

Mehlspeis ist nicht nur ein Wort

Spricht man von Mehlspeis, setzen **Naschkatzen und Süßspeisenliebhaber** einen sehnsuchtsvollen Blick auf und sind in Gedanken bei „ihrer“ geliebten Sachertorte, Schwarzwälder-Kirsch oder Cremeschnitte, denken an Scheiterhaufen, Apfelstrudel, den flockigen Kaiserschmarren oder fruchtige Marillenknödel.



Unsere heimischen Mehlspeisen sind ein wichtiger Teil unserer Kultur und genießen mitunter Weltbekanntheit – etwa die Sacher Torte, der Zauner Stollen, die Linzer Torte oder die Salzburger Nockerl. Diese und viele andere süße Köstlichkeiten sind Botschafter für eine Tradition, die in unserem Land ei-

Durch und durch tirolerisch: Die Kirchtagskrapfen werden nach überliefertem Rezept speziell zum Kirchtag im Herbst angeboten.

nen hohen Stellenwert hat – unsere Back- und Mehlspeiskultur. Die österreichische UNESCO-Kommission hat die Initiative „Österreichs Mehlspeiskultur“ sogar in das nationale Register „Guter Praxisbeispiele für die Erhaltung und Weitergabe immateriellen Kulturerbes“ aufgenommen. Ziel dieser Initiative, die auch vom Lebensmittelgewerbe



„Tradition ja, aber ehrlich. Die Rohstoffe sollen die Qualität ausmachen.“

Alfons Wachter

der Wirtschaftskammer Tirol unterstützt wird, ist es, die weltweit einzigartige Mehlspeiskultur im Inland stärker bewusst zu machen.

UNESCO-GEADELT. Mit der Mehlspeis' verfügt Österreich über ein Alleinstellungsmerkmal in der Kulinarik. In keinem Land gibt es – geschichtlich bedingt – so einen Variantenreichtum an warmen und kalten Mehlspeisen wie in Österreich. Alleine die unterschiedlichen Rohstoffe in höchster Qualität von heimischer Butter, den Burgenländischen Nüssen, Wachauer Marille bis zur Stanzer Zwetschke verleihen der österreichischen Mehlspeis' eine regional sehr differenzierte Note. „Die Mehlspeis“, die süße Botschafterin Österreichs in der Welt, wäre ohne die engagierten Kulturträger, allen voran den Konditoren und Bäckern, die die Garanten für diese Vielfalt und Qualität sind, nicht denkbar. Sie sind es auch, die diese Kultur von einer Generation an

die andere weitergeben“, wie Alfred Fiedler, der Gründer der Initiative „Österreichs Mehlspeiskultur“, betont. Auf www.mehlspeiskultur.at wird diese einzigartige Geschichte der Mehlspeiskultur entlang der gesamten vertikalen Produktionskette geschrieben. Vom Rohstoff bis zu den Endprodukten, die mit handwerklicher Finesse und viel Liebe hergestellt werden. Die Initiative freut sich auch über ein Like auf www.facebook.com/mehlspeiskultur.

QUALITÄT ÜBERLEBT GENERATIONEN. Alfons Wachter ist Innungsmeister der Lebensmittelgewerbe in der Wirtschaftskammer Tirol und stellvertretender Bundesinnungsmeister sowie Vorsitzender der Berufsgruppe der Konditoren. Wir sprachen mit ihm über Süßes.

Wie wichtig ist die Auswahl der Rohstoffe für echte traditionelle Mehlspeisen? ALFONS WACHTER: Das Geheimnis für echten Genuss liegt in der Qualität. Jeder Betrieb, ob Konditorei oder Bäckerei, hat sein eigenes Sortiment. Die Einzigartigkeit entsteht durch die Verwendung von regionalen Produkten bei gleichzeitiger Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Rohstoffen.

Welche Beispiele für Tiroler Mehlspeiskultur fallen Ihnen ein? Tirol hat einiges zu bieten, wenn es um die Mehlspeiskultur geht, etwa den Strudelmarkt in Seefeld oder Strauben aus Buchweizen in Osttirol oder die beliebten Buchteln mit Vanillesauce. Manch süßes Schmankerl steht für sich schon als traditionell tirolerisch, wie die Kirchtagskrapfen, die nach überliefertem Rezept speziell zum Kirchtag im Herbst angeboten werden. Ob es sich um einen Zwetschkenfleck, belegt mit original Stanzer Zwetschken oder ähnliches handelt, wichtig ist bei der Herstellung die Treue zur Originalität im Sinne der regionalen Rohstoffe.

Wie wird eine Mehlspeis zur Marke? Denkt man bei einer Marke an klingende Namen, wie Sacher Torte, Prügeltorte oder Apfelstrudel, bin ich der Meinung, dass oberste Priorität sein sollte, die Herstellung dem Zeitgeist anzupassen. Tradition ja, aber ehrlich. Die Rohstoffe sollen die Qualität ausmachen. Die Schokolade aus dem Oberland, „Tiroler Edle“, deren Einzigartigkeit nicht zuletzt die regionalen Zutaten für die unterschiedlichen Füllungen ausmachen, fällt mir hier als Beispiel ein.



Anna Wibmer „versilberte“ ihr Zucker-Kunstwerk beim Bundeslehrlingswettbewerb 2019 in Baden.

Zuckersüße Kunst

Die Tiroler Konditor-Lehrlinge liegen bundesweit im **Spitzenfeld.**

Jahr für Jahr sind es die Tiroler Konditorlehrlinge, die bei den Bundeslehrlingswettbewerben regelmäßig Top-Platzierungen erreichen. Die sehr gute Zusammenarbeit der Berufsschule St. Nikolaus mit den ausbildenden Betrieben, den Lehrherren sowie den Lehrlingen und deren Eltern ist ein wesentlicher Baustein auf dem Weg zu diesen Erfolgen. Mit der dualen Lehrausbildung in der Berufsschule und im Betrieb ist Österreich auch ein Vorbild für andere Länder, wenn es um solide Berufsausbildung geht. Besonders stolz sind die Tiroler Konditoren heuer auf die Glanzleistung von Anna Wibmer aus Lienz vom Lehrbetrieb Joast, die mit ihrem eindrucksvollen Kunstwerk – einem handgeblasenen Hirsch aus Zucker – die Silbermedaille beim Bundeslehrlingswettbewerb in Baden nach Tirol holte.



„Die Mehlspeis“ das Special-Interest-Magazin der Initiative „Österreichs Mehlspeiskultur“.

Die Konditoren

