

Rezension

CORTI Severin u. DESRUES Georges (Hg.): Slow Food. Gasthäuser in Österreich, Slowenien und Südtirol 2013. Über 350 Adressen ausgewählt und empfohlen von SLOW FOOD. Brandstätter Verlag, Wien 2012

Lothar KOLMER

Mittlerweile liegt der zweite Jahrgang dieses Slow Food Führers vor, der sich im Vergleich zum ersten inhaltlich erweitert hat. Damit setzt eine Entwicklung ein, die sich beim Mustergebenden „Osterie d'Italia“ Führer von Slow Food schon ergeben hat. Allein die Existenz eines solchen Führers gibt Restaurants und Wirtshäuser einen Ansporn, aufgenommen zu werden. Die Slow Food Kriterien kann man als bekannt voraussetzen, es geht, kurz gesagt, um einen „regionalen, traditionellen und unverfälschten Küchenstil“. Wie freilich das zweite Adjektiv schon sagt, legt Slow Food Wert auf traditionellen Stil. Das bedeutet, dass vor allem die Klassiker der österreichischen Küche im Vordergrund stehen. Slow Food will regionale traditionelle Erzeugnisse fördern und diese in die Gastronomie bringen. Als ein Teil dieses Bestrebens darf der Führer gesehen werden.

Er ist ebenfalls nach den Bundesländern aufgebaut, dann folgen die Orte wieder alphabetisch nacheinander. Die Gasthäuser sind kurz beschrieben; die Gerichte auf der Karte werden herausgehoben, rot gedruckt die besonderen „Highlights“. Wenn man diesen Führer mit dem ebenfalls Besprochenen „Wo ist Österreich?“ vergleicht, fällt große Übereinstimmung auf. Freilich sind im Slow Food Führer mehr Heurige, Jausenstationen aufgeführt. Auf der anderen Seite ließen sich mit den gleichen Kriterien durchaus auch noch andere Wirtshäuser aufnehmen. Auch hier sind die Kriterien letztlich subjektiv und folgen offensichtlich den Geschmäckern der jeweiligen Slow Food Convivien. Eine größere Transparenz bei den Bewertungskriterien wäre zu wünschen. Zu überlegen wäre freilich – das könnte einen Ansporn bieten – auch Lokale aufzunehmen, die etwas ambitionierter mit traditionellen Rezepturen umgehen. Ein Vergleich der aufgeführten Betriebe des Landes Salzburg mit dem viel umfangreicheren „Wo ist Österreich“ zeigt größte Überschneidung, als Neuentdeckung stellt sich lediglich ein Heuriger heraus. Das ist kein so großer Mehrwert; aber Slow Food Affine werden das anders sehen und hilfreich ist das Werk allemal.