

LICHTBLICK

Mampfen mit Kultur

Die Unesco lobt den Einsatz für Mehlspeisen – nie hatte sie so recht.

Der Reindling meiner Großmutter – voller Rosinen, nie zu trocken und so köstlich, dass man auch noch die Brösel vom Teller aufsammelte: Mehlspeisen schmecken nicht nur gut, sie bringen Menschen zusammen. Manchmal schaffen sie es auf süße Weise sogar, Stück für Stück zur Identität einer Stadt, einer Region, ja eines ganzen Landes beizutragen. Auch die Unesco hat das inzwischen erkannt. Die UN-Organisation lobt den Einsatz von he-

mischen Initiativen für die österreichischen Mehlspeisen und die Bräuche und (Ess-)Kultur, die gemeinsam mit dem Nachtsch serviert werden: Das seien alles gute Praxisbeispiele zur Erhaltung und Weitergabe von immateriellem Kulturerbe.

Sachertorte, Apfelstrudel, Marillenknoedel, Salzburger Nockerln, Linzer Augen, Punschkrapfen – wenn das nicht den Appetit auf Kulturgüter weckt.

Thomas Macher