

Presseveranstaltung Genussführer 2019/2020 27. November 2018



Im Rahmen einer **Presseveranstaltung** hat das Slow Food Convivium Essen am **27. November** in der **Kochschule „lecker werden“** stolz den neuen Genussführer 2019/2020 präsentiert.

Neben Journalisten der WAZ, der Werdener Nachrichten, Journalisten und Bloggern aus dem Gastrobereich nahmen Mitglieder des Slow Food Conviviums Essen teil.

Das mittlerweile über 700 Seiten starke Kompendium verzeichnet gegenüber dem Vorgänger 120 Neueinträge. Insgesamt werden 550 Restaurants empfohlen, die den Slowfood-Kriterien „Gut, sauber, fair“ entsprechen. Ergänzt wurde der Genussführer um weitere Kapitel: In der „Kleinen Warenkunde“ werden sieben Grundnahrungsmittel näher beleuchtet. Im „ABC der Regionalen Spezialitäten“ werden Spezialitäten wie z. B. Labskaus und Grieß Soß‘ erklärt.

Es wurde jedoch nicht nur über Genuss gefachsimpelt, sondern **Patrick Jabs** und sein Team haben diesen Abend mit regionalen und saisonalen Spezialitäten wie Linsen von der Schwäbischen Alb mit Schweinebauch, einer Bouillabaisse sowie Essener Gallowayrind mit Stielmus auch kulinarisch untermauert.

Daher freut es uns besonders, dass Herr Jabs mit „lecker werden“ weiterhin im Genussführer gelistet ist und überreichten ihm an dem Abend feierlich die Slow Food-Urkunde. Darüber hinaus ist Patrick Jabs auch Mitglied der Vereinigung Chef Alliance von Slow Food und pflegt dementsprechend intensive Kontakte zu seinen Produzenten.

Der **Genussführer** ist über den oekom Verlag unter www.oekom.de zu beziehen oder über den Buchhandel.



Fotos: Herr Tacke / Bericht: I. Lotz-Ahrens / M. Seeger