



SLOW FOOD

Genuss führer

Deutschland
2015

über
120 neue
Gasthäuser

*über 400 Gasthäuser
getestet und empfohlen
von Slow Food® Deutschland*

 **oekom**

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)
Slow Food Genussführer Deutschland 2015

ISBN 978-3-86581-663-4

448 Seiten, 12 x 21,5 cm, 19,95 Euro

oekom verlag, München 2014

©oekom verlag 2014

www.oekom.de

Geleitwort

Nun ist er da, der zweite *Genussführer* von Slow Food Deutschland – dicker ist er geworden, viel umfangreicher. Unsere Testgruppen, die alle ehrenamtlich mit viel Herzblut und Begeisterung für die Slow Food-Idee unterwegs sind, waren fleißig in den vergangenen Monaten. Über 120 neue Lokale haben sie aufgespürt, Entlegenes gefunden und viele zusätzliche Punkte auf die Genussführer-Landkarte gebracht. Sie sind richtige Schatzsucher, die mit Spürnase und Eifer losziehen, die landauf, landab auf der Suche sind. Und wenn sie fündig werden und das Gefundene einer ersten kritischen und dann noch einer wiederholten Prüfung standhält, ja dann kann das schon zu einer großen Freude für uns alle werden. Die Schätze der deutschen Küche sind nämlich nicht so leicht zu finden. In den wirklich guten Wirtschaften, Gasthöfen und Gasthäusern wird mit dem gekocht, was Menschen im nachhaltigen Zusammenspiel von Natur und Kultur in der Landwirtschaft hervorbringen – Häuser, in denen der Duft guter und eben landestypischer Küche die Gaumen der Hungrigen schon einmal kitzelt, bevor es an den Tisch geht.

Was mir an unserem *Genussführer* so besonders gefällt, sind die vielen Wirtschaften und Lokale, die auf unnachahmliche Weise und jedes Haus auf seine eigene Art das gastronomische Angebot originell und engagiert bereichern. Da gibt es Köche, die mit Wildkräutern hantieren, deren Name selbst eine Slow Food-Vorsitzende noch nie gehört hat. Da gibt es einen Wirt, der gleichzeitig Fischer ist und morgens auf nachhaltige Weise fängt, was er abends den Gästen auf den Teller legt. Da gibt es den Gastronomen, der Jäger und Teichwirt ist und ein Vernetzungstalent, in dessen Gaststuben die wunderbarste Geselligkeit gelebt wird. Es gibt Adressen mit wunderschönem Alpenpanorama. Manchmal geht der Blick aber auch in den Kuhstall oder auf die kupfernen Kessel der hauseigenen Brennerei. Und manchmal sieht man direkt neben dem Wirtschaften die Ziegen, Schafe und Lämmer grasen, deren Züchter die Küche beliefert. Mich begeistern auch die vielen Gerichte, die von den Speisekarten zitiert werden. Dort steht ja Gott sei Dank nicht nur der sprichwörtliche Schweinsbraten mit Kraut und Knödel drauf. Nein, da darf auch mal ein Kalbshals zu Ehren kommen, ein gebackener Ochsenchwanz mit Meerrettich-Crostini oder eine feine Kuttel-Tomaten-Terrine. Ich freue mich, dass es noch Wirte gibt, die das Wissen und den Mut haben, ein Tier im Ganzen zu verwerten, von der Rüsselscheibe (in Aspik) bis zum Ringelschwänzchen. Wirte, die auf diese Weise ihren Respekt vor der Kreatur und der Küchenkunst gleichermaßen leben.

Und noch ein Trend, den ich im neuen *Genussführer* 2015 entdeckt habe: Vegetarier werden nicht mehr wie Gäste zweiter Klasse behandelt. Immer mehr Lokale bemühen sich wirklich um sie und bringen was richtig Gutes auf den Tisch. Es gibt also nicht nur die Alibi-Käsespätzle, sondern auch mal Schafskäse-Feigenravioli mit Lauchgemüse und Steinpilzsauce. Darf's ein bisschen mehr sein? Gerne doch!

Ganz nebenbei erfährt man dann auch noch, wo man gut wandern, radeln und Kanu fahren kann. Das ist schon ein richtig praktisches Buch, dieser *Genussführer*, und ich wünsche allen AutorInnen und allen empfohlenen Gasthäusern und Restaurants, dass die neue Ausgabe 2015 genauso erfolgreich ist wie der Vorgänger. Mich hat der Erfolg des ersten *Genussführers* wirklich umgehauen. Und ich treffe immer öfter Besucher in den Gasthäusern, die beim Reinkommen neben die Serviette das Buch mit der Schnecke legen, das sie zu einer guten Adresse geführt hat.

Ursula Hudson

Vorsitzende *Slow Food Deutschland*