



Kommentar

von Bernhard Baumgartner

Kulturgut Mehlspeise

Kulinarisch interessierte Gemüter werden sich freuen: Österreichs Mehlspeiskultur ist von der Unesco ausgezeichnet worden. Die entsprechende Kommission hat sie im Juli in das Register „guter Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe des immateriellen Kulturerbes“ aufgenommen, so der Obmann der „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur“, Alfred Fiedler. Apfelstrudel & Co. sind somit immaterielles Kulturerbe. Schon vor fünf Jahren hatte sich in Oberösterreich jene Initiative mit dem Ziel gegründet, ebenso wie schützenswerte Bauten, Naturdenkmäler oder traditionelle Handwerkskunst auch die Mehlspeiskultur anerkennen zu lassen. Man habe sich dafür „den Mund fusselig geredet“, so der Konditoren-Bundesinnsmeister Leo Jindrak. Die Auszeichnung soll „die kulturelle Bedeutung sowie das erforderliche Wissen und die handwerklichen Fertigkeiten zur Herstellung von Mehlspeisen sichtbar machen“. Das ist in der Tat nicht ungewöhnlich. Viele Kulturen zählen sehr wohl ihre spezielle Kulinarik zu den für sie prägenden Dingen. Nun ist es aber gerade in Österreich bekanntlich so, dass viele der Leckerbissen nicht genuin hier entstanden sind, sondern vielmehr aus anderen Ländern der alten Monarchie entlehnt wurden (vielfach sogar mit den entsprechenden Köchinnen, die nach Wien gingen, um Arbeit zu finden). Wo zieht man also die Grenze? Zählt das Heute, oder muss man die Herkunft recherchieren? Die süße Provenienzforschung hätte viel vor.

kommentar@wienerzeitung.at