



RhönerWurstmarkt Stilleben.jpg

Einen Rhöner Wurst- und Schinkenspezialitätenteller mit Produkten, die verantwortungsvoll und nachhaltig von Metzgern im Familienbetrieb hergestellt wurden, hier im Bild eine Auswahl Schinken, gibt es bei der Kulinarischen Lesung am Samstag, 12. Oktober 2024, auf dem 12. Rhöner Wurstmarkt. Foto Björn Hein

Warum hat die Bärchenwurst ein Gesicht?

Kulinarische Lesung: Neu beim 12. Rhöner Wurstmarkt / Lauschen, Schlemmen und Nachdenken

Warum ist die Bärchenwurst, die gar kein Bärenfleisch enthält, so erfolgreich? Hat der Wein seine Seele verloren? Beim 12. Rhöner Wurstmarkt können sich Gäste abseits des bunten Festtrubels im Rahmen einer Kulinarischen Lesung mit den Auswirkungen der vom Menschen mit rigoroser Hand geführten Nahrungsmittelindustrie auseinandersetzen.

Zu hören sind am Samstag, 12. Oktober, um 18 Uhr in der Metzgerei Ortlepp zwei Kapitel aus der Neuerscheinung „Von Fliegenfängern und Katzenklappen. 39 Kleinigkeiten zwischen den Arten“. Die wissenschaftlichen Autoren hinterfragen in den Beiträgen „Bärchenwurst“ und „Weinkeller“ die industrielle Fleisch- und Weinproduktion. Als Kontrast zum „Hirnfutter“ gibt es einen Rhöner Wurst- und Schinkenspezialitätenteller mit Produkten, die verantwortungsvoll und nachhaltig von Metzgern im Familienbetrieb hergestellt wurden. Dazu wird ein Biowein und Mineralwasser aus der Region gereicht.

Erst nachdenken, dann konsumieren

„Die Kulinarische Lesung ist für den Rhöner Wurstmarkt ein ungewöhnliches Angebot und Experiment, gleichwohl ist es uns wichtig, unsere Botschaft vom nachhaltigen Konsum auf neuen Wegen zu vertiefen“, erläutert Julia Rösch, Mitarbeiterin der Bayerischen Verwaltung des UNESCO-Biosphärenreservats Rhön, und Mitglied des Planungsgremiums des Rhöner Wurstmarkts.

„Wir möchten den Menschen nicht den Appetit verderben. Es ist uns aber wichtig, nicht auszublenden, was vorher in der Tierhaltung und Produktion geschehen ist“, so die Ideengeberin der Kulinarischen Lesung weiter. Der Rhöner Wurstmarkt ist bekannt und beliebt für seine Feststimmung. Gäste genießen die handwerklich erzeugten Wurst- und Schinkenspezialitäten bei Blasmusik und Bier. Das ist gut so, denn der Veranstalter möchte in lockerer Stimmung seine Botschaft einer breiten Öffentlichkeit verkünden: Nämlich nicht zur Industrieware zu greifen, sondern zu verantwortungsvoll im traditionellen Familienbetrieb hergestellten Genussprodukten. Produkten, bei denen das Tierwohl geachtet und die von der Natur zur Verfügung gestellten Ressourcen respektvoll genutzt werden.

Beziehung zwischen Mensch und Mitgeschöpfen neu denken

Was im Gegensatz dazu in der Nahrungsmittelindustrie passiert, zeigen beispielhaft die beiden Kapitel „Bärchenwurst“ und „Weinkeller“ aus dem Buch „Von Fliegenfängern und Katzenklappen. 39 Kleinigkeiten zwischen den Arten.“ Ein skurril anmutender Titel. Was steckt dahinter? Wissenschaftler verschiedener Disziplinen motivieren in ihren Beiträgen dazu, die vielfältigen Beziehungen zwischen Menschen und anderen Lebewesen neu zu denken. Und zwar alphabetisch angeordnet von A wie „Affenliebe“ über K wie „Katzenklappen“ bis W wie „Weinkeller“ lädt dieser unterhaltsame Sammelband ein, genau hinzusehen, wie wir Menschen oft gedankenlos mit den Geschenken der Natur umgehen, sie einfach greifen, aus unserer Sicht nutzen und zum Objekt degradieren.

Die Autorinnen und Autoren schlagen vor, die komplexen Beziehungen zwischen Mensch und Tier aus neuer Sichtweise anzuschauen. Ein guter Gedanke, den die Veranstalter des Rhöner Wurstmarkts seit dem Jahr 2000 mit viel Leidenschaft und Engagement in die Öffentlichkeit bringen.

Sechs Rhöner Spezialitäten genießen

Während der Kulinarischen Lesung entdecken, schmecken und genießen die Teilnehmenden eine Komposition aus Hausmacher Ringsalami im Naturdarm, Biosphärenschinken, PowerRoll (Frikadelle mit hohem Gemüseanteil), Biowurst, sowie dem traditionellen Ostheimer Leberkäse. Alle Produkte werden nachhaltig und mit höchster Verantwortung für Tier und Umwelt hergestellt.

INFO Die Teilnahmegebühr für die Kulinarische Lesung kostet 29,90 €. Der Verzehr der sorgfältig ausgewählten Rhöner Wurst- und Schinkenspezialitäten ist im Preis inbegriffen, ebenso Wein und Wasser. Anmeldungen nimmt die Tourist-Info unter Tel. 09777 917050, tourismus@ostheim.de entgegen. Weitere Informationen unter www.rhoener-wurstmarkt.de

Zum Buch: 400 Seiten Lesefutter

„Von Fliegenfängern und Katzenklappen – 39 Kleinigkeiten zwischen den Arten“, im Juni 2024 herausgegeben von Roland Borgards, Frederike Felcht, Verena Kuni, Frederike Middelhoff, Robert Pütz und Antje Schlottmann. Die sechs Herausgeberinnen und Herausgeber sind Teil eines interdisziplinären

Forschungsprojektes von Geisteswissenschaftler*innen an der Uni Frankfurt, das sich mit den Beziehungen zwischen den Arten beschäftigt. Das 400 Seiten starke Buch ist im Wallstein Verlag erschienen und wird während der Lesung zum Kauf angeboten. Am Wurstmarkt-Sonntag und danach ist das Buch dann im „Glücklich“ von Diana Krieg, Marktstraße 27, Ostheim vor der Rhön, zu erwerben, ebenso online auf den bekannten Plattformen.

Hintergrund: Rhöner Wurstmarkt

Der Rhöner Wurstmarkt findet seit dem Jahr 2000 alle zwei Jahre am zweiten Oktoberwochenende im Genusort Ostheim vor der Rhön statt. Entlang der Marktstraße präsentieren nach strengen Kriterien ausgewählte Metzger ihre handwerklich erzeugten Wurst- und Schinkenspezialitäten. Begleiter wie Brot, Bier, Wein, Aufstriche u. v. m. runden das kulinarische Angebot der Openair Feinschmeckermesse ab. Ziel des Rhöner Wurstmarkts ist es, die Verbraucher für den Kauf regional und verantwortungsvoll erzeugter Produkte zu sensibilisieren. Unter dem Motto Entdecken.Schmecken.Genießen. erleben Besucherinnen und Besucher des Rhöner Wurstmarkts den Unterschied zur Industrieware.

Abdruck erbeten. Wir freuen uns über ein Belegexemplar. Dieser Text hat 5.487 Zeichen und 77 Zeilen.

INFO

Veranstalter Kommunalunternehmen Tourismus und Marketing Ostheim vor der Rhön
Anschrift Kirchstraße 14, 97645 Ostheim vor der Rhön
Tel. 09777 917050
Mail tourismus@ostheim.de
Web rhoener-wurstmarkt.de (Facebook, Insta)
Presse texTDesign Tonya Schulz GmbH, Tel. 09777 32 35, info@text-design.de

Weitere Bildunterschriften:



RhönerWurstmarkt_Burger.jpg

Junge Produkte wie Burger und Wraps präsentiert der Metzgernachwuchs auf dem 12. Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober 2024 im Luftkurort Ostheim vor der Rhön. Foto Tonya Schulz



RhönerWurstmarkt_BesteSalami.jpg

Wer macht die beste Hausmacher Ringsalami im Naturdarm auf dem 12. Rhöner Wurstmarkt am 12./13. Oktober in Ostheim vor der Rhön? Eine Fachjury wird unter den eingereichten Proben die besten Produkte küren. Hier im Bild beispielhaft eine Hausmacher Ringsalami im Naturdarm der Metzgerei Ortlepp, Ostheim. Foto. Christian Böhm



RhönerWurstmarkt_Andrang.jpg

Auch beim 12. Rhöner Wurstmarkt wird der Andrang an den 50 Infoständen der Genusshandwerkerinnen und -handwerker sicherlich groß sein. Wer Lust auf die Schlemmermeile an der Ostheimer Marktstraße hat, sollte sich den 12./13. Oktober 2024 vormerken. Foto Tonya Schulz

Viele weitere professionelle Motive, auch in höherer Auflösung, gerne auf Anfrage!

Tel. 09777 32 35, info@text-design.de