

# Re(h)serviert ist Slow-Food-Restaurant

Auszeichnung steht für regionale Herkunft, Handwerk und eine Küche ohne Abkürzungen

**Oberfrauenau.** Andere sammeln Sterne, auf Gut Oberfrauenau freut man sich über eine Schnecke: klein, spirilig, unspektakulär – und doch ein Ritterschlag in der Gastronomie. Das Wirtshaus Re(h)serviert ist nun ein Slow-Food-Restaurant. Eines von nur acht in Niederbayern.

Vergeben wird die Schnecke vom Convivium Slow Food Niederbayern – nach bundesweit einheitlichen Kriterien, anonym geprüft und mehrfach auf eigene Kosten getestet. In den Genussführer schaffen es nur Betriebe, die handwerklich arbeiten, regionale Esskultur pflegen und ihre Lieferketten offenlegen. „Was einfach klingt, ist in Wahrheit sehr anspruchsvoll“, sagt Georg Flingelli vom Sprecherteam von Slow Food Niederbayern. „Wir schauen genau hin: Woher kommen die Produkte? Wird hier wirklich gekocht? Und zwar ohne künstliche Zusätze, ohne geschmackliche Abkürzungen.“ Weniger als 500 Häuser bundesweit erfüllen diese Anforderungen.

Im Re(h)serviert ist dieses Prinzip keine nachträgliche Anpassung, sondern Ausgangspunkt. Das Wirtshaus ist Teil des historischen Ensembles von Gut Oberfrauenau, das sich nach Beendigung seiner jahrhundertelangen Glashüttentradition vor fünf Jahren neu erfunden hat. Waldwirtschaft nach nachhaltigen Maßstäben, ein Streuobstgarten mit alten Apfel-, Birnen- und Quittensorten, eine eigene Brennerei, ein Hofladen – alles greift ineinander. In wenigen Wochen grasen zudem Salers-Rinder, Wasserbüffel und Yaks nach dem „Wilde Weide“-Prinzip auf den Wiesen rund ums Gut.

„Wir wollten den Ort nicht konservieren, sondern weiterentwickeln“, sagt Gutsbesitzer



**Franz Anneser und Georg Flingelli von Slow Food Niederbayern** (hinten, v.l.) überreichten die Auszeichnung an (v.l.) Marvin Schenker, Moritz und Fabio Oswald de Mesquita sowie Alexandra und Benedikt von Poschinger.

– Foto: Christoph Goebel

Benedikt Freiherr Poschinger. „Dass unser Wirtshaus nun als Slow-Food-Restaurant ausgezeichnet wurde, bestätigt diesen Weg. Es geht um Verantwortung – für Landschaft, Tiere, Produkte und Menschen.“

Kulinarisches Zentrum dieses Gefüges ist das Re(h)serviert. Geschäftsführer Moritz Oswald de Mesquita, gemeinsam mit seinem Mann Fabio bei renommierten französischen Köchen ausgebildet, verbindet handwerkliche Präzision mit regionaler Verankerung. In der

Küche verantworten Küchenchef Marvin Schenker und Chef de Partie Reinhold Windorfer die Umsetzung: Wild aus der eigenen Jagd, Obst aus dem Gutsobstgarten, Fleisch, Fisch, Käse und Gemüse von Betrieben aus der nahen Umgebung. Convenience-Produkte haben hier keinen Platz, Saucen entstehen nicht aus Pulver, sondern aus Zeit.

„Slow Food bedeutet für uns nicht Stillstand“, sagt Moritz Oswald de Mesquita. „Es bedeutet, sich festzulegen: auf Qualität, auf Transparenz, auf echte Beziehungen zu unseren Produzentinnen und Produzenten. Und darauf, dass man den Geschmack nicht beschleunigen kann.“

Der Blick aus der dunkelgrünen Gaststube fällt auf alte Obstbäume, im Biergarten riecht es bereits nach Frühling. Die Umgebung ist kein Bühnenbild, sondern Lieferant und Maßstab zugleich. Dass das Re(h)serviert nun im aktuellen Slow-Food-Genussführer 2027/28 – als Buch und App – geführt wird, ist deshalb mehr als eine Empfehlung. Es ist eine Verortung. Oder anders gesagt: Die kleine Schnecke auf der Urkunde markiert keinen Endpunkt. Sie zeigt, in welche Richtung hier gedacht und gekocht wird.

– bbz

## STICHWORT SLOW FOOD

Slow Food wurde 1986 von dem Journalisten und Soziologen Carlo Petrini als Verein zur Erhaltung der Esskultur in Italien gegründet. Der internationale Verein besteht seit 1989. Die anfänglichen Ziele, für kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo einzutreten, verfolgt Slow Food weiterhin, doch durchaus umfassender. Aus der ursprünglichen

Idee erwuchs bald die Einsicht, dass auch die bäuerliche Landwirtschaft, das Lebensmittelhandwerk und eine gesunde Umwelt für eine gute, saubere und faire Esskultur unerlässlich sind. Slow Food Deutschland e.V. wurde 1992, als erster nationaler Verein außerhalb Italiens gegründet. 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.

– Quelle: [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)