

4. Bayerisches Genussfestival setzt neue Akzente

Drei Tage Bayerisches Genusshandwerk hautnah erleben

Würzburg/München – Das 4. Bayerische Genussfestival findet von Freitag, 31. Juli bis Sonntag, 02. August 2015 auf dem Münchner Odeonsplatz statt. Im Mittelpunkt stehen **bayerische Genusshandwerker**, angeführt von mehr als 50 Weinmachern aus Franken, die Weißweine, Rot- und Roséweine sowie perlende Winzersekte vom Main an die Isar bringen. In diesem Jahr erleben die Festivalbesucher eine gänzlich neue Qualität beim Mix aus elegantem Ambiente, kulinarischen Genüssen und umfangreichem Infoprogramm.

Meister live bei der Arbeit sehen

Unter dem Leitspruch „Genusshandwerk hautnah erleben“, wird der Obermeister der Metzgerinnung, Andreas Gaßner, auf dem Odeonsplatz Wurst herstellen und erklären, was in einer guten Wurst drin sein muss und was nicht drin sein darf. Auch der Hofkäser Joseph Orterer aus der Jachenau wird sein Handwerk live auf der Bühne präsentieren. Und zum ersten Mal gibt es auf dem Bayerischen Genussfestival eine fast vergessene Spezialität aus dem Teichland Oberpfalz und Franken: Den Karpfen. Ein Fischereimeister wird zu diesem urbayerischen Fisch und auch zu fangfrischen Forellen viele wertvolle Tipps geben. Und das Beste ist: Die Besucher können alle diese Köstlichkeiten auch direkt probieren. In den weißen Pavillons gibt es „Best Brotzeit in Town“ mit reschen Brezn, würziger Wurst, feinem Käse vom Milchland Bayern und frischen Fischspezialitäten. Alles direkt aus den Händen der Produzenten!

Big Bang – Humor steckt in der Flasche

Die jungen fränkischen Weinmacher des Abschlussjahrgangs 2015 der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau zeigen beim Bayerischen Genussfestival mit ihrem jung-kreativen Projekt „Big Bang“, dass ein Partydrink (BANG) nicht nach ausgequetschten Gummibärchen schmecken muss und, dass auch große Weine (BIG) eine gute Portion Humor vertragen können. Das Augenzwinkern steckt besonders in der Flaschenform: Ob groß oder klein, diese raumkapselartigen Weinflaschen scheinen vor der Befüllung eine Weile flink durchs All geflogen zu sein. Und öffnet man die kleinen „BANGs“ in Rot, Weiß oder Rosé, ist definitiv Partyzeit. Die großen BIGs beinhalten Big-Silvaner, Big-Rotling und Big-Rot. Sie sind eher Essensbegleiter und die Sterne für ein besonderes Dinner stehen mit diesen Weinen garantiert sehr günstig. Jahr für Jahr bildet die älteste Fachschule Bayerns im Agrarbereich an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) junge, motivierte Weinbau-Techniker aus. Hier werden

die Schüler nicht nur gefördert, sondern finden auch den Boden, auf dem Ideen wachsen. Damit fungiert die LWG als Keimzelle für innovative Winzer.

Große Weine, aber ohne Bohei

So innovativ und abgedreht sich die jungen Weinmacher mit dem BIG BANG-Projekt auch zeigen mögen, sie lernen gerne von den erfahrenen Winzern. Denn die alten Hasen, die mit großem Engagement ihre Weinberge pflegen und Weine in bester Qualität produzieren, wissen genau worauf es beim Weinmachen ankommt. Und so dürfen sich die Besucher des 4. Bayerischen Genussfestivals wieder auf Spitzenweine freuen, die ihnen von Münchner Sommeliers bei den Wine-Walks detailliert, aber garantiert ohne Fach-Chinesisch vorgestellt werden. Allen voran steht der Silvaner - das Meisterstück der fränkischen Winzer - im Rampenlicht. Ein Wein, der wie kein anderer den Boden auf dem er gewachsen ist, ins Glas bringt. Aber auch Burgunder, Riesling und Müller-Thurgau warten darauf, entdeckt und zur „Best Brotzeit in Town“ getrunken zu werden. Und als kulinarischen Nachklapper zum G7-Gipfel können Festivalbesucher sogar noch die Weine probieren, die auf Schloss Elmau an Merkel, Obama & Co. ausgeschenkt wurden.

Bayerisches Mix und Match

„BayernBrand“, das sind reinste Obstbrände, die aus handverlesenen Beeren und Früchten in kleinsten Auflagen und in Handarbeit in den Regionen Südostbayern, Franken und Lindau produziert werden. So liegt es für den amtierenden bayerischen Cocktail-Meister, Thomas Magg, nah, den Festivalbesuchern zu zeigen, wie sie diese edlen Brände zusammen mit fränkischem Secco zu leichten Sommerdrinks mixen können.

Offizielle Eröffnung des 4. Bayerischen Genussfestivals mit Hubert Bittlmayer, Amtschef des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, am 31. Juli 2015, 18 Uhr. Sie sind herzlich dazu eingeladen!

Ansprechpartner für die Presse:

Michaela Horn
Culinarium Bavaricum
presse@culinarium-bavaricum.de
0151-167 07 602

Melanie Krömer
Haus des Frankenweins
mk@haus-des-frankenweins.de
0931-3 90 11-12