

Genussführer regionale Gastronomie in Deutschland

Ein Projekt von Slow Food Deutschland im Zusammenwirken mit seinen Convivien als örtliche Vertreter der Slow-Food-Bewegung.

Der Genussführer für regionale Gastronomie wird vorerst in Form einer Datenbank erstellt. Er gibt einen Einblick in die Genussvielfalt der Regionen in Deutschland. Die Eintragungen erfolgen auf der Basis der nachfolgenden verbindlichen Standards durch die Convivien vor Ort. Alle am Projekt beteiligten Convivien verpflichten sich, diese Richtlinien einzuhalten. Dadurch wird ein einheitliches Auftreten sichergestellt und das Verfahren geregelt.

Kriterien für die Qualität der Produkte und die Regionalität:

Qualität der Speisen:

- Es werden saisonale, frische Lebensmittel der Region verwendet
- Die angebotenen Speisen sollen sinnlichen Genuss bereiten und sich von dem Geschmack des durchschnittlichen Restaurantangebots deutlich abheben
- Es werden frische und saisonale Lebensmittel verwendet, die auf handwerkliche Art zubereitet werden (keine Verwendung von Convenience-Produkten)
- Die Küche verzichtet auf den Einsatz von Aromen, Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern

Begriff der Regionalität:

Regionalität bedeutet, dass die Speisen in der jeweiligen Region besonders beheimatet sind. Der Anteil der regionalen Gerichte am Gesamtangebot der Speisekarte geht über das durchschnittliche Maß hinaus. Die Küche verwendet Rohprodukte der Region, sie sind auf der Speisekarte hervorzuheben.

Preisgestaltung:

Da die Preise zwischen den Regionen sehr unterschiedlich ausfallen können, legen die Convivien die angemessenen Preisspannen selbst fest. Bezugsgröße ist das Hauptgericht. Daneben können auch hochpreisige Gaststätten getestet werden, sie sind als solche zu kennzeichnen.

Gastlichkeit:

- wiedererkennbarer einfacher Stil
- ansprechendes Ambiente der Räume
- sorgsam und geschmackvoll gedeckter Tisch
- freundlicher, aufmerksamer Service

Vorgehensweise:

- jedes Convivium ist zuständig für seine Region und spricht keine Empfehlungen außerhalb seiner Zuständigkeit aus

- es sollten immer mindestens 3 Personen testen, es empfiehlt sich, eine feste Gruppe zu bilden
- es empfehlen sich 2 Testbesuche
- die Testergebnisse sollen jährlich überprüft werden
- die Testpersonen können anonym bleiben - dies entscheiden jedoch die Tester selbst - das Convivium gibt sich aber als Testgruppe von SFD zu erkennen
- es wird verdeutlicht, dass es sich um ehrenamtliche Tester handelt, die sich im Sinne der S F-Philosophie ihre Meinung bilden
- die Testpersonen sind unabhängig und nicht beeinflussbar
- es wird nur Positives veröffentlicht
- die Empfehlungen im Genussführer sind unabhängig von einer Mitgliedschaft des getesteten Betriebs bei SFD
- die Arbeitsgruppe Genussführer SFD stellt als Empfehlung für das Convivienleiterhandbuch Praxisbeispiele und Handreichungen zur Verfügung

Die dem Genussführer zugrunde liegenden Kriterien werden von der Gastronomie bisher nur selten umfassend angewendet. In der Genussführerpraxis kann es sich deshalb als sinnvoll erweisen, bei der Beurteilung der Lokale differenziert vorzugehen. Pflicht für die Aufnahme in den Genussführer ist in jedem Fall die überdurchschnittliche *Regionalität des Speiseangebots* und die überdurchschnittliche *Geschmacksqualität der Speisen*. Alle anderen Kriterien sind Zielkriterien, d.h., Restaurants, die diese Kriterien noch nicht vollständig einhalten, können dennoch in den Genussführer aufgenommen werden; es ist dann aber Aufgabe der Tester, im Dialog mit den Wirten solche Lokale zur Einhaltung der anderen Genussführerkriterien anzuhalten. Um die notwendige Transparenz herzustellen und um Anreize zu setzen, sollte die Einhaltung der einzelnen Zielkriterien im Testbericht jeweils lobend erwähnt werden, d.h. Nichterwähnung bedeutet, dass diese Kriterien von dem Restaurant (noch) nicht eingehalten werden.

SFD verkennt nicht, dass auch die internationale Küche in Deutschland auf hohem Niveau angeboten wird und auch dort Restaurants zu finden sind, die die Kriterien der Slow-Food-Philosophie erfüllen. Es bleibt den Convivien unbenommen, auf ihrer Homepage weitere Gaststättenempfehlungen auszusprechen. Sie dürfen allerdings nicht in der Datenbank „Genussführer regionale Gastronomie in Deutschland“ veröffentlicht werden.

M.W.18.07.05