

BAYERISCHES *Genussfestival*

05.08. – 07.08.2016 · Odeonsplatz München



Freitag 14 – 23 Uhr
Samstag 12 – 23 Uhr
Sonntag 11 – 22 Uhr



www.bayerisches-genussfestival.de



BAYERISCHE GENUSSKULTUR

Wundervoll frisch, herrlich prickelnd, klassisch elegant – mehr als 50 Weinmacher aus Franken bringen mit ihren schönsten Weinen fränkische Seele und pure Leidenschaft vom Main an die Isar. Die Winzer Frankens und ihre Weine sind Teil der bayerischen Genussskultur.

HANDGEMACHT IN BAYERN

Duftiges Brot, cremiger Käse und feiner Fisch – hier ist alles „Made in Bavaria“. Die bayerischen Genusshandwerker, Innungsmeister und Fischereiexperten geben ihr Bestes. Die sanfte Brise, die durch Streuobstwiesen weht, erleben Genießer beim Genuss im Zelt der Bayerischen Brenner. Der krönende Abschluss eines spannenden kulinarischen Spaziergangs auf dem Odeonsplatz.

DIE WEINMACHER VOM MAIN

Silvaner – Bayerns Rebsorte lässt den Boden schmecken, die warme Sonne riechen und die Mainauen mit den steilen Rebbergen vor dem inneren Auge entstehen. Ob als kraftvoller, dichter Premiumwein oder als frischer, geschmeidiger Sommerwein, in jedem Zelt ist Silvaner zu verkosten. Ein toller und vielseitiger Essensbegleiter, wunderbar zu erleben auf dem Odeonsplatz.

DIE HERKUNFT MACHT'S

Für die Vielseitigkeit Bayerns bei Milch, Käse & Co. steht die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.). Sie wird an Spezialitäten verliehen, die ausschließlich mit Zutaten aus der jeweiligen Region, in dieser Region, nach traditionellen Rezepten und Verfahren hergestellt werden.

Auf dem Genussfestival sind zwei dabei: „Allgäuer Bergkäse“ und „Allgäuer Emmentaler“.



WINZER UND WEINE GANZ PERSÖNLICH

Silvaner, Riesling, Scheurebe und viele andere Rebsorten machen Lust auf den Wein vom Main. Die fränkischen Spitzenwinzer schenken persönlich beste Weiß- und Rotweine aus, eine einmalige Gelegenheit absolute Premiumweine glasweise zu genießen und dabei den Winzer persönlich kennenzulernen!

SCHÄTZE AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

Klare Seen, sprudelnde Bäche und Flüsse sind die Heimat der bayerischen Forellen, Renken, Karpfen und Saiblinge. Raffinierte Fisch-Tapas frisch vom Ammersee als Finger Food zum Silvaner und köstliche, saftige Karpfen als frische Fischspezialität aus dem Teichland Oberpfalz und Franken erwarten Sie.

REINHEIT IST DAS GEBOT

Samt und Seide am Gaumen versprechen die handwerklich hergestellten Edelobstbrände der Kleinbrenner aus Franken, Südostbayern und vom Bodensee. Das ganze Jahr sammeln sie Beeren, pflegen Streuobstwiesen und ernten die Früchte, um dann in großer Vorfreude den Brennkessel anzuzünden. Bayern Brand steht für Brände höchster Reinheit und Qualität.



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten





Feierliche Eröffnung am 5. August 2016 um 18 Uhr

Bühne frei für Bayerns Genusshandwerker

Genuss Handwerk live erleben! Auf der Bühne zeigen Hofkäser, wie man Käse macht, und Sommeliers was man dazu trinkt.

Worauf Sie beim Fischeinkauf achten sollten und wie

Sie heimische Fische am besten zubereiten, verrät Ihnen ein Fischereimeister. Denn gute Herkunft und meisterliches Handwerk sind entscheidend, wenn es um unser Essen geht.

Für Cocktailfans zeigt ein Meister des Barmixens, wie mit edlen Bränden coole Sommerdrinks gemixt werden. Meister ihres Faches sind auch die preisgekrönten Münchner

Sommeliers, die bei den Wine Walks zusammen mit Ihnen Winzer in den Zelten besuchen, Aromen beschreiben und die besten Weine ins Glas schenken.



SCHAUMWEIN BAR UND BEST OF GOLD, ZELT 9

Korken knallen, Schäumer im Glas, Sommeliers treffen und mit Freunden ein Glas Winzersekt genießen. Best of Gold – Die besten Weine Frankens sind hier zu finden!

BAYERISCHE EDELBRENNER, ZELT 1

Edel, fein und in kleinster Auflage handwerklich produziert sind die aromareichen Brände aus den Früchten heimischer Streuobstwiesen.

KÄSE-SPEZIALITÄTEN AUS BAYERN, ZELT 10

Saftige Wiesen und gute Milch machen den Obatzdn so cremig, geben dem Allgäuer Emmentaler und Bergkäse die richtige Würze und lassen Edelpilzkäse besonders fein schmecken.

GASTRONOMISCHER GENUSS, ZELT 13

Modern interpretiert vom Wirtshaus Zinner, mit regionalen Zutaten von der Münchener Metzgerinnung und der Teichlandschaft Oberpfalz & Franken, hier gibt's köstliche Gerichte passend zum bayerischen Wein!



DIE SOMMELIERS, BARKEEPER, FISCHEREIMEISTER UND KÄSESPEZIALISTEN

Roswitha Boppeler	Käsosommelière und freie Käsetrainerin
Josef Orterer	Hofkäser vom Langerbauernhof, Jachenau
Lars Müller	Fischereimeister, Starnberg
Julien Morlat	Sommelier im Restaurant Dallmayr **
Andreas Röhrich	Sommelier im Restaurant Broeding
Thomas Riedel	Weinakademiker, Restaurant Prinzpal
Rakhshan Zhouleh	Sommelier im Vinavis, München
Thomas Magg	Süddeutscher Barkeeper-Meister 2015
Nicole Retter	Weinfachberaterin, Sommelier Union Deutschland
René Großkunz	Sommelier
Matthias Götz	Sommelier, Smokehouse & Fine Diner Little Wolf
Stefan Metzner	Weinakademiker

FREITAG, DEN 5. AUGUST

15.00
Infozelt 1
Wine Walk
 **Bubbles & Pearls**
Die Frankenschäumer vom Secco bis zum Crémant, echter Spaß im Glas und Topwinzersekt, da ist alles dabei! Fünf Schaumweine und fünf Winzer: Wir besuchen fünf Winzer in ihren Zelten, probieren die Schäumer und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor.
Sommelier Thomas Riedel

15.00
Bühne
**Das 1x1 der regionalen Fischküche –
Tipps und Kniffe vom Profi**
Grandiose Performance vom *Fischereimeister Lars Müller*, der in 45 Minuten alles erzählt, was beim Einkauf, Filetieren und Zubereiten von frischen Seefischen aus Bayern wichtig ist.

16.00
Infozelt 1
 **Best of Gold**
Seminar an den Hochtischen
Besser wird's nicht! Ausgewählt von den besten Sommeliers und Journalisten Deutschlands, werden fünf dieser Siegerweine der fränkischen Winzerelite professionell kommentiert von *Sommelier Rakhshan Zhouleh*

17.00
Infozelt 1
Wine Walk
 **Silvaner rockt – die fränkische Königsklasse!**
Wir besuchen die bayerischen Winzer in ihren Zelten, probieren die Weine und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Weinakademiker Stefan Metzner*

18.00
Bühne
**OFFIZIELLE ERÖFFNUNG DES
BAYERISCHEN GENUSSFESTIVALS**
Hubert Bittlmayer, Amtschef im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

20.00
Bühne
**Am Shaker: Barkeeper Thomas Magg,
Bayerischer Cocktail-Meister 2015**
Die besten Brände Bayerns vermählt mit fränkischem Winzersekt im Shaker! Dem Bar-Profi zuschauen und zuhören, innovative Cocktails verkosten und den Abend genießen.

 **Alle Wine Walks sind kostenfrei
(10 € Wareneinsatz). Voranmeldung erbeten
unter: www.bayerisches-genussfestival.de**

LIVEMUSIK UNPLUGGED

13.00 – 17.00 Erik Berthold, Gesang & Gitarre
17.00 – 21.00 Boarisches Duo





SAMSTAG, DEN 6. AUGUST

13.00 **Best of Gold**
Infozelt 1 **Seminar an den Hochtischen**
 Besser wird's nicht! Ausgewählt von den besten Sommeliers und Journalisten Deutschlands, werden fünf dieser Siegerweine der fränkischen Winzerelite professionell kommentiert von *Sommelier Rakhschan Zhouleh*



14.00 **BIO & Regional!**
Infozelt 1 **Wine Walk**
 Was machen Ökoinwinzer anders? Fünf Weine und fünf Winzer: Wir besuchen die bayerischen Winzer in ihren Zelten, probieren die Weine und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Sommelier Matthias Götz*



14.30 **Käse & Wein – Das Traumduo**
Bühne
Käsesommelière Roswitha Boppeler zeigt, wie man die Herkunft beim Käse schmeckt. Probieren Sie Allgäuer Emmentaler und die verschiedenen Reifegrade des Allgäuer Bergkäses. *Sommelier René Großkunz* stellt die passenden Weine vor!

15.30 **Orange Wines – Zurück in die Zukunft**
Infozelt 1 **Wine Walk**
 Alte Traditionen neu interpretiert: Wie schmecken maisevergorene Weißweine? Fünf Weine und fünf Winzer: Wir besuchen die bayerischen Winzer in ihren Zelten, probieren die Weine und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Sommelier Andreas Röhrich*



15.30 **Schaukäsen mit Sepp Orterer**
Bühne
 Der Jachenaauer Hofkäser zeigt, wie's geht, und macht mit acht Kandidaten sämigen, köstlichen Frischkäse, den jeder Teilnehmer auch mit nach Hause nehmen kann. Zwei Stunden: Gebühr für Frischmilch 5 Euro.

17.00 **Hidden Champions – Stille Stars**
Infozelt 1 **Wine Walk**
 Lernen Sie die kommenden Topwinzer Bayerns kennen. Fünf Weine und fünf Winzer: Wir besuchen die bayerischen Winzer in ihren Zelten, probieren die Weine und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Sommelière Nicole Retter*



18.30 **Silvaner rockt – die fränkische Königsklasse!**
Infozelt 1 **Wine Walk**
 Wir besuchen die bayerischen Winzer in ihren Zelten, probieren die Weine und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Sommelier René Großkunz*



20.00 **Am Shaker: Barkeeper Thomas Magg, Bayerischer Cocktail-Meister 2015**
Bühne
 Die besten Brände Bayerns vermählt mit fränkischem Winzersekt im Shaker! Dem Bar-Profi zuschauen und zuhören, innovative Cocktails verkosten und den Abend genießen.



LIVEMUSIK UNPLUGGED

13.00 – 16.30 Fei scho
 17.00 – 21.00 Andreas Steeger Quartett
 18.00 – 22.00 Marcio Schuster & Friends



SONNTAG, DEN 7. AUGUST

12.00 **Best of Gold**
Infozelt 1 **Seminar an den Hochtischen**
 Besser wird's nicht! Ausgewählt von den besten Sommeliers und Journalisten Deutschlands, werden fünf dieser Siegerweine der fränkischen Winzerelite professionell kommentiert von *Sommelier Rakhschan Zhouleh*



13.30 **Bubbles & Pearls**
Infozelt 1 **Wine Walk**
 Die Frankenschäumer vom Secco bis zum Crémant, echter Spaß im Glas und Topwinzersekt, da ist alles dabei! Fünf Schaumweine und fünf Winzer: Wir besuchen fünf Winzer in ihren Zelten, probieren die Schäumer und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Sommelier Thomas Riedel*



14.00 **Das 1x1 der regionalen Fischküche – Tipps und Kniffe vom Profi**
Bühne
 Grandiose Performance vom *Fischereimeister Lars Müller*, der in 45 Minuten alles erzählt, was beim Einkauf, Filetieren und Zubereiten von frischen Seefischen aus Bayern wichtig ist.

15.00 **Die Jungwinzer Frankens stellen sich vor!**
Infozelt 1 **Wine Walk**
 Verantwortung übernehmen, Nachhaltigkeit praktizieren – die Philosophie der jungen Weinmacher. Fünf Weine und fünf Winzer: Wir besuchen die bayerischen Winzer in ihren Zelten, probieren die Weine und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Sommelier Julien Morlat*



16.30 **100 Jahre Scheurebe!**
Infozelt 1 **Wine Walk**
 Duftig, üppig, sinnlich – die bayerische Aromarebsorte setzt sich in Szene. Fünf Weine und fünf Winzer: Wir besuchen fünf Winzer in ihren Zelten, probieren die Weine und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Sommelier René Großkunz*



16.30 **Schaukäsen mit Sepp Orterer**
Bühne
 Der Jachenaauer Hofkäser zeigt, wie's geht, und macht mit acht Kandidaten sämigen, köstlichen Frischkäse, den jeder Teilnehmer auch mit nach Hause nehmen kann. Zwei Stunden: Gebühr für Frischmilch 5 Euro

18.00 **Orange Wines – Zurück in die Zukunft**
Infozelt 1 **Wine Walk**
 Alte Traditionen neu interpretiert: Wie schmecken maisevergorene Weißweine? Fünf Weine und fünf Winzer: Wir besuchen die bayerischen Winzer in ihren Zelten, probieren die Weine und stellen die Menschen hinter den Flaschen vor. *Sommelier Andreas Röhrich*

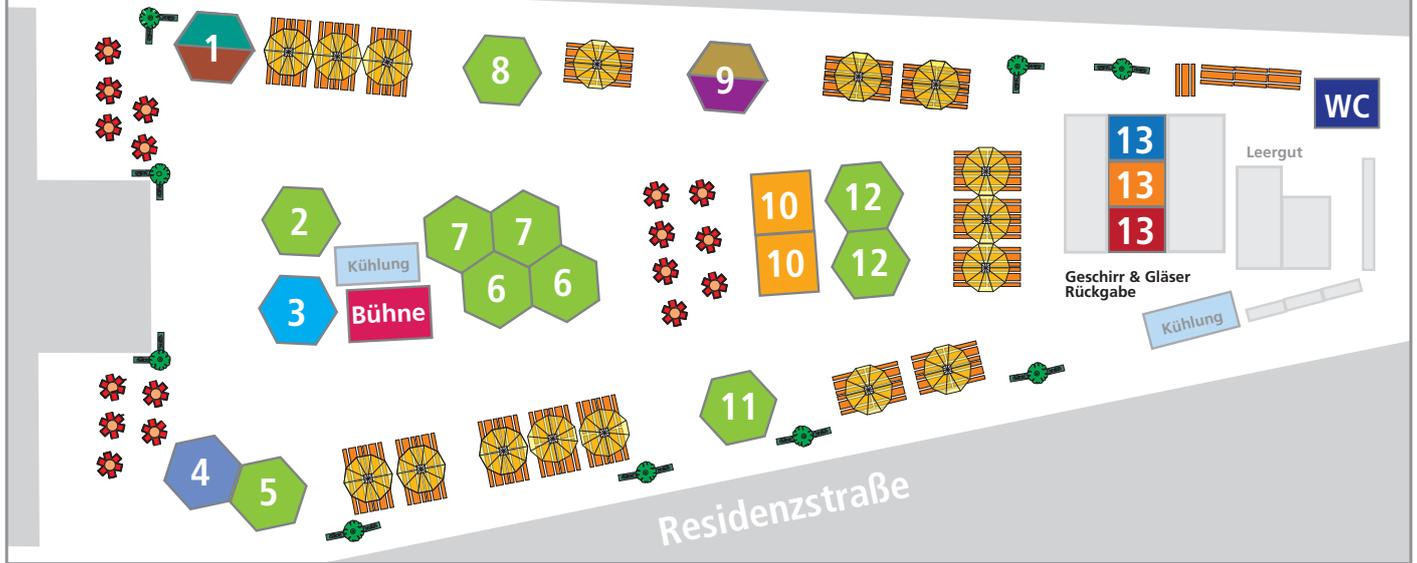


LIVEMUSIK UNPLUGGED

11.30 – 16.00 Andreas Steeger Quartett
 15.00 – 19.00 Erik Berthold, Gesang & Gitarre
 17.00 – 21.00 Buck Roger & the Sidetrackers



Theatinerstraße



1 | BAYERN BRAND

Südostbayerischer Verband der
Obst- und Kleinbrenner e.V.

Fränk. Klein- u. Obstbrennerverband e.V.

Kleinbrennerverband des Kreises Lindau e.V.

1 | INFORMATIONEN

Fragen? Hier gibt's Antworten!

Treffpunkt zu den WineWalks

2 | FRÄNKISCHE ÖKO-WINZER (FÖW)

Weingut Schloss Saaleck, Hammelburg

Weingut Bausewein, Iphofen

Weingut Stephan Krämer, Auernhofen

Weingut Helmut Christ, Nordheim

Weinmanufaktur 3 Zeilen, Rödelsee

Öko-Weingut Anton Hell, Wiesenbronn

Weingut Edgar Wallrapp, Theilheim

7 | FRÄNKISCHES GEWÄCHS E. V.

Weingut Hugo Roth, Kleinochsenfurth 05.08.

Weingut Then, Sommerach 05.08.

Weingut Kirch, Fahr 05.08.

Weingut Franz Voll, Escherndorf 05.08.

Weingut Kohlmann-Scheinhof,
Karlstadt-Mühlbach 06.08.

Weingut Schmachtenberger, Randersacker 06.08.

Weingut Udo Engelhardt, Röttingen 06.08.

Weingut Behringer, Abtswind 06.08.

Weingut Hart, Thüngersheim 07.08.

Weingut Höfling, Eussenheim 07.08.

Weingut Baumann, Handthal 07.08.

Weingut Karl Braun, Nordheim 07.08.

8 | WINZERGEMEINSCHAFT FRANKEN

Die größte Winzerfamilie Frankens

3 | FRISCHER FISCH AUS BAYERN

Räucherfische vom Ammersee

4 | LESS IS MORE IS LESS

Technikerklasse der Bayerischen
Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

5 | FRANK & FREI

Weingut Baldauf, Ramsthal

Winzerhof Burrlein, Mainstockheim

Weingut Erhard, Volkach

Weingut Michael Fröhlich, Escherndorf

Weingut Giegerich, Großwallstadt

Weingut Am Stein, Fam. Knoll, Würzburg

Weingut Max Markert, Eibelstadt

Weingut Rudolf May, Retzstadt

Weingut Meintzinger, Frickenhausen

Weingut Max Müller I, Volkach

Weingut Römmert, Volkach

9 | BEST OF GOLD

Die besten Weine Frankens 2016

9 | FRÄNKISCHE SCHAUMWEINBAR

Bubbles & Pearls mit Seccos & Winzersekten

10 | MILCHLAND BAYERN

Käse aus Bayern und Eis vom Bauernhof

11 | FRÄNKISCHE JUNGWINZER

Weingut Ilmbacher Hof, Iphofen

Winzerfamilie Koch, Retzstadt

Weingut Scheuring, Margetshöchheim

Weingut Schenk, Randersacker

Garagenweingut Betz, Frickenhausen

Weingut Martin, Zeil am Main

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen

Weingut Stich, Bürgstadt

6 | VDP-FRANKEN

Weingut Rudolf May, Retzstadt

Weingut Gregor Schwab, Thüngersheim

Weingut Juliusspital, Würzburg

Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg

Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker

Weingut Störlein Krenig, Randersacker

Weingut Michael Fröhlich, Escherndorf

Weingut Horst Sauer, Escherndorf

Weingut Egon Schäffer, Escherndorf

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Weingut Gerhard Roth, Wiesenbronn

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

12 | INSEL WEINMACHER

DIVINO Nordheim Thüngersheim eG

Weingut Galena, Sommerach

Winzerkeller Sommerach

Weingut Bunzelt, Nordheim

Weingut Freihof, Sommerach

Bio-Weingut Rothe, Nordheim

Weingut Graf v. Schönborn, Volkach

Weingut Glaser-Himmelstoss, Nordheim

Weingut Waldemar Braun, Nordheim

13 | METZGER-INNUNG MÜNCHEN

Feine „Weißwürscht“, selbstgemachter Senf
und saftiges Fleisch

13 | HOPPFISTEREI

Brez'n & knuspriges Brot

13 | TEICHLAND OBERPFALZ UND FRANKEN

Genieß ein Stück Natur: Forellen & Karpfen