

Die Fränkischen Genusstage gehen 2017 in die siebte Runde. Wir konnten uns auch heuer vergrößern und bespielen nun 2 historische Gebäude in der Altstadt von Weißenburg in Franken. Es ist ein Markt für Genusssmenschen und Kenner. Unsere Aussteller sind ausnahmslos handwerkliche Künstler, die wissen, was die Genießer suchen. Auch in diesem Jahr möchten wir über die Zukunft des Genusses diskutieren. In Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland e. V. sprechen wir über das Thema „Weniger ist mehr!“ - dies auch vor dem Hintergrund von Millionen Tonnen an Lebensmitteln, die in Deutschland jährlich auf dem Müll landen. Für Franken - Wir sind Rot-Weiß stellt sich die Frage: Wie bestimmen wir, was für uns von bleibendem Wert ist, wenn wir in einer ungeduldigen, sich ständig verändernden Gesellschaft leben, die sich nur auf den unmittelbaren und flüchtigen Moment konzentriert? Hier unser Podium:



Slow Food
Deutschland e.V.

Jahrgang 1958. Nach ihrer Promotion in München lehrte **Dr. Ursula Hudson** zunächst an der Uni Bayreuth im Fachgebiet Interkulturelle Germanistik und im Anschluss daran an den Universitäten von Cambridge und Oxford. Neben ihrer freiberuflichen Forschungs- und Autorentätigkeit ist sie Mitglied der Beratergruppe der Welthungerhilfe und Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik e.V., deren Geschäftsführerin sie von 2006 bis 2008 war. Seit 2010 gehört sie dem Vorstand von Slow Food Deutschland e. V. an - seit 2011 ist sie die Erste Vorsitzende. „Je standardisierter und globalisierter das Lebensmittelangebot ist, desto größer ist die Gefahr, dass die Vielfalt der Regionen und Traditionen verloren geht.“



Jahrgang 1957. Der Chemiker **Martin Koessler** gründete 1982 zusammen mit drei weiteren Weinenthusiasten K&U. Am Anfang stand die Liebe zu italienischen Weinen - jenseits der billigen italienischer Bastrockchen Flaschen. K&U scherte seit damals nie um Trends, Moden oder das Marktgeschehen. Dank der treuen Kunden überlebten sie sogar die »Geiz-ist-geil«-Welle. Heute will Koessler die Genusstinker wieder wegholen von den Regalen der Supermärkte und in die Welt der Weinkünstler führen. Dabei spielt die Spontanvergärung meist eine wichtige Rolle. Sie macht den Wein so, wie er ihn möchte: Radikal anders! Damit wendet er sich gegen den Einheitsgeschmack und unterstützt das individuelle Trinkvergnügen.



Jahrgang 1964. **Dirk Niepoort** ist die fünfte Generation der Familie. Er leitet das Familienunternehmen seit der Pensionierung seines Vaters im Jahre 2005, und entdeckte die Welt der Weine während seines Studiums in der Schweiz. Im Jahr 1987 trat er im Familienbetrieb an die Seite seines Vaters Rolf und nahm notwendige Innovationen in Angriff, ohne dabei auf althergebrachte Traditionen zu verzichten. Der erste wichtige Schritt war der Erwerb eigener Quintas. Niepoort begann so neben Portweinen auch Tischweine zu produzieren. Mit seiner „Redoma“-Reihe erregt er international großes Aufsehen, denn Tischweine aus dieser Region hatten zuvor keinen guten Ruf. Mit einem kraftbetonten, technisch perfekt umgesetzten Stil eröffnet sich Niepoort einen neuen Absatzmarkt für die Weine des Douro-Tals



Jahrgang 1958, **Bert Gamerschlag** hat Anglistik und Theologie in Bonn, Victoria (Kanada) und Glasgow studiert. Nach 7 spannenden Jahren beim Spiegel und 3 lehrreichen Jahren bei Essen & Trinken ist er seit 16 Jahren beim stern und konzentriert sich auf Texte über das Kochen. Seit 2 Jahren hat er eine wöchentliche Kolumne. Ihn bewegt das Dilemma, wie Menschen, die den ganzen Tag arbeiten, noch die Energie für eine gute Ernährung auf-bringen sollen. Wie kann es heute noch gelingen, auf echte, unbehandelte Lebensmittel zu stoßen und daraus binnen einer Stunde noch etwas Gutes zu kochen? Den sogenannten Einzelhandel betrachtet er als einen Lebensmittelmassenhandel. Das Problem sei heute dem in der späten DDR nicht unähnlich. In der DDR gab es nichts - und wer essen wollte, brauchte einen Garten. Heute gibt es alles, aber fast nichts davon ist unbehandelt und unverpackt. Wie soll aber man leben, wenn einem keine Zeit für einen Garten bleibt?



Jahrgang 1966. **Gabriele Heins** arbeitet seit 1999 bei der Zeitschrift ‚Der Feinschmecker‘. Sie ist dort Ressortleiterin für Food und Getränke (mit dem Schwerpunkt: Wein) und stellvertretende Chefredakteurin. Die gebürtige Bremerin hat Germanistik, Romanistik, Geschichte und Publizistik in Göttingen, Bordeaux und Hamburg studiert. Sie arbeitete frei beim Darmstädter Echo, bei Radio Bremen und der der Frankfurter Neue Presse, bevor sie bei der Nordwest-Zeitung Oldenburg volantierte und anschließend als Redakteurin arbeitete. In ihre Zuständigkeiten fallen beim "Feinschmecker" auch Veranstaltungen wie der Riesling-Cup, die Wine Awards und der Foodmarket".