

Heimische Mehlspeiskultur als gutes Beispiel

Nicht als Weltkulturerbe, aber immerhin als „Gutes Praxisbeispiel zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe“ wurde die österreichische Mehlspeiskultur jetzt ausgezeichnet. Anlässlich des 10-jährigen Jubiläums der Ratifikation des Übereinkommens zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes wurden die ersten zehn Einträge gewählt.

Das Projekt „Österreichs Mehlspeiskultur – Sichtbarmachung des immateriellen Kulturerbes im 21. Jahrhundert“ wurde von der UNESCO-Kommission unter dem Titel „Rund um die Mehlspeis“ als Beispiel guter Praxis ausgezeichnet, da das Projekt den Grundsätzen und Zielen des UNESCO-Übereinkommens zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes in besonderer Weise entspricht. Ausschlag-

gebend für die Auszeichnung war, dass die umfassende Öffentlichkeitsarbeit die branchenübergreifende vertikale Produktionskette sichtbar macht und die komplexen Prozesse, die dem handwerklichen Produkt zugrunde liegen, veranschaulicht. Damit trägt das Projekt wesentlich zur nachhaltigen Pflege des immateriellen Kulturerbes bei.

Der Verein Freunde der Österreichischen Mehlspeiskultur wurde 2014 von Dr. Alfred Fiedler ins Leben gerufen und wird von mehr als vierzig renommierten VertreterInnen der an der Mehlspeis'-Produktionskette beteiligten Bereiche (Landwirtschaft, Handwerk und Gewerbe) aktiv mitgetragen. Der Verein hat sich zum Ziel gesetzt, die kulturelle Bedeutung, den Wert und die identitätsstiftende Wirkung der Mehlspeiskultur für die unterschiedlichen Regionen, die Menschen und einzelnen Gruppen sichtbar zu machen.

Mit dem Begriff Mehlspeis' verfügt unser Land über ein weltweit in allen Kulturen nutzbares Alleinstellungsmerkmal, das noch viel stärkere Wirkung entfalten

kann, wenn es aktiv gepflegt und zelebriert wird. Die Mehlspeis' in ihrer Bedeutung als süße Hauptspeise, süßer Nachtisch und als Sammelbegriff für Torten, Kuchen und Kekse wird so nur in Österreich verwendet und bietet sich daher zur Etablierung als weltweiter Markenbegriff förmlich an. Die Mehlspeis' wird auch nicht in das Englische übersetzt, sondern bleibt in allen Sprachen die Mehlspeis'.

Ebenfalls in das Register aufgenommen wurde die Kärntner BrotZeit. Der durchgängige Prozess vom Anbau und Verarbeitung des Getreides in hauseigenen Mühlen bis zum Brotbacken in hauseigenen Öfen hat im Lesachtal lange Tradition. Das Projekt BrotZeit führt Generationen zusammen und unterstützt die Weitergabe von Erfahrungswissen rund um die Herstellung von Brot und regionaler Identität. Dieses regionale Erfahrungswissen wurde bisher überwiegend mündlich weitergegeben und nun erstmals wissenschaftlich untersucht und dokumentiert. So entstanden Vernetzungen weit über das Thema hinaus.



Ein Herz für die Mehlspeis: v.l.: IM KR Leo Jindrak, Alfred Fiedler, LH Thomas Stelzer, IM Reinhard Honeder