

„Heimat auf dem Teller oder: Typisch fränkische Küche - woher kommen unsere Lebensmittel? “

Vortrag von Norbert Heimbeck, Geschäftsführer der Genussregion Oberfranken e.V.

am Donnerstag, den 12.05.2022 um 19 Uhr

im Möbelsaal des Fichtelgebirgsmuseums.

Sauerkraut und Bratwurst, Schäufele und Klöße - typisch fränkische Gerichte? Auf den ersten Blick eine Selbstverständlichkeit. Doch weit gefehlt, denn bei genauerem Hinsehen wird klar, dass viele als typisch deutsch geltende Speisen aus Lebensmitteln mit Migrationshintergrund zubereitet werden. So stammt der Weißkohl fürs Sauerkraut ursprünglich aus dem Mittelmeerraum, die Kartoffeln kommen aus Mittelamerika und die erste schriftliche Erwähnung einer Bratwurst finden wir in Homers Odyssee. Selbst das Bierbrauen, auf das wir Oberfranken so stolz sind, wurde in Mesopotamien erfunden, in einer Region, die wir heute als Grenzgebiet zwischen Syrien, Türkei und Iran kennen. In diesem Vortrag begibt sich der Referent Norbert Heimbeck mit den Zuhörern auf eine kurzweilige Reise zu unseren kulinarischen Wurzeln und klärt die Frage "Wie schmeckt Heimat?"

Zum Referenten:

Norbert Heimbeck ist ausgebildeter Genussbotschafter und geprüfter International Beer Sommelier der Deutschen BierAkademie. Im April 2018 übernahm er hauptamtlich die Geschäftsführung der Genussregion Oberfranken e.V.. Darüber hinaus engagiert er sich ehrenamtlich als Leiter der Regionalgruppe von Slow Food Deutschland.

Der Eintritt ist frei.

Ansprechpartner:

Fichtelgebirgsmuseum Wunsiedel
Christina Heydenreich M.A.
Spitalhof 3
95632 Wunsiedel
heydenreich@fichtelgebirgsmuseum.de
www.fichtelgebirgsmuseum.de