

# UNESCO nimmt Österreichs Mehlspeiskultur auf

Register Guter Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe



Foto: Land OO / Maximilian Mayrhofer

v.l.: der Linzer Konditor KommR Leo Jindrak, der Gründer des Vereins der Freunde der Österreichischen Mehlspeiskultur Alfred Fiedler, Oberösterreichs Landeshauptmann Thomas Stelzer und der Weitersfeldener Bäcker Reinhard Honeder.

Die österreichische UNESCO-Kommission hat anlässlich des zehnjährigen Jubiläums der Ratifikation des Übereinkommens zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes im Juli 2019 das Register Guter Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe eröffnet.

Ein Fachbeirat wählte im Juli 2019 zehn Beispiele aus – die nun im neu eröffneten Register Guter Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe gelistet sind. Das Register macht erfolgreiche und innovative Maßnahmen rund um die Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe sichtbar.

Ausgewählt wurden besondere Ideen, die einen Beitrag zur Erforschung und Dokumentation, Weitergabe, Vermittlung, Förderung oder Kommunikation sowie Promotion im Rahmen von immateriellem Kulturerbe leisten und lokal wie auch überregional als Modell für den Erhalt und die Weitergabe gelebten Kulturerbes dienen können.

Das „Projekt Österreichs Mehlspeiskultur – Sichtbarmachung des immateriellen Kulturerbes im 21. Jahrhundert“ wurde von der UNESCO-Kommission gemeinsam mit

ExpertInnen des Fachbeirates für das immaterielle Kulturerbe 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 von 2003 in besonderer Weise entspricht. Ausschlaggebend für die Auszeichnung war, daß die umfassende Öffentlichkeitsarbeit die branchenübergreifende vertikale Produktionskette (Rohstoffe, Verarbeitung, Endprodukt, Konsumation) 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.

## Eine Initiative stellt sich vor

Der Verein Freunde der Österreichischen Mehlspeiskultur wurde 2014 von Alfred Fiedler ins Leben gerufen und wird von mehr als 40 renommierten VertreterInnen der an der Mehlspeis-Produktionskette beteiligten Bereiche (Landwirtschaft, Handwerk und Gewerbe) aktiv mitgetragen. Der Verein hat sich zum Ziel gesetzt, die kulturelle Bedeu-

tung, den Wert und die identitätsstiftende Wirkung der Mehlspeiskultur für die unterschiedlichen Regionen, die Menschen und einzelnen Gruppen sichtbar zu machen.

Dabei setzt die Initiative mit der Schaffung eines virtuellen Kulturhauses den Schwerpunkt auf die neuen Medien und schlägt eine Brücke zwischen dem traditionellen österreichischen Handwerk, dem damit eine entsprechende Wertschätzung entgegengebracht wird, und der Zukunft: practical skills werden bewußt gemacht, das dahinterliegende Wissen aufgezeigt und für die Jugend interessant und motivierend gestaltet. Denn nur wenn es gelingt, die Jugend für das Handwerk zu begeistern, wird die Handwerkskunst auch für nachfolgende Generationen gesichert.

## Die Mehlspeiskultur – Botschafterin Österreichs auf der ganzen Welt

Die österreichische Mehlspeiskultur ist weltweit einzigartig, unvergleichbar in ihrem Variantenreichtum, unschlagbar in ihrer Beliebtheit. Sie ist über Jahrhunderte aus europäischer Süßspeisentradition entstanden und untrennbarer Teil österreichischer Identität geworden.



Die Mehlspeis ist daher auch *das* weltweit über alle kulturelle Grenzen hinweg beliebte Gastgeschenk der ÖsterreicherInnen im Ausland – ob Sacher Torte, Linzer Torte, Zauner Stollen oder Mozartkugel, man schenkt ein Stück Heimat, ein Stück Identität, das überall erfreut aufgenommen wird und positive Assoziationen mit Österreich weckt! Allein die Erwähnung von Apfelstrudel, Kaiserschmarren oder Marillenknödel sorgt schon für Begeisterung.

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.

### Die Mehlspeiskultur – eine kulturelle Klammer

Die österreichische Mehlspeiskultur ist über Jahrhunderte aus der Süßspeisentradition der verschiedenen Regionen des österreichischen Vielvölkerstaates entstanden. Sie eignet sich daher auch als kulturelle Klammer unserer Identität, als kultur- und herkunftsübergreifender Identitätsbestandteil der österreichischen Bevölkerung.

Die österreichische Mehlspeiskultur ist Teil österreichischer Identität und Geschichte. Sie ist beliebt bei Alt und Jung, Reich und Arm, Menschen jeden Glaubens, verschiedenster Herkunft oder Weltanschauung. Das Bewußtsein und die Wertschätzung der ÖsterreicherInnen für diesen Identitätsbestandteil und insbesondere seiner multikulturellen Wurzeln zu verstärken, wirkt verbindend auf die Menschen in unserem Land und bildet einen religions- und herkunftsübergreifenden Identitätsanker der Menschen mit Österreich. Das Wissen um gemeinsame Wurzeln und der Stolz auf die weltweite Bewunderung für diese Tradition fördert das gemeinsame Österreichbild.

### Die Mehlspeiskultur – Fixstern der heimischen Wirtschaft

Die österreichische Mehlspeiskultur bietet eine Fülle von Möglichkeiten für einheimische Betriebe aus den verschiedenen Bereichen beginnend bei der Landwirtschaft,



*Diese Köstlichkeit, kleine Heidelbeer-Omletten, machen so richtig Appetit auf eine Mehlspeis.*

über Handwerk und Gewerbe bis zum Tourismus. Die Initiative Österreichs Mehlspeiskultur setzt Impulse um diese Möglichkeiten noch stärker zu nutzen und dieses Potential zu heben. Mit der Mehlspeisküche verfügt Österreich über ein besonderes kulturelles Erbe, einen Schatz, der noch viel stärker im kollektiven nationalen Bewußtsein verankert werden muß.

Die Bedeutung der erstklassigen österreichischen Rohstoffe aus der Landwirtschaft, deren kompetente Verarbeitung, die handwerkliche Finesse bei deren Zubereitung, die dem Endprodukt zugrunde liegen sowie die besondere Form der Darbietung, die den Mehlspeisgenuß vollendet, müssen als immaterielles Kulturerbe sichtbar gemacht werden. Es ist Auftrag, das Bewußtsein der ÖsterreicherInnen für diesen Schatz zu schärfen, ihren Stolz auf die TrägerInnen dieser Kultur, auf die vielen kleinen Betriebe, die den besonderen Charme unsers Landes ausmachen und das Rückgrat unserer Wirtschaft darstellen, zu verstärken. Damit wird auch die Positionierung, das Identitätsbewußtsein und das Selbstwertgefühl der heimischen Betriebe gefördert und eine Präferenzbildung auf Seiten der KonsumentInnen aufgebaut. Damit wird auch die Attraktivität für die Jugend erhöht, handwerkliche Berufe erlernen zu wollen.

Österreichs Mehlspeiskultur bietet emotionalen und rationalen Mehrwert rund um das Thema Mehlspeise: Geschichte, Information, Trends, Tipps, Rezepte, Unterhaltung und Promotions.

### Das virtuelle Kulturhaus

Das virtuelle Kulturhaus der österreichischen Mehlspeiskultur folgt dabei den UNESCO- Kriterien des immateriellen Kulturerbes. Das heißt: Die Mehlspeiskultur ...

- wird von einer Generation an die nächste weitergegeben,
- wird fortwährend neu gestaltet,
- vermittelt ein Gefühl von Identität und Kontinuität,
- steht mit der nachhaltigen Entwicklung im Einklang und
- gewährleistet eine möglichst weitreichende und nachweisbare Beteiligung von Gemeinschaften bzw. Gruppen.

Folgende Themenstränge werden bearbeitet:

- Die vielfältigen Rollen und Aufgaben einzelner Kulturträgerinnen und Gemeinschaften.
- Die unterschiedlichen Berufsbilder auch im geschichtlichen Kontext, (duale) Ausbildung, Prüfungen (Lehrling, Geselle, Meister), Schulen, Kurse, Bewerbe und Auszeichnungen.
- Die geschichtliche Entwicklung Österreichs als Schmelztiegel unterschiedlicher kultureller Einflüsse.
- Regionale Ausprägungen bedingt durch regional unterschiedliche Rohstoffe (z.B. Wachauer Marille, Waldviertler Mohn, Mittelburgenländische Nüsse, ...).
- Regionale Spezialitäten wie Kärntner Reindling, Brandenberger Prügeltorte, Mohnzelten, ...
- Rezepte, die in ganz Österreich vertreten sind und eine durchgehend hohe Qualität

aufweisen, wie der Kaiserschmarrn, die Palatschinken, ...

- Saisonale Schwerpunkte (Ostern, Allerheiligen, Weihnachten, ...)
- Kulturelle Einflüsse (z.B.: offenes Feuer vs. Backofen)
- Unterschiede zwischen Stadt und Land
- Tradition und Brauchtum, Spezialitäten im sozialen und/oder immateriellen Kulturerbe-Kontext
- Gesellschaftliche Verortung: private Haushalte aller Schichten sowohl im ländlich-bäuerlichen als auch im urbanen Umfeld, Klöster, Almen, Gastronomie von Wirtschaftshäusern, Restaurants, Bäckereien, Konditoreien bis zu Kaffeehäusern.
- Niederschlag in Kunst und Aufführungskultur (Musik/Schlager, Literatur, ...)
- Techniken und Gerätschaften z.B. Brandenberger Prügeltorte
- Geübte soziale Praktiken, Geselligkeiten wie Kaffeekränzchen, Jausenkaffee, Nachtschikultur und Festlichkeiten.
- Veranstaltungen (Messen, Ausstellungen, Wettbewerbe)
- Kulturweitergabe (handschriftliche und gedruckte Backbücher, neue Formen wie Videos oder Blogs)

### Social Media Präsenz auf Facebook & Co

Über die Social Media Kanäle werden die einzelnen Kulturträger branchenübergreifend vernetzt und sind aktiv am Aufbau des virtuellen Kulturhauses mit ihrer jeweiligen Expertise eingebunden. Über diese Kanäle wird die interessierte Öffentlichkeit laufend über themenspezifische Neuigkeiten, Trends und Innovationen informiert. Diese Kanäle bieten auch Raum Veranstaltungen und Informationen anderer Initiativen, Vereine und Bildungseinrichtungen zu kommunizieren.

### Das Print Magazin »Die Mehlspeis'«

Die „Mehlspeis“ wird in einer Auflage an 5000 AbonnentInnen versandt sowie an sämtliche Bäckereien und Konditoreien Österreichs inkl. Südtirol distribuiert. Ebenso wird das Magazin an Hotspots wie bei der Kuchenmesse in Wels an die interessierten Besucherinnen und Besucher verteilt.

### Was die Maßnahmen bewirken

- Die Initiative Österreichs Mehlspeiskultur gibt eine Zusammenschau über die unterschiedlichen regionalen Ausprägungen der Mehlspeis, insbesondere im Kontext mit Traditionen, Bräuchen und Riten.

- Es entsteht die erste „lebendige“ umfassende Darstellung der gesamten branchenübergreifenden vertikalen Produktionskette (regionale Rohstoffe – Verarbeitung – Endprodukt – Konsumation) und schafft so Verständnis für die Komplexität und Wertbewusstsein für handwerklich hergestellte Produkte.
- Den KulturträgerInnen, die auch integraler Bestandteil des Kulturhauses sind, wird die gebührende Wertschätzung entgegengebracht.
- Die Jugend wird motiviert, das Handwerk bzw. das Berufsfeld des Konditors, des Pâtissiers usw. als eine Option für den eigenen Berufsweg in Betracht zu ziehen.
- Das Bewusstsein für das unverwechselbare, einzigartige immaterielle Kulturgut Österreichische Mehlspeis und das dahinterliegende Wissen wird insgesamt gehoben und die Kompetenz der österreichischen Handwerkskunst und deren Leistungen im In- und Ausland gestärkt. ■

<http://www.mehlspeiskultur.at/>

<https://www.jindrak.at/>

<https://www.naturbackstube.at/>

<https://www.land-oberoesterreich.gv.at/>

<https://www.unesco.at/>