oekom verlag

SLOW FOOD Genussführer Deutschland 2014

300 Gasthäuser getestet und empfohlen von Slow Food® Deutschland

oekom

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)
Slow Food Genussführer Deutschland 2014
ISBN 978-3-86581-439-5
344 Seiten, 12 x 21,5 cm, 19,95 Euro
oekom verlag, München 2013
©oekom verlag 2013
www.oekom.de

Vorwort

Am Anfang stand ein improvisierter Wirtshaustisch, eine lang gedeckte Tafel, an der fröhliche Genießer auf der römischen Piazza Espagna ein Festmahl von mitgebrachten traditionellen Speisen und ausgesuchten Weinen feierten. Mit dieser Aktion im Jahre 1987 setzten Carlo Petrini und seine Mitstreiter ein Zeichen dagegen, dass ausgerechnet an der traditionsreichen Spanischen Treppe in Rom eine Hamburger-Filiale eröffnete. In dem demonstrativen Akt lag nicht nur die Keimzelle einer heute weltweit auf über 100.000 Mitglieder angewachsenen Bewegung. Die geistige Geburtsstunde von Slow Food markiert gleichzeitig den Beginn einer neuen Gastronomie. *»Fangen wir gleich bei Tisch mit Slow Food an. Als Antwort auf die Verflachung durch Fastfood entdecken wir die geschmackliche Vielfalt der lokalen Gerichte«* heißt es bereits im Slow Food-Gründungsmanifest von 1989.

So entstand zuerst in Italien die Idee einer Wiederbelebung der traditionellen Gasthauskultur, der Osterie. Resultat dieser Rückbesinnung war ein Buch, in dem von Auflage zu Auflage in wachsender Zahl Lokale verzeichnet waren, die sich der globalisierten kulinarischen Gleichmacherei, dem Einsatz von Fertigprodukten und künstlichen Zusatzstoffen und dem Einheitsbrei einer internationalen Bistro-Küche entzogen. Der Gasthausführer *Osterie d´Italia*, inzwischen auf ein Verzeichnis von über 1.700 Lokalen angewachsen, prägte als unverzichtbarer Reisebegleiter eine ganze Generation von Slow Food-Mitgliedern und anderen hungrigen, Qualität und Genuss suchenden Italien-Reisenden.

»So etwas müsste es auch bei uns geben«, war der einhellige Stoßseufzer der in Deutschland immer zahlreicher werdenden Anhänger der Slow Food-Idee. Kein Restaurantführer im üblichen Sinne sollte es sein, sondern ein Kompendium, in dem der Gast Antwort auf die Fragen erhält: Wie finde ich ein Gasthaus, in dem die regionale Kochkultur gepflegt wird? Wo kommen gute Gerichte aus frischen Grundstoffen im Einklang mit den Jahreszeiten auf den Tisch? Welcher Wirt bietet seinen Gästen unverfälschte Küche zu vernünftigen Preisen und verzichtet auf die Helferchen der Chemie?

Aber ließen sich die italienischen Verhältnisse einfach auf Deutschland übertragen? Die Italiener konnten an eine in vielen Regionen bestehende, noch intakte traditionelle Wirtshauskultur anknüpfen. Doch die Deutschen, bekanntermaßen Reiseweltmeister, frischten ihre Urlaubserinnerungen am liebsten in der heimischen italienischen Pizzeria, der griechischen Taverne um die Ecke oder beim Thailänder auf. Die daraus folgende Internationalisierung der deut-

schen Gastronomielandschaft führte in den 60er und 70er Jahren des 20. Jahrhunderts zu einem kulinarischen Kahlschlag, den nur wenige Inseln überstanden. Auf denen konnte die regionale Küche manchmal nur deshalb überleben, weil sie sich touristisch vermarkten ließ. Münchner Brauhallen, die Rüdesheimer Drosselgasse oder das Berliner Nikolai-Viertel verkörpern eine für den Touristengeschmack aufbereitete Verballhornung deutscher Regionalküche, in der leider oft auch die schwere und fette »Plumpsküche« der Fünfzigerjahre, wie Wolfram Siebeck sie einmal treffend genannt hat, fröhliche Urständ feiert. Erbspüree und Ringeltanz – dorthin wollte eigentlich niemand zurück.

In langen Diskussionen schälten sich schließlich Kriterien für einen etwas anderen deutschen Gastronomieführer heraus: wie ein Buch beschaffen sein muss, das uns zu den Gasthäusern führt, in denen das Essen wieder sinnlichen Genuss bereitet und sich vom Einheitsgeschmack deutlich abhebt. In denen mit Freude authentisch gekocht wird. Dabei ging es uns auch um ein neues Bewusstsein für die Grundprodukte: Weil - vorsichtig geschätzt – in zwei Dritteln aller gastronomischen Betriebe hierzulande lieblose Fertigprodukte aus der Lebensmittelindustrie zum Einsatz kommen, sollten in den von uns beschriebenen Gasthäusern frische und saisonale Grundstoffe aus der Region die Töpfe und Pfannen füllen und auf handwerkliche Art und Weise verarbeitet werden. Die Köche sollen bewusst auf den Einsatz von Aromastoffen, Zusätzen und Geschmacksverstärkern verzichten. Und die Gerichte und Rezepturen sollen in der jeweiligen Region beheimatet sein und durch neuen gastronomischen Anschub vor dem Vergessen bewahrt werden. Ach ja: Bezahlbar soll das kulinarische Glück für den durchschnittlichen Gast auch noch sein.

Ein zu hoher Anspruch? Ein unmögliches Unterfangen? Wir beweisen mit diesem Buch hoffentlich das Gegenteil: Aus kleinen Testzirkeln heraus entwickelte sich über die Jahre eine immer breitere Bewegung innerhalb Slow Food Deutschlands. Heute durchforsten über 60 örtliche Testgruppen mit insgesamt etwa 400 Mitgliedern die regionale Küchenlandschaft unseres Landes. Die in diesem Buch versammelten 300 Einträge aus den einzelnen Regionen sind das Ergebnis einer echten Bewegung »von unten« - aus den Ortsgruppen (»Convivium« genannt) von Slow Food heraus. Unsere Mitglieder sind die wahren Autoren dieses Buches. Sie testen vor Ort strikt ehrenamtlich und ohne Spesenbudget. Nur so bleiben Unparteilichkeit und der kritische Blick auf das Dargebotene garantiert. Seit einigen Jahren koordiniert die Genussführer-Kommission von Slow Food Deutschland die Aktivitäten der örtlichen Tester und bündelt die Erfahrungen aus den einzelnen Regionen. Sie ist nun der Herausgeber dieses Buches.

So ist es uns gelungen, in Beiträgen von der Waterkant bis ins Allgäu, vom Saarland bis in die Lausitz und von der holländischen Grenze bis in den Bayerischen Wald viele anregende Beispiele regionaler Kochkultur der unterschiedlichsten Ausprägungen aus allen Bundesländern zusammenzutragen. Das einfache Dorfwirtshaus steht hier oft neben dem schicken Restaurant, die Fischerkneipe neben der Hotelküche, die Weinstube neben der urigen Almhütte. Eines ist jedoch allen gemeinsam: Sie präsentieren die Spezialitäten der jeweiligen Gegend – zu großen Teilen nach traditionellen Rezepten und aus Produkten der Region zubereitet. Und sie verkörpern einen unverfälschten, einen transparenten und ehrlichen Kochstil.

Natürlich weist unsere kulinarische Landkarte noch einige weiße Flecken auf. Deshalb geht unsere Arbeit weiter: Neue Lokale werden folgen. Und wir werden über Qualität und Kochstile, über Produkte und Gastfreundschaft weiter und gelegentlich auch hitzig diskutieren. Aber vor allen theoretischen Überlegungen steht für uns immer eines im Vordergrund: der sinnliche Genuss an den Speisen und Getränken, die in diesem Buch so anschaulich und appetitlich beschrieben sind. Deshalb haben wir dieses Kompendium auch »Genussführer« genannt.
Genuss wollen wir wiederentdecken, indem wir uns auf die Suche nach den regionalen Ausprägungen der deutschen Küche machen. Folgen Sie uns auf unserer kulinarischen Reise von den Alpen bis zur Ostsee!
In Italien hat der Osteria-Führer nach über 20 Auflagen die gastronomische Landschaft grundlegend verändert. Gegenüber diesem grandiosen Erfolg stehen wir ehrfürchtig, aber durchaus selbstbewusst, erst am Anfang. Wir wünschen uns, dass wir mit diesem Buch ein wenig Feuer unter den Töpfen entfachen, eine Bewegung anstoßen, die so manchem Wirt und Koch Mut macht, sich auf die Grundsätze einer Küche zu besinnen, die schmeckt und den Slow Food-Kriterien des »Gut, Sauber und Fair« folgt.

München, Sommer 2013
Wieland Schnürch