



Foto © Thüringer Kloßmuseum Heichelheim



Foto © IPHAN, Brasilien, Cristina Leme 2006

Weltkulturerbe der deutsche Kloß will es werden, der brasilianische, handwerklich hergestellte „Queijo Artesanal de Minas“ ist bereits anerkannt.

Kultur | Ein Kloß will hoch hinaus

Der Direktor des Thüringer Kloßmuseums bei Weimar, **Sylk Schneider**, setzt sich für die Anerkennung der Nationalspeise seines Bundeslandes bei der UNESCO als immaterielles Weltkulturerbe ein.

Stonehenge, die Chinesische Mauer, der Kölner Dom, die Wartburg in Eisenach. Vier herausragende Zeugnisse der Geschichte der Menschheit, die mit dem Emblem des UNESCO-Welterbes ausgezeichnet wurden. Und es gibt noch sehr viel mehr, großartige Kulturleistungen, aber auch Naturphänomene gehören dazu. Diese sind in der UNESCO-Liste als Weltnaturerbe erfasst, wie z.B. das Great Barrier Reef vor der australischen Küste. Die von Menschenhand erschaffenen gehören zum Weltkulturerbe. Insgesamt 851 Denkmäler in 140 Ländern stehen auf der Liste der „United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization“, davon sind 660 Kulturdenkmäler und 166 Naturdenkmäler. Weitere 25 Denkmäler werden sowohl als Kultur- als auch als Naturerbe geführt.

Soweit, so gut. Aber wie will sich ausgerechnet ein Kloß in die Reihe dieser Denkmäler einreihen? Seit April 2006 ist auch das möglich. Denn vor zwei Jahren trat die UNESCO-Konvention zum Schutz und zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes in Kraft. Sie bietet seitdem die Möglichkeit, dass Essen und Esskultur auch öffentlich und offiziell Anerkennung als Kulturgut bekommt.

IDENTITÄT UND KULTUR

In Artikel 2 des Übereinkommens wird das immaterielle Kulturerbe folgendermaßen definiert: Unter immateriellem Kulturerbe sind die Praktiken, Darbietungen, Ausdrucksformen, Kenntnisse und Fähigkeiten – sowie die damit verbundenen Instrumente, Objekte, Artefakte und Kulturräume – zu verstehen, die

Gemeinschaften, Gruppen und gegebenenfalls Individuen als Bestandteil ihres Kulturerbes ansehen. Dieses immaterielle Kulturerbe, das von einer Generation an die nächste weitergegeben wird, wird von Gemeinschaften und Gruppen in Auseinandersetzung mit ihrer Umwelt, ihrer Interaktion mit der Natur und ihrer Geschichte fortwährend neu geschaffen und vermittelt ihnen ein Gefühl von Identität und Kontinuität. Auf diese Weise trägt es zur Förderung des Respekts vor der kulturellen Vielfalt und der menschlichen Kreativität bei. Im Sinne dieses Übereinkommens findet nur dasjenige immaterielle Kulturerbe Berücksichtigung, das mit den bestehenden internationalen Rechtsinstrumenten im Bereich der Menschenrechte sowie mit der Forderung nach gegenseitiger Achtung zwischen den Ge-

meinschaften, Gruppen und Individuen und nach einer nachhaltigen Entwicklung im Einklang steht.

Das immaterielle Kulturerbe, so wie es in Absatz 1 oben definiert ist, manifestiert sich unter anderem in folgenden Bereichen:

- a) mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksformen, einschließlich der Sprache als Träger immateriellen Kulturerbes;
- b) darstellende Künste;
- c) gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste;
- d) Wissen und Praktiken im Umgang mit der Natur und dem Universum;
- e) Fachwissen über traditionelle Handwerkstechniken.

Vorgaben, mit denen der Thüringer Kloß ohne weiteres mithalten kann. Natürlich ist er nicht allein Bewerber für den Titel Weltkulturerbe in Sachen Esskultur. Frankreichs Präsident Nicolas Sarkozy

EIN SONNTAG OHNE KLÖSSE, VERLÖRE VIEL VON SEINER GRÖSSE

möchte gern die französische Küche, Spanien und Italien gar die mediterrane Ernährungsweise zum UNESCO-Weltkulturerbe erklären lassen.

Bisher einmalig in Deutschland ist die Initiative „Der Thüringer Kloß soll immaterielles Weltkulturerbe werden“. Sylk Schneider, Direktor des Thüringer Kloßmuseums in Heichelheim bei Weimar: „Der Thüringer identifiziert sich stark mit seinen Klößen. Eine über



Foto © IPHAN, Brasilien, Marcio Viana



Foto © IPHAN, Brasilien, Marcio Viana

Weltkulturerbe die besondere Kunst, die Tontöpfe von Espiritu Santo herzustellen und darin einen ganz bestimmten Eintopf zu kochen. Dessen Geschmack hängt in starkem Maße von der besonderen Art und Weise der Herstellung der Töpfe ab.

200 Jahre alte Tradition der Herstellung dieses Sonntagsgerichtes kann nachgewiesen werden. Zur Herstellung sind besondere Handwerkstechniken und Instrumente nötig, wie zum Beispiel die Kloßpressen.“ Dokumentiert werden diese Traditionen im Thüringer Kloßmuseum und der Europäischen Kartoffelakademie. Die zwei Institutionen tragen außerdem dazu bei, dass sie auch in Zukunft weiterhin gepflegt werden. Etwa durch die regelmäßige Veranstaltung von Kloßseminaren. Stolz ist der Direktor des Museums auch, dass im Juni dieses Jahres der Ministerpräsident von Thüringen, Dieter Althaus, und die Vizepräsidentin des Deutschen Bundestages, Katrin Göring-Eckhardt, dafür gewonnen werden konnten, sich für den Thüringer Kloß als zukünftiges Weltkulturerbe einzusetzen. Und auch das Slow-Food-Convivium Weimar-Thüringen macht sich schon lange für die Stärkung der kulturellen Bedeutung des Thüringer Kloßes stark. Die Begeisterung dafür teilt auch Marcello Fabbrì, einziger Sternekoch Thüringens und Slow-Food-Mitglied, zu hören und zu sehen in einem Filmbeitrag auf der Website von Slow Food Deutschland: www.slowfood.de/slow_food_tv/genussreise_thueringen/

PROMINENZ MACHT MIT, WENN ES UM DEN KLOSS GEHT

ringen, Dieter Althaus, und die Vizepräsidentin des Deutschen Bundestages, Katrin Göring-Eckhardt, dafür gewonnen werden konnten, sich für den Thüringer Kloß als zukünftiges Weltkulturerbe einzusetzen. Und auch das Slow-Food-Convivium Weimar-Thüringen macht sich schon lange für die Stärkung der kulturellen Bedeutung des Thüringer Kloßes stark. Die Begeisterung dafür teilt auch Marcello Fabbrì, einziger Sternekoch Thüringens und Slow-Food-Mitglied, zu hören und zu sehen in einem Filmbeitrag auf der Website von Slow Food Deutschland: www.slowfood.de/slow_food_tv/genussreise_thueringen/

Sylk Schneider wünscht sich, dass sich auch die anderen Convivien in Deutschland engagieren, damit Deutschland der

Konvention zum Schutz und Bewahrung des immateriellen Kulturerbes beiträgt. Denn das ist noch nicht passiert. 95 Länder haben die Konvention bisher weltweit schon unterzeichnet, ohne Deutschland. In vielen Ländern wurden zunächst Institutionen gegründet, die auf nationaler Ebene die Erfassung und Registrierung des immateriellen Kulturerbes vornehmen.

BEISPIEL BRASILIEN Kulturerbe „Queijo Mineiro“. Eines der ersten Länder, die ein nationales Register für das immaterielle Kulturerbe schufen, war Brasilien im Jahre 2000. Das Nationale Kulturerbe-Institut IPHAN, das auch für das materielle Kulturerbe (UNESCO-Weltkulturerbeliste) zuständig ist, hat nun 13 Manifestationen des immateriellen Kulturerbes als Nationales Kulturerbe anerkannt. Zuletzt wurde am 15. Mai der Käse von Minas feierlich im „Buch des Wissens“ aufgenommen. Dieser Rohmilchkäse wird nun schon seit 300 Jahren in dem Bundesstaat Minas Gerais in handwerklicher Weise hergestellt. Die Region identifiziert sich sehr stark mit ihrem Käse. Allerdings sollte die traditionelle Herstellungsweise des Käses aus Rohmilch aufgrund verschärfter Hygiene-Vorschriften untersagt werden. Slow Food Brasilien und die regionalen Hersteller starteten daraufhin eine Kampagne, in der sie dokumentierten, dass einerseits der Käse mit einer anderen Herstellung an Geschmack verliert und andererseits er von ganz besonderem kulturellem Wert ist.

Die Kampagne hatte Erfolg: Es konnte eine Ausnahmeregelung erwirkt werden, auch mit dem Argument, dass der Käse von Minas immaterielles Weltkulturerbe werden könnte. Im Register der IPHAN sind ebenfalls schon als Nationales Kulturerbe anerkannt: Die Handwerkskunst und die Traditionen Acarajé, den in Dende-Öl frittierten brasilianischen Bohnenkloß zuzubereiten und die besondere Kunst, die Tontöpfe von Espiritu Santo herzustellen (siehe Fotos oben).

ARCHE UND UNESCO – SCHWESTERN IM GEISTE?

Die UNESCO-Konvention zum immateriellen Kulturerbe, insbesondere der Esskultur, und das Slow-Food-Projekt Arche des Geschmacks stimmen für Schneider in vielen Bereichen überein bzw. ergänzen sich. Um Arche-Passagier zu werden, muss ein traditionelles Lebensmittel, ein selten gewordenes Nutztier oder eine Nutzpflanze eine strenge Aufnahmeprüfung bestehen. Dabei muss nachgewiesen werden, dass

- die geschmackliche Qualität erstklassig ist,
- das Produkt eine lange Historie hat,
- es für die Region einen identitätsstiftenden Charakter und nachhaltiges Potential aufweist, und tatsächlich existenziell gefährdet ist.

Für die Aufnahme in die UNESCO-Konvention ist die erstklassige geschmackliche Qualität eines Produktes kein Kriterium. Ebenso wenig muss ein Produkt nicht existenziell gefährdet sein. Aber ebenso wie Slow Food geht es der UNESCO mit der Konvention zum Schutz und Bewahrung des immateriellen Kulturerbes darum, das Bewusstsein für unsere gelebte Kultur zu stärken und die Vielfalt auf der Welt zu bewahren.

UNESCO Die internationale „Organisation der Vereinten Nationen für Erziehung, Wissenschaft und Kultur“, bzw. „United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization“ ist eine der 16 rechtlich selbstständigen Sonderorganisation der Vereinten Nationen (United Nations, UN). Zurzeit sind in der UNESCO 193 Nationen vertreten.

www.unesco.de/immaterielles-kulturerbe.html,
www.klossmuseum.de