

katalog 2007

slow[®]
bier



münchenberg helmrechts

27. - 29. april 2007

slowbier e.v.
1. vorsitzender
achim taubald
pressecker straÙe 3
d-95233 helmbrechts
telefon 09252-6464
telefax 09252-3092
www.slowbier.de



Slow Food › Ist ein internationaler Non - Profit - Verein, der 1986 in Italien als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist Slow Food eine weltweite Bewegung mit mehr als 70.000 Mitgliedern in 90 Ländern auf allen Kontinenten. Insgesamt 750 - Convivien - so nennen wir weltweit die lokalen Gruppen von Slow Food - bieten viele Veranstaltungen mit dem Ziel, regionalen Geschmack kennen zu lernen und das Wissen um die Geschmacksvielfalt und deren Bedeutung zu fördern. In Deutschland ist Slow Food seit 1992 aktiv und hat inzwischen mehr als 7.000 Mitglieder.

Von klugem Konsum und wahrer Lebensqualität › Nur langsam kann man genießen. Das ist der Grundgedanke von Slow Food. Wir wollen die fundamentalste aller Kulturen - die Esskultur - wieder wachrufen und bewahren. Wir wollen, dass auch unsere Kinder und Enkel sich noch an einer Vielfalt wohlschmeckender und gesunder Lebensmittel erfreuen können und diese zu schätzen wissen. Slow Food fördert daher eine verantwortungsbewusste Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk sowie die Erhaltung der regionalen Geschmacksvielfalt.

Vom Schutz der biologischen Vielfalt › Vom Aussterben bedrohte Tierrassen und Pflanzensorten nimmt Slow Food in die Arche des Geschmacks auf. In Förderkreisen werden konkrete Projekte zur Rettung bedrohter Tierarten und Pflanzensorten und zur Wahrung traditioneller Herstellungsmethoden besonderer regionaler und lokaler Nahrungsmittel umgesetzt - dies besonders in den Ländern der dritten Welt. Mit dem internationalen Slow Food - Preis zum Schutz der biologischen Vielfalt werden jedes Jahr Menschen ausgezeichnet, die durch ihr Tun dazu beitragen. Somit schafft Slow Food Aufmerksamkeit für engagierte Bauern, Lebensmittelhandwerker, Hirten und Fischer.

Von Bildung zum Genuss › Ernährungs- und Geschmacksschulungen, die auf die Wiedererweckung und Schulung aller Sinne setzen, gehören zum Programm. Schmecken als bewusstes Erlebnis; Erkenntnis; Erkenntnis der Unterschiede zwischen authentischen Lebensmitteln und industriellen Massenprodukten; Zubereitung von Speisen mit frischen, saisonalen Produkten aus der Region. Zu weiteren Ernährungsthemen werden Bildungsveranstaltungen für Kinder, Jugendliche und ihre Lehrer organisiert.

Von Produzenten und Produkten › Slow Food ist ein Forum für Informationen über alles, was mit guter Ernährung zu tun hat. Wir machen den Ernährungsmarkt transparent, indem wir Produzenten und Verbraucher miteinander in Kontakt bringen. Slow Food organisiert Messen, die bewussten Genießern und mündigen Konsumenten die Gelegenheit bieten, Erzeuger aus aller Welt zu treffen und deren hervorragende Lebensmittel kennenzulernen.

Malz ist Leitthema der slowbier 2007

Genuss, Tradition, Verbraucherpolitik – Malz vereint diese Themen in sich. Und ist damit ein würdiges Leitthema für die slowbier 2007. Gründe gibt es genug, sich mit diesem landwirtschaftlichen Veredelungsprodukt zu beschäftigen. Spezielle Malzmenus in den „Verabredungen zum Essen“ in und um Helmbrechts und Münchberg stellen die Genießer zufrieden. Besuche in den Brauereien zeigen den Einsatz des Produkts im Braualltag. Und in Gesprächen mit Brauern und Mälzern wird das Thema „Malzpreis“ sicher auch für interessante Kontroversen sorgen.

Unterschätzte Spezialität ➤ Malzbonbon. Malzbier. Das fällt jedem beim Stichwort „Malz“ ein. Aber Weißbiersuppe mit geröstetem Malz oder Frühlingsblattsalate mit Kürbiskernöl, eingelegten Kürbisstücken und geräucherten Braumalzsprossen oder Schweinekamm, gefüllt mit Brät und geschrotetem Malz in Braunbiersauce oder Malzparfait mit marinierten Apfelspalten – das sind mit Sicherheit nicht die klassischen Assoziationen zum Malz. Malz wird unterschätzt. Aber ohne das durch Mälzung gekeimte und getrocknete Getreide (denn nichts anderes ist Malz) wäre kein Bier in Deutschland denkbar. Und Malz ist vor allem in Bayern ein Wirtschaftsfaktor. Bayerisches Malz ist bundesweit gefragt, Und selbst ausländische Brauereien greifen gern auf die Bierzutat aus Bayern zurück.

Hopfen und Malz – Gott erhalts ➤ Für die Herstellung von Malz werden spezielle Getreidesorten, so genannte Braugersten oder Brauweizen eingesetzt. Diese sind in der Regel auf einen geringen Eiweißgehalt (wegen der höheren Ausbeute und der dunkleren Farbe durch das Eiweiß) und eine hohe Keimfähigkeit bei gleichmäßigem Keimverhalten gezüchtet. Um vom Getreide zum Malz zu werden, werden die Getreidekörner in Wasser eingeweicht und zur Keimung gebracht. Dadurch steigt der Wassergehalt auf ca. 40 % an. Nach ca. 5–7 Tagen wird die Keimung durch schonendes Trocknen (Darren) beendet, der aus dem Korn gewachsene Keimling entfernt. Das Malz ist danach lagerfähig. Für die Weiterverwendung wird es geschrotet oder vermahlen. Durch unterschiedlich stark gedarrte Braumalze entstehen helle bis dunkle Biere. Im Allgemeinen werden in der Bierbrauerei die folgenden drei Grundsorten unterschieden:

Pilsner Malz: für helle Biere (gedarrt mit ca. 80°C warmer Luft)

Wiener Malz: für rötliche Biere (gedarrt mit ca. 90–95°C warmer Luft)

Münchener Malz: für dunkle Biere (gedarrt mit ca. 100–105°C warmer, feuchter Luft)

Malz ist vielseitig ➤ Bekannteste Verwendung für Malz, ist die für das Bierbrauen. Aber auch bei der Herstellung von Whisky wird Malz verwendet. Malzkaffee gilt als gesunder und auch für Kinder geeigneter Kaffee-Ersatz, auch Muckefuck genannt. Malzmehl (meist aus Weizen) wird in der Bäckerei bzw. Mühle zur Verbesserung von triebsschwachen Mehlen eingesetzt. Der hohe Gehalt an vergärbaren Zuckern fördert das Gasbildungsvermögen in Teigen und die Bräunung der Gebäcke.

Malz ist ein Politikum ▶ Jahrelang sank der Preis für Sommergerste. Zum Leidwesen der Landwirte. Denn der Preis lag unter den Herstellungskosten. Die Landwirte suchten nach Alternativen – und fanden sie. Gerste als Biomasse ist lukrativer, weil einfach zu produzieren und teurer zu verkaufen als Braugerste. Das Problem: den Brauern fehlt damit das wichtige Malz für das Bier. Erste Rufe nach notwendigen Preiserhöhungen machen die Runde. Und das bei einem Malzanteil von 0,005 € pro Glas Bier (0,2 l) Also pro Halbe von 1,25 Cent. Die angekündigte Erhöhung von 25 Cent pro Bier muss also andere Gründe haben, als den hohen Malzpreis.

Wie verkoste ich BIER?

Bei Weinen wundert sich niemand mehr über die bisweilen aberwitzig blumige Sprache der Verkoster. Von nassen Pferdedecken über Teer und Katzenklo bis zu üppigen Damen reicht die Palette der Aromen und Assoziationen die der profunde Kenner in manchen Weinen zu errahnen vermag.

Davon ist das Bier mit seiner direkteren Aromatik weit entfernt. Dennoch erschließen sich auch beim Bier neben dem Aspekt „Durstlöschen“ optische und sensorische Parameter. Folgende Auflistung soll beim Genuss des Bieres Hilfe leisten.

Optische Prüfung:

1. Schaum

Bei allen Bieren sollte er weiß und kompakt sein. Naturgemäß dürfen dunkle Biere auch einen ins elfenbeinfarben neigenden Schaum aufweisen. Schnell zusammenfallende Schaumkronen weisen auf unsachgemäße Behandlung des Glases hin (Spülmittelreste). Bier und Glas sollten annähernd die gleiche Temperatur haben.

2. Farbe - typgerecht

Pils: Gold, leuchtend, klar, sehr dezente Kohlensäureperlen
Hefebier: Gleichmäßig trüb, feine, gleichmäßige Kohlensäureperlen
Kellerbier: Bernstein, Rottöne, schwache Kohlensäureperlen
Bockbiere: Malzbonbon, extrem dunkel, undurchsichtig

Sensorische Prüfung:

3. Geruch

Pils: ausgeprägte Hopfenblume,
Hefebier: Hefebäumig, helle Weizen dazu leicht fruchtig (Banane), dunkle Weizen auch dezent malzig
Kellerbier: Hefebäumig, süßlich, malzig
Bockbiere: ausgeprägt malzig, wenig

4. Geschmack

Pils: Ausgeprägte, feinherbe Hopfen bittere, prickelnd, schlanker Körper
Hefebier: Spritzig, mild, Banane, Apfel, Nelke,
Kellerbier: Vollmundig, leichte Hopfen bittere, dezente Süße, wenig Kohlensäure
Bockbiere: Ausgeprägt vollmundig, malzbetont, Karamell, süffig

In diesem Sinne: Cerevisiam bibat — Trinkt Bier!

„Wir leben in einem Landstrich mit vielseitigem kulturellem Angebot, in der Arbeitsfreude und Orientierung am Machbaren Hand in Hand gehen.“ So beschreibt der piemontesische Regierungspräsident sein Land. Es mag zwar ein bisschen vermessen sein, eine derartige „Genussregion“ mit unserem Oberfranken zu vergleichen, aber Parallelen gibt es natürlich - wir müssen uns unserer natürlichen Ressourcen einfach bewusst sein. Mit Theatern und Orchestern etc. haben wir ebenso ein vielfältiges kulturelles Angebot. Auch Oberfranken ist eine Region, die schon immer auf die Arbeitsleistung ihrer Bewohner stolz sein konnte. Die Orientierung am Machbaren ist dem Oberfranken praktisch mit in die Wiege gegeben. Wir können hier mit Pfunden wuchern, um die uns andere Regionen beneiden müssten. Unsere Landwirte können Fleisch produzieren, das hohes Niveau erreicht. Lebensmittel müssen nicht um die halbe Welt transportiert werden. Unsere Metzger können Schinken und Würste erzeugen, die mit der Qualität weltberühmter Wurstwaren locker mithalten können. Unsere Bäcker können ein dunkles Brot backen, um das uns die ganze Welt beneidet. Wir haben die größte Brauereidichte Europas. Auch ist unsere Landschaft seit eh und je als eine „Schöne“ gerühmt worden. - Dazu sei noch angemerkt, dass durchaus auch in anderen Landstrichen schlechtes Wetter herrschen kann. Die wirtschaftliche Nutzung landestypischer Produkte hat einen sehr hohen Stellenwert. Wir wollen deutlich machen, wie wichtig der Erhalt und Schutz unserer reichhaltigen Nahrungsmitteltradition ist. Dafür müssen wir Qualität und Güte dieser Lebensmittel hervorheben. Wir glauben auch, dass einer qualitätsbewussten Nachfrage ein ebenso niveauvolles Angebot gegenüber gestellt werden muss. Dies wollen wir fördern und unterstützen. Wir wollen einerseits dem Kunden zeigen, was es noch alles in unserer Ecke gibt und andererseits Produzenten ermuntern, nicht nur genormte Lebensmittel zu erzeugen oder noch schlimmer, nichts mehr zu produzieren und die Region zu verlassen. Wir wollen Raum geben für Besonderheiten, für Nischenprodukte, genauso wie für kulturelle und touristische Angebote. Wir wollen das Interesse für Oberfranken anregen. Oberfranken will langsam und gründlich entdeckt werden - und auch erschmeckt werden. Es heißt, wir Oberfranken wären nicht besonders spontan und etwas rau, aber wenn man einmal unser Herz gewonnen hätte, wären wir die besten Freunde der Welt. Wir sind im wahrsten Sinne des Wortes „slow“.

Achim Taubald

Grußwort von Herrn Staatsminister Josef Miller zur Messe „SLOW BIER“

Verehrte Damen und Herren,

sehr gerne habe ich die Schirmherrschaft für die zweite „SLOW BIER“ Messe von 27. bis 29. April 2007 in Münchberg und Helmbrechts übernommen. Mit der größten Brauereidichte weltweit ist Oberfranken sicherlich ein idealer Standort für diese Genuss- und Erlebnismesse rund ums Bier.



Die bayerische Bierkultur steht in starkem Zusammenhang mit Genuss und Lebensqualität: Bier und Bayern - eine kulinarische Einheit, die nicht von ungefähr kommt. Bayerns 618 überwiegend mittelständisch geprägte Brauereien kreieren eine einzigartige Vielfalt an Biersorten: rund 40 Biersorten und etwa 4.000 Biermarken belegen eindrucksvoll die Bayerische Bierkompetenz, die seinesgleichen sucht. Vollendete, schmackhafte Biere, die unsere bayerischen Braumeister nach traditioneller Braukunst auf der Grundlage des Bayerischen Reinheitsgebotes von 1516 herstellen. Bayern kann auf die lebendigste Brauereilandschaft aller Regionen in der Europäischen Union stolz sein!

Bayern ist bekannt für seine hohe Spezialitätenkompetenz und seine kulinarische Kultur. Gerade das Authentische und Traditionelle bayerischer Spezialitäten in Kombination mit nachvollziehbaren Herstellungsverfahren wird von vielen Verbrauchern wieder verstärkt gesucht. Für deren Erhalt sind die regionalen Kreisläufe von großer Bedeutung. Engagierte Erzeuger und Handwerksbetriebe sorgen - teils von überregionalen Warenströmen unbeeinflusst - für den Erhalt genetischer Ressourcen, alter Handwerkskunst und der heimischen Landwirtschaft, in dem sie Rohstoffe aus der Region wie Hopfen aus der Hallertau, Spalt oder Hersbruck sowie Braumalz aus Oberfranken verwenden.

Deshalb freue ich mich sehr, dass gerade solche Anbieter hier auf der „SLOW BIER“ besonders herausgestellt werden. Hier kann den Besuchern die Bedeutung kleiner handwerklicher Brauereien in der Region vermittelt und mit deren Erhalt ein wichtiges Stück bayerisches Kulturgut bewahrt werden. Gerne unterstütze ich daher die „SLOW BIER“ als weitere gemeinsame Aktion mit „SLOW FOOD“.

Ich bin überzeugt, dass die diesjährige „SLOW BIER“ ihren Teil dazu beiträgt, Interesse und Verständnis sowohl für den „Mehrwert“ unserer Lebensmittel als auch für ein bewusstes Genießen zu wecken.

Ich wünsche der „SLOW BIER“ einen erfolgreichen Verlauf und den Besuchern beim Probieren der hier vertretenen Vielfalt und Qualität, insbesondere natürlich unserer bayerischen Bierspezialitäten, viel Genuss und Freude!

Josef Miller

Bayerischer Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten

Grußwort von Landrat Bernd Hering zur 2. Slow-Bier-Messe in Münchberg vom 27. bis 29. April 2007

Durchwegs positiv waren die Reaktionen auf die 1. Slow-Bier-Messe in Münchberg vor zwei Jahren. Der Auftrag an die beiden Organisatoren Udo Rödel und Achim Taubald lautete damals: Auf ein Neues in zwei Jahren ! Und jetzt ist es soweit – die 2. Münchberger Slow-Bier-Messe kann steigen.



Die Veranstaltung liegt ganz auf der Welle des Landkreises Hof: Auch wir veranstalten, in unregelmäßigen Abständen, viel beachtete Qualitätstests für einheimische Lebensmittel – und auch hier steht das Bier neben Fleisch-, Wurst- und Backwaren im Fokus des öffentlichen Interesses. Auch dabei geht es viel mehr ums Genießen als ums Wild-drauf-los-Konsumieren. Die Slow-Food-Bewegung hat es vorgemacht: Slow-Bier will zeigen, dass auch beim Bier als Lebensmittel das Genießen und Erholen im Vordergrund stehen sollte – dazu wird der Gaumen auch mit einer ganzen Reihe weiterer kulinarischer Köstlichkeiten verwöhnt. Großes Interesse wird das vielfältige Rahmenprogramm an den drei Slow-Bier-Tagen auf sich ziehen – vom Geschmacksparcours für Kinder über Informationen der Polizei zu Alkohol im Straßenverkehr und Kunstausstellungen reicht die gesamte Palette.

So ist ein reichlicher „Tisch gedeckt“ für die 2. Slow-Bier-Messe in Münchberg. Ich hoffe und wünsche den rührigen Veranstalterinnen und ihren fleißigen Helferinnen und Helfern, dass auch heuer wieder viele Besucher in die größte Stadt des Landkreises Hof strömen – zum Genießen und um sich verwöhnen zu lassen. Und vielleicht geht ja auch der Wunsch von Udo Rödel und Achim Taubald in Erfüllung, dass diesmal neben den vielen auswärtigen Besuchern noch mehr Einheimische zu Slow-Bier Nummer 2 kommen als noch im Jahr 2005.

Bernd Hering
Landrat des Landkreises Hof

Gemeinsames Grußwort der Bürgermeister Thomas Fein, Münchberg, und Manfred Mutterer, Helmbrechts, zur Slowbier 2007

Es ist wieder soweit: Die Geschmack-Erlebnis-Messe „Slowbier 2007“ öffnet zum zweiten Mal ihre Pforten in unseren Städten Münchberg und Helmbrechts. Was 2005 als „zartes Pflänzchen“ begann, hat sich zwischenzeitlich prächtig entwickelt. Beide Städte freuen sich wieder ganz besonders darauf, für 3 Tage im Rampenlicht des handwerklich gebrauten Bieres zu stehen. Die Messe hat ja nicht nur bayern- und deutschlandweite Ausstrahlung, sie ist auch in vielen europäischen Ländern im Gespräch. Davon zeugen beispielsweise viele Hinweise in den Internet-Suchmaschinen. Deshalb sind wir auch stolz darauf, dass sich diese Messe erneut in unseren kleineren Städten präsentiert, was nicht selbstverständlich ist.

Auch wenn Münchberg und Helmbrechts leider keine eigenen Brauereien mehr haben, sind noch viele Relikte davon aus früheren Zeiten vorhanden, wie beispielsweise die historischen Keller, die einst als ideal temperierte Lagerstätten dienten. Der vor einiger Zeit in Münchberg sanierte „Kreuzberghohlweg“ ist dabei ein ganz besonders lebendiges Dokument dieser Epoche.

Alle Besucher aus Nah und Fern wird ein breit gefächertes kulturelles Rahmenprogramm erwarten. Auch unser Einzelhandel mit seinen attraktiven Fabrikverkäufen freut sich in beiden Städten auf die hoffentlich zahlreichen Anhänger des Bieres und des Geschmacks. Den „Machern“ der Messe gilt dabei unser ganz besonderer Dank für ihr ehrenamtliches Engagement im Interesse unserer Region.

Wir Bürgermeister begrüßen Sie deshalb auf das Herzlichste in unseren Städten und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt mit vielen erlebnisreichen Eindrücken.



Ihr Thomas Fein
Erster Bürgermeister
der Stadt Münchberg



Ihr Manfred Mutterer
Erster Bürgermeister
der Stadt Helmbrechts

Grußwort von Otto Geisel zur 2. Slow-Bier-Messe in Münchberg vom 27. bis 29. April 2007

Glückliches Oberfranken !

Bierorchester, Schlachtschüssel und Maibock - gelebte Genusskultur gepaart mit fränkischer Bodenständigkeit, hier ist die Welt noch im Lot, die ideale Plattform also für ein Slow Food Festival der Spitzenklasse. Ein 3-tägiges facettenreiches Verkostungsprogramm, eingerahmt von Fachvorträgen, Geschmacksparcours und Themen-Kino untermalt von bieriger Musik, Genießerherz was willst du mehr?

Herzlichen Glückwunsch,

Euer
Otto Geisel

Die Geschmackserlebnisse 2007

Anmeldung im Internet unter <http://www.slowbier.de>

SLOWBIER meets SLOW FISH:

SF 01 Grüße aus dem hohen Norden

Labskaus ist ein kulinarisches Naturereignis im Norden Deutschlands. In anderen Regionen löst das Gericht oft Kopfschütteln aus. Drei Varianten und Bier der Ricklinger Brauerei bringen uns das Gericht näher.

Veranstaltungsort: Hotel Zeitler, Kulmbacher Str. 13-17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 14:00 – 15:00 Uhr

Preis: € 15,00

SF 02 Der Klassiker: Austern und dunkle Biere

Sylter Austern und dunkle fränkische Biere harmonisieren hervorragend.

Veranstaltungsort: Hotel Zeitler, Kulmbacher Str. 13-17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 19:00 – 20:00 Uhr

Preis: € 18,00

SF 03 Schillerlocke & Co.

Räuchern ist eine uralte Methode der Haltbarmachung und der Geschmacksverstärkung. Geräucherter Seefisch, Schwarzbrot und bayerisches Bier – ein typischer Freitagsklassiker.

Veranstaltungsort: Hotel Zeitler, Kulmbacher Str. 13-17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 17:00 – 18:00 Uhr

Preis: € 17,00

SLOWBIER meets Cheese

SC 01 Der Ziegenkäse der Familie Knöbel

Die Käserei Knöbel aus Würnsreuth bei Bayreuth präsentiert ihre grandiosen Ziegenfrischkäsespezialitäten zu verschiedenen Märzenbieren.

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 16:30 – 17:30 Uhr

Preis: € 11,00

SC 02 Quärla und Verwandte aus der Region

Noch gibt es sie: die hausgemachten Bauernkäse aus unserer heimischen Region. Einige Kleinerzeuger und Wirtshäuser stellen sie noch her. Zusammen mit Schwarzbrot, Butter und Bier, ein Genuß!

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 14:30 – 15:30 Uhr

Preis: € 11,00

SC 03 Der Würchwitz Milbenkäse

Ein Original, das nicht beschreibbar, sondern eigentlich nur erlebbar ist.

Eine kulinarische Sensation!

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 16:00 – 17:00 Uhr

Preis: € 11,00

SC 04 Das Allgäu

Bier und Milch – eine glückliche Kombination: Weißacker, Allgäuer Hartkäse und Anton's Vielfalt sind eine ideale Kombination zu Bier.

Veranstaltungsort: Textilmuseum, Münchberger Str. 17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 12:00 – 13:00 Uhr

Preis: € 11,00

SLOWBIER meets SLOWBIER:

SB 01 Eine weltmeisterliche Degustation

Stand im Guinnessbuch der Rekorde: Aufseß hat die größte Brauereidichte pro Einwohner. Hier alle Brauereien aus dem Gemeindegebiet Aufseß in einer Degustation.

Veranstaltungsort: Textilmuseum, Münchberger Str. 17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 11:00 – 12:00 Uhr

Preis: € 11,00

SB 02 München: die Kehrseite: Kleinbrauereien

München besteht nicht nur aus den „Großen“. Hier werden „Kleinbetriebe“ vorgestellt, die Kultstatus haben.

Veranstaltungsort: Textilmuseum, Münchberger Str. 17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 15:00 – 16:00 Uhr

Preis: € 11,00

SB 03 Biobiere

Nicht nur ein Schlagwort, sondern auch Geschmack. Bio-Biere erobern ein immer größeres Marktsegment.

Veranstaltungsort: Textilmuseum, Münchberger Str. 17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 17:30 – 18:30 Uhr

Preis: € 11,00

SB 04 Das Bier und seine Saison:

Märzenbiere, Maibock und Festbiere. Ursprünglich hatten die Biere ihre eigene Saison.

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 16:30 – 17:30 Uhr

Preis: € 11,00

SB 06 Ein Brauer und seine Biere

Eine Vertikalprobe durch die Gesamtproduktion der Brauerei Meisl.

Veranstaltungsort: Bürgerzentrum, Kanalstr. 3, 95213 Münchberg

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 18:30 – 19:30 Uhr

Preis: € 11,00

SB 07 Kellerbiere und fränkische Brotzeit im Original-Felsenkeller

Ein neuer Trend sind unfiltrierte Kellerbiere. In einem alten Bierkeller haben Sie hier die Gelegenheit verschiedene Kellerbiere zusammen mit einer fränkischen Brotzeit zu genießen. Sehr authentisch!

Veranstaltungsort: Felsenkeller, Friedrich-Ebert-Str. 16, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 20:00 – 21:30 Uhr

Preis: € 11,00

SB 08 Rauchbier

Eine Tradition aus Bamberg und Umgebung. Spezial, Fäßla, Drei Kronen etc. sind alles Namen, die Liebhabern auf der Zunge zergehen.

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 14:30 – 15:30 Uhr

Preis: € 11,00

SB 09 Biere aus Klöstern

Sowohl Mönche, wie auch Nonnen haben sich um die Zubereitung der Biere über Jahrhunderte hinweg verdient gemacht. Hier nun sechs herausragende Beispiele der Klosterbraukunst.

Veranstaltungsort: Bürgerzentrum, Kanalstr. 3, 95213 Münchberg

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 14:00 – 15:00 Uhr

Preis: € 11,00

SB 11 Malzmenü

Lassen Sie sich vom Themenmenü und den Künsten des Chefkochs Karl-Heinz Zeitler überraschen. Alle Gänge drehen sich um das Bier-Grundprodukt Malz.

Veranstaltungsort: Hotel Zeitler, Kulmbacher Str. 13-17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 12:30 – 13:30 Uhr

Preis: € 17,00

SB 12 Pumpernickel: das Malzprodukt

Das bekannte Pumpernickelbrot der Firma Pema in Weißenstadt und diverse weitere Brotsorten in der Verbindung zum passenden Bier.

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 14:00 – 15:00 Uhr

Preis: € 9,00

SB 14 Mineralwasser

Eine Ökotrophologin des Verbandes Deutscher Mineralbrunnen weicht in die Geheimnisse des Wassers ein. Gerade die Wasserqualität entscheidet über den Geschmack des Bieres.

Veranstaltungsort: Bürgerzentrum, Kanalstr. 3, 95213 Münchberg

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 10:00 – 11:30 Uhr

Preis: € 5,00

SB 15 Was macht Malz im Bier?

Die Malzfabrik Zeitler und die Kulmbacher Kommunbräu präsentieren eine „malzige“ Bierprobe: extrem und gut!

Veranstaltungsort: Bürgerzentrum, Kanalstr. 3, 95213 Münchberg

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 15:00 – 16:00 Uhr

Preis: € 11,00

SB 17 Was macht Malz im Bier?

Die Malzfabrik Zeitler und die Kulmbacher Kommunbräu präsentieren eine „malzige“ Bierprobe: extrem und gut!

Veranstaltungsort: Bürgerzentrum, Kanalstr. 3, 95213 Münchberg

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 12:00 – 13:00 Uhr

Preis: € 11,00

SB 19 Bier und sein Malz

Die Brauerei Scherdel stellt ihre Biere vor und den Einfluss des Grundproduktes Malz auf den Geschmack.

Veranstaltungsort: Bürgerzentrum, Kanalstr. 3, 95213 Münchberg

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 – 17:00 – 18:00 Uhr

Preis: € 11,00

Bier selbst brauen – Hausbrauvorführung auf dem Messe-Marktplatz

Höchst reizvoll der Gedanke sich sein eigenes Bier zu brauen. Erleben Sie in einer Hausbrauvorführung live mit, wie man im häuslichen Maßstab (20 Liter) Bier herstellt und fragen Sie den Spezialisten zu den diversen Brauverfahren...

Veranstaltungsort: Messe im Götz · Samstag, 28.04.07 - 12:00 – 18:00 Uhr

SLOWBIER meets Salone del Gusto

SG 01 Die oberfränkische Kochwurst

Metzgermeister Dieter Groß aus Schwarzenbach/Wald führt in die Geheimnisse der traditionellen oberfränkischen Wurstzubereitung ein. Natürlich mit Bierbegleitung

Veranstaltungsort: Textilmuseum, Münchberger Str. 17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 17:00 – 18:00 Uhr

Preis: € 11,00

SG 02 Die Harmonie zwischen Bier und Wurst

Die Distelhäuser Brauerei präsentiert Beispiele der Harmonie, auch der Disharmonie zwischen Speisen und Getränken.

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 11:00 – 12:00 Uhr

Preis: € 11,00

SG 03 Die sechs herzhaften Westfalen

Slow Food Münster präsentiert Originalwestfälischen Schinken, Mettwurst, Pumpernickel, Brot, Korn und Bier.

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 12:30 – 13:30 Uhr

Preis: € 11,00

SG 04 Fränkische Wurstpasteten

Leberkäse, Fleischkäse sind ebenso, wie der Ostheimer Leberkäs, Pasteten.

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 12:30 – 13:30 Uhr

Preis: € 11,00

SG 05 Schinken

Gekocht, geräuchert oder getrocknet, es gibt viele Möglichkeiten der Zubereitung. Hier einige typische Exemplare aus heimischer Produktion.

Veranstaltungsort: Bauernhofmuseum Kleinlosnitz 5, 95239 Zell

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 11:00 – 12:00 Uhr

Preis: € 11,00

SG 06 Dessert und Bier, das schmeckt auch mir

Das beliebte Ratespiel: welches Bier ist in welchem Dessert. Karl-Heinz Zeitler hat sich hier wieder einiges einfallen lassen.

Veranstaltungsort: Hotel Zeitler, Kulmbacher Str. 13-17, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 16:00 – 17:00 Uhr

Preis: € 11,00

SG 07 Die Original oberfränkische Schlachtschlüssel

Veranstaltungsort: Gaststätte Stricker, 95213 Laubersreuth

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 20:30 – 21:30 Uhr

Preis: € 14,00

SLOWBIER meets Slow Pom

SP01 Degustation zum Thema Obst auf der großen Streuobstwiese in Schweinsbach nahe dem Bauernhofmuseum Kleinlosnitz – musikalisch begleitet von der Löstener Liederschmiede

Veranstaltungsort: Streuobstwiese Schweinsbach bei Kleinlosnitz

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 13:00 – 18:00 Uhr

Eintritt: € 3,00

Saft Saftdegustation

Veranstaltungsort: Streuobstwiese Schweinsbach bei Kleinlosnitz

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 13:00 – 14:00 Uhr

dazwischen Konzert der „Liederschmiede“

Wein Große Apfelweidegustation durch Herrn Horst Avemari, dem Leiter des Conviviums Odenwald und Initiator der Slow Pom

Veranstaltungsort: Streuobstwiese Schweinsbach bei Kleinlosnitz

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 15:00 – 16:00 Uhr

dazwischen Konzert der „Liederschmiede“

Edelbrand Edle Obstbrände

Veranstaltungsort: Streuobstwiese Schweinsbach bei Kleinlosnitz

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 17:00 – 18:00 Uhr

Bei schlechtem Wetter findet die Veranstaltung im Bauernhofmuseum Kleinlosnitz statt!

Rahmenprogramm der SLOWBIER

Keine Anmeldung erforderlich!

RP 01 Das Fränkische Bierorchester live

Wer könnte besser die slowbier 2007 eröffnen als das „Fränkische Bierorchester“ um Erwin Lipsky? Erleben Sie fränkische Blasmusik im aktuellen Gewand...

Veranstaltungsort: Bürgersaal Rathaus Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 20:30 – 22:00 Uhr

Eintritt: € 8,00

RP 02 „Genuß ohne Reue“

Veranstaltung der Polizeiinspektion München zum Thema Alkohol im Straßenverkehr. Sehr interessant und aufschlussreich, wenn man einmal ohne Risiko ins Röhrchen blasen kann...

Veranstaltungszeit: Freitag, 27.04.07 - 14:00 – 17:00 Uhr stündliche Vorträge

Veranstaltungsort: Bürgerzentrum, Kanalstr. 3, 95213 München

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 13:00 – 16:00 Uhr stündliche Vorträge

Veranstaltungsort: Textilmuseum, Münchberger Str., 95233 Helmbrechts

RP 03 Sondervorstellungen – Essen im Film

Im gemütlichen Ambiente des einzigen Kinos in Deutschland, mit Bedienung, kleinen Tischen und erlaubtem Rauchen können Sie sich brandaktuelle Filme ansehen. Unter anderem „Farmer John“ als Preview - erstmalig in Deutschland!

Veranstaltungsort: Apollo-Service-Kino, Karl-Grüner-Str. 2, 95213 München

„Unser täglich Brot“ Freitag, 27.04.07 - 14:00 Uhr

„Farmer John“ Samstag, 28.04.07 - 14:00 Uhr

„Slow Food Specials“ Sonntag, 29.04.07 - 14:00 Uhr

Eintritt: € 3,- je Film

RP 04 Waldschrat „minimal“ (=SG 07)

Zur Schlachtschüssel spielt die legendäre Kultband Waldschrat in reduzierter Besetzung. Erleben Sie Frontman Harry Tröger live – ein Abend, mit höchstem Unterhaltungswert...garantiert!

Veranstaltungsort: Gaststätte Stricker, 95213 Laubersreuth

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 20:30 – 21:30 Uhr

Preis: € 14,00 inkl. Schlachtschüssel!

RP 05 „Flatman“ - Südstaatenrock

Südstaatenrock vom Feinsten präsentiert die Band „Flatman“ in Opl's Apollo-Service-Kino in München. Genießen Sie ein kühles Bier im einmaligen Ambiente des Gaststättenkinos und rocken Sie so richtig mit...

Veranstaltungsort: Apollo-Service-Kino, Karl-Grüner-Str. 2, 95213 München

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - Einlass 19:00 Uhr – Open end!

Preis: € 8,-

RP 06 Historische Stadtführungen in Münchenberg

Auch wenn es in Münchenberg aktuell keine Brauerei mehr gibt: die Stadt hat eine typisch oberfränkische Geschichte der Bierkultur. Dazu gehören selbstverständlich die Bierkeller, die es früher in jeder Gemeinde Oberfrankens gab. Viele sind heute verschwunden, verschüttet oder anderweitig genutzt. In Münchenberg ist es gelungen, einige dieser ideal temperierten Lagerstätten zu erhalten und sie dem Publikum zugänglich zu machen. Unter der sachkundigen Führung der „MünchBürger“ wird die Geschichte der früheren Bierstadt Münchenberg für bis zu 30 Personen erlebbar. Es werden 2 Touren angeboten, die im Kreuzberghohlweg mit seinen Felsenkellern enden. Infos auf www.muenchbuerger.info

Treffpunkt: Messeeingang Götz, Bahnhofstraße 11, 95213 Münchenberg

Veranstaltungszeit: Samstag, 28.04.07 - 10:30 – 12:30 Uhr

Sonntag, 29.04.07 - 10:30 – 12:30 Uhr

Preis: kostenlos!

RP 07 Oberfränkische Künstler stellen aus

Nicht nur der Gaumen bekommt auf der Genuss-Erlebnismesse slowbier etwas geboten. Oberfränkischen Künstler stellen Ihre Werke dem Publikum der slowbier 2007 vor...ausgewählt vom Sachverständigen in Sachen Kunst Udo Rödel.

Veranstaltungsort: Messe im Götz, Bahnhofstraße 11, 95213 Münchenberg

Veranstaltungszeit: während der gesamten Messe!

Fr. 11:00 – 20:00

Sa. 11:00 – 20:00

So. 11:00 – 18:00

RP 08 Vortrag W. Młodzianowski „Auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack“

Forschungsprojekt „objektivierbare Geschmacksmerkmale im Bier“ – höchst interessant!

Veranstaltungsort: Multimediaraum Textilmuseum, 95233 Helmbrechts

Veranstaltungszeit: Sonntag, 29.04.07 - 14:00 – 15:00 Uhr

Preis: kostenlos!

FASHION FUNDAMENTS - TEXTILE
FASZINATION FÜR DIE TOPMARKEN
DER MODEWELT!

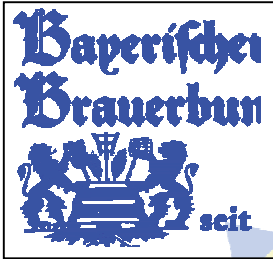
Mit unseren hochwertigen Stoffen für die Damen- und Herrenoberbekleidung wollen wir innovativ und qualitativ zu den Spitzenunternehmen unserer Branche weltweit gehören.

www.zuleeg.de

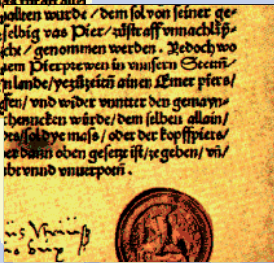
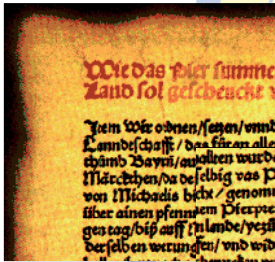


Bayerisches Bier ist einzig in der Welt!

Stolz und selbstbewusst stellen Bayerns Brauer die Besonderheit ihrer Erzeugnisse heraus. Bayerische Braukunst genießt weltweit einen herausragenden Ruf. Doch was macht diese Einzigartigkeit aus?



Da ist natürlich zunächst die besondere Tradition des Braugewerbes in Bayern. Die ältesten Zeugnisse des Bierbrauens im Freistaat stammen aus der Zeit um 800 v. Chr. Die Geschichte der ältesten bis heute bestehenden bayerischen Brauereien reicht annähernd 1.000 Jahre zurück.



Höhepunkt der einzigartigen bayerischen Brautradition ist jedoch ohne Zweifel der Erlass des Bayerischen Reinheitsgebotes am 23. April 1516 durch den Landständetag zu Ingolstadt unter Herzog Wilhelm IV. Seither dürfen Bayerische Biere nur aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt werden. Das Bayerische Reinheitsgebot ist damit die älteste, bis heute unverändert gültige lebensmittelrechtliche Bestimmung

der Welt.



Die freiwillige Beschränkung auf nur 4 natürliche Rohstoffe für die Bierbereitung steht einzigartiger Vielfalt dabei allerdings keineswegs Im Weg!

4.000 verschiedene Biermarken erzeugen Bayerns Brauer mit viel handwerklichem Geschick, und mindestens ebensoviel Herzblut. Die Marken verteilen sich auf über 40 verschiedene Biersorten – jede eine Produktpersönlichkeit mit ganz eigenem Charakter.



Erschließen Sie sich diese Vielfalt, genießen Sie Bayerisches Bier mit allen Sinnen in seinem ganzen Facettenreichtum und auch Sie werden erkennen:

Bayerisches Bier ist einzig in der Welt.

Heimische Rohstoffe –

Garanten für höchste Qualität



Qualität.

So vertrauen Bayerns Brauer zur Herstellung ihrer hochwertigen Bierspezialitäten gerne auf heimische Rohstoffe.



Bayern stellt mit der Hallertau das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Rund ein Drittel des Welthopfens stammt aus dem Freistaat. Ebenso wie die kleineren Hopfenanbaugebiete rund um die mittelfränkischen Orte Spalt und Hersbruck ist die Hallertau vor allem berühmt für ihre feinen Aromahopfensorten, die dem Bier eine

edle Bittere und ein wunderbares Hopfenaroma verleihen.



Und auch beim Braugerstenanbau ist Bayern führend unter den deutschen Bundesländern. Für die Bierbereitung benötigen Bayerns Brauer jährlich rd. 370.000 to. Braugerste und weitere ca. 85.000 to Brauweizen - erlesene Rohstoffe, die sie zum überwiegenden Teil aus bayerischen Anbaugebieten beziehen.

Um die herausragende Stellung der bayerischen Braurohstoffe zu erhalten, investieren der Freistaat Bayern und die Brauwirtschaft beständig in die Forschung. In den renommierten Instituten in Weihenstephan und Hüll bei Wolnzach im Herzen der Hallertau wird beständig an züchterischen Fortschritten gearbeitet, um der Brauwirtschaft die von ihr benötigten qualitativ hochwertigen Rohstoffe auch zukünftig aus heimischem Anbau anbieten zu können.



FREITAG, 27.04.2007

Zeit	VERANSTALTUNGSORTE					
	Götz Münchberg	Bauernhof- museum Kleinlosnitz	Textilmuseum Helmbrechts	Bürgerzentrum Münchberg	Hotel Zeiter Helmbrechts	Sonstige Orte
10:00						
10:30						
11:00	MARKTPLATZ & BIEROTHEK - Offizielle Eröffnung 13.00 Uhr Bier + Wurst + Käse + Seel + Wein + Schnapps + Likör + Poliven + Saft + Literatur + Kunst		SB01 Aufseß Gemeinde mit höchster Brauerei- dichte			
11:30						
12:00						
12:30						
13:00						
13:30						
14:00		SB12 Brot + Pumper- nickel		RP02 Genuß ohne Reue Polizei Münchberg		RP03 Kostenloses Filmprogramm „Unser täglich Brot“ im Apollo-Service-Kino Münchberg
14:30						
15:00			SB02 Münchner Kleinbrauereien	RP02 Genuß ohne Reue Polizei Münchberg		
15:30						
16:00		SC03 Milbenkäse aus Würchwitz Die kulinarische Sensation		RP02 Genuß ohne Reue Polizei Münchberg		
16:30						
17:00					SF03 Schillerlocken und Co	
17:30			SB03 Biobiere			
18:00						
18:30						
19:00					SF02 Austern und dunkle Biere	
19:30						
20:00						
20:30						
21:00					SB07 Kellerbier u. fränkische Brotzeit im Originalfeinkeller Helmbrechts	
21:30						
22:00						Fränkisches Bierorchester Konzert Burgsaal Helmbrechts

SAMSTAG, 28.04.2007

Zeit	VERANSTALTUNGSORTE		
	Götz Münchberg	Bauernhof- museum Kleinlosnitz	Textilmuseum Helmbrechts
10:00			
10:30			
11:00		SG05 Schinken Geschnet, geräuchert oder getrocknet	
11:30			
12:00			SC04 Das Allgäu Käse von Anlon Zurwies mit Bier
12:30		SG04 Fränkische Wurstpasteten	RP02 Genuß ohne Reue Polizei Münchberg
13:00			
13:30			
14:00			RP02 Genuß ohne Reue Polizei Münchberg
14:30		SC02 Quarkkäse Hausgemachter Baumkäsche aus der Region	RP02 Genuß ohne Reue Polizei Münchberg
15:00			
15:30			
16:00			
16:30		SB04 Saisonbiere Märzenbiere, Maibock und Festbiere	SG01 Kochwurst Metzgermeister Groß zeigt Geheimnisse der fränk. Kochwurst
17:00			
17:30			
18:00			
18:30		SB06 Meinell Biere Ein Brauer und seine Biere	
19:00			
19:30			
20:00			
20:30			
21:00			
21:30			
22:00			

„Bayerisches Bier“ als geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

Auf Betreiben des Bayerischen Brauerbundes ist es 2001 gelungen, für die Bezeichnung „Bayerisches Bier“ in der EU die Eintragung als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) zu erreichen.

Bayerisches Bier gehört damit zu einem kleinen Kreis regionaler Nahrungsmittelspezialitäten, die durch die Europäische Union insbesondere vor Nachahmung und ungerechtfertigter Rufausbeutung geschützt werden.

Die Nutzung der Bezeichnung „Bayerisches Bier“, aber auch die Verwendung einer auf eine bayerische Herkunft hindeutenden Marke oder Aufmachung ist seither in Bayern ansässigen Brauereien vorbehalten, die an einem gesetzlich vorgeschriebene Zertifizierungsverfahren teilnehmen.

Doch nicht nur die Herkunft ist maßgeblich für die Genehmigung, ein Bier als „Bayerisches Bier“ bezeichnen zu dürfen.

Selbstverständlich muss ein „Bayerisches Bier“ nach den strengen Vorgaben des Bayerischen Reinheitsgebotes gebraut sein. Besonderer Wert wurde außerdem seitens des bayerischen Brauerbundes darauf gelegt, die traditionelle bayerische Sortenvielfalt vor Verwässerung zu schützen.

Jede der zahlreichen bayerischer Biersorten zeichnet sich durch eine bestimmte Komposition verschiedener Malze, ihre sortentypische Stammwürze, die Art der Vergärung, die Hopfenbittere, das Aroma, die Farbe oder Trübung aus. Erst das konkrete Zusammenspiel all dieser Eigenschaften macht die Besonderheit der einzelnen Biersorte aus. Durch die Eintragung der Bezeichnung „Bayerisches Bier“ als g.g.A. und die Teilnahme der Brauereien am Zertifizierungsverfahren garantieren wir, dass jedes Bayerische Pils, Märzen, Dunkel, helles Lager oder Export hält, was die Sortenbezeichnung verspricht.



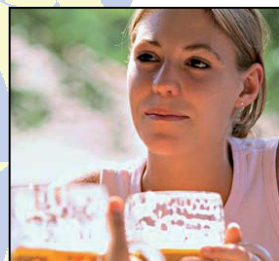
Bayern – Land des Bieres ...

...Land der Brauereien

Bayern beheimatet 618 Brauereien. Dies ist fast die Hälfte aller deutschen Braustätten. Die bis heute mittelständisch geprägte Struktur des Braugewerbes prägt seinen besonderen Charakter.



Da gibt es zahlreiche kleine Gasthausbrauereien, die ihr Bier seit vielen Generationen nur in der eigenen Wirtschaft ausschenken. Da sind mittlere Betriebe, die nicht nur mit ihren Bierspezialitäten ihre Heimat prägen, sondern die oft auch eine feste Größe im kulturellen, wirtschaftlichen und sozialen Leben ihrer Gemeinde darstellen. Und da sind große Brauereien, die den klangvollen Namen Bayerischen Bieres weit über die Landesgrenzen hinaus tragen. Alte bayerische Adelsgeschlechter bis hin zu den Wittelsbachern nennen seit Jahrhunderten ebenso bis heute Brauereien ihr Eigen wie bäuerliche Genossenschaften oder Klöster.



Dieser Facettenreichtum macht das Bier zu einem bayerischen Kulturgut, zu einem integralen Bestandteil bayerischer Lebensart. Das Bayerische Bier ist für Bayern ein Image prägender Faktor nach außen und ein Identität stiftendes Element nach innen. Das Bier, die Brauerei, der Bräu sind aus dem gesellschaftlichen Leben Bayerns nicht wegzudenken.

Jeder einzelne kann durch sein Bekenntnis zu den heimischen Bierspezialitäten einen Beitrag leisten, bayerische Bierkultur zu erhalten und mitzuhelfen, dass Bayerisches Bier bleibt, was es ist: Einzig in der Welt.



Sie wollen mehr wissen über das Bayerische Bier? Zapfen Sie uns an – im Internet unter „www.bayerisches-bier.de“

Diese Präsentation des Bayerischen Bieres entstand in Zusammenarbeit zwischen dem **Bayerischen Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten** und dem **Bayerischen Brauerbund e. V.**, München

**Meinel Bräu,
Alte Plauener Str. 24, 95028 Hof**

Wir sind eine mittelständische Privatbrauerei in der Bierstadt Hof in Oberfranken. Das Bierbrauen ist hier geprägt von einer Jahrhunderte dauernden Tradition. Dieser verpflichtet, produzieren wir heute mit unseren modernen Anlagen neben acht verschiedenen Biersorten auch Limonaden und Vitaminsaft sowie verschiedene Schnapsspezialitäten in einer eigenen Brennerei.



**Brauerei Scherdel,
Unterkotzauer Weg 14, 95028 Hof**

Während der 70er und 80er Jahre hat sich die traditionsreiche Brauerei Scherdel Hof zu einem regional bedeutenden Anbieter in Nordostbayern entwickelt. Das Kernabsatzgebiet liegt im Raum östliches Oberfranken und nördliche Oberpfalz. In der Brauerei Scherdel werden insgesamt 11 Sorten hergestellt. Eindeutiger Spitzenreiter in der Bekanntheits- und Beliebtheitsskala ist das Scherdel Premium Pilsner.



Auf Spitzenqualität wird dabei im Hause Scherdel höchster Wert gelegt. Dies wird durch regelmäßige Auszeichnungen bei Wettbewerben der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft seit über 20 Jahren unter Beweis gestellt. Auch 2005 konnten für Scherdel Premium Pilsner und Scherdel Edelhell der goldene Preis gewonnen werden.

**Kommunbräu Kulmbach,
Grünwehr 17, 95326 Kulmbach**

Die Kulmbacher Kommunbräu e. G. ist eine „Bürgerbrauerei“. Mehr als 400 Bierliebhaber haben ihr Scherflein zur Realisierung unserer Idee einer Gasthausbrauerei beigetragen. Lohn ist die Wiederbelebung traditioneller und handwerklicher Bierideen, verwirklicht in unserem Bier und in der Idee der Slowbier-Messe. „Amalwosannersch“ Herzlich Willkommen.



Bürgerbräu Naila, Hofer Str. 21, 95119 Naila

Das natürliche und frische Quellwasser für die WOHN-Biere fördern wir seit Gründung der Brauerei aus unserem eigenen Brunnen. Nur erstklassige zweizeilige Sommergerste und bester Weizen erfüllen die hohen Qualitätsanforderungen, die wir an unser Braumalz stellen. Feinster Siegelhopfen aus der Hallertau und den Hopfengärten um Spalt geben den WOHN-Bieren den typischen Geschmack, den Bierkenner bevorzugen.



Schloßbrauerei Stelzer, Haupstr. 3, 95145 Oberkotzau

Unser Ursprung führt auf das Jahr 1353 zurück. Im Jahre 1900 von Chr. Stelzer erworben, seither im Familienbesitz.



Wir brauen nach alten Rezepten, aus besten Rohstoffen, mit kristallklarem Wasser aus eigenem Tiefbrunnen. Wir lassen unsere Bierspezialitäten bei niedrigen Temperaturen in Ruhe ausreifen.

Wir brauen unser Bier im klassischen Zwei-Geräte-Sudhaus nach alten Rezepten schonend und werterhaltend. Verarbeitet wird nur bestes heimisches Malz. Den Hopfen beziehen wir aus der Hallertau und aus Tettmang in Württemberg.

Wir brauen - als erste Brauerei in Franken - mit Rohstoffen aus dem kontrollierten ökologischem Landbau und nach strengen Bioland-Richtlinien.

Mönchshof Brauerei, Lichtenfelser Str. 9, 95326 Kulmbach

Mönchshof, die kleine, feine Spezialitätenmarke aus Kulmbach, steht in den Augen der Bierkenner für lange Brautradition, Genuss, bodenständige Ruhe und Qualität.

Der Erfolg der Marke ist hauptsächlich in ihrem Spezialitätencharakter begründet: vom edel gehopften Mönchshof Original bis hin zum tiefdunklen, röstmalzaromatischen Mönchshof Schwarzbier sind ganzjährig sechs nach eigenständigen Rezepturen eingebraute Sorten im Handel und in der Gastronomie erhältlich. Das Festhalten an dieser traditionell gewachsenen Vielfalt honorieren Biergenießer, denn sie verlangen immer stärker nach Abwechslung.



Gut Schönhof, Eichenbirkig, 91344 Waischenfeld

Leicht zu finden auf der Höhe zwischen Burg Rabeneck und Burg Rabenstein in Eichenbirkig liegt Gut Schönhof, dessen Mittelpunkt die alte Hofställe mit dem ehemaligen Wohnstallgebäude aus dem Jahre 1716 ist.



- Ökologische Landwirtschaft
- Metzgerei, Käserei und Hofladen
- Restaurant und Hochzeitscheune
- Hotel, Appartements und Heuhotel

Ziegenkäse Würnsreuth, Würnsreuth 10, 95517 Seybothenreuth

In früheren schlechten Zeiten als Eiweißlieferant geschätzt, ist Ziegenkäse heute eine Spezialität und Delikatesse, die von altersher in Oberfranken zu Hause ist.

Direkt auf unserem Bauernhof wird die Milch, selbstverständlich ohne Zusatzstoffe, in traditioneller, handwerklicher Art verkäst und in ihrem natürlichen Fettgehalt belassen, der bei mindestens 45% liegt. Seit 1981 von Bioland anerkannt, freuen wir uns, Ihnen mit unserem Käse ein Produkt anbieten zu können, das mit Genießen und der Natur im Einklang steht.



Eichhörnchen Naturkostladen, Bioladen Fritsch, Kulmbacher Str. 5, 95213 Münchberg

Seit 10 Jahren in Münchberg!



Eichhörnchen
**Naturwaren
Biokost
Veget. Lebensmittel**

Bekannt für gesundheitsbewusste Ernährung!

Wir bieten Ihnen: Obst und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau, Tofu- und Seitanspezialitäten, Pikante Brotaufstriche für die cholesterinfreie Ernährung, Spezielle Lebensmittel für Allergiker, Kaffee und Tee, Säfte, Limonaden und Quellwasser, Weine, Frische Milch, Butter, Käse und Joghurt, Hochwertige Pflanzenöle und Essig, Getreide und Müslimischungen, Naturkosmetik für Haut & Haar...

... und vieles mehr — alles ohne Genveränderungen.

Das Convivium Mainfranken-Hohenlohe stellt drei typische Produkte aus der Region vor:

Den Ostheimer Leberkäse, der eigentlich eine Pastete ist und ein Kandidat für die Arche des Geschmacks ist. Eine gebackene Fleischspezialität für die wahrscheinlich Napoleon (... mal wieder ...) verantwortlich ist.

Das Bamberger Hörnla, die deutsche Antwort auf die französische Ratte-Kartoffel, leidet akut unter dem Normierungswahn deutscher Landwirtschaftsbürokraten - und das bei dem Geschmack! Bier hat das Convivium auch dabei: Distelhäuser Bier soll zeigen, dass gutes Bier auch außerhalb Oberfrankens gebraut wird.

**Convivium Mosel Hunsrück Eifel
präsentiert das Mosel Steillagen
Projekt von Ulrike Böcking, 56841
Traben-Trarbach**



Rebstockpatenschaften im Weingut Richard Böcking

Das Weingut Richard Böcking ist ein traditionelles Weingut an der Mittelmosel. Hier wird hervorragender Riesling aus eigenen Schiefersteillagen erzeugt. Am Stand können neben verschiedenen Weinen Sekt, Riesling-Essig und Traubenkern-Öl probiert werden.

Das neuste Steillagenprojekt der Slow Food „Rebstock-Patenschaften“ ist der Pfarrwingert, eine Teillage des Ungsbergs. Er wird seit Frühjahr 2005 durch die Hilfe von Slow Foodmitgliedern wieder kultiviert.

**Kunstmühle Kleinhettstedt - Senfmühle,
Kleinhettstedt 44, 99326 Thüringen**

Viel wurde experimentiert und für die Endproduktion zwei spezielle Mahlsteine angeschafft. Allein diese geben dem Kleinhettstedter Senf jenen unachahmlichen Geschmack, jenes unübertroffene Aroma, der ihn heute bei Feinschmeckern so beliebt macht.



Das Geheimnis liegt dabei in der Geschwindigkeit der Mahlsteine, die sich in Kleinhettstedt mit nur 55 U/min drehen. Dadurch bleibt das Senföl erhalten, während es in industriellen Anlagen bei über 3000 U/min heiß wird und an Aroma und Geschmack verliert.

Der Senf, den es heute in vierzehn verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt, findet immer mehr Liebhaber in ganz Deutschland und darüber hinaus.

**Kelterei Plassenburg,
Bayreuther Str. 146, 95460
Bad Berneck**



*...immer köstlich
und gesund!*

Die Plassenburg Kelterei ist eine regionale Keltereigenossenschaft aus Bad Berneck, die bevorzugt Obst von heimischen Streuobstwiesen verarbeitet. Der derzeitige Mitgliederstand liegt bei etwa 1460, die ca. 2500 Anteile halten.

**Hofer Wärschtlamo, Marcus Traub,
Ölsnitzer Str. 35, 95185 Gattendorf**



Der Hofer Wärschtlamo, eine Hofer Institution, die aus dem Zentrum der oberfränkischen Saalestadt nicht wegzudenken ist. Seit ca. 125 Jahren bringen die Hofer Wärschtlamänner ihre Waren in Form von Wienern, Bauern, Knackern und Weißßen an die Einheimischen und Gäste der Stadt Hof. Die Form der glänzenden Messingkessel, die mit Holzkohle befeuert werden, sind schon von weitem erkennbar. Eine schöne Tradition, die über die Stadtgrenzen weit hinaus bekannt ist. Der Hofer Wärschtlamo Marcus Traub freut sich auf der SLOWBIER 2007 dabei zu sein und Sie mit Hofer Wurstspezialitäten zu verwöhnen.

**Fränkisches Getränkeland,
Sparnecker Str. 5, 95213
Münchberg**

**Fränkisches
Getränkeland**

Charakterbiere kleinster Brauereien Frankens

Besuchen Sie unseren Ausschank auf dem Götz-Parkdeck.

Wir bieten Ihnen dort einen Festzeltbetrieb der besonderen Art mit acht verschiedenen Bieren vom Fass, dazu Bratwürste vom Holzkohlegrill und fränkischen Hausmacherbrotzeiten.

Am Samstag ab 17:30 Uhr Sau vom Spiess.

Außerdem halten wir unser Geschäft, in der Sparnecker Str. 5, in Münchberg am 29.04 von 9:00 - 19:00 Uhr und am 30.04 von 9:00 - 15:00 für Ihren Einkauf geöffnet.

Sennerei Lehern • Alfred Becker
info@sennerei-lehern.de
www.sennerei-lehern.de



Wir erzeugen aus naturbelassener Rohmilch, die nur durch Fütterung von Gras und Heu gewonnen wird, **Allgäuer Emmentaler** und **Allgäuer Bergkäse**.

Diese Käse unterliegen einer **geschützten Ursprungsbezeichnung**.
Unsere kleine Sennerei wird handwerklich betrieben.
Wir vermarkten die Käse ausschließlich im Direktvertrieb.

100 Jahre Privatbrauerei Michael Weissenstadt am See



Wir sind eine kleine familiengeführte Privatbrauerei aus dem Fichtelgebirge und konnten letztes Jahr unser 100jähriges Jubiläum gebührend feiern. Seit einigen Jahren brauen wir auch Bio Bier- unser Luchs Bier! Das Bewußtsein der Menschen für gesunde und ökologisch produzierte Lebensmittel steigt ständig und wir sind froh, daß durch unser Zutun die Umwelt geschont und geschützt wird. Es ist unsere feste Überzeugung, daß diese Umstellung die richtige Entscheidung ist!

Bierland Oberfranken und der
Landbierdealer präsentieren: Fla-
schenbierverkostung auf der slowbier.
**50 verschiedene Biere aus der
Region stehen zur Wahl.**



Nirgendwo auf der Welt gibt es mehr Brauereien, Metzgereien, Bäckereien/Konditoreien und Volksfeste als in Oberfranken. Dazu finden Sie mit der Fränkischen Schweiz, dem Fichtelgebirge, dem Frankenwald, dem Obermairtal/Coburger Land und dem Steigerwald in kürzester Entfernung verschiedenste Ferienggebiete.

Um die Bierkultur und – vielfalt Oberfrankens zu fördern und besser bekannt zu machen, und mehr Touristen und Ausflüger in das wunderschöne Oberfranken zu locken, wurde Ende 2004 der Verein Bierland Oberfranken e.V. gegründet. Dem Verein sind inzwischen 180 oberfränkische Brauereien beigetreten. Neben der Internetseite **www.bierland-oberfranken.de** tägliche Besucherzahl inzwischen: zwischen 600 und 1000 - mit vielen Brauereiporraits, Tipps sowie Wander- und Fahrradtouren durch das Bierland Oberfranken –organisiert der Verein für Bus- und Gruppenreisende spezielle Themenreisen. Neben Bierverkostungen, Brauereimuseen und Brauereiführungen werden auch Genussreisen angeboten, wahlweise verbunden mit Kunst und Kultur, dem Besuch von Burgen und mittelalterlich geprägten Städten, Wellness, FUN- Erlebnissen oder Sport - mehr als 1.000 Variationen warten auf Sie.

Für die slow bier hat Bierland Oberfranken von den knapp 1000 verschiedenen Bieren, die in Oberfranken gebraut werden, 50 verschiedene Sorten aus der Region Hof Wunsiedel mitgebracht. Die Besucher können in kleinen 0,1 – 1 – Gläsern die verschiedenen Bierspezialitäten aus der Region durch probieren. Vielen ist nämlich gar nicht bewusst, wie viele verschiedene Biere es in der Region Hof – Wunsiedel zu genießen gibt – Bierland Oberfranken schätzt auf jeden Fall mehr als 100.

Kontakt:
Bierland Oberfranken e.V.
co/HWK für Oberfranken
Kerschensteinerstr. 7, 95448 Bayreuth,
Tel. 0921/910 - 139, Fax. 910 - 45 139,
bernd.sauer@hwk-oberfranken.de

**Eder & Heylands Brauerei
GmbH & Co. KG
Aschaffener Straße 3-5
63762 Großostheim**



1631, so sagt eine nette Anekdote, soll der Schwedenkönig Gustav-Adolf, den schlappen (hinkenden) Seppel beauftragt haben, Bier für seine durstigen Soldaten zu brauen. Hieraus entstand der Schlappeseppel, Symbol für meisterliche, urtypische Bierkultur. Seit Jahrhunderten genießt man den unnachahmlichen, herzhaft würzigen Geschmack. Gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516.

MÖNCHSHOF-BRÄUHAUS

Im Kulmbacher Mönchshof sind historisches Ambiente und fränkische Gastlichkeit auf unverwechselbare Weise lebendig geblieben. Bei einer großen Biersortenvielfalt und typisch fränkischen Schmankerln schreibt sich im Mönchshof-Bräuhaus Biergenuss ganz groß. Ein großer Biergarten mit alten Kastanien lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Hier können Sie auch gerne Ihre Verpflegung selbst mitbringen. Auf alle kleinen Gäste war-

tet ein Spielplatz, der die Zeit schnell vergessen lässt. Das Bayerische Brauereimuseum vermittelt Bierkultur spannend inszeniert. Sie erleben wie das Bier im Mittelalter zubereitet wurde und dass es noch immer eine hohe handwerkliche Kunst ist, gutes Bier zu brauen. Eine besondere Attraktion ist die Gläserne Brauerei mit ihren blitzenden Kupferhauben. Hier kann dem Braumeister bei seiner Arbeit an den Brautagen über die Schulter gesehen werden. Selbstverständlich ist er gern bereit, Sie die Früchte seiner Arbeit probieren zu lassen.



Klosterbrauerei Weissenhohe

Vom Benediktinerkloster zur Klosterbrauerei war's für die Weißenhofer Klosterbrüder Ende des 10. Jahrhunderts nur ein kleiner Schritt.



KLOSTERBRAUEREI

Weissenhohe



Schließlich war das Bierbrauen ein fester Bestandteil klösterlichen Lebens. Und nicht nur zur Fastenzeit zählte der beliebte Gerstensaft zur Grundernährung der Bevölkerung. So nehmen wir an, dass der Beginn des Bierbrauens in Weißenhohe gleichzusetzen ist, mit der Stiftung des Benediktinerklosters um 1050. Damit zählt unsere Klosterbrauerei zu den ältesten in Deutschland.

**ZeitlerMalz: Verwöhnte Körner
für Kenner!
(oder für Ausländer: Spoild Corn
for Experts!)**

.... sicherlich ist Ihnen schon einmal ein schöner, grüner Sattel-LKW mit der interessanten Werbung der Malzfabrik Johann Zeitler KG auf seinem Weg zu den Brauereien aufgefallen.

**JOHANN
ZEITLER**
MALZFABRIK



Die mittelständische Privatmälzerei aus Kulmbach stellt seit über 140 Jahren hervorragende Malze für helle und dunkle Biere her. Über 50 grosse wie kleinste Brauereien hauptsächlich aus Franken, aber auch im Münchner Raum (Augustiner seit 1972!) und in den neuen Bundesländern zählen zu den langjährigen, treuen und zufriedenen Kunden.

**ProBierbar des Bayerischen
Brauereibundes, München**

Am Stand des Bayerischen Brauereibundes wird bayerische Biervielfalt erlebbar.

Bier ist keineswegs gleich Bier. Jede der über 40 bayerischen Sorten unterscheidet sich hinsichtlich der Auswahl des Braumalzes, der Art der Vergärung, der Stammwürze, der Farbe, der Intensität der Malz- oder Hopfennote, u.s.w. von allen anderen. Erst die ausgewogene Komposition verschiedener Zutaten verleiht jeder bayerischen Biersorte ihren typischen Charakter. Diese Unterschiede kann man sehen, riechen und vor allem schmecken.

**Bayerischer
Brauereibund e.V.**
**seit 1880**
Ihr kompetenter Partner.

Aus insgesamt 10 verschiedenen bayerischen Biersorten erhalten Sie eine Auswahl aus fünf Proben. Ihre Aufgabe ist es, diese Proben mit allen Sinnen zu genießen und anhand des „Bayerischen Bierkennerrades®“ herauszufinden, um welche Sorten es sich handelt. Haben Sie alle richtig erkannt, ist das Bierkennerrad Ihres. Das Team des Bayerischen Brauereibundes freut sich auf Ihren Besuch an der **ProBierbar**

KULMBACH – DIE HEIMLICHE HAUPTSTADT DES BIERES




KULMBACHER
BRAUEREI
AKTIEN-GESELLSCHAFT



biermesse in oberfranken

bier
und
mehr



 geschmack
genuss
erlebnis