



# Slow Food® Deutschland

## Genussführer-Info 01/2011

### Liebes Slow Food Mitglied,

März 2011  
Ausgabe 2

#### In dieser Ausgabe

im August letzten Jahres war ich zum Mitgliedertreffen von Slow Food Deutschland in Nürnberg eingeladen. Ich sollte dort vor den versammelten Aktiven unseres Vereins über unser Genussführer-Projekt berichten. Es war ein warmer, sonniger Samstag und am Vormittag band mich leider noch ein beruflicher Termin in Weiden. Zusammen mit meiner Partnerin starteten wir dann mittags endlich in Richtung Frankenmetropole. Wir waren hungrig und durstig und natürlich wäre jetzt eine Stärkung vor dem nachmittäglichen Arbeitstreffen sehr schön gewesen. Ich erinnerte mich an einen der damals aktuellsten Einträge im Genussführer: Das „Casino Wirtshaus“ in Amberg, empfohlen vom Nürnberger Convivium.

Der Ort liegt etwa auf halbem Weg zwischen Nürnberg und Weiden nur einen Katzensprung von der A 6. Mit dem Navi war das Lokal schnell gefunden.

Was mich unter dem merkwürdigen Restaurant-Namen schließlich erwartete, konnte inzwischen jeder in der Ausgabe 06/2010 unseres Slow Food-Magazins nachlesen und wer den Artikel versäumt haben sollte, braucht das Lokal nur in unsere Suchmaske auf der Website einzugeben.

Nur soviel: Das Gasthaus überzeugte uns auf Anhieb und meine Begleiterin – eine gebürtige Oberpfälzerin – klärte mich auch noch sachkundig darüber auf, was denn z.B. unter „Bauchstechala“ oder „Dotsch“ auf der Speisekarte zu verstehen sei. Auch das „Bier des Monats“, ein süffiges „Zoigl“ aus einer kleinen Brauerei wurde probiert. Kurzum: ein schöner und genussvoller Zwischenstopp auf einer langweiligen Autobahnfahrt zwischen zwei Terminen.

Und genau so stelle ich mir unseren künftigen Genussführer vor: Man fährt in eine bestimmte Region Deutschlands. Man will dort Urlaub machen oder hat einen geschäftlichen Grund für die Reise. Und man will natürlich auf gutes Essen am Reiseziel oder auch schon unterwegs dorthin nicht verzichten. Also greift man zu einem Büchlein, das dann vielleicht den Titel trägt: „Re-

Diese Ausgabe Nr. 2 unseres Newsletters hat als Schwerpunkt die kulinarische Region Franken. Die Convivien Mainfranken-Hohenlohe und Nürnberg bringen derzeit zusammen allein 42 Beiträge für unsere Genussführer-Internet-Seite.

Dies war uns Anlass, vor Ort nachzusehen und nachzufragen:

- Hans-Werner Bunz, verantwortlich für den Genussführer Mainfranken stand uns Rede und Antwort über die Arbeit vor Ort
- Sein Beitrag über „regionale Küche“ leitet seit kurzem den Internet-Auftritt des Conviviums Mainfranken-Hohenlohe zum Genussführer ein und wird hier von uns zur Diskussion gestellt
- Das Nürnberger Convivium listet auf seiner Internet-Seite beispielhaft regionale Spezialitäten auf

gionale Gasthäuser in Deutschland – ein Slow Food-Genussführer“ - oder so ähnlich. Man weiß, dass die darin enthaltenen Tipps allesamt von kundigen Slow Food-Mitgliedern vor Ort geprüft und vorgetestet sind. Man kann sich darauf verlassen, dass einem gute regionale Küche in gastfreundlichem Rahmen serviert wird und man erfährt, woher der Koch sein Fleisch oder Gemüse bezieht.

Ein solches Buch wünsche ich mir. Es gibt bereits ein solches in Italien. Warum also nicht demnächst auch bei uns?

Helfen Sie mit, damit unsere Vision recht bald Realität wird!

Wieland Schnürch

# Interview

## mit Hans-Werner Bunz, Genussführer Mainfranken-Hohenlohe

*Frage: Das Convivium Mainfranken-Hohenlohe hat mit 35 Gastronomie-Tipps bisher die meisten Vorschläge auf die Website des Genussführers gestellt. Ist Mainfranken das kulinarische Zentrum Deutschlands oder woran liegt die große Zahl von Beiträgen?*

Hans-Werner Bunz: Ich glaube nicht, dass unser Conviviumsgebiet das kulinarische Zentrum Deutschlands ist, doch gibt es in der Tat eine breite Palette guter Gastronomien von der Sternekategorie bis zur einfachen Dorfwirtschaft oder sogar Tagesbar. Die Auswahl für den deutschen Genussführer basiert auf fast 100 gastronomischen Betrieben, die wir in über 10 Jahren beobachtet und ergessen haben und deshalb in unserem Restaurantführer empfehlen, freilich unter anderen Gesichtspunkten, als jene für den deutschen Slow Food Genussführer. Im übrigen bin ich sicher, dass es noch eine ganze Reihe weiterer Restaurants, Wirtshäuser, Wein- und Bierstuben gibt, die wir nur noch nicht kennen, einfach weil die Zeit und auch das Geld fehlt. Es ist in der Tat so, dass es in unserer Conviviumsregion noch viele gute Genusshandwerker gibt und auch gleichermaßen bodenständige Wirte, die nach dem Motto handeln: "so g'hört sich's". Franken ist im übrigen ein Land, das einerseits Traditionelles pflegt, andererseits aber auch jenen eine Chance gibt, die Modernes anbieten, das aber dennoch seine lokale Herkunft verrät.

*Auch beim Genussführer folgen wir dem Motto "gut, sauber und fair". Dass man in Franken gut speist, ist allgemein bekannt, aber wie sieht es mit den Kriterien sauber und fair aus?*

Diese Frage ist schwierig zu beantworten. Die empfohlenen Betriebe haben gemeinhin lokale Zulieferer oder auch aus der etwas weiteren Umgebung. Bei verarbeiteten Lebensmitteln wie Wurst oder Käse sind es Genusshandwerker, ansonsten Gärtner oder auch Bauern. Darunter gibt es solche, die Bio-Erzeuger sind, aber auch solche - wie auch beim Wein oder Bier - die eher der Kategorie extensiver Landwirtschaft oder integriertem Gartenbau huldigen. Inwieweit bei Wurstwaren immer auf Geschmacksverstärker verzichtet wird, wage ich nicht zu sagen. Bei einigen weiß ich es definitiv, dass die Wurstwaren frei sind, weil ich nachgefragt habe. Aber solange Slow Food International selbst "sauber" ausdrückt mit "der Gesundheit und der Natur nicht

schadend" und wir dies zum Maßstab nehmen, bin ich sicher, dass das bei allen zutrifft. Hinsichtlich fair spricht für mich immer, dass man lang dauernde Geschäftsbeziehungen mit den Lieferanten hat und auch die Mitarbeiter in der Regel viele Jahre im Betrieb sind.

*Wie hinterfragt Ihr die Qualität der Grundprodukte bei den einzelnen Gastronomen?*

Wir fragen im allgemeinen eher allgemein, also z.B. "von wem bekommen Sie Ihre Lebensmittel?", "Wie lange arbeiten Sie mit dem Betrieb zusammen?" oder ähnlich. Vertiefende oder insistierende Fragen sind eher die Ausnahme.



*Ihr habt im Internet die Namen eurer Tester veröffentlicht. Seht ihr darin kein Problem beim Testen der Lokale?*

Da wir keine Bilder dazu stellen, sehe ich das Problem nicht. Außerdem haben wir nicht so viele Tester, dass wir unbekannt bleiben, denn wir machen ja auch Kontrollessen und unterhalten uns dann mit den Leuten. Ich glaube außerdem nicht, dass ein Koch wegen einem einzelnen Gast plötzlich sein Gericht verändert. Er nimmt das, was er hat und macht es so wie immer. Denn unsere Vorlieben kennt er ja nicht.

*Habt Ihr mit 35 Tipps eure Schallgrenze erreicht oder ist noch mehr zu erwarten?*

Schon die 35 a jour zu halten ist schwer und kostet sehr viel Geld. Da wir auch noch die vielen anderen haben und auch noch privat in andere Restaurants etc. gehen, ist das eigentlich die Schallgrenze. Doch wer-

# Interview (Fortsetzung)

## mit Hans-Werner Bunz, Genussführer Mainfranken-Hohenlohe

den wir sicher noch einige hineinbringen und evtl. auch herausnehmen, z.B. weil die Preisgrenze überschritten wird oder aus anderen Gründen.



*Hast Du ein Lieblingsrestaurant?*

Ein so genanntes Lieblingsrestaurant habe ich nicht. Eigentlich alle, die wir im Deutschland-Genussführer er-

wähnen, finde ich gut und immer besuchenswert. Und da wir ja von der Rhön bis ins südlichste Hohenlohe und vom Spessart bis ins östliche Obermaingebiet gute und einfallsreiche Restaurants und Wirtshäuser haben - und dies auch noch in unterschiedlichen Kategorien von einfach bis elegant - kann mir bei Reisen in unserem Conviviumsgebiet nur Gutes passieren.

*Zum Schluss eine persönliche Frage: Hans-Werner, Du zeichnest seit Jahren verantwortlich für die Genussführer-Aktivitäten in Eurem Convivium. Macht die Arbeit noch Spaß?*

Mir macht die Arbeit mit und für Slow Food Spaß. Und essen gehen war für mich schon immer ein Teil meines Privatlebens, schließlich will ich nicht nur immer meine eigenen Sachen essen. Lästig ist lediglich hin und wieder, dass man beim Testen dann alles genau aufschreiben muss und - manchmal vergisst man das.

## Etwas Statistik

### Neue Convivien im Genussführer:

Köln (seit 03, 2011)  
Hamburg (seit 02, 2011)  
Karlsruhe (seit 08, 2010)  
Pforzheim (seit 10, 2010)

### Convivium mit den meisten Empfehlungen:

Mainfranken-Hohenlohe: 35

### Himmelsrichtungen:

Unsere östlichste Empfehlung: „Casino Wirtshaus“ in 92224 Amberg /Oberpfalz  
Unsere westlichste: „Alte Maimühle“ in 66706 Perl / Saarland  
Unsere südlichste: „Alpe Sonnhald“ in 87534 Oberstaufen / Allgäu  
Unsere nördlichste: „Nil“ in 20359 Hamburg

### Höhenunterschiede:

Unsere „höchstgelegene“ Empfehlung: „Alpe Sonnhald“ im Allgäu auf 908 m über NN (gleichzeitig unsere südlichste Empfehlung).  
Unsere „tiefste“: Hamburg auf 0 m über NN.

### Städte und Orte mit den meisten Empfehlungen:

Frankfurt: 6  
Reichelsheim (Odenwald): 3  
Castell (Mainfranken): 2  
Freiburg: 2  
Hamburg: 2  
Karlsruhe: 2  
München: 2  
Offenbach: 2  
Vogtsburg (Kaiserstuhl): 2

# Was heißt „regionale Küche“ ? (1)

**Zur Diskussion gestellt:** Das Convivium Mainfranken-Hohenlohe zum Begriff „regionale Küche“

## „Wie ist Region definiert?“

Das Fundament jeder regionalen Küche sind die Lebensmittel der jeweiligen Region. Also all jene, die als Rohstoffe in ihr wachsen plus jene, die Bearbeitungen dieser Rohstoffe sind. In Bezug auf unser Convivium haben wir vier Großregionen: Mainfranken mit fränkischer Rhön, fränkisches Weinland und Main-Spessart; Obermain vom Bamberger über das Coburger bis zum Kulmbacher Land und vom Steigerwald über die nördliche Fränkische Schweiz bis zum Frankenwald reicht; Tauberfranken mit den baden-württembergischen und bayerischen Landen von Wertheim bis ins Rothenburger Land und dabei im Westen das Bauland ebenso einschließt wie im Osten den südlichen, mittelfränkischen Steigerwald mit Bad Windsheim sowie Hohenlohe, das den Hohenlohekreis und das Schwäbisch Haller Land umfasst wie auch das östliche - und heute bayerische - schillingsfürstliche Hohenlohe und Dinkelsbühl.

Wie man sieht, bestehen alle diese Großregionen - die einen mehr, die anderen weniger - aus Kleinregionen, gebildet durch historische und/oder geografische Gegebenheiten. In Mainfranken, beispielsweise, ist die Kleinregion Rhön geprägt durch karges Land, rauhes Klima und kleinbäuerliche Strukturen einstiger Waldbauern und Ackerbürger. Weinfranken hingegen mit seinen oftmals fruchtbaren Böden, fast mediterranem Klima und reichen Stadtbürgern hatte stattliche Städte und wohlhabende Dörfer. Während in der Rhön Brei und Kornschnaps einst vielfach das täglich Brot waren, trank

man Wein schon immer in Weinfranken und viele aßen vergleichsweise viel Fleisch. Doch auch Kleinregionen können sich noch differenzieren in lokale Regionen, z.B. ein Ort und sein unmittelbares Einzugsgebiet.



Der Ausdruck "regionale Küche" ist also leicht missverständlich, weil unpräzise. Deshalb nutzen wir nur die Kategorie Großregion, also Mainfranken, Obermain, Tauberfranken und Hohenlohe. In den Beschreibungen freilich gehen wir dann genauer darauf ein, wenn die Küche typisch ist für eine Kleinregion, z.B. Rhön, oder gar lokale Spezialitäten verheißt.

## Was heißt regionale Spezialität?

Viele lokale und regionale Spezialitäten sind inzwischen bundesweit verbreitet. Münchner Weißwurst zum Beispiel: sie schmeckt in Schweinfurt anders als in München, u.a. auch deswegen, weil das Fleisch anders schmeckt, aber auch die Würzung sich unterscheidet. Eine Original Münchner Weißwurst schmeckt deshalb einem Schweinfurter nicht so richtig, wie eine Weißwurst aus Schweinfurt kaum einem Münchner zufrieden stellt (Feststellung eines Schweinfurter Metzgermeisters und Slow Food Mitgliedes). Beide sind also für sich, genau betrachtet, lokale Spezialitäten, auch wenn der Name es nicht vermuten lässt. "Sauerbraten, Schweinebraten oder Gänsebraten sind fast überall in Deutschland bekannt. Aber sie werden überall auf andere Art zubereitet. Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln gelten als typisch deutsch, doch existieren die unterschiedlichsten Varianten - je nach Region", sagt Wie-



# Was heißt „regionale Küche“ ? (Fortsetzung)

land Schnürch, Leiter des deutschen Genussführer-Komitees. Ein Kartoffelsalat mit "Linda" schmeckt anders als mit Bamberger Hörnla, mit norddeutscher Majonäse anders als mit süddeutscher Essig-Öl-Marinade, mit Gürkchen anders als mit feingewürfeltem Speck usw..

## Ist regionale Küche nur traditionelle Küche?

Das Bewahren traditioneller, genussreicher, regionaler Lebensmittel ist ein Anliegen von Slow Food; die Arche des Geschmacks ist dafür Beleg. Deshalb ist auch das Bewahren traditioneller regionaler Speisen eine Slow Food Aufgabe. Doch wie ist das zu verstehen? Wenn Großmutter den Spinat noch in einer gewaltigen Mehlschwitze ertränkte, weil es seinerzeit einfach so gemacht wurde, dann ist im Rezept nicht die Mehlschwitze die Tradition, sondern der Spinat. Wer ihn also nach moderner Art zubereitet, pflegt durchaus das traditionelle Gericht, obwohl es ein ganz anderes Aussehen bekommt. Wurden früher Enten durchgebraten aufgetischt mit einer Soße, bei der Fett (früher war man dankbar für Fett) überwog, hingegen der heutige Koch/die heutige Köchin die Ente rosa brät, die Schenkel sogar extra nachgebraten, mit aromatischer fettarmer Soße - so ist dies durchaus das traditionelle Gericht, obwohl es sogar anders schmeckt und aussieht. Denn die Ente macht das Gericht, nicht das Durchgebratensein und das Fett.

Jede Küche unterliegt einem Wandel, auch die traditionelle Regionalküche. Und das ist gut so. Denn neue Zeiten bringen neue Erkenntnisse und verlangen nach angepassten Lösungen. Eine erstklassige lokale Brat-



wurst, gut gebraten, begleitet von einem feinen, aromatischen Sauerkraut und einem Stück köstlichen fränkischen Natursauerteigbrots des lokalen Bäckers ist ein Hochgenuss und typisch, traditionell und regional, sogar lokal. Ein Gericht, das so bewahrt gehört. Die gleiche Bratwurst, ebenfalls perfekt gebraten, aber in Stücken in einer Vinaigrette als lauwarmer Salat serviert und begleitet vom gleichen Brot ist nicht weniger lokal und im Grunde nicht weniger traditionell, auch wenn das Gericht aus früheren Zeiten nicht überliefert ist. Tradition bewahren kann nicht heißen, nur dem Überkommenen sklavisch nachzueifern. Vielmehr ist Bewahren auch ein weiter entwickeln und vorsichtig anpassen an den Zeitenwandel. (-hwb)“

## Computertechnisches

Achtung: Wir haben das Procedere für die Freischaltung der Artikel geändert.

Die Freischaltung erfolgt jetzt zentral über die Genussführer-Kommission.

Bitte Nachricht über neue Restaurant-Artikel und Produzenten künftig nur noch an:

**wieland.schnuerch@t-online.de**

Dies gilt ebenso für Änderungen oder Ergänzungen bereits bestehender Einträge im Genussführer.

Es gibt einen detaillierten Nachtrag zur Änderung von S.18 des Handbuchs, der bei der Kommission angefordert werden kann.

# Unser Gasthaus-Tipp

## (eine Empfehlung des Conviviums Mainfranken):

Landgasthof May  
Willanzheim-Hüttenheim

*Inhaber: Gabriele und Kurt May*  
Marktplatz 6, 97348 Willanzheim-Hüttenheim/Fränkisches Weinland  
Telefon: 09326 / 2 55 | Faxnummer: 09326 / 2 05 |  
E-Mail: [info@landgasthofmay.de](mailto:info@landgasthofmay.de)

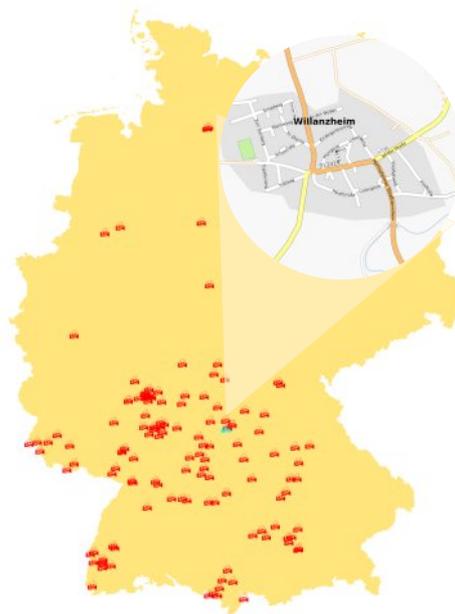
*Geöffnet: Mo, Di, Do u. Fr 11:30 - 14 und ab 17, Sa und So und Feiertage ab 11:30 durchgehend*  
*Ruhetag: Mittwoch*  
*Reservierung: An Wochenenden empfehlenswert.*

*Plätze: 20 im Restaurant, bis 50 im Kachelofenzimmer, 30 in der Weinstube, 40 auf der kleinen Straßenterrasse. Das Haus verfügt über zwei Doppelzimmer und ein stattliches Appartement.*  
*Preise: Hauptgerichte 7,00 - 13,00 Euro | Akzeptierte Kreditkarten: EC, Mastercard, Visa, AE*

*Anfahrt: 39 Kilometer südöstlich von Würzburg gelegen. Mit Pkw: Autobahn A7, Ausfahrt 104 Marktbreit, in Marktbreit Richtung Willanzheim, dort weiter über Herrnsheim nach Hüttenheim oder: Auf der B8 bis Marktheinersheim (nahe Iphofen), dort über Mönchsondheim nach Hüttenheim. Parken: Auf dem Parkplatz gegenüber.*

Genau gegenüber der sehenswerten Kirchenburg verspricht schon das Äußere des hübschen, kleinen Gasthofs ein fränkisches Innenleben. Das Restaurant lockt mit hübschen Stühlen, sorgfältig eingedeckten Tischen und Stoffservietten. Holzschnitte des fränkischen Künstlers Rother schmücken die Wände ebenso wie die der gegenüber liegenden - dunkel getäfelten - Weinstube, in der blanke Holztische den Ton angeben. Seit 1992 wirkt nun das Ehepaar Gabriele und Kurt May - die dritte Familiengeneration - hier erfolgreich - er in der Küche und sie, kompetent, freundlich und schnell, im Service.

Die Speisekarte ist erfreulich überschaubar und enthält in jeder Kategorie nur wenige, überwiegend fränkische Gerichte, die sich an der Saison orientieren. Fast alle Zutaten kommen aus der Region. Die umfangreiche



Kartographie: Thomas Baschetti © OpenStreetMap und Mitwirkende, CC-BY-SA

Brotzeitkarte basiert auf selbsterzeugten Wurstwaren, da Kurt May nicht nur Küchenmeister, sondern auch Metzger ist.

Diese Kennerschaft spürt man auch in seinen Fleischgerichten. Sehr empfehlenswert ist die klare Rindsuppe mit dreierlei Einlagen - eine feine Fleischbrühe, ungefärbt und unverstärkt, mit Grieß-, Mark- und Leberklößchen. Vollmundig aromatisch ist die klare Tomatensuppe mit Klößchen und Tomatenwürfel. Deftig, mit köstlich-knusprigen Bratkartoffeln ist das altfränkische Naturschnitzel mit Bratensoße, Zwiebeln und Speckwürfeln, während der fränkische Sauerbraten vom Tafelspitz nach eigenem, altem Hausrezept mit Klößen und frischem Blaukraut fein-würzig und zart ist; hier schmeckt man, dass das Kraut nicht aus der Dose kommt, sondern frisch gekocht ist. Saftig ist das Geschnetzelte vom Lamm in deftig mit Thymian aromatisierter Soße. Die Dessertkarte ist klein; üppig hingegen sind die Portionen der Desserts, z.B. Bananensplit mit Schokosoße, Sahne und drei Kugeln (Schöller)Eis. Versuchen sollte man unbedingt das Schokoladenmousse mit Chili und Weinbergpflirsichsalat.

Die kleine Getränkekarte zeigt vorwiegend Lokales: Weine aus Hüttenheimer Lagen, Obstdestillate aus eigener Erzeugung, Bier aus Ochsenfurt, Mineralwasser aus dem Steigerwald, an dessen Rand Hüttenheim liegt.

# Was heißt „regionale Küche“ ? (2)

## Spezialitäten aus Nürnberg und Umgebung

Das Convivium Nürnberg listet auf seiner Internet-Seite Spezialitäten der örtlichen Küche auf:

„Hier eine kleine unvollständige Auswahl der fränkischen Klassiker und Spezialitäten mit der Bitte um weitere Vorschläge :

### Suppen:

Fränkische Hochzeitssuppe  
Fränkische Metzelsuppe  
Fränkische Sauerampfersuppe  
Leberklößsuppe  
Petersiliensuppe  
Bohnensuppe  
Aischer Fischsuppe

### Brotzeiten und Vesper:

Ziebeleskäs  
Fränkische Wurst- oder Bratwurstsülze  
Nürnberger Bratwurstzwiebel  
Stadtwurst mit Musik  
Ochsenmaulsalat  
Nürnberger Gwerch - Wurstsalat auf Nürnberger Art  
Pressack mit Musik  
Nackerte (Bratwurstgehäck)  
Bauernseufzer (geräucherte Bratwurst roh oder warm)

### Hauptgerichte:

Bratwürste

- Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut und Kren (saisonal auch mit Hopfen- oder Spargelsalat)
- Fränkische Bratwürste (rk od. ev) mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat u. Meerrettich
- Saure Zipfel (Blaue Zipfel) im Zwiebelsud

Schweineschäufelrle mit Kloß und Salat  
Nürnbergers Himmelreich (Schäufelrle geräuchert)  
Rehschäufelrle mit Wacholder  
Lammschäufelrle (Juralamm)

Krenfleisch  
Schinken in Brotteig  
Krustenbraten "Schwärtelbraten"  
Fränkische Schweinshaxe  
Aischgründer Karpfen (nur in den Monaten mit r)  
Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat  
Karpfen blau  
Karpfen geräuchert, gedünstet  
Spargelgerichte  
Schlachtschüssel  
Fränkische Schweinebraten mit rohen Klößen  
Krautwickel

### Süßspeisen:

Apfelkiechla (Apfelkrapfen)  
Gebackene Holunderblüten  
Versoffene Jungfrau  
Karthäuser Klöße  
Kirschenmännla  
Knieküchle“



*Wir möchten Sie in Zukunft regelmäßig über den Genussführer informieren. Haben Sie Anregungen, Fragen, Antworten? Schreiben Sie uns!*

*<http://www.slowfood.de/genussfuehrer/>  
E-Mail: [wieland.schnuerch@t-online.de](mailto:wieland.schnuerch@t-online.de)*

Konzeption & Entwurf: Thomas Baschetti