

Presseinformation

Genuss-Region Stuttgart

Von traditionellen Festen bis zu internationaler Sterneküche

Ob Haute Cuisine oder schwäbische Spezialitäten, feine Weine oder erfrischende Biere, feiern auf traditionellen Festen oder wandern in den Weinbergen – in der Region Stuttgart lässt sich Genuss auf vielerlei Weise entdecken und erleben.

23 Sternerestaurants gibt es in der Region Stuttgart, allein neun davon in der Landeshauptstadt selbst: Zauberehring, Hupperts, Délice, Speisemeisterei, Wielandshöhe, 5, Ritzi Gourmet, Hegel Eins und ganz neu seit 2024 das Zur Weinsteige. Mit der „Speisemeisterei“ hat Stuttgart seit 2022 auch wieder ein Zwei-Sterne-Restaurant. Am höchsten, zumindest geografisch gesehen, strahlt der Stern über der „Wielandshöhe“. Dort oben genießt man nicht nur gutes Essen, sondern auch einen wunderbaren Blick in den Stuttgarter Talkessel. Der Restaurantführer Gault&Millau kürte Vincent Klink, den Spitzenkoch der Wielandshöhe zum Gastronomen des Jahres 2021. Auch außerhalb von Stuttgart kommen Genießer:innen in insgesamt 14 Sternerestaurants auf ihre Kosten.

Nicht mit einem Stern ausgezeichnet, aber ausgezeichnet gut ist die regionale, schwäbische Küche. An Maultaschen, Gaisburger Marsch oder Linsen mit Spätzle führt in der Region Stuttgart kein Weg vorbei. Zusammen mit Rostbraten, Kartoffelsalat, Kässpätzle und Ofenschlupfer gehören sie zu den beliebtesten schwäbischen Gerichten. In einigen von ihnen hat sich die schwäbische Sparsamkeit in ihrer schönsten Form manifestiert: Was vom Tage übrigbleibt, landet im Suppentopf oder versteckt sich unter einer Teighülle. Um die Entstehung der schwäbischen Maultasche, die von der EU in ihrer Herkunftsbezeichnung geschützt ist, ranken sich viele Legenden. Eine besagt, dass die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn, daher auch der Name Maultasche, in der Fastenzeit nicht auf Fleisch verzichten wollten. Kurzerhand versteckten sie die verbotene Speise vor den Augen des Herrn in einer Teighülle. Das brachte der Maultasche auch den volkstümlichen Beinamen „Herrgottsbscheißerle“ ein.

Beliebtester Snack ist die Brezel, die zu jeder Tageszeit – mit Butter oder pur – gegessen wird. Angeblich entstand sie aus der Not heraus. Um seiner Hinrichtung zu entgehen, sollte ein Bäcker im 15. Jahrhundert ein Gebäck erschaffen, durch das drei Mal die Sonne scheint.

Am besten genießt man die schwäbischen Spezialitäten in den traditionellen Weinstuben oder temporären Besenwirtschaften der Weingärtner. Als Zeichen, dass geöffnet ist, hängt ein Besen an der Tür. Ausgeschenkt wird dort nur der hauseigene Wein, der aus den für die Region typischen Henkelgläsern getrunken wird.

Gefeiert wird unter anderem auf dem bekannten Cannstatter Volksfest, hier versorgen die großen Stuttgarter Brauereien die Gäste in ihren Bierzelten mit dem beliebten Gerstensaft. Darüber hinaus finden alljährlich noch viele weitere traditionelle Feste in der Region Stuttgart statt, wie das Filderkrautfest oder das Stuttgarter Weindorf.

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, www.stuttgart-tourist.de

Hotelzimmer: Tel.: +49 711-22 28-100, hotels@stuttgart-tourist.de

Stadtrundgänge und -fahrten: Tel.: +49 711-22 28-123, touren@stuttgart-tourist.de