

Würzburger Grundsätze für den „Genussführer“

1. Grundlegende Zielsetzung

Unsere Absicht ist es nicht, einen Gastro-Führer mit den Lieblingsrestaurants unserer Mitglieder zu schreiben. Wir verfolgen vielmehr als Slow Food Deutschland grundsätzlich das Ziel, auf die Nahrungs- und Genussmittelproduktion hierzulande und damit auch auf die gastronomische Landschaft Einfluss zu nehmen - im Sinne unserer Ideen.

Wir wollen eine Veränderung der bestehenden Küchen- und Gasthauskultur. Wir sind also keine bloßen Buchhalter des bestehenden Zustandes, sondern engagierte Streiter für eine bessere Küche. Wir wollen hierbei nur diejenigen Gastronomen unterstützen, die im Sinne unseres Slow Food-Gedankens kochen.

Umgekehrt wird sich niemand die Aufnahme in den Genussführer durch eine bloße Slow Food-Fördermitgliedschaft erkaufen können.

2. Biodiversität in der Küche:

Slow Food stellt den Gedanken der Biodiversität in den Mittelpunkt seiner Arbeit. Überträgt man die Idee der Biodiversität auf die Gastronomie, so bedeutet dies für uns, dass wir bedrohtes schützen, erhaltenswertes erhalten und vielleicht schon untergegangenes wiederbeleben müssen.

Gerade die Vielfalt der Speisen und Gerichte einer Region stellt ein hohes Kulturgut dar, welches einen Teil unserer eigenen Identität ausmacht. Ähnlich der „Arche des Geschmacks“ müssen wir uns deshalb für die Bewahrung einer Küchenkultur einsetzen, die in der heutigen gastronomischen Landschaft zu verschwinden droht. Wir tun dies, weil wir es bedauern, dass eine breite Palette von Geschmäckern zu Gunsten eines internationalen Einheitsgeschmackes zu verschwinden droht und dies unseren Genuss schmälert. Das bedeutet auch, dass in einen von uns zu schreibenden Gasthaus-Führer keine Lokale mit ausländischer Küche aufgenommen werden, obwohl wir deren Qualität nicht bezweifeln wollen.

3. Regionalität:

Die Verteidigung der Regionalität ist das wichtigste Alleinstellungsmerkmal unserer Bewegung. Regionalität in der Küche stellt für uns demzufolge in erster Linie die Konzentration auf die Gerichte der jeweiligen Region dar. Hierbei wollen wir althergebrachtes ebenso bewahren, wie wir behutsame Neuerungen unterstützen.

Regionalität heißt jedoch auch: Regionale Produkte sind durchschaubarer. Sie haben auf Grund kurzer Wege nicht nur den Vorteil der Frische, sondern auch der Transparenz hinsichtlich Produktionsbedingungen und Qualität. Dasselbe gilt für die Gastronomie: Wirte, die mit regionalen Grundstoffen kochen, zeigen dem Gast, was er wirklich auf den Teller bekommt.

4. „Gut, sauber und fair“ auch in der Gastronomie:

Wir bevorzugen

- saisonale frische Lebensmittel der Region, jahreszeitlicher Bezug,
- Verzicht auf künstliche Aromen, Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.
- Die angebotenen Produkte sollen sinnlichen Genuss bereiten und sich von dem durchschnittlichen Geschmack der Massenware deutlich abheben.
- Auf handwerklich hergestellte Speisen wird Wert gelegt.

5. Gastfreundlichkeit:

Die von uns propagierte Gastronomie soll gastfreundlich und bodenständig sein. Sie soll durch einen wieder erkennbaren und einfachen Stil geprägt sein, sei es im Ambiente, sei es im Service, sei es im Empfang, den wir uns familiär und warm wünschen.

Stellen Sie sich folgende Frage: Angenommen, Sie bekommen Besuch, der Ihnen sehr am Herzen liegt. Der Gast wünscht sich authentische Speisen Ihrer Region. Am liebsten würden Sie selbst kochen, aber das scheidet aus: also dann „außer Haus“, ohne dass man zu tief in den Geldbeutel greifen muss. Wo würden Sie mit Ihrem Gast hingehen?

Würzburg, 15.07.2006