



PAKT FÜR DIE ERHALTUNG DES

# ALPINEN ESSKULTURERBES



Ein Programm zur Erhaltung  
des traditionellen Wissens,  
der Praktiken und Werte  
der alpinen Gemeinschaften



**PATRIMONIO  
ALIMENTARE  
COMUNITA  
ALPINE**  
CONOSCENZE, CAPACITÀ,  
PRATICHE E VALORI



PAKT FÜR DIE  
ERHALTUNG DES  
**ALPINEN  
ESSKULTURERBES**

## Einführung

Ziel des Paktes ist es, die aktuellen lokalen, regionalen, nationalen und internationalen Prozesse zur Erhaltung des alpinen Esskulturerbes durch ein gemeinsames Programm und seine Eintragung in das UNESCO-Register Guter Praxisbeispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes zu unterstützen.

Dieser Pakt ist folgendermaßen aufgebaut: 1. um zu erklären, was das Alpine Esskulturerbe ist; 2. um die Ziele der multinationalen Nominierung und die vorgeschlagenen Erhaltungsmaßnahmen aufzuzeigen; 3. um 10 Artikel für die Erreichung der multinationalen Nominierung festzulegen.

Mit ihrem Bekenntnis zum Pakt teilen die Unterzeichner die Ziele der multinationalen Nominierung des alpinen Esskulturerbes und stimmen den Artikeln zu.

Dem Pakt können alle Gemeinden, Gruppen, Einzelpersonen, Organisationen und Institutionen beitreten, die sich für die Erhaltung des alpinen Esskulturerbes einsetzen.

Die Unterzeichner können spezifische Erhaltungsmaßnahmen angeben, zu denen sie sich verpflichten wollen, indem sie das dem Pakt beigefügte Anmeldeformular (Anhang 1) verwenden oder alternativ eine schriftliche Erklärung am Ende des Paktes abgeben.



PAKT FÜR DIE  
ERHALTUNG DES  
**ALPINEN  
ESSKULTURERBES**





## Präambel: Was ist das alpine Esskulturerbe, warum ist es gefährdet?

- Die Alpen sind ein komplexes System von Gebirgslandschaften im Herzen Europas, das durch menschliche Aktivitäten zu einer Reihe produktiver Landschaften geformt wurde, und zwar durch eine Kombination natürlicher Faktoren - wie Klima, Böden, Höhenlage und Exposition - und menschlicher Faktoren - wie Demografie, Siedlungen, lokale Wirtschaft und landwirtschaftliche und pastorale Praktiken.
- Das alpine Esskulturerbe ist im täglichen Leben, in der historischen Erfahrung und im Gedächtnis der Gemeinden des Alpenbogens verwurzelt. Es besteht aus einer Reihe von Kenntnissen, Fertigkeiten, Praktiken und Werten, die sich ständig weiterentwickeln und eng mit den Ökosystemen mit ihren Grenzen und außergewöhnlichen natürlichen Ressourcen verbunden sind. Dieses Erbe ist ein Bindegewebe, das Wissen und Praktiken der Natur, mündliche Traditionen und Sprachen, soziale, rituelle und festliche Praktiken sowie traditionelles Handwerk miteinander verbindet und Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen einen "Sinn für Identität und Kontinuität" vermittelt (gemäß Artikel 2 der UNESCO-Konvention zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes - CICH).
- Dieses Erbe basiert auf einem System der Nahrungsmittelproduktion und des Konsums, das sich in ständiger Anpassung an den Zyklus der Jahreszeiten und die Vielfalt der Bergökosysteme entwickelt hat, und ist das Ergebnis von Subsistenzstrategien und saisonaler Mobilität, einem lebendigen Erbe der historischen Erfahrung der alpinen Gemeinschaften. Das System der saisonalen Mobilität macht die alpine Gesellschaft zu einem Laboratorium für die Be-


ziehungen zwischen den Gemeinschaften, sowohl im Sinne der Beziehungen, die mit den traditionellen Hirtenkreisläufen der Transhumanz verbunden sind, als auch im Sinne der Migrationen, des Austauschs und des Handels, die historisch das Hochland mit dem Tiefland und den städtischen Zentren verbunden haben.

- Das alpine Lebenssystem, das auf agrosilvopastoralen Praktiken basiert, die an die Komplexität und Fragilität der Ökosysteme angepasst sind, hat eine Reihe von traditionellen Kenntnissen, Fertigkeiten, Praktiken und Werten hervorgebracht, die mit einem von Frankreich bis Slowenien geteilten Naturkapital verbunden sind. Dieses Erbe, das tief im Respekt vor der Natur und in nachhaltigen Praktiken verwurzelt ist, hat lokale Wertschöpfungsketten und Konsumgewohnheiten hervorgebracht, die für die Zukunft der alpinen Gemeinschaften, die die Landschaft der Alpen prägen, von entscheidender Bedeutung sind, und dazu beigetragen, den Alpenraum zu einem Ort mit reichen ökologischen und kulturellen Werten zu machen, der allgemein anerkannt ist und eine Quelle des Wohlbefindens, der Qualität und der Ausgewogenheit der Ernährung ist.
- Die radikalen politischen, wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Veränderungen der letzten zwei Jahrhunderte der europäischen Geschichte haben auf die alpinen Gemeinschaften verschiedene Arten von Druck ausgeübt: von den Konflikten, die mit der fortschreitenden Organisation der Nationalstaaten einhergehen, bis hin zu den politischen Grenzen, die oft die wirtschaftlichen und sozialen Kreisläufe der vorangegangenen Jahrhunderte unterbrochen haben; von den Prozessen der Industrialisierung bis hin zur Migration, der massiven Verstädterung der Bergvölker, die zur Entvölkerung der Hochlanddörfer führte; vom Tourismus bis hin zur Globalisierung und den Herausforderungen des Klimawandels.

- Dieser Druck hat die alpinen Gemeinschaften, die sich historisch durch eine hohe Anpassungsfähigkeit auszeichnen, einen hohen Preis in Form von demografischen Verlusten, sozialen und kulturellen Krisen traditioneller Modelle und gefährdeten lokalen Lebensperspektiven gekostet und gleichzeitig zu einer kommerziellen und touristischen Ausbeutung alpiner Ressourcen geführt, die oft die Rechte der lokalen Gemeinschaften und ihre kulturelle Identität missachtet.
  - Die Risiken und Bedrohungen, mit denen die Weitergabe des alpinen Esskulturerbes heute konfrontiert ist, erfordern koordinierte und verantwortungsvolle Anstrengungen der Gemeinschaften und Institutionen im Alpenraum, die sich der Werte dieses Erbes zunehmend bewusst sind und sich mit dem Wunsch solidarisieren, seine Lebensfähigkeit (im Sinne von Artikel 2.3 des UNESCO-CICH) zu sichern, um es an künftige Generationen weiterzugeben.
  - Die Politik der Europäischen Union hat in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Eidgenossenschaft durch ihre Strategien, Programme und Projekte, insbesondere die grenzüberschreitenden interregionalen Programme, in den letzten Jahrzehnten dazu beigetragen, die historischen Bindungen zwischen den Gebieten und Gemeinschaften der Alpen schrittweise zu stärken, Kooperationsprozesse zu fördern, alte wirtschaftliche und soziokulturelle Beziehungsgeflechte wiederzubeleben und den Werten der Solidarität und des Austauschs, die die Geschichte der Alpenwelt prägen, neues Leben und neue Perspektiven zu geben.
  - In diesem Zusammenhang führt die Entschließung des Europäischen Parlaments vom 15. Januar 2020 zum Green Deal ein Grundrecht auf eine saubere und nachhaltige Umwelt und ein stabiles Klima für alle in Europa lebenden Menschen ein. Jeder Aspekt des Europäischen Grünen Deals hat eine bedeutende kulturelle Dimension, von der Kreislaufwirtschaft über die biologische Vielfalt bis hin zu
- 
- 

Strategien “vom Erzeuger zum Verbraucher”. Das Esskulturerbe und das immaterielle Kulturerbe im Allgemeinen bieten ein enormes Potenzial zur Unterstützung des richtigen Übergangs zu einer kohlenstoffarmen und klimaresistenten Zukunft.

## In Anbetracht dieser Umstände

- Das Interreg-Alpenraumprojekt **AlpFoodway** (2016-19, <https://www.alpine-space.eu/projects/alpfoodway/en/home>) und weitere Projekte der transnationalen Zusammenarbeit haben seit 2016 einen **Prozess zur Sicherung des alpinen Esskulturerbes** eingeleitet, der von den Werten der Nachhaltigkeit inspiriert ist und nach konkreten Lösungen für die Weitergabe des Esskulturerbes der Alpengemeinden sucht. Diese Projekte waren Labore für Gemeinden und Institutionen, die durch einen intensiven grenz- und sektorübergreifenden Dialog Kooperationsaktivitäten auf allen Ebenen ermöglichten: lokal, regional, national und international.
  - Die im Projekt AlpFoodway aktiven Gemeinden, Gruppen, Einzelpersonen und Institutionen haben den Wunsch geäußert, das Netzwerk zur Erhaltung des alpinen Esskulturerbes durch ein multinationales Nominierungsprojekt für die Eintragung in die Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit der UNESCO zu stärken und zu erweitern. Die Nominierung ist ein innovatives Instrument, das es ermöglicht, ein langfristiges Programm für die Erhaltung und die gemeinsame Nutzung dieses Erbes für künftige Generationen zu definieren.
- 

## Die Ziele des Paktes

Das allgemeine Ziel des Paktes ist die Konsolidierung lokaler, regionaler, nationaler und internationaler Netzwerke und Prozesse zur Erhaltung des alpinen Esskulturerbes durch Gemeinschaften, Gruppen, Einzelpersonen, Organisationen und Institutionen, die sich an der multinationalen Nominierung für die Eintragung ins UNESCO-Register Guter Praxisbeispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes der Menschheit beteiligen. Diese Nominierung ist ein konkretes Instrument, das dem Bedürfnis der alpinen Gemeinschaften nach "Identität und Kontinuität", der notwendigen Anerkennung ihres Wissens über die Natur und ihre Ernährungstraditionen sowie ihrer Bereitschaft zur Zusammenarbeit für die Entwicklung der Alpengebiete entspricht, die von den Werten der ökologischen, wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Nachhaltigkeit getragen wird.

Einige Institutionen, Organisationen, Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen haben Netzwerke zur Erhaltung und zur Förderung des alpinen Esskulturerbes gebildet, die sich für die Verwirklichung des allgemeinen Ziels des Paktes einsetzen, der allen Akteuren, die einen Beitrag leisten wollen, offen steht, wobei die Koordinierung der zuständigen institutionellen Gremien respektiert und berücksichtigt wird.

Dem allgemeinen Ziel des Pakts entsprechen die folgenden spezifischen Ziele:

- Sensibilisierung für die Funktionen und Werte des alpinen Esskulturerbes als immaterielles Kulturerbe und Förderung seiner Erhaltung und seines Schutzes im Einklang mit dem Konvention zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes und seinen 12 ethischen Grundsätzen, den Zielen der Nachhaltigkeit und in einem fruchtbaren Dialog mit allen anderen internationalen, europäischen, regionalen und nationalen Regelungsinstrumenten;
- sich für die Eintragung eines Programms zur Erhaltung des alpinen Esskulturerbes in das UNESCO-Register Guter Praxisbeispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes der Menschheit einzusetzen, und zwar durch die Vorbereitung des Nominierungsdossiers;
- Förderung der Zusammenarbeit zwischen Gemeinden, Gruppen, Einzelpersonen, Organisationen und Institutionen, die an der Erhaltung dieses Erbes interessiert sind, und zwar in einer integrativen Weise, die zur Entwicklung des Erhaltes des alpinen Esskulturerbes im Geiste der Partnerschaft und Zusammenarbeit beiträgt;
- Start und Entwicklung eines Systems für eine integrative und partizipative Multi-Level-Governance des alpinen Esskulturerbes, das Gruppen, Gemeinden und Einzelpersonen in den Alpen mit lokalen, regionalen, nationalen und internationalen Institutionen und Organisationen verbindet.

## Maßnahmen zur Sicherung des alpinen Esskulturerbes

Mit der Unterzeichnung des Paktes verpflichten sich Einzelpersonen, Gruppen, Gemeinschaften, Organisationen und Institutionen - jede/r entsprechend ihrer/seiner Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kapazitäten - zu einer oder mehreren der folgenden Erhaltmaßnahmen, wie im Anmeldeformular angegeben. Dabei kann es sich um Aktivitäten handeln, die von den Unterzeichnern bereits durchgeführt wurden, oder um Aktivitäten, die sie in Zukunft im Rahmen ihres Engagements für die Erhaltung des alpinen Esskulturerbes umsetzen wollen.

1. **Sensibilisierung und Förderung des Bewusstseins** für den Wert des Reichtums an Wissen, Fertigkeiten und Praktiken im Zusammenhang mit dem traditionellen Esskulturerbe der alpinen Gemeinschaften als Instrument für kreative Weitergabe und Innovation im Hinblick auf die Erhaltung der Umwelt und der genetischen Ressourcen, die Erhaltung der biologischen Vielfalt in den Bergen und der traditionellen Produktionslandschaften. Verbreitung von Informationen über das alpine Esskulturerbe unter Berücksichtigung der Zusammenhänge, Werte und Bedeutungen für die beteiligten Gemeinschaften;
2. **Identifizierung und Aufwertung** des Erbes an Wissen, Fertigkeiten und Praktiken der traditionellen Ernährung der alpinen Gemeinschaften **durch gemeinschaftliche Forschung und partizipative Dokumentation**, auch mit Hilfe von Instrumenten, die verschiedenen Gebieten gemeinsam sind, wie die grenzüberschreitende Plattform [www.intangiblesearch.eu](http://www.intangiblesearch.eu), die vom Archiv für Ethnographie und Sozialgeschichte (AESS) der Generaldirektion für Autonomie und Kultur der Region Lombardei koordiniert und verwaltet wird. Alle Forschungsarbeiten werden nach ethischen Gesichtspunkten durchgeführt, wobei die Rechte der Ge-

meinschaften, Gruppen und Einzelpersonen, die das Erbe bewahren, respektiert werden und die Transparenz und Zugänglichkeit aller Informationen gewährleistet wird;

3. **Aktivitäten zur Weitergabe des alpinen Esskulturerbes** und allgemein des immateriellen alpinen Kulturerbes in seiner ganzen Vielfalt, **auch durch formale und nicht formale Bildung**. Die generationsübergreifende Weitergabe sollte in allen Kontexten und in den Schulen gefördert werden, indem das immaterielle Kulturerbe in den Lehrplan und in außerschulische Aktivitäten integriert wird. In jedem Land des Netzwerks sollten spezifische Projekte mit "Pilotschulen" durchgeführt werden, an denen die lokalen Vereine, Produzenten und Handwerker der betroffenen Gebiete beteiligt sind;
4. **Ausbildung und Stärkung der Kapazitäten von Gemeinschaften sowie von Institutionen und politischen Entscheidungsträgern** in den Alpen durch innovative Prozesse des "lebenslangen Lernens" und des "Learning-by-doing" mit besonderem Augenmerk auf die Weitergabe zwischen den Generationen, Bewusstseinsbildung, Förderinstrumente und Rechtsansprüche sowie Unterstützung von Prozessen der "Berufsausbildung". Spezifische Workshops zum Kapazitätsaufbau sollten mit den verschiedenen hier aufgeführten Erhaltungsmaßnahmen verknüpft werden;
5. **Förderung des alpinen Esskulturerbes** und allgemein des immateriellen Kulturerbes der Alpen **durch Projekte des nachhaltigen Tourismus und der kommerziellen Entwicklung sowie durch erbesensible Marketingstrategien** unter voller Achtung der Rechte, Bräuche und Werte der Gemeinschaften, die Träger der verschiedenen Ausdrucksformen des Esskulturerbes der alpinen Gemeinschaften sind, und unter deren direkter und informierter Beteiligung und Mitarbeit. Geeignete Strategien zur Förderung von Produkten/Reiserouten/Veranstaltungen, die auf dem Prinzip des Vorteilsausgleichs beruhen, sollten die nachhaltige so-

zioökonomische Entwicklung der alpinen Gemeinschaften vor Ort und über die Grenzen hinweg fördern; alle Werbe- und Sensibilisierungsaktivitäten sollten von angemessenen Erhaltungsmaßnahmen begleitet werden, die sich auf die einschlägigen rechtlichen Rahmenbedingungen und angemessene ethische Standards stützen.

- 6. Entwicklung, Anwendung und Förderung einer Vielzahl geeigneter rechtlicher Erhaltungsmaßnahmen** zum Nutzen der alpinen Gemeinschaften. Eines der Ziele dieser Maßnahmen sollte die Unterstützung der Vermarktung und die Förderung von Erhaltungsmaßnahmen (siehe Punkt 5) im Kontext des globalen Marktes sein, wobei das traditionelle Wissen zu schützen ist. Ein weiteres Ziel sollte darin bestehen, die vollständige Erhaltung der Rechte der Gemeinschaften zu gewährleisten, die Träger und Übermittler dieses immateriellen Kulturerbes sind, wenn sie kommerzielle Aktivitäten im Zusammenhang mit ihrem Erbe ausüben, um eine nachhaltige Entwicklung in all ihren wirtschaftlichen, ökologischen, sozialen und kulturellen Dimensionen zu ermöglichen. Diese rechtlichen Erhaltungsmaßnahmen sollten unter anderem kollektive Rechte an geistigem Eigentum (wie geografische Angaben und Marken) zugunsten der Gemeinschaften und Leitlinien für deren Nutzung, ethische Kodizes, vertragliche Instrumente usw. umfassen.
- 7. Beitrag zur Ausarbeitung und Umsetzung eines integrieren Kommunikationsplans**, der den Erfahrungsaustausch und die Verbreitung von Ideen in Bezug auf alle oben genannten Maßnahmen zur Erhaltung und zur nachhaltigen Entwicklung fördern soll. In den Plan könnten Online-Kommunikationsmittel integriert werden;
- 8. Stärkung der Zusammenarbeit durch die Einrichtung von Partnerschaften auf mehreren Ebenen und zwischen verschiedenen Sektoren**, um eine angemessene Steuerung der Aktivitäten innerhalb des Nominierungsnetzwerks zu

fördern und so die Bemühungen zur Erhaltung der alpinen Gemeinschaften auf lokaler Ebene und den Austausch bewährter Praktiken in Bezug auf alle angegebenen Erhaltungsmaßnahmen zu unterstützen.

## Organisation der Kandidatur und Förderung des Paktes

Die Region Lombardei - Archiv für Ethnographie und Sozialgeschichte (AESS) hat durch das Regionalgesetz Nr. 25 vom 7. Oktober 2015 "Regionale Kulturpolitik - Neuordnung der Rechtsvorschriften" die Erhaltung des immateriellen Kulturerbes auch durch die Einrichtung des partizipativen Online-Inventars [www.intangiblesearch.eu](http://www.intangiblesearch.eu) und das oben genannte Projekt AlpFoodway gefördert. Infolgedessen hat sie eine lebendige Partnerschaft mit den Ländern des Alpenbogens entwickelt, sich aktiv an den Arbeiten der Strategie der Europäischen Union für die Alpen (EUSALP) beteiligt und vorgeschlagen, als federführende Stelle das multinationale Nominierungsprojekt zu koordinieren.

Zu diesem Zweck wurde mit dem Dekret Nr. 8331 vom 13. Juli 2020, "Einrichtung der Task Force für die multinationale Nominierung des alpinen Esskulturerbes in die Repräsentative Liste des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO", hat die Region Lombardei ein internes Koordinierungsgremium (Task Force) eingerichtet, das mehrere regionale Einheiten in einem Ansatz zusammenbringt, der verschiedene Sektoren wie Kultur und Tourismus, Umwelt und Landwirtschaft, Bildung und Erziehung miteinander verbindet.

Die Task Force für die multinationale Nominierung des alpinen Esskulturerbes wird den Dialog mit Akteuren aus verschiedenen Sektoren und auf allen Ebenen suchen, damit diese multinationale Nominierung für alle Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen, die sich für die Weitergabe des alpinen Esskulturerbes einsetzen, repräsentativ ist.

Als integraler und wesentlicher Bestandteil dieses Paktes, in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk von Gemeinden, Gruppen und Einzelpersonen als Träger des alpinen Esskulturerbes, fördert die Task Force der Region Lombardei im Einvernehmen

mit den Institutionen der Alpenpartnerschaft den folgenden Pakt, der für den Beitritt aller Personen oder Einrichtungen jeglicher Art offen ist, die seine Ziele teilen.



# Pakt für die Erhaltung des Alpenen Esskulturerbes

## Art. 1 **Koordinierung**

Die Generaldirektion für Autonomie und Kultur fördert über das Archiv für Ethnographie und Sozialgeschichte (AESS) als federführender Referent der Region Lombardei, der den Bewerbungsprozess bisher in allen Aspekten begleitet hat, in Abstimmung mit dem Vorsitz der Region Lombardei und der Task Force in Zusammenarbeit mit nationalen und internationalen Partnern und dem gesamten Nominierungsnetzwerk die Koordination der Nominierungsaktivitäten. Um das Koordinierungssystem effizient zu gestalten, verpflichtet sich jeder Unterzeichner, eine Kontaktperson zu benennen.

## Art. 2 **Unterzeichner und Referenten**

Jeder Unterzeichner des Netzwerks kann Beiträge jeglicher Art zur Durchführung des Projekts leisten. Der Beitritt zum Netzwerk ist frei und ohne jegliche Diskriminierung möglich, sofern er im Einklang mit den geltenden Vorschriften und den Zielen dieser Vereinbarung steht. Die aktualisierte Liste der Unterzeichner ist integraler Bestandteil dieser Vereinbarung.

## Art. 3 **Lenkungsausschuss**

Das Netz kann einen Projektleitungsausschuss einrichten, der mindestens zweimal im Jahr zusammentritt und sich aus seinen eigenen repräsentativen Fachberatern zusammensetzt.

## Art. 4 **Beratender Ausschuss**

Das Netz kann einen Beratenden Ausschuss einsetzen, der die Verfolgung der in dieser Vereinbarung festgelegten Ziele unterstützt.

## Art. 5 **Respekt**

Die Rechte der alpinen Gemeinschaften, ihr kulturelles Erbe zu besitzen und zu kontrollieren, sowie ihre Rechte und Interessen an der Art und Weise, wie es dargestellt wird (Bilder, Texte oder Ähnliches), müssen stets respektiert und geschützt werden. Angemessene Konsultationsprozesse mit den entsprechenden Kultur-

behörden sollten immer eingehalten und die erforderlichen Genehmigungen und Erlaubnisse entsprechend eingeholt werden.

## Art. 6 **Vertraulichkeit**

### **Verantwortung der Unterzeichner**

Jeder Unterzeichner anerkennt und schützt die Vertraulichkeit aller Dokumente, technischen oder methodischen Informationen, die er den anderen Unterzeichnern mitteilt, und verzichtet darauf, sie ohne vorherige schriftliche Genehmigung für andere Zwecke als die, die der Übermittlung zugrunde liegen, zu verwenden.

### **Persönlicher Datenschutz**

Die Privatsphäre und die Vertraulichkeit in Bezug auf die persönlichen Angelegenheiten der Mitglieder der Alpengemeinden sollten gemäß dem geltenden europäischen und nationalen Rechtsrahmen respektiert werden.

## Art. 7 **Zuschreibung**

Alpine Gemeinschaften sollten für ihre Leistungen, Beiträge und Rollen bei der Entwicklung von Medienberichten und / oder der Verwendung von kulturellem Material gebührend gewürdigt werden. Bei der Vorbereitung von Danksagungen und Zuschreibungen sollten Sie die Informanten fragen, wie sie beschrieben oder identifiziert werden möchten.

## Art. 8 **Beiträge und Unterstützung**

Jede Einrichtung verpflichtet sich auf politischer und institutioneller Ebene, die Umsetzung der Erhaltungsmaßnahmen durch aktive Beteiligung zu unterstützen.

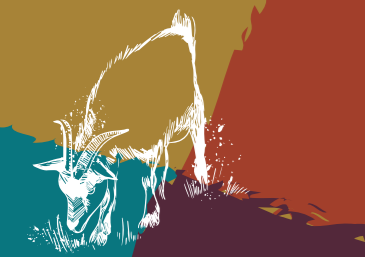
## Art. 9 **Dauer**

Dieser Pakt ist ein unbefristetes Instrument zur Bewahrung des alpinen Esskulturerbes gemäß Art. 2.3 der Konvention, ohne zeitliche Begrenzung.

## Art. 10 **Änderungen**

Dieser Pakt kann in jedem Teil im Einklang mit den Zielen des Netzwerks "Alpine Food Heritage" geändert werden.

Anhang 1: Registrierungsformular für Unterzeichner



## ADHÄSIONSFORMULAR

[ ANHANG 1 ]

# Multinationale Nominierung des Alpen Esskulturerbes

## Ein Programm zur Erhaltung des traditionellen Wissens, der Praktiken und Werte der alpinen Gemeinschaften

Zur Eintragung in das UNESCO-Register Guter Praxisbeispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes der Menschheit

Mit diesem Akt **DEKLARIERT**,  
[Name des Unterzeichners einfügen]

---

---

---

Das Projekt für die multinationale Nominierung des Programms **„Alpines Esskulturerbe. Ein Programm zur Erhaltung des traditionellen Wissens, der Praktiken und Werte der alpinen Gemeinschaften“**

**FÜR DIE AUFNAHME IN DAS**  
UNESCO-Register Guter Praxisbeispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes der Menschheit

gründlich zu kennen und zu verstehen und

**NIMMT**  
daher an dem oben genannten Projekt teil und teilt dessen inspirierende Grundsätze und Ziele, wie sie im Pakt, dem dieses Adhäsionsformular als Anhang beigelegt ist, dargelegt sind.

## ENGAGIERT SICH

im Rahmen des oben genannten Pakts folgende Erhaltungsmaßnahmen zu ergreifen (bitte alle zutreffenden Punkte auswählen):

- Sensibilisierung für den Wert und Förderung der Anerkennung des Reichtums an Wissen, Fähigkeiten und Praktiken im Zusammenhang mit dem traditionellen Esskulturerbe der alpinen Gemeinschaften;
- Identifizierung, Dokumentation und Aufwertung des umfangreichen und vielfältigen Erbes an Wissen, Fertigkeiten und Praktiken der traditionellen Ernährung der alpinen Gemeinschaften durch gemeinsame Forschung und partizipative Dokumentation;
- Aktivitäten zur Vermittlung des alpinen Esskulturerbes und allgemein des immateriellen Kulturerbes der Alpen in seiner ganzen Vielfalt, auch durch formale und informale Bildung;
- Ausbildung und Stärkung der Kapazitäten der Gemeinschaften und Institutionen in den Alpen, mit besonderem Augenmerk auf die Weitergabe zwischen den Generationen, die Sensibilisierung für Erhaltungs- und Förderinstrumente und gesetzliche Rechte sowie die Unterstützung von Prozessen der Berufsbildung; spezifische Workshops zum Kapazitätsaufbau müssen mit den verschiedenen hier aufgeführten Erhaltungsmaßnahmen verknüpft werden;
- Förderung des alpinen Esskulturerbes und allgemein des immateriellen Kulturerbes der Alpen durch individuelle und kollektive, auf das Erbe abgestimmte Produkt-, Dienstleistungs-, Erlebnis-, Attraktions-, Veranstaltungs- und Tourismusentwicklungs- und -vermarktungsstrategien, die auf dem Ansatz der Geschmackserziehung und des Geschichtenerzählens beruhen, unter voller Achtung der Rechte, gewohnheitsmäßigen Praktiken und Werte der Gemeinschaften, die Träger der verschiedenen Elemente sind, die das Esskulturerbe der alpinen Gemeinschaften ausmachen, und unter deren direkter und informierter Beteiligung und Mitarbeit;







