



REZEPT

Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren

Zutaten für 4 Personen: 130 g Heidelbeeren, 4 Eier, 5 EL Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 200 ml Milch, 150 g Mehl, 1 Prise Salz, 100 g Schlagobers, 2 EL Butterschmalz, Staubzucker.

Zubereitung: Die Eier trennen. Das Eigelb mit vier Esslöffeln Zucker, dem Vanillezucker, der Milch sowie dem Mehl verquirlen. Das Eiweiß gemeinsam mit etwas Salz steif schlagen und unter die Masse heben. Das Schlagobers mit dem restlichen Zucker steif schlagen und kühl stellen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und die Hälfte der gewaschenen Heidelbeeren darauf verteilen. Die Hitze reduzieren und rund sieben Minuten backen, dann wenden und offen weitere vier Minuten garen. Mit einer Gabel grob zerteilen, mit reichlich Staubzucker bestreuen und im restlichen Butterschmalz kurz fertig garen. Die restlichen Heidelbeeren unter den Kaiserschmarrn mischen und mit Schlagobershäubchen servieren.

ISTOCKPHOTO.COM, LAND OBERÖSTERREICH

MEHLSPEISEN

Köstliches Kulturgut

Weltkulturerbe-Wächter der Unesco loben Einsatz für Österreichs Mehlspeisen. Doch Kämpfer für das Süße sehen sie auch in Gefahr.

Von Thomas Macher

Es läuft einem das Wasser im Mund zusammen, wenn Alfred Fiedler von Mehlspeisen nur erzählt: „Es gibt so eine Vielfalt: von den Liebstattherzen in Oberösterreich bis hin zum Kärntner Reindling. Die Mehlspeisen machen Österreich einzigartig“, sagt der Obmann der „Freunde der österreichischen Mehlspeiskultur“.

Der Kämpfer für das Süße sieht sich nun bestätigt – durch eine Entscheidung der UN-Kulturorganisation Unesco. Wie gestern bekannt wurde, ist Österreichs Mehlspeiskultur nun Teil eines neuen Registers für gute Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe. „Die Mehlspeisen werden dadurch jetzt nicht Teil des Kulturerbes. Aber wir streichen Initiativen heraus, die Traditionen vermitteln und weitergeben“, sagt die Sprecherin der österreichischen Unesco-Kommission, Eva Trötzlmüller. Fiedler hat jedenfalls „eine unheimliche Freude“, dass diese Arbeit anerkannt wird: „Es zeigt, welchen Stellenwert Mehlspeisen in Österreich haben. Das ist ja auch historisch gewachsen: Durch die Monarchie wurden wir



„

Das gemeinsame Backen wird leider immer seltener. Eine Kulturtechnik droht verloren zu gehen.

Alfred Fiedler

“

zum Schmelztiegel für Süßes aus Böhmen, Mähren, Slowenien oder Ungarn.“ Mittlerweile entstehen Mehlspeisen in einer branchenübergreifenden Produktionskette: von der Bäurin bis hin zur Konditorin. „Das stärkt ja auch regionale Produkte: die



Rezepte unserer Leserinnen und Leser finden sich in diesem Magazin. Erhältlich in Büros der Kleinen Zeitung

Die besten Rezepte
kleinezeitung.at/rezepte

Wachauer Marille, den steirischen Apfel. Außerdem gibt es noch den kulturellen Aspekt: Denken Sie an Veranstaltungen wie das Pohača-Fest in Kärnten“, sagt Fiedler.

So viel Lob der Mehlspeisenfreund für diese Kultur auch übrighat, so gefährdet sieht er sie auch. Denn viele würden sich heute nicht mehr selbst in die Küche stellen: „Früher haben die Kinder mit der Oma gemeinsam gebacken oder Keksel ausgestochen – das wird leider immer seltener und eine Kulturtechnik droht damit verloren zu gehen.“ Eine Mitschuld trägt laut Fiedler die industrielle Fertigung und dass alteingesessene Betriebe vom Handel „an die Wand gespielt“ würden: „Wir haben so hervorragende Konditoren und Bäcker. Ich würde mir wünschen, dass sie selbstbewusster auftreten.“

Der Oberösterreicher will weiter für die heimischen Mehlspeisen kämpfen: „Wir müssen ein Bewusstsein dafür schaffen, wie wichtig dieses Kulturgut ist.“ Was für ihn die beste Mehlspeise ist, will der Experte allerdings nicht verraten: „Ich halte es mit der Tante Jolesch: Essen ist meine Lieblingspeise.“