

Bewerbung um Aufnahme einer Tradition in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

I.	Allgemeine Informationen	2
II.	Übermittlung der Bewerbungsunterlagen	3
III.	Kriterien zur Aufnahme von Elementen in das Österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes	4
IV.	Bewerbungsformular	5

Allgemeine Informationen

Es besteht kein Rechtsanspruch auf die Aufnahme in das Nationale Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich.

Durch einen Eintrag in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

- wird die Bedeutung des Elements als Quelle kultureller Vielfalt, Garant für nachhaltige Entwicklung, Ausdruck menschlicher Kreativität und Mittel zur Förderung von Annäherung, Austausch und Verständnis zwischen den Menschen anerkannt;
- werden die durch die Bewerbung übermittelten Informationen der Öffentlichkeit auf der Webseite der Österreichischen UNESCO-Kommission zugänglich gemacht und dem UNESCO-Sekretariat in Form von Berichten über das österreichische Verzeichnis in regelmäßigen Abständen vorgelegt;
- wird die Voraussetzung für den Vorschlag des Elements für eine der internationalen Listen durch den Fachbeirat geschaffen;
- wird das Bewusstsein für die Bedeutung des Elements auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene gefördert.
- verpflichten sich die Antragsteller*innen als Vertreter*innen der Gemeinschaft an regelmäßigen Evaluierungen und Umfragen der UNESCO bzw. der Österreichischen UNESCO-Kommission teilzunehmen.

Mit einer Aufnahme sind keine Rechtsansprüche auf Unterstützung gegenüber Bund, Ländern oder der Österreichischen UNESCO-Kommission und sonstige Rechtsansprüche verbunden, insbesondere entsteht kein Anspruch auf eine öffentliche Förderung.

Bei allen Bewerbungen ist zu garantieren, dass die Ausübung der Traditionen in Einklang mit den geltenden österreichischen Rechtsvorschriften steht.

Übermittlung der Bewerbungsunterlagen

Die Bewerbungsunterlagen sind von der Gemeinschaft oder einer/einem von ihr ernannten Vertreter*in bei dem Fachbereich Immaterielles Kulturerbe (biasetto@unesco.at) einzubringen. Nur vollständige Bewerbungsunterlagen können berücksichtigt werden. Die Bewerbungsunterlagen müssen enthalten:

- das vollständig ausgefüllte Bewerbungsformular mit Originalunterschrift sowie als Word-Dokument
- zwei fachliche Begleitschreiben
- ca. fünf Fotos zur Illustration mit Angabe des Copyrights im Bildnamen
- Einverständniserklärung(en) der eingebundenen Gemeinschaften, Vereine und Personen

Bitte achten Sie auf die Verwendung gendergerechter Sprache!

Zur Präsentation von Bild-, Ton- und Filmmaterial auf der Internetseite des Fachbereichs Immaterielles Kulturerbe sind untenstehende technische Anforderungen einzuhalten.

Fotos:

Dateiformat: .jpg

Auflösung: min. 150 – max. 300dpi

Dateigröße: max. 5 MB pro Bild

Video:

Dateiformat: MPEG, AVI, Quicktime oder WMV

Auflösung: 640 x 360 (16:9) oder 480 x 360 (4:3)

Länge: ca. 2-8 Minuten

Audio:

Dateiformat: MP3

Qualität: min. 256 KB MP3

Dateigröße: max. 5 MB pro Datei

Länge: max. 8 Minuten

Kriterien zur Aufnahme von Elementen in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

1. Das Element zählt zu den **Praktiken, Darstellungen, Ausdrucksformen, Wissen und Fertigkeiten**, die Gemeinschaften, Gruppen und gegebenenfalls Einzelpersonen als Bestandteil ihres Kulturerbes verstehen.
2. Es wird in einem oder mehreren der folgenden Bereiche zum Ausdruck gebracht:
 - a. mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen, einschließlich der Sprache als Trägerin des immateriellen Kulturerbes;
 - b. darstellende Künste;
 - c. gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste;
 - d. Wissen und Praktiken in Bezug auf die Natur und das Universum;
 - e. traditionelle Handwerkstechniken.
3. Das Element wird **von einer Generation an die nächste weitergegeben**.
4. Es wird von Gemeinschaften und Gruppen in Auseinandersetzung mit ihrer Umwelt, in ihrer Interaktion mit der Natur und mit ihrer Geschichte **fortwährend neu gestaltet**.
5. Das Element vermittelt ein Gefühl von Identität und Kontinuität, wodurch die Achtung vor der kulturellen Vielfalt und der menschlichen Kreativität gefördert wird.
6. Es steht mit den bestehenden internationalen Menschenrechtsübereinkünften, dem Anspruch gegenseitiger Achtung von Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen sowie **mit der nachhaltigen Entwicklung im Einklang**.
7. Eine möglichst **weitreichende Beteiligung von Gemeinschaften, Gruppen** und gegebenenfalls Einzelpersonen, die dieses Erbe **schaffen, pflegen und weitergeben, muss gewährleistet werden und nachweisbar sein**.

1. Kurzbeschreibung des Elements

Betreffend die nachstehenden Punkte 3 – 9. Maximal 300 Wörter.

Die traditionellen Handwerkstechniken des österreichischen Zuckerbäckerhandwerks bilden das Fundament auf dem österreichische Zuckerbäcker*innen ihre leidenschaftliche Kreativität gepaart mit meisterlicher Präzision seit Jahrhunderten zum Ausdruck bringen. So wird heute noch wie damals Zucker gekocht, gezogen, geblasen, gesponnen und geformt. Schokolade wird temperiert und gegossen, Mandeln werden blanchiert und dragiert, Lebkuchen beeist und Früchte kandiert. Glasuren werden tabliert, Massen und Cremen werden aufgeschlagen und dressiert. Marzipan wird melangiert und modelliert. Zutaten wie Staub- oder Kristallzucker, Eier, Mehl, Milchprodukte, Schokolade, Gewürze, Honig, Nüsse und Vieles mehr werden mit traditionellen Gerätschaften und Werkzeugen wie Gießtrichter, Glaciertgitter, Modelierhölzer, Kneifer, Mélangeur, Riefenhölzer, Puderkästen, Dressiersäcken und Tüllen seit jeher bearbeitet. Auf diese Weise stellen Zuckerbäcker*innen seit vielen Generationen, bekannte Köstlichkeiten wie unterschiedlichste Variationen von Torten (z.B. Linzer, Sacher, Esterhazy, Malakoff und Dobos-Torte), Schnitten, Krapfen, Gugelhupf, Strudel, Stollen, Teegebäck, Pralinen, Marzipan- und Zuckerfiguren, Schokolade, Gefrorenes und Halbgefrorenes, Mousse, Cremen und feine Desserts und viele mehr her.

Diese nicht enden wollende Vielfalt der köstlichen Kreationen und handwerklichen Techniken österreichischer Zuckerbäcker*innen spiegelt allerdings nicht ausschließlich nur deren Einfallsreichtum und Könnerschaft wider, sondern bezeugt auch den Reichtum Österreichs an Kulinarik, Kunst und Kultur, welcher dem multikulturellen Einfluss aufgrund seiner bewegten Geschichte als Vielvölkerstaat und seiner geographischen Lage im Herzen Europas zu verdanken ist.

Die seit Generationen tradierten Handwerkstechniken und Rezepte der Zuckerbäcker*innen sind Resultate und Teil der österreichischen Geschichte und Identität. Auch sie haben sich kontinuierlich gewandelt und weiterentwickelt dank der unerschöpflichen Leidenschaft, Phantasie und dem meisterlichen Geschick von Generationen von Zuckerbäcker*innen in steter Abstimmung mit den geschmacklichen Vorlieben ihrer treuen Kundschaft.

Die aktiven Traditionsträger*innen dieses dynamischen und gelebten Wissens alter Handwerkstechniken sind die Zuckerbäcker*innen selbst, die in der Innung der Konditoren österreichweit organisiert sind. Die Weitergabe dieses Wissens erfolgt seit Generationen einerseits direkt im Familienverband und andererseits in der dualen Berufsausbildung. Die Triade der Wissensweitergabe Lehrling - Geselle oder Gesellin - Meister*in - ist auch heute noch in diesem historisch-modernen Handwerksberuf fest verankert. Die typische Berufskleidung der aktiven Traditionsträger*innen, insbesondere die Konditorhaube, ist seit eh und je Teil ihrer gemeinsamen Identität und das Markenzeichen des Handwerkberufs.

2. (a) Antragsteller*innen

Nur die Gemeinschaft, die das immaterielle Kulturerbe tradiert oder ein/e von ihr ernannte/r Vertreter*in kann sich um die Eintragung einer Tradition in das österreichische Verzeichnis bewerben. Diese Person gilt auch als Ansprechperson für die Österreichische UNESCO-Kommission. Sollte sich diese Ansprechperson auch nach erfolgreicher Einreichung ändern, ist dies umgehend der Österreichischen UNESCO-Kommission bekannt zu geben.

Ich bin NICHT damit einverstanden, dass die unter 2a angegebenen Kontaktdaten im Falle einer Aufnahme als Teil des Formulars der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

Name:	Innungsmeister der Konditoren Österreichs - Mst. Leo Jindrak K&K Hofzuckerbäcker - Mst. Prof. Dr. Paulus Stuller
Adresse:	Wiedner Hauptstrasse 63, 1045 Wien
E-Mail-Adresse:	Lebensmittel.natur@wko.at
Telefonnummer:	05 90 900-3652

(b) Kontaktdaten

Kontaktdaten zur Veröffentlichung auf der Webseite.

Name:	Innungsmeister der Konditoren Österreichs - Mst. Leo Jindrak K&K Hofzuckerbäcker - Mst. Prof. Dr. Paulus Stuller Mag. Ingeborg Skoff-Salomon
Adresse:	Wiedner Hauptstrasse 63, 1045 Wien
E-Mail-Adresse:	Lebensmittel.natur@wko.at
Webseite:	05 90 900-3652

3. Name des Elements

Geben Sie den von den Traditionsträger*innen verwendeten Namen und allfällige Bezeichnungsvarianten für das Kulturerbe an.

Das österreichische Zuckerbäckerhandwerk

4. Bereiche des Immateriellen Kulturerbes

Kreuzen Sie an, welchen Bereichen des immateriellen Kulturerbes Ihre Aktivitäten zugeordnet werden können.

- Mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen, einschließlich der Sprache als Trägerin des immateriellen Kulturerbes
- Darstellende Künste
- Gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste
- Wissen und Praktiken in Bezug auf die Natur und das Universum
- Traditionelle Handwerkstechniken

5. Beschreibung des Elements (unter besonderer Beachtung des regionalspezifischen Kontexts)

(a) Beschreibung der Gemeinschaft

Wer sind die Ausübenden? Wie trägt die Gemeinschaft zur Erhaltung und Weitergabe bei? Steht die Teilnahme allen Interessierten grundsätzlich offen? Sollte es Einschränkungen geben, beschreiben Sie diese bitte. Max. 300 Wörter!

Aktive Traditionsträger*innen des dynamischen und gelebten Wissens alter Handwerkstechniken sind die ca. 1.300 österreichischen Zuckerbäcker*innen. Die Gemeinschaft der Zuckerbäcker*innen ist in der Handwerksinnung der Konditoren österreichweit organisiert. Der Gemeinschaft ist es ein großes Anliegen, die Ausbildung und das Berufsbild des Zuckerbäckerhandwerks für angehende Zuckerbäcker*innen attraktiv zu halten und kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Die Weitergabe des Wissens traditioneller Handwerkstechniken ist die Basis dieses Handwerks und erfolgt oft schon seit Generationen direkt im Familienverband und über die duale Berufsausbildung. Die Triade der Wissensweitergabe Lehrling - Geselle oder Gesellin - Meister*in - ist auch gegenwärtig noch in diesem klassisch-modernen Handwerksberuf fest verankert. Die aktiven Traditionsträger*innen des Zuckerbäckerhandwerks sind in der überwiegenden Mehrheit Meister*innen ihres Faches. Durch diese Meister-Qualifikation haben sie sich einer traditionell handwerklichen Berufsausübung verpflichtet.

Die Innungsmeister*innen der Zuckerbäcker*innen organisieren in den Bundesländern die Lehrlings- und Meisterprüfungen. Die Ausbildung steht allen Interessierten offen. Eine dreijährige Ausbildung in einer Zuckerbäckerei mit begleitendem Besuch der Berufsschule, die Gesellenprüfung und Meisterprüfungsvorbereitungskurse (oder gleichwertige Ausbildungsmodule) bereiten Kandidaten und Kandidatinnen optimal vor, um die Meisterprüfung der Zuckerbäcker*innen erfolgreich ablegen zu können.

Dynamische Handwerkskunst lebt vom regen Austausch der Traditionsträger*innen und der Freude Altes wie Neues sichtbar zu machen. Die Gemeinschaft organisiert Wettbewerbe, wie die „Österreichischen Staatsmeisterschaften“ oder den „Internationale Konditorenwettbewerb“. Dort können aktive Traditionsträger*innen ihre Handwerkskunst auf höchstem Niveau präsentieren. Gemeinsame Ausflüge, Betriebsbesichtigungen, Stammtische und Messefahrten fördern zusätzlich den beruflichen Austausch und stärken die Gemeinschaft, wie der Franziskus Kirtag in Wien, das jährliche Fußballspiel der Zuckerbäcker gegen die Rauchfangkehrer in der Steiermark oder grenzüberschreitend zwischen Lichtenstein, Bayern und Vorarlberg das jährliche Bodenseeringtreffen. Ein besonderes Event für alle österreichischen Zuckerbäcker*Innen wie Interessierten ist der jährlich in Wien stattfindende „Zuckerbäckerball“, der seit 120 Jahren von der Gemeinschaft organisiert als einer der ältesten Gewerbebälle Österreichs gilt.

Zur Konkretisierung und Sichtbarmachung der tradierten Handwerkstechniken der österreichischen Zuckerbäcker*innen haben sich aktive Traditionsträger*innen aus ganz Österreich zusammengetan und im Rahmen von moderierten Workshops ihre traditionellen Handwerkstechniken diskutiert und konkretisiert. Die vorliegende Bewerbungsunterlage für das Element „Das österreichische Zuckerbäckerhandwerk“ ist Ergebnis dieser gemeinsamen Arbeit.

(b) Geographische Lokalisierung

Nennen Sie die Ortschaft/en und/oder Region/en, wo das Kulturerbe verbreitet, praktiziert und angewendet wird.

Bundesland:

- Burgenland
- Kärnten
- Oberösterreich
- Niederösterreich
- Salzburg
- Steiermark
- Tirol
- Vorarlberg
- Wien

(c) Entstehung und Wandel

Geben Sie an, wie das Kulturerbe entstanden ist, wie es sich im Laufe seiner Geschichte verändert hat und wie es seit etwa drei Generationen weitergegeben wird. Maximal 300 Wörter.

Die Geschichte der Zuckerbäcker*innen ist sowohl eng mit der Geschichte des Zuckers als auch mit der Entwicklung des Handwerks verbunden. Speisen zu süßen, ob mit Honig oder Rohrzucker war sehr teuer und lange nur der reichen Bevölkerung vorbehalten. Ausschließlich in Apotheken wurde die Rarität Zucker verkauft. Der Weg des Rohrzuckers war weit. Im 12. Jahrhundert soll er noch über Persien in den deutschen Raum gelangt sein. Spätere Exportländer waren Indien, Brasilien oder die Karibik. Die Habsburgermonarchie profitierte mit ihrem Zugang zu den großen Häfen. Später, Anfang des 19. Jahrhunderts ergänzte die Schokolade das Repertoire der Süßspeisenküche. Und Mitte des 19. Jahrhunderts brachte die Herstellung aus Rübenzucker die große Wende: die einst so kostbare Rarität für wenige war nun erschwinglich für alle.

Die traditionelle Handwerkskunst der österreichischen Zuckerbäcker*innen hat viele Wurzeln: sie entwickelte sich aus der Tradition der Bäcker und Lebzelter, die noch mit Honig, Gewürzen oder Dörrfrüchten süßten. Die Kaiserlichen & Königlichen (K & K) Hofzuckerbäckereien des frühen 18. Jahrhunderts zählten zu den ersten sehr elitären in Österreich. Diese kaiserlichen Zuckerbäcker*innen hantierten bereits kunstvoll mit Marzipan und Schokolade und schufen süße Ornamente und Figuren, die nicht nur zum Verzehr gedacht waren, sondern vor allem der Repräsentation und Dekoration dienten. Mitte des 19. Jahrhunderts verwöhnten bereits große Hotelküchen in Wien und in den großen Bade- und Sommerfrischezentren Österreichs ihre Gäste mit einem Stückchen Sacher- oder Esterhazytorte, Punschkräpferl oder Apfelstrudel. Bis heute hat sich das klassische Zuckersortiment beträchtlich erweitert und umfasst auch Schokoladenerzeugnisse, Gefrorenes und Liköre. Technische Erneuerungen weg vom offenen Feuer einer Rauchküche bis hin zu mechanischen Rührwerken und modernen Eismaschinen haben das süße Repertoire der österreichischen Zuckerbäcker*innen erweitert und den Arbeitsalltag erleichtert.

Die bunte Produktvielfalt der österreichischen Zuckerbäcker*innen und die feine Machart, die nach wie vor zum großen Teil aus Handarbeit besteht, greift bis heute – dank der günstigen geografischen Lage im Herzen Europas - auf Geschmäcker und Fertigkeiten „aller Herren Länder“ zurück. In keinem anderen Land entwickelte sich die hohe Kunst der Zuckerbäcker*innen so wie in Österreich und erwarb sich über eine rein lokale Bedeutung hinaus internationale Bekanntheit und Beliebtheit. Gerne lud man österreichische Zuckerbäcker*innen zur Ausübung ihres meisterlichen Handwerks in die verschiedensten Länder der Welt ein.

(d) Heutige Praxis

Beschreiben Sie die heutige Praxis und Anwendung des Kulturerbes – die Aus-/Aufführung, die verwendeten Objekte, Techniken und Regeln, Wissen und Fertigkeiten, etc. und ihre Bedeutung für die betroffene Gemeinschaft. Maximal 300 Wörter.

Die traditionellen Handwerkstechniken des österreichischen Zuckerbäckerhandwerks bilden heute das Fundament, auf dem österreichische Zuckerbäcker*innen ihre leidenschaftliche Kreativität gepaart mit meisterlicher Präzision seit Jahrhunderten zum Ausdruck bringen.

So wird heute wie damals Zucker gekocht, gezogen, geblasen, gesponnen und geformt. Schokolade wird temperiert, gerührt und gegossen, Mandeln blanchiert und dragiert, Lebkuchen beeist und Früchte kandiert. Glasuren werden

tabliert, Massen und Crèmen aufgeschlagen und dressiert. Marzipan wird melangiert und modelliert. Die Zutaten wie Kristallzucker und Staubzucker, Mehl, Eier, Milchprodukte, Schmalz, Honig, zahlreiche Gewürze wie Zimt, Kardamom, Nelken, Piment, Kakao, Zitronen, Orangen und anderes Obst, sowie Geliermittel - darunter Gelatine oder Pektin -, Rum, Germ, Natron, Pottasche usw. werden seit jeher mit Gerätschaften und Werkzeugen bearbeitet wie z.B. mit Mélangeur (zwei Walzen und ein Trichter für Nougat und Marzipan), Schneebeesen, Riefenholz, Kochlöffel, Dressiersack und Tülle, Tunk-Gabel, Puderkasten, Dragier-Kessel, Rühr- und Schlagmaschine oder einem Rührkessel, Kupferkessel zum Rösten, Gießtrichter, Pralinentrichter, Schneeballeisen sowie Schaumrollen-Röhr, Indianerblech, Baiser-Hölzern usw.

Auf diese Weise stellen Zuckerbäcker*innen heute wie damals für unterschiedlichste Anlässe - vom großen Familienfest über die Kaffee-Jause bis hin zum Süßen Snack zwischendurch - traditionelle Spezialitäten sowie neue Kreationen her. Kunstvoll aufwändig verzierte Torten wie Linzer-, Sacher-, Malakoff-, Esterhazy- oder Dobos-Torte sowie Kokosbuserln und Schaumrollen, aber auch Marzipan- und Zuckerfiguren, Gugelhupf, Strudel, Stollen, Teegebäck oder Pralinen, Gefrorenes und Halbgefrorenes, Mousse, Cremes und feine Desserts erinnern gerne an das Flair der Kaiserzeit.

Sowohl die Zutaten als auch die traditionelle Ver- und Bearbeitung mittels spezifischer Werkzeuge der Zuckerbäcker*innen haben sich seit Jahrhunderten kaum verändert. Lediglich der Mengenanteil von Zucker und Butter wurde an die veränderten Ernährungsgewohnheiten angepasst. Unterschiedliche Trends sind für die Zuckerbäcker*innen Herausforderung wie Chance und keineswegs neu. Auf den Trend zur „schlanken Linie“ reagierten sie bereits vor Jahrzehnten und kreierten leichtere, oft fruchtigere Spezialitäten. Auch in Zukunft werden die Zuckerbäcker*innen mit Kreativität und Leidenschaft neue Trends schaffen und begleiten und gleichzeitig ihren tradierten Handwerkstechniken treu bleiben.

Österreichische Zuckerbäcker und Zuckerbäckerinnen stehen für Tradition und Authentizität. Das tradierte vertiefte Erfahrungswissen über handwerkliche Traditionen wird in den heimischen Backstuben bewahrt, überliefert und weiterentwickelt und so in veränderter, weiterentwickelter Form von der älteren Generation auf die Jungen weitergegeben. Langjähriges Erfahrungswissen ist erforderlich, um meisterliche Qualität dauerhaft gewährleisten zu können. Zum Beispiel setzt die meisterliche Verarbeitung von Schokolade unter Berücksichtigung ihrer Konsistenz, Temperatureigenschaften und Aussehen umfangreiches Können und Wissen voraus. Auch das Zuckerziehen lernt man nicht aus Rezeptbüchern, sondern ist ein implizites Erfahrungswissen, das von Meistern und Meisterinnen vorgezeigt, durch oftmalige Wiederholung zur Perfektion gebracht und von Generation zu Generation weitergegeben wird.

(e) Soziale und kulturelle Bedeutung

Welche soziale und kulturelle Bedeutung und Funktion hat die Tradition für die Gemeinschaft(en) bzw. Gruppen(n) und die Gesellschaft im Allgemeinen? Max. 300 Wörter.

Spezialitäten der heimischen Zuckerbäckereien sind beinahe das wichtigste Genuss-Element bei allen österreichischen Feiern und Festlichkeiten. Ob im Beruf oder bei privaten Festen, die Köstlichkeiten der Zuckerbäcker*innen sind in Österreich von großer Bedeutung und finden auf Buffets, in Vitrinen, wie in Menüfolgen ihren Platz – eine Mehlspeise passt immer, Süßes verbindet: Denken wir an die oft individuell gestalteten Festtagstorten für Geburtstagskinder und Jubilare, herzförmige Muttertags-Torten oder oft mehrstöckige Varianten für die Hochzeit, aber auch Faschingskrapfen auf österreichischen Bällen, die Osterpinze oder Marzipanschweinchen und Schokoglücksbringern zum Neuen Jahr.

Der Sitzbereich der Zuckerbäckerei, liebevoll auch „Salon“ genannt, ist seit jeher Treffpunkt des bürgerlichen Lebens, sei es das Familienfrühstück, das Kaffeekränzchen mit Freundinnen oder die süße Nachmittagsjause.

Viele dieser Orte, aber auch die österreichischen Zuckerbäcker-Spezialitäten selbst erzählen viele Geschichten und haben häufig auch einen regionalen Bezug. Das Rezept der Linzer Torte aus 1653 gilt als das älteste Tortenrezept überhaupt und erzählt sie die Geschichte jahrhundertalter Tradition. Die Esterhazy Torte dokumentiert die Geschichte Österreichs als Vielvölkerstaat, die Kardinalschnitte zeugt von der Verwurzelung Österreichs im Christentum und mit einem Stück Sacher Torte schmeckt man nicht nur die süße Seite Wiens, sondern auch die Geschichte der grandiosen Idee eines 16-jährigen Lehrlings namens Franz Sacher zur Zeit des Biedermeier. Die Dobostorte ist nach seinem Erfinder benannt, der im Jahr 1885 beschloss, eine Torte zu entwickeln, die länger haltbar war als andere Torten, eine Herausforderung zu einer Zeit, in der Kühlmöglichkeiten begrenzt waren.

Die Geschmacksbildung der Österreicher*innen wird so von Kindheit an geprägt.

Die Mehlspeisen unserer Zuckerbäcker*innen sind Teil österreichischer Esskultur mit Weltruf. Einmal in Österreich zu Gast, nutzen Tourist*innen die Gelegenheit in einer österreichischen Zuckerbäckerei, selbst die über die Grenzen bekannten Köstlichkeiten zu genießen.

(f) Wirkung

Beschreiben Sie die Wirkung der Tradition außerhalb ihrer Gemeinschaft/en oder Gruppe/n. Nennen Sie ggf. künstlerische Aktivitäten, die auf die Tradition Bezug nehmen. Falls zutreffend, stellen Sie bitte auch Aspekte der sozialen, ökonomischen und ökologischen Nachhaltigkeit sowie des Tier- und/oder Naturschutzes dar, die bei der Ausübung eine Rolle spielen. Max. 300 Wörter.

Die Erzeugnisse der österreichischen Zuckerbäcker*innen bereiten vielen Menschen viel Freude, Tag für Tag oder als kulinarische Abrundung bei wichtigen Anlässen sämtlicher Meilensteine im Verlauf des Lebens. Zuckerbäcker*innen stellen nicht „nur“ Torten, Kuchen und Pralinen her, sie unterstreichen damit oft auch ein besonderes Dankeschön, eine Ehrung oder setzen ein süßes Zeichen der Zuneigung.

Die Wirkung dieses Handwerks lässt sich somit ohne Übertreibung als unerlässlicher Teil der österreichischen Identität begreifen.

Es soll hier ebenso auf die sozial- und bildungspolitische Wirkung der österreichischen Zuckerbäcker*innen als Ausbilderbetriebe verwiesen werden. Nicht zuletzt basiert diese auf dem kulturellen Beitrag dieser Gruppe als Hüter*innen wertvollen, traditionellen Wissens, welches sie an die junge Generation weitergeben und dadurch nicht verloren geht. Darüber hinaus genießt die österreichische Ausbildung zum Zuckerbäckermeister bzw. zur Zuckerbäckermeisterin Weltruf. Eine abgeschlossene österreichische Zuckerbäckerausbildung ist ein Garant für eine internationale Berufskarriere.

Das Zusammenspiel von Beständigkeit und Wandel, indem Wissen nicht starr weitergegeben, sondern tatsächlich tradiert wird, lässt sich am Zuckerbäckerhandwerk eindeutig feststellen. Neue Formen, Variationen und Erweiterungen entlang gesellschaftlicher Veränderungen oder auch technischer Innovationen werden mit tradiertem Wissen verknüpft. Legten Hochzeitspaare der 1970-iger Jahre für die Ausgestaltung ihrer Hochzeitstorten noch Wert auf „aufwändige Spritzglasurarbeiten“ so wird gegenwärtig mehr Wert auf fruchtige Geschmackskomponenten und eine schlichtere Ausgestaltung gelegt.

Die Gemeinschaft der österreichischen Zuckerbäcker*innen erbringt einen überaus wertvollen Beitrag für den Tourismus in der Außenwahrnehmung Österreichs als ein Land des süßen Genusses auf allerhöchstem Niveau. Weltberühmte Spezialitäten und deren Genuss in einem vollendeten Ambiente aus Historie und Tradition in den österreichischen Zuckerbäckereien zählen zum Fixprogramm österreichreisender Touristen aus aller Welt. Darüber hinaus werden weltberühmte österreichische Spezialitäten wie zum Beispiel Sacher oder Linzer Torte, Mozartkugeln oder Lebkuchen täglich in alle Länder dieser Welt verschickt. Die Nachfrage ist bis heute ungebrochen.

(g) Risikofaktoren für die Bewahrung des Elements

Nennen Sie allfällige Risikofaktoren, welche die Ausübung bzw. Tradierung des Kulturerbes gefährden könnten. Hier sind auch Fragen der nachhaltigen Entwicklung sowie mögliche Folgen einer Eintragung in das Verzeichnis zu berücksichtigen. Maximal 300 Wörter.

Das traditionelle Handwerk der österreichischen Zuckerbäcker*innen ist, heute mehr denn je, mit einer von Überfluss, Schnelllebigkeit und Massenproduktion geprägten Lebenswelt konfrontiert.

Dem achtsamen Einsatz von Rohstoffen im Zuge der meisterlichen Verarbeitung mit Leidenschaft für das kleinste Detail, steht einer industriellen Produktion von Nahrungsmitteln gegenüber. Meisterliche Vollendung und Tradition, verwurzelt im Schaffen vieler Generationen, steht modernen, automatisierten Herstellungsverfahren geleitet von Effizienz, Masse und Niedrigspreis gegenüber.

Es gilt also einer Entwicklung in Richtung Gleichschaltung des Geschmacks entgegenzuwirken. Ansonsten besteht die Gefahr, dass eine Generation heranwächst, die immer seltener in der Lage sein wird, den Unterschied zwischen Industrieware und handwerklich hergestellten Kreationen wahrnehmen und schätzen zu können. Die Schwierigkeit für Betriebe Mitarbeiter*innen und Nachfolger*innen zu finden, mag hier ein erstes Anzeichen sein, dass dieser Risikofaktor bereits greift.

Mit dem Verlorengang des Qualitätsbewusstseins in einer globalisierten Gesellschaft geht also immer auch die Weitergabe des alten, meisterlichen Wissens unwiederbringlich verloren.

Die Aufnahme in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes wäre ein wichtiges Signal an die Gesellschaft. Die traditionellen Handwerkstechniken des österreichischen Zuckerbäckerhandwerks würden aus der Selbstverständlichkeit des immer schon Dagewesenen herausgehoben und als ein wertvoller und schützenswerter Teil Österreichs, in der Wahrnehmung der Menschen neuerlich verankert.

6. Bestehende und geplante Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des Elements, z. B. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.

Welche Maßnahme traf und trifft die Gemeinschaft (z.B. im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.), um den Erhalt und die Weitergabe des Elements zu fördern bzw. welche Maßnahmen sind zukünftig beabsichtigt. Maximal 300 Wörter.

Die Weitergabe des Wissens deren handwerklichen Raffinessen der Zuckerbäcker*innen ist durch die duale Berufsausbildung gewährleistet. Gegenwärtig werden in ganz Österreich mehr als 1.100 Lehrlinge zu Konditor*innen bzw. Zuckerbäckern*innen ausgebildet.

Um weiterhin junge Menschen für dieses Handwerk zu begeistern, werden besondere Ausbildungsbetriebe öffentlich ausgezeichnet oder das Handwerk selbst im Rahmen von Berufsorientierungsmessen präsentiert. Auch die kontinuierliche Arbeit an Berufsbild und Ausbildungscurricula ist Teil der attraktiven Weiterentwicklung dieses Handwerks für junge Menschen.

Jährlich finden für den Nachwuchs Lehrlingswettbewerbe und alle zwei Jahre Bewerbe wie „WorldSkills“, „EuroSkills“, sozusagen die Berufswelt- und Berufseuropameisterschaften oder auf nationaler Ebene die

„AustrianSkills“, die österreichische Staatsmeisterschaften, statt, wo der Öffentlichkeit die Handwerkskunst der Zuckerbäcker*innen auf allerhöchstem Niveau präsentiert wird.

Zusätzlich organisiert die Gemeinschaft der Traditionsträger*innen den länderübergreifenden „Internationalen Konditorenwettbewerb“, wo meisterlich handwerklich hergestellte Schokoladen, Torten sowie Pralinen von einer Fachjury bewertet und prämiert werden. Prämierte Köstlichkeiten und Preisträger*innen werden würdig und stolz veröffentlicht.

Um der Gesellschaft einen Einblick in das handwerkliche Können zu geben und das Image zu stärken, werden Ausstellungen, „Schokoladeseminare“, Schaubackstuben, Genusslandstraßen, Tag der offenen Betriebe oder die allseits beliebte „Nacht des Genusses“ organisiert, um interessierten Menschen einen Blick in die heimischen Backstuben zu ermöglichen.

Zusätzlich findet jährlich der von den aktiven Traditionsträger*innen organisierte, weit über die Grenzen bekannte Zuckerbäckerball in Wien statt.

7. Dokumentation des Elements

Verweise auf Quellen, Literatur, Dokumentationen

Der Zuckerbäcker; Institut f. Arbeitskunde u. Berufseignungsforschung Wien, Österreichische Berufskartei, Berufsblatt 120 (143201), Ausgabe vom Juli 1954

Meisterprüfungsverordnung des Handwerks der Konditoren (Zuckerbäcker) einschließlich der Lebzelter und der Kanditen-. Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung

https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/PruefGewO/PRUEF_20210311_2020_0_844_452_BMDW_Gewerberecht_/PRUEF_20210311_2020_0_844_452_BMDW_Gewerberecht_.pdfsig

Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei)

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20011624>

Die Wiener Konditorei; SKRACH Hans, 1949, Wien : Verlag für Jugend und Volk,, 1949.

Kunst im Zuckerbäcker-Handwerk; eine Bildermappe für Zuckerbäcker; Herausgeber: Fachzeitschrift "Der Österreichische Zuckerbäcker"; Wien, Druck und Verlag: Franz Hadwiger, 1951

Bittersüße Genüsse: Kulturgeschichte der Genussmittel; SANDGRUBER Roman, 1986, Gebundene Ausgabe; Herausgeber: Brill Österreich Ges.m.b.H.; 1. Edition, 1986

8. Kontaktdaten der Verfasser*innen der fachlichen Begleitschreiben

Die angegebenen Personen wurden über die Veröffentlichung ihrer Daten auf der Homepage der Österreichischen UNESCO-Kommission informiert.

Begleitschreiben 1

Name: em. o. Univ. Prof. Dr. Roman Sandgruber

Adresse (optional): Institut für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte
Johannes Kepler Universität Linz
Altenbergerstraße 69
A-4040 Linz

E-Mail-Adresse: roman.sandgruber@jku.at

Telefonnummer +43 732 253346

Fachlicher Hintergrund: Zahlreiche Veröffentlichungen nicht nur zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte, sondern auch zur Kultur-, Alltags- und Ernährungsgeschichte fachlich ausgewiesen: "Bittersüße Genüsse"; "Die Anfänge der Konsumgesellschaft" als zwei große Buchveröffentlichungen zu diesem Thema.

Begleitschreiben 2

Name: o. Univ. Prof. (em.) Dr. Lothar Kolmer

Adresse (optional): LK
Steilhofweg 7
83457 Bayerisch Gmain

E-Mail-Adresse: lothar.kolmer@gmx.de

Telefonnummer +49 8659 974 9560

Fachlicher Hintergrund: Langjährige Forschung und Lehre zur „Kulturgeschichte der Ernährung“
Zahlreiche einschlägige Publikationen; Herausgeber der „Gastrosophischen Bibliothek“; Gründer und Leiter des „Zentrums für Gastrosophie“ und des ULG „Gastrosophische Wissenschaften“ an der Univ. Salzburg

Begleitschreiben 3

Name: Univ. Prof. i.R. Dr. Christian P. Kubicek

Adresse (optional): TU Wien, Institut für Verfahrenstechnik, Umwelttechnik und Technische Biowissenschaften, Getreidemarkt 9/166, 1060 Wien, Österreich

E-Mail-Adresse: peter.kubicek@tuwien.ac.at

Telefonnummer

Fachlicher Hintergrund: Biochemie und Mikrobiologie biotechnologischer und lebensmitteltechnologischer Prozesse;
Habilitationen in „Mikrobielle Biochemie“ an der TU und „Angewandte Mikrobiologie“ am Biozentrum

Die Antragsteller*innen räumen der Österreichischen UNESCO-Kommission eine zeitlich, örtlich und inhaltlich unbeschränkte, nicht exklusive Nutzungsbewilligung am Text- und Bildwerk ein, ungeachtet der Übertragungs-, Träger- und Speichertechniken (insbesondere elektronische Technologien); dies umfasst insbesondere die Vervielfältigung, Verbreitung und Veröffentlichung sowie die Bearbeitung des Text- und Bildwerks in gedruckter oder elektronischer Form sowie die Verwendung für Layout- und Vertragspartnerpräsentationen. Dies beinhaltet auch das Recht, die Nutzungsrechte an den Bildern Dritten zu den genannten Zwecken einzuräumen. Dies umfasst weiters die Aufführung, Sendung und öffentliche Zurverfügungstellung des Text- und Bildwerks, einschließlich dem Recht, diese Werknutzungsbewilligung an Dritte zu übertragen.

Die Bildgeber*innen garantieren über alle nach dieser Vereinbarung übertragenen Rechte frei von Rechten Dritter verfügen zu dürfen, dies gilt insbesondere für Urheber- und Leistungsschutzrechte.

Die Bildgeber*innen garantieren, dass das Bildmaterial nicht gegen deutsches Recht verstößt, nicht unter Verletzung journalistischer Sorgfaltspflichten zustande gekommen ist, nicht verleumderisch oder ehrverletzend für andere natürliche oder juristische Personen ist und nicht geschützte Rechte wie Urheber-, Leistungsschutzrechte, Marken- und sonstige Kennzeichenrechte, Patentrechte oder andere gewerbliche Schutzrechte verletzt.

Die Bildgeber*innen garantieren, dass das Bildmaterial nicht die Rechte anderer Personen, insbesondere ihr allgemeines Persönlichkeitsrecht und ihr Recht am eigenen Bild verletzt und dass abgebildete Personen mit der Veröffentlichung einverstanden sind, ohne dass hierfür irgendwelche Vergütungen zu leisten sind. Dies gilt auch für Verwendungen in symbolischen Zusammenhängen und dergleichen.

Alle beteiligten Stellen verpflichten sich, die Persönlichkeitsrechte der abgebildeten Person zu wahren. Die Aufnahmen dürfen nur unter Wahrung des Persönlichkeitsrechts der Person bearbeitet oder umgestaltet werden (z.B. Montage, Kombination mit Bildern, Texten oder Grafiken, fototechnische Verfremdung, Colorierung). Es besteht kein Anspruch auf Namensnennung der Person. Die Bewerbung kann für wissenschaftliche Zwecke weitergegeben werden.

Hinweis zum Datenschutz

Die im Rahmen des Bewerbungsverfahrens zur Aufnahme in das Nationale Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes erhobenen personenbezogenen Daten werden zum Zwecke der Durchführung des Bewerbungsverfahrens verarbeitet und im Falle einer Aufnahme auf unserer Website veröffentlicht. Sollten Sie einer Veröffentlichung der Kontaktdaten nicht zustimmen geben Sie dies in einer Anmerkung via E-Mail an biassetto@unesco.at bekannt. Informieren Sie bitte auch die an der Bewerbung beteiligten Personen (Verfasser*innen der Begleitschreiben etc.) über die Veröffentlichung der Kontaktdaten auf unserer Website.

Sofern die Daten auf einem Sever eines externen Dienstleisters gespeichert werden, erfolgt dies ausschließlich im Rahmen einer Auftragsverarbeitung nach Art. 28 Datenschutz-Grundverordnung. Eine Übermittlung an sonstige Dritte oder eine Übermittlung der Daten in ein Land außerhalb der EU/des EWR findet nicht statt.

Im Falle einer Rücknahme der Bewerbung wird diese mitsamt den erhobenen personenbezogenen Daten spätestens nach Ablauf von sechs Monaten nach erfolgter Rücknahme der Bewerbung gelöscht. Rechtsgrundlage für die vorstehend genannte Verarbeitung ist ab dem 25. Mai 2018 § 26 Absatz 1 Satz 1, Absatz 8 Satz 2 Bundesdatenschutzgesetz in der dann anwendbaren Fassung. Im Falle eines Widerrufs wenden Sie sich bitte an die Österreichische UNESCO-Kommission.

Ich habe die rechtlichen Hinweise gelesen und bin damit einverstanden.

07.06.2022, Wien

Datum, Ort und Unterschrift

