



Slow Food® Deutschland

Genussführer-Info 02/2011

Liebes Slow Food Mitglied,

August 2011
Ausgabe 3

In dieser Ausgabe

die Zahl der Einträge in unserem Genussführer nimmt stetig zu und nach und nach werden auch die weißen Flecken auf der Landkarte kleiner und seltener. Besonders beeindruckend bleiben natürlich die Vielzahl der Empfehlungen gerade einiger größerer Convivium, seien es Frankfurt oder Mainfranken-Hohenlohe. Aber auch in vielen kleineren Convivien hat sich für den Genussführer eine beachtliche Betriebsamkeit entwickelt.

Wie immer bei größeren Projekten gibt es eine Reihe von Schwierigkeiten, die auf dem Weg zu einem flächendeckenden Genussführer für ganz Deutschland zu meistern sind. Für kleinere Convivien ist es sicherlich eine besondere Herausforderung, entsprechende Kapazitäten bei ihren Mitgliedern freizusetzen, ist die Arbeit am Genussführer doch zeitlich und auch finanziell aufwändig. Auch in "meinem" Convivium haben wir uns anfänglich schwer getan, regelmäßige Treffen der Gruppe zu organisieren, die Kriterien untereinander abzustimmen und letztendlich auch wirklich anzufangen.



Der Schwerpunkt der aktuellen Ausgabe liegt bei den eher kleineren Convivien, die auch mit wenigen Mitgliedern beachtliches leisten und mithelfen, den Genussführer zu füllen.

- Michael Olma berichtet von den Genussführer-Aktivitäten in Ingolstadt
- Das Convivium Odenwald hat fast ein Dutzend Einträge im Genussführer, Anlass für ein Interview mit Host Avemarie
- Karl-Heinz Hassis gibt Tipps und Anregungen, wie eine Genussführergruppe gegründet wird
- Robert Friedenberger zeigt auf, zu welchen Problemen es in der Praxis des Genussführers kommen kann

Einige Hilfestellungen möchten wir in dieser Ausgabe geben und vor allem Erfahrungsberichte von kleineren Convivien schildern, die gezeigt haben, dass die Größe des Conviviums kein Hindernis sein muss, um die gute regionale Küche in den Gasthäusern zu finden.

Und vergessen wir nicht: Wir sind doch immer auf der Suche nach den guten Anbietern mit regionalen Produkten, und was gibt es da Schöneres, als seine Entdeckungen mit anderen zu teilen.

Genussvolle Grüße

Thomas Baschetti
Genussführerkommission

Interview mit dem Convivium Ingolstadt

Das Convivium Ingolstadt, zwischen den großen Convivien Nürnberg und München gelegen, beackert erfolgreich kulinarisches „Niemandland“ zwischen altbayerischer und fränkischer Küche. Wir sprachen mit dem Convivienleiter **Michael Olma**.

Ihr habt soeben mit dem „Gasthof Neuwirt“ in Neuburg/Donau Euer 4. Lokal auf die Genussführer-Website gestellt. Wie viele Mitglieder hat Euer Convivium?
Wir haben dieser Tage die 100er Marke geknackt.

Wie viele davon beteiligen sich an der Arbeit am Genussführer?

Im Genussführerteam sind derzeit 12 Mitglieder. Es sind aber nie alle auf einmal beim Testen.

Wie oft trifft Ihr Euch und in welchem Abstand testet Ihr die Lokale?

Wir treffen uns zu den Stammtischen, bei Aktionen und eben zum Testen. Von diesen Tests gibt es 4-6 offizielle im Jahr. Die Mitglieder gehen natürlich auch „privat“ zum Essen und wir tauschen uns darüber aus. Ein offizieller Test ist somit dann kein Neuland. Im Übrigen testen wir (bisher) nur Kandidaten, die eine realistische Chance auf Aufnahme haben.

Ihr schreibt auf Eurer Startseite: „Wir bitten ausdrücklich um Ihre Mithilfe! Empfehlen Sie uns „Ihre“ Wirtshäuser in unserer Region. Gerne schauen wir dort in die Töpfe und Haferl ...“ Wie ist die Resonanz auf diesen Aufruf?

Kurz und knapp: 0

Habt Ihr Kontakt bzw. seid Ihr im Gespräch mit den Gastronomen und Köchen, deren Lokale Ihr empfiehlt?

Absolut! Hier gibt es einen regen Austausch von Lob, Infos, Sorgen, Anregungen, etc.

Was sind die wichtigsten Themen bei solchen Gesprächen?

Interesse und Verständnis für den Blickwinkel des anderen. Das Feilen an Details.

Wo siehst Du die größten Probleme Eurer Arbeit vor Ort und welche Wünsche und Anregungen habt Ihr an die Genussführer-Kommission?

Es gibt zu wenige potentielle Kandidaten....

Wir brauchen außerdem DRINGEND offizielle Ausdrucksformen für unsere Arbeit. Logo, Urkunde, etc. Neuaufnahme: Der Conviviumleiter übergibt eine Urkunde. Der Wirt freut sich, das Convivium freut sich, die Presse freut sich, die Gäste freuen sich. Mehr „wins“ gibt es nicht. Und es wäre so einfach...

Unser Gasthaus-Tipp (eine Empfehlung des Conviviums Ingolstadt):

Gasthof Neuwirt, Neuburg

Inhaber: Anke und Karl Deiml

Färberstraße 88, 86633 Neuburg

Telefon: 08431/2078 | Faxnummer: 08431/38643 |

E-Mail: info@neuwirt-neuburg.de

http://www.neuwirt-neuburg.de

Geöffnet: Täglich 10:00-14:30 Uhr und 17:00-24:00 Uhr.

Ruhetag: Dienstag

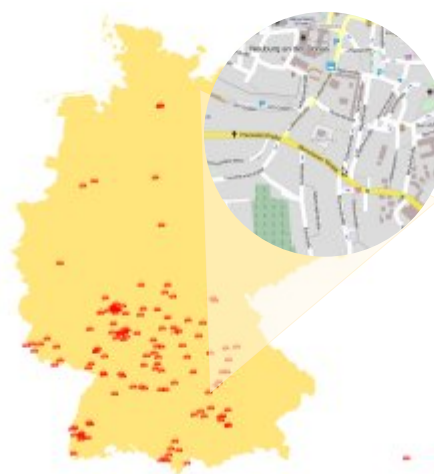
Gaststube: 60 Plätze, *Nebenzimmer:* 35 Plätze

kleines Nebenzimmer: 18 Plätze, *Großer Biergarten im*

Innenhof (teilweise überdacht): 200 Plätze

Hauptspeisen: 5,90 - 16,00 EUR

Kredit- und EC-Kartenzahlung möglich.



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

Unser Gasthaus-Tipp

(eine Empfehlung des Conviviums Ingolstadt) Fortsetzung:

Der Neuwirt ist ein Neuburger Traditionshaus. Gleichzeitig das Stammhaus der ältesten und zweisachenzeitlich einzigen Brauerei der Stadt - dem Juliusbräu (die Brauerei befindet sich in der Augsburgers Straße 135 in Neuburg). Angenehm geckenfreies, ursprüngliches Ambiente. In der gemütlichen Gaststube domiert ein schöner, grüner Kachelofen. Holzboden, dunkle Wandtäfelerung, Herrgottswinkel - zum Wohlfühlen. Die Deimls führen das Haus seit 2004.

Für die gute bayerische Küche – mittags und abends – ist Küchenchef Andreas Hasenbein verantwortlich. Er verbürgt sich für ausschließlich selbst gemachte Saucen und Fonds und die Abwesenheit von Convenience-Produkten.

Die regionalen Lieferanten von Backwaren, Gemüse, Salat, Wild, Schweinefleisch, Milchlämmern, Eiern oder Fisch sind auf der Speisekarte namentlich mit Ortsangabe aufgelistet.



Täglich frisch aus dem Ofenrohr kommt klassischer **Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße**, Kartoffelknödel und Krautsalat. Dieser ist – will man ihn bestellen - signifikant oft bereits aufgegessen. Ein Frische- und Wohl-schmeckindiz. Nudeln werden – wenn auf der Karte - hausgemacht.

Saisonal und regional (Schrobenhausener Land vor der Türe!) passend schmeckten uns **Spargelcremesuppe** mit Schnittlauchsahne, **gebackener Spargel** und **Spargelsalat**. Auch auf der Karte: **Spargel mit Scheiben von der Lammleber**.

Köstlich: **Lauwarmer Ziegenkäse** (Bio von Ziegenhof Lückes/Pilsach) mit **Rosmarin-Honig**. Unser letztes Testessen fand mitten im Medientumult um EHEC und um die vermeintliche Infektionsquelle Blattsalat und Gurken statt. Die Wirtsleute servierten mit einer bewunderungswürdigen Gelassenheit Salate und Gurken wie immer, da sie ihre regionalen Zulieferer seit langer Zeit kennen, ein Vertrauensverhältnis aufgebaut haben und dadurch gegen jegliche Hysterie immun waren. Ein Extralob dieser Vorgehensweise und Haltung. In der Speisekarte lag dazu ein Flyer mit einem Kurzportrait des Gemüsehofs.

Große Freude bereitet uns das Engagement der Deimls für den **Slow Food Archepassagier Murnau-Werdenfeller Rind**, hier biozertifiziert. Die ganzen Tiere kommen aus dem unmittelbaren Neuburger Umland. Die Küche veredelt sie zu äußerst schmackhaften Speisen: **Geschmorter Ochsenbraten** mit hausgemachten Butterspätzle, **Hüftsteak mit Zwiebel-Senf-Kruste**, **Carpaccio** mit frisch gehobelten Parmigiano, **Sauerbraten** mit Semmelknödel und hausgemachten Apfelblaukraut oder **Ochsenngulasch** in kräftiger Rotweinsauce und Serviettenknödeln.

Das sehr gute, resch gebratene **Münchener Schnitzel**, das Lieblingschnitzel von Koch Tom, kam in einer **Senf-Kren Panade**. Dazu gab es **Bratkartoffeln**.

Zum Nachtisch mundete eine **Bisquitrolle mit frischen Erdbeeren**.

Für Kinder gibt es (auch) einen Piratenteller. Dieser ist ein Teller mit Besteck - verbunden mit dem Aufruf damit die Teller der Eltern zu entern um sich dort die besten Stücke zu holen!

Der Bierfreund kann sich freuen. Es gibt **Juliusbräu**. Helles und Dunkles vom Fass, Julius infiltrierte, Julius Laetitia (Volksfestbier), Julius Märzen Spezial und Julius San Cucino (dem Schutzpatron von Speis und Trank gewidmet. Dazu die bewährte guten regionalen **Gutmann Weißbiere** und Ingolstädter **Nordbräu**.

Einfache Schoppenweine kommen vornehmlich aus Franken, Baden, der Pfalz und Österreich.

23 Zimmer in vier verschiedenen Kategorien sind zu haben. Die gesamte Frischwasserversorgung im Haus ist "belebtes Wasser nach Grander". 400 m entfernt führt der Donauradweg vorbei.

Interview mit dem Convivium Odenwald

Der Odenwald liegt im Dreiländereck zwischen Hessen, Baden-Württemberg und Bayern. Die Einfluss der jeweiligen Regionalküchen scheinen zu einem besonders fruchtbaren Ergebnis geführt zu haben, denn das Slow Food-Convivium Odenwald hat fast ein Dutzend Empfehlungen auf unsere Website gestellt. Wir sprachen mit dem Convivienleiter **Horst Avemarie** über die dortige Arbeit am Genussführer.

Ihr Convivium hat mit 11 Einträgen eine beachtliche Zahl an Lokalen auf die Genussführer-Website gestellt. Wie viele Mitglieder hat Ihr Convivium?

Das Convivium Odenwald ist seit 2004 um das vierfache auf jetzt 102 Mitglieder und 14 Förderer gewachsen.

Wieviele davon beteiligen sich an der Arbeit am Genussführer?

Einige Mitglieder aus dem Convivium beteiligen sich mit Vorschlägen und Hinweise am Genussführer, aber die wirkliche Arbeit wird von mir erledigt. Wir haben durch die wenigen Aktiven auch keine Genussführer-Testgruppe, sondern wir laden zu Veranstaltungen Mitglieder und Gäste zu dem Kandidaten in Form einer Veranstaltung ein. Da ergeben sich vielfältige und wertvolle Hinweise über Ambiente, Küchenleistung und Getränke ganz im Sinne unserer Slow Food-Kriterien „Gut, Sauber und Fair“.

Wo sehen Sie die größten Probleme Ihrer Arbeit vor Ort?

Das größte Problem sind die wenigen Aktiven und der große Zeitaufwand, der besonders durch die Eingabe der Daten in unser sogenanntes Redaktions-System entsteht. Das ist EDV zu Fuß!

Viele der von Ihnen empfohlenen Lokale sind Mitglied in der Wirtvereinigung „Odenwald-Gasthaus“. Worum handelt es sich hierbei?

Das Odenwald-Gasthaus ist eine Marketing-Kooperation von 8 Gasthäusern/ Restaurants verteilt über den Odenwald. Es gibt klare Regeln für den Einkauf der Gasthöfe, z.B. kommen 90% der verarbeiteten Produkte aus der Region für die regionale und saisonale Kü-

che. Es gibt eine Lieferantenliste für den Einkauf und diese Lieferanten werden auch jährlich ausgezeichnet, mit einer Plakette geehrt und kenntlich gemacht. Die Speisekarte der Gasthäuser beinhaltet auch eine Auflistung der verarbeiteten Produkte. Darüber hinaus gibt es auch Themenwochen wie „Odenwälder Lammwochen“, „Odenwälder Kartoffelwochen“ oder „Schnecken und Kräuter“ und dies zum Teil schon über 15 Jahre. Bei diesen Themenwochen geben die Odenwald-Gasthäuser Thema und Termine vor und es beteiligen sich weitere bis zu 20 Gasthäuser an dieser Aktion. Dazu gibt es immer zusammen mit Odenwaldkreis und Landrat eine gut besuchte Eröffnungsveranstaltung, über die die Presse und der Hörfunk berichten.

Haben Sie Kontakt bzw. sind Sie im Gespräch mit den Gastronomen und Köchen, deren Lokale Sie empfehlen?

Ich wandere im Odenwald und kenne daher Land und Leute, die Erzeuger und die Gastronomie. Dazu kommt der glückliche Zustand, dass unser Beisitzer Armin Treusch der Vorsitzende der DEHOGA für den Odenwaldkreis und außerdem der Vorsitzende der Marketing-Kooperation Odenwald-Gasthaus ist. Auch daher haben wir einen guten Überblick über den Bereich Odenwald. Weiter bin ich Mitglied bei der Projektgruppe „Qualitätsausschuss Regionalmarke Odenwald“ im ALR, Amt für ländlichen Raum als Vertreter der Verbraucher zur Bewertung der Produkte „Regionalmarke Odenwald“, die in 2012 durchstarten wird.

Was sind die wichtigsten Themen bei solchen Gesprächen?

Neue Produkte und Rezepte aus dem Odenwald: Unlängst hatten wir z.B. zu einem Menü in das Gasthaus „Zur Schmelz“ nach Mossautal eingeladen, um mit Mitgliedern und Gästen Fleisch der SOAY-Schafe zu verkosten. Die Schafe kommen ursprünglich von dem Archipel St. Kilda, ca. 80 Kilometer westlich von den Äußeren Hebriden im Nordwesten von Schottland. Die SOAY-Schafe sind seit etwa 3000 Jahren (Neolithikum) auf diesem Eiland verwildert und ähneln im Geschmack unseren Mufflons. Es ist die einzige Schafrasse, die ihr Fell im Frühjahr selbst abwirft, da man die Tiere nur mit

Interview mit dem Convivium Odenwald (Fortsetzung)

großem Aufwand zum Scheren einfangen könnte. Die hiesigen SOAY-Schafe stammen aus einer Züchtergemeinschaft mit Sitz in Beerfelden und Mossautal im Odenwald.

Haben Sie ein persönliches Lieblingslokal?

Meine Lieblingslokale sind alle Odenwald-Gasthäuser, jedoch gehört auch das „Gasthaus zur Freiheit“ in Reichelsheim OT Laudenu dazu.

Hier haben wir zweimal mit Mitgliedern und Gästen getestet; einmal zu „Kirsch und Hirsch“, in Kirschmaische eingelegtes Hirschfleisch und das zweite Mal zu „Wildereien mit Seminar“ bei dem uns ein Jäger der Fürstlichen Jagd zu Erbach in einem Seminar die Jagd, die Verarbeitung, etc. von Wild aus dem Odenwald erläuterte.

Unser Gasthaus-Tipp (eine Empfehlung des Conviviums Odenwald):

Gasthaus Zur Freiheit, Reichelsheim OT Laudenu

Inhaber: Jürgen Katzenmeier

Freiheitsstraße 20

64385 Reichelsheim OT Laudenu

Telefon: 061664 / 10 32

E-Mail: gasthaus@zurfreiheit.de

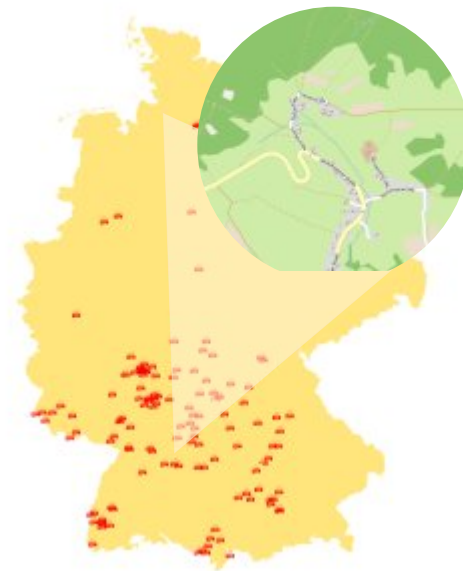
http://www.zurfreiheit.de

*Geöffnet: Täglich ab 11:00, auch Samstag und Sonntag
Ruhetag November bis März: Montag/Dienstag
April bis Oktober: täglich geöffnet*

Gaststube innen 30 Plätze, Nebenräume für 20 bis 50 Personen, Freiterrasse mit 40 Plätzen, großer Natur-Sommergarten mit ca. 75 Plätzen.

Hauptgerichte 8,90 Euro für Käsespätzle, 24,90 Euro für Lammrücken mit Bärlauch-Senfkruste, Rahmkartoffeln und frischem Gemüse.

"Gasthaus Zur Freiheit" liegt direkt am Waldrand mit seinem Freiheitsgarten und hat eine gemütliche Odenwälder Stube und rustikale Nebenräume. verwendet Küchenchef Jürgen Kartenmeier verwendet in der Küche des Gasthauses soweit wie möglich Produkte, die von Lieferanten aus der Region stammen und die die Qualitätsphilosophie der "Freiheit" teilen, mit einer regionalen und saisonalen Küche.



Kartographie: Thomas Baschetti

© OpenStreetMap und Mitwirkende, CC-BY-SA

Früchte werden zu verschiedenen Spezialitäten verarbeitet, unter anderem zu naturreinem Apfel-, Apfel-Holunder- und Apfel-Quittensaft, hausgemachten Marmeladen, Apfelwein, verschiedenen Fruchtessigen, Aperitif-Essigen und hausgemachtem Fruchtsenf. Umgeben von Streuobstwiesen liegt das "Gasthaus Zur Freiheit" inmitten der Natur des Geo-Naturparks Bergstraße-Odenwald.

Anfahrt: Über die B38 nach Reichelsheim und dann zum Ortsteil Laudenu.

Wie gründen wir eine regionale Genussführer-Testgruppe?

von Karl-Heinz Hassis, Stuttgart

Wenn Sie sich vorgenannte Frage stellen, herzlichen Glückwunsch. Sie haben den ersten und wichtigsten Schritt schon geschafft. Sie möchten offensichtlich helfen, die noch „weißen Flecken“ auf der Genussführerkarte in Deutschland zu füllen. Wir sind uns sicher, bei der Suche finden auch Sie regionaltypische Speisen und Restaurants mit regionalen Gerichten.

Doch nun vom „Wollen“ zum „Tun“. Die einfachste Lösung zu dieser Frage ist: **Schreiben Sie uns, fordern Sie unsere Hilfestellung an.** Ein kurzes Mail (bitte Telefon-Nr. angeben) an wieland.schnuerch@t-online.de reicht und die/der Regionalverantwortliche setzt sich mit Ihnen in Verbindung. Wir beraten Sie gerne telefonisch und kommen, wenn möglich, zu einem der ersten Gruppentreffen in Ihrem Convivium. Auch danach helfen wir gerne, Fragen zu beantworten und Zweifel zu beseitigen. Sie hätten gerne eine **schriftliche Unterlage zum Nachlesen?** Auch hierbei können wir Ihnen helfen. Am 22. Februar 2010 bekam Ihr Convivium (Ihre Conviviumsleitung) ein Mail mit allen Dateien der beiden Genussführer-Handbücher (Manual) nebst Anhängen. In den Dateien des Genussführer-Manuals ist alles Wissenswerte zusammengefasst, ebenso sind häufig gestellte Fragen mit den Antworten dort aufgelistet. Falls Ihnen die Unterlagen nicht mehr zur Verfügung stehen, fordern Sie unter der obigen Mailadresse oder direkt bei vut-ingbuero@email.de eine GF-Handbuch-CD an. In dieser CD sind alle Dateien enthalten, welche ihr Convivium bereits übermittelt bekam und ein paar zusätzliche Handreichungen bzw. Hilfsmittel.

ACHTUNG: Das Procedere für die Freischaltung der Artikel wurde entgegen der Angaben im Handbuch geändert. Die Freischaltung erfolgt jetzt zentral über die GenussführerKommission. Bitte benachrichtigen Sie bezüglich neuer RestaurantArtikel und Produzenten künftig nur noch: wieland.schnuerch@t-online.de. Dies gilt ebenso für Änderungen oder Ergänzungen bereits bestehender Einträge im Genussführer.

Um Sie nicht unnütz auf die Folter zu spannen führen wir für Sie schon hier einen Auszug aus dem Handbuch auf zur Frage: **Wie gründen wir eine Genussführer-Testgruppe?**

Zwecks besserer Zuordnung im Handbuch haben wir die dortige Absatz-/Überschriften-Nummerierung beibehalten.

Erforderliche organisatorische Vorarbeiten Aufruf im Convivium zur Bildung eines Genussführer-Teams

Die/der Conviviumsleiter/in oder ein beauftragtes SF-Mitglied rufen per E-Mail, und/oder in der Conviviums-Mitgliederversammlung, beim Stammtisch oder einem sonstigem Treffen zur aktiven Teilnahme auf.

- Es hat sich bewährt, bei einem Treffen sofort ein Blatt formlos umlaufen zu lassen, wo sich Interessierte gleich eintragen können.
- Geeignete Mitglieder sollten ggfs. persönlich oder telefonisch angesprochen werden.
- Bitte dabei auch auf die Ehrenamtlichkeit ohne Kostenerstattung hinweisen.



Bildung eines Teams, einer Teamleitung

Die/der Conviviumsleiter/in oder die beauftragte Person (GF-Team-LeiterIn) organisiert das erste Treffen und nimmt möglichst als Moderator daran teil. Die Anzahl der festen Team-Mitglieder sollte mind. 3 bis 5 Personen betragen. Besser sind größere Teams, da nicht alle Mitglieder an dem festgesetzten Testtermin teilnehmen können. Die bisherigen Teams in den Convivien haben eine Mitgliederzahl Größe zwischen 5 und 15 Personen. Größere Testgruppen ermöglichen auch parallele Termine, doch wird eine homogene Bewertung schwierig.

- Es sollte bevorzugt zuerst ein Team-Mitglied als Leiter/in festgelegt werden, welche das Genussführer-Team organisiert und ggfs. moderiert.
- Die Genussführer-Teams arbeiten autark nach den Richtlinien von SFD.
- Um Kontinuität zu gewährleisten, sollte es sich bei den Teams um einen festen Personenkreis handeln. Gäste

Wie gründen wir eine regionale Genussführer-Testgruppe? von Karl-Heinz Hassis, Stuttgart (Fortsetzung)

können bei einem Testessen teilnehmen, sollten aber nicht mit abstimmen.

- Die Erreichbarkeit sollte sichergestellt werden (E-Mail-Adressenliste und/oder Telefonliste des Teams erstellen).

Organisatorische Durchführung

Zu Beginn der gemeinsamen Arbeit verständigt sich das Team auf gemeinsame Regelungen. Diese können z.B. sein:

- Regelmäßige Treffen aller Team-Mitglieder, z. B. alle 2-3 Monate.
- Verbindliche Festlegung der Aufgabenverteilung (Teamleitung, wer moderiert / wer protokolliert das jeweilige Treffen bzw. wer wertet die Testbögen aus, fallweise spezielle andere Aufgaben).
- Wie häufig und in welchem Abstand ist das Team tätig. (Ein Restauranttest sollte idR frühestens im Abstand von 3 bis 4 Wochen und spätestens innerhalb 6 Wochen erfolgen)
- Paten für das zu besuchende Gasthaus festlegen.
- Wer erstellt die Beschreibung für die Internetseite (z. B. der Pate oder die Tester gemeinsam) und stimmt den Text, falls positiv getestet, mit dem Gastwirt/Produzenten ab?
- Wer achtet auf Veränderungen (Pächter-/Kochwechsel, Kontaktdaten, Öffnungszeiten usw.) und auf eine Testwiederholung (z. B. der Pate)?
- Empfehlungs-/Warteliste der Probanden führen. (Reihenfolge festlegen)
- Kriterien für die Empfehlung.

Hinweis:

Produzenten oder Gastronomen, die in ihren Betrieben

- in irgendeiner Weise gentechnisch veränderte Organismen einsetzen oder
- Arbeits- oder Herstellungsprozesse anwenden, die als gesundheitsgefährdend einzustufen sind oder
- gegen arbeits- oder hygienerechtliche Bestimmungen verstoßen, können nicht in die Genussführerdatenbank aufgenommen werden.
- Jedes Convivium ist zuständig für seine Region und spricht keine Empfehlungen außerhalb seiner Zuständigkeit aus. Ausnahmen sind nur in Abstimmung mit dem zuständigen Convivium möglich.
- Die Testpersonen können selbst entscheiden, ob sie anonym bleiben oder sich als Tester zu erkennen geben.

- Die Testpersonen sind unabhängig und nicht beeinflussbar.
- Es sollten immer mindestens 3 Personen testen, wobei es sich empfiehlt, ein festes Team zu bilden.
- Jeder Kandidat ist mindestens zweimal zu testen (bei Empfehlung durch ein Mitglied des regionalen Genussführerteams genügt ein Test).
- Das Ergebnis des Testbesuchs sollte in einem Formular/Testprotokoll dokumentiert werden.
- Die Testergebnisse werden jährlich überprüft.
- Es werden nur positive Testergebnisse veröffentlicht.



- Mitglieder oder Förderer von SFD werden nicht bevorzugt behandelt.

Bei den ersten 3 bis 4 Tests sollten Sie einerseits keine zu hohen Maßstäbe an die Ergebnisse anlegen, die Ergebnisse aber auch nicht gleich veröffentlichen, bis Sie etwas mehr Bewertungssicherheit und Vergleichsmöglichkeit haben. *Danach gilt: „Es ist besser bezüglich eines Eintrages auf der Internetseite zunächst etwas strengere Maßstäbe anzulegen, nachqualifizieren / höherstufen ist einfacher als das Entziehen der Empfehlung.*

Vergessen sie nicht, wir wollen nicht zu den schon vielen vorhandenen Gastronomieführern noch einen Restaurantführer herausbringen, sondern einen Restaurantführer der die heimische und regionale Küche fördert und die Vielfalt unserer sauber hergestellten Speisen und unserer Esskultur erhalten soll.

Aus der Praxis

von Robert Friedenberger, Ulm

Grauzone zwischen Gasthaus und Produzent

Sommer in der Stadt. Da lockt beim Bummel so manches Eiscafé. Aber meistens wird entweder Fertigeis aus industrieller Produktion angeboten oder der Eismacher bedient sich des nicht gerade kleinen Katalogs an Convenience-Zutaten und greift tief in die Trickkiste der Zusatzstoffe. Das spart Arbeit bei Einkauf und Herstellung, mindert das Risiko der Lagerhaltung und ein stabilisiertes Eis übersteht auch einen längeren Umsatzeinbruch bei Schlechtwetter.

Wird das Eis jedoch nach handwerklicher Tradition aus naturbelassenen Rohstoffen hergestellt, stammen die Hauptzutaten aus der Region und werden in ihrer Saison verarbeitet, möchte die örtliche Genussführer – Testgruppe diese Empfehlung gerne weitergeben.

Spätestens bei der Wahl der Eingabemaske fürs Internet taucht die Frage auf: in welche Schublade gehört das Eiscafé? Gasthaus oder Produzent?

Betrachten wir das Eis als Produkt oder die Eisdielen als gastronomischen Betrieb?

In der Kommission wurde die Frage in Analogie zu Konditoreien behandelt. In Deutschland steht auch bei Konditoreien, die übrigens vor der flächendeckenden Versorgung durch spezialisierte Eismacher das Speiseeis hergestellt haben, der Straßenverkauf im Vordergrund, obwohl überall auch vor Ort konsumiert werden kann.

Bei der Rubrik Gasthäuser erfolgt die Beurteilung anhand der Hauptmahlzeiten bzw. Menüs. Davon kann gemäß unseren traditionellen Essgewohnheiten bei einer Portion Eis oder einem Stück Kuchen nicht die Rede sein (vom Nährwert abgesehen).

So spricht alles dafür, Eiscafés in der Rubrik Produzenten zu empfehlen. Und es ist kein Widerspruch, wenn man sich beim Produzent niederläßt, um sein Produkt vor Ort zu genießen. Wir freuen uns alle auf den Sommer in der Stadt wie auf dem Land.

Dank an das Convivium Braunschweiger Land, das mit Eintragung der Eisdielen De Pellegrin die Frage aufgeworfen hat.



Eintragung von zusätzlichen Verkaufsstellen

Bei Gasthäusern ist die Angabe von Adresse und Öffnungszeiten einfach, da es in der Regel keine unselbständigen Filialbetriebe gibt.

Produzenten, die nach den Slow Food – Kriterien arbeiten, sind in hohem Maße auf Direktvermarktung angewiesen. Dazu gehört, über den Hofladen hinaus näher an die Kunden heranzugehen. Viele verkaufen auf (mehreren) Wochenmärkten, manche betreiben Filialläden.

Für den Genussführer ist es wichtig, den Lesern alle Verkaufsstellen mitzuteilen, in denen der Produzent verkauft.

Da es derzeit bei der Eingabemaske für Produzenten noch nicht möglich ist, mehrere Verkaufsstellen bei einem Produzent anzulegen, strebt die Kommission eine Erweiterung der Eingabemaske an. Bis dies umgesetzt ist, bleibt nur die Möglichkeit, entweder die Verkaufsstellen im Fließtext aufzuzählen oder für jede Verkaufsstelle eine eigene Maske anzulegen.

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

Konzeption & Entwurf: Thomas Baschetti