



Slow Food Deutschland e.V.
(Hrsg.)

Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18

608 Seiten, Softcover,
ISBN 978-3-86581-809-6,
24,95 € (D).
Auch als E-Book erhältlich.

Das Warten hat ein Ende

Er leuchtet in sattem Orange wie ein Kürbis frisch vom Feld– und ist mit 608 Seiten ganz schön dick geworden. Immer selbstbewusster drängelt er sich auf seinen angestammten Platz im kulinarischen Bücherregal der Republik. Der »Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18« (ET 26.09.2016) ist da. Mit mehr als 500 getesteten und empfohlenen Gasthäusern, Restaurants, Fischkaten und Weinstuben ist er ein unverzichtbarer Wegweiser für die regionale Küche.

Im Norden und Osten viel Neues

Wird der etwas andere Gastronomie-Guide wieder die Bestenliste unter den deutschen Restaurants und Reiseführern stürmen? Nach dem großen Verkaufserfolg der beiden Vorgänger-Ausgaben mit zusammen 35.000 verkauften Exemplaren sind Herausgeber und Verlag optimistisch. »Mit dieser Ausgabe sind wir mehr als nur zufrieden«, sagt Wieland Schnürch. Der Münchner Anwalt leitet das Herausgeberteam von Slow Food Deutschland. Schnürch ist besonders stolz wenn er auf die Deutschlandkarte schaut, die auf den Umschlagseiten des neuen Genussführers mit lauter roten Stecknadelköpfen gespickt ist, denn es gibt immer mehr empfohlene Lokale und immer weniger weiße Flecken. 157 Lokale sind neu in den Genussführer

aufgenommen worden, 50 wurden gestrichen. Vor allem im Norden und Osten wimmelt es vor Neueinträgen. Da kommt selbst das notorische Nord-Süd-Gefälle der Republik gehörig ins Wanken.

Regionale Küche im Aufwind

Auffällig ist der frische Wind, der in den Gaststuben weht. Er spiegelt sich oft schon in den originellen Namen der Häuser wieder. Da debütieren in Berlin ein »Braugasthaus 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 das »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.

Erweiterter Serviceteil

Echte Neuerungen sind das ABC der regionalen Spezialitäten. Hier werden in einem 20-seitigen Glossar mundartliche Begriffe erklärt – von der nordhessischen Ahlen Worscht über Mogndratzerl, Nonnafürzle, Ofenschlupfer, und Pillekuchen bis hin zum fränkischen Zwetschgenbames. Erstmals bewertet der Genussführer auch die Lage unserer Grundnahrungsmittel. Ein analytischer Blick in Backstuben und Metzgereien, in die Fischtheken, Brauereien und Weinkeller. Gutes Essen für alle – da ist die Qualität der Grundnahrungsmittel ganz entscheidend.

Jetzt ist die erste Auflage des neuen Genussführers 2017/18 gedruckt, die Auslieferung hat begonnen. Die erstaunliche Zahl der Vorbestellungen ist ein guter Indikator für die Neugierde von Buchhandel und Leserschaft. Nach einer schöpferischen Pause von zwei Jahren gilt der Stoßseufzer des Berliner Tagesspiegels umso mehr: »Auf dieses Buch haben wir lange gewartet!« Das Warten hat ein Ende. Messer, Gabel und Lesebrille liegen bereit.

Slow Food Deutschland e.V.



Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Die 1986 von Carlo Petrini gegründete Organisation zählt heute in über 170 Ländern rund 100.000 Mitglieder, allein in Deutschland sind es inzwischen mehr als 14.000. Mit der Weinbergschnecke, dem Symbol für Langsamkeit, als Logo steht Slow Food für einen wertschätzenden und bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

@ Slow Food Deutschland e.V.

Pressestimmen

»Dieses Buch leitet zu Betrieben, die wir so auf unseren vielen Geschäftsreisen quer durch die Republik wohl nie angesteuert hätten. Oft nur wenige Kilometer weg von der Autobahn mit ihrer austauschbaren Fertiggastonomie.«

Hanno Boblenz, firmenauto (online)

»Wer auf der Suche nach ursprünglichen Geschmackserlebnissen, kulinarischen Traditionen und nachhaltigem, umweltfreundlichem Kochhandwerk ist, hat mit dem Slow-Food-Genussführer einen wunderbaren Guide an der Hand.«

Werner Engelhard, Wein + Markt (online)