



# Slow Food® Deutschland

## Genussführer-Info 01/2010

### Liebes Slow Food Mitglied,

die Genussführerkommission von Slow Food Deutschland will Sie mit diesem Newsletter – der künftig in regelmäßiger Folge erscheinen soll - über die Fortschritte unseres Projekts informieren, vielleicht sogar zu eigenen Aktivitäten anregen, jedenfalls nützliche Tipps und Hinweise rund um den Genussführer geben.

Dabei wollen wir uns vor allem auf die Gastronomie-Empfehlungen konzentrieren, nachzulesen unter <http://www.slowfood.de/genussfuehrer/>. Wir freuen uns über jede Resonanz. Anregungen und Kritik sind erwünscht.

Mit genussvollen Grüßen  
Wieland Schnürch

Oktober 2010  
Ausgabe 1

#### In dieser Ausgabe

- Die Genussführer-Kommission stellt sich vor
- Der besondere Genussführer-Tipp
- Was verstehen wir unter "regionaler Küche"?

## Die Genussführer-Kommission stellt sich vor

Jeder kennt ihn: Unsere italienischen Slow Food-Freunde veröffentlichen inzwischen im 20. Jahr den berühmten Gaststättenführer „**Osterie d’Italia**“. Er gehört auf der Apenninen-Halbinsel zum Standard-Repertoire jedes kulinarisch interessierten Reisenden.

Ein vergleichbares Werk für die deutschen Genuss-Regionen zu schaffen, hat sich die **Genussführer-Kommission** zum Ziel gesetzt. Erster Schritt auf diesem Weg ist eine zwischenzeitlich viel besuchte Website (<http://www.slowfood.de/genussfuehrer/>), auf der bereits weit über 100 Gaststätten – vornehmlich im süddeutschen Raum – von örtlichen Testgruppen empfohlen werden. Von der Saar bis in die Oberpfalz, vom Breisgau bis in die norddeutsche Tiefebene reichen die Gaststätten-Tipps, die von unseren Mitgliedern vor Ort ausgiebig geprüft und für gut befunden wurden. Und auch etliche Produzenten-Tipps versprechen einen hochwertigen Einkauf sauberer regionaler Produkte direkt vom Erzeuger.

Die siebenköpfige Genussführer-Kommission hat sich zur

hauptsächlichen Aufgabe die Koordinierung der Testergebnisse aus den Convivien und die Gründung und Unterstützung neuer Testgruppen in den jeweiligen Regionen gemacht. Wir wollen so schnell wie möglich die „weißen Flecken“ auf unserer Genuss-Landkarte Deutschlands schließen und ein flächendeckendes Angebot an guten, sauberen und fairen Gaststätten mit regionaler Küche und an herausragenden Produzenten örtlicher Erzeugnisse präsentieren.

Hierzu brauchen wir noch viele weitere Testgruppen und aktive Mitglieder in den Convivien, die sich an unserem Projekt beteiligen. Jedes interessierte Mitglied ist zur Teilnahme aufgerufen. Wenden Sie sich an Ihren Convivienleiter oder direkt an die Kommission (z.B. über [wieland.schnuerch@t-online.de](mailto:wieland.schnuerch@t-online.de)). Wir erklären Ihnen gerne, wie man eine Testgruppe gründet, welche Bewertungskriterien unseren Empfehlungen zugrunde liegen und wie die Tipps dann auf der Website präsentiert werden können. Die Kommission hat in jahrelanger Arbeit verbindli-

# Die Genussführer-Kommission stellt sich vor

che Grundsätze entwickelt und auch ein Handbuch für die Praxis erstellt, mit dem erste Fragen beantwortet und erste Schritte geplant werden können.

Wir wünschen uns, dass wir rasch dem großen Ziel der Kommission, einen Genussführer nach unserem großen italienischen Vorbild zu erstellen, näher kommen und bald jedes Slow Food-Mitglied mit einem solchen Buch im Gepäck bequem seine nächste Genuss-Reise planen kann.

Die Genussführer-Kommission hat Regionalverantwortliche bestimmt, die als direkte Ansprechpartner vor Ort in der jeweiligen Region fungieren sollen. Der Kommission gehören an:

- Thomas Baschetti (CV Osnabrück) Norden  
th.baschetti@googlemail.com
- Armin Brucker (CV Pfalz) Westen  
drs.brucker@t-online.de

- Robert Friedenberger (CV Ulm) Produzenten  
roberthd@gmx.de
- Karl-Heinz Hassis (CV Stuttgart) Südwesten  
hassisk@web.de
- Sabine Schaefer (CV Frankfurt) Mitte  
Sabine@sail-it.org
- Wieland Schnürch (CV München, Kommissionsleitung) Südbayern  
wieland.schnuerch@t-online.de
- Gerhard Tremel (CV Nürnberg) Franken  
nuernberg@slowfood.de

## Der besondere Genussführer-Tipp

Schuch's Restaurant | Frankfurt

Dieses Restaurant ist eine Empfehlung vom Convivium Frankfurt / Main

*Inhaber: Jürgen Schuch  
Alt-Praunheim 11  
60488 Frankfurt  
Telefon: 069 / 76 10 05  
post@schuchs-restaurant.de*

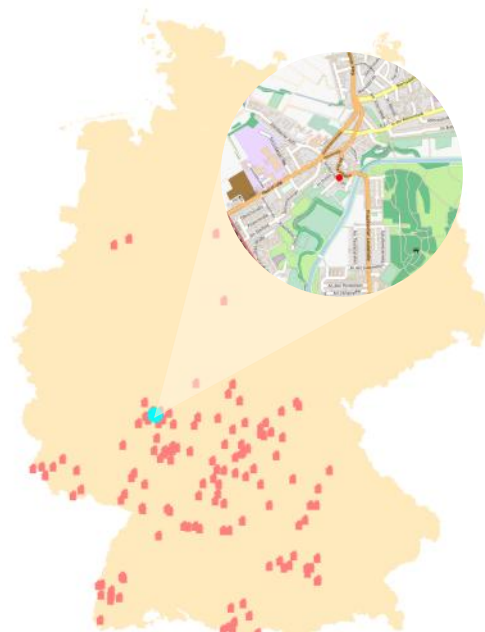
*Öffnungszeiten: Montag und Freitag 17.00-22.00 Uhr,  
Dienstag, Donnerstag, Samstag und Sonntag  
12.00-22.00 Uhr.*

Mitten in Praunheim, unweit der Nidda, liegt Schuch's Restaurant im alten Ortskern. Mit dem Ambiente des renovierten Gebäudes findet man einen guten Kompromiss zwischen Frankfurter Traditionswirtschaft und Moderne. Die Küche bietet Originelles rund um den Apfel, mit Interpretationen regionaler Gerichte und saisonalem Angebot (Erdbeerwochen, Pfifferlings-Special etc.).

Neugierig wird man auf ‚Schäfers liebste Vorspeise mit Bratapfel und Schafskäse‘, oder das ‚Apfelhacksteak mit Quitten-Senf-Sauce‘.

‚Hausgemacht‘ ist hier noch wörtlich zu nehmen, so werden nicht nur Suppen und Saucen, sondern auch die beliebte Apfelbratwurst selbst hergestellt. Viele Zutaten kommen von nahe liegenden Erzeugern, teils in Bio-Qualität.

Ein Highlight sind die ‚Hessischen Gaumenfreuden‘ mit 5



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

Vorspeisen von Blutwurstcrostini bis zur Grünen Soße, dazu eine 5er-Probe der selbstgekelterten Apfelweinspezialitäten.

Aber auch die üppig portionierten Hauptgerichte sind zu empfehlen; eine Salatkarte und einige vegetarische Gerichte machen das Angebot komplett. Viele Hauptgerichte werden auch als Degustationsportion angeboten.

Das lässt mehr Platz für den süßen Abschluss: wunderbares selbstgemachtes Eis oder monatlich wechselnde Desserts, wie das ‚Apfeltiramisu‘.

Und wer sich der Qual der Wahl nicht stellen will, nimmt eines der intelligent komponierten Menüs.

Das tolle Konzept der Küche wird nur durch die Tatsache getrübt, dass über 200 Plätze ihren Tribut fordern – à la minute ist da nicht mehr drin.



Auch bei den Getränken steht der Apfel im Mittelpunkt – das beginnt schon mit den Aperitif-Empfehlungen, wie Apfelscherry oder Apfelschaumwein und setzt sich mit den 8 verschiedenen(!) Apfelweinen fort, vom sortenreinen Goldparmäne-Wein bis zur ‚Großen Liebe‘ von Boskop und Riesling.

Die drei Biere stammen aus Hessen, wie auch das kleine, feine Angebot an offenen Weinen – nur der Rosé machte die Reise aus Baden nach Praunheim.

Alkoholfrei heißt hier Bio – und natürlich wieder Apfel!

„Die kreative Apfelküche“ – so beschreibt das Team von Schuch’s sein Konzept, und das trifft den Nagel auf den Kopf. Küche und eigene Kelterei bieten Bekanntes und Neues rund um den Apfel, ein kleiner Verkaufsladen steht für apfelige Mitbringsel wie Apfelscherry oder -senf zur Verfügung, dazu gibt es zahlreiche Informationen über regionale Apfelinitiativen, andere Betriebe und die Reihe Hessen à la Carte, bei der das Schuch’s ebenfalls dabei ist. Nicht zuletzt ist die Mitgliedschaft bei den Hessischen Wirtshauskeltern zu erwähnen.

Über das Jahr hinweg werden über den Saisonkalender Sonderaktionen angeboten, vom Muttertagsfest bis zur Kellerführung.

Preise: Die Hauptgerichte bewegen sich zwischen 12,90 Euro und 19,90 Euro, Suppen ab 3,90 Euro. Die Menüs schlagen mit 26,00 - 32,00 Euro für drei Gänge zu Buche. Getränke ab 1,90 Euro für den Hausschoppen oder ein Wasser, bis zu 5,50 Euro für den Wein.

## Was verstehen wir unter „regionaler Küche“ ?

„Regionale Küche“ ist die Gesamtheit der regionaltypischen Speisen einer Region. Darunter versteht man die Spezialitäten der jeweiligen Gegend, die meist nach traditionellen Rezepten zubereitet werden.

Viele Spezialitäten sind inzwischen in ganz Deutschland verbreitet, wie z.B. die Weißwurst oder der Thüringer Kartoffelkloß, schwäbische Spätzle oder Pichelsteiner, Kassler oder Matjes. Doch stets ist die Ursprungsregion noch bekannt, mitunter sogar der genaue Ort. Etliche regionaltypische Gerichte sind der Festtagstradition entlehnt, wie z.B. Braten und Torten. Heute genießt man sie rund ums Jahr. Und immer noch sind viele Spezialitäten nach wie vor in das regionale Brauchtum eingebunden, wie Faschingskräpfen, Fastenbier, Ostergebäck oder Weihnachtsplätzchen. Andererseits sind auch viele Spezialitäten der deutschen Küche in den meisten Regionen vertreten – allerdings oft in unterschiedlicher Zubereitungsform oder in Kombinati-

on mit verschiedenen Beilagen. So trifft man Gerichte wie Schweinebraten, Sauerbraten oder Gänsebraten in nahezu jeder Gegend Deutschlands an. Aber sie werden meist auf andere Art zubereitet. Schlachtplatten gibt es überall, wo frisch geschlachtet wird. Doch die Wurst schmeckt je nach Region anders und wird unterschiedlich gewürzt. Beilagen wie Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln gelten als typisch deutsche Gerichte – und existieren doch in unterschiedlichsten regionalen Varianten.

Selbst die verschiedenen Krautsorten, für die Deutschland schon beinahe sprichwörtlich berühmt ist, werden im Norden und Süden unterschiedlich zubereitet und haben als Blaukraut oder Rotkohl sogar verschiedene Namen. Und auch bei einem „typisch deutschen“ Gericht, wie der Kartoffelsuppe gibt es unzählige Varianten, auf die die jeweilige Gegend stolz ist.

Jede Region bietet also auch dort, wo keine ausgeprägten

# Was verstehen wir unter „regionaler Küche“ ?

Spezialitäten benannt werden können, eine ganze Palette von Speisen typisch deutscher Hausmannskost in ihrer jeweiligen regionalen Ausprägung.



Aus diesem Grund verstehen wir unter „regionaler Küche“ auch Gerichte, die aus regionaltypischen Grundprodukten

hergestellt werden, sofern sie den vorgenannten Kriterien entsprechen, d.h. zumindest nach den Rezepten populärer deutscher Speisen gekocht sind.

Viele Pflanzen oder Nutzierrassen sind noch immer überwiegend in einer bestimmten Gegend Deutschlands beheimatet. Deshalb sollten Köche, die sich bemühen, den Reichtum an Grundstoffen ihrer Heimatregion in ihren Speisen zu verarbeiten, von uns ebenso hervorgehoben werden, wie engagierte Wirte, die sich der Förderung oder Pflege seltener Nahrungsmittel verschrieben haben.

Natürlich begrüßen wir es besonders, wenn ein Gastronom Passagiere aus der Arche des Geschmacks auf seine Speisekarte setzt.

Erst recht verdienen diejenigen Gastwirte unsere Unterstützung, die alte, in Vergessenheit geratene Rezepte ihrer Gegend wiederbeleben und sich um den Erhalt im Aussterben begriffener Küchentraditionen bemühen.

*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)*