

Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18: Die neue Ausgabe ist da! Runderneuert, prall und mit vielen Extras

Gemeinsame Pressemitteilung mit dem oekom Verlag – Berlin, 4. August 2016

Mit dem Genussführer 2017/18 erscheint der kulinarische Kompass von Slow Food Deutschland am 26. September zum dritten Mal. Mit vielen Extras und 503 Restaurant-Empfehlungen ist dieser dicker denn je, und die weißen Flecken sind auch verschwunden.

Pünktlich zur Frankfurter Buchmesse erscheint der dritte Jahrgang des Restaurant-Führers von Slow Food Deutschland. Erstmals führt der neue [Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18](#) die doppelte Jahreszahl im Titel und zeigt damit die verlängerte zeitliche Reichweite und das nun zweijährige Erscheinungsintervall an. Mit 35.000 verkauften Exemplaren der beiden ersten Ausgaben gelang dem Genussführer auf Anhieb der Sprung an die Spitze der deutschen Gastroführer. »Die großartigen Verkaufszahlen zeigen die Sehnsucht der Verbraucher nach einem Gastroführer, der sich um die einfachen Lokale und um die Mittelklasse kümmert, und sie stehen für das gute Image von Slow Food«, sagt oekom-Cheflektor Christoph Hirsch.

Entgegen allen Diätvorschriften ist der neue Doppeljahrgang mit **fast 600 Seiten** dicker denn je. Über 500 Restaurants, Wirtshäuser, Fischkaten und Weinstuben werden vorgestellt, darunter **157 neue Adressen**. Zusätzlich erhöht der erweiterte Serviceteil die Wertigkeit. Mit dem umfangreichen »**ABC der regionalen Spezialitäten**« wurde eine **kleine kulinarische Heimatkunde** eingeführt. Von A wie Ahle Worscht bis Z wie Zwibbelploatz werden mundartliche Begriffe der regionalen Küche erklärt. Als Orientierungshilfe gibt es zudem kleine Informationsstrecken zu unseren Grundnahrungsmitteln wie Fleisch, Fisch oder Brot.

Mit der Erweiterung des Genussführers auf 503 Empfehlungen verschwinden die meisten weißen Flecken auf der Karte. Dazu der Leiter des Herausgeberteams Wieland Schnürch: »Das ist der große Fortschritt dieser Ausgabe: Gerade in Ost- und Norddeutschland sind viele neue Adressen dazugekommen, wir schauen jetzt wirklich landesweit in die Töpfe!« Und auch dieses Mal wurde kein Einzeltester losgeschickt, der mit hochgeschlagenem Mantelkragen heimlich ein Restaurant besucht. Stattdessen haben 70 Testgruppen mit mehr als 500 Einzeltestern die Lokale ausgewählt – in der Regel in ihrem direkten Umfeld, das ihnen bestens vertraut ist. »Das macht diesen Führer so einmalig«, betont Schnürch.

Die Kriterien für die Auswahl sind die alten geblieben. Wer mit frischen und saisonalen Lebensmitteln der Region kocht und auf lieblose Fertigprodukte pfeift; wer gutes Handwerk praktiziert und geschmackvoll würzt, statt Geschmacksverstärker und andere Aromabooster einzusetzen; wer ein einladendes Ambiente bietet und freundlichen Service lebt; wer sich der kulinarischen Tradition seiner Region bewusst ist und im familienfreundlichen Preissegment bleibt; und bei wem es so richtig gut schmeckt – der gehört in den Slow Food Genussführer.

Slow Food Deutschland e.V., »Slow Food Genussführer Deutschland 2017/18«, ca. 580 Seiten, Hardcover, ISBN 978-3-86581-809-6, 24,95 Euro /25,70 (A). Auch als E-Book erhältlich.



Presseinformation

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 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.