



SPORT & KULTUR

## EINE MEHLSPEISKULTUR

VONGERHARD HINTERKÖRNER

**Was ist eigentlich die österreichische Mehlspeiskultur? Auf diese Frage gibt es zweifellos eine Vielzahl von Antworten und Interpretationen. Aber was die wenigsten wissen: Die österreichische Mehlspeiskultur ist eine von der UNESCO ausgezeichnete Initiative zur Sichtbarmachung des immateriellen Kulturerbes im 21. Jahrhundert. Kopf und Herz dieser Initiative ist Alfred Fiedler, Unternehmer, Agenturinhaber und First Mover, der für dieses Thema brennt.**

Ich habe vor einiger Zeit angekündigt, dass ich in einer speziellen Serie außergewöhnliche Projekte und ihre Proponenten vorstellen werde. Ich möchte mit dieser faszinierenden Geschichte beginnen.

Jeder von uns kennt sie, viele genießen sie fast täglich und die meisten lieben ihren Facettenreichtum. Ja, die Rede ist von der österreichischen Mehlspeis'. Aber nicht allen ist bewusst, dass die österreichische Mehlspeis' eine jahrhundertelange Tradition hat, eine Vielfalt aufweist wie in keinem anderen Land und einen bestimmenden genetischen Baustein der österreichischen Kulinarik darstellt.

Alfred Fiedler, ein ausgewiesener Marken- und Kommunikationsexperte, hat diese charakteristische Spezialität Österreichs in seiner gesamten Tragweite für ein ganzes Land und verschiedene Branchen erkannt. Gemeinsam mit den Spitzenrepräsentanten aus den Bereichen Landwirtschaft, Handwerk und Gewerbe soll das kulturelle Erbe mit seiner großen Zukunft vor den Vorhang geholt werden und dabei eine Marke von internationaler Bedeutung geschaffen werden.

Mit der Mehlspeis' hat Österreich ein charmantes kulinarisches Alleinstellungsmerkmal und Aushängeschild, dessen man sich in Österreich viel zu wenig bewusst ist, das dafür aber im Ausland

umso mehr geschätzt wird. Österreichurlauber kommen ins Schwärmen, wenn sie vom Kaiserschmarrn in der Schihütte oder den Salzburger Nockerl, um nur zwei Spezialitäten zu nennen, erzählen.

Dabei hat die österreichische Mehlspeiskultur noch viel, viel mehr zu bieten. Die regionale Vielfalt an Rohstoffen - man denke nur an die Wachauer Marille, den Waldviertler Mohn oder die burgenländischen Nüsse - oder die unterschiedlichen Orte, an den Mehlspeisen kredenzt werden: die Almhütte, das Wirtshaus, die Buschenschank, das Restaurant, die Bäckerei, das Kaffeehaus oder die klassische Konditorei. Aber auch die vielen Anlässe, die durch die Mehlspeis gekrönt werden: so darf beim Almabtrieb das Almbraunkerl oder beim Glöcklerlauf der Glöcklerkrapfen nicht fehlen. Ganz zu schweigen von den vielen privaten Festen und offiziellen Feiern und Jubiläen.

Der von Alfred Fiedler ins Leben gerufene und von der UNESCO ausgezeichnete Verein zur Förderung der österreichische Mehlspeiskultur bündelt all dieses Wissen und noch viel mehr. Man darf auf die nächsten Schritte der Initiative rund um die renommierten Kulturträger - Konditoren, Patissiers, Köche, Bäcker, Foodblogger - die Feines aus ausgewählten Zutaten zaubern und der österreichischen Kulinarik die besondere Note verleihen, schon heute gespannt sein.

So viel steht für Alfred Fiedler fest: jetzt ist die Zeit gekommen, um dieses Projekt auf eine höhere Ebene zu heben.

Ich werde in den nächsten Monaten immer wieder Auszüge davon bringen und euch über dieses Projekt [www.mehlspeiskultur.at](http://www.mehlspeiskultur.at) auf dem Laufenden halten.

Bis dahin: verbringt viel Zeit an Orten des Genusses und erfreut euch an der Vielfalt dieser Kultur.

---

## DER AUTOR



**GERHARD HINTERKÖRNER**

Unternehmer aus Leidenschaft, Familienvater, Hobbysportler und Genussmensch!

[g.hinterkoerner@movement21.at](mailto:g.hinterkoerner@movement21.at)

---

### Movement 21 GmbH

Obersand 5  
4311 Schwertberg  
[www.movement21.at](http://www.movement21.at)  
[office@movement21.at](mailto:office@movement21.at)  
+43 664 423 1193

Copyright 2020: [office@movement21.at](mailto:office@movement21.at)

Webdesign & Programmierung: Junge Digitale, Linz