

Guide O. 2017/2018 erschienen

Guide O. findet immer wieder Neues und testet unabhängig Altbewährtes



Die Herausgeber Hans-Georg Herrmann, Marion Maack-Gettmann und Holger Gettmann

Nach vierjähriger Pause erscheint jetzt die neue Ausgabe des orangenen Führers Guide O. zu den guten Restaurantadressen in der Region. 23 Feinschmecker und Journalisten waren als Tester für den Verlag Perle Schnur unterwegs. Sie haben Altbekanntes überprüft und sind neuen Tipps nachgegangen. Herausgekommen sind 168 Empfehlungen, davon 75 neu. Vom urigen Bistro bis zur ambitionierten Küche, vom gutbürgerlichen bodenständigen Gasthaus bis zum Spitzengastronomen. Der Leser erfährt, wo er genussvoll essen gehen kann.

Wie bisher ist jedes Restaurant im Guide O. eine Empfehlung, sonst wird es nicht aufgenommen.

Die Tester sind anonym unterwegs und zahlen ihre Rechnung selber – kein Gastronom kann Einfluss auf Text und Bewertung nehmen. In den Berichten geben die Autoren wieder, was sie erlebt haben. Geschrieben wird für den Leser. Er soll wissen, was ihn in den empfohlenen Lokalen erwartet.

Gesucht werden Empfehlungen für jeden Tag, Ausflugslokale, gutbürgerliche Gasthäuser und internationale Küche, nicht nur die bekannten

Gourmetrestaurants. Liebhaber französischer, italienischer oder spanischer Küche finden ebenso etwas wie die Experimentierfreudigen, die sich für die Küche unserer Zuwanderer interessieren.

Das Buch bewertet die Kategorien Küche und Ambiente, alles jeweils innerhalb der einzelnen Kategorien von Bistro, Szene, klassisch, Ausflug, Ambition, Gourmet, internationale Küche usw. Ambiente umfasst alles was zum Wohlfühlen wichtig ist, vom Service bis zur Räumlichkeit.

Was ist neu oder anders im Buch

Neu ist in gewisser Weise auch das Alte: So werden in der neuen Ausgabe Gourmetrestaurants vorgestellt und besonders empfohlen, die es seit 20, 30 oder mehr Jahren gibt, und die immer noch für viele als Geheimtipps gelten.

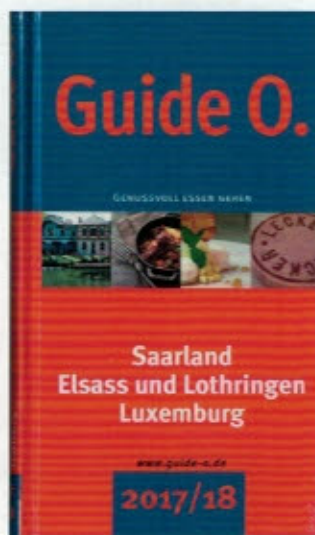
Der Guide O. ist immer auf der Suche nach regional verwurzelten, bodenständigen Restaurants. Oft tragen die Häuser auch die Auszeichnung von Slow Food. Slow Food verleiht seine grüne „Schnecke“ an Lokale, die regionale Produkte und klassische Rezepte auf gutem Niveau anbieten. Dank der Kooperation von

Guide O. und Slow Food finden die Leser auch diese Information im Buch. Bei den Landgasthäusern finden sich neue (Wintringer Hof in Kleinblittersdorf-Bliesransbach, Hubertushof Born in Niederwürzbach, Werns Mühle in Ottweiler) und arrivierte Adressen (Paulus in Sitzerath, Gräfinthaler Hof), die die Tester begeistern.

In den vorangegangenen Guide O. gab es immer auch Einkaufsmöglichkeiten. Denn zum genussvollen Essen gehören gute Lebensmittel. Inzwischen sind das zu viele Adressen geworden. Deshalb hat der Verlag ein eigenes Buch herausgegeben, in dem Bäcker, Metzger, Käser, Fischzüchter, Pilzzüchter, Bioläden, Spargelbauer und selbstvermarktende Landwirte vorgestellt werden.

In dem Weinbeitrag dieser Ausgabe beschäftigt sich Frank Röder mit dem „Talentschuppen Pfalz“. Direkt an uns angrenzend liegt diese kreative Winzer-Region.

Der Guide O. ist im Buchhandel und unter www.verlag-perle-schnur.de zum Preis von 22,90 Euro erhältlich.



Im neuen Guide O. finden sich Adressen für Geniesser.