

Drei Restaurants im „Genussführer“

Slow Food zeichnet Gastronomien für gutes Handwerk aus. Die Freunde der regionalen und saisonalen Küche haben ihre Mitgliederzahl in Essen verdreifacht

Von Jennifer Schumacher

Essener Stadtteile. Die „Rotisserie du Sommelier“ liegt versteckt an der Wegener Straße, nur wenige Meter entfernt von der mit Restaurants übersäten Rüttenscheider Straße. Seit zwölf Jahren servieren Thomas und Eva Friedrich dort „französische Küche mit westfälischem Herz“, wie sie selbst erklären. Ihre wichtigste Reputation sei dabei mittlerweile der „Genussführer“ der Initiative Slow Food, in dessen dritte Ausgabe sie es nun erneut geschafft haben. Die Empfehlung darin bringe ihnen regelmäßig Gäste von außerhalb an die rustikalen Holztische, berichtet Restaurantleiterin Eva Friedrich.

Gemeinsam mit dem „Schnitzlers“ in Byfang und der Kochschule „Lecker Werden“ sind damit drei Essener Restaurants in dem 608 Seiten starken Gastronomieführer vertreten, dessen Popularität wächst. Die darin vertretenen 500 Gasthäuser, Restaurants, Fischkafen und Weinstuben erfüllen alle Kriterien der Slow-Food-Bewegung, die auch in Essen immer mehr Zuspruch erfährt.

Transparenz auf dem Teller

„Gut, sauber und fair – das sind verkürzt die Prinzipien von Slow Food“, erklärt die Rüttenscheiderin Elsbeth Trzaska, die seit der Gründung der Essener Ortsgruppe im Jahr 2010 gemeinsam mit ihrem Mann dabei ist. Innerhalb von sechs Jahren hat Slow Food in Essen die Mitgliederanzahl von ursprünglich 60 auf heute 187 Hobbyköche und Genießer mehr als verdreifacht. Elsbeth Trzaska, die mit zum Vorstandsteam gehört, führt dies vor allem auf den wachsenden Trend regionaler und saiso-



Elsbeth Trzaska von Slow Food überreichte Thomas und Eva Friedrich (v.l.) die Auszeichnung des aktuellen Genussführers.

FOTO: SOCRATES TASSOS

Regelmäßiges Treffen beim „Schnecken-tisch“

■ Die Slow-Food-Initiative Essen trifft sich monatlich zu verschiedenen Themen in der **Kochschule im Schloss Schellenberg**, Rentelichtung 1. Beim „Schnecken-tisch“ steht immer ein kulinarisches Thema im Mittelpunkt. Um an den Treffen teilzunehmen, muss man kein Mitglied sein – zahlt aber dann einen höheren Veranstaltungsbeitrag.

■ Beim nächsten Termin am Montag, **14. November**, geht es ab 19 Uhr um **„Schokolade mit allen Sinnen“**. Mitglieder zahlen 21 Euro, Gäste 24 Euro (inklusive Verkostung).

■ Anmeldungen für die Veranstaltungen und weitere Informationen zum Verein gibt es auf www.slowfood.de

ner Küche zurück: „Immer mehr Menschen wollen wissen, wo die Produkte herkommen, die auf ihrem Teller landen – und zu welchen Bedingungen sie produziert wurden“, sagt die 58-Jährige, die

über ihre Leidenschaft fürs Kochen an Slow Food geriet.

Auch an der aktuellen Ausgabe des Genussführers arbeitete Elsbeth Trzaska mit, war eine von bundesweit 500 Testern, die auf eigene

Rechnung und nach persönlichem Geschmack verschiedene Restaurants testete. Dabei sei es speziell im Ruhrgebiet gar nicht so leicht, die regionale Verbundenheit zu prüfen. „Schließlich ist die Küche im Ruhrgebiet von vielen Einflüssen geprägt – der westfälischen und rheinischen Küche etwa“, sagt Elsbeth Trzaska, die ein besonderes Augenmerk auf die Beilagen legt. „Ich bin zwar keine Vegetarierin, finde aber, dass dem Gemüse auf dem Teller eine ebenso große Bedeutung beigemessen werden muss wie dem Fleisch oder Fisch.“

Zurück zur Bergmannsküche

Entsprechend positiv wertete sie, dass die Friedrichs aus der „Rotisserie du Sommelier“ ihre Produkte auch auf dem Holsterhauser Wochenmarkt einkaufen, alte Gemüsesorten wie Stielmus zeitgemäß interpretieren und auch mal Innereien auf der wöchentlich wechselnden Karte landen – wie es auch für die Bergmannsküche typisch ist. „Es geht uns auch darum, für das Thema Fleischkonsum zu sensibilisieren, also nicht nur die vermeintlich feinen, sondern alle Teile des Tieres zu nutzen.“ Auch die Etablierung alter Gemüse- und Obstsorten, die in Zeiten von Monokultur mehr und mehr aussterben, hat sich Slow Food auf die Fahnen geschrieben.

Ein Kriterium, das dem in vierter Generation betriebenen „Schnitzlers“ zu Gute kam. Dort würde etwa mit vielen verschiedenen Kartoffelsorten experimentiert, was Gemüsefan Elsbeth Trzaska und ihren Mitstreitern besonders gefiel. Am Ende aber zähle auch beim Genussführer von Slow Food vor allem eines, verrät Trzaska: „Der Geschmack muss stimmen.“