

Genießer kommen auf den Gerstensaft Bei „Slow Bier“ luden oberfränkische Kleinbrauereien zur Degustation ihrer Produkte ein / Bio-Bier immer gefragter



MÜNCHEN

Käse oder Austern zu Starkbier? Was sich viele Gourmets nur zu Wein vorstellen können, wurde im Ausstellungsbereich „Slow Bier“ der Hoga mit Gerstensaft aus fränkischer Produktion serviert. „Wer einen guten Wein mag, schätzt auch ein gutes Bier“, meint Andreas Pflaum und

räumt dem regionalen Gebräu die Chance ein, in Zeiten der Globalisierung zum Kultobjekt zu werden. Pflaum, Chef in Pflaums Posthotel Pegnitz in Oberfranken, hat „Slow Bier“ gemeinsam mit Slow Food Deutschland und der Deutschen Akademie für Kulinaristik im vergangenen Jahr ins Leben gerufen. Darin sind 80 Kleinbrauereien aus der Kulturregion Oberfranken zusammengefasst, die ihre handwerklich hergestellten Biere auf der Messe im Rahmen eines Marktes der Genüsse vorstellten. „Die Region hat mit 250 Brauereien die höchste Brauereidichte Deutschlands“, sagte Pflaum. Zahlreiche Besucher probierten, was die Kleinunternehmen produzieren. „Vor allem das Bio-Bier wurde stark nachgefragt“, betonte Braumeister Hermann Michael. Ziel von Slow Food sei es, Bier in seiner Vielfalt vorzustellen und deutlich zu machen, dass es ein Kulturgut sei. Doch der Gerstensaft ist nicht nur zum Trinken da. Das erfuhren die Gäste beim Blick auf eine Leinwand, auf der die Bierherstellung gezeigt wurde. Die Leinwand bestand aus fließendem fränkischem Brauwasser. Der Markt der Genüsse stellte aber nicht nur eine Plattform für landwirtschaftliche Produkte aus heimischen Zutaten dar. Er verband auch Handwerk, Wissenschaft und Kulinaristik. Ergänzt wurde der Markt durch Neuheiten aus dem Wellness-Bereich. Auf besonderes Interesse stieß unter anderem der selbstleuchtende Sternenhimmel für Hotelzimmer der Firma Top Impex Worldwide, der den Gästen ein Gefühl der Unendlichkeit und Weite vermitteln soll.

Quelle: <http://www.ahgz.de/maerkte-und-unternehmen/Geniesser-kommen-auf-den-Gerstensaft,603210500.html>