



## EHRENSCHUTZ

DKFM. ELISABETH GÜRTLER

MAG. MICHAEL HÄUPL

DR. CHRISTIAN KONRAD

DR. CHRISTOPH LEITL

DIPL.-ING. NIKOLAUS BERLAKOVICH

*K u r a t o r i u m*  
**KULINARISCHES ERBE**  
*Ö s t e r r e i c h s*



**EINLEITUNG**

**W**ie in vielen kulturellen Bereichen, so ist auch das kulinarische Erbe geprägt von verschiedenen Einflüssen, nicht zuletzt durch das österreichische Kaiserreich mit seinen vielfältigen Völkern und Kulturen. Unter dem Einfluss der regionalen Bevölkerung entwickelten sich über Jahrhunderte typische Eß- und Trinkgewohnheiten. Die vielfältigen, unterschiedlichen Produkte der österreichischen Landwirtschaft bereichern nicht nur den kulinarischen Genuss, sondern prägen auch das Landschaftsbild, die Artenvielfalt und die gesellschaftliche Entwicklung. Im Herzen Europas zentrieren sich die Einwirkungen aus Ost und West und gipfeln in einer Vielfalt von Lebens- und Genussmitteln. Mit Kreativität und Geschick implementierten die Österreicher diese Einflüsse und entwickelten eine kulinarische Identität der besonderen Art.

Durch die Globalisierung, dem Trend zu Fast Food und Einflüssen aus den standardisierten Angeboten internationaler Konzerne, drohen den Besonderheiten der typisch europäischen und auch österreichischen Küche mit seinen vielen regionalen Facetten eine Verflachung und Vereinheitlichung, wenn nicht sogar deren Verschwinden.

Mit dem Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich sollen die Wurzeln österreichischer Ess- und Trinkkultur, Rezepturen und typische österreichische landwirtschaftliche Rohprodukte vor dem Verschwinden und dem Aussterben bewahrt werden. Das Kuratorium setzt Maßnahmen, die das kulinarische Erbe Österreichs für zukünftige Generationen erhalten.

## PRÄAMBEL

Das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich richtet sein Engagement gegen Globalisierung des Geschmacks und Vereinheitlichung von Produktionsweisen. Jene Betriebe im Bereich der Lebensmittelproduktion, Verarbeitung und Gastronomie die die Erhaltung des kulinarischen Erbes leben, sind Imageträger für das Gastland Österreich. Die regionaltypische Verwendung heimischer, landwirtschaftlicher Rohprodukte mit den traditionellen Rezepturen sind die Wurzeln des kulinarischen Erbes Österreichs, das als wichtiger Bestandteil der österreichischen Identität schützens- und erhaltenswert ist.

Das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich steht aber nicht nur für Erhaltung, sondern auch für zeitgemäße Weiterentwicklung. In diesem Kontext ist auch die Anpassung der altösterreichischen Küche an Ernährungstrends wie „leichter Essen“ zu berücksichtigen. Aus althergebrachten Rezepturen innovative, zeitgemäße Gerichte zu kreieren, ohne die traditionellen Wurzeln zu vernachlässigen, ist eine Kunst der in Zukunft besondere Beachtung gebührt.

Neben den oben angeführten Aktivitäten sind Lebensmittel- und Betriebsprämierung, wissenschaftliches Arbeiten und Schaffung von Bildungseinrichtungen, die Sicherstellung der Vielfalt von Pflanzenarten und Tierrassen Aufgaben des Kuratoriums. Ein weiteres Ziel ist die Belebung des kulinarischen Erbes in Gastronomie/Hotellerie, Lebensmittelgewerbebetrieben und bei gesellschaftlichen Anlässen. Eine besonders wichtige Aufgabe hat auch die „Genuss-Akademie“, die interessierten Gourmets Seminare zur Verfeinerung und Differenzierung ihres Geschmacks anbietet.





## ZIEL UND ZWECK

Bewahrung der österreichischen Agrikultur und Esskultur

Bewahrung der Vielfalt von Pflanzenarten und Tierrassen sowie traditionelle Verarbeitungsmethoden im Bereich Lebensmittel und Getränke

Förderung eines regionaltypischen Angebotes in Gastronomie, Lebensmittelgewerbe und Lebensmittelhandel

Weiterentwicklung der österreichischen Kulinarik und Gastrosophie

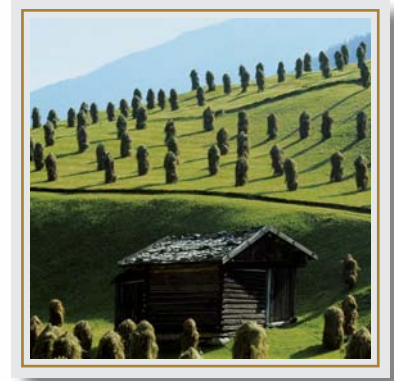
## AUFGABEN

### 1. Wissenschaftliches Arbeiten

- Definition des kulinarischen Erbes (Speisen und Produkte)
- Historische Wurzeln der österreichischen Küche
- „Küche“ als gesellschaftliches System; Spezifika historischer und regionaltypischer Rezepturen und Kulturen
- Regionale Ess-Kulturen: Definition, Abgrenzung, Entwicklung
- Landwirtschaft: Tierrassen, Pflanzen, Anbau- und Bewirtschaftungsweisen
- Handwerk: Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, Wissen, Techniken, Produktionsmethoden

## 2. Wissensvermittlung

- Vermittlung von praktischen Kenntnissen  
(Kochen, Degustieren)
- Vermittlung von theoretischen Kenntnissen  
(Information, Lehre)
- Vermittlung sensorischen Fähigkeiten/Geschmacksschulung



Praktische Umsetzung der Erkenntnisse durch

- Erwachsenenschulung, Fortbildung,  
Multiplikatoren Ausbildung
- Kongresse und Symposien
- Publikationen: Bücher, Guides, Genussführer
- Informationspolitik: Infoblätter, Newsletter



## 3. Schutzmaßnahmen

- Ursprungsschutz (DOC/GGU)
- Entsprechende Regelungen bei Herkunftsangaben
- Schutz von Pflanzenarten und Tierrassen (Bewahrung der genetischen Vielfalt),  
Wiederbelebung alter an die Region angepasster Tierrassen und Pflanzen  
sowie Wiederbelebung alter Produktionsweisen und Fütterungsmethoden
- Patentierung von Rezepturen und Produktionsarten
- Wiederbelebung traditioneller Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln  
und Rezepturen in Metzgereien, Bäckereien, Sennereien, etc.

## 4. Bewusstseinsbildung in der Öffentlichkeit

- Zertifizierung von Betrieben, die das kulinarische Erbe leben
- Prämierung von Leistungen rund um das kulinarische Erbe  
für Produkte und Dienstleistungen
- Integration des kulinarischen Erbes in die Gastronomie  
(verstärktes Angebot an regionalen Gerichten, Ambiente,  
Service, Ess- und Trinkkultur)
- Organisation kulinarischer Veranstaltungen wie Genuss-Festival etc.

## MITGLIEDSCHAFT

Die ordentliche Mitgliedschaft für Privatpersonen beim Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs beträgt jährlich 80,- Euro, für Studenten 40,- Euro inkl. MwSt.

Als Mitglied tragen Sie zur Bewahrung des Kulinarischen Erbes und der österreichischen Esskultur bei und erhalten zudem noch folgende Leistungen:

- Einkaufsführer – „Die besten Adressen für Feinschmecker“ gratis
- 10% Rabatt bei Teilnahme an Seminaren der Genuss-Akademie
- Newsletter 4 mal pro Jahr mit Informationen zu allen Bereichen samt Insidertipps

Firmen werden maßgeschneiderte Sponsorpakete angeboten.

### ORGANE DES KURATORIUMS

#### E H R E N S C H U T Z

Dkfm. Elisabeth Gürtler

Mag. Michael Häupl

Dr. Christian Konrad

Dr. Christoph Leitl

Dipl.-Ing. Nikolaus Berlakovich

#### V O R S T A N D

*Präsident*

Prof. Michael Reinartz

*Vizepräsident*

Dipl.-Ing. Friedrich Stickler

*Vizepräsident*

Dr. Stephan Mikinovic

*Vizepräsident*

KR Johann Schenner

*Schriftführer*

Sylvia M. Sedlnitzky

*Kassier*

Wolfgang M. Rosam

*Rechnungsprüfer*

KR Helmut Touzinsky

*Generalsekretärin*

Mag. Sabine Flöcklmüller

#### KURATORIUM KULINARISCHES ERBE ÖSTERREICHS

A-1014 Wien • Schauflergasse 6 • Tel.: +43/1/33 151 – 4942 • Fax.: +43/1/33 151 – 498

eMail: [office@kulinarisches-erbe.at](mailto:office@kulinarisches-erbe.at) • [www.kulinarisches-erbe.at](http://www.kulinarisches-erbe.at)



## BEITRITTSERKLÄRUNG

Firma \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Strasse und Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ und Ort \_\_\_\_\_

Telefon / Fax \_\_\_\_\_

eMail \_\_\_\_\_

Ich möchte dem Verein zur Erhaltung des Kulinarischen Erbes Österreich beitreten:

- |  |            |            |
|--|------------|------------|
| <input type="checkbox"/> Ordentliche Mitgliedschaft für Firmen         | € 1.200,-  | exkl. MwSt |
| <input type="checkbox"/> Förderer                                      | € 5.000,-  | exkl. MwSt |
| <input type="checkbox"/> Senator-Mitgliedschaft                        | € 15.000,- | exkl. MwSt |
| <input type="checkbox"/> Ordentliche Mitgliedschaft für Privatpersonen | € 80,-     | inkl. MwSt |

Die Mitgliedschaft gilt bis auf weiteres, mindestens jedoch für die Dauer eines Kalenderjahres. Die Mitgliedschaft verlängert sich automatisch.

Der Betrag ist nach Erhalt der Rechnung auf das Konto Nr. 1-04.034.138 bei der Raiffeisen Zentralbank Österreich AG, BLZ: 31000 einzuzahlen.

Der Austritt kann schriftlich unter Einhaltung einer Frist von drei Monaten bis zum Jahresende erklärt werden. Das Datum des Poststempels entscheidet.

Datum, Unterschrift \_\_\_\_\_

**KURATORIUM KULINARISCHES ERBE ÖSTERREICHS**

A-1014 Wien • Schauflergasse 6 • Tel.: +43/1/33 151 - 4942 • Fax.: +43/1/33 151 - 498

eMail: [office@kulinarisches-erbe.at](mailto:office@kulinarisches-erbe.at) • [www.kulinarisches-erbe.at](http://www.kulinarisches-erbe.at)

