

„Eine weltweit einzigartige Erzeuger-Vielfalt“

Genussregion | Der Gefreuser Wolfgang Judas stellt in dem Buch „Fei(n) fränkisch“ die kulinarischen Vorzüge Oberfrankens vor.

Herr Judas, was muss auf dem Tisch stehen, damit Sie schwach werden?

Eine urige fränkische Brotzeit – und dazu ein frisches Bier von einer Brauerei aus der Region. Das ist für mich das höchste der Gefühle.

Das Buch „Fei(n) fränkisch“, das Sie nach einer Genussreise durch Oberfranken verfasst haben, ist alles andere als ein typischer Gourmet- oder Gastronomieführer. Sie würfeln in dem Werk Themen durcheinander, die vom „Alten Krauterei“ über die Eichenbühler

Eier bis hin zum backenden Handwerkskammer-Präsidenten reichen.

Richtig. Dieses Buch erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, ich wollte auch kein Lexikon machen. Ich habe die Themen und die Schauplätze des Genusses, die ich besucht habe, ganz bewusst subjektiv ausgewählt. Ich will durch diese Vielfalt im Themen-Spektrum zeigen, wie viele feine Seiten die kulturelle und kulinarische Region Oberfranken hat. Mein Anliegen war es, einen Landstrich zu porträtieren, in dem man genauso viel Wert auf Sterneküche wie auf die besten

Bratwürste weit und breit legt.

Wenn Sie ein Fremder aus dem Norden nach den Besonderheiten der Genussregion Oberfranken fragt – was antworten Sie ihm?

In Oberfranken gibt es 529 Bäckereien, 202 Brauereien, 1034 Biersorten und 714 Metzgerei-

Interview



Buch-Autor
Wolfgang Judas

en. Ein solches Füllhorn an Erzeuger- und Produktvielfalt pro Einwohner finden Sie nirgends auf der Welt ein zweites Mal.

Sie haben auch der Küchenchefin Adelgunde Gagel im Kloster Vierzehnheiligen über die Schulter geschaut. Was tischt diese denn den sieben Patres so alles auf?

Beim Vierzehnheiligenfest zum Beispiel, das immer vier Wochen nach Ostern begangen wird, gibt es überaus weltliche und leckere Gerichte: etwa grünen Spargel an Eiersalat und Flusskrebsen, ein kräftiges Not Helfersüppchen, fränkische Rinder-Roulade mit Blaukraut und Kartoffelklößen oder Medaillons vom Milchkalb mit Spargel und Kartoffeln sowie eine hausgemachte Erdbeer-rahm-Creme zum Abschluss.

„Fei(n) fränkisch“ ist auch ein Augenschmaus, weil es mit außergewöhnlichen Fotos angereichert und mit grafischem Pep gestaltet ist. Darf man Sie als Schönggeist bezeichnen?

Ich bin nicht nur ein Genießer, ich bin auch von Berufs wegen kreativ, schaffe Markenwelten und versuche, Stil und Niveau auf Papier zu bannen.

Das Gespräch führte
Roland Rischawy

„Beste Seiten“

„Fei(n) fränkisch – Die besten Seiten einer Region voller einzigartiger Genusswelten“, 260 Seiten, Verlag Heinz Späthling, Weißenstadt, 12,95 Euro.