



## Meinen herzlichen Gruß an die Gäste im *Salon der Genüsse!*

Ich freue mich, dass diese Veranstaltung für den kulinarischen Reichtum unserer bayerischen Heimat werben möchte. Für die Premiere haben die Organisatoren das Fränkische Freilandmuseum Bad Windsheim gewählt. Das Angebot beeindruckt durch seine Vielfalt: Hier gewinnt die Kultur unseres Landes einen in jeder Hinsicht geschmackvollen Ausdruck.

Bayern ist reich an Regionen und Traditionen. Sie alle haben ihre Spezialitäten hervorgebracht – nicht nur, aber auch in Küche und Keller. Was die unterschiedlichen kulinarischen Bräuche miteinander verbindet, ist zum einen eine allgemeine Vorliebe für das Handfeste, zum anderen ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. So unterschiedlich Ober- und Niederbayern, Schwaben und Oberpfälzer, Ober-, Mittel- und Unterfranken in der Küche zu Werke gehen, so einig sind sie sich darin, dass nur etwas Gescheites auf den Tisch kommen darf: Kräftig muss es sein – und erstklassig!

Bayern ist ein ideales Land für Köche! Entsprechend gepflegt und nahrhaft ist das typisch bayerische Wirtshaus, das gern die Speisen und Getränke der kurzen Wege anbietet. Jeder Reisende, der Bayern kennenlernen möchte, ist gut beraten, sich bei der freundlichen Bedienung nach den örtlichen Vorlieben zu erkundigen und ihnen sein Vertrauen zu schenken. Da liegt es auf der Hand, dass der *Salon der Genüsse* auch Themen wie „Regionale Vermarktung“ aufgreift. „So schmeckt Bayern“ – auch das gehört zum Kennenlernen unserer Heimat.

Ich wünsche der Veranstaltung viele interessierte Besucher.

Günther Beckstein  
Bayerischer Ministerpräsident

## Öffnungszeiten

19. – 22. Juni 2008  
täglich von 9 bis 18 Uhr

## Eintrittspreise

Erwachsene	5 €
Kinder unter 6 Jahren	frei
Schüler, Studenten, Auszubildende, Wehr- und Zivildienstleistende, Schwerbehinderte	4 €
Familien (2 Erwachsene u. minderjährige Kinder)	13 €
Gruppen ab 15 Personen, pro Person	4 €
Schulklassen, pro Schüler	2 €

## Veranstaltungsort

Fränkisches Freilandmuseum  
Eisweiherweg 1  
91438 Bad Windsheim

# Rahmenprogramm

**Salon der Genüsse  
19. bis 22. Juni 2008**

## *Gaumenfreuden für Groß und Klein*

Fränkisches Freilandmuseum  
Bad Windsheim

## Grüßworte



Die Bedeutung der bayerischen Küche hat in den letzten Jahren stark zugenommen. Immer mehr Wirte verstehen sich als Hüter regionaler Spezialitäten und tischen lange vergessene Genüsse auf. Die Renaissance der unglaublich facettenreichen weiß-blauen Kochkultur hat über den Umweg der gehobenen Gastronomie mittlerweile auch wieder den heimischen Kochtopf erreicht.

Der *Salon der Genüsse* soll die kulinarische Vielfalt Bayerns von der Hausmannskost bis zur Gourmetküche präsentieren. Ziel ist es, das Bewusstsein für die hohe Qualität regionaler Produkte zu stärken. Unter dem Motto „Gaumenfreuden für Groß und Klein“ haben wir deshalb größten Wert auf ein besonders ausgewähltes Sortiment gelegt.

Nutzen Sie die Gelegenheit, Wissenswertes über die kulinarischen Schätze zu erfahren, die in unserem Freistaat gedeihen und die die Wirtshausküche bereit hält. Hier haben Sie die Möglichkeit, Bayerns Köchen über die Schultern zu schauen, wenn sie beim Schaukochen besondere Schmankerl für Sie zubereiten.

Für Sie haben wir ein wahres Schlaraffenland an regionaltypischen Genüssen aufgetischt. Ob Obst oder Gemüse, Fisch, Fleisch, Würste, Wild oder Käse, alles kommt frisch vom Erzeuger. Sie können alles anschauen, hören und riechen. Vor allem aber können Sie probieren und erleben, wie Ihr Gaumen in Verückung gerät.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch Bayern im Ambiente eines alten fränkischen Dorfes. Hier heißt es schlemmen, erleben, staunen und vor allem mitmachen.

Siegfried Gallus  
Präsident Bayerischer Hotel und Gaststättenverband (BHG)

### Unsere Partner



### Unsere Sponsoren



**Veranstalter:** Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband e.V. (BHG)  
Türkenstraße 7 · 80333 München · Fon +49 89 28760-0 · Fax +49 89 28760-111  
info@bhg-online.de · www.bhg-online.de

Fotos: Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim



## Donnerstag und Freitag: „Tag der Schulen“

– Besonderes Programm für Schulklassen und Kinder

Pädagogische Aktionen für Schulklassen und Kinder wie z.B. Buttern, Fladen backen, Kochen wie im Mittelalter, Dreschen und vieles mehr

## Donnerstag, 19. Juni 2008

### Showkochen

**Jürgen Beyer** ab 10.30 h vier mal täglich  
Restaurant Roter Ochse, Rückersdorf

Thema: „Rund um den heimischen Fisch“

**10.00 h** Feierliche Eröffnung

**Siegfried Gallus**, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes

**Josef Miller**, Bayerischer Staatsminister für Landwirtschaft und Forsten

**Prof. Dr. Konrad Bedal**, Museumsleitung  
Fränkisches Freilandmuseum

**Otto Geisel**, Vorsitzender  
Slow Food Deutschland

**13.00 h bis 17.00 h** 4. Marktforum der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft „Regionale Vermarktung ‚So schmeckt Bayern‘“ im Bauhof (Baugruppe Stadt) *Anmeldung ist erforderlich*

## Freitag, 20. Juni 2008

### Showkochen

**Peter Bauer** ab 10.30 h vier mal täglich  
Gasthof Restaurant Café Bauer, Hersbruck

Thema: „Oma's Alte Küche“

**10.30 h** Vortrag „Slowfood – Essen mit Genuss“

**Gerd Sych**, Slow Food Deutschland, Convivium Mainfranken Hohenlohe (in der Aumühle)

**17.00 h** Begrüßung von Staatsminister

**Eberhard Sinner**, MdL,  
Leiter der bayerischen Staatskanzlei,  
mit anschließendem Rundgang  
und gemeinsamen Showkochen

Alle Kochshows werden moderiert von **herwig Danzer**,  
**Die Möbelmacher GmbH**.



**Fränkischer Weinbauverband**  
Mittelfränkische Boxbeutelstraße · DIVINO Nordheim

**GWF**  
Winzerkeller Randersacker

**Rosenhut**

**Wein & Friends**

**Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft**

**Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten**

Regionalbuffet

Regionaltheke

Vielfalter

Lernort Bauernhof

Ländliche Gästeführer

Kräuterpädagogen

**Tourismusverband Franken e.V.**

**Franken-Therme Bad Windsheim**

**AOK Bayern**

**Bayern Tourismus Marketing GmbH**

**BIONADE GmbH**

**Private Brauereien Bayern**  
Aischgründer Bierstraße  
Landwehr Bräu

**V. Gagel (Finkenhof)**

**Schamel Meerrettich GmbH**

**Kaffeegarten**  
Burkhof Kaffee  
Konditorei-Café Frei  
Eis vom Bauernhof (P. Höfler)

**Fachberatung für Fischerei Mittelfranken**

**MUSTEA**  
Quittenweinbau  
Schnell's  
Kürbiskerne  
Seeds of Love (Biosaatgut)  
Confitures & Mehr

**P** Parkplätze

**★** Showbühne

**▲** Toilettens / WC

**●** BHG-Infostand

Änderungen vorbehalten

Freitag, Samstag und Sonntag werden die Miniköche aus den Gruppen Hersbruck-Altmühltal/Beilngries die Profiköche in der Showküche tatkräftig unterstützen.

## Samstag, 21. Juni 2008

### Showkochen

**Stefan Rottner** ab 10.30 h vier mal täglich  
Romantik Hotel Gasthaus Rottner, Nürnberg

Thema: „Heimisches Wild & Schwammerl“

**15.00 h** Begrüßung von  
**Siegfried Schneider**, Bayerischer Staatsminister für Unterricht und Kultus mit anschließendem Rundgang

**19.30 h** Bieranstich im Brauhaus-Biergarten mit fränkischer Volksmusik

**abends** Johannisfeuer am Museumshügel

## Sonntag, 22. Juni 2008

### Showkochen

**Andree Köthe** ab 10.30 h zwei mal täglich  
Restaurant Essigbrätlein, Nürnberg

Thema: „Essigbrätlein's Klassiker“

**Manuel Gallus** ab 14.00 h zwei mal täglich  
Hotel Gallus, Beilngries

mit den Miniköchen Altmühltal/Beilngries  
Thema: „Sommerliches Gemüse mediterran“

**9.30 h** Ökumenische Feldandacht auf dem Museumshügel  
(bei schlechtem Wetter in der Spitalkirche)

**Dekanin Gisela Bornowski** (evangelisch)

**Dekan Georg Birkel** (katholisch)

mit den Bad Windsheimer Sängern und dem Posaunenchor St. Kilian Bad Windsheim

Das Fränkische Freilandmuseum bietet an allen Tagen ein spezielles **Aktionsprogramm** für die ganze Familie. Weiterhin überraschen die Aussteller mit besonderen Aktionen vor Ort. Ausführliche Informationen dazu sowie das detaillierte **Rahmenprogramm** finden Sie unter **www.salon-der-genuesse.de** oder tagesaktuell am **BHG-Infostand** und an der Kasse.