

## Presseinformation

### **Noch ein Viertele, bitte!**

#### **Stuttgart für Genießer:innen**

Das kulinarische Angebot der Landeshauptstadt Baden-Württembergs ist groß: Von kulinarischen Hochgenüssen und bodenständigen Köstlichkeiten über wohlmundende Weine und erfrischende Biere bis hin zu informativen Rundgängen im Weinbaumuseum und spannenden Brauereiführungen – hier bleibt garantiert kein Wunsch offen.

23 **Sternrestaurants** gibt es in der Region Stuttgart, neun davon in der Landeshauptstadt selbst. Neben regionalen Köstlichkeiten ist unter anderem auch die asiatische oder französische Küche vertreten. Das Angebot reicht von traditionell, klassisch und gehoben bis hin zu kreativ und modern. Eine kleine Auswahl: Die **Wielandshöhe** setzt auf Bio und artgerechte Tierhaltung und die **Speisemeisterei**, die seit 2022 den zweiten Stern trägt, ergänzt ihr Angebot durch Themenabende oder Kunstausstellungen, die auf die Menüs abgestimmt sind.

Nicht mit einem Stern ausgezeichnet, aber ausgezeichnet gut ist die **schwäbische Hausmannskost**. Neben „Linsen mit Spätzle und Saitenwürschtle“ zählen auch andere typische Gerichte wie „Herrgottsbscheißerle“ (Maultaschen), „Gaisburger Marsch“ ( Eintopf mit Kartoffeln, Spätzle und Würstchen) oder „Ofenschlupfer“ (Süßspeise mit Vanillesoße) zu den regionalen Spezialitäten. Diese können sowohl in den schwäbischen Restaurants und Weinstuben, als auch in den temporären **Besenwirtschaften** genossen werden. Berühmt sind sie nicht nur wegen ihrem Erkennungsmerkmal, dem Besen über der Eingangstüre, sondern auch für ihre Weine, die im eigenen Weingut erzeugt werden.

Schwer fällt die Auswahl des guten Tropfens vor allem auf dem **Stuttgarter Weindorf** im Spätsommer. Bei rund 500 verschiedenen Württemberger Weinen wäre Bacchus höchstpersönlich auf Wolke Sieben. Das knapp zweiwöchige Weinfest findet alljährlich auf dem Markt- und Schillerplatz, wie auch in der Kirchstraße statt. Schwäbische Spezialitäten und internationale Delikatessen, ein buntes Musikprogramm sowie eine einzigartige Atmosphäre runden das Fest ab.

Nach dem Weindurst kommt der Wissensdurst. Stillen kann man ihn in einem Fachwerkbau aus dem Jahre 1907, dem **Weinbaumuseum Stuttgart**. Hier in der Alten Kelter in Uhlbach sind 2000 Jahre Weingeschichte untergebracht. Während einem Rundgang durch das Museum können Besucher:innen unter anderem historische und zeitgenössische Weinbautechniken kennen lernen, charakteristische Fruchtaromen aus dem Bukett der Weine erschnuppern oder herausfinden, was

es mit dem schwäbischen Begriff „Bodagfährtle“ auf sich hat. Das Weinbaumuseum Stuttgart kann auch im Rahmen einiger der vielen **Touren der Stuttgart-Marketing GmbH** besichtigt werden. Hier reicht das Angebot von der klassischen Weinprobe bis hin zu einer Kombination aus Streifzug im Grünen und Museumsrundgang. Anschließend lädt die hauseigene Vinothek zum Verweilen und Genießen ein.

Mit der **Stuttgart Weintour** geht es im roten Elektrobus durch die Rebenlandschaft. An neun Haltestellen können Wein- und Naturliebhaber im bewährten Hop on Hop off-Prinzip aus- und wieder zusteigen und verschiedene Weingüter, das Weinbaumuseum Stuttgart oder auch die Grabkapelle auf dem Württemberg besuchen.

Nicht nur mit Wein, sondern auch mit Bier prostet man sich in Stuttgart zu. In Strömen sprudelt der Gerstensaft jedes Jahr beim **Cannstatter Volksfest** auf dem Wasen. Hier locken rasante Fahrgeschäfte und bunte Essensbuden jeden Herbst rund 3,5 Millionen Besucher an. Natürlich dürfen auch die acht Festzelte und das Almhüttendorf nicht fehlen, die ihre Gäste während des dreiwöchigen Rummels mit Bier, regionaler Küche und fetzigem Bühnenprogramm verwöhnen.

Ebenso wie die Weinkelerei, so wird auch die Bierherstellung in der Landeshauptstadt als Wissenschaft betrieben. Im Rahmen einer **Brauereiführung** des Hauses Dinkelacker-Schwaben Bräu kann der Herstellungsprozess von Anfang bis Ende, von Hopfen bis Malz nachvollzogen werden. Die über zweistündige Besichtigung erstreckt sich über weite Teile des Geländes und fordert von ihren Teilnehmern neben Tast- und Geruchssinn natürlich auch den Geschmackssinn ein. Noch näher am fertigen Produkt ist der Besucher nur noch bei einer **Bierverkostung**. Ausgewählte Brauereigaststätten in der Innenstadt laden zu Bierverkostungen ein.

Für eine kleine Stärkung nach der kühlen Erfrischung, ist eine **Brezel** genau das Richtige. Das salzige Laugengebäck entstand einer schwäbischen Sage nach aus der Not heraus: Der erste Herzog von Württemberg, Graf Eberhard im Barte, drohte einem frevelhaften Bäcker mit der Hinrichtung, sollte dieser nicht ein Gebäck erfinden, durch das die Sonne drei Mal scheint. Inspiriert von seiner Frau, die mit verschränkten Armen vor ihm stand, gelang dem Bäcker das scheinbar Unmögliche. Traditionell wird die Brezel in einem von vier sogenannten Brezelkörbchen, einem Ein-Quadratmeter-Häuschen mitten auf der Königstraße erworben. Sie ist aber auch bei jedem Bäcker im Angebot und schmeckt am besten frisch aus dem Ofen.

Die **Markthalle Stuttgart** rundet das kulinarische Profil der schwäbischen Genussmetropole ab. In dem 1914 erbauten, lichtdurchfluteten Jugendstilgebäude mit seiner einzigartigen Atmosphäre gibt es ausgewählte Spezialitäten aus aller Herren Länder. Drei Gastronomiebetriebe sowie

zahlreiche Probierstände erfreuen an sechs Tagen der Woche die Besucher:innen und vermitteln pure Lebensfreude. Die Markthalle Stuttgart – ein Kurzurlaub im Süden.

Informationen zur Region Stuttgart bei: Stuttgart-Marketing GmbH, Tourist Information i-Punkt, Königstr. 1a (gegenüber dem Hbf.), Tel.: +49 711-22 28-0, [info@stuttgart-tourist.de](mailto:info@stuttgart-tourist.de), [www.stuttgart-tourist.de](http://www.stuttgart-tourist.de)

Hotelzimmer: Tel.: +49 711-22 28-100, [hotels@stuttgart-tourist.de](mailto:hotels@stuttgart-tourist.de)

Stadtrundgänge und -fahrten: Tel.: +49 711-22 28-123, [touren@stuttgart-tourist.de](mailto:touren@stuttgart-tourist.de)