

Berner Röstli neu immaterielles Kulturerbe!

Als Branchenorganisation der Kartoffelwirtschaft hat swisspatat den Antrag zur Aufnahme der Berner Röstli auf die Liste der lebendigen Traditionen des Kantons Bern gestellt – mit Erfolg! Die Berner Röstli gehört ab 2012 zum immateriellen Kulturerbe!

Anlässlich der Delegiertenversammlung vom 18. November 2011, hat swisspatat die Nachricht über die Aufnahme der Berner Röstli auf die Liste der lebendigen Traditionen des Kantons Bern bekanntgegeben. Folglich wurde den eingeladenen Gästen auch gleich zum Mittagessen eine Berner Röstli serviert.

Im 19. Jahrhundert entstanden in Zürich die „prötleten Herdöpfel“. Von dort wurden sie übers Bernbiet und Alpenland bis ins Welschland verbreitet. Im Welschland nannte man sie „Pommes de terre rôties“, woher ihr jetziger Name Röstli stammt. Bald darauf entstand die eigentliche Berner Röstli mit Speckwürfelchen und Milch.

Die Berner Röstli gehört zu einer traditionellen Handwerkstechnik sowie zu einer gesellschaftlichen Praktik, welche über mehrere Generationen weitergegeben wurde und nach wie vor überliefert wird. Sie ist als typisch urschweizerisches Gericht nicht mehr aus unserer Speisekarte wegzudenken. Was wäre beispielsweise ein Nationalfeiertag ohne den salzigen „Kartoffelkuchen“?



Im Rahmen der Umsetzung der UNESCO-Konvention zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes, welche die Schweiz im Jahr 2008 unterzeichnet hat, erstellt das Amt für Kultur des Kantons Bern eine Liste der lebendigen Traditionen des Kantons Bern. Diese Liste erscheint voraussichtlich im Frühling 2012 auf der Website des Kantons Berns – inklusive Berner Röstli!