



Slow Food®

Deutschland e.V.

Wieder da: Slow Food Genussführer 2019/2020

PRESSEINFORMATION – Berlin, 19. September 2018

Die vierte Ausgabe des Slow Food Genussführers ist fertiggestellt – sie liegt ab dem 1. Oktober 2018 in den Regalen der Buchhändler. Mit der neuen Ausgabe 2019/20 hat Slow Food noch einmal die Schlagzahl erhöht. Der Restaurantführer ist jetzt 752 Seiten dick. 548 Lokale werden besprochen, darunter 125 neu aufgenommene Adressen. Erstmals erscheint der Gastroguide im Vierfarbdruck. Dazu kommen viele interessante Neuerungen: So präsentiert Slow Food in einem eigenen Kapitel zwölf deutsche Regionen mit ihrer kulinarischen Geschichte und ihren Spezialitäten.

Bei allen Neuerungen ist Slow Food seinem Grundkonzept aber treu geblieben. Nicht die Sternelokale und die teure Spitzengastronomie stehen im Fokus, sondern wiederum einfachere Gasthäuser und Restaurants – vom gemütlichen Dorfwirtshaus bis zum kleinen Fischlokal, von der Weinstube nebenan bis zum Ausflugslokal mit schöner Aussicht. »Auf dieses Buch haben wir lange gewartet«, kommentierte der Berliner Tagesspiegel das Erscheinen der ersten Ausgabe. Jetzt ist der kulinarische Kompass von Slow Food bereits zum vierten Mal erschienen – eine erstaunliche Erfolgsgeschichte und erneut ein Gemeinschaftswerk von 69 Testgruppen und mehr als 500 Restauranttestern.

Gemeinsam ist allen 548 vorgestellten Lokalen die Verankerung in der Region. Denn dort wachsen die Zutaten. So transportiert auch die neue Ausgabe wieder ein Stück kulinarische Heimatkunde. Mit besten Produkten aus dem Umfeld lässt sich allerdings mehr auf den Teller zaubern als Schnitzel und Schweinsbraten. Da darf es auch mal ein Sashimi von der Schwarzwaldforelle sein. »Es ist spannend, über den Tellerrand der rein traditionellen Regionalküche hinauszublicken«, sagt Wieland Schnürch, Leiter des Herausgeberteams von Slow Food, »und deshalb wollen wir uns den neuen Entwicklungen in der Gastronomie nicht verschließen.« Dazu gehört, dass Ausflüge in die internationale Küche das regionale Angebot durchaus bereichern können.

Zum eisernen Slow-Food-Prinzip »gut, sauber, fair« zählt weiterhin der Verzicht auf Geschmacksverstärker und Convenience. Wenn die Küche dann noch bei gutem Geschmack saisonal und frisch ist, wenn Nachhaltigkeit mehr ist als ein Lippenbekenntnis, wenn die Preise vernünftig sind, das Ambiente und der Service einladend, dann sind die Kriterien von Slow Food erfüllt.

Der Genussführer zählt von der ersten Ausgabe an zu den erfolgreichsten Büchern des oekom verlags. Nach den Verkaufszahlen ist er zur Nummer zwei unter den deutschen Restaurantführern aufgestiegen. »Darauf sind wir mächtig stolz«, sagt oekom-Cheflektor Dr. Christoph Hirsch. »Und wir sind zuversichtlich, dass auch die vierte Ausgabe 2019/2020 wieder sehr gute Verkaufszahlen erreichen wird.«

Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.), Slow Food Genussführer 2019/20, oekom verlag, 752 Seiten, 28.00 EUR, 28.70 EUR [A], ISBN 978-3-96238-057-1. Auch als E-Book erhältlich.

Für ein Rezensionsexemplar wenden Sie sich bitte direkt an Bettina Reinemann, oekom verlag GmbH, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, reinemann@oekom.de, 089-54 41 84 34, www.oekom-verlag.de

Pressekonferenzen zum Genussführer:

München

Dienstag, 09. Oktober 2018, 11 Uhr

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Wirtshaus „Der Pschorr“, Viktualienmarkt 15, 80331 München
Information & Anmeldung unter: reinemann@oekom.de, Fon (0 89) 54 41 84-34

Potsdam

Dienstag, 9. Oktober 2018, 11.30 Uhr

Details zum Ort werden noch bekannt gegeben

Information & Anmeldung unter: kriener@t-online.de, Fon (0 30) 6 86 31 27

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

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

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin