

# Langsam trinken führt zum Ziel

Weniger ist mehr: Eine regionale Biermesse der genussvollen Art findet in Münchberg statt

**BAYREUTH**

Von Frank Schmälzle

Es gibt keinen besseren Ort als eben Oberfranken. Nirgends sonst kann eine Biermesse stattfinden, wie sie das Slow-Food-Convivium Oberfranken vorhat. Eine, bei der es nicht um Masse geht. Sondern um Qualität und Individualität. Um Wissen und Tradition.

Was haben ein gutes Bier und ein wertvolles Gemälde gemeinsam? Wer's wissen will, fragt Harald Scholl, den Pressesprecher der Messe, die die Macher „1. Slow Bier“ genannt haben: „Beide sind Kulturgüter.“ So also ticken Slow-Food-Jünger, so denken sie übers Bier: kein frei verkäufliches Betäubungsmittel im 20er-Pack. Kein Massenprodukt aus Megakesseln. Sondern ein Lebensmittel, das bei jedem guten Schluck auch Kultur ist. Warum gibt es in der Fränkischen Schweiz dunkle Biere? Und welche Geschichte erzählt das Brezenbier? „Solches Wissen droht verloren zu gehen“, sagt Scholl, der sich selbst einen bekennenden Kleinbrauerei-Freund nennt. Wissen, das weit über das blanke Bier hinausgeht und vom Leben der Menschen und den Gegebenheiten der Natur erzählt.

## Wissen und Tradition

Fast schon naturgemäß ist in Oberfranken der Fundus an Expertenwissen und Tradition ums Bier so groß wie wohl an keinem anderen Ort. 257 Braustätten, so hat das hiesige Convivium gezählt, sind in der Region aktiv – wer Statistiken mag: Jede vierte deutsche Brauerei liegt in Oberfranken. Scholl und seine Slow-Food-Freunde wollen angesichts dieser Vielfalt einfach nicht schlucken, dass um Wein ein wahrer Kult betrieben wird und Bier an manchem Gaumen noch immer den Proletarier-Nachgeschmack hat.

Der Bierkonsum jedenfalls sinkt

**Genießer und Mitorganisator der „1. Slow Bier“: Harald Scholl. Foto: privat**



stetig. In den vergangenen zehn Jahren ist der Pro-Kopf-Verbrauch eines Durchschnittsdeutschen von 132,7 auf 113,9 Liter gesunken. „Und auch die finanzstärksten Marketingkampagnen helfen nicht, den Abwärtstrend aufzuhalten“, sagt Bier-Langsam-Trinker Scholl. „Ein Kulturgut, das auf hip getrimmt wird und gleichzeitig immer mehr von seiner Identität verliert, kann auf Dauer nicht überleben. Auf die Idee, dass der Konsument einfach keinen Bock auf immer gleiche 08/15-Biere hat, kommen die wenigsten Brauer.“

Einen Königsweg aus der Bierkrise gebe es nicht – wohl aber den Gegen-

trend. Der heißt Genuss, sagen die Slow-Food-Kenner. Der heißt Wissen, Tradition – ohne bierdümpelnde Dumpfbackigkeit. Denn auch beim Bier steht vor dem Genießen das Verstehen und Probieren. Welche Sorte passt zu welchem anderen Lebensmittel? – die Frage stellt sich auch beim Bier. Bier zum Käse, Bier zum Fisch, Bier zu Schokolade. All das geht, wenn man weiß wie. Die „1. Slow Bier“ wird Geschmacksseminare anbieten.

Und als Eintrittskarte bekommen Besucher ein Gläschen, das mit 100 Millilitern schon randvoll gefüllt ist. Probieren soll man und erkennen,

was einem schmeckt. Das geht eben nur in Maßen.

Klingt alles sehr ernst, sehr verknüpft – ist es aber nicht: Zum Dogma wollen die Slow-Foodianer ihre Haltung zum Bier nicht erheben. Noch immer ist erlaubt, was gefällt – „wir überlassen es dem Besucher, seine Art des Biertrinkens zu finden“. Auswahl besteht ausreichend: 50 handwerklich erzeugte Biere, so kündigt Scholl an, wird es bei der „Slow-Bier“ vom 29. April bis 1. Mai zu verkosten geben. „Von malzromantisch über hefblumig bis hin zu feinwürzig.“

Natürlich stammen diese Biere aus Oberfranken, aber eben nicht nur. Auch aus Belgien und aus dem bislang für seine Weine bekannten Italien bringen kleine Brauereien ihre Produkte nach Münchberg und damit ausgerechnet in eine Stadt, die keine einzige Brauerei hat. Dass der stellvertretende Vorsitzende des Conviviums Oberfranken, Udo Rödel, Zweiter Bürgermeister in Münchberg ist, hat mit der Ortswahl zu tun. Aber genauso wichtig ist die Neutralität dieses Ortes – keine Brauerei weit und breit, die da zu sehr ihre eigenen Interessen vertreten würde.

## Wo es Gutes gibt

Weniger als 5000 Besucher bei der dreitägigen „Slow Bier“ würden Harald Scholl enttäuschen. Die Slow-Food-Gemeinde pilgert gerne dorthin, wo es Gutes gibt – ein beträchtlicher Teil des Publikums wird wohl aus den eigenen Reihen kommen. Und ein anderer hoffentlich aus der Fraktion der Noch-nicht-Biertrinker. Denn am Ende geht es darum, Bewusstsein zu schaffen. Bier ist Kultur. Bier ist ein wertvolles Gemälde.

**INFO** Weitere Informationen im Internet unter [www.slowbier.de](http://www.slowbier.de) und [www.slowfood.de/oberfranken](http://www.slowfood.de/oberfranken)