



# Slow Food® Karlsruhe

## Protokoll SF KA Stammtisch 10. 03.2009 im „Kleinen Ketterer“, Karlsruhe

Hauptthema des Abends war der Gastronomieführer Region Karlsruhe und unsere Vorgehensweise bei der Restaurantbewertung. Dazu war im Vorfeld von einer Aktivgruppe ein eigener Bewertungsbogen erstellt worden, der nun als Grundlage für die Restaurantbewertungen dient. 14 Mitglieder erklärten sich dazu bereit, in den nächsten Wochen die Bewertungsbögen anhand eines Restaurantbesuchs (in Kleingruppen) zu füllen. Die bislang von uns getroffene Lokalauswahl ist dabei nicht dogmatisch zu sehen, es können gerne auch weitere Lokale hinzutreten

<p><b>KÜCHE:</b> _____ Küchenchef: _____</p> <p><u>Herkunft- / Qualitätsangaben / Frische der Speisen:</u> _____</p> <p>Regionale Erzeugnisse / Bio-Produkte / Eigenanbau / eigene Metzgerei / Bezugsquellen...</p> <p><u>Kücheneinl. / Speisenauswahl:</u> _____</p> <p>Gutbürgerlich / Haute Cuisine / mod.-internat. / veget. / regional / national aus... / mediterran / ...</p> <p><u>Spezielle Angebote:</u> _____</p> <p>Wechselnde Wochen-/Tageskarte / Aktionen / versch. Portionsgrößen / Kinder / gesundheitsbew. / ...</p> <p><b>SERVICE:</b> _____</p> <p>Service u. Küche flexibel bei Sonderwünschen / aufmerksam / informiert / überfordert / aufreglich / Aufpassen o. Kleidung der Servicekräfte / Qualifikation / Wartezeiten / Speisen kamen gleichzeitig / ...</p> <p><b>AMBIENTE / ATMOSPHERE / EINRICHTUNG / STIL:</b></p> <p><u>Restaurationsart:</u> _____</p> <p>Bistro / Konditorei / Kneipe / Beisewirt / Hotel</p> <p><u>Akustik / Einrichtungsstil / Dekoration / Geschätz:</u> _____</p> <p>Akustik angenehm / gemächlich / funktionell / einfach / modern / landsch. / Blumen / Kerzen / Killecht / ...</p> <p>Sanitäre Einrichtungen / WC's: _____</p> <p>Gepflegt / grosszügig / sauber / ordentlich / zu wenig / ungepflegt / behindertengerecht / ...</p> <p><b>SONSTIGE ANMERKUNGEN:</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Bewertungsbogen CV Karlsruhe / Stand: Februar 2009 <span style="float: right;">Seite 1 von 4</span></p>	<p> <b>RESTAURANT-BEWERTUNG</b> als Basis für kulinarische Empfehlungen im Slow Food Genussführer</p> <p><small>Mit Hilfe dieses Fragebogens wollen wir eine Sammlung von Erfahrungen zusammentragen, um empfehlenswerte Anbieter innerhalb der Conviviums, aber auch in ausserhalbige Interessierte sowie im Rahmen des Slow Food Deutschland Genussführers weitergeben zu können. Im Slow Food Genussführer (<a href="http://www.slowfood.de/genussfuhrer">www.slowfood.de/genussfuhrer</a>) sollen nur solche Restaurants aufgenommen werden, die die Slow Food Grundsätze „gut, sauber und fair“ und die Erhaltung der regionalen Geschmacksvielfalt in besonderem Masse erfüllen. Selbstverständlich können auch Gastroräte mit anderen Küchen Schwerpunkten (z.B. italienische, asiatische, griechische, französische, ... Küche) genannt werden und ggf. in einer separaten Rubrik auf der Homepage des Conviviums empfohlen werden. ☛ Bitte abgeben bei der Conviviumstiftung bzw. Genussführer-Teilnahme des jeweiligen Conviviums.</small></p> <p><b>Name und Anschrift des getesteten Gasthauses / Restaurants:</b> _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Tel.: _____ WWW: _____</p> <p><u>Rezepte / Öffnungszeiten:</u> _____</p> <p><u>Anzahl Sitzplätze innen:</u> _____ <u>ausser:</u> _____</p> <p><u>Geschmack:</u> _____</p> <p>Slow Food Mitglied: <input type="checkbox"/> ja / <input type="checkbox"/> nein <span style="margin-left: 20px;">bitte Tel.-Nr. für evtl. Rückfragen:</span> _____</p> <p><u>Geschicklichkeit:</u> _____ <input type="checkbox"/> mittig / <input type="checkbox"/> oben dr / <input type="checkbox"/> ausser der Zeit</p> <p><u>Ich / wir waren:</u> _____</p> <p>Restaurant / Gaststube / Nebenzimmer / Saal / Terrasse / Biergarten / Garten / Bistro / Café / ...</p> <p><u>Ich / wir waren:</u> _____ Personen <input type="checkbox"/> mit / <input type="checkbox"/> ohne Reservierung</p> <p><u>Ich / wir sind:</u> <input type="checkbox"/> zum ersten Mal hier gewesen <input type="checkbox"/> schon einmal / öfters da gewesen</p> <p>_____ auf Empfehlung / eigenes Stammlokal / durch Zufall entdeckt / aufgrund Werbung / ...</p> <p><u>Erreichbarkeit des Lokals:</u> _____</p> <p>Ausschilderung / Parkmöglichkeiten / öffentliche Verkehrsmittel / Radwege / Ausflugsziel / ...</p> <p>Bewertungsbogen CV Karlsruhe / Stand: Februar 2009 <span style="float: right;">Seite 2 von 4</span></p>
--	--

(vgl.: [http://www.slowfood.de/slow\\_food\\_vor\\_ort/karlsruhe/genussfuhrer/](http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/karlsruhe/genussfuhrer/) - neu hinzu gekommene Vorschläge sind: Stiegeles Restaurant im Vogelpark Berghausen, Gewerbestraße, 76327 Pfinztal-Berghausen; Ristorante Rosa Bianca, Douglasstr. 11, 76133 Karlsruhe).

Wer SlowFood Mitglied ist und bei den Restaurantbewertungen mitmachen möchte, meldet sich bitte bei Jens Herion: [karlsruhe@slowfood.de](mailto:karlsruhe@slowfood.de)

Der zweite Teil des Abends war der Diskussion unseres Programmschwerpunkts im 2. Halbjahr 2009 gewidmet. In Fortsetzung des Kraichgau-Gedankens aus dem ersten Halbjahr mit der Förderung der dort ortsansässigen Erzeuger einigte man sich auf den Arbeitstitel „**Regionale Produzenten**“. Das Thema soll sowohl die Herstellung von Produkten in der Region als auch den Vertrieb dieser Produkte über Händler in der Stadt Karlsruhe erfassen. Die Convivienleitung wird dazu bis zum nächsten Stammtisch die eingereichten Ideen zu einem Halbjahresprogramm zusammenführen.

Der nächste Stammtisch findet am 14.04.2009 in der Künstlerkneipe in KA-Daxlanden statt.