

## Slow Food Genussführer Deutschland: Das Warten hat ein Ende

*Der Slow Food Genussführer 2017/18 ist da. Nach schöpferischer Pause kommt die neue Ausgabe: 600 Seiten dick mit neuem Elan, vielen Extras und mehr als 500 Gasthaus-Empfehlungen*

### **PRESSEINFORMATION – Berlin, 26. September 2016**

Er leuchtet in sattem Orange wie ein Kürbis frisch vom Feld. Er ist mit 605 Seiten ganz schön dick geworden und er drängelt sich immer selbstbewusster auf seinen angestammten Platz im kulinarischen Bücherregal der Republik. Der **Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18** ist da. Mit mehr als 500 getesteten und empfohlenen Gasthäusern, Restaurants, Fischkaten, Weinstuben ist er ein unverzichtbarer Wegweiser für die regionale Küche.

### **Im Norden und Osten viel Neues**

Wird der etwas andere Gastronomie-Guide wieder die Bestenliste unter den deutschen Restaurants und Reiseführern stürmen? Nach dem großen Verkaufserfolg der beiden Vorgänger-Ausgaben mit zusammen 35.000 verkauften Exemplaren sind Herausgeber und Verlag optimistisch: „*Mit dieser Ausgabe sind wir mehr als nur zufrieden*“, sagt Wieland Schnürch. Der Münchner Anwalt leitet das Herausgeberteam von Slow Food Deutschland. Schnürch ist besonders stolz wenn er auf die Deutschlandkarte schaut, die auf den Umschlagseiten des neuen Genussführers mit lauter roten Stecknadelköpfen gespickt ist, denn es gibt immer mehr empfohlene Lokale und immer weniger weiße Flecken. 157 Lokale sind neu in den Genussführer aufgenommen worden, 50 wurden gestrichen. Vor allem im Norden und Osten wimmelt es vor Neueinträgen. Da kommt selbst das notorische Nord-Süd-Gefälle der Republik gehörig ins Wanken.

### **Regionale Küche im Aufwind**

Auffällig ist der frische Wind, der in den Gaststuben weht. Er spiegelt sich oft schon in den originellen Namen der Häuser wieder. Da **debütieren in Berlin** ein „Braugasthaus Doldenmädel“ oder ein „Herz & Niere“. Auch eine „Feld-Wirtschaft“ bei **Ulm** trägt ihr Programm im Namen, ebenso wie die „Speisenkammer“ in **Brandenburg** oder die „Meeresfrüchte“ in **Cuxhaven**. Nomen est omen, das gilt auch für das „WEINreich“ in der Pfalz oder „Red - die grüne Küche“ in **Heidelberg**, für „Soul Food“ in **Koblenz** oder die „Goldmarie“ und das „Upper Eat Side“ in **München**: Hier wächst eine junge Generation nach, die der regionalen Küche endgültig die ihr oft nachgesagte Biederkeit austreibt.

### **Erweiterter Serviceteil**

Echte Neuerungen sind das *ABC der regionalen Spezialitäten*. Hier werden in einem 20-seitigen Glossar mundartliche Begriffe erklärt – von der nordhessischen Ahle Worscht über Nonnafürzle, Ofenschlupfer, Mogndratzerl, Pillekuchen bis hin zum fränkischen Zwetschgenbames. **Erstmals bewertet der Genussführer auch die Lage unserer Grundnahrungsmittel. Ein analytischer Blick in Backstuben und Metzgereien, in die Fischtheken, Brauereien und Weinkeller.** Gutes Essen für alle – da ist die Qualität der Grundnahrungsmittel ganz entscheidend.

Jetzt ist die erste Auflage des neuen Genussführers 2017/18 gedruckt, die Auslieferung hat begonnen. Die erstaunliche Zahl der Vorbestellungen ist ein guter Indikator für die Neugierde von Buchhandel und Leserschaft. Nach einer schöpferischen Pause von zwei Jahren gilt der Stoßseufzer des Berliner *Tagesspiegels* umso mehr: „Auf dieses Buch haben wir lange gewartet!“. Das Warten hat nun ein Ende, Messer, Gabel und Lesebrille liegen bereit.

\*\*\*\*\*

*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. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als Slow-Food-[Mitglied](#) ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

**Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland etwa 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern. <http://www.slowfood.de/>

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson