

„Slow Bier“ wirbt für das Genießen

Geschmacksmesse in Münchberg setzt auf oberfränkische Biertradition und Küche

KULMBACH/MÜNCHBERG

Die Geschmacks- und Erlebnismesse „Slow Bier“ findet (wie bereits kurz berichtet) vom 29. April bis 1. Mai in Münchberg statt. Bei dieser Veranstaltung werden sich mehr als 50 Brauereien – vorwiegend aus Franken – vorstellen. „Die Messe soll ein Podium sein, in dem fachlich und sachlich übers Bier geredet wird“, erläuterte einer der Initiatoren, Achim Taubald, bei einer Pressekonferenz in der Kommunbräu.

Neben Taubald stellten die Messe in der Kommunbräu auch Harald Scholl, Udo Rödel, Klaus Zuleeg und Bernhard Widholz von „Slow Bier“, einer Initiative des „Conviviums Oberfranken von Slow Food“, vor. Bei „Slow Food“ handelt es sich laut Taubald um eine 1986 in Italien als Antwort auf die rasante Ausbreitung des „Fast Food“ und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründete Vereinigung. Heute gehörten der mittlerweile weltweiten Bewegung mehr als 70 000 Mitglieder in 90 Ländern an. Grundgedanke sei das Motto „Nur langsam kann man genießen!“.

„Oberfranken mit der größten Brauereidichte Europas ist geradezu prädestiniert für so eine Messe, die die Geschmäcker erhalten und fördern soll“, fuhr Taubald fort. „Slow“ stehe dabei für eine Lebenseinstellung, die das „sich Zeit nehmen“ bewusst der Alltagshektik entgegensetze.

Udo Rödel teilte mit, dass die Hauptveranstaltung in Münchberg im „Götz“, einem ehemaligen Kaufhaus neben dem Bahnhof, stattfindet. Dort würden an Ständen, die aus Gründen der Gleichbehandlung allesamt neun Quadratmeter Fläche hätten, zwölf Brauereien, darunter die Kommunbräu und die Mönchshof, je zwei Bäckereien, Metzgereien und Käseereien und diverse andere Anbieter eine entsprechend gro-

ße Geschmacksvielfalt präsentieren. „Zusätzlich mit den in einer Bierothek vorgestellten Brauereien – viele davon aus der Fränkischen Schweiz sowie einige aus dem Ausland – stellen sich etwa 50 Brauereien mit insgesamt hundert verschiedenen Bieren vor“, sagte Rödel.

„Botschafter des Bieres“ stünden als Ansprechpartner zur Verfügung, geben laut Rödel über die Herstellung und verschiedensten Produktionsweisen Auskunft. Auch ihm, so teilte Rödel mit, liege wie den anderen Initiatoren der Erhalt der oberfränkischen Biertradition und der regionalen Küche und Produkte am Herzen. Daher werde der „Bierothek“ ein „Marktplatz der Genüsse“ entgegengestellt, „an dem sich regionale Erzeuger präsentieren“.

Als Hauptsponsoren unterstützen das Helmbrechtser Textilforum und der Initiativkreis Textil die Messe, erläuterte Klaus Zuleeg. In beiden Vereinigun-

gen setzten sich insgesamt zehn namhafte Unternehmen für die Region und ein partnerschaftliches Miteinander ein. Textilien und Bier haben seinen Worten zufolge viele Gemeinsamkeiten: „Oberfranken ist die Bierregion der Welt und die Textilregion Deutschlands. Beide Bereiche weisen eine enorme Vielfalt auf und zeichnen sich durch Individualität und hochwertige Produkte aus.“

Parallel laufen laut Taubald „Geschmackserlebnisse rund ums Bier“ im Bürgerzentrum Münchberg, im Textilmuseum Helmbrechts und im Bauernhofmuseum Kleinlosnitz. Zwischen Münchberg und Helmbrechts sei eine kostenlose Nutzung der Bahn möglich. Zum Rahmenprogramm gehören Musik und Kabarett. Wenn die Messe der Erfolg wird, den sich die Organisatoren erhoffen, soll sie künftig das regionale Großereignis der Region werden und im zweijährigen Turnus stattfinden.



Informierten in der „Kommunbräu“ ausführlich über die „Slow Bier“ in Münchberg: (von links) Harald Scholl, Klaus Zuleeg, Achim Taubald, Udo Rödel und Bernhard Widholz.

Foto: BR/ru