

2. „*slowbier*“ vom 27. bis 29. April 2007

Größer – besser – ‚slower‘

In Helmbrechts und Münchberg geht die Erlebnis-Genussmesse rund ums Bier in die zweite Runde. Ein Vorbericht von Harald Scholl

Die erste Ausgabe 2005 war ein Erfolg – nicht zuletzt, weil es gelang, schwarze Zahlen zu schreiben. Was für Slow Food Veranstaltungen keine Selbstverständlichkeit ist. Mehr als 2.000 Besucher, 20 Geschmackserlebnisse, über 100 Biere sind Eckdaten, die aber noch deutlich gesteigert werden können. Und sollen. „Das Konzept der Messe bleibt, handwerklich produziertes Bier wird im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen. Wir werden aber das Rahmenangebot für den Besucher erweitern und attraktiver gestalten“, so Achim Taubald, Conviviumsleiter Oberfranken. So wird es mehr Geschmackserlebnisse geben – vor allem am Sonntag sollen oberfränkische Klassiker wie Klees und Schäufala erschmeckbar werden. Ein Symposium zum Thema Reinheitsgebot wird der Frage nachgehen, ob dieses älteste Lebensmittelgesetz nur noch ein Marketinginstrument ist oder doch ein Qualitätssiegel. Und auch die Frage, warum Deutschlands Brauer die Angst vor der Rohstoffknappheit (Braugerste) umtreibt, dürfte ein Thema werden. Natürlich werden der Geschmacksparcour für Kinder nicht fehlen, die erfolgreichen Geschmackserlebnisse aus 2005 neu aufgelegt. Damit endlich alle Foodies die Chance haben, Austern und dunkles Bier zu verkosten.

Bier und mehr! Geschmack, Genuss, Erlebnis

Deutlich stärker als in der Erstausgabe werden Brauer aus dem ganzen Freistaat in Münchberg und Helmbrechts vertreten sein. Dank der Kontakte, die von den slowbier-Machern auf dem Salone del Gusto u.a. mit italienischen Brauern geknüpft werden konnten, präsentieren Brauer aus ganz Europa ihr Bier in Münchberg. Der Boom der sogenannten „Micro-Breweries“ in Italien und USA

zeigt, das handwerklich hergestelltes Bier – selbst wenn es deutlich teurer ist als Industriebier – einen Markt und damit auch Zukunft hat. Als massenkompatibler Durstlöscher verliert Bier Jahr für Jahr an Marktanteil. Aber ähnlich wie Deutschlands Landwirte suchen auch viele Brauer ihr Heil immer noch in ungezügelterm Wachstum. Das schiere Größe aber keine Garant für Existenz ist, zeigen die Übernahmen deutscher Brauereien durch ausländische Giganten wie Inter Brew. Kleine und häufig unbekannte Brauereien aus ganz Europa wird es in der Bierothek

Gemeinschaftsaufgabe der süddeutschen Convivien

Daß sie mit der *slowbier* auf dem richtigen Weg sind, zeigt sich für die Organisatoren an der Unterstützung der benachbarten Convivien. Auf dem traditionellen Neujahrstreffen der bayerischen Convivien im Januar stand die *slowbier* im Zentrum. Das gemeinsame Ziel: die *slowbier* als internationale Slow Food Messe in Deutschland zu etablieren. Auch die erstmalige Unterstützung durch den Bayerischen Brauerbund zeigt, dass die *slowbier* auf dem richtigen Weg ist.

Aktuelle Informationen: www.slowbier.de.