

Es gilt das gesprochene Wort!

Preisverleihung „Franken kulinarisch 2016“

am 8.7.2016 in Nürnberg

Rede von Frau Barbara Stamm, MdL

Präsidentin des Bayerischen Landtags

Sehr geehrter Herr **Eschenbacher** (Tucher-Bräu),

sehr geehrter Herr **Träger** (Tucher-Bräu),

liebe Selina **Laskowitz** (Weinprinzessin Volkach)

lieber Herr **Loy**,

meine sehr geehrten Damen und Herren!

Die „14. Franken-kulinarisch-Preisverleihung“ und mein vierzigjähriges Landtagsjubiläum - das passt doch ganz gut zusammen, haben sich die Veranstalter wohl gedacht. Und ich gebe zu, dass ich mich über diesen Gedanken sehr gefreut habe.

Es ist wirklich schön, heute hier bei Ihnen im „*Tucher-Schalander*“ zu sein und einmal etwas ganz anderes zu tun, als eine Landtagssitzung (bei den „*Ober-Bayern*“) zu leiten. Heute kann ich mich wie zu Hause fühlen und darf Persönlichkeiten würdigen, die sich **ums Kulinarische in unserer fränkischen Heimat** verdient gemacht haben. Nochmals ganz herzlichen Dank für die freundliche Einladung!

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

Robert Gernhardt hat einmal eine Folge von Gedichten geschrieben, die er „*Kleine Erlebnisse großer Männer*“ nannte. Eines davon ist dem Philosophen **Immanuel Kant** gewidmet. Ich darf es - *auch weil es einem bei der Planung so mancher Rede ähnlich ergeht* - zitieren:

*Eines Tages geschah es **Kant**,
dass er keine Worte fand.
Stundenlang hielt er den Mund.
Und er schwieg nicht ohne Grund.
Ihm fiel absolut nichts ein,
drum ließ er das Sprechen sein.
Erst als man zum **Essen** rief,
wurd' er wieder kreativ.
Und er sprach die schönen Worte:
„Gibt es hinterher noch **Torte**?“*

Die **erste Preisträgerin**, die ich würdigen darf, könnte diese Frage **mit einem eindeutigen Ja** beantworten. Sie ist Ernährungsexpertin bei der Back- und Konditoreikette „*Der Beck*“, ist maßgeblich an der Entwicklung neuer Produkte beteiligt und gibt im größten Konditorei- und Backunternehmen Frankens sozusagen den Qualitäts-Ton an - von Broten über Imbiss-Spezialitäten bis hin zu **Torten**.

Immanuel Kant wäre, wenn wir **Robert Gernhardt** glauben dürfen, glücklich, dass es sie gibt. Und wir sind es auch.

Begrüßen Sie mit mir die **Gourmet-Wissenschaftlerin des Jahres 2016 Magdalena Graf** aus Erlangen-Tennenlohe!

(folgt kurzes Interview mit der Preisträgerin)

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

was wäre „*Franken kulinarisch*“ ohne einen Koch des Jahres? - Auf ihn, den Koch, kommt es ja besonders an, wenn's darum geht, den ursprünglichen Geschmack der Gerichte vollendet zur Geltung zu bringen. Das tut unser Preisträger. Er kocht herrlich fränkisch nach Art von Mutter und Großmutter. Weshalb es sich - *Sie ahnen es* - um einen **Junior-Chef** handelt. Seine **Speisekarte** bietet alle Spezialitäten, die einem der Lokalpatriotismus empfiehlt: Schweinebraten, Schäufele, Bratwürste, Schlachtschüssel - ich muss aufhören, sonst läuft mir schon jetzt das Wasser im Mund zusammen.

Und so darf ich, bevor mir das passiert, den Junior-Chef des Gasthofs „*Grüner Baum*“ in Diepersdorf-Leinburg, **Markus Schorr**, zu uns nach vorne bitten, damit ich ihm ganz herzlich zur Auszeichnung „**Koch des Jahres**“ gratulieren kann.

(folgt kurzes Interview mit dem Preisträger)

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

in der Politik wird viel geredet, im Bayerischen Landtag vielleicht besonders viel. **Da schießen die Worte sozusagen ins Kraut**, ohne dass man aus diesem Kraut immer etwas machen könnte. Aus dem richtigen Kraut lässt sich dagegen einiges machen. Das hat unser Manager des Jahres bewiesen. Er hat in der **Kraut-Region** zwischen Ansbach und dem Fränkischen Seenland einen **Krautgarten**, das jährlich stattfindende **Krautfest** und die **Krautwoche** aus der Taufe gehoben. Und er hat die Merkendorfer Gastwirte und Köche dazu gebracht, alte Krautrezepte wieder auszugraben und auf den Tisch zu bringen.

Begrüßen Sie mit mir den Vorsitzenden der *Lebenshilfe Ansbach* und **Kraut-Manager des Jahres**, Herrn Ersten Bürgermeister **Hans Popp!**

(folgt kurzes Interview mit dem Preisträger)

Meine Damen und Herren,

wir bleiben beim Buchstaben K, **vom Kraut zum Knoblauch sozusagen**, und begeben uns ins Knoblauchland, genauer gesagt zu einem Mann, der als Landwirt das **Regional-Buffer** und das **Hofmarkt- und Hofladenkonzept** mit erfunden hat. Sein Name steht für heimische Obst- und Gemüseprodukte und für neue Formen des Verkaufs erntefrischer Lebensmittel. Auch bei uns gibt es ja hervorragende Produkte in ausgezeichneter Qualität! Unser Preisträger ist das beste Beispiel dafür. Was er da macht, ist kein ganz normaler Wochenmarkt, sondern ein richtiger **Schlemmermarkt**. Und weil er das so gut hinbekommt, ernennen wir ihn heute zum **Schlemmermarkt-König des Jahres**. Es ist **Peter Link** aus Nürnberg-Buch. Bitte Herr **Link**, kommen Sie zu uns!

(folgt Interview mit dem Preisträger)

Meine Damen und Herren,

bislang haben wir die „*Franken kulinarisch*“-Rechnung sozusagen **ohne den Wirt** gemacht.

Das wird sich jetzt zu meiner großen Freude ändern. Zumal unser Wirt in der „*Comödie*“ in Fürth zu Hause ist, bei meinen guten Freunden **Volker Heißmann** und **Martin Rassau**.

Seit knapp zwei Jahren leitet unser Preisträger nun das „*Grüner Brauhaus*“. Dort gibt es echte fränkische Küche und auch wieder das „*Grüner Bier*“, mittlerweile sogar eine neue Sorte, das „*Grüner Naturtrüb*“ - extra fürs Brauhaus selbstverständlich.

Kunst und Kulinarik geben sich dort ein Stelldichein.

Und für die **Kulinarik** zuständig ist **Michael Urban** aus Fürth - unser **Wirt des Jahres 2016**.

Bitte, kommen Sie zu uns, Herr **Urban!**

(folgt kurzes Interview mit dem Preisträger)

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

bei **Michael Urban** war eben viel vom **Bier** die Rede. Das ist auch berechtigt. Denn wir in Franken haben ja die größte Brauereidichte Deutschlands. Aber wir sind auch bekannt für unseren **Wein**. Der musste zwischenzeitlich, als die Verkaufszahlen im Keller waren, allerdings neu erfunden werden, was natürlich nur Experten können.

Unser **Wein-Experte des Jahres 2016** hat vielen jungen Nachwuchs-Winzern mit guten Tipps und großem Optimismus geholfen, hat neue Ideen entwickelt und die mittlerweile europaweit anerkannte Auszeichnung „*Best of Gold*“ eingeführt.

Er ist *Leiter der Fachberatung Kellerwirtschaft und Kellertechnik des Bezirks Unterfranken* und ein **Weinkenner**, wie man ihn sich wünscht.

Begrüßen Sie mit mir **Hermann Mengler** aus meiner Heimatstadt Würzburg!

(folgt kurzes Interview mit dem Preisträger)

Meine Damen und Herren,

wir kommen zum Ende der Preisverleihung, zum *Ende der Genusskette*, zum **Genießer des Jahres** und damit in gewisser Weise zum Inbegriff des Geschmacks, zum Sammelpunkt der Gewürze und Aromen. Unser Preisträger ist **Feinschmecker**, kocht auch selbst sehr gern und kennt die kulinarischen Wünsche seiner Kunden aus dem Effeff. Er hat in der *Kult-Metzgerei Walk* in Mühlhausen bei Neumarkt gelernt und liebt seinen Beruf über alles. **Genießen** ist für ihn die Bühne des Lebens. Ein herzliches Willkommen **Volker Zakel**, unserem **Genießer des Jahres 2016!**

(folgt kurzes Interview mit dem Preisträger)

Meine sehr geehrten Damen und Herren,

an die Rolle, die ich heute gespielt habe, könnte ich mich gewöhnen. Ich habe das wirklich sehr gern gemacht. Ihnen allen herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit, der Preisträgerin und den Preisträgern nochmals herzliche Gratulation und den Veranstaltern ebenso herzlichen Dank für die Einladung! Lassen Sie uns noch schöne Stunden miteinander haben!