



# Slow Food® Deutschland

## Das Warten hat ein Ende

**20.07.2022 – Nach längerer pandemiebedingter Pause meldet er sich zurück: Der neue »Slow Food Genussführer 2023/24« ist da. 656 Seiten dick, mit neuem Elan, rund 450 Gasthaus-Empfehlungen und beachtlichen 68 Neuaufnahmen.**

Ganze vier Jahre sind seit seinem letzten Erscheinen verstrichen. Am 6. September kommt der neue »Slow Food Genussführer 2023/24« endlich wieder in den Buchhandel. In altbewährter Manier stellt er allen, die eine ehrliche und schmackhafte Küche schätzen, gastronomische Höhepunkte in der Umgebung vor. Das Besondere am Genussführer ist die Suche nach Restaurants, die nicht nur ihren Gästen etwas Gutes tun, sondern auch ein Auge auf unverfälschtes Koch- und Lebensmittel-handwerk sowie nachhaltige Erzeugnisse werfen. Hier gibt es Lebensmittel ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe, frisch aus der Region und handwerklich zubereitet. Echt »slow« eben.

### **Nachhaltig arbeitende Gasthäuser kamen besser durch die Pandemie**

»Wir sind sehr glücklich und auch ein wenig stolz, dass wir die neue Ausgabe gemeinsam mit unseren hoch engagierten Testgruppen realisieren konnten, denn der Gastro-Sektor leidet an seiner schlimmsten Krise seit dem Zweiten Weltkrieg«, sagt Wieland Schnürch, langjähriger Leiter der Genussführer-Kommission. »Umso großartiger ist es, dass es fast 450 Lokale zwischen diese Buchdeckel geschafft haben.« Offenbar sind Wirte und Köchinnen, die nachhaltig arbeiten, besser durch die letzten Jahre gekommen als die konventionelle Gastronomie. Obwohl bundesweit die Zahl der Betriebe, die seit 2020 den Gang zum Insolvenzgericht antreten mussten, um gut 30 Prozent angestiegen ist, ist die Zahl an Genussführer-Lokalen, die allein wegen Corona aufgeben mussten, eher gering.

### **Mehr ausländische Küche, mehr Schutz von Natur, Tieren und Umwelt**

Auch wenn die Kriterien für die Aufnahme in den Slow Food Genussführer – »regional vor international, handwerklich vor extravagant, bezahlbar vor hochpreisig« – gleichgeblieben sind, hat sich doch einiges geändert im Führer. Zum Beispiel wurden erstmals auch ausländische Kochstile berücksichtigt, wenn deren Ergebnisse die regionale Kompetenz der beteiligten Köchinnen und Köche widerspiegeln. Ein anderes, sehr wichtiges Kriterium betrifft bedrohte Tierarten wie etwa den Aal. Diesen möchten die Tester\*innen künftig nicht mehr auf Speisekarten sehen, ebenso wie Produkte, die auf tierquälerische Weise entstehen, wie Gänsestopfleber oder Froschschenkel.

Statt mit Sternen oder Rankings glänzt der neue Slow Food Genussführer mit liebevoll individuellen Beschreibungen und vielen Details aus den Speisekarten der empfohlenen Häuser. Er leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Stärkung einer Gastronomie, die sich Fairness, Sauberkeit und Transparenz, Engagement für Natur und Umwelt und eine hohe handwerkliche Kochkunst auf ihre Fahnen geschrieben hat.

\*\*\*\*\*

*Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) | V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff*

#### **Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

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

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin