

SÖR MI TÖBB: ÚJ SZEZONT NYIT A SÖRSZÖVETSÉG

Budapest, 2015. május 22. – Egybekelt a sör és a modern magyar gasztronómia. A páratlan páros a Magyar Sörgyártók Szövetsége májusi szezonnyitó eseményén állt össze. A sörszezonnal együtt induló „Sör mi több” eseménysorozat célja, hogy elmélyítse a hazai sörkultúrát, új oldalairól mutassa be ezt a természetes italt.



„Az idei sörszezon más lesz, ezt az évet a gasztronómia és a sör párosa teszi izgalmassá.” – ígéri Schillinger Attila, a Magyar Sörgyártók Szövetségének elnöke. A Villa Escában tartott „sörlakodalom” négy tökéletes étel-sör párosítást vonultatott fel, a modern magyar gasztronómia jegyében, Lenk Zsolt séf, Vásárhelyi István sörgasztronómus és Szűcs Zsuzsanna, dietetikus szakértők közreműködésével.

A Magyar Sörgyártók Szövetsége nem titkolt célja, hogy a világszerte reneszánszát élő folyékony kenyér az öt megillető helyére kerülhessen a magyar sörivók asztalánál.

SÖRT ÉTKEINK MELLÉ?!

„A rengeteg különböző sörfajta közül minden fogás mellé kiválaszthatjuk a legmegfelelőbbet, mert az illatok és ízek sokszínűsége miatt az egyes sörök jól harmonizálnak az adott ételkkel, és együtt új, izgalmas íz-élményeket adnak. Mindenféle ételhez megtalálható a megfelelő sör, hiszen a sör lehet édes vagy fanyar, gyümölcsös, kesernyős, könnyeden friss, vagy éppen robusztusan telt.” – vallja Vásárhelyi István, sörgasztronómus.

MÉGIS MIT MIVEL?

Nem csupán snackekhez, vagy a főételekhez, hanem levesekhez, salátákhoz és klasszikus vagy modern felfogású desszertekhez is ajánlhatunk megfelelő sörfajtát. Lépünk túl a sör-virslis és a sör-csülök klasszikus párosokon! A hússok, fűszeres sültök mellett rengeteg ideális étel-sör párosításra van lehetőségünk. A könnyed lágerek, friss világos ale-ek, búzasörök, sörpezsgők nagyon jól passzolnak halakhoz vagy tenger gyümölcseihez. A különböző lágú vagy kemény sajtok kísérőjeként a világos pilzenitől a nehéz, éjfekete angol sörökig megtaláljuk a megfelelőt. Nem csak gyümölcsös sört ihatunk desszertek mellé, hanem remek belga apátsági söroket választhatunk, vagy édes barna német duplabak-sört is kortyolhatunk egy-egy csábító habos, krémes, csokis finomsághoz. „A lehetőségeknek csak a fantáziánk szabhat határt. Kóstoljunk, játsszunk, kísérletezzünk és felfedezhetünk egy színes, illatos, zamatos új gasztro-világot!” – buzdít a szakértő.

ÉS MI LESZ A SÖRHASSAL?

„A sörhas egy mítosz. Az elhízást nem a sör, hanem az energia egyensúly hiánya okozza. Vagyis az, ha az étellekkel, italokkal elfogyasztott kalóriamennyiség meghaladja a mozgással, munkavégzéssel felhasznált mennyiséget. Azonban minden egyes elfogyasztott kalória számít, az egészséges testtömeg megőrzése érdekében ezért nagyon fontos a mértékletesség. Az egészséges, kiegyensúlyozott étrend részeként nők számára naponta legfeljebb 2 dl, míg a férfiak számára naponta legfeljebb 4 dl sör elfogyasztása ajánlott.” – mondja Szűcs Zsuzsanna, az esemény dietetikus szakértője.

A Sör mi több és a nagyközönség első találkozása a Budavári Sörfesztiválon lesz. A szervezők reményei szerint az idei nyár a minőségi sörök, ill. hozzájuk passzoló étek tudatos, kulturált fogyasztása jegyében zajlik majd. Mind hasznos, érdekes, újszerű információk, mind izgalmas események tekintetében segítségére lesznek az érdeklődő és leendő sörfogyasztóknak, hogy megtalálhassák a saját kedvenc sör-gasztró párosításukat.

SÖR MI TÖBB - KÖZREMŰKÖDŐI HÁTTÉR

Vásárhelyi István - szakközgazdász, gasztró-blogger (Sörbúvár blog), sörgasztronómus

Fontosnak tartja, hogy a sör elnyerje a méltó helyét a gasztronómiában, és a magyar fogyasztók szélesebb körben is megismerjék a sörök sokszínűségét, felismerjék és élvezzék a minőségi söröket. 7 éve foglalkozik behatóbban a sörökkel. Rengeteg sörstílust, sörfajtát kóstolt már, de vallja, hogy naprakésznek kell maradni, mert folyamatosan jönnek az új trendek, új komlófajtákat nemesítenek és nap mint nap megújul, formálódik a sörvilág. Nincs kedvenc söre. Az alkalom, ünnep vagy hétköznap, a napszak vagy az évszak illetve a társaság vagy éppen a magány dönti el, milyen sörfajta épp a favoritja. Nem csak sört iszik. De ha sört iszik, mindenképp a különféle sörfajták legjobbjaiból választ.

Szűcs Zsuzsanna - dietetikus, a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének vezetőségi tagja, "Az Év Tudományos Dietetikusa 2009" díj birtokosa

Hat év cukorbetegség mellett szerzett klinikai tapasztalat után jelenleg az élelmiszeriparban dolgozik. Érdeklődési területe a túlsúly és a cukorbetegség mellett kiterjed a folyadékbevitellel (hidratáció), a sporttáplálkozással és az energiamentes édesítőszerrel kapcsolatos kérdésekre is. Aktív szereplője nem csak a tudományos életnek, de az egészséges táplálkozás népszerűsítésének is. Számos a nagyközönségnek szóló cikk szerzője, oktatóprogramok résztvevője, szakcikkek, könyvek szerzője, lektora.

Lenk Zsolt – séf, a Tanulj meg Főzni vezetője

Közel 20 éve dolgozik a vendéglátásban. A fél világot behajózta, legemlékezetesebb útja, alig 23 évesen, egy expedíciós hajón töltött 8 hónap volt, rengeteg kihívással és egy szigorú német séffel, akitől fegyelmet és szakmát tanulhatott. A Föld legeldugottabb szigeteit Svájc, Ausztria és folyami hajók követték, 2 évig konyhafőnökként dolgozott egy svájci folyami hajó társaságnál. Majd Ausztriában, egy 2 Michelin csillagos étteremben folytatta pályáját és tanulását. 2011-ben elindította a Tanulj meg Főzni Home Fun Dining és privát főző oktatást. Büszke rá, hogy 2012-ben részt vett az IKA erfurti szakács Olimpián, egyéni szakács kategóriában. A Villa Escával közel 2 éve dolgoznak együtt. Jelenleg sous-chefként dolgozik Budapest Fine Dining és végán éttermében, a Babel Budapestben.

Schillinger Attila – igazgató, Magyar Sörgyártók Szövetsége

Jogász, kommunikációs szakember, a magyar söripar érdekvédelmi szervezetének vezetője. Az amerikai, angol és német sörpiacokon is megfordult kommunikációs tanácsadó vezetésével a Magyar Sörgyártók Szövetsége azon dolgozik, hogy elősegítse a hazai sörök versenyképességét, fejlessze a magyar sörkultúrát és népszerűsítse a mértékletes és felelős sörfogyasztást. Schillinger vezetésével a MSSZ első ízben indította útjára a Sör mi több rendezvénysorozatot, amely a sör és a modern magyar gasztronómia fogásainak párosításával a sör egy új arcát mutatja be a nagyközönségnek.

A Magyar Sörgyártók Szövetsége a vezető hazai sörgyártók érdekképviseleti szervezete. Tagvállalatai a Borsodi Sörgyár Kft, a Dreher Sörgyárak Zrt. és a Heineken Hungária Zrt. négy magyarországi gyárban összesen 6,2 millió hl sört termeltek 2014-ben. A sörgyárak közel 1700 főt foglalkoztatnak és beszállítóikon keresztül munkát adnak további 25000 főnek. Az MSSZ tagvállalatai 2014-ben 66,2 milliárd forinttal járultak hozzá a közteherviseléshez.

Kapcsolódó, letölthető képanyag: [Flickr](#)

További információ: [Sör mi több blog](#) . [Facebook.com/sormitobb](#) . [YouTube](#)

Az Instagramon keresd a #sormitobb hashtaget!

További sajtóinformáció: Csörgő Tímea . 0670 600 6626 . timea.csorgo@socialize.hu