

Die Genussführer-Testkriterien

Herausgeber und Testgruppen

Natürlich werden wir immer wieder nach den Kriterien für die Aufnahme in den Genussführer gefragt.

Der Slow Food-*Genussführer* ist ein Projekt von Slow Food Deutschland. Im *Genussführer* werden ausschließlich Gastronomiebetriebe mit regionaler Küche empfohlen, die den Slow Food-Prinzipien entsprechen. Slow Food Deutschland testet deshalb mit Hilfe von örtlichen Testgruppen bundesweit Lokale mit regionaler Küche nach einheitlichen Vorgaben.

Warum gibt es den Slow Food-*Genussführer*?

Wir distanzieren uns mit dem Slow Food-*Genussführer* bewusst von herkömmlichen Gourmet-Konzepten. Wir betreiben keine Restaurantkritik im klassischen Sinne. Wir verfolgen mit dem *Genussführer* vielmehr konkrete Ziele im Sinne der Slow Food-Bewegung. Es geht uns deshalb auch um etwas grundlegend anderes als der traditionellen Restaurantkritik: Mit dem Slow Food-*Genussführer* hat sich eine neue Form der Restaurantkritik etabliert. Geschmack, Textur und Komposition einzelner Speisen, woran sich herkömmliche Restaurantkritiker ausschließlich abarbeiten, sind nicht mehr allein entscheidend. Wichtiger ist uns vielmehr, ob die gesamte Richtung stimmt: gut, sauber, fair, regional, saisonal, frisch, authentisch und preiswert. Damit wird die Restaurantkritik jedoch auf ein neues Gleis gesetzt. Es geht bei der Beurteilung von Gasthäusern eben nicht allein um den reinen Gaumenkitzel, wie dies von der traditionellen Restaurantkritik leider noch immer häufig so geschehen wird. Wir versuchen hingegen, ein ganzheitliches Bild zu zeichnen. Wir wollen die Speise auf dem Tisch in ihrem Kontext sehen, inklusive aller ihrer Beziehungen zu Produzenten, zu kulinarischen Traditionen, zu Verarbeitungstechniken, zu Natur und Umwelt. Wenn sich Restaurantkritik allein darauf beschränkt, Geschmack und Zusammenspiel der Speisen zu beschreiben, dann ist sie aus unserer Sicht inzwischen wertlos und nicht mehr zeitgemäß. Es geht uns also um nicht weniger als um die Begründung und Förderung einer neuen Gastronomie.

Was sind die Prinzipien dieser neuen Gastronomie?

Die von uns angestrebte und geförderte neue Kultur des Essens verbindet auf innovative Art und Weise den Genuss von Speisen und Getränken mit

- der Sauberkeit und Nachhaltigkeit der Grundstoffe und Herstellungsweisen,
- Transparenz in den Beziehungen zwischen Erzeugern, Händlern, Köchen und Gästen,
- dem fairen und schonenden Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt,
- dem Wissen um handwerkliche Traditionen in der Küche, auf der Weide und auf dem Acker,
- der Erhaltung oder Weiterentwicklung traditioneller Rezepturen und der Be- wahrung der Artenvielfalt in der Natur.

Zur Erreichung dieser Ziele pflegen wir den konstruktiven Dialog mit den Gast- ronomen. Wir wollen den bereits existierenden Restaurantführern keinen wei- teren Führer im üblichen Sinne hinzufügen, sondern wünschen uns, dass wir mit diesem Buch eine Bewegung anstoßen, die so manchem Wirt und Koch Mut macht, sich auf die Grundsätze einer Regionalküche zu besinnen, die schmeckt, weil sie den Slow Food-Kriterien des »gut, sauber und fair« folgt.

Wer testet die Lokale?

Mit Hilfe von derzeit 68 örtlichen Testgruppen und deren über 500 Mitgliedern durchforstet Slow Food die Küchenlandschaft hierzulande und zeigt mit dem *Genussführer*: Es gibt sie, die gute und saubere Regionalküche! Dabei testen unsere Mitglieder vor Ort strikt ehrenamtlich und ohne Spesenbudget. Nur so bleiben Unparteilichkeit und der kritische Blick auf das Dargebotene garan- tiert. Die Arbeit der lokalen Testgruppen wird von der zentralen *Genussführer*- Kommission von Slow Food Deutschland koordiniert. Sie ist der Herausgeber dieses Buches.

Was ist eigentlich Slow Food?

Die Gasthausempfehlungen in diesem Buch wurden von mehr als 500 engagierten Slow-Food-Mitgliedern zusammengetragen, die in ihren Testgruppen nach festgelegten Maßstäben die Lokale geprüft haben. Aber was ist eigentlich Slow Food, was verbirgt sich hinter der renitent langsamen Schnecke, dem Symbol der Vereinigung?

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Wir wollen die biologische und geschmackliche Vielfalt bewahren und engagieren uns für eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, für artgerechte Tierhaltung und das traditionelle Lebensmittelhandwerk. Wir leisten Ernährungs- und Geschmacksbildung und bringen Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit bewussten Verbrauchern zusammen, die damit im Idealfall zu Ko-Produzenten werden. Gutes Essen muss nicht teuer sein. Gut kann Essen jedoch nur sein, wenn es auch sauber und fair ist, so lautet der Grundsatz von Slow Food. Gutes Essen ist wohlschmeckend und nahrhaft, es befriedigt aber nicht nur die körperlichen Sinne, es steht auch in einem sozialen und kulturellen Kontext, es ist Teil der eigenen Identität.

Sauber sind Lebensmittel, wenn ihre Herstellung weder Mensch noch Natur Schaden zufügt, wenn Ressourcen gepflegt, Tiere artgerecht aufgezogen und Ökosysteme erhalten werden. Wenn das Essen bekömmlich ist und ohne Chemiebaukasten und Geschmacksverstärker zubereitet wird. Fair kann unser Essen nur sein, wenn diejenigen, die es erzeugen und bearbeiten, ihren Lebensunterhalt in Würde verdienen können, und wenn wir die Leistungen anerkennen, die Landwirte, Fischer, Winzer und andere Lebensmittelhandwerker für unsere Gesellschaft erbringen. Dazu gehören die Landschaftspflege, der Erhalt der biologischen Vielfalt und des kulturellen Wissens im Umgang mit Lebensmitteln ebenso wie das Schaffen und Erhalten von Arbeitsplätzen und die Aus- und Weiterbildung der jüngeren Generation. Handwerkliche Lebensmittelherstellung beruht oft auf einem Jahrhunderte alten menschlichen Wissen und Können rund um chemische, physikalische, biologische und technologische Zusammenhänge und Abläufe. Die handwerkliche Tradition ist das Gegenteil der heute vorherrschenden seelenlosen industriellen Massenherstellung: Beim Handwerk steht der Mensch im Mittelpunkt.

Vielfalt statt Masse – so könnte man die Slow Food-Philosophie auch zusammenfassen. Dieser Gedanke spielte schon 1989 bei der Gründung und Namens-

wahl eine wichtige Rolle für den internationalen Verein: Slow Food statt Fast Food. Statt des ewig und überall gleichen Angebots der globalen Fast Food-Ketten setzen wir auf Individualität und auf die regionalen Spezialitäten, mit handwerklichem Können traditionell oder innovativ erzeugt und verarbeitet, den Jahreszeiten und klimatisch-geografischen Bedingungen entsprechend. Vielfalt statt Uniformität bringt ein Mehr an Lebensqualität, an Geschmack und Auswahl. Eine bunte Mischung an Cafés, Gaststätten und Straßenverkäufern, statt Kettenrestaurants von der Stange. Bäuerliche Landwirtschaft mit Mehrnutzungshühnern und Weidevieh statt antibiotikagespritzter Turbotiere in Massenhaltung. Kulinarische Kreativität statt laborgeprüftem Durchschnittsgeschmack. Leidenschaft statt Fließbandarbeit.

Die biologische Vielfalt ist das unerlässliche Fundament für die Vielfalt auf unserem Teller. Es gibt mehr als 2000 Sorten Reis und Tausende verschiedener Tomaten. Die Eingrenzung auf wenige Sorten, die von der Industrie gut zu bearbeiten sind, lässt ganze Geschmackswelten verloren gehen. Aber nur die Vielfalt garantiert das Gleichgewicht in der Natur, sie steht in engem Zusammenhang mit der kulturellen Identität: Aus der lokalen Artenvielfalt, dem dazu passenden Klima und der örtlichen Geografie entwickeln sich eine spezifische Landwirtschaft, Küche und Tradition. Die Vielfalt, die sich in Geschmack, Aroma, Farbe und Form von regionalen Lebensmitteln sowie in Rezepten und Bräuchen manifestiert, ist Teil unseres kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Reichtums.

Nachhaltig erzeugte regionale Lebensmittel erhalten nicht nur die Regionalwirtschaft, sie schaffen auch ein abwechslungsreiches Straßenbild durch Märkte, inhabergeführte Läden und Handwerksbetriebe, eine vitale Landschaft und eine reiche Auswahl für die Kunden. Die Stärkung der direkten Beziehungen zwischen den handwerklichen Erzeugern von Lebensmitteln und ihren bewussten Verbrauchern ist ein wichtiger Baustein in der Arbeit von Slow Food. Eine tragfähige Lokalwirtschaft und nachhaltige Landwirtschaft sind vielfältig, sie sind anpassungsfähig und belastbar, nicht zuletzt, weil sie auf dem Kreislaufprinzip beruhen: Nichts wird über Gebühr belastet, nichts wird verschwendet. Dabei ist die Stärkung der lokalen Lebensmittelwelt keinesfalls eine Verneinung globaler Beziehungen. Um sie zu pflegen, brauchen wir keine global agierenden Konzerne, sondern die im Idealfall weit gespannten lokale Netzwerke mit vielen Querverbindungen rund um die Erde. Slow Food ist in mehr als 100 Ländern aktiv und organisiert viele internationale Meetings.

Bildung spielt eine zentrale Rolle in der Vereinsarbeit, denn Geschmacks- und Lebensmittelbildung sind grundlegende Alltagskompetenzen, die eine selbstbestimmte und zukunftsfähige Ernährungsweise ermöglichen. Verloren gegangenes Wissen im Umgang mit Nahrungsmitteln soll zurückgeholt werden – in Geschmackslaboren, Degustationen und über Besuche bei den Erzeugern. Die Slow Food-Herangehensweise – mit Lust und Freude, statt des erhobenen Zeigefingers – wird durch vielerlei Aktivitäten umgesetzt, auch durch Konferenzen, Kinderkochclubs und mannigfache Literatur.

Slow Food wurde 1986 in Italien von dem Journalisten und Soziologen Carlo Petrini als Verein zur Erhaltung der Esskultur gegründet und 1989 auf interna-

tionaler Ebene erweitert. Slow Food Deutschland wurde 1992 etabliert und hat inzwischen rund 14 000 Mitglieder in 85 lokalen Gruppen.

Die in den Städten und Regionen zusammengeschlossenen Gruppen, auch Convivien genannt, setzen die Slow Food-Prinzipien in die Tat um. Sie treffen sich regelmäßig, leben Geselligkeit, bauen Kontakte zwischen Erzeugern, Köchen, Händlern und Verbrauchern auf und fördern durch Veranstaltungen und Projekte das kulinarische Erbe. Und: Fast alle Convivien haben eigene Testgruppen, die das gastronomische Umfeld beobachten und empfehlenswerte Lokale für den *Genussführer* auswählen und testen.

Unser Netzwerk umfasst Millionen von Menschen weltweit, die sich aus Überzeugung und Leidenschaft für gutes, sauberes und faires Essen einsetzen. Slow Food proklamiert das Recht auf Genuss, fordert gutes (und ausreichendes!) Essen für alle Menschen. Deshalb hat jeder Mensch die Verantwortung, das kulinarische Erbe, die Kultur und die Traditionen zu schützen, die diesen Genuss möglich machen. Mit jeder Mahlzeit entscheiden wir uns, ob wir eine vernünftige ökologische Landwirtschaft unterstützen oder endlose Monokulturen. Ob wir unser Geld einer familiengeführten Gaststätte geben oder einem multinationalen Konzern, der uns Einheitsessen vom Fließband verkauft.

Der Slow Food-*Genussführer* spiegelt die Vielfalt der in unserem Sinn geführten Wirtshäuser, Restaurants und Weinstuben Deutschlands wider. Mit jedem Besuch eines *Genussführer*-Lokals unterstützen Sie auch eine lebendige und nachhaltige regionale Esskultur. Das ist nicht nur eine vernünftige Entscheidung. Das bereitet hoffentlich auch Vergnügen und ein wohliges Bauchgefühl.

Anke Klitzing
Leiterin des Pressereferats bei *Slow Food Deutschland*