

An die
Österreichische UNESCO Kommission
Universitätsstraße 5
1010 Wien

Betrifft:

Empfehlungsschreiben zur Bewerbung des Berufsstands der Zuckerbäckerinnen und Zuckerbäcker um Aufnahme in das Österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

Mai 26, 2022

Sehr geehrte Kommission,

der Begriff „immaterielles Kulturerbe“ bezeichnet nicht berührbare kulturelle Elemente wie z.B. Praktiken, Darstellungen, Ausdrucksformen, Wissen und Fertigkeiten, die Gemeinschaften, Gruppen und gegebenenfalls Einzelpersonen als Bestandteil ihres Kulturerbes verstehen und von einer Generation an die nächste weitergegeben werden. Beispiele dafür sind u.a. mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen, darstellende Künste, gesellschaftliche Praktiken wie Rituale oder Feste und traditionelle Handwerkstechniken.

Ich möchte hier ausführen dass meiner Meinung nach die traditionellen Handwerkstechniken des österreichischen Zuckerbäckerhandwerks ein besonders schönes Beispiel eines immateriellen Kulturerbes darstellen und daher deren Aufnahme in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes geboten und gerechtfertigt ist und ich sie empfehle.

Die im Mittelalter ursprünglich den Apothekern vorbehaltenen Erzeugung von Zuckerwaren („Konfekt“) bereicherte sich Ende des 15. Jahrhunderts im österreichischen Kulturraum durch die Gründung des Berufsstands der Kuchenbäcker. Der daraus entwickelte Beruf des „Zuckerbäckers“ ist in Wien urkundlich Mitte des 16. Jahrhunderts nachweisbar. 1744 erhielten erstmals 18 Wiener Zuckerbäcker ihr Privileg und am 29. Februar 1744 wurde die Zuckerbäckerinnung gegründet.

Die seit Generationen tradierten Handwerkstechniken und Rezepte der Zuckerbäckerinnen und Zuckerbäcker sind ein Produkt des multikulturellen Einflusses in einem Vielvölkerstaat im Herzen Europas und somit Teil der österreichischen Geschichte und Identität. Dies führte zur Kreation einer großen Vielfalt von Torten, Schnitten, Krapfen, Gugelhupf, Strudel, Stollen, Teegebäck, und vieles mehr.

Die Herstellung dieser Köstlichkeiten beruht auf einer Vielzahl von seit Jahrhunderten gepflegten Arbeitstechniken wie z.B. das Kochen, Ziehen, Blasen und Spinnen von Zucker, oder das Temperieren und Gießen von Schokolade. Zu diesem Zweck wurden für die Zubereitung der Zutaten (Zucker, Eier, Mehl, Milchprodukte) Gerätschaften und Werkzeuge entwickelt wie

Gießtrichter, Glacierteller, Kneifer, Puderkästen, Tüllen etc. die auch heute noch in Verwendung sind.

Die Träger dieses dynamischen und gelebten Wissens alter Handwerkstechniken sind die Zuckerbäckerinnen und Zuckerbäcker selbst, die in der Innung der Konditoren österreichweit organisiert sind. Die Weitergabe dieses Wissens über Generationen erfolgt auch heute noch nach dem historischen Vorbild einerseits direkt im Familienverband und andererseits durch die duale Berufsausbildung (Lehrling – Gesellin/ Geselle - Meisterin/Meister). Die gemeinsame Identität dieses Handwerks ist die typische Berufskleidung, insbesondere die Konditorhaube.

In keinem anderen Land entwickelte sich die Zuckerbäckerei so wie in Österreich und erwarb sich über eine rein lokale Bedeutung hinaus internationale Bekanntheit und Beliebtheit. Die dabei kreierten Mehlspeisen sind Teil der österreichischen Esskultur und besitzen Weltruf. Die Gemeinschaft der österreichischen Zuckerbäckerinnen und Zuckerbäcker erbringt damit auch einen wichtigen Beitrag für den Tourismus indem der Besuch einer österreichischen Zuckerbäckerei und das Probieren einer der Köstlichkeiten einen Fixpunkt darstellt.

Die Wirkung dieses Handwerks lässt sich somit ohne Übertreibung als unerlässlicher Teil der österreichischen Identität begreifen. Die Erhaltung und Fortführung dieses Wissens und der damit verbundenen Handwerkstechniken ist daher im öffentlichen Interesse. Ich empfehle daher die Aufnahme in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes. Dies würde das Zuckerbäckerhandwerk als einen wertvollen und schützenswerten Teil Österreichs, in der Wahrnehmung der Menschen verankern.



Univ.Prof. i.R. Dipl. Ing. Dr. techn. Christian P. Kubicek
Fachgebiete Biochemie, Mikrobiologie und Biotechnologie