



Pressekonferenz 16. August 2019

**Österreichs Mehlspeiskultur –
Aufnahme in das Register *Guter Praxisbeispiele zur
Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe*
durch die UNESCO-Kommission Österreich.**



www.mehlspeiskultur.at

Verein „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur“
Südtirolerstraße 33 . 4020 Linz . T. 43.732.787833
ZVR 072513538 . office@mehlspeiskultur.at



www.facebook.com/mehlspeiskultur



Linz, 16. August 2019

UNESCO nimmt *Österreichs Mehlspeiskultur* in *Register Guter Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe* auf!

Die österreichische UNESCO-Kommission hat anlässlich des 10-jährigen 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 Expert*innen 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 Dr. Alfred Fiedler ins Leben gerufen und wird von mehr als vierzig renommierten Vertreter*innen 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.

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 Österreicher 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 Mehlspeisekultur – eine kulturelle Klammer

Die österreichische Mehlspeisekultur 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 Mehlspeisekultur 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 Österreicher*innen 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**, über **Handwerk** und **Gewerbe** bis zum **Tourismus**. Die Initiative *Österreichs Mehlspeiskultur* setzt Impulse um diese Möglichkeiten noch stärker zu nutzen und dieses Potenzial 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 und Österreicher für diesen Schatz zu schärfen, ihren Stolz auf die Träger*innen 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 Konsument*innen 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: www.mehlspeiskultur.at

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.
- gewährleistet eine möglichst weitreichende und nachweisbare Beteiligung von Gemeinschaften bzw. Gruppen.

Es werden folgende Themenstränge bearbeitet:

- Die vielfältigen **Rollen und Aufgaben** einzelner Kulturträger*innen 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 Wirtshäusern, 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)

Die 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 5.000 Abonnenten 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 Wertebewusstsein für handwerklich hergestellte Produkte.
- Den Kulturträgern*innen, die auch integraler Bestandteil des Kulturhauses sind, wird die gebührende Wertschätzung entgegengebracht.
- Die Jugend wird motiviert, das Handwerk bzw. das Berufsfeld des Konditors, des Patissiers 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.

