



## **Empfehlungsschreiben**

### **für Bewerbung um Aufnahme der Dreistufenlandwirtschaft Bregenzerwald in das Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich**

Das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs richtet sein Engagement gegen Globalisierung des Geschmacks und Vereinheitlichung von Produktionsweisen. 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 zentrale Ziel des Kuratoriums ist deshalb die Bewahrung der österreichischen Agrikultur und Esskultur in einem ganzheitlichen Kontext.

Deshalb zählen die Bewahrung der Vielfalt von Pflanzenarten und Tierrassen gleichsam der Erhalt traditioneller Anbau- und Bewirtschaftungsweisen in der Landwirtschaft genau so zu den Aufgaben des Kuratoriums wie auch die Bewahrung traditioneller Be- und Verarbeitungsmethoden von Lebensmitteln, Wissen und Techniken.

### **Bregenzerwald, eine Region gewachsener Strukturen**

Der Bregenzerwald ist geprägt von vielen über Generationen gewachsenen Verhaltensweisen, Praktiken und Techniken, deren positiven Einflüsse sich in dieser einzigartigen Kulturlandschaft widerspiegeln. Das regionale Selbstverständnis bringen die Bregenzerwälder mit einem Zitat aus einem Gedicht (geschrieben 1902) des Mundartdichters Gebhard Wölfle auf den Punkt: *"Meor ehrod das Ault, und grüssed das Nü, und blibot üs sealb und dr Hoamat trü."* ("Wir ehren das Alte, begrüßen das Neue, und bleiben uns selbst und unserer Heimat treu."). Mit dem entsprechenden Verhalten konnten die Bregenzerwälder bisher sehr viele ihrer Traditionen in der Landwirtschaft, im Handwerk, in der Kultur und im Umgang mit der Natur bewahren. Zeitgemäße Anpassungen und Entwicklungen in diesen Bereichen werden sorgsam abgewogen bevor sie realisiert werden. Die außergewöhnliche

Entwicklung zur Käseregion ist im gleichen Kontext erfolgt, wie auch die regionale Ess- und Trinkkultur.

### **Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald, ein schützenswertes Erbe**

Diese in ihrer Komplexität immer rarer werdende Wirtschaftsform im Alpenraum ist im Bregenzerwald bislang untrennbar mit der bäuerlichen Kultur, mit dem Erscheinungsbild der Kulturlandschaft, mit der regionalen Milchwirtschaft, mit der Produktion von Heumilch und daraus hergestellten Rohmilchkäse und mit der regionalen Käsekultur verbunden. Von Generation zu Generation werden die Inhalte und Aufgaben der Dreistufenwirtschaft innerhalb der bäuerlichen Familien übertragen, wie auch das Wissen, wie und wann die Böden im Tal, die Vorsäße und die Alpen zu bewirtschaften sind, damit sie für Generationen nachhaltig erhalten bleiben.

Aber nicht nur für bäuerliche Familien ist hier das „Drei-Stufen-Wirtschaften“ ein Segen. Das Erscheinungsbild und Nutzbarkeit der Landschaft, die Erlebbarkeit der Vorsäß- und Alpwirtschaft, die regionale Ess- und Trinkkultur verbunden mit einer ungewöhnlich hohen Käsevielfalt, die Rituale und Festlichkeiten wie Alpaufzüge und Alpaubtriebe, Alpmessen, Alpfeste, Käsemärkte oder herbstliche Alpkäseanschnitte sind authentische Werte und Inhalte für den Tourismus und für Gastwirte.

Die Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald gilt für das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs als Paradebeispiel einer Bewahrungsstrategie für die traditionelle alpenländische Milchwirtschaft. Nur diese Wirtschaftsweise ermöglicht in dieser Talschaft die Produktion von silofreier Milch, heute Heumilch genannt. Untermauert mit dieser Wirtschaftsweise sind die Heumilchprodukte wie die regionalen Leitprodukte Bregenzerwälder Bergkäse und Bregenzerwälder Alpkäse - einzigartig in ihrer Produkt- und Prozess-Qualität wie auch in ihrer so genannten emotionalen Qualität, die durch diesen Hintergrund umschrieben wird.

Diese Dreistufenlandwirtschaft ist kein musealer Akt sondern gelebtes Kulturgut, wie sich Mitglieder des Kuratoriums immer wieder bei den Besuchen im Bregenzerwald überzeugen können. Die Art und Weise, wie die Bregenzerwälder ihre Käsekultur mit adäquatem immateriellen Kulturgut verbinden, nachvollziehbar und erlebbar machen, war auch einer der wesentlichen Beweggründe das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs zu gründen, damit auch in anderen Regionen die Kulturlandschaft, traditionelle Wirtschaftsweisen und Herstellungstechniken mit regionaler Ess- und Trinkkultur vor allem aber mit regionalen

Produkten authentisch vernetzt werden können, um ebenso einen mannigfaltigen Mehrwert durch die Bewahrung kulinarischen Erbes zu erzielen.

Das Kuratorium Kulinarisches Erbe würde eine Listung der Dreistufenlandwirtschaft im Bregenzerwald als „Immaterielles Kulturerbe“ durch die UNESCO sehr begrüßen. Diese Listung wäre für die Bregenzerwälder wäre eine besondere Anerkennung und ein Ansporn zugleich, die traditionelle Dreistufenlandwirtschaft für die nächsten Generationen zu bewahren und zu pflegen. Der Verein KäseStrasse Bregenzerwald ist dem Kuratorium bestens bekannt und ist sicherlich die kompetente Organisation, die entsprechende Maßnahmen einleiten und umsetzen kann, um das immaterielle Kulturerbe „Dreistufenlandwirtschaft Bregenzerwald“ der Nachwelt zu bewahren.

Das Kuratorium selbst wird weiterhin entsprechende Maßnahmen ergreifen, damit das immaterielle Kulturerbe im Umfeld des kulinarischen Erbe Österreichs in seiner Vielfalt auch in anderen Regionen erhalten bleibt.

Für das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs

  
Mag. Sabine Flöcklmüller  
Generalsekretärin

  
Dr. Stepan Mikinovic  
Vizepräsident