



Slow Food Deutschland (Hrsg.)

Slow Food Genussführer 2019/20 Unsere besten Restaurants und Gasthäuser in Deutschland ★★★★★

oekom 2018 · 749 Seiten · 28.00 · 978-3-96238-057-1

Slow Food mit dem Symbol einer Schnecke steht nicht nur im Gegensatz zu *Fast Food*, sondern hat ganz viele Ziele, die man vielleicht mit „fair“ zusammenfassen kann. Da sind dann Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung (soweit das überhaupt möglich ist) und traditionelles Lebensmittelhandwerk drin enthalten. „Vielfalt statt Masse“, auch so wird die Slow-Food-Philosophie gerne zusammengefasst. Es geht also um Qualität.

Bei den herkömmlichen Restaurantführern geht es natürlich auch um Qualität, aber den Slow-Food-Testern kommt es nicht nur auf Geschmack, Textur und Komposition an, sondern da muss noch viel mehr stimmen. Preiswert soll es übrigens auch sein und unterscheidet sich damit vielleicht am meisten von den herkömmlichen Restaurantführern. Sterneküche ist für „unsereinen“ ja unerschwinglich, während ich mir in den empfohlenen Lokalen durchaus ab und zu eine Hauptmahlzeit oder sogar ein Menu leisten könnte. Aber leider wird keine Gaststätte in Dortmund empfohlen.

Es gibt 548 Lokalempfehlungen, darunter sind 125 Neueinträge in der nunmehr 4. Ausgabe. Die Lokale sind in ganz Deutschland, in sämtlichen Bundesländern zu finden. Auf Amrum gibt es gleich zwei erwähnte Restaurants, nämlich das „De Struunluuker“ und das „Hotel Seeblick“, beide in Norddorf und natürlich mit norddeutscher Küche. Das südlichste Restaurant ist in Oberstdorf zu finden, es ist „Riegers Restaurant“, in dem sogar auch vegane Speisen angeboten werden.

Es gibt ein Ortsregister, in dem viele Orte aufgeführt werden, von denen ich noch nie etwas gehört habe, wie z.B. Güby an der Schlei oder Mandelbachtal im Saarland. Aber es ist ja bekannt, dass sich viele gute Restaurants auf dem Land befinden und dass Gourmets auch weite Wege auf sich nehmen und nicht nur zum Essen und Trinken kommen, sondern gleichzeitig gerne einen schönen Ausflug unternehmen. Es gibt aber auch ein Register, das die Gaststätten alphabetisch aufführt. Vom 1A im Hotel Reuner bis zum „Zurück zum Glück“,



einem – wie ich finde – besonders schönen Namen für ein Lokal, hier einem feinen Bio-Café-Restaurant in Hannover.

Im Süden, also südlich von Frankfurt, ist die Dichte der empfohlenen Restaurants etwas größer als im Norden, wo die roten Punkte auf der Landkarte, die die Gaststätten kennzeichnen, ein wenig spärlicher sind. Aber es lassen sich in jedem Bundesland, in jeder Region entsprechende Ziele finden. Und für die Urlaubsplanung ist dieser Restaurantführer natürlich auch bestens geeignet.

Jedes Lokal wird mit Namen, Adresse, Telefonnummer, Internetadresse, Größenangaben, Preisen und Öffnungszeiten vorgestellt. Gleichzeitig erfährt man, mit welchen Kreditkarten man bezahlen kann und durch 12 verschiedene Symbole noch manches mehr. Z.B. ob man im Haus auch übernachten kann, ob das Haus barrierefrei ist, selbst gekelterte Weine oder selbst gebrautes Bier ausgeschenkt wird oder ein überdurchschnittliches vegetarisches Angebot bereit steht.

Darüber hinaus wird der genussfreudige Leser über Warenkunde und regionale Spezialitäten informiert. Macht Appetit und Lust auf Ausflüge zu besonderen Lokalitäten, von denen es insgesamt zwar viele gibt, die aber dennoch so dicht nicht gesät sind.