

WAZ 28.10.2014

Stadtgespräch

Die Restaurantführer der Vereinigung „**Slow Food**“ sind im allgemeinen eine gute Informationsquelle für saubere, regionaltypische Küche ohne preistreibende Mätzchen. Im neuen, soeben erschienenen Führer 2015 ist Essen wieder mit drei Restaurants vertreten: „**Kochschule lecker werden**“ in Werden, „**Rotisserie du Sommelier**“ in Rüttscheid und dem „**Schnitzlers**“ in Byfang. Als Tester sind Slow Food-Mitglieder unterwegs, die auf eigene Kosten und auf Basis der Leitlinien Restaurants ausfindig machen, die zur Phi-

losophie passen, heißt es. Geachtet werde dabei auf Qualität und Herkunft der verwendeten Lebensmittel und auf Gerichte, die die Verbundenheit zur Region und zu ihren typischen Produkten widerspiegeln. Auch „fair kalkulierte Preise“ seien Teil der Wertung, was nicht verwechselt werden dürfe mit „billig“. Qualität habe nun einmal seinen Preis...

★★★★



Jeanette und Peter Schnitzler (Mitte),
eingerahmt von Elsbeth Trzaska und
Rainer Oberkötter (Slow Food).