

Linz, am 29.08.2019, Nr: 32, 48x/Jahr, Seite: 16-17 Druckauflage: 35 000, Größe: 88,25%, easyAPQ:

Auftr.: 12580, Clip: 12380113, SB: Österreichische Mehlspeiskultur

WOCHENBLICK

AUSGABE 32/19



sterreichs Mehlspeisen sind jetzt immaterielles Weltkulturerbe! Konditormeister Wolfgang Brenner, der Betreiber der Gmundner Konditorei Grellinger, strahlt. "Dafür war es auch schon höchste Zeit", sagt er. Denn eine aktuelle Studie belegt, dass nur 15 Prozent der Österreicher mit traditionellen Süßspeisen ein Heimatgefühl verbinden. Dabei sind Sachertorte und Kaiserschmarren beinahe schon Synonyme für Österreich.

Für Alt-Landeshauptmann Josef Pühringer, einen bekennenden Süßspeisenfreund, sind diese beiden Köstlichkeiten sogar "Markenzeichen". Brenner erwei-tert diese Markenzeichen-Liste noch um den Strudel und diverse Obstknödel. "Das macht uns keiner so schnell nach."

#### **VIELE SÜSSE SPEISEN**

Das glaubt auch der Linzer Werbefachmann Alfred Fiedler, ein bekennender Vanille-Kipferl-Freund, der schon 2011 alle "Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur" um sich geschart hat, eine Art Kampfgemeinschaft zur Pflege, zur Förderung und zum Erhalt der österreichischen Mehlspeiskultur. Wir wollen verhindern, so formulierte er das Ziel seiner Süßspeisen-Aficionados, dass irgendwann einmal die Cupcakes unseren Kaiserschmarren ersetzen.

So habe sich Fiedler all die Jahre auch den Mund fusselig geredet, damit die österreichische Mehlspeise immaterielles Weltkulturerbe werde, lobt der Bundesinnungsmeister der österreichischen Konditoren, Leo Jindrak. "Jetzt haben wir endlich was, was wir schon lange wissen", jubelt Landeshauptmann Thomas Stelzer: "Unsere Mehlspeisen sind Welt-klasse." Allen voran eben Sachertorte und Kaiserschmarren, wie das IMAS-Institut schon vor einiger Zeit ermittelte. Diese kennt man auch im Ausland ziemlich gut.

#### **GENASCHT WIRD GERN**

"Aber Österreichs Mehlspeiskultur hat sehr viel mehr zu bieten", weiß Wolfgang Brenner, für den jeder Tag in seiner Backstube zur Herausforderung wird. "Denn Qualität und Geschmack müssen stimmen." Dabei dürfe es keine Kompromisse geben. Durch die moderne Ernährungsweise sei leider bei den jüngeren Leuten das Empfinden für wirklich gut schmeckende Gerichte und Mehlspeisen etwas verloren gegangen, glaubt der Gmund-ner Konditormeister. Er hofft aber, dass dieser UNESCO-Beschluss dazu beitragen werde, dass wieder mehr gute Süßspeisen gegessen werden.

Ältere Menschen seien genussfreudiger, weiß Brenner, was auch der Gästeansturm in seiner stets gut besuchten Kon-



### Die Schaumrollen aus der Gmundner

# "Dafür war's aber

Die österreichische Mehlspeisenkultur ist ein Teil unserer Identität und Geschichte, obwohl nur wenige ein Heimatgefühl damit zu verbinden vermögen. Dabei gibt es nichts österreichischeres als Apfelstrudel oder Kaiserschmarren und "Weltklasse" waren unsere Süßspeisen immer schon. Aus diesem Grund gehören diese nun auch zum immateriellen Weltkulturerbe.

#### EINE REPORTAGE VON KURT GUGGENBICHLER

ditorei Grellinger in Gmunden deutlich zeigt. Knapp die Hälfte aller Österreicher (41,1 Prozent) nasche täglich und gar 86 Prozent müssen wenigstens einmal wöchentlich etwas Süßes essen, hat schon vor drei Jahren eine Online-Befragung des Süßwarenerzeugers Manner an den Tag gebracht. Sogar Wolfgang Brenner, der tagtäglich mit Süßspeisen konfrontiert ist und auch von ihnen kosten muss, nascht auch außerdienstlich noch gern: Mindestens zwei Mal wöchentlich bedient er sich als Privatmann an seiner Kuchentheke. Auch nach 30 Jahren Mehlspeisenproduktion hat er die Lust am Verzehr von Süßigkeiten noch nicht



Linz, am 29.08.2019, Nr: 32, 48x/Jahr, Seite: 16-17 Druckauflage: 35 000, Größe: 91,89%, easyAPQ: \_

Auftr.: 12580, Clip: 12380113, SB: Österreichische Mehlspeiskultur





■ Der neue Café Grellinger-Chef Sebastian Brenner mit Mutter Hildegard Brenner und ihren legendären Schaumrollen.

Oberösterreicher naschen gern. Am Nachmittag ist auch in Gmunden Kaffeehauszeit. ▶

Süsse Spezialisten (v.l.n.r.): Leo Jindrak, Alfred Fiedler, Thomas Stelzer und Reinhard Honeder. ▼





### Konditorei Grellinger sind nun auch Weltkulturerbe:

## auch schon höchste Zeit"

verloren. Irgendwie scheint der Mehlspeisenkonsum in der DNA der Österreicher zu liegen.

Fiedlers Verein kennt den Grund: "Die österreichische Mehlspeiskultur ist Teil österreichischer Identität und Geschichte." Mehlspeisen seien beliebt bei Alt und Jung, Reich und Arm, Menschen Glaubens, verschiedenster Herkunft oder Weltanschauung. Das Bewusstsein und die Wertschätzung der Österreicher für diesen Identitätsbestandteil wirke verbindend und bilde einen herkunftsüber-

#### **ERBE DER MONARCHIE**

greifenden Identitätsanker. Das Wissen um gemeinsame Wurzeln und der Stolz auf die weltweite Bewunderung für diese Tradition fördere das gemeinsame Österreichbild, glauben die Mehlspeisfreunde, obwohl viele unserer Leckerbissen nicht genuin hier enstanden seien, sondern in den Ländern der alten Monarchie.

