabe immateriellen Kulturerbes“ aufgenommen. Ziel dieser Initiative, die auch vom Lebensmittelgewerbe der Wirt-



se Kultur von einer Generation an die andere weitergeben“, wie Alfred Fiedler, der Gründer der Initiative „Österreichs Mehlspeiskultur“, betont. Auf www.mehlspeiskultur.at wird diese einzigartige Geschichte der Mehlspeiskultur entlang der gesamten vertikalen Produktionskette beschrieben. Vom Rohstoff bis zu den Endprodukten, die mit handwerklicher Finesse und viel Liebe hergestellt werden. Die Initiative freut sich auch über ein Like auf www.facebook.com/mehlspeiskultur.

QUALITÄT ÜBERLEBT GENERATIONEN

Alfons Wachter ist Innungsmeister der Lebensmittelgewerbe in der Wirtschaftskammer Tirol und stellvertretender Bundesinnungsmeister sowie Vorsitzender der Berufsgruppe der Konditoren. Wir sprachen mit ihm über Süßes.

Wie wichtig ist die Auswahl der Rohstoffe für echte traditionelle Mehlspeisen? ALFONS WACHTER: Das Geheimnis für echten Genuss liegt in der Qualität. Jeder Betrieb, ob Konditorei oder Bäckerei, hat sein eigenes Sortiment. Die Einzigartigkeit entsteht durch die Verwendung von regionalen Produkten bei gleichzeitiger Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen.

Welche Beispiele für Tiroler Mehlspeiskultur fallen Ihnen ein?

Tirol hat einiges zu bieten, wenn es um die Mehlspeiskultur geht, etwa den Strudelmarkt in Seefeld oder Strauben aus Buchweizen in Osttirol oder die beliebten Buchteln mit Vanillesauce. Manch süßes Schmankerl steht für sich schon als traditionell tirolerisch, wie die Kirchtagskrapfen, die nach überlieferem Rezept speziell zum Kirchtage im Herbst angeboten werden. Ob es sich um einen Zwetschkenfleck, belegt mit original Stanzer Zwetschken, oder Ähnliches handelt, wichtig ist bei der Herstellung die Treue zur Originalität im Sinne der regionalen Rohstoffe.

Wie wird eine Mehlspeis' zur Marke?

Denkt man bei einer Marke an klingende Namen wie Sachertorte, Prügeltorte oder Apfelstrudel, bin ich der Meinung, dass oberste Priorität sein sollte, die Herstellung dem Zeitgeist anzupassen. Tradition ja, aber ehrlich. Die Rohstoffe sollen die Qualität ausmachen. Die Schokolade aus dem Oberland, „Tiroler Edle“, deren Einzigartigkeit nicht zuletzt die regionalen Zutaten für die unterschiedlichen Füllungen ausmachen, fällt mir hier als Beispiel ein.

Die Mehlspeis'



„Die Mehlspeis“ das Special-Interest-Magazin der Initiative „Österreichs Mehlspeiskultur“