



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

Vorwort

Als im September 2013 die erste Ausgabe dieses Buches in die Läden kam, hatten wir zwar bereits eine leichte Vorahnung vom bevorstehenden Erfolg unseres Werks. Die Interview-Anfragen der Medien stapelten sich und zahlreiche Gastronomen fragten schon vorab sehr interessiert nach, was sie denn tun müssten, um ebenfalls in das Buch aufgenommen zu werden. Dass der *Slow Food-Genussführer 2014* allerdings zum echten Bestseller aufsteigen würde, hat selbst uns, die wir mehr als zehn Jahre Vorarbeit in dieses Projekt gesteckt hatten, dann doch überrascht.

Die Verkaufszahlen übertrafen die kühnsten Erwartungen, sodass sogar für eine knappe Woche ein Lieferengpass eintrat, der jedoch schnell wieder behoben werden konnte. Bei Buchgroßhändlern stand der *Genussführer* wochenlang auf Platz eins der Liste der am meisten nachgefragten Reise- und Gaststättenführer. Die Reaktion von Presse und Medien war wohlwollend bis begeistert. In sämtlichen großen Tages- und Wochenzeitungen erschienen ausführliche Würdigungen, oft verbunden mit längeren Interviews der Herausgeber. In mehr als 100 Printorganen und Internet-Blogs wurde das Buch besprochen. Allein drei Fernsehsendungen und ein ganzes Dutzend Radio-Features widmeten sich der Neuerscheinung.

Noch bedeutsamer als Verkaufszahlen und Medienecho erschienen uns jedoch die Reaktionen des Publikums und der Gastronomen: Zahlreiche Gäste der empfohlenen Häuser schrieben uns und lobten fast einhellig die Auswahl der Lokale. Viele betonten, dass sie ohne den Genussführer solche wunderbaren Gaststätten nie gefunden hätten. Sie sparten manchmal allerdings auch nicht mit Kritik an diesem oder jenem Gasthaus und der Qualität der Küche. Gerade dies war von uns durchaus so gewünscht und beabsichtigt. In einigen Fällen entstand aus der Weiterleitung solcher Zuschriften ein fruchtbarer Dialog zwischen Kritikern und Gastronomen. Da sich Slow Food für die Schaffung von Netzwerken zwischen Lebensmittel-Produzenten, Händlern, Gastronomen und Verbrauchern einsetzt, liegt diese Entwicklung ganz auf unserer Linie. *Genussführer*-Wirte sollen im Idealfall Teil dieser Netzwerke sein, indem sie – mit Bratpfanne und Kochlöffel – als Mittler zwischen den regionalen Produzenten guter und sauberer Lebensmittel und dem Gast fungieren.

Zu recht wurde von einigen Lesern bemängelt, dass es im letzten Jahr noch nicht gelungen war, alle Regionen Deutschlands in angemessener Weise abzubilden. Wer die darin enthaltenen Landkarten genauer betrachtete, entdeckte

noch einige »weiße Flecken«. In diesem Punkt macht die vorliegende 2. Ausgabe einen entscheidenden Schritt nach vorn. Der *Genussführer* 2015, den Sie nun in Händen halten, weist nicht nur zahlenmäßig einen erheblichen Zuwachs an Lokalen auf. Viele neue Regionen vom Bodensee bis nach Ostfriesland sind nun erstmalig mit einer oder mehreren Gaststätten vertreten. Auch die Hauptstadt Berlin gibt ihr Debut.

Die Reaktionen aus der Gastronomie waren erfreulich. Das starke Echo schlug sich in einer Vielzahl von »Bewerbungen« einzelner Wirte für die Aufnahme in den *Genussführer* nieder. Selbstverständlich kann sich niemand in den *Genussführer* »hineinschreiben«, die Auswahl erfolgt strikt nach unseren festgelegten Grundsätzen und erst nach mehreren Tests. In vielen Fällen bringt die Namensnennung im *Genussführer* nämlich bereits einen nicht zu unterschätzenden wirtschaftlichen Vorteil. Genau diese Wirkung wollen wir weiter fördern, denn die regionale Slow Food-Küche wird in Deutschland nur überleben, wenn sie auch wirtschaftlich erfolgreich ist. Unser Buch kann und soll dazu einen Beitrag leisten und es erfüllt diesen Anspruch in einigen Fällen bereits. Stellvertretend soll an dieser Stelle die begeistertste Zuschrift einer Wirtin aus Franken stehen, die uns im Januar mitteilte:

»Seit Monaten möchte ich Ihnen schon ein paar Zeilen schreiben, aber ich bin, dank Ihres Buches, zu nichts gekommen. Seit 12 Jahren betreibe ich die Weinstube als Pächterin und weiß als gelernte Hotelfachfrau, wie der »Gastro-Hase« läuft. Aber der Eintrag in dem Buch ist für mich der Knüller schlechthin. Da ich weder Werbung mache, noch in irgendeinem Gastroverband organisiert bin, ist der Eintrag für mich ein gelebter Traum. Wir machen hier unser Ding, haben Freude am Kochen und Genießen.«

Auf der anderen Seite führte die Überprüfung sämtlicher Lokale für diese 2. Ausgabe aber auch zu gelegentlicher Enttäuschung auf Seiten der Wirte, wenn ihr Lokal gestrichen wurde. Fast jede zehnte Adresse der ersten Ausgabe hat es nämlich nicht mehr in diesen aktuellen *Genussführer* 2015 geschafft. Die Gründe dafür sind vielfältig und reichen von der Schließung eines Lokals über Veränderungen der Gesamtkonzeption bis hin zu massiver Kritik aus dem Publikum – und natürlich und vor allem aus den Testgruppen. Vereinzelt wurden Gastronomen leider auch dabei ertappt, wie sie trotz gegenteiliger Beteuerung doch nicht auf die kleinen Helferlein der Lebensmittelindustrie in Form von Glutamat & Co. verzichten wollten. Dass wir darauf mit einer neuen Bewertung rasch reagieren können, ist eine der Stärken unseres Konzepts: 63 Testgruppen mit inzwischen weit über 400 Mitgliedern haben das Buch im eigentlichen Sinn geschrieben. Von ihnen stammt die Auswahl der Lokale und ihre Beschreibung. Alle Tester arbeiten strikt ehrenamtlich und diskutieren ihre Ergebnisse ausführlich in der Gruppe. Sie haben unzählige Gasthäuser und Restaurants besucht, manche Enttäuschung erlebt. Und sie haben über die Ergebnisse oft lange und heftig diskutiert, um am Ende die guten Lokale für Sie auszuwählen. Sie haben vor allem immer wieder mit den Wirten und Köchen gesprochen und deren Angaben kritisch hinterfragt.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Mit inzwischen mehr als 400 Gasthausempfehlungen vom Allgäu bis zur Waterkant, vom Saarland bis in die Lausitz

beweist Slow Food Deutschland seine kulinarische Kompetenz. Alle Gaststätten von Aachen bis Wustrow werden ausführlich beschrieben, damit Sie einen Eindruck bekommen, warum ausgerechnet dieses Haus unsere Empfehlung wert ist. Ausnahmslos alle Texte wurden noch einmal überprüft und häufig auch aktualisiert, um den schnellen Veränderungen der Gastronomie Rechnung zu tragen. Der Leser erhält keine bloße Fortschreibung, sondern ein in weiten Teilen neues Buch, in dessen Artikel die neuen Erfahrungen unserer Testgruppen aus dem letzten Jahr einfließen. Darüber hinaus haben wir in zwei Sonderkapiteln – bayerische Bräustüberl und märkische Fischlokale – erstmals Gaststätten beschrieben, die ohne große Speisekarte auskommen, aber ein bestimmtes hervorragendes Produkt in den Mittelpunkt stellen. Weitere solcher Kapitel nach dem Vorbild des italienischen *Osteria-Führers* sind für künftige Ausgaben in Vorbereitung.

Nicht zuletzt wollen wir mit dem *Slow Food-Genussführer* jedoch eines beweisen: Gasthäuser, in denen nach Slow Food-Kriterien gekocht wird, sind ein Garant für genussvolles Essen und Trinken. »Gut, sauber und fair« ist als Programm der regionalen Küche gefragter denn je. Der überragende Erfolg der Erstausgabe des *Genussführers* macht uns Mut, rasch diese stark erweiterte Neuauflage folgen zu lassen. Wir sind voller Hoffnung, dass dieses Buch weiterhin kräftige Anstöße gibt, damit sich in den Gasthausküchen hierzulande langsam etwas zum Guten wendet.

Sommer 2014

Wieland Schnürch