

Fränkische Genusstage lockten die Menschen scharenweise nach Weißenburg

Gutes Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme

**Feines Brot, erlesene Weine, qualitätsvolle Öle und vieles mehr –
Zehn weitere Aussteller bereicherten das Angebot – „Weniger ist mehr“**

WEISSENBURG (rr)- Viel Publikum aus nah und fern haben die Fränkischen Genusstage am Wochenende nach Weißenburg gelockt. In der siebten Auflage war das Angebot noch breiter gefächert, sodass diesmal neben der Schranne auch das Kulturzentrum Karmeliterkirche zum Treffpunkt für Genießer wurde.

Auf die Beine gestellt haben die Genusstage einmal mehr Christiane Strub und Rainer Heubeck, unterstützt von Katja Mohrlock und Hermann Drummer. Sie konnten auf einen Stamm bewährter Teilnehmer zurückgreifen, hatten aber auch zehn neue Aussteller dabei, um ihr Motto „Wir genießen Regional ohne Grenzen“ mit Leben zu erfüllen. Daher stammten nicht alle Produkte aus Franken. Das müsse auch gar nicht sein, meinte Christiane Strub bei der Eröffnung. Voraussetzung sei vielmehr, dass die Produzenten die Philosophie der Veranstalter teilten.

Ihnen geht es um ehrliche und mit Respekt hergestellte qualitätsvolle Lebensmittel. Mit den Genusstagen warfen sie zugleich einen Blick auf die Schattenseite des verschwenderischen Umgangs mit Nahrung. „Weniger ist mehr“, war die Podiumsdiskussion überschrieben, die sich am gestrigen Sonntagvormittag auch mit der Problematik befasste, dass jährlich in Deutschland Millionen Tonnen an Lebensmitteln auf dem Müll landen.

Die Teilnehmer der Genusstage präsentieren derweilen ihre Produkte mit dem gleichen Herzblut, mit dem sie sie auch herstellen. Metzgermeister Robert Prosiegel aus Markt Berolzheim gab beispielsweise bereitwillig Auskunft darüber, wie er seine luftgetrocknete Salami herstellt, warum sie so intensiv schmeckt und weshalb er gänzlich ohne Geschmacksverstärker arbeiten kann.

Gleich nebenan präsentiert der gebürtige Weißenburger Jörg Binkert die Produkte seines Brauhauses in Breitengüßbach bei Bamberg. Feine Biere, mal gänzlich traditionell gebraut oder modern, wie das Summer Ale.

Bemerkenswert auch die Tee-Gärtner Jessica Schönfeld und Christian Weiß-Schönfeld, die unter anderem Zitronenverbenetees anbieten, der beispielsweise in Frankreich zum Standardrepertoire jedes Cafés gehört. Mit dem Unterschied, dass jener der Tee-Gärtner aus einem Anbau stammt, der gänzlich ohne chemische Pflanzenschutzmittel auskommt.

Dies sind nur drei Beispiele dafür, wie Lebens- und Genussmittel mit Respekt vor der Natur und der Schöpfung, aber auch mit Verantwortung hergestellt werden. Nach Lesart der Veranstalter hat Genuss darüber hinaus auch sehr viel mit Kultur zu tun. Daher haben die Genusstage zum dritten Mal den Schulterschluss mit dem Kunstforum Fränkisches Seenland gesucht.

Dieses hatte vor zwei Jahren die Innenstadt beflaggt sowie im vergangenen Jahr Innenstadtschaufenster mit Kunstwerken bespielt und dabei wegen eines Gemäldes mit nackten Frauenbrüsten „den ersten Weißenburger Kunstskandal“ ausgelöst, blickte Holger Pütz-von Fabock, zweiter Vorsitzender des Kunstforums, zurück. Diesmal präsentierte sein Verein zu den Genusstagen die Fotoausstellung „Bangkok-Streetlife unplugged“ von Klaus Seeger.

Nicht vergessen werden darf bei der Rückschau auf die Genusstage das erneute Gastspiel von Sternekoch Andree Köthe vom Restaurant Essigbrätlein in Nürnberg und seiner Mannschaft. „Ich will mit reinen und klaren Aromen beeindrucken“, sagt er und servierte Gemüsevariationen als Löffelmenü. Die Genießer, die sich das nicht entgehen lassen wollten, standen auf der Empore der Karmeliterkirche Schlange.