



Fischerei Minholz im Slow Food Genussführer

Beitrag

Dominik Minholz vom „Restaurant Fischerei Minholz“ am Chiemsee konnte am vergangenen Wochenende erfreut die Auszeichnung zum „Genussführer-Lokal“ aus den Händen von Manfred Mödinger, Leitungsmittglied der Regionalgruppe „Slow Food Chiemgau-Rosenheimer Land“, entgegennehmen.

„Gut, Sauber, Fair“ so lauten die Slow Food Prinzipien nach denen Restaurants und Gasthäuser nach mehrfachen Testbesuchen ausgewählt, der Slow Food Bundeskommission vorgeschlagen und in der Folge ausgezeichnet und im Genussführer empfohlen werden. Erstmals ist der Genussführer neben der gebundenen Buchform nun auch als App für Android und iPhone erhältlich.

Fische die bei den Minholzens auf den Tisch kommen, stammen überwiegend aus dem eigenen Fischfang oder aus nachhaltiger Teichwirtschaft aus der Region. Über mehrere Generationen, seit rund 500 Jahren, betreibt die Familie Minholz, deren Fischrechte bis in das 17. Jahrhundert zurückreichen, ihre Fischerei am Chiemsee. Restaurant, Fischerei und ein neu angegliederter Fischladen werden von Dominik Minholz nach ökologisch einwandfreien Standards, immer mit Blick auf einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Fischbestand, geführt.

Neben klassischen Fischgerichten wie „Chiemseerenkenfilets in Butter gebraten“ oder „Gebackenes Filet vom Bachsaibling“ finden auch Vegetarier oder Fleischliebhaber einzelne Gerichte auf der kleinen aber feinen Speisekarte.

Slow Food steht für nachhaltige und gesunde Nahrungsmittel, ganz im Zeichen des Slow Food Gedankens: Erhaltung von Artenvielfalt und Biodiversität. Im Genussführer aufgelistete Gastgeber setzen auf ehrliche, regionale und saisonale Rohstoffe, handwerklich einwandfreie Verarbeitung, kurze Lieferwege und achten das Tierwohl.

- Weitere Infos zum Restaurant Fischerei Minholz: <https://www.fischerei-minholz.de/>
- Weitere Infos zu Slow Food: <https://www.slowfood.de/>

Bericht und Fotos: Slow Food Deutschland e.V. Chiemgau-Rosenheimer Land

Anhang: [Slow Food Infobroschüre](#)



links im Bild Dominik Minholz, rechts im Bild Manfred Mödinger, Mitglied des Leitungsteams Slow Food





Chiemgau-Rosenheimer Land und „Projektleiter Genussführer“ in der Regionalgruppe.



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bernau
2. Chiemsee
3. Fischerei Minholz
4. Umland