

PRESSEINFORMATION – Berlin, 11. Oktober 2013

## Hier sind die Guten: Der erste Slow Food Genussführer Deutschland jetzt im Handel

Der erste Slow Food Restaurantführer zur deutschen Regionalküche ist jetzt im Handel. Der **Slow Food Genussführer Deutschland 2014**, erschienen im oekom verlag (München), weist den Weg zu 300 Wirtshäusern, Restaurants, Weinstuben und Cafés in ganz Deutschland. Mehr als 400 regelmäßige Tester – alles ehrenamtliche Slow Food Mitglieder – haben dafür Tausende von Gaststätten im ganzen Land besucht und geprüft. Zentrale Kriterien sind dabei, dass die Küche regional ist und auch die Grundprodukte größtenteils aus der Region kommen – und im Sinne der Slow Food Philosophie gut, sauber und fair sind. Wichtig ist ebenfalls, dass die Köche in den empfohlenen Lokalen auf Geschmacksverstärker und weitestgehend auf Convenience-Produkte verzichten – und nicht zuletzt müssen Geschmack, Ambiente und Service stimmen.



  
**SLOW FOOD**  
**Genussführer**  
Deutschland  
**2014**

300 Gasthäuser getestet  
und empfohlen von  
Slow Food® Deutschland



„Der Genussführer ist ein großes Gemeinschaftswerk,“ so Wieland Schnürch, Leiter der Genussführer-Kommission bei Slow Food Deutschland e.V. „Viele Akteure und Tester vor Ort haben zusammengearbeitet. Auch die Wirte wollen ganz genau wissen, welche Anforderungen sie erfüllen müssen, um aufgenommen zu werden – das ist ein spannender Austausch. Ich bin zuversichtlich, dass unsere Convivien weitere Perlen auch dort entdecken, wo die Karte bisher noch Brachen verzeichnet.“

In Italien, der Wiege der Slow Food Bewegung, gibt Slow Food schon seit über 20 Jahren den beliebten Restaurantführer *Osterie d'Italia* heraus. Als eins der ersten größeren Projekte des Vereins hat er viel zur Veränderung der gastronomischen Landschaft im Land beigetragen. Auch der **Slow Food Genussführer Deutschland** versteht kulinarische Qualität als ein Zusammenspiel von Gastronomen, Erzeugern und „Ko-Produzenten“ (Verbraucher). Die nach Regionen gegliederten Gasthaustipps werden ergänzt durch Hinweise auf verantwortungsvolle Produzenten und originelle Läden in der Umgebung sowie Veranstaltungs- und Ausflugstipps.

„Der Slow Food Genussführer Deutschland präsentiert viele Beispiele für eine gastronomische Renaissance in Deutschland, die lokale, handwerkliche und saisonale Speisen wieder selbstbewusst in den Mittelpunkt stellt,“ so Carlo Petrini, Begründer und internationaler Präsident von Slow Food. „Ich wünsche mir, dass immer neue Gasthäuser sich nach dem Vorbild des Genussführers mit ihren lokalen und nachhaltigen Züchtern, Bauern, Braumeistern, Fischern, Käsern, Metzgern, Bäckern und anderen lokalen Genusshandwerkern austauschen und vernetzen, um gemeinsam eine bessere kulinarische Zukunft aufzubauen, die alle an einer guten, sauberen und fairen Esskultur teilhaben lässt.“

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.): **Slow Food Genussführer Deutschland 2014**. ca. 344 Seiten, 12cm x 21,5cm, ISBN 978-3-86581-439-5, 19.95 EUR, 20.60 EUR (A), CH 27.90. Erhältlich auch als E-Book. [www.oekom.de](http://www.oekom.de)



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Über Slow Food Deutschland e.V.:

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

## Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)  
Slow Food Deutschland e.V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)  
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen

*Für Pressefotos schreiben Sie bitte an [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)*