

Die Mehlspeise als Kulturgut

„Österreichische Mehlspeiskultur“ ist Immaterielles Weltkulturerbe

Die „Österreichische Mehlspeiskultur“ wurde in die Liste des Immateriellen Weltkulturerbes der UNESCO aufgenommen. Eine Initiative aus Oberösterreich konnte damit einen wichtigen Erfolg feiern.

[vorzurück](#)



Verführerische Kuchen, ganz sachte mit Staubzucker überzogen. Knusprig-dünner Strudelteig, der mit einem leisen Knistern das Geheimnis seiner süßen Fülle preisgibt. Sind es Äpfel, Kirschen oder Zwetschken? Oder versteckt sich das Obst gar unter der flaumigen Hülle in Butterbröseln gewälzter Knödel? Frisch herausgebackene Krapfen, mit noch warmem Biss in den weichen Germteig. Ganz zu schweigen vom luftigen Kaiserschmarrn, der auf nahezu keiner Speisekarte in Oberösterreich fehlen darf und für dessen Entstehung es mindestens so viele Legenden gibt wie Geheimrezepte für seine perfekte Zubereitung. Und dann wäre da noch die Linzer Torte, dieses Unikat aus Nüssen, Mandeln, exotischen Gewürzen und herb-süßer Ribiselmarmelade. Nur wenige ahnen, dass es sich dabei um das älteste überlieferte Tortenrezept der Welt handelt.

Oberösterreich hat eine Menge zur Österreichischen Mehlspeiskultur beizutragen und dem entsprechend ging die Initiative, die süßen Versuchungen der Alpenrepublik zum Weltkulturerbe zu adeln, auch von hier aus. Im Juli 2019 wurde die Arbeit der „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur von Erfolg gekrönt. Der Kosmos der österreichischen Mehlspeise mit seinen Rezepten

und Zubereitungsarten, den Geschichten und Legenden ist nunmehr Teil des Immateriellen Weltkulturerbes der UNESCO. www.mehlspeiskultur.at



PDF erstellen

[Beitrag drucken](#)