



Slow Food Deutschland e.V.
Slow Food Genussführer
2025/26

Die besten Restaurants und Gasthäuser in Deutschland

608 Seiten, Hardcover,
 ISBN 978-3-98726-097-1,
 38,00 € (D).
 Auch als E-Book erhältlich.

»Wem da nicht beim Lesen das Wasser im Munde zusammenläuft!«
 Gabriele Grasmu?ck, WEIN + MARKT

In Zeiten der Inflation und des Restaurantsterbens die richtig Guten entdecken und dort schlemmen? Aber ja doch! Die neue Ausgabe des »Slow Food Genussführers« ist der perfekte Begleiter für alle, die ehrliches und schmackhaftes Essen schätzen.

Das Besondere am »Genussführer« ist die Suche nach Restaurants, die nicht nur ihren Gästen etwas Gutes tun, sondern auch ein Auge auf unverfälschtes Kochhandwerk und die Umwelt werfen. Hier isst man Lebensmittel ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe, frisch aus der Region und in handwerklicher Tradition zubereitet. Echt »slow« eben!

- Rund 460 empfohlene Gasthäuser und Restaurants
- Besondere Kennzeichnung von biozertifizierten Lokalen, Brauereigasthöfen, Gasthöfen mit Weingut sowie Restaurants mit vegetarischem Angebot



Slow Food
Deutschland
 © Slow Food Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland e.V.

Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen sie Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel des politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt.

