



Slow Food Deutschland e.V.
**Slow Food Genussführer
2025/26**

*Die besten Restaurants und Gasthäuser in
Deutschland*

600 Seiten, Hardcover,
ISBN 978-3-98726-097-1,
38,00 € (D).
Auch als E-Book erhältlich.

Mit Slow Food auf kulinarischer Reise durch Deutschland: Die besten Gasthäuser und Restaurants

In Zeiten der Inflation und des Restaurantsterbens richtig gute Häuser entdecken, die nach Slow Food-Kriterien unbedingt empfehlenswert sind, und dort bewusst und unbeschwert genießen? Aber ja doch! Der neue »Slow Food Genussführer« ist der perfekte Begleiter für alle, die handwerklich zubereitetes, ehrliches und schmackhaftes Essen schätzen. Ab dem 2. September 2024 können Liebhaber*innen der nachhaltigen Küche den Restaurantführer im Handel erwerben.

Der »Slow Food Genussführer 2025/26« (ET 02.09.2024) präsentiert seine Auswahl der besten Gasthäuser und Restaurants Deutschlands. Die Mission ist unverändert: Restaurants zu finden, die ihren Gästen Gutes tun, indem sie auf unverfälschtes Kochhandwerk und die Umwelt gleichermaßen achten. Hier gibt es Gerichte ohne unerwünschte Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Die verwendeten Lebensmittel kommen aus vertrauenswürdiger regionaler Erzeugung und werden mit bestem handwerklichem Können zubereitet. Echt »slow« eben!

Die sechste Ausgabe versammelt rund 450 Restaurants und Gasthäuser. Sie bieten vorwiegend eine regional-traditionelle Küche an, die häufig zeitgenössisch angepasst ist. Doch finden sich auch neuere gastronomische Konzepte, die den Vorstellungen von Slow Food in besonderer Weise entsprechen. Bedeutende Kennzeichnungen für biozertifizierte Lokale, Brauereigasthöfe, Gasthöfe mit Weingut oder Restaurants mit herausragendem vegetarischem Angebot sind klar markiert und erleichtern die Auswahl. Das beliebte »ABC der regionalen Spezialitäten«, in dem regionale Köstlichkeiten und traditionelle Zubereitungsmethoden vorgestellt werden, wurde fortgeschrieben und bereichert den Serviceteil.

Statt Sterne zu vergeben oder Rankings aufzustellen, beeindruckt der Slow Food Genussführer mit liebevollen individuellen Beschreibungen der Gasthäuser und zahlreichen Details zu ihren Gerichten. Deren Preise werden genannt, um eine Auswahl entsprechend des eigenen Geldbeutels zu ermöglichen. Der Slow Food Genussführer leistet 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®
Deutschland

© Slow Food Deutschland e.V.

Slow Food Deutschland e.V.

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 sie Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel des politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt.

Pressestimmen

»Viele umfangreiche Hintergrundinformationen machen neugierig, besonders das „ABC der regionalen Spezialitäten“ und auch die „Kleine Warenkunde“ lesen sich richtig spannend [...].«
Uta Petersen, Kulinariker

»Für all jene, die nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf die Herkunft ihrer Speisen Wert legen, ist dieser Restaurantführer eine wahre Fundgrube. [...] Die Kombination aus informativen Texten, ausführlichen Restaurantvorstellungen und praktischen Tipps für Ausflüge macht ihn zu einem unverzichtbaren Begleiter für jeden, der in Deutschland auf kulinarische Entdeckungsreise gehen möchte.«

Andre Berreßem, Bibliomaniacs

»Ein äußerst hilfreicher kompakter Ratgeber für alle, die sich im Überfluss kulinarischer Angebote und Lokalitäten nicht mehr zurechtfinden. Ideal auch im Urlaub und für Städtrips, bei denen wenig Zeit bleibt, um sich durch alle Restaurants zu testen.«

Susan Börner, Thalia Chemnitz