



ESPRESSO

Unsere Mehlspeis'

Apfelstrudel, Mohnzelten, Kaiserschmarrn, Kardinalschnitte, Sachertorte ... Da rinnt nicht nur den Österreicherinnen und Österreichern das Wasser im Mund zusammen. Unser Land ist weltbekannt für seine Mehlspeis', sie ist ein Teil unserer Kultur. Die Förderung dieses immateriellen Kulturerbes wurde jetzt von der UNESCO anerkannt. Die Mehlspeis' ist im Register für gute Praxisbeispiele aufgelistet. Der Sammelbegriff „Mehlspeis“ für süße Köstlichkeiten ist einzigartig und wird auch nicht übersetzt. Sie ist und bleibt unsere Mehlspeis'. »Seite 22



Der Kaiserschmarrn zählt zu den bekanntesten Süßspeisen im In- und Ausland.

Foto: colourbox

Österreichs Mehlspeis' ist jetzt offiziell Weltklasse

Die süßen Köstlichkeiten sind im UNESCO-Register für gute Praxisbeispiele im Sinne des immateriellen Kulturerbes

„Durch die Aufnahme ins UNESCO-Register ist das amtlich, was wir ohnehin wissen. Unsere Mehlspeis' ist Weltklasse“, sagte Landeshauptmann Thomas Stelzer anlässlich einer Pressekonferenz in Linz. Im Juli hat die UNESCO Österreichs Mehlspeiskultur in das „Register Guter Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe“ aufgenommen. Zehn Beiträge sind jetzt in dem in Österreich neu eröffneten Register gelistet, neben der Mehlspeis' sind das etwa Klosterarbeiten oder TEM (Traditionelle Europäische Medizin).

„Die Mehlspeiskultur ist weit mehr als die Summe aller Produkte. Sie hat jahrhundertelange Tradition“, sagte Alfred Fiedler vom Verein „Freunde der Österreichischen Mehlspeiskultur“ und betonte auch die regionale Vielfalt der süßen Köstlichkeiten, die häufig mit Brauchtum und Festen

UNESCO-WELTERBE

■ Als schützenswertes **Weltkultur- bzw. Weltnaturerbe** wählt die UNESCO Natur- und Kulturstätten in der ganzen Welt aus, etwa die Wachau oder Hallstatt-Dachstein.

■ Daneben gibt es auch das Übereinkommen zur Erhaltung des **immateriellen Kulturerbes** wie Handwerks-techniken, Rituale und Traditionen.

■ Im **UNESCO-Register guter Praxisbeispiele** zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe werden innovative Maßnahmen gelistet. Es geht dabei um die Pflege von Bräuchen, Erfahrungswissen und traditionsreichem Handwerk.

verbunden sei: Liebstättherzen, Allerheiligenstriezel, Osterpinzen sind nur einige Beispiele.

Und welche sind die liebsten Mehlspeisen der Oberösterreicher? Reinhard Honeder, Innungsmeister-Stellvertreter der Bäcker, und Leo Jindrak, Bundesinnungsmeister der Konditoren, nannten etwa Apfelstrudel, Kardinalschnitte, Mohnzelten, Polsterzipf, Zaunerstollen, Esterhazyschnitte und Sachertorte.

Eine Mehlspeis' sei auch das beliebteste Gastgeschenk im Ausland. „Wir haben bei jeder Delegationsreise Linzer Torten im Gepäck“, berichtete Stelzer. „Und wenn man Touristen frage, was sie mit Österreich verbinden, wird häufig der Kaiserschmarrn genannt“, so Fiedler.

Übrigens: Der Begriff „Mehlspeis“ für süße Hauptspeisen, süßen Nachtisch und für Torten, Kuchen und Kexse wird so nur in Österreich verwendet. (ried)