

Schinken im Glockenturm? Warum Österreich von Frankreich lernen könnte

Trocknung von Schinken in historischen Gebäuden sorgt für Diskussionen. Könnte das Modell auch in Österreich funktionieren?



Im Turm der wunderschönen Kathedrale von Saint Flour in Südfrankreich reift eine umstrittene Köstlichkeit – der Rohschinken „Florus Solatium“ heran. © Valtitude.fr

Tradition trifft Denkmalschutz

In Frankreich sorgt aktuell ein ungewöhnliches Vorhaben für Schlagzeilen: Im Glockenturm der **Kathedrale von Saint-Flour** sollten 60 herkunftsgeschützte Schinken aus der **Auvergne** trocknen. Doch Denkmalschutzaufgaben und Brandschutzbedenken machten dem Plan einen Strich durch die Rechnung. Die Initiative des Bischofs, die Tradition mit kulturellem Erbe zu verbinden, hat jedoch auch positive

Aufmerksamkeit auf sich gezogen.



Der luftgetrocknete Schinken aus der Auvergne ist auch bei den örtlichen Gastronomen beliebt. © Valtitude.fr

Inspiration für Österreichs Kulinarik?

Österreich ist bekannt für seine hochwertige Fleisch- und Wurstproduktion, etwa den **Vulcano-Schinken** aus der Steiermark oder den **Tiroler Speck**. Diese Produkte haben ebenfalls eine lange Tradition und könnten durch innovative Ansätze noch stärker ins Rampenlicht gerückt werden. Das Beispiel aus Frankreich zeigt, wie Gastronomie und Kulturerbe Hand in Hand gehen können. Könnte auch in Österreich die Verbindung von historischen Gebäuden und regionalen Spezialitäten für Aufsehen sorgen?

Herausforderungen: Denkmalschutz und Sicherheit

Wie in Frankreich, wo Bedenken wegen herabtropfendem Fett und möglicher Schäden an der Bausubstanz aufkamen, müsste auch in Österreich sichergestellt werden, dass historische Bauten geschützt bleiben. Brandschutzauflagen und Zugangsmöglichkeiten wären zentrale Themen, die in Zusammenarbeit mit Experten aus Landwirtschaft, Handwerk und Denkmalschutz gelöst werden könnten.

Wertschöpfung für regionale Produzenten

Ein Projekt wie das in Saint-Flour könnte auch hierzulande Gastronomen und Produzenten neue Absatzmärkte eröffnen. Zudem könnten die Einnahmen aus solchen Aktionen direkt in den Erhalt historischer Bauten fließen. Ein Paradebeispiel wäre die Nutzung eines historischen Schlosses oder eines alten Klosters in Verbindung mit einer kulinarischen Marke.

Chancen für Österreich

Die Idee, Kultur und Kulinarik zu verbinden, ist faszinierend und könnte in Österreich neue Impulse setzen. Innovative Ansätze, wie die Integration von traditionellen Schinkenprodukten in touristische und kulturelle Konzepte, könnten sowohl den regionalen Produzenten als auch dem Kulturerbe zugutekommen. Österreichs einzigartige Traditionen und die Qualität seiner Fleischprodukte bieten dafür eine solide Grundlage.

Thema	Potenzial für Österreich	Herausforderungen
Regionale Wertschöpfung	Höherer Bekanntheitsgrad für Produkte	Logistische und organisatorische Planung
Tourismus & Marketing	Neue Anreize für Touristen	Integration in bestehende Konzepte
Denkmalschutz	Erhalt historischer Gebäude	Auflagen und Sicherheitsaspekte

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at