



SLOW FOOD

Genuss
führer
2019/20

mit 125
neuen
Restaurants

*Unsere besten
Restaurants und Gasthäuser
in Deutschland*



Slow Food Deutschland e.V. (Hrsg.)

Slow Food Genussführer 2019/20

Unsere besten Restaurants und Gasthäuser
in Deutschland

ISBN 978-3-96238-057-1

752 Seiten, 12 x 21,5 cm, 28,- Euro

oeekom verlag, München 2018

©oeekom verlag 2018

www.oeekom.de

Geleitwort

Kinder, wie die Zeit vergeht! Man muss nur hinschauen, dann erblickt man auf dem Buchcover unseres neuen prächtigen *Genussführers* die Zahl 2020. Bis 2020 wird Ihnen dieses Buch als kulinarischer Kompass den Weg zu den »Guten« weisen, zu Restaurants, Wirtschaften und Weinstuben, die uns am Herzen liegen und die Ihnen hoffentlich gefallen werden. 2020 – eine magische Zahl! Viele politische und gesellschaftliche Zielvorgaben hatten genau dieses Jahr 2020 im Visier. Bis dahin sollte alles besser werden, nachhaltiger, sauberer, gesünder! Ersparen wir uns den Hinweis, dass die Zielvorgaben meist nicht eingehalten werden, egal, ob beim Klima, bei der Elektromobilität oder Energiewende. Wir hinken immer ein wenig lustlos hinterher.

Umso mehr freut es mich, dass wir mit dem *Genussführer* voll im Plan sind und ein Stück vorausgehen; dass wir mit dieser Ausgabe einen regelmäßigen Zwei-Jahres-Rhythmus etabliert und eingehalten haben. Mit der inzwischen vierten Ausgabe ist der *Genussführer* den Kinderschuhen entwachsen. Er hat sich einen festen Platz im kulinarischen Buchregal erobert. Womöglich hat er sich sogar auf den Weg gemacht, eine gastronomische Institution zu werden – als Restaurantführer von unten, mit den etwas anderen Beurteilungskriterien. Sie wissen ja: Uns interessiert im Zweifelsfall mehr, wie das verarbeitete Rindvieh gehalten wurde, als die Haselnussnote im vierten Glied beim raffinierten Zwischengang.

Ich freue mich nicht nur unbändig, ich möchte auch Danke sagen. Der *Genussführer* ist nicht nur eines der Vorzeigeprojekte von Slow Food Deutschland. Er ist auch ein einzigartiges Gemeinschaftsprojekt, ja ein Gesamtkunstwerk. Angesichts der rund 550 Lokale, die in diesem Führer versammelt sind, waren vermutlich mehr als 2 000 Testessen nötig. Unsere über ganz Deutschland verteilten 69 Testgruppen mit über 500 Restauranttestern haben sich für diese vierte Runde wieder richtig ins Zeug gelegt. Unterschätzen Sie das bitte nicht: Die gehen nicht nur essen, um einen schönen Abend zu haben. Die treffen sich auch auf Regionalkonferenzen zum großen Ratschlag und debattieren über die Kriterien und ihre Auslegung. Sie kontaktieren die Wirte und recherchieren deren Einkaufspolitik. Sie schreiben Texte und stimmen sie ab. Sie bilden sich weiter in Sachen Chemie in Lebensmitteln, Geschmacksverstärker und Convenience.

Ihnen allen gebührt mein Dank, ebenso dem bundesweiten Herausgeber-Team, der Redaktion, dem Verlag und auch den Wirten, die nicht immer amüsiert sind, wenn die nervigen Slow-Food-Leute mal wieder wissen wollen, woher sie denn nun ihr Kalbsschnitzel und ihren Ziegenkäse beziehen.

Mit dieser vierten Ausgabe ist der *Genussführer* nicht nur erwachsen geworden. Er hat sich auch weiter von seinem angesehenen italienischen Vorbild emanzipiert. Es ist kein Geheimnis, dass das Prachtstück namens Osterienführer anfangs unser Maßstab und Idol war. Doch inzwischen geht der *Genussführer* eigene Wege. Er entwickelt sich von Ausgabe zu

Ausgabe weiter, feilt an den Kriterien und versammelt viele Informationen zwischen den beiden Buchdeckeln, die weit über die Restaurantbesprechungen hinausgehen. Damit ist er auch eine Orientierungshilfe für die Alltagsküche außerhalb der Gastronomie geworden, also für den eigenen Herd!

Ich wünsche dieser vierten Ausgabe des *Genussführers* wieder viel Erfolg. Möge er – mindestens bis 2020! – allen Leserinnen und Lesern den Weg zu appetitlichen Tellern und wohligen Bauchgefühlen weisen.

Ihre Ursula Hudson
Vorsitzende *Slow Food Deutschland*

Vorwort

»Laube, Liebe, Hoffnung«, »Zurück zum Glück«, »alles passt da«, »Nach Lust & Laune« oder kurz und knapp: »Fundament«. Hätten Sie, liebe Leser, gedacht, dass es sich hier um Restaurantnamen handelt? Sie finden diese Lokale alle als Neuzugänge im *Slow-Food-Genussführer 2019/20*, den Sie jetzt – termingerecht im Zwei-Jahres-Rhythmus – wieder in Ihren Händen halten. Unter den über 120 Neueinträgen dieses Buches liest man nun immer häufiger solch' originelle Bezeichnungen, die bereits vom Namen her auf ein junges, unkonventionelles Gastroteam mit innovativem Konzept schließen lassen. Auf den Speisekarten überrascht dann zum Beispiel ein »Sashimi vom einheimischen Forellenfilet«, ein »Zander auf Wasabicreme« oder ein »Roastbeef vom Murnau-Werdenfelser Rind auf Schüttelbrot«. Regionalität, der sich der *Slow-Food-Genussführer* von Beginn an verschrieben hat, wird heute von jungen Köchen oft völlig neu interpretiert. Der Rückgriff auf die traditionellen Rezepturen der Region spiegelt sich manchmal nur noch in einzelnen Versatzstücken bei der Komposition der Gerichte wider. Im Mittelpunkt steht das regionale Grundprodukt. Fleisch, Fisch und Gemüse aus sauberer, nachhaltiger Produktion von um die Ecke wird mit internationalen Zubereitungsarten kombiniert. Carpaccio, Mousse, Gratin oder Jus bekommen einen neuen regionalen Inhalt.

Die regionale Küche in Deutschland befindet sich insgesamt im Umbruch. Früher erkannte man Gasthäuser mit regionalem Speisenangebot an Bezeichnungen wie »Goldener Löwe«, »Zum Hirschen« oder »Jägerwirt«. Auch dieses Buch ist noch weitgehend von der traditionellen Küche der Regionen geprägt, und so tummeln sich unter den Namensbezeichnungen der *Genussführer*-Lokale allein zwölf Löwen, elf Hirsche und acht Jäger, dicht gefolgt von Adler, Schwan, Ochs' und Lamm. Auch die Krone ist noch immer als Wirtshaussymbol beliebt und in diesem Buch insgesamt achtmal im Titel eines Gasthauses vertreten. Sie verspricht dem Gast, wie auch Löwe, Hirsch & Co., Solidität, Tradition, Bodenständigkeit. Hier bekommt der Besucher vom norddeutschen Pannfisch oder rheinischen Himmel un Äd bis zum bayrischen Schweinebraten oder schwäbischen Maultaschen die Speisen auf den Teller, die ihm in der Region seit Langem vertraut sind.

Allerdings hat in den letzten Jahrzehnten in der regionalen Gastronomie eine gewaltige Verschiebung stattgefunden. Die traditionelle Küche hat sich zunehmend aufs Land zurückgezogen, während in den großen Städten ausländische Lokale, allen voran Italiener, Griechen und Asiaten, die Oberhand gewannen. Gegen diese Konkurrenz aus zumeist südlichen Gefilden konnte sich auf Dauer nur behaupten, wer entweder billiger war als die Konkurrenz oder in einer Touristenregion die örtlichen Spezialitäten mit viel Gedöns vermarkten konnte – beides Optionen, die mit Genuss und Nachhaltigkeit meist nicht in Einklang zu bringen sind. Die dritte Option, nämlich bei den Grundstoffen und der Zubereitung verstärkt auf Qualität zu setzen, wählten in den Großstädten Wirte und Köche bis vor Kurzem

nur sehr zögerlich. Dies ändert sich gerade. Eine neue Generation großstädtischer Köche entdeckt die ganze Palette der Köstlichkeiten der eigenen Region aus Wald, Wiese und Fluss. Sie zaubert daraus Gerichte, deren Lektüre auf der Speisekarte neugierig macht: »Spargelmousse mit herzhafter Panna cotta« konsequent aus sauberen einheimischen Produkten hergestellt, liest man da im »Maletter« in Eichstätt. Ein »Rotkohlschaumsüppchen mit Zimtmarshmallow« überrascht den Gast im »zeitlos« in Dresden. Und eine »Mousse vom Sauerteigbrot mit Quitteneis« bietet das »Herz & Niere« in der Hauptstadt Berlin seinen staunenden Gästen. Auch hier verraten die Restaurantnamen viel über die neuen Konzepte, in deren Mittelpunkt stets das frische, saisonale Grundprodukt steht – nicht selten in Bioqualität, stets jedoch von kleinen handwerklich arbeitenden Erzeugern aus der Nachbarschaft, denen man im Bedarfsfall »auf die Finger schauen« kann.

Eine solche von den Großstädten ausgehende Neuinterpretation regionaler Küche gab es schon einmal in der Geschichte. Regionale Küche in Deutschland ist nämlich noch gar nicht so alt, wie oft vermutet. Sie entstand vor gut 200 Jahren in den großen Städten und wurde erst durch die Kochbücher von selbstbewussten Bürgerstöchtern neu interpretiert und festgeschrieben. Geradezu programmatisch ging es dem sich emanzipierenden Bürgertum darum, Elemente aus der einfachen Volksküche mit Grundstoffen und Zubereitungen zu verbinden, die vorher dem Adel vorbehalten gewesen waren. Stolz präsentierten sich zwischen 1780 und 1830 erstmalig hannoversche, Dresdner oder bayrische Kochbücher. Darin wurden die Spezialitäten der jeweiligen Region versammelt und die Gerichte für den bürgerlichen Haushalt nachkochbar beschrieben. Welche Innovation dies seinerzeit darstellte, zeigt die Tatsache, dass die damals erfundenen Kochstile allesamt die deutschen Regionen zutiefst geprägt haben. Selbst heute in einer Zeit des Rückgangs der traditionellen regionalen Küche verbindet man untrennbar Klöße mit Thüringen, Bratwürste mit Franken, Spätzle mit Schwaben, Labskaus mit der Waterkant.

Slow Food will und kann sich mit seinem *Genussführer* den Innovationen der regionalen Küche nicht verschließen. Die Bewahrung guter und erhaltenswerter traditioneller Kochkultur ist und bleibt zwar ein wichtiges Gebot unserer Idee vom Schutz der Biodiversität und wider die kulinarische Gleichmacherei. Sie schließt jedoch keineswegs aus, dass auch andere Spielarten der Kochkunst, die sich innovativ mit den Erzeugnissen ihrer jeweiligen Region auseinandersetzen, für uns unterstützenswert sein können, wenn sie unseren Grundsätzen von »gut, sauber und fair« folgen. Das vorliegende Buch spiegelt dies in der ganzen Bandbreite seiner Restaurantbeschreibungen anschaulich wider.

Dafür sind unsere über 500 Tester erneut fleißig ausgeschwärmt und haben nun zum dritten Mal in Folge für einen stattlichen Zuwachs der von uns empfohlenen Lokale gesorgt, dem aber auch etwa 70 Streichungen gegenüberstehen. Manche Wirte haben eben unsere strengen Nachhaltigkeitstests nicht bestanden, etliche mussten jedoch auch schlicht aufgeben oder haben sich in eine andere Sparte verändert. Der Slow-

Food-Genussführer bleibt weiterhin nahe dran an der regionalen Gastronomieszene, und unsere Tester vor Ort beobachten aufmerksam Geschmack und Qualität.

Erstmals sind wir bei der Umsetzung des Regionalitätsgedankens noch einen Schritt weiter gegangen und haben uns in mehreren Kapiteln dieses Buches einzelner kulinarischer Regionen angenommen. So finden Sie von Hamburg bis München ein Dutzend Miniaturen zu Geschichte, Wesen und Entwicklung der örtlichen Kochkunst und deren Spezialitäten. Auch das im letzten Buch begonnene »ABC der regionalen Köstlichkeiten« wurde um etliche Kandidaten erweitert und bei vielen Stichwörtern ergänzt und überarbeitet. Unsere warenkundlichen Artikel zu typisch deutschen Lebensmitteln bauen wir in diesem Buch mit Neueinträgen zu Wurst und Wasser konsequent weiter aus. Und die Erkenntnisse über die berühmte frittierte Knolle, die unsere Aachener Testgruppe im Dreiländereck im Rahmen einer viel beachteten Fritten-Fahrradrallye gewonnen hat, darf ich Ihnen als ein Schmankerl dieser Ausgabe besonders ans Herz legen: Fast Food bei Slow Food – kein Widerspruch, wenn Sie die von uns ausgesuchten Frittenbuden mit stets handwerklich zubereiteten Pommes aus besten Kartoffeln, begleitet von hausgemachten Soßen, besuchen.

Mit neuen Symbolen bei den Restaurantbeschreibungen honorieren wir nun auch diejenigen Wirte, die selbst ihr eigenes Bier brauen oder im eigenen Wein- oder Apfelweingut edle Tropfen für ihre Gäste herstellen. Und wir erlauben uns, Ihnen in diesem Buch einen neuen Spross der Slow-Food-Gemeinschaft vorzustellen: Die Chef Alliance ist eine Vereinigung besonders engagierter Köche, die sich dem Slow-Food-Gedanken mit Haut und Haaren verschrieben haben. In welchem Genussführer-Lokal solche Überzeugungstäter hinterm Herd stehen, können Sie nun sofort am neuen Symbol der Chef Alliance erkennen.

Neben all diesen Neuerungen darf natürlich der eigentliche Zweck des Buches als Kompass zu guten, Slow-Food-gemäßen Restaurants und Wirtschaftshäusern, Weinschänken und Braugasthöfen nicht aus den Augen verloren werden. Von Aachen bis Zossen, von Amrum bis Oberstdorf finden Sie in dieser vierten Ausgabe des *Genussführers* genau 548 Lokalitäten versammelt, in denen Gewähr für einen genussvollen Besuch geboten wird. Und dass sich Genuss nicht allein im Gaumenkitzel niederschlägt, sondern viele Dimensionen hat, von denen Regionalität, Frische, Saisonalität, Authentizität, Transparenz bei den Grundstoffen, Nachhaltigkeit, Tierwohl und Gastfreundschaft nur die wichtigsten sind, ist schon seit Langem unser Credo. Ich hoffe, dass unser Buch diese Grundgedanken Seite für Seite widerspiegelt, und wünsche Ihnen möglichst viele schöne Stationen auf Ihrer Genussreise quer durch die deutschen Regionen.

Wieland Schnürch
Leiter des Herausgeberteams