Anreise:

Der Veranstaltungsort Münchberg liegt in Nordbayern
direkt an der A9 zwischen Nürnberg und Berlin
➡ Ausfahrt „Münchberg Nord"

slowbier e.v.
preseecker straße 3 · d-95233 helmbrechts
telefon 09251-4363661 · telefax 09251-879786
info@slowbier.de · www.slowbier.de

SCHMIDT & BUCHTA

DRUCKEREI + VERLAG

Fliegerweg 7
95233 Helmbrechts

Tel.: 09252 / 92483
Fax: 09252 / 92482

www.schmidt-buchta.de
info@schmidt-buchta.de

slow® bier

münchberg helmbrechts

24.-26. april 2009

geschmack, genuss, erlebnis

Die Slow Bier vom 24 – 26. April 2009

Deutschland ist Bierland und Oberfranken sein Zentrum! Rund 200 handwerklich arbeitende Brauereien in der Region zwischen Bamberg im Westen, Bayreuth im Osten, Hof im Norden und Pegnitz im Süden, sorgen für eine weltweit einzigartige Vielfalt an Biersorten und Geschmacksrichtungen. Und die Genuss-Erlebnis-Messe Slow Bier liefert den schmeck – und sichtbaren Beweis, dass dieses Bier ein lebendiges und erhaltenswertes Kulturgut ist.

Analog zur „Slow Fish" in Genua und der „Cheese" in Bra richtet das Slow Food Convivium Oberfranken alle zwei Jahre eine Messe mit dem deutschen Produkt aus.

Drei Tage sind die Gemeinden Münchberg und Helmbrechts das europäische Bierzentrum. Interessierte Bierfreunde finden auf der Slow Bier 2009 alles zum – und rund um den edlen Gerstensaft. Längst vergessen geglaubte Erfahrungen warten auf den neugierigen Geschmacksentdecker. Bier in schier unendlicher Vielfalt und nicht in monotoner Einfalt.

quo vadis cervisia

Der Hintergrund

Immer weniger Braustätten produzieren immer mehr Bier, das immer ähnlicher schmeckt. Das Wort von der Bierkultur in Deutschland droht zu einer Floskel der Marketingabteilungen zu werden. Und obwohl Bier in ständig neue Kommunikationsstrategien eingebunden wird und mittels Beimischungen auf trendig und lifestyle getunt ist: der Bierkonsum in Deutschland geht zurück. Seit Jahren schaut der Deutsche immer seltener ins (Bier-)Glas. Verantwortlich dafür sind nach Meinung der Marketingstrategen sich ändernde Verbraucherinteressen, eine „Mediterranisierung" des Geschmacks, niedrige

Promille Grenzen, ...und...und...und.

Ein Kulturgut das auf hip getrimmt wird, kann bei gleichzeitiger Minimierung der Identität auf Dauer nicht überleben. Auf die Idee, dass der Konsument einfach keine Lust mehr auf immer gleiche 08/15 Biere hat, kommen nur die Allerwenigsten unter den Brauern.

Einen Königsweg aus dieser schleichenden Krise gibt es sicher nicht. Aber Möglichkeiten, mit Ideen, Tradition und Handwerk einen Platz im Markt zu finden und gleichzeitig kulturelles Erbe lebendig zu halten.

schmecken, riechen, sehen

Das Programm

Bierothek: in der über 100 verschieden handwerklich hergestellte Biere verkostet werden können.

Marktplatz: der alles präsentiert, was zum Bier passt. Brot mit natürlichen Gärprozessen. Wurst aus artgerechter Tierhaltung. Käse von handwerklich arbeitenden Betrieben. Wurst, Senf, Schokolade.

Geschmackserlebnisse: die schmecken lassen, dass Bier mehr als ein Durstlöscher sein kann.
Brot und Bier gemeinsame Wurzeln haben.
Schlachtschüssel und Bier ein Paar sind.
Austern zum Schwarzbier passen.
…und…und…und.

Brauereibesichtigungen: die einen Blick hinter die Kulissen bieten.

Ausstellungen: die zeigen, dass Bier ein Kulturgut ist. Verbunden mit kulinarischen Spaziergängen.

Geschmacksparcours für Kinder: damit die Kleinsten das Schmecken wieder lernen.