

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 18. August 2014**

**Gemeinsame Presseinformation von Slow Food Deutschland e. V. und oekom verlag**

Buchneuerscheinung:

„Slow Food Genussführer Deutschland 2015“

## **Die Schnecke hält Kurs – Neues aus Deutschlands regionalen Kochtöpfen**

*Im letzten Jahr eroberte er die Herzen von mehr als 25.000 Lesern im Sturm, für Gastrokritiker Jürgen Dollase (FAZ) war er „das wichtigste Thema der Saison“. Am 29. September geht nun die neue Ausgabe des „Slow Food Genussführers Deutschland“ an den Start – rundum überarbeitet und mit 126 neuen Lokalen. Wer es aus den verschiedenen Regionen Deutschlands in den neuen Genussführer geschafft hat, erfahren Sie am 18. September bei Pressegesprächen in München, Hamburg, Berlin, Köln, Bonn, Frankfurt, Nürnberg und Stuttgart (Termine s. unten).*



Ein Jahr intensiver Arbeit liegt hinter ihnen: 400 ehrenamtliche und unabhängige Testerinnen und Tester waren für den neuen **Slow Food Genussführer 2015 (ET 29.9., oekom verlag)** erneut auf der Pirsch. Ihre Ergebnisse können sich sehen lassen: Mit inzwischen 403 Gasthaus-Empfehlungen vom Allgäu bis zur Waterkant, vom Saarland bis in die Lausitz sowie einer Vielzahl an Neuentdeckungen beweist der im letzten Jahr so erfolgreich gestartete Gastro-Kompass erneut seine kulinarische Kompetenz. Auch die Hauptstadt Berlin gibt ihr Debüt.

„Das Herz der kulinarischen Identität Deutschlands liegt (...) in den regionaltypischen Gasthäusern“, sagt Slow-Food-Gründer Carlo Petrini. Dieser Maxime bleibt der Genussführer auch in seiner neuen Ausgabe treu. Während sich Gault Millau und Michelin der Spitzengastronomie widmen, setzt er andere Akzente und bleibt „der etwas andere Wirtshausführer“. Statt mit Sternen oder Rankings glänzt er mit liebevoll-individuellen Beschreibungen und vielen Details aus den Speisekarten der empfohlenen Häuser. Neben feinen Restaurants haben auch einfache Gasthäuser und Weinstuben, Almhütten und Fischkaten Eingang gefunden, sowie – ganz neu – bayerische Bräustüberl und märkische Fischbrater, die als Spezialitätenlokale ein eigenes kleines Sonderkapitel schreiben. Es hat sich einiges geändert im neuen Genussführer, aber die Kriterien für die Aufnahme sind geblieben: Regional geht vor international, handwerklich vor extravagant, bezahlbar vor hochpreisig. Gute Gerichte aus frischen und saisonalen Zutaten und der Verzicht auf Zusätze, Aromastoffe und Geschmacksverstärker sind oberstes Gebot. Und natürlich muss es schmecken, das Ambiente soll einladend und der Service freundlich sein.

Ausnahmslos alle Lokale, auch die „alten“ Adressen, wurden für den neuen „Slow Food Genussführer Deutschland 2015“ überprüft und aktualisiert. „Der Leser erhält keine bloße Fortschreibung, sondern ein in weiten Teilen neues Buch, in dessen Artikel die neuen Erfahrungen unserer Testgruppen aus dem letzten Jahr eingeflossen sind“, so Herausgeber Wieland Schnürch. Fast jede zehnte Adresse hat es dabei – aus verschiedenen Gründen – nicht mehr in den neuen Genussführer geschafft. „Durch die große Zahl an Neuaufnahmen fallen die Streichungen jedoch nicht stark ins Gewicht“, so Schnürch. Ziel sei es, den Genussführer Schritt für Schritt zu erweitern, sodass alle Regionen in Deutschland in angemessener Weise abgebildet sind.

*Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.), Slow Food Genussführer Deutschland 2015, oekom verlag, 448 Seiten, 19.95 EUR, 20.60 EUR [A], ISBN 978-3-86581—663-4. Auch als E-Book erhältlich.*

**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.

**Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin. Die Slow Food Bewegung zählt Mitte 2014 in Deutschland über 13.000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern.

**Presseveranstaltungen zum neuen "Slow Food Genussführer Deutschland 2015":  
(Bitte melden Sie sich bei den jeweils aufgeführten Kontaktpersonen an!)**

**München**

Donnerstag, 18.09.2014, 11 Uhr  
Restaurant Sir Tobi, Sternstraße 16, 80538 München

**Anmeldung und Infos:**

Jörg Kersten (Slow Food München; Testgruppenleiter Convivium München)  
[joerg.kersten@infineon.com](mailto:joerg.kersten@infineon.com), Tel. 08141-3 82 64

**Hamburg**

Donnerstag, 18.09.2014, 12 Uhr  
Restaurant Lokal 1, Kampstraße 25-27, 20357 Hamburg

**Anmeldung und Infos:**

Sebastian Wenzel (Convivienleiter Slow Food Hamburg)  
[wenzelhh@googlemail.com](mailto:wenzelhh@googlemail.com), Tel. 040-696 48 218

**Berlin**

Donnerstag, 18.09.2014, 11 Uhr  
Restaurant Altes Zollhaus Berlin, Carl-Herz-Ufer 30, 10961 Berlin

**Anmeldung und Infos:**

Manfred Kriener (Slow Food Berlin; Testgruppenleiter Convivium Berlin)  
[kriener@t-online.de](mailto:kriener@t-online.de), Tel. 0175-5669661

**Frankfurt**

Donnerstag, 18.09.2014, 19.30 Uhr  
Restaurant Mainlust, Hegarstr. 1, 60529 Frankfurt-Schwanheim

**Anmeldung und Infos:**

Sabine Schäfer (Slow Food Frankfurt; Testgruppenleiterin Convivium Frankfurt)  
[frankfurt@slowfood.de](mailto:frankfurt@slowfood.de), Tel. 06039-9920533

**Köln**

Donnerstag, 18.09.2014, 10.30 Uhr  
Erdmanns, An der Eiche 5, 50678 Köln

**Anmeldung und Infos:**

Anne Fuentes (Convivienleiterin Slow Food Köln)  
[koeln@slowfood.de](mailto:koeln@slowfood.de), Tel. 0151-17524082

**Bonn**

Donnerstag, 18.09.2014, 15 Uhr  
"Speisesaal" in der Bundeskunsthalle, Friedrich-Ebert-Allee 4, 53113 Bonn  
**Anmeldung:** Erika Altenburg (Genussführer-Beauftragte Convivium Bonn)

[e.alt@t-online.de](mailto:e.alt@t-online.de), Tel. 0228-69 23 26

**Infos:** Dr. Monika Hörig

[Monika.Hoerig@t-online.de](mailto:Monika.Hoerig@t-online.de), Mobil 0160-97228027

**Stuttgart**

Donnerstag, 18.09.2014, 11.30 Uhr  
Weinstube Lamm Feuerbach, Mühlstraße 24, 70469 Stuttgart-Feuerb.  
Parkhaus: Feuerbacher Talstraße 6, ca. 60 m zur gegenüberliegenden Weinstube Lamm

**Anmeldung und Infos:**

Karl-Heinz Hassis (Slow Food Stuttgart; Mitglied der Genussführerkommission Slow Food Deutschland e.V.)  
[hassisk@web.de](mailto:hassisk@web.de), Mobil 0175-6478 287 oder Tel. 07144-8494-90 AB

**Nürnberg**

Donnerstag, 18.09.2014, 12

Café-Restaurant Literaturhaus, Luitpoldstraße 6, 90402 Nürnberg

**Anmeldung und Infos:**

Gerhard Tremel (Slow Food Nürnberg; Mitglied der Genußführerkommission Slow Food Deutschland e.V.)  
[gerhardtreml@aol.com](mailto:gerhardtreml@aol.com), Tel. 0911-8325188 (priv.) oder -95166-0

**Bitte beachten Sie [hier](#) auch unsere Pressemeldung ab dem 18. September mit einer detaillierten, bundeslandspezifischen Liste aller neuen und wieder aufgenommenen Genussführer-Lokale!**

**Bei Rückfragen und für Bestellungen von Rezensionsexemplaren wenden Sie sich bitte an:**

Bettina Reinemann  
oekom verlag GmbH  
Presse und Öffentlichkeitsarbeit  
Waltherstraße 29  
80337 München

Fon 089/54 41 84-34  
Fax 089/54 41 84-49  
Email [reinemann@oekom.de](mailto:reinemann@oekom.de)

Erhältlich ab 29. September 2014 im Buchhandel, unter [www.oekom.de](http://www.oekom.de) oder bei  
Verlegerdienst München GmbH  
Gutenbergstraße 1  
82205 Gilching  
Fon +49/(0)81 05/388-577  
Fax +49/(0)81 05/388-210