



von **Wieland Schnürch**  
 Leiter des Herausgeber-Teams  
 des Slow Food Genussführers

**D**ie Gastronomie in Deutschland leidet an ihrer schlimmsten Krise seit dem Zweiten Weltkrieg. Die Corona-Pandemie bewirkte massive Umsatzrückgänge, Entlassungen und Kurzarbeit, Betriebsschließungen und Insolvenzen. Der Krieg in der Ukraine verursacht zudem explodierende Energiekosten, steigende Lebensmittelpreise und ein schmaleres Budget der Gäste.

Auch die Lokale, die Slow Food Deutschland in seinem »Genussführer« empfiehlt, hat die Krise getroffen. Es scheint jedoch, dass Wirtinnen und Köche, die nachhaltig arbeiten, besser durch die Krise gekommen sind, als die konventionelle Gastronomie. Stieg die Zahl der Betriebe, die seit 2020 den Gang zum Insolvenzgericht antreten mussten, bundesweit um gut 30 Prozent an, so ist der »Verlust« an Genussführerlokalen, die allein wegen Corona aufgeben mussten, seit der letzten Ausgabe 2019/20 beinahe zu vernachlässigen. Die Gründe dafür liegen auf der Hand: Wer schon bisher seine Küchenzutaten aus der Region bezogen hat, ist von Lieferengpässen bei globalisierten Warenströmen kaum betroffen. Wer schon bisher seinen Lieferanten einen fairen Preis bezahlt hat, muss keine Preiserhöhungen auf seine Gäste abwälzen. Wer schon bisher für gute Arbeitsbedingungen und faire Bezahlung seiner Mitarbeiter gesorgt hat, muss nicht über Fachkräftemangel klagen. »Bei uns stehen die Bewerber für einen Ausbildungsplatz Schlange«, erzählt Manuel Reheis, Mitglied der Slow Food Chef Alliance und Koch im Münchner Restaurants »Broeding«. »Wir haben schon immer deutlich mehr bezahlt als branchenüblich und darauf geachtet, dass niemand mehr als 40 Stunden arbeitet.« Mindestens genauso wichtig sei aber eine faire Bezahlung der Zulieferer. »Wir müssen dafür sorgen, dass es unseren Lieferanten gut geht, dann geht es auch uns gut.«

Wer sich also gegen künftige Krisen wappnen will, sollte gerade die nachhaltige Gastronomie stärker fördern. In Öffentlichkeit und Politik scheint dieser Gedanke noch nicht recht angekommen zu sein. Wo sind die Unterstützungen für Gastro-Betriebe, in denen mit sauberen Grundstoffen gearbeitet, Lebensmittelverschwendung vermieden oder vernünftig ausgebildet wird? Warum wird ein Förderprogramm, wie das des Bundeslandwirtschaftsministeriums für Bio-Spitzenköche – im Rahmen des BÖLN – nicht auf alle, die transparent und nachhaltig kochen, ausgeweitet? Hierzulande werden diejenigen, die ihren Gästen möglichst billig aufzischen und so zwangsläufig Schäden an Natur, Umwelt und Mensch in Kauf nehmen, dafür nicht zur Kasse gebeten, sondern genießen

einen Konkurrenzvorteil. Wo bleibt die Belohnung für handwerkliches Kochen, regionalen Warenbezug und niedrige Umweltbelastung? Warum erklärt man Bio-Produkte in der Gastronomie nicht zum Standard und Erzeugnisse aus konventionellem Anbau als deklarationspflichtig? Nur so ließe sich Chancengleichheit in der Konkurrenz zwischen teurerem nachhaltigem und billigem herkömmlichem Essen im Restaurant herstellen.

Auch in der Ausbildung des Nachwuchses muss ein stärkerer Fokus auf einen bewussteren Umgang mit guten und sauberen Lebensmitteln gelegt werden. Hierzu ist eine Anpassung der Lehrpläne nötig. Auszubildende müssen wieder richtig kochen lernen anstatt überwiegend für die Systemgastronomie getrimmt zu werden.

Aber nicht nur die Politik ist gefragt. Wir alle können etwas tun. Wir können zielgerichtet durch unseren Besuch die Guten unter den Gastro-Betrieben unterstützen.

Dafür müssen wir vielleicht etwas tiefer in die Tasche greifen. Aber so, wie wir selbstverständlich im Bioladen etwas mehr für saubere Nahrungsmittel auf den Tisch legen, sollten wir auch im Lokal bereit sein, für hohe Qualität und Transparenz einen fairen Preis zu entrichten.

Luka Lübke, selbstständige Köchin und Sprecherin der Slow Food Chef Alliance hat da ihren speziellen Wunschzettel: »Ich wünsche mir, dass Köchinnen und Köche sich endlich trauen, selbstbewusst kundzutun, was Essen kosten muss, wenn es gut, sauber und fair hergestellt wurde. Dass wir Betreiber nie wieder so haarscharf an der Pleite entlangkochen müssen wie bisher. Es wäre schön, wenn wir unsere Talente und unsere Arbeitslebenszeit darin investieren könnten, dem Gast ein wirklich gutes Esserlebnis zu geben und nicht in unsere Existenzängste. Ich wünsche mir Gäste, die unser aller Kopf- und Handarbeit wertschätzen, die ganz normale Leute in uns sehen, mit Monatsmiete, Kindern oder dem Bedürfnis nach einem Tag am Meer. Wann, wenn nicht jetzt?«

Kaufen Sie sich den nächsten Slow Food Genussführer! Er kommt am 6. September in die Buchläden. Suchen Sie sich unter wunderbaren Lokalen eines in Ihrer Nähe aus! Oder planen Sie Ihren nächsten Urlaub, Ihre nächste Radtour oder Wanderung mit diesem untrüglichen Kompass für nachhaltige Gastronomie! Und wenn Sie nicht bis zum Erscheinen des Buches warten wollen, so laden Sie sich schon jetzt die Genussführer-App auf Ihr Smartphone und lassen sich bequem zum Genussführerlokal Ihrer Wahl lotsen! So leisten auch Sie Ihren Beitrag für die Stärkung der nachhaltigen Gastronomie als besten Weg aus der Krise.

## Nachhaltige Gastronomie als Weg aus der Krise

»Bereit sein, für hohe  
Qualität einen fairen  
Preis zu zahlen.«