

# Bieramisu auf der Arche des guten Geschmacks

Achtungserfolg Slow-Bier: Die regionale Genusssmesse in Münchberg und Helmbrechts als Marktplatz nicht nur oberfränkischer Gaumenfreuden

VON HARALD JÄCKEL

Slow Food nennt sich eine weltweite Initiative, die sich die Bewahrung bedrohter traditioneller regionaler Spezialitäten und die Rückbesinnung auf das bewusste Genießen auf die Fahnen geheftet hat. Slow Bier nennt sich ein Verein, der jüngst von oberfränkischen Slow-Food-Mitgliedern aus dem Frankenwald gegründet wurde. Die Retter und Ritter nicht nur des guten Bier-Geschmacks präsentierten sich und die köstliche Produktvielfalt vor allem der kleinen heimischen Brauereien, Bäcker, Metzger, Bauern und anderer regionaler Anbieter jetzt erstmals und schon recht erfolgreich: auf der Genusssmesse Slow-Bier, die am Wochenende in Münchberg und Helmbrechts Hunderte von Besuchern anlockte.

MÜNCHBERG/HELMBRECHTS – Die Austern kommen aus Syllt und Frankreich, das Bier dazu aus Oberfranken. Seit Freitagabend ist diese für manchen Feinschmecker sicher ungewöhnlich anmutende Kombination von Kennern getestet und für gut befunden worden. „Passt perfekt.“ So lautete der einhellige Kommentar für die neu entdeckte Gaumenfreude, die wie etliche andere von Küchenchef Karl-Heinz Zeitler im gleichnamigen Helmbrechtser Hotel zelebriert wurden.

## Über den Tellerrand

Dazu gehörte die wortgewandte und kalorienreiche Einführung in die Mysterien der oberfränkischen Schlachtschlüssel samt unverzichtbarer Bier-Begleitung und gleich ein Dutzend fantastischer und bierhaltiger Dessert-Kreationen – darunter in Anlehnung an die italienische Spezialität Tiramisu eben auch Bieramisu.



Bieramisu und andere ebenso gewagte wie köstliche Nachspeisen samt und sonders mit Gerstensaft zubereitete gab es im Helmbrechtser Hotel Zeitler. Slow-Bier-Chef Achim Taubald (links) und Lebensmittel-Experte Werner Mlodzianowski – der sich in einem viel beachteten Vortrag auf die Suche nach dem verlorenen Geschmack machte – stoßen auf die gelungenen Kreationen an. FOTO: HERMANN KAUPER

strömten ein paar Kilometer entfernt Hunderte genussfreudiger Besucher ins ehemalige Münchberger Kaufhaus. Götze. Dort präsentierte sich eine regionale Produktmesse der heimischen

Geschmacksverstärker. Neben der ungeheuren Biervielfalt gab es nach alten Rezepten gebackene Brotsorten, die legendären heimischen Wurstspezialitäten,

gelungen. Ob Naturkäse aus dem Allgäu, Senf aus einer Thüringer Traditionsböhrle oder eine nach uraltem Rezept hergestellte Wurst aus Freudenstadt.



Das zischt: In der Bierothek und an den Ständen der kleinen und großen regionalen Brauereien wurden in Münchberg über 50 Sorten ausgeschenkt. FOTO: ERNST SAMMER

waren etliche Slow-Food-Fans aus Italien gekommen, viele Autokennzeichen verrieten das bundesweite Interesse an der Geschmacks-Erlebnis-Messe.

Das hatten die Organisatoren um das rührige Slow-Bier-Führungsduo Achim Taubald, Udo Rödel und Klaus Zuleeg auch mit einem reizvollen Rahmenprogramm geweckt. Nicht zuletzt dank der finanzkräftigen Unterstützung der Sponsoren – allen voran das Helmbrechtser Textilforum und der Initiativkreis Textil Münchberg – gab es ein wahres Veranstaltungs-Marathon zu bewältigen.

Einer der herausragenden Programmpunkte – die sich im Helmbrechtser Textilmuseum, im Münchberger Bürgerzentrum und im Bauernhofmuseum Kleinlosnitz sowie im Kulmbacher Brauereimuseum und bei Führungen durch Brauereien in Hof und Kulmbach abhaken ließen – war sicherlich der Vortrag des Lebensmittel-

re – ihren Geschmack verloren haben. Und mit ihnen die Menschen. Dies führe zu so gesundheitsschädigenden Auswirkungen wie etwa die Fettleibigkeits-Epidemie der „Fast-Food-Fresser“ in den USA.

## Die Zukunftsidee

In punkto Gerstensaft hieb Mlodzianowski in jene Kerbe, die auch die Slow-Bier-Freunde so leidenschaftlich vertiefen. Der Referent forderte unter dem Beifall der Bierologen: „Der Konsument muss wieder lernen, dass Bier ein Lebensmittel mit hoher Geschmacksvielfalt ist. Bier mit Geschmack, mit echtem und engen Bezug zu Region, Landwirtschaft und Kultur ist ökologisch und technologisch nachhaltig.“ Damit einhergehend zauberte der Referent eine Zukunftsidee aus dem Hut, die der Slow-Bier-Verein begeistert

en, die etwa ihr Landbier mit der malzigen und leichten Karamelnote oder das Weizenbier mit „einem Aroma nach Nelke und Banane“ bewerben. Beste Werbung für Presssack und Co. machte Metzgermeister Dieter Groß aus Schwarzenbach/Wald, der nicht nur am schmackhaften Objekt in die Geheimnisse fränkischer Kochwurstherstellung einfuhrte.

Nachhaltigen Eindruck beim Publikum hinterließ auch Robert Boser, Braumeister im Kulmbacher Brauereimuseum, der in Münchberg über das „Geschmacks-Erlebnis Hopfen und Malz“ referierte und dabei die Bierherstellung abwechslungsreich und kenntnisreich beschrieb.

Und auch wenn die Besucherzahlen am Wochenende noch nicht ganz nach dem Geschmack der Veranstalter waren, zogen diese am Sonntagabend eine durchwegs positive Bilanz. Slow-Bier-Sprecher Udo Rödel schwärmte von der „tolle Stim-