

Vorwort

Wissen Sie, liebe Leser, was Bauchstechala* sind – vielleicht ein mittelalterliches Folterinstrument? Oder Geräisde*? Oder ein Holsteiner Mehlbüddel*? Oder haben Sie schon einmal von der Höri-Bülle* gehört? Oder gar von Nonnafürzle*? Falls nicht, finden Sie die Erklärung dieser seltsamen Ausdrücke im Anhang dieses Buches. Dort haben wir in einem »ABC der regionalen Spezialitäten« alle in den Speisekarten zitierten mundartlichen Spezialbegriffe für Sie zusammengetragen. So ist ein kleines Kompendium der regionalen Köstlichkeiten entstanden, das unseren Fokus auf Regionalität hervorragend ergänzt.

Dies ist aber bei weitem nicht die einzige Neuerung im *Genussführer* 2017/18, der sich nach zwei Jahren mit stark erweitertem Umfang und zahlreichen Sonderkapiteln eindrucksvoll zurückmeldet. Slow Food-Deutschland tritt nun noch präsenter auf und erläutert in mehreren Beiträgen zur Programmatik der Bewegung, zur Arche des Geschmacks und zu wichtigen Grundnahrungsmitteln seinen Standpunkt. Auch unsere Kriterien für die Aufnahme in dieses Buch haben wir auf vielfachen Wunsch transparenter gemacht und ausführlich erläutert.

Diese 3. Ausgabe des *Genussführers* knüpft an den großen Erfolg der ersten beiden Ausgaben an, der nicht zuletzt auf der Arbeit von über 500 ehrenamtlich tätigen Slow Food-Mitgliedern beruht, die ohne Spesenbudget oder finanzielle Zuwendungen ihre Testessen grundsätzlich aus eigener Tasche bezahlen und so ein Höchstmaß an Unbestechlichkeit und kritischer Distanz gewährleisten. Ohne ihren Dauereinsatz gäbe es dieses Buch nicht.

Viele unserer Leser hatten uns im letzten Jahr geschrieben und sehnsüchtig auf einen *Genussführer* 2016 gehofft. Wir haben geantwortet, dass der relativ geringe Zuwachs an Neuzugängen ehrlicherweise keinen neuen Jahrgang gerechtfertigt hätte. Die schöpferische Pause hat hingegen allen gutgetan und wurde von unseren Testgruppen genutzt, um mit dieser Neuausgabe wiederum einen stattlichen Zuwachs von mehr als 150 Gasthäusern zu präsentieren. Wenn gleichzeitig mehr als 50 Lokale gestrichen wurden, so demonstriert auch dies erneut die große Aufmerksamkeit, mit der unsere Tester die Szene beobachten und auch auf negative Veränderungen rasch reagieren. Dabei ist ein Großteil der Streichungen einer natürlichen Fluktuation in der Gastronomie geschuldet: Wenn aufmerksame Leser alteingesessene Vorzeige-Lokale wie etwa Dorothee Kempers »Landhaus« im Harz in dieser Ausgabe vermissen, dann liegt dies einfach daran, dass die Wirtin sich beruflich verändert hat. Manchmal finden die

Wirtsleute auch keine geeigneten Nachfolger – noch immer ein großes Problem in der regionalen Gastronomie.

Aber leider mussten wir auch dieses Mal einigen Betrieben die Gunst dieses Buches entziehen, weil sie trotz intensiver Debatten mit unseren Testgruppen nicht auf Zusatzstoffe aus dem Chemiebaukasten der Lebensmittelindustrie verzichten wollten. Seit wir uns entschlossen haben, den Einsatz von deklarationspflichtigen Geschmacksverstärkern in der Gastronomie zu ächten, fällt eben das eine oder andere Lokal durch das Prüfungsraster. Hier ist aber auch ein Gegentrend feststellbar: Immer mehr Gastronomen erklären demonstrativ den Verzicht auf Geschmacksverstärker und Convenience und setzen auf den konsequenten Einsatz von Bioprodukten in ihrer Küche. Dies hat uns dazu bewogen, erstmalig biozertifizierte Lokale mit einem besonderen Symbol hervorzuheben. Saubere Grundprodukte und Transparenz sind für Slow Food wichtige Säulen einer neuen Gastronomie, die unseren Grundsätzen folgt. Dass dies zunehmend von den Gästen honoriert wird, zeigt die wachsende Anzahl der Lokale, die sich ein Biosiegel an die Gasthaustüre heften und damit wirtschaftlichen Erfolg haben. Die besten davon mit regionaler Küche finden Sie in diesem Buch. Und gerade, weil uns eine saubere und transparente Arbeitsweise am Herzen liegt, wurden die Restauranteträge erstmals auch um ihre wichtigsten Bezugsquellen ergänzt. Wir nennen Ross und Reiter: Woher kommt der Fisch, das Fleisch, das Gemüse?

Der neue *Genussführer* ist nicht einfach eine Fortschreibung der Ausgabe 2015. Alle Restaurantbeschreibungen wurden geprüft und, wenn nötig, sorgfältig überarbeitet. Der Leser hält also auch dieses Jahr wieder ein rundum erneuertes Buch in Händen und kann im Vergleich des einen oder anderen Eintrags die Entwicklung mitverfolgen.

Erfreulich ist die Schar der Neuaufnahmen. Begeistert haben uns vor allem die vielen jungen Köche, die an Töpfen und Pfannen zunehmend engagiert den von Slow Food geforderten Grundsätzen einer Neuen Kultur des Essens folgen. Der frische Wind in den Gaststuben spiegelt sich oft schon in originellen Bezeichnungen der Häuser wieder. Da debütieren in Berlin ein »Bragasthaus Doldenmädel« oder ein »Herz & Niere«. Auch eine »Feld-Wirtschaft« bei Ulm trägt ihr Programm im Namen, ebenso wie die »Speisenkammer« in Brandenburg oder die »Meeresfrüchte« in Cuxhaven. Nomen est omen, das gilt auch für »WEINreich« in der Pfalz oder »red – die grüne Küche« in Heidelberg, für »Soul Food« in Koblenz oder die »Goldmarie« und das »Upper Eat Side« in München: Hier wächst eine junge Generation nach, die der regionalen Küche endgültig die ihr oft nachgesagte Biederkeit austreibt.

Unser Entschluss, die Preisobergrenze für die Aufnahme in den *Genussführer* für eine durchschnittliche dreigängige Speisenfolge bundesweit einheitlich auf 50 Euro anzuheben, ermöglicht es uns, hochpreisigere Restaurants wie zum Beispiel das »Herrmannsdorfer Wirtshaus« zu berücksichtigen. Wir wollen mit dieser Neubewertung auf den gestiegenen Kostendruck in den Ballungsräumen reagieren, aber auch den Einsatz von erstklassigen, jedoch nicht billigen Grundprodukten durch die *Genussführer*-Wirt(e) honorieren. Der Sterne-Gastronomie werden wir uns dennoch nicht zuwenden. Die von uns empfohlenen Lokale müssen alltagstauglich und auch für den schmaleren Geldbeutel

erschwinglich sein. Und tatsächlich bleibt die große Mehrheit der in diesem Buch präsentierten Häuser weit unter dem von uns gezogenen Limit. Dies ist nicht zuletzt der Tatsache geschuldet, dass die regionale Küche noch immer in überwiegend ländlichen Gegenden, nahe bei den Erzeugern, ihre Stärken ausspielt – was einer der Gründe für die in Deutschland zum Teil krassen Preisunterschiede zwischen Stadt und Land ist.

Für einen Paukenschlag sorgten unsere Tester in der Lausitz. Im »Sorbischen Restaurant Wjelbik« werden Sie mit einem »Witaj e k nam« willkommen geheißenen, und vielen Gästen wird angesichts der Sorbischen Rinderroulade oder den Fünf Lausitzer Köstlichkeiten vielleicht erstmalig bewusst, dass auch die sorbische Kochkultur ein fester Bestandteil der deutschen Regionalküche ist.

Mit Stolz sehen wir, wie die letzten »weißen Flecken« auf der Landkarte und zunehmend auch das Nord-Süd-Gefälle verschwinden. Stattliche Zuwächse an Nord- und Ostsee und in den neuen Bundesländern, aber auch im Südosten der Republik, knüpfen das Netz der *Genussführer*-Lokale noch enger. Dass eine Region wie das bayerische Oberfranken endlich mit mehreren würdigen Vertretern in diesem Buch glänzt, erfüllt den Verfasser dieser Zeilen, selbst oberfränkischer Herkunft, mit Genugtuung. So war es für mich ein besonderes Erlebnis, in der »Harmonie« in Lichtenberg bei einem Testessen Fränkische Schiefertrüffelsuppe und Blaue Zipfel* im Weingemüsesud genießen zu dürfen. Eine *Genussführer*-Reise durch Deutschland hat also künftig noch mehr Etappen mit Stätten guter Gastlichkeit und weist auch dem Kurzentschlossenen, der nur rasch von der Autobahn abfährt, um sich ein vernünftiges Mittagessen zu gönnen, den richtigen Weg.

Ich hoffe, Ihnen geht es schon beim Lesen dieses Buches ähnlich wie mir: ein in Apfelwein geschmorter Schweinebraten oder ein Winterdorsch auf Rosinen-Grünkohl oder eine Crème brûlée vom Gesseler Goldkaffee lassen einem schon beim lustvollen Blättern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Ich wünsche mir, dass unser kulinarischer Kompass Lust macht auf Ihren nächsten Ausflug in die Welt der Slow Food-Lokale. Wir wollen mit diesem Buch beweisen, dass Köche und Wirte, die den Slow Food-Kriterien des »gut, sauber & fair« folgen, einen neuen Weg in der Gastronomie einschlagen. Mit dem *Genussführer* 2017/18 sollen die Umriss dieser »Neuen Kultur des Essens«, wie sie uns vor-schwebt, sichtbar werden.

Sommer 2016

Wieland Schnürch

Leiter der *Genussführer*-Kommission