



Auszeichnung durch Slow Food: Berit und Thomas Raabe (rechts) gehören zu den bundesweit 155 gastronomischen Betrieben, die bislang in den Genussführer aufgenommen wurden. Ebenfalls auf dem großen Bild: von links Tester Harald Eisenhut und Dr. Hanns-Ernst Kniepkamp Convivienleiter Nordhessen. Kleines Bild: Der Aufkleber, den Raabes als Erste in Nordhessen erhalten haben. Fotos: Müller-Neumann

Essen mit allen Sinnen

Gasthaus Altes Forstamt ist in den Genussführer der Slow-Food-Bewegung aufgenommen

ALTMORSCHEN. Produkte aus der Region, verarbeitet zu Speisen entsprechend alten Rezepten oder ganz neu kreiert, damit verwöhnen Thomas und Berit Raabe die Gäste des Alten Forstamtes in Altmorschen. Bei zwei unangemeldeten Testterminen haben sie die Anforderungen von Slow Food erfüllt und sind damit in den bundesweiten Genussführer aufgenommen.

In Nordhessen schaffen nur drei Gastronomen die strengen Hürden: neben dem Alten Forstamt sind es noch die Jau-

senstation in Großalmerode-Weißenbach und Jean Bonnet in Hofgeismar-Kelze. Das Restaurant in Altmorschen ist das Erste in Nordhessen, das dieser Tage den Aufkleber als Hinweis erhielt. Ein Schild im DIN-A-5-Format wird nachgeliefert.

Im nächsten Jahr im Buch

Noch sind die bundesweit 155 Lokale, die es geschafft haben, nur im Internet zu finden. „200 sollten es werden, dann werden sie in einem Buch vertreten sein“, sagt Dr.

Hanns-Ernst Kniepkamp, Vorstandsmitglied bei Slow Food.

Zweimal war Tester Harald Eisenhut zum Essen bei Raabes – mit einer Gruppe, damit möglichst viele Speisen verkostet werden können. Hätte nur eine den trainierten Geschmacksknospen nicht zugesagt, wäre der Test beendet gewesen. Und, so Eisenhut: „Das Ergebnis muss einstimmig sein.“ Durchgefallen seien sogar die meisten der getesteten Restaurants, sagt Eisenhut.

Wer und wann kommen würde, wusste Thomas Raabe

nicht. Gleichwohl: „Wenn bei einer größeren Gruppe jeder etwas anderes bestellt, sozusagen die ganze Bandbreite der Menus, liegt der Verdacht nahe.“ Anders gekocht werde aber trotzdem nicht.

Eigene Kreationen

Ohnehin wechseln die Gerichte je nach Jahreszeit, und immer wieder lässt sich Küchenchef Thomas Raabe eine neue Variation einfallen. Er probiert gerne aus und gibt zu: „Manches landet auch im Müll.“ **HINTERGRUND**

HINTERGRUND

Das wird von den Testern überprüft

Qualität der Speisen:

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

Gastlichkeit:

- wiedererkennbarer einfaches

cher Stil,

- ansprechendes Ambiente der Räume,
- sorgsam und geschmackvoll gedeckter Tisch,
- freundlicher, aufmerksamer Service.

Das Testergebnis wird jährlich überprüft.

Slow Food mit seinen Convivien genannten örtlichen Gruppen ist der Verein, der das Spezialitätenfestival in Melsungen ausrichtet. Termin: Sonntag, 7. Oktober. (bmn) www.slowfood.de/genussfuhrer/