



Eine große Hilfe für kulinarische Reisen



Slow Food: Genussführer Deutschland 2017/18

Oekom 2016 • 602 Seiten • 24,95 • 978-3-86581-809-6



Im Spätherbst machen viele Menschen noch mal gerne eine kleine kulinarische Reise in eine deutsche Genussregion. Die Pfalz zum Beispiel ist sehr beliebt, so dass es dann schwer ist, dort eine Unterkunft zu finden. Und man würde natürlich gerne dort speisen, wo regionale Produkte verwendet werden, wo Fleisch aus einer artgerechten Tierhaltung

kommt. Im gerade erschienenen, neuen *Slow Food Genussführer* findet man wichtige Hinweise. Man findet hier auch neu aufgenommene Adressen, etwa die Gaststätte WEINreich im pfälzischen Freinsheim: anspruchsvolle regionale Küche, Lamm- und Rindfleisch stammen aus der Region, Wild und Forellen aus Pfälzer Wäldern und Gewässern. Gute saubere Weine kann man zu allen Speisen genießen.

Weitere Adressen in der Pfalz können angesteuert werden. Da ich selber immer mal wieder in diese Region fahre, fällt mir allerdings auf, dass hier doch verhältnismäßig wenige Gasthäuser genannt werden. Gibt es so wenige, die den strengen Slow Food Anforderungen genügen? Dieselbe Frage stellt sich mir für die Genussregion Oberfranken, wo ich seit vielen Jahren lebe und wo ich noch einige Adressen nennen könnte. Ich bekam eine wichtige Information von einem, der dort für Slow Food tätig ist: Man habe erst kürzlich eine Gruppe von Testern bilden können. Da gibt es also noch einiges zu tun. Anders gesagt: Jeder kann noch selber fündig werden und seine Erfahrungen an Slow Food weitergeben. Gleichwohl gilt aber: Dieser neue Führer ist eine große Hilfe für kulinarische Reisen.

Und er hat noch mehr zu bieten. Was ist eigentlich Slow Food? Wer es noch nicht weiß, der findet hier die wichtigsten Informationen. Eine kleine Warenkunde findet man auch in diesem Buch, das Wichtigste über Bier, Brot, Fisch, Fleisch und Wein. Hier zum Beispiel die Slow Food Forderungen zum Thema Wein:



„Weinqualität muss im Weinberg entstehen, nicht im Keller. Ein schonender Ausbau soll den Weinen Zeit geben. ... Holzchips, Entalkoholisierungstechniken und eine Reihe chemischer Behandlungsmittel stehen auf dem Index.“ (S. 291)

Höchst vergnüglich und Appetit anregend ist dann die Lektüre des ABCs der regionalen Spezialitäten. (S. 571ff.) Hier erfährt man alles über Flöns, Getzen, Kriecherl, Nonnenfürzle, Primtjes, Stupperle, Zwetschgenbames und vieles mehr. Da will man sich doch gleich auf den Weg machen, um das und jenes einmal zu kosten.

Und das sind einige Schlagworte, die für diesen Führer wichtig waren: Frische, saisonale Lebensmittel, keine Geschmacksverstärker, kulinarische Tradition der Region, familienfreundliche Preise, einladendes Ambiente, herzlicher Service. Ursula Hudson, die Vorsitzende für Slow Food Deutschland, schreibt in ihrem Geleitwort: „Den Reichtum einer lokal verankerten Küche in unsere Zeit zu bringen, darum geht es uns.“ (S. 8)

Das kann man doch nur befürworten und wirklich sagen: Dieser Führer gehört in jeden ernährungsbewussten Haushalt!