

Ein Paradies für fränkische Feinschmecker

„Genusstage“ in Weißenburg locken Mitte April in die „Schranne“ — Sechste Auflage der Kulinarik-Messe



Bei den „Fränkischen Genusstagen“ in Weißenburg dürfen die „Hesselberger“-Produkte nicht fehlen.

Foto: Archiv

WEISSENBURG — Die Salami schmeckt nach Italien und doch kommt sie aus Franken — von den Lämmern des Bio-Archehofs Gerstner in Eysölden.

Barbara Gerstner hegt und pflegt Rassen wie das Karakul-Schaf, das in Deutschland überaus selten geworden ist, zur Herde gehören auch Brillen- und Steinschafe. Sie grasen an den fränkischen Jura-Hängen und fressen die dort wachsenden Kräuter, die dem Lammfleisch und der Wurst den aromatischen Geschmack geben. Nach-

vollziehen können Besucher das auf den „Fränkischen Genusstagen“ am 16. und 17. April in Weißenburg, an denen der Archehof heuer erstmals beteiligt ist.

Rund 35 gleichgesinnte Genuss-handwerker und -händler werden sich dort in der Schrankenhalle und im Gotischen Rathaus zusammenfinden, um regionale Qualität schmeckbar zu machen und den Produkten ein Gesicht zu verleihen — jenes Gesicht, das die industrialisierte Nahrung längst verloren hat. „Wir und unsere Mitstreiter stehen für eine Regionali-

tät, die den Respekt gegenüber Tier, Natur und Mensch in den Mittelpunkt stellt“, betonen die beiden Veranstalter Christiane Strub und Rainer Heubeck. An den Ständen stehen deshalb Landwirte, Winzer, Brauer, Bäcker, Metzger und Händler, die garantieren, dass ihre Produkte sauber, nachhaltig und fair hergestellt wurden.

Die Kriterien dafür sind in der „Fränkischen Genussscharta“ zusammengefasst. Diese stellt ein Plädoyer für eine neue Ess- und Trinkkultur dar, die auch den etwas schrumpeligen, dafür aber wohlschmeckenden

Apfel schätzt — oder gutes Brot, das immer mehr zum belanglosen Massenprodukt verkommt. Die Genussscharta wird am Sonntag, 17. April, um 10.30 Uhr in der Schranne vorgestellt. Dabei wird unter anderem mit Landrat Gerhard Wägemann über die wahren Werte des Regionalen diskutiert.

Neben den Kostproben an den Ständen und der Bewirtung an beiden Tagen in der Schranne gibt es am 17. April ein besonderes kulinarisches Erlebnis: Andree Köthe, Patron des Zwei-Sterne-Restaurants „Essigbrätlein“ in Nürnberg, wird im Söller des Gotischen Rathauses ein Löffelmenü seiner feinen und kreativen Gemüseküche zaubern. Handwerk erleben können die Besucher bei „Freibäcker“ Arnd Erbel, der an beiden Tagen ab 11 Uhr in der Schranne zeigen wird, wie Brezen backen geht: Angefangen beim Teig, übers Kneten bis zum Backen.

Zum Programm der 6. Genusstage, die für viele Besucher aus ganz Bayern zu einem festen kulinarischen Ziel geworden sind, gehört auch eine besondere Ausstellung: Die „Kunst-Schaulaufen“ in der Weißenburger Altstadt werden von zehn Künstlerinnen und Künstlern des „Kunstforums Fränkisches Seenland“ gestaltet. Renate Gehrcke, Jess Walter, Wladimir Barantschikov, Gerhard Rießbeck, Johannes Vetter, Margit Schuler und Michael Riedmiller haben sich dem Thema Genuss auf ihre ganz eigene Art genähert. Offiziell eröffnet wird die Schau zum Auftakt der Genusstage am Samstag, 16. April, um 10 Uhr von Holger Pütz-von Fabeck.

„Lebensart genießen — Spezialitäten in Franken“ ist der Titel eines neuen Buch-Magazins, das Oliver van Essenberg im Rahmen der Genusstage vorstellen wird, und zwar am Samstag um 15.30 Uhr in der Schrankenhalle am Stand der Weißenburger Buchhandlung Meyer.

➤ Weitere Informationen zu den Ausstellern und zum Genießerprogramm gibt es unter der Adresse www.die-fraenkischen-genusstage.de. Der Eintritt beträgt vier Euro, Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren sind frei