



SLOW FOOD

Genuss  
führer  
2019/20

mit 125  
neuen  
Restaurants

*Unsere besten  
Restaurants und Gasthäuser  
in Deutschland*

The oekom logo, consisting of a stylized green and yellow graphic followed by the text "oeekom".

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)

**Slow Food Genussführer 2019/20**

Unsere besten Restaurants und Gasthäuser  
in Deutschland

ISBN 978-3-96238-057-1

752 Seiten, 12 x 21,5 cm, 28,- Euro

oeekom verlag, München 2018

©oeekom verlag 2018

[www.oekom.de](http://www.oekom.de)

## 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 jahrhundertealten 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 Namenswahl 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 laborgeprüften Durchschnittsgeschmacks. Leidenschaft statt Fließbandarbeit.

Die biologische Vielfalt ist das unerlässliche Fundament für die Vielfalt auf unserem Teller. Es gibt mehr als 2 000 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, Kinderkochklubs 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 internationaler Ebene erweitert. Slow Food Deutschland hat sich 1992 etabliert und zählt inzwischen 14 000 Mitglieder, 85 Ortsgruppen und 1 200 Kleinsponsoren (Förderer).

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 Er-

zeugern, 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.

Pressereferat *Slow Food Deutschland*

**Weil Ernährung uns alle angeht - und zwar täglich!**



## **Unterstützen Sie Slow Food® Deutschland e. V.**

### **Unsere Ziele**

Eine zukunftsfähige Lebensmittelwirtschaft, welche sowohl die nächste Generation als auch die wachsende Weltbevölkerung sicher ernähren kann.

Eine kleinbäuerliche Landwirtschaft sowie handwerkliche Fischerei und Lebensmittelproduktion, die im Einklang mit unseren Ökosystemen stehen, das Tierwohl achten, zur nachhaltigen Entwicklung der Regionen beitragen und kulinarisch-kulturelle Traditionen erhalten.

Nahrungsmittel, die vielfältig, bunt und regional sowie mit den Jahreszeiten variieren. Verbraucher, die verantwortungsvoll, genussvoll und wertschätzend mit ihnen umgehen.

### **Unsere Wege**

Projekte zur Ernährungs- und Geschmacksbildung von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen – bundesweit. Trainingsprogramme für Nachwuchskräfte der Lebensmittelbranche.

Aktionen, Veranstaltungen und Projekte, die Erzeuger, Verbraucher und Gastronomen miteinander in Kontakt bringen und die Arten- und Sortenvielfalt schützen.

Netzwerkarbeit und Dialog mit politischen Entscheidungsträgern, um die Debatte über unsere Nahrung mitzugestalten.

### **Unsere Mitglieder**

Ob ideell, finanziell und/oder aktiv sowie kreativ – Sie sind Teil eines lebendigen Netzwerks und setzen sich für Veränderung ein. Mit Ihrem Beitrag unterstützen Sie uns, mehr Menschen vor Ort erreichen und überzeugen zu können und dabei unabhängig zu bleiben.

**Ihr Weg zur Mitgliedschaft:** [www.slowfood.de/mitgliedwerden](http://www.slowfood.de/mitgliedwerden) oder über unsere Geschäftsstelle: Slow Food Deutschland e. V.,  
Tel. (030) 2 00 04 75 – 0, Fax -99, [info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de).

Alle Informationen zu unserer Arbeit, aktuellen Kampagnen sowie Ansprechpartner in Ihrer Region finden Sie unter [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de).

# Die Genussführer-Testkriterien

## Herausgeber und Testgruppen

Natürlich werden wir immer wieder nach den Kriterien für die Aufnahme in unseren Führer gefragt. Der *Genussführer* ist ein Projekt von Slow Food Deutschland. Im *Genussführer* werden ausschließlich Gastronomiebetriebe empfohlen, die eine regionale Esskultur pflegen. Wir testen mithilfe der über ganz Deutschland verteilten örtlichen Testgruppen die Lokale nach einheitlichen Vorgaben.

## Warum gibt es den Slow-Food-Genussführer?

Wir distanzieren uns mit dem Slow-Food-*Genussführer* bewusst von herkömmlichen Gourmetkonzepten. 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: um eine ganzheitliche Betrachtung der Gastronomie. Mit dem Slow-Food-*Genussführer* hat sich eine neue Form der Restaurantkritik etabliert.

Geschmack, Textur und Komposition einzelner Speisen, woran sich herkömmliche Gastrokritiker ausschließlich abarbeiten, sind nicht mehr allein entscheidend. Wichtiger ist uns, 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 leider noch immer häufig so gesehen wird. Wir wollen die Speise auf dem Tisch in ihrem Kontext sehen, inklusive all 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 Bewahrung der Artenvielfalt in der Natur.

Zur Erreichung dieser Ziele pflegen wir den konstruktiven Dialog mit den Gastronomen. Wir wollen den bereits existierenden Restaurantführern keinen weiteren 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?**

Mithilfe von derzeit 69 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 garantiert. Die Arbeit der lokalen Testgruppen wird von der zentralen *Genussführer*-Kommission von Slow Food Deutschland koordiniert. Sie ist der Herausgeber dieses Buches.

## Die Arche des Geschmacks

In vielen Restaurantbeschreibungen dieses *Genussführers* tauchen plötzlich »Arche-Passagiere« auf, mit denen gekocht wird. Mal ist es die Alblinse, »Albleisa« genannt, mal eine seltene Kohlsorte oder eine alte Rinder rasse. Wir wollen Ihnen an dieser Stelle erklären, was es mit der Arche, dem Rettungsschiff in Slow Foods Diensten, auf sich hat.

Was verstehen wir landläufig unter einer Arche? Es ist ein Schiff, das während der großen Sintflut Menschen und Tiere an Bord genommen hat, um sie vor dem Ertrinken zu retten und ihnen nach der Flut einen Neuanfang des Lebens zu ermöglichen. Von der Mitnahme von Pflanzen wird weder im biblischen Text noch auf Bildern berichtet.

Das Symbol der Arche nahm Slow Food zum Anlass, 1996 das Projekt »Arche des Geschmacks« zu starten. Es sollte versinnbildlichen, dass Tiere, Pflanzen, aber auch Methoden und Techniken zum Herstellen von Nahrungsmitteln einen Platz zum Überleben brauchen und auf dieser Arche auch finden. Die Arche ist ein Beitrag zur Erhaltung der »Biodiversität«, also der Artenvielfalt.

Gefährdete Arten können auf verschiedene Weise erhalten werden. Einmal »ex situ«, das heißt außerhalb des natürlichen Verbreitungsgebietes, oder »in situ«, also innerhalb des natürlichen Biotops. In einem Fall erfolgt die Aufbewahrung in einer Samen- oder Genbank, im anderen Fall erfolgt die Erhaltung durch Anbau oder Vermehrung vor Ort. Dies führt dann ganz schnell dazu, dass man das, was man retten will, auch aufessen muss. Denn was nicht verzehrt wird, wird auch nicht mehr lange angebaut.

Die Arche des Geschmacks hat sich zum Ziel gesetzt, seltene Rassen, Pflanzen, Produkte, Anbau- und Herstellungsmethoden zu sammeln und zu beschreiben. Sie müssen vom Aussterben bedroht sein, aber sie müssen noch angebaut, also erhältlich sein und produziert werden. Nur wenn noch ein gewisser Grundstock vorhanden ist, kann man durch Bekanntmachung die Nachfrage nach dem Passagier wecken und ankurbeln.

Das Aussterben kann unterschiedliche Ursachen haben. Sie liegen im veränderten Verbraucherverhalten. Alte Schweinerassen haben in der Regel ziemlich viel Fett auf den Rippen, die Verbraucher wollen aber mageres Fleisch. Sie verzichten lieber auf Geschmack, Hauptsache, mager, auch wenn das Schnitzel zäh ist.

Zu geringe Leistung ist eine andere Ursache für das Verschwinden bestimmter Sorten und Rassen. Alte Rinderrassen wie das Angler Rind alter Zuchtichtung oder das Original Braunvieh aus dem Allgäu liegen mit einer Jahresleistung von 4 000 Liter Milch weit hinter den modernen Hochleistungsrindern. Sie bringen diese Milchleistung aber ohne hohen Kraftfuttereinsatz und in besserer Milchqualität. Außerdem bleiben sie länger fit und übertreffen in der Lebensmilchleistung ihre Hochleistungsverwandten bei Weitem, da sie nicht nach drei Laktationszyklen schon zum Schlachthof wandern. Dennoch bleibt die moderne Hochleistungs- und Turbokuh das Maß aller Dinge.



Der veränderte Lebensstil verändert auch die kulinarische Landschaft. Noch vor 50 Jahren war die Bergische Kaffeetafel fester Bestandteil des Lebens im Bergischen Land. Zu dieser kulinarisch üppigen Mahlzeit mit Kaffee, Backwaren, Marmelade, Wurst und Milchreis mit Zucker und Zimt gab es als festen Bestandteil die Burger Brezel, eine aus Zwiebackteig mehrfach aus der Hand geschlungene Brezel. Sie war identitätsstiftend für eine ganze Region und gehört heute zu ihrem kulinarischen Erbe. Denn durch die Veränderung des Lebensstils verschwand die Bergische Kaffeetafel mehr und mehr. Damit sank auch die Nachfrage nach der Burger Brezel, während die Nachfrage nach »Burgern« stieg. Das Ende vom Lied: Es blieben nur zwei Bäckereien übrig, die das Gebäck in Handarbeit herzustellen vermochten. Die Aufnahme der Brezel in die Arche des Geschmacks sorgte zusammen mit den Aktivitäten eines Fördervereins für neue Aufmerksamkeit und zu einer Renaissance der Burger Brezel.

Zu geringe Erträge und aufwendige Handarbeit haben einer alten Kartoffelsorte fast den Garaus gemacht. »Bamberger Hörnla« heißt die festkochende Kartoffelsorte, die sich durch hervorragenden Geschmack auszeichnet, aber in Anbau und Ernte große Herausforderungen an Erzeuger und Verbraucher stellt. Sie braucht nährstoffreiche durchlässige Böden und ist nicht sehr groß, was der maschinellen Ernte nicht förderlich ist. Sie wächst auch noch krumm, was den Einsatz als Salzkartoffel fast ausschließt. Aber als geschnittene Pellkartoffel liefert sie wundervollen Kartoffelsalat. Die Nachteile bei Anbau und Verarbeitung und die mangelnde züchterische Bearbeitung haben ihren Anbau fast zum Erliegen gebracht. Auch hier hat die Aufnahme des Bamberger Hörnla als Passagier in die Arche die gewünschte Steigerung der Aufmerksamkeit bewirkt. Der Verbrauch stieg, die Virusfreiheit des Saatgutes wurde verbessert, und von der EU erhielt das Hörnla den Status einer G.g.A. – einer geschützten geografischen Angabe.

Es dreht sich jedoch nicht nur um einzelne Passagiere, die in die Arche aufgenommen werden können, sondern auch um Anbaumethoden, die regionaltypisch und landschaftsprägend sind. Ein Beispiel ist der Linsenanbau auf der Schwäbischen Alb. Dieser war noch bis in die 50er-Jahre des letzten Jahrhunderts auf der Alb weit verbreitet. Sinkende Nachfrage und aufwendige Kultivierung brachten ihn fast zum Erliegen. Die Aufnahme der auf der Alb erzeugten Linsen in die Arche des Geschmacks zusammen mit der Entdeckung der Späth'schen Alblinsen I und II im Wawilow-Institut der weltweit größten Genbank für Pflanzen in Sankt Petersburg brachten einen ungeahnten Aufschwung in den Linsenanbau der Schwäbischen Alb. Waren es im Jahr 2005 nur neun Betriebe, die auf 13 Hektar Linsen anbauten, so ist die Zahl bis 2015 auf 70 Betriebe mit einer Fläche von 150 Hektar nahezu explodiert.

Dies ist eine der Erfolgsgeschichten, was man mit der Arche des Geschmacks und dem Motto »Aufessen, was man erhalten will« erreichen kann. Vielleicht haben Sie jetzt Appetit auf die Arche bekommen.

Die Arche-Kommission von *Slow Food Deutschland*

## Die Chef Alliance – das neue Bündnis

Der Grundstein für die Chef Alliance von Slow Food wurde im Jahr 2006 gelegt. Damals trafen sich 1 000 Köchinnen und Köche aus 150 Ländern in Turin. Und damals wie heute gilt: Köchinnen und Köche sind wohl die besten Interpreten und Botschafter ihrer Heimat, sie verleihen den lokalen und regionalen Erzeugnissen durch ihr Können und ihre Kreativität einen hohen, sinnlich erfahrbaren Stellenwert. Sie stellen die Produzenten und Lebensmittelerzeuger, die unsere biologische Vielfalt bewahren, in den Mittelpunkt.

Im Jahr 2009 wurde das Bündnis der Köche in Italien ins Leben gerufen und organisatorisch festgezurrt. Inzwischen sind viele Länder hinzugekommen, zuletzt auch Deutschland 2016. Die Chef Alliance ist ein großes internationales Netzwerk, das die Grundsätze von Slow Food in seinen Küchen lebt. Und professionelles Kochen beginnt immer mit dem Produkt. Deshalb ist der Kontakt zwischen dem Koch und seinen Produzenten so wichtig, ja essenziell, sei es Bauer, Fischer, Bäcker, Metzger, Gärtner, Imker, Käser, Winzer, Brenner, Saatguthersteller oder Hirte.

Im Mittelpunkt der Arbeit der Mitglieder der Chef Alliance stehen die direkten Beziehungen zu den Erzeugern. Wir unterstützen die kleinen Handwerksbetriebe. Wir wollen die gastronomischen Traditionen der Regionen bewahren. Und wir freuen uns, wenn möglichst viele der seltenen und teilweise in ihrer Existenz bedrohten Produkte aus der Slow-Food-Arche des Geschmacks in Restaurantküchen verwendet werden.

Der Aufnahme in die Chef Alliance Deutschland geht ein umfangreiches Prüfverfahren voraus, bei dem die Beitrittskandidaten ihr Engagement ganz konkret nachweisen müssen. Wir fragen, woher stammen das Fleisch, das Gemüse, die Fische, die auf der Karte angeboten werden. Anschließend vergewissern wir uns bei den Bauern, den Fischern, den Käsereien, die uns genannt wurden, ob denn dieses oder jenes Lebensmittel auch tatsächlich von dem Koch oder der Köchin bezogen wurde und in welcher Menge und in welchen zeitlichen Abständen. Sie sehen: Wir wollen es schon etwas genauer wissen. Eine Kommission beurteilt dann das Gesamtbild, empfiehlt die Aufnahme oder entscheidet sich dagegen.

Dieses vielleicht bürokratisch anmutende Verfahren hat seine Gründe: Der Trend zum Regionalem und Authentischen ist zwar ungebrochen, und gerne wird auf den Speisekarten und Homepages auch damit geworben. Doch leider bleibt es oft bei Ankündigungen und Lippenbekenntnissen. Oft fehlt dem Ganzen letztendlich die Substanz. Dieser Beliebigkeit gilt es etwas entgegenzusetzen. Das Bekenntnis zur Regionalität muss sich konkret in Beziehungen zu den Herstellern und Lieferanten niederschlagen. Hier trennt sich dann die Spreu vom Weizen. Wir nehmen diejenigen auf, denen es ernst ist, die in ihrer täglichen Arbeit bereit sind, dafür auch Mühen und Umwege in Kauf zu nehmen. Kurz: Nur Köche, die sich wirklich engagieren und Flagge zeigen, haben die Aufnahme in die Chef Alliance als Auszeichnung ihrer Arbeit verdient.

Wichtig ist uns dabei, dass nur Personen und nicht Unternehmen Mitglied der Chef Alliance Deutschland werden können. Es sind also immer Persönlichkeiten, die Verantwortung für die in ihrer Küche eingesetzten Produkte und ihr Einkaufskonzept übernehmen. Insofern freuen wir uns, dass in dieser Ausgabe des *Genussführers* eine ganze Reihe von Kolleginnen und Kollegen erstmals durch ein entsprechendes Icon als Mitglieder der Chef Alliance hervorgehoben werden. Achten Sie beim Durchblättern einmal darauf! Und für alle Kolleginnen und Kollegen, die noch nicht dabei sind, aber an unserem Netzwerk Interesse haben: Nehmen Sie Kontakt auf, und schreiben Sie an [ca@slowfood.de](mailto:ca@slowfood.de). Funktionierende Netzwerke zeichnen sich dadurch aus, dass sie sich weiterentwickeln und ein gutes Stück wachsen. Mit neuen Mitgliedern, neuen Ideen und neuem Schwung!

Jens Witt  
Sprecher der *Chef Alliance Deutschland*



# Kleine Waren- kunde

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Er braucht auch Fisch, Fleisch, Wurst, Wasser, Bier und Wein. Sieben Grundnahrungsmittel stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten vor: eine aktuelle Bestandsaufnahme bei Bäckern, Metzgern, Brauern und Winzern und ein kritischer Blick auf die täglich konsumierten Lebens- und Genussmittel, die in unserer Kultur eine herausragende Stellung für die Grundversorgung einnehmen.

# Brot

## Sag mir, wo die Bäcker sind



Deutschland ist Brotland. Die Vielfalt im Brotregal ist ausgeprägter als in jedem anderen europäischen Land. Wichtigste Voraussetzung: Böden und Klima sind ideal für den Getreideanbau. Nördlich des Mains gedeiht vor allem Roggen, unsere wichtigste »Brotfrucht« für Sauerteigbrote, im Süden bringt der Weizen gute Qualitäten. So verfügen unsere Bäcker mit variablen Getreideanteilen über einen natürlichen Reichtum.

Dazu kommt die deutsche Kleinstaaterei. Nicht nur politisch, sondern auch in Sitten und Gebräuchen, in der Ess- und Trinkkultur hat sich viele Jahrhunderte vor unserer Zeit eine erstaunliche regionale Vielfalt entwickelt. Brote und Brotformen wechselten von Ort zu Ort wie die Landschaft und die Herrschaft. Diese Vielfalt ist weitgehend erhalten geblieben, ein echter kulinarischer Jackpot.

**Im amtlichen deutschen Brotregister sind sagenhafte 3 200 Brotspezialitäten erfasst**, die sich aber oft nur in Nuancen unterscheiden: Roggen-, Weizen- und Mischbrot, Bauern-, Graham- und Malzbrot, Vollkorn-, Drei- und Vierkornbrot, Toast- und Kommissbrot, Pumpernickel, Doppelgebackene, Freigeschobene und vieles mehr. Mal mit Sauerteig angesetzt, mal mit einem Kochstück angereichert, pikant gewürzt oder ganz neutral, Hauptsache, die Kruste kracht. Der Norden tendiert eher zum Schwarzbrot, der Süden mag es heller. Brot wird mit Ölsaaten angereichert, mit Kümmel, Koriander und Fenchel aromatisiert, mit Keimlingen und Rosinen gebacken. Mit dem Einfluss der mediterranen Küche kamen Baguette, Focaccia und Ciabatta dazu, die heute ganz selbstverständlich im Brotkorb liegen.

In der Gastronomie ist Brot ein unverzichtbarer Bestandteil. Nicht nur zur Vesper oder Suppe. Mit Brot wird die Soße getunkt, der Käse eskortiert. Brot und Butter sind in vielen *Genussführer*-Lokalen die Ouvertüre eines schönen Mahls.

**Doch unsere Brotkultur ist ernsthaft in Gefahr.** Das Bäckerhandwerk erlebt seit Jahrzehnten eine wirtschaftliche und qualitative Talfahrt. Industrielle Großbäckereien klopfen mehr und mehr den Takt. Die kleine Urbäckerei, der Familienbetrieb um die Ecke, der sein Wohnviertel versorgt, scheint auszusterben. Nach neuesten Zahlen des Zentralverbands des Bäckerhandwerks existieren in Deutschland nur noch 11 347 in die Handwerksrolle eingetragene Bäckereien. Zum Vergleich: 1980 waren es noch 31 000, im Jahr 2005 immerhin noch 18 000. Im *Genussführer 2017/18* konnten wir noch von 12 611 Bäckereien berichten.

So wird handwerkliche Arbeit durch industriell geprägte Prozesse ersetzt. Mehr als die Hälfte der Backwaren wird beim Discounter gekauft. Bei einem der Größten kostet ein Roggenmischbrot – ein Kilogramm – aktuell 1,15 Euro. »Die Brotpreise in unseren Bäckereien sind ungefähr doppelt so hoch wie die der Lebensmitteldiscounter«, bilanziert der Zentralverband. Neben den Discountern verkaufen die mit vielen Filialen ausgestatteten Großbäckereien das meiste Brot.

Spätestens an dieser Stelle müssen wir die Jeremiade über künstlich zugesetzte Backenzyme, Emulgatoren und den übrigen Chemiebaukasten der Branche anstimmen, über Abermillionen tiefgefrorener Fertigteiglinge aus Asien und Osteuropa und über die vielen Backstationen, die sich Bäckereien nennen, aber weder Backstube noch Backofen besitzen, geschweige denn einen anständigen Bäckermeister. Stattdessen bräunen Verkäuferinnen in Heißluftgeräten bleiche Teiglinge im Minutentakt. Auch kleine Bäckereien greifen nicht selten auf Fertigmischungen oder Teiglinge zurück.





**Der Verfall von Geschmack und Handwerkskunst ist offensichtlich.** Die industrialisierte Bäckerei hat keine Zeit für aufwendige Teigführungen und lange Fermentationsprozesse. Doch Naturgesetze kann man nicht außer Kraft setzen: Wer richtig gutes Brot backen will, braucht Zeit zum Kneten, Teigreifen und Backen. Viel Zeit. Mit Sauerteig angesetztes Backwerk, das mehrere Tage »geht«, ist keine Seltenheit. Solche echten Bäcker haben deshalb mehr Arbeit, müssen ihre Betriebsabläufe sorgfältig planen. Wird das Brot dagegen im Schnelldurchgang mit chemischen Backhilfen produziert, dann schmeckt es auch so. Dann liegt es nach einem Tag wie ein Stein im Brotkasten.

»Wo aber Gefahr ist, wächst das Rettende auch«, erkannte der Dichter Hölderlin. So ist es auch bei der Bäckereimisere. In vielen Städten gründen kleine Handwerksbäcker neue Qualitätsoasen. Mit der Vereinigung »Die Bäcker – Zeit für Geschmack« ist eine unabhängige Berufsorganisation entstanden, die mit Vorteigen und langen Teigführungen arbeitet. Zurück zum alten Handwerk! Noch sind die langsamen Bäcker nicht flächendeckend vertreten, aber ein Anfang ist gemacht. Eine andere Nothilfe gegen geschmackloses Industriebrot ist das Selberbacken. Viele *Genussführer*-Lokale backen Brot im eigenen Ofen. Sie sind stolz darauf, dieses ursprüngliche Nahrungsmittel selbst herzustellen. Wie groß das Interesse am selbstgebackenen Brot ist, beweisen die enormen Klick-