

DER GROSSE GASTROFÜHRER FÜR STUTTGART UND REGION

Stuttgart geht aus

[2025]

2025 | KOSTET € 11,80



- NEU** Alle Neueröffnungen auf einen Blick
- TEST** Die besten Restaurants im Gastrotest
- TIPP** Bars, Cafés und Kneipen zum Entdecken
- WEIN** Die besten Adressen für edle Tropfen
- BROT** Hier gibt's Brot, Brezeln und mehr

LIFT
DAS STUTTGARTMAGAZIN

HN
HA
LT

MAGAZIN

SO GEHT'S

Wer, wie, was, wieso, weshalb, warum .6

NEUERÖFFNUNGEN

Neue Lokale in Stuttgart und Region .8

GASTRO-SUPERLATIVE

12 Locations, die herausstechen19

BARRIEREFREI?

Barrierearmut in der Gastro23

TIMELINE DER ERFINDUNGEN

Diese Speisen kommen von hier24

BACK TO THE ROOTS

Farm to Table in der Region26

SPEISEKARTEN-LEXIKON

Das A-Z der internationalen Küche28

FOOD-EVENTS & BÜCHER

News und Termine30

RESTAURANTS

STERNE

Ich seh den Sternenhimmel34

EDEL

I'm so fancy, you already know39

SCHWÄBISCH

Mir send Schwoba48

GUTBÜRGERLICH

And I'm feeling good60

IBERIEN

Vamos a la Playa71

GRIECHENLAND

So wie das Blut der Erde74

TÜRKEI

Kiss kiss79

INDIEN

Om Shanti Om83

ITALIEN

That's Amore87

AMERIKA

Take me Home, Country Roads100

ASIEN

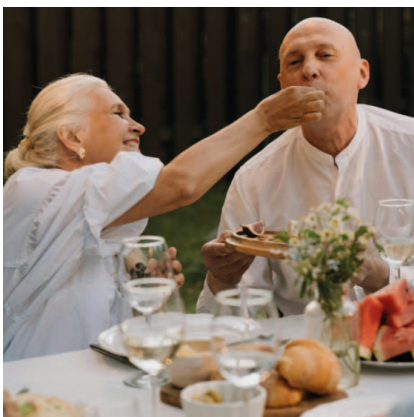
Gangnam Style108

AUS ALLEN LÄNDERN

Around the World124

RARITÄTEN

You're so f***ing special131



CAFÉS, BARS & CLUBS

CAFÉS

Baby I know, that's that me Espresso .138

FRÜHSTÜCK

What about Breakfast at Tiffany's? .144

SCHNELLES SCHLEMMEN

Better, faster, stronger148

KNEIPEN & BARS

Da wo das Leben noch lebenswert ist 155

CLUBS

Dancing in the Moonlight161

SZENELÄDEN

Won't you take me to Funkytown? .163

FEINE KOST

WUNDERBARE WEINE

Red, red Wine, it's up to you170

BESTE BÄCKER

Backe, backe Kuchen182

INDEX

NACH ORTEN

Alle Lokalitäten nach Orten189

ALPHABETISCH

Alle Lokalitäten alphabetisch192

WIR SIND DIE NEUEN

Die wichtigsten gastronomischen Neueröffnungen seit der letzten Ausgabe unseres Gastroguides.



STUTTGART-MITTE

Food Bazar Urban Daily

In den ehemaligen Räumen der Bäckerei Grau am Schillerplatz hat ein neues Café eröffnet. Auf der Speisekarte stehen spanische Tapas, arabische Mezze und asiatische Snacks, auch vegan. Die Betreiberinnen, die sich bereits mit dem Reiskorn einen Namen gemacht haben, legen großen Wert auf regionale Produkte. **S. 150**

60 seconds to Napoli

Presto, presto! In nur 60 Sekunden Backzeit kommt ein Stück Neapel auf den Tisch. Fans der neapolitanischen Pizza finden eine Auswahl, die von der klassischen Margherita bis zu kreativen Herbstvariationen mit Mortadella reicht. Die Speisekarte bietet verschiedene Facetten der traditionellen Küche. **S. 91**

Al Nada

Hier gibts syrische Spezialitäten: Falafel, Hummus oder doch lieber ein Shawarma? Mit authentischen Spezialitäten lockt der Imbiss in der Marienstraße Fans der syrischen Küche in die Stutt-

garter Innenstadt. Vor allem am Wochenende zieht es viele Nachtschwärmer hierher, aber auch mittags sind die Tische gut besetzt. **S. 149**

Basta Lokal

Aus Alt mach neu: Mit dem neuen Inhaber Basti Sommer, der bisher unter anderem für die Schankstelle bekannt war, wagt das Basta einen kulinarischen Neuanfang. Im französisch angehauchten Lokal werden saisonale und regionale Produkte auf einer regelmäßig wechselnden Karte angeboten. **S. 40**

Brauhaus Eins

Neben schwäbischer, bayerischer und österreichischer Küche wartet hier ein echtes Highlight: das Tankbier. Frischer geht es kaum, denn es kommt direkt aus der Stuttgarter Hofbräu-Brauerei in die Gläser. So schmeckt das Bier, als wäre man direkt in der Brauerei. Ein echter Genuss für alle BierliebhaberInnen. **S. 61**

Burger Brothers

Die Franchisekette aus Bochum

bringt feinste Burgerkreationen auf die Teller. Neben klassischen Pattys aus Rind oder Huhn bietet das Restaurant auch vegetarische Alternativen und knusprige Süßkartoffelpommes und Filet Bites an. **S. 104**

Café Lesbar

Neben den leckeren Kuchen und Sandwiches ist das eigentliche Highlight des Cafés seine Lage im 8. Stock der Stadtbibliothek Stuttgart. Hier kann man nicht nur die Aussicht im Galerisaal bewundern, sondern auch auf der Dachterrasse sein Heißgetränk mit Blick über die Stadt genießen. **S. 139**

Chobab

„Chobab“ steht für die Symbiose aus Sushi und koreanischen Einflüssen. Hier werden kulinarische Traditionen aus Korea und Japan miteinander verbunden. Von koreanischen Teigtaschen über allerlei Sushi-Variationen bis hin zum klassischen Korean fried Chicken – hier gibt es einiges zu entdecken. (www.chobab.de)

Cinnamood

Der Zimtschnecken-Trend erobert jetzt auch Stuttgart. Die

beliebte Kette ist in der Hirschstraße angekommen und verwöhnt mit einer breiten Auswahl an Teigen und Füllungen. Ob fruchtiger „Berry Banger“ oder nussiger „Pistachio Pleasure“ – hier findet jede seine Lieblingsorte. (www.cinnamood.de)

Cookie Couture

Ein Paradies für jedes Krümelmonster. Bei Cookie Couture findet man neben dem klassischen Chocolate Chip Cookie allerlei Variationen. Bock auf fruchtig? Blueberry Lemon. Lieber nussig unterwegs? Hazel & Nougat. (www.cookie-couture.com)

Dim Sum House

Modernes Dim Sum Konzept trifft urbane asiatische Küche: Handgemachte Dumplings, verschiedenste Nudelsuppen und erfrischende Cocktails in stilischem Ambiente zwischen Charlottenplatz und Olgaek. Perfekt für LiebhaberInnen asiatischer Streetfood-Klassiker mit einem Hauch Innovation. **S. 109**

Hygge

Das Restaurant Hygge macht seinem Namen alle Ehre: Gemütlichkeit steht hier an erster Stel-



le. Kein Schickimicki, sondern entspanntes Wohlfühlen in einem warmen, heimeligen Ambiente mit viel Holz. Ganz nach dem dänischen Hygge-Konzept wird hier Entschleunigung großgeschrieben. Auf den Tellern landen frische schwäbische Gerichte in kleinen Portionen – ideal zum Teilen. **S. 54**

Kiyam Manti

Perfekt für eine Shopping-Pause: Die kleinen türkischen Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch oder Sarma und Reis, gibt es im neuen Imbiss Kiyam Manti im Milaneo. **S. 151**

Mamma in Cucina

Im ehemaligen Restaurant Koji in der Calwer Straße locken jetzt italienische Köstlichkeiten: von klassischen Antipasti über Spaghetti mit Parmesan bis hin zu Lasagne. Ergänzt wird das Angebot durch täglich wechselnde Gerichte und italienisches Street Food wie belegte Focaccia und knusprige Panini. **S. 89**

Oscho

Unter dem Motto „Café und Tagesbar“ kann man im Oscho den ganzen Tag verbringen. Von aromatischen Kaffees und Frühstücksspezialitäten am Morgen bis zu erfrischenden Drinks und Snacks am Abend – hier lässt sich der Tag in bester Gesellschaft verbringen. Für den kleinen Hunger zwischendurch gibt es Pinsas,

Focaccias und Käseplatten zum Teilen und Genießen. **S. 163**

Ruby Hanna Bar

Große Fensterfronten, eine angenehme Beleuchtung und hohe Decken: Die Bar im Ruby Hanna Hotel im Gerber ist wirklich einen Besuch wert. Da sie tatsächlich 24 Stunden an jedem Tag der Woche geöffnet hat, bekommt man hier nicht nur Wein, Bier und Cocktails, sondern auch Kaffee und italienische Snacks wie Pizza und Piadine sowie kleine Antipasti-Platten. (www.ruby-hotels.com)

Saigon 75

Im Saigon 1975 kann man eine kulinarische Reise ins Herz von Saigon erleben, der Stadt, die bis 1975 das kulturelle und wirtschaftliche Zentrum Vietnams war. Der Betreiber Huong Tien Do, in Saigon geboren, bringt die Aromen und Traditionen seiner Heimatstadt nach Stuttgart. Auf der Speisekarte stehen vietnamesische Gerichte wie Pho, Bun und frische Sommerrollen. **S. 123**

Saiya

Das neue Ramen-Restaurant Saiya in der Hauptstätter Straße verspricht modernen Genuss in eleganter Atmosphäre mit schwarzen und rosa Akzenten. Hinter dem Konzept steht Phuc Nguyen Duc, der bereits mehrere erfolgreiche Restaurants in Stuttgart führt, darunter Okyu,

Enso Sushi & Grill und Origami. Saiya folgt dem bewährten Rezept: hochwertige Küche trifft auf stilvolles Design. **S. 111**

Sotto Sopra

Im Herzen Stuttgarts verwöhnt Giuseppe Valle mit seinem Team die Gäste mit italienischen Spezialitäten. Die Vinothek bietet erlesene Weine aus den verschiedenen Anbaugebieten Italiens, von Apulien bis Sizilien. Ob für ein schnelles Mittagessen, einen Business-Lunch oder ein Abendessen, hier findet jeder etwas Passendes. Für den schnellen Snack bietet der to-Go-Bereich die Möglichkeit, ein belegtes Panini zum Mitnehmen zu bestellen. **S. 96**

Souzis

Wer Bock auf ein bisschen Urlaubs-Feeling in der Mittagspause hat, ist mit Souzis mediterranem Mittagstisch gut bedient. Neben den täglich wechselnden Gerichten, gibt es Klassiker wie Moussaka oder griechischen Bauernsalat. (www.souzis.de)

Takomalu

„Takomalu“ steht für authentisches japanisches Street-Food mitten in Stuttgart. Hier gibt es beliebte Klassiker wie Takoyaki, Taiyaki und Yakisoba. Die kleinen Oktopusbällchen, das Fisch-Waffelgebäck und die gebratenen Nudeln mit Fleisch oder Meeresfrüchten sorgen für ein kulina-

risches Erlebnis. Auch vegane Varianten und weitere Spezialitäten wie Yakiimo stehen auf der Speisekarte. (@takomalu_germany)

Thats Amore

Ein Hauch von la Dolce Vita in Stuttgart. Inspiriert von der Kultur der italienischen Einwanderer kombiniert das Konzept erstklassige Steaks aus Italien und Amerika mit lokalen Produkten, die im eigenen Klimaschrank reifen. Auf der Speisekarte finden sich neben Pasta und Gourmet-Pizza auch einige Angebote für Veggies und VeganerInnen. **S. 96**

VeVino Weinbar

Hier dreht sich alles um ausgesuchte Weine in entspannter Atmosphäre. Im Erdgeschoss wird Wein ausgeschenkt, das Obergeschoss bietet Raum für private Veranstaltungen. Das Besondere: Die Kombi aus entspanntem Weintrinken und der Möglichkeit, kleine, originelle Geschenke mitzunehmen. **S. 160**

Yipek Yoli

Stuttgarts erstes uigurisches Restaurant (und das zweite in ganz Baden-Württemberg) bringt die für viele noch unbekannte uigurische Küche in die Stadt. Den InhaberInnen ist besonders wichtig, durch Kulinarik auf die einzigartige Kultur der Bevölkerungsgruppe aufmerksam zu machen. **S. 135**

GASTRO-SUPERLATIVE

Von Sternetempel bis Kneipe – 12 Locations, die besonders herausstechen

Die spannendste Neueröffnung

ZUM ACKERBÜRGER

Wenn der Lehrling zum Meister wird: Im Traditionslokal in Bad Cannstatt weht seit Kurzem frischer Wind. Can Basar hat hier einst seine Ausbildung absolviert und jetzt, nachdem er in Sterne-Lokalen sein Können bewiesen hat, das Restaurant von seinem ehemaligen Lehrmeister Uwe Mürdel übernommen.

Seite 57



Die extravaganteste Karotte

SPEISEKAMMER WEST

Was sonst nur Beilage ist, wird hier kurzerhand zur Hauptattraktion des Abendessens gemacht. Dafür haben die KöchInnen des Bio-Tempels den Sous-Vide-Garer angeschmissen und Karotten im Vakuumbeutel gegart. Aromatischer geht nicht!

Seite 41

Die besten Maultaschen

ALTE KELTER

Wenn jemand Omas Maultaschen Konkurrenz machen kann, dann wohl Mister Weltrekord höchstpersönlich: Im Restaurant Alte Kelter in Untertürkheim ist Frieder Wallenmaier für die Köstlichkeiten zuständig – 1982 rollte er sich mit 1.232 Stück in 28 Minuten und zwei Sekunden ins Guinness Buch der Rekorde.

Seite 49





Die traurigste Schließung

FAIS DODO

Nach knapp acht Jahren Bar, Restaurant, Ausstellungen, Konzerten und lustigen Abenden hat das Fais Dodo am Rotebühlplatz endgültig die Türen geschlossen. Einziger Hoffnungsschimmer: In die Räumlichkeiten ist das eritreische Restaurant Injeera gezogen.

Seite 133

Die grimmigste Bedienung

NENA'S

Von einem Burger-Imbiss erwarten wir sicher keinen roten Teppich, Smokings oder Star-Behandlung – ein freundliches Lächeln darf aber schon sein. Was unseren Autor nach seinem Gastro-Test dazu bewogen hat, einen Brandbrief an den Laden in Backnang zu schreiben, steht auf **Seite 101**.



Die ausgefallenste Location

STEIG 1903

Kulinarisches Vergnügen in Zügen? Gibt's sonst nur im ICE Bord Bistro! Aber: Im unter Denkmalschutz stehenden Bahnhof in Vaihingen an der Enz kommt seit Kurzem Edles auf die Teller. Der Außenbereich besteht aus alten Waggons, in denen man sich Rostbraten, Serviettenknödel oder gegrillten Lachs schmecken lassen kann.

Seite 42



BACK TO THE ROOTS

Kurzlebiger Trend oder Revolution: Diese Restaurants in der Region leben das Prinzip „Farm to Table“



VOM GARTEN AUF DEN TELLER

Am selben Ort ernten, verarbeiten, verschlingen: Eigentlich ist der Zyklus, der als Gastronomie-Trend unter dem Titel „Farm to Table“ gerade neu erzählt wird, so alt wie die menschliche Zivilisation.

Doch wer sich im Laufe der letzten Monate in den digitalen Rabbit Holes verloren hat, konnte Trends wie Cottagecore-Lifestyle und Sauerteigbrot-kneten kaum entkommen. Pastellfarbene, kuratierte Clips einer vermeintlich bodenständigen Idylle, die mit bestenfalls naiven, schlimmstenfalls rückständigen Narrativen gefüllt sind – aber dennoch auf ein reales Bedürfnis in unserer technologisierten Gesellschaft hindeuten: Dem Bedürfnis nach Entschleunigung, Ursprünglichkeit und Bewusstsein für natürliche Ressourcen.

Mit dem Aufkommen des sogenannten Farm-to-Table-Konzepts – also des Ansatzes, vorwiegend selbstangebaute oder regionale Lebensmittel zu verarbeiten – scheint diese Tendenz nun auch die Gastronomie erreicht zu haben. Handelt es sich hierbei um einen kurzlebigen, pseudo-ökologischen Trend? Oder um einen nachhaltigen Wandel in der Art, wie wir Ernährung, Genuss und den Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen betrachten?

EIN KONZEPT – ZWEI VARIANTEN

Zwei Gastronomen aus der Region leben und arbeiten mit dem Trend-Konzept – gehen das Thema aber ganz unterschiedlich an: „Das Farm-to-Table-Konzept erlebt gerade deswegen eine Renaissance, weil das Bewusstsein

für Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung stetig wächst“, erklärt Pablo Fernandez (Bild re.), Inhaber des Restaurants Untere Apotheke in Waiblingen.

In Kooperation mit der Gartenabteilung des Berufsbildungswerks Waiblingen, das junge Menschen mit Förderbedarf in über 30 Berufen ausbildet, baut das Team seit dem Frühjahr 2024 frisches Gemüse auf dem Schmidener Feld an. Das Ziel: Die Frische und Qualität der Speisen zu steigern, Transportwege zu verkürzen und den ökologischen Fußabdruck zu minimieren.

Mit einer ähnlichen Philosophie führt Spitzenkoch Andreas Sondej (Bild li.) sein renommiertes Gasthaus Hirsch Genusshandwerk in Bad Liebenzell – das Farm-to-Table-Konzept ist für ihn alles andere als ein neumodischer TikTok-Trend. „Da ich in einem Gasthaus mit Landwirtschaft auf-

wuchs, ist das Konzept für mich keine Entwicklung der letzten 10 Jahre. Früher war es selbstverständlich, eigene Kartoffeln, Salat, Möhren und Co. anzubauen“, erzählt er.

Bezüglich der Vorteile des Ansatzes sind sich die beiden Gastronomen dagegen einig: Während sich frischgeerntete Lebensmittel zum einen durch eine geschmackliche Frische und Intensität auszeichnen, schonen die kurzen Lieferwege auch die Umwelt und sparen CO₂ ein.

Außerdem unterstützt das Konzept kleine, regionale Betriebe: „Leider ging die Entwicklung der letzten Jahre sehr in Richtung Großlandwirtschaft, weil sich kleine Betriebe einfach nicht mehr rentierten“, erklärt Sondej. „Wir versuchen viel selbst zu machen oder unterstützen beispielsweise Jugendliche, denen wir einen Platz auf dem eigenen Feld ge-



ben, um dort im kleinen Stile Landwirtschaft zu betreiben.“ Doch bedeutet das nicht auch Grenzen für die kulinarische Freiheit? „Es stimmt, dass das Konzept gewisse Einschränkungen mit sich bringt, da wir uns stark an saisonale und regionale Verfügbarkeiten halten müssen.

Doch genau diese Einschränkungen betrachten wir als kreative Herausforderung“, so Fernandez. Die Saisonalität führt dazu, dass die Menüs in Bewegung bleiben und sich an die natürlichen Rhythmen der Jahreszeiten anpassen. Auch Andreas Sondej sieht die Begrenzung der zur Verfügung ste-

henden Zutaten als gesunden Druck, innovativ zu denken und bewährten Lebensmitteln neue Aromen zu entlocken. „Man kommt so nicht in ein langweiliges Fahrwasser und holt alte Ideen aus der Schublade“, erklärt er.

Sita Rumpel

Hirsch Genusshandwerk

(Monbachstr. 47, Bad Liebenzell, Fr-Mo 17:30-22:30, Sa 12-15 Uhr, www.hirsch-genuss Handwerk.de)

Untere Apotheke

(Marktplatz 9, Waiblingen, Di-Do+So 12-14:30+18-22, Fr+Sa 12-14:30+18-0 Uhr, www.unterepoetheke.com)



EDEL



Multitasking, Perfektion und Paul Kalkbrenner

Ein Tag in der Küche von Sven Lacher

Im modern eingerichteten Restaurant New Josch am Killesberg bringt Gourmetkoch Sven Lacher saisonale Speisen auf höchstem Niveau auf die Teller. Aber wie sieht ein typischer Arbeitstag von Lacher aus? Er startet zwischen 10 und 11 Uhr. Noch bevor der erste Kaffee getrunken ist, führt ihn der Weg zu seinen Soßen – dem Herzstück jedes Gerichts. „Gute Soßen zu machen, ist ein langer Prozess“, erklärt Lacher. „Die muss man immer lieben und pflegen.“ Nach dem Soßen-Check folgt ein Cappuccino und dann geht es raus in den hauseigenen Kräutergarten. Lacher spricht liebevoll von seinen „zwei Babys“ – den Soßen und den Kräutern. Beide sind für ihn unverzichtbar. Nach den zwei Pflichtbesuchen gestaltet sich die Arbeit in der Ein-Mann-Küche jeden Tag anders. Je nach Woche stehen unterschiedliche Lieferungen an: Zander und Enten aus Frankreich, Gemüse aus Schwaben – alles will organisiert und verarbeitet werden.

Am Mittag verwandelt sich die Küche dann in eine kleine Produktionsstätte: „Da hat man die Kartoffeln im Ofen, Soßen auf dem Herd und gleichzeitig wird der Fisch filetiert und das Gemüse mit unterschiedlichen Garmethoden zubereitet.“ Organisation ist der Schlüssel – bis zu sieben Dinge laufen parallel. Beats von Paul Kalkbrenner bringen den richtigen Schwung, und während die Vorbereitungen für den Abend auf Hochtouren laufen, perfektioniert Lacher jedes Detail.

Doch für den Koch ist es nicht nur die Perfektion der Speisen auf dem Teller, die ihn motiviert. Auch die Resonanz der Gäste treibt ihn an. „Ich bin abends viel bei den Gästen, hole mir gerne Kritik ab oder sehe in die glücklichen Gesichter. Das sind die Momente, an denen ich erinnert werde, warum ich jeden Tag aufstehe.“

New Josch, Seite 44

TESTS

STUTTGART

Mezze mit Ausblick

Balaustine **NEU**

☎ 0711/489 90 49 99 📍 Leitzstr. 63, Feuerbach
 🌐 @balaustine_stuttgart 🕒 Di-Sa 18-0 Uhr
 🚶 Maybachstraße 🚗 🚲 8,50-19,50 🍷 🍴

Gerösteter Blumenkohl € 14,50;
 Schweinebach Souvlaki € 18,-

Wir betreten Stuttgarts höchstes Hochhaus, den Porsche Design Tower – der schon ein bisschen Bond-Villain-Haus-Vibes abgibt – und fahren mit dem Aufzug in den zehnten Stock. Von der Terrasse hat man einen beeindruckenden Rundum-Blick. Und auch im stilsicheren Innenbereich sorgen die komplett verglasten Außenwände für Stuttgart-Panorama – sogar auf den Toiletten.



Wir starten mit einer Punktlandung: Das Zaa-tar Sauerteig Brot mit geschlagenem Tahini und Tomaten-Dip (€ 5,50) macht süchtig. Es dürften aber mehr als zwei Scheiben sein. Der geschlagene Feta (€ 16,-) katapultiert mit heißem Honig, Chili, Thymian und Pistazien Richtung Mittelmeer – und der Mykonos-Salat (€ 16,-) lässt uns sanft auf der Insel landen. Von dort geht's mit einem cremigen Baba Ghanoush (€ 11,-) weiter Richtung Libanon. Ein Mix aus verschiedenen Kräutern verleiht dem Dip das gewisse Extra. Der Fernsehturm im Blick und der Weissburgunder vom Weingut Stuttgart (0,2l, € 12,-) im Glas, sind das einzig Schwäbische an der Experience.

Auf den nächsten Gang müssen wir etwas warten, aber es lohnt sich: Die Räucher Aubergine (€ 17,-) hat die perfekte Konsistenz und das Tahini fängt die Würze des Chili Crunch gut auf. In das Lachs Orzotto (€ 18,-) wollen wir reinspringen wie ins Mittelmeer – absolutes Soulfood, für das wir gerne wiederkommen. Dann lassen wir auch mehr Platz, um das Choc Delice (€ 11,-) mit Kardamom Schoko-Soße und Eis zu probieren.

LUK

Essen ●●●●●
 Service ●●●●●
 Ambiente ●●●●●

Neue Religion

Basta Lokal **NEU**

☎ 0711/54 01 55 55 📍 Wagnerstr. 39, Mitte
 🌐 www.basta-lokal.de, @basta_lokal 🕒 Di-Sa 17-1
 Uhr 🚶 Rathaus 🚗 🚲 28-36,- 🍷 🍴

Doradenfilet € 29,50; Französische Artischocke im Ganzen € 21,-

Dass wir in diesem Leben nochmal religiös werden würden, ist uns, als wir das Lokal Basta betreten, nicht klar. Das Restaurant im Bohnenviertel ist wohl kein sakraler Bau, aber dank gemütlichem Bistro-Stil auch nicht so furcht-einflößend wie so manche Kirchen. Der Service ist zuvorkommend und flink, hier muss niemand Ablass leisten.

Und als wir die ersten Bissen der Vorspeisen nehmen, ahnen selbst wir Atheisten: Diese Speisen könnten uns noch fromm werden lassen. Courgettes (€ 16,50), also gefüllte Zucchini-blüte mit Ricotta, Polenta und Oregano lässt unsere Geschmackssynapsen tanzen. Auch das Tartare classique für 24 Euro mit Wachtelei, Kapernblättern und Pickles lässt keine Wünsche offen. Die empfohlenen Weine – ein Grauburgunder (0,2l, € 7,50) und ein Muscadet (0,2l, € 6,-) – passen wunderbar zu den Aromen.



Allerspätestens beim Hauptgang sind wir überzeugte Bastafaris. Die im Sud gekochte Rinderbrust (€ 26,50) zerfällt auf der Gabel und wird von der leichten Schärfe des Merretichs und einem perfekt abgeschmeckten Kartoffelpüree abgerundet. Auch das Risotto (€ 27,-) mit Schafmilch, kleinen Chanterelles, süßen Pfirsichen und Zitronenthymian übertrifft alle Erwartungen. Hier hat jemand wirklich ein Auge (und einen Gaumen) fürs Detail! Das Provenzalische Honigeis (€ 10,50) mit Feige und gerösteten Pistazien lässt uns ehrfürchtig werden. Wir schicken ein Stoßgebet gen Himmel: Basta unser im Himmel, geheiligt werden deine Speisen, dein Essen komme, dein Wein geschehe, wie in der Küche so auf unserem Tisch. Amen.

LUK

Essen ●●●●●
 Service ●●●●●
 Ambiente ●●●●●

Liebe geht durch den Magen

Restaurant Waldhorn **NEU**

☎ 0711/255 138 85 📍 Krehlstr. 111, Rohr
 🌐 www.daswaldhorn.de, @das.waldhorn 🕒 Mi-Sa
 12-14:30+18:30-23 Uhr 🚶 Rohr 🚗 🚲 48-162 🍷 🍴

Großes Menü am Abend € 108,- Weinbegleitung € 54,-

Stuttgart-Rohr ist nicht gerade der Nabel der Welt, doch Caroline Autenrieth und José María González Sampedro haben den Stadtteil souverän und mit Verve auf die gastronomi-sche Landkarte gesetzt. Das Ehepaar hat sich in einem französischen Dreisterner kennen- und liebgelernt, danach bei Vincent Klink gekocht und sich Ende 2023 den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt.



Und was für ein Restaurant das Waldhorn ist: Der holzvertäfelte Gastraum weckt die Lust am Verhocken, der junge Service hat eine unverkrampfte Höflichkeit, Caroline Autenrieth selbst ist eh die geborene Gastgeberin. Und was ihr Mann, ein Mallorquiner, in der Küche zaubert, ist ganz großes Kino. Eine frische, leichte Küche, spanisch aufgewachsen, französisch geprägt und regional verfeinert.

Angeboten wird ein fixes Menü zu 108 Euro, die begleitenden Weine (€ 54,-) sind handverlesen und stammen überwiegend aus der renommierten Weinhandlung Kreis. Kann da was schiefgehen? Nein. Das merkt man schon am ersten Gang, einem belebenden, frischen Spaziergang durch ein sommerliches Gemüsebeet. Der nur kurz angegrillte Thunfisch schwimmt in sämiger Ajoblanco-Soße aus Mandeln, Weißbrot und Knoblauch, während die perfekte Tranche Heilbutt auf einer üppi-gen, sündhaften Beurre Blanc thront und von einer Nocke Kaviar gekrönt wird. Klassik in Perfektion. Ebenso begeisternd ist die intensive Jus beim Boeuf de Hohenlohe mit cremi-ge Polenta.

Was es auch ist – alles ist produktfokussiert und von höchster Qualität. Hier überzeugt selbst eine Scheibe Tomate mit ein wenig Öl und einer sensationellen Sardine. Beeindruckend, wenn man bedenkt, dass sich die bei-den gerade erst warmlaufen.

BS

Essen ●●●●●
 Service ●●●●●
 Ambiente ●●●●●

LEINFELDEN-ECHTERDINGEN

Adresse für Hungrige

Echterdinger Brauhaus

☎ 0711/63 34 40 📍 Filderbahnstr. 2 🌐 www.park-hotel-stuttgart.de 🕒 Mo-So 17-23 Uhr 🚗 Echterdingen 🚗 14,90-29,90 🚗

Gebratene Brezenknödel mit Babyspinat in Waldpilzsoße € 19,50; Schweizer Wurstsalat € 14,90

Es waren einmal zwei Wanderer, die nach einem beschwerlichen Weg über die Schwäbische Alb auf den Fildern rasteten. Ihre Bäuche knurrten so laut, dass man es bis in den Kessel hören konnte, und so suchten sie nach einem Ort zur Einkehr. Schon von weitem wiesen ihnen die beleuchteten Fenster des Echterdinger Brauhauses in Leinfelden-Echterdingen den Weg. Bei dem Duft feiner schwäbischer Leckereien lief den Wanderern



das Wasser im Munde zusammen. Im großen Gastraum wurden die beiden schnurstracks empfangen. Und auch die Wahl des Abends stand schnell fest. Auch wenn der Schwäbische Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße (€ 29,90) am Nebentisch gelobt wurde, entschieden sich die beiden für die cremigen, handgeschabten Käsespätzle mit würzigen Bergkäse und geschmolzenen Zwiebeln (€ 15,90). Etwas weniger Käse hätte es hier aber auch getan. Die Wandersgesellen waren begeistert von der Landschaft im Schwabenlände und hätten gerne weiter darüber geschwärmt, doch wegen der Lautstärke im Gastraum konnten sie ihr Gegenüber manchmal kaum verstehen. So widmeten sie sich wieder ihrem Mahl. Zum Glück, denn die Spinat-Käseknödel mit Pfifferlingen in Kräutervelouté (€ 19,90) trafen ganz ihren Geschmack. Nicht nur waren sie sehr hübsch angerichtet – der frische Spinat und die Pilze versetzten die beiden glatt zurück in die Natur, in der sie gewandert waren. Darauf stießen sie mit einem aromatisch-würzigen Echterdinger Hellen (0,5 l, € 5,50) und einem hellen Hefeweizen (0,5 l, € 5,50) an. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann schunkeln sie noch heute.

NIS

Essen ●●●●●
Service ●●●●●
Ambiente ●●●●●

LUDWIGSBURG

Würze

NEU

Blutsbrüder

☎ 07141/9742947 📍 Hanseatenstr. 54 🌐 www.restaurant-blutsbrueder.de 🕒 Mo+ Mi-Fr 11:30-23, Sa 16-23, So & Feiert. 11.30-22 Uhr 🚗 Oßweil Friesenstraße 🚗 17,50-56,-

Brokkoli-Taler € 17,50; T-Bone Steak € 56,-

Wo Blutsbrüder draufsteht, sind auch Blutsbrüder drin: Fabian und Jonas Zikofsky wagten nach langen Jahren in der Gastronomie im Februar 2024 den Neustart mit dem ersten eigenen Restaurant – und da läuft schon sehr vieles gut. Der Gastraum ist von gehobener Gemütlichkeit, Gläser blitzen auf den Tischen, die Bar schafft geerdete Vertrautheit. Aus der Küche kommt ein modernes Cross-over aus mediterraner Küche mit asiatischen Akzenten und süddeutscher Verbundenheit. Das bringt einen fantastischen lauwarmen Oktopus (€ 17,-) hervor, der von knackigem Fenchel und einem pikanten Chimichurri-Funken begleitet wird. Die cremige Burrata mit Ananas (€ 17,-) ist fast zu süß, wird aber durch Chili, Sesam und rote Paprika wieder sanft in Distanz zur Dessertkarte bugsiert. Danach kommt der Eismeersaibling in Currysoße (€ 26,-). Der Fisch ist top, die knusprige Haut dazu aber zu salzig. Lässt man sie weg, kommt der Fisch gleich besser zur Geltung. Einzig die gewürfelten Beten gehen im üppigen Currybad unter.



Star bei den Blutsbrüdern ist aber klar der Rostbraten (€ 30,50): Ein kapitaless Stück, zwar etwas durchgebratener als das bestellte medium-rare, aber trotzdem ein Genuss mit dicker Jus, geschmolzenen Zwiebeln und merkwürdig kreisrunden, aber tadellosen Spätzle. Etwas vorsichtiger beim Salz und anderen intensiven Gewürzen wie Curry, sowie ein wenig mehr Auswahl bei der Weinkarte und der nächste Besuch könnte schon zum absoluten Volltreffer werden.

BS

Essen ●●●●●
Service ●●●●●
Ambiente ●●●●●

KÖNGEN

Eine spannende Trilogie

Restaurant Alte Vogtei

☎ 07024 502 74 74 📍 Oberdorfstraße 15 🌐 www.vogtei-koengen.de 🕒 Mi-Sa 18-23, So 18-23 Uhr 🚗 Linde 🚗 14,90-25,50

Kikok Huhn € 28,-; Das Vogt-Ei € 14,-

Die Alte Vogtei und Marcel Hoffmann – es war offenbar Liebe auf den ersten Blick. Jedenfalls hat der gerade Mal 30 Jahre junge Koch in dem alten Fachwerkhäus sein erstes eigenes Restaurant eröffnet. Er habe sich einen „Traum verwirklicht“, beschreibt er den mutigen Schritt im März 2024. Nachhaltig, aus der Region, in Bio- und von hoher Qualität – das sind die Anforderungen, die Marcel an die Produkte, die er verwendet, stellt. Und nur nach wenigen Wochen wurde er zum „Toques d'Or-Restaurant“ gekürt. Wenn Schweinebauch als Hauptgericht auf Pulpo trifft, wird man aber (nicht nur als Schwabe) zunächst skeptisch. Marcel Hoffmann traut sich aber gekonnt, die Gegensätze auf dem Teller zusammenzubringen. Die Gerichte präsentiert er wie kleine Kunstwerke, in wunderschönen Arrangements und graziler Optik – die Farb- und Geschmackstupfer kommen aus dem mediterranen oder dem Kräutergarten hinterm Haus.



Als Gruß aus der Küche schickt er ein Vogt-Ei (seine Spezialkreation), auf dem ein Ochsenbacken-Ragout tanzt – genial. Den geflammten Kabeljau präsentiert er in einer Bohnen-Cassoulet, sanft unterlegt vom Geschmack der Sardelle und in einem Rauchpaprika-Sud (€ 29,-). Für Klassik-Fans schabt Marcel Hoffmann die Spätzle zum Rostbraten (€ 32,-) von Hand. Perfekt dazu die „glänzende“ Jus, die er über Tage langsam reduzieren lässt. Sie passt auch zum selbstgemachten Maultäschle. Bei den Weinen bleibt er der Heimat und seiner Philosophie treu; der Blanc de Noir brut von Rainer Schnaitmann (0,1 l, € 10,-) ist: „bodenständig anders“.

ISA

Essen ●●●●●
Service ●●●●●
Ambiente ●●●●●

KURZ & GUT

STUTTGART

Schlemmerschloss mit Seeblick

Bärenschlössle

☎ 0711/69 25 50 📍 Mahdentalstr. 14, West 🌐 www.baerenschloessle-stuttgart.de, @baerenschloessle
 🕒 Apr-Okt: Di-Sa 10-20, So+Feiert. 9-20 Uhr, Nov-Mär: Di-Sa 10-18, So+Feiert. 9-18 Uhr 🚗 Schattengrund
 🍷 € 10,50-24,80 🍷

Vor 250 Jahren war es das Lustschloss von Herzog Carl Eugen, heute kann man es das Schlemmerschloss nennen. Nach einer kleinen Wanderrunde um den See warten verschiedene Kuchen und schwäbische Klassiker, auch in vegan und vegetarisch, an der Selbstbedienungstheke auf BesucherInnen. Es gibt wechselnde Tagesessen und die Wildgerichte stammen aus der Jagd vor Ort.

Wohnzimmer-Atmosphäre

Brenner

☎ 0711/411 67 27 📍 Brennerstr. 5, Mitte 🌐 www.brenner-stuttgart.com, @brenner_restaurant_und_feines
 🕒 Mi-Sa 18-0 Uhr 🚗 Charlottenplatz
 🍷 € 29-49,- 🍷
 Brenner überrascht seine Gäste regelmäßig mit neuen Gerichten. Eine Online-Karte ist da nicht nötig, man darf auf die frische, hausgemachte Küche vertrauen und sich vor Ort das Menü nach eigenem Geschmack zusammenstellen. Auf jeden Fall machen die Speisen nicht nur optisch etwas her, sie schmecken noch besser in der freundlich-familiären Atmosphäre.

Maultäschle im Herzen der Stadt

Carls Brauhaus

☎ 0711/25 97 46 11 📍 Stauffenbergstr. 1, Mitte 🌐 www.carls-brauhaus.de, @carls_brauhaus 🕒 Mo-Fr ab 11, Sa+So ab 10 Uhr 🚗 Schlossplatz
 🍷 € 9,90-31,- 🍷
 Die Innenstadt erleben und sich dabei das Ländle schmecken las-

sen geht fast nirgends so gut wie im Außenbereich von Carls Brauhaus direkt am Schlossplatz. Aber auch drinnen heißt es Wirtshaus-Erlebnis pur – ob mit traditioneller Hausmannskost, schwäbischen Schmankerln oder Bier vom Fass.

Gutbürgerlich mit Klasse

Goldener Adler

☎ 0711/633 88 02 📍 Böheimstr. 38, Süd 🌐 www.goldener-adler-stuttgart.de, @goldeneradlerstuttgart
 🕒 tägl. ab 17:30 Uhr 🚗 Marienplatz
 🍷 € 17,50-36,- 🍷
 Wer auf etwas gehobenem Niveau schwäbisch schnabulieren möchte, macht einen Abstecher in den Stuttgarter Süden. Neben den beständigen schwäbischen Klassikern wie Rostbraten, Maultaschen und Cordon Bleu gibt's auch Gerichte mit mediterranen und asiatischen Einflüssen auf der Karte. Im Sommer wird im idyllischen Biergärtchen aufgetischt.

Höhenfood statt Höhenflug

Höhencafé Killesberg

☎ 0711/256 05 20 📍 Thomastr. 101, Nord 🌐 www.hoehencafe.de, @hoehencafeKillesberg 🕒 Mo-So 11:30-21 Uhr 🚗 Killesberghöhe
 🍷 € 11,50-26,90 🍷
 Sonntags auf Kaffee und Kuchen? Easy – einfach durch den grünen Killesbergpark schlendern und den Spaziergang im ansässigen Höhencafé abrunden. Wer es lieber deftig mag, findet Salatteller, Schnitzel, Maultaschen und Co. auf der Karte. Für Veggies gibt's Kässpätzle und eine leckere Bowl.

Exquisit schmausen

Hotelrestaurant Royal

☎ 0711/625 05 00 📍 Sophienstr. 35, Mitte 🌐 www.royalstuttgart.de, @royalstuttgart 🕒 Mo 12-14, Di-Fr 12-14+17:30-21, Sa 17:30-21 Uhr 🚗 Rotenbühlplatz
 🍷 € 17,00-47,- 🍷

Edel essen gehen, ob à la Carte oder als Menü – dafür ist das Hotel Restaurant Royal nicht nur namentlich das richtige Ziel. Der leitende Küchenchef Joachim Bosch verwöhnt nicht nur Hotel-BesucherInnen mit regionaler Küche, sondern darüber hinaus mit internationalen, saisonalen Spezialitäten.

Wie bei Oma

Lamm Feuerbach

☎ 0711/882 26 22 📍 Mühlstr. 24, S-Feuerbach 🌐 www.lamm-feuerbach.de, @lammfeuerbach 🕒 Di-Sa 18-22 Uhr 🚗 Wilhelm-Geiger-Platz
 🍷 € 12,40-37,- 🍷
 Seit 1979 bewirbt die Köchin Brigitte Ilder ihre Gäste mit marktfrischen, aktuellen Produkten. Statt einer Speisekarte gibt es eine Wandtafel und man kann sich täglich von neuen Köstlichkeiten überraschen lassen, die saisonal abgestimmt sind. Rezensionen loben Ilders Küche daher als Bilderbuch-Beispiel schwäbischer Kochkultur.

Von Bowl bis Bergkäsespätzle

Nesenbach Brauhaus

☎ 0711/51 88 90 34 📍 Dorotheenstr. 6, Mitte 🌐 www.nesenbach-stuttgart.de, @nesenbach.brauhaus
 🕒 Mo-Mi 10-23, Do-Fr 10-0, Sa 9-0 Uhr 🚗 Charlottenplatz
 🍷 € 12,40-37,- 🍷
 Egal, ob einen Quinoa-Salat mit Freunden und Freundinnen oder doch lieber mit den Eltern auf ein Wiener Schnitzel – das Brauhaus über dem Nesenbach ist für beides eine gute Wahl. Mit Blick auf den Karlsplatz gibt es hier süddeutsche Küche modern interpretiert sowie bayerisches Bier direkt aus dem Holzfass.

Bayern in the Länd

Paulaner am alten Postplatz

☎ 0711/22 41 50 📍 Calwer Str. 45, Mitte 🌐 www.paulaner-stuttgart.de, @paulander_stuttgart 🕒 Mo-Di+So 10-22:30, Mi-Do 10-23:30, Fr-Sa 10-0:30 Uhr 🚗 Stadtmitte
 🍷 € 15-34,- 🍷



Weinstube am Stadtgraben, Stuttgart-Bad Cannstatt

ITALIEN



Stuttgarts erste neapolitanische Pizza kommt aus Plieningen

In 90 Sekunden nach Napoli

Seit 2018 hat das L'Artista einen festen Platz in der Stuttgarter Pizzaszene eingenommen. Inhaber Nico Zingariello war das Ziel von Anfang an klar: die erste Pizzeria mit authentischer neapolitanischer Pizza in der Stadt zu sein. „Ich wollte etwas Einzigartiges schaffen. Nur Pizza, und die so gut wie möglich“, sagt Zingariello.

Dabei war der Start alles andere als einfach. „Am Anfang war es schwierig, die Leute von der neapolitanischen Pizza zu überzeugen. Viele hielten die schwarzen Punkte auf der Kruste für verbrannt und gesundheitsschädlich“, erinnert sich Zingariello. Doch mit der

Zeit setzte sich das Konzept durch, und heute gilt die Pizza Napoletana bei vielen Stuttgarter Feinschmeckern als Standard. Zingariello ist überzeugt: „Wir haben einen großen Teil dazu beigetragen.“

Das Erfolgsgeheimnis des kleinen, stets gut besuchten Restaurants liegt in der Liebe zum Detail. „Ich stehe jeden Tag hinter dem Ofen. Wenn mir an einer Pizza etwas nicht gefällt, kommt sie nicht auf den Tisch“, betont Zingariello.

Auch die Auswahl der Zutaten spielt eine wichtige Rolle. „Wir arbeiten von Anfang an

mit einem Händler zusammen, der zweimal pro Woche frische Zutaten wie Büffelmozzarella direkt aus Italien bringt. Wir setzen auf kleine Familienbetriebe, bei denen man die Qualität schmeckt“, erklärt Zingariello stolz. Das Konzept des Ladens ist einfach: Der Fokus liegt auf dem Wesentlichen – und das ist die Pizza, die in nur 90 Sekunden im Ofen perfekt gebacken wird. „Unser Laden ist klein, immer voll, aber die Bedienung ist schnell. Bei uns wartet niemand lange“, sagt Zingariello.

STUTTGART

Italienische Ikonen

Bianco e Nero

☎ 0711/907 54 19 ☎ Kirchheimer Str. 64A, Sillenbuch 🌐 www.biancoenero.de 🕒 Di-Do 12-14+ab 18, Fr-So ab 18 Uhr 🍷 Sillenbuch 🍷 ☎ 14-39,- 🍷 ☎

Taglioni mit Ochsenchwanzragout € 20,-;

Sashimi Thunfischsteak € 37,-

Schon beim Betreten des Restaurants wird klar: Hier läuft nichts nach Schema F. Der Chef begrüßt uns persönlich mit einem strahlenden Lächeln. Schnell werden wir zu unserem Platz geführt, und unsere Blicke wandern zu den Wänden, die mit Bildern italienischer Film-Ikonen geschmückt sind. Einige Gesichter erkennen wir sofort, bei anderen müssen wir zugeben: Vielleicht sollten wir mehr italienische Filme schauen. Der beim Chef bestellte Chianti kommt zügig und ist so trocken, wie er uns versprochen wurde.

Die Speisekarte ist ein Modell der Einfachheit: wenige Gerichte und eine Empfehlungskarte, besonders für Fisch- und FleischliebhaberInnen. VegetarierInnen hingegen haben nur drei Optionen. Eben erst Platz genommen, wird uns ein Gruß aus der Küche serviert – eine erfrischende Gurkensuppe. Zur Vorspeise wählen wir gebackene Feigen im Parmaschinkenmantel mit Gorgonzola und Trüffel (€ 24,-) sowie Sepia-Tintenfisch im Tomatensugo (€ 23,-). Geschmacklich überzeugt uns vor allem die Feige mit ihrer Originalität – ein Genuss, den wir so noch nie erlebt haben.



Da können die Hauptgerichte nicht ganz mithalten. Das Lammkotelett mit Rosmarinkartoffeln (€ 38,-) und der gegrillte Lachs mit wildem Brokkoli (€ 32,-) sind frisch und gut zubereitet, aber es fehlt das gewisse Etwas. Zum Abschluss gönnen wir uns das obligatorische Tiramisu für 8,50 Euro, das es mühelos in unsere Top 5 Desserterlebnisse schafft und leider viel zu schnell aufgegessen ist.

SAB

Essen ●●●●●
Service ●●●●●
Ambiente ●●●●●

Molto fantastico

Colvino

☎ 0711/50 48 23 15 ☎ Eberhardstr. 35, Mitte 🌐 www.colvino.de, @colvino_stuttgart 🕒 Mo-Do 17-22:30, Fr 17-23:30, Sa 12-23:30 Uhr 🍷 Rathaus ☎ 10-18,- 🍷 ☎

Tagliatelle mit Trüffelfüllung € 17,50;

Parmigiana vegetarisch und glutenfrei € 15,-

2025 bricht für Michaela und Angelo Inghese das verflixte siebte Jahr an. Zumindest für ihre entzückende Weinbar Colvino, die ein wenig Italien ins traurige Schwabenzentrum an der U-Bahnhaltestelle Rathaus bringt. Die Vinothek hat sich über die Jahre immer wieder gehäutet – gerade auch kulinarisch. Erst im vergangenen Sommer wurde sie im Falstaff Streetfood-Guide mit drei Sternen ausgezeichnet.



Mittlerweile gibt es auch Pinsa und eine wechselnde Pasta-Karte. Geblieben sind die Spitzenweine aus verschiedenen Regionen Italiens. Für unseren persönlichen Bologna-Throwback-Moment müssen es ein Negroni Sbagliato (€ 8,50) und eine Pinsa für 15 Euro sein. Die Mortadella stammt von einem kleinen Bio-Erzeuger aus Norditalien. Wer Lust auf mehr hat, sollte eine Aufschnittplatte – für stolze 22 Euro – bestellen.

Wir ordern ein Glas Adone, ein Roter aus der Toskana, und den Rosé Rosalba (0,2 l, je € 7,50) und genießen perfekt temperierten Wein, einen lauen Sommerabend und urbanes Feeling, bis wir jäh aus unserer Kontemplation gerissen werden: Ankunft der saftigen Lasagne und der fruchtig-tomatigen Parmigiana (€ 15,-). Hach, so schmeckt pures Glück!

Wer denkt, hier sei Schluss mit dem Genuss – weit gefehlt. Das Pistazientörtchen (€ 8,50) mit flüssigem Kern lässt uns völlig dahinschmelzen. Molto fantastico, miei cari!

KAS

Essen ●●●●●
Service ●●●●●
Ambiente ●●●●●

Ein Ciao aus vergangenen Zeiten

Da Peppe

☎ 0711/46 37 89 ☎ Beethovenstr. 9, Botnang 🌐 www.trattoria-dapeppe.de 🕒 Mo 18:30-22, Di-Sa 12-14+18:30-22 Uhr 🍷 Beethovenstraße ☎ 7-35,- ☎

Taglioni mit Meeresfrüchten € 16,50;

Entrecote in Balsamicosauce mit Trüffel € 43,-

Das in einer ruhigen Seitenstraße gelegene Restaurant wird von dem Ehepaar Michele und Angela betrieben, und auch die etwas in die Jahre gekommene Einrichtung wirkt, als wäre man bei den beiden zu Hause zum Essen eingeladen. Der freundliche Empfang klingt nach italienischer Herzküche, die Speisekarte überrascht jedoch mit vielen höherpreisigen Trüffelgerichten.

Obwohl wir die einzigen Gäste sind, geht alles recht schleppend voran, und Angela scheint sich mit allem außer uns zu beschäftigen. Irgendwann dürfen wir die Bestellung aufgeben, und es vergeht wieder einige Zeit, bis wir mit Weingläsern serviertes Peroni (0,33l, € 4,10) und kurze Zeit später Bruschetta (€ 7,-) bekommen. Die wurde etwas zu lange geröstet, sodass das Brot stark an Zwieback erinnert.



Zum Hauptgang bekommen wir Bistecca vom Grill (€ 24,50) und Tagliolini mit Trüffel (€ 29,90). Leider hatten wir uns nicht erkundigt, um welche Art von Steak es sich genau handelte, und die Antwort kommt prompt: Statt eines saftigen Steaks wird dünn geklopftes Rindfleisch serviert, das im Supermarkt unter dem Begriff „Minutensteaks“ laufen würde. Die Nudeln schwimmen in einer dünnen Soße auf Milchbasis, ungewürzt und ungesalzen, vom Trüffel so übertönt, dass eine geschmackliche Balance nicht zu erkennen ist. Enttäuscht sehen wir das Dessert als letzten süßen Strohalm. Allerdings ist das Tiramisu (€ 7,50) noch halb gefroren. Michele bringt es persönlich und mit stolzem Gesichtsausdruck an den Tisch. Er sieht uns zu, wie wir den ersten Bissen nehmen, und wir bringen es nicht übers Herz, ihm zu sagen, dass auch das leider nichts war.

PHD

Essen ●●●●●
Service ●●●●●
Ambiente ●●●●●

WAIBLINGEN

An unerwarteten Orten

Ristorante Più

☎ 07151/14 91 40 ☑ Lise-Meitner-Str. 7
 🌐 www.piu-waiblingen.de 🕒 Mo-Mi 8-17, Do-Sa
 8-15+18:30-22:30 Uhr 📍 Waiblingen Stadtmitte
 ☺ ☺ Frühstück 3,50-12,90, Mittag 7-21,50

Spaghetti Fisch Ragout € 14,50;
 Riesengarnelen € 21,50

Der Blick wandert von den Weinbergen am Horizont über die gegenüberliegende KFZ-Prüfstelle im Gewerbegebiet Eisental zum modernen Interieur und der offenen Küche und bleibt schließlich an der Abendkarte hängen.



gen. Wir entscheiden uns fürs 4-Gänge-Menü (€ 62,-) und begeben uns auf eine kulinarische Reise vom Mittelmeer nach Asien.

Als stilvoller Einstieg eignet sich der kupferfarbene Aperitif Déjavu (0,2 l, € 10,50) bestehend aus dem It-Getränk Déjavu – Tonic Water, verfeinert mit Grapefruit und Rosmarin. Der Più Signature (0,2 l, € 13,50) mit Rosé Sekt, Brombeerlikör, Lavendelsirup hingegen klingt raffiniert, aber ist trotz Verjus zu süß.

Der Amouse-Bouche aus Couscous und karamellisierten Zwiebeln ist unspektakulär und auch bei den Vorspeisen bestehend aus dünn geschnittenem Kalbsfleisch, Pfifferlingen und Kerbel sowie dem Burrata (der auf einer dünnen Scheibe Brot garniert mit Tomaten, schwarzen Oliven und Basilikum im Stil eines Mille-feuille angerichtet ist) fehlt uns angesichts der hohen Preise der letzte Schliff. Die Primo Piatti bestehend aus Spaghetti, Sardellen und Zitronen sowie Penne, Rind, Gemüse und Kakao sind al Dente und ergänzen sich optimal.

Die Hauptgerichte sind kreativ angerichtet und führen uns ans Mittelmeer: Kalbsrücken mit Gemüse, Kartoffel und Kalbsjus. Und an den Indischen Ozean: Entenbrust mit Asiam Gemüse und Sojasauce. Die Portionen sind eher klein gehalten, sodass das Mangoparfait mit Joghurt sowie die Käseauswahl mit Chutney noch etwas größer oder più (ital. „mehr“) sein könnten.

CGB

Essen ●●●●●
 Service ●●●●●
 Ambiente ●●●●●

☺ Open-Air-Bereich ☑ Mittagstisch

KURZ
& GUT

STUTTGART

60 Seconds to Foodkoma

60 seconds to Napoli

NEU

☎ 0711/ 645 604 96 (Karlstr. 3, S-Mitte 🌐
 www.60secondstonapoli.de 🕒 Tägl. 11:30-0 Uhr,
 📍 Charlottenplatz ☺ ☺ 9-20,-
 Presto, presto! In nur 60 Sekunden Backzeit kommt ein Stück Neapel auf den Tisch. Liebhaver der neapolitanischen Pizza finden eine Auswahl, die von der klassischen Margherita bis zu speziellen Herbstvariationen mit Mortadella reicht. Die Speisekarte bietet verschiedene Facetten dieser traditionellen Küche.

Klasse Feinkost

Alimentari Da Maria

☎ 0711/259 73 55 ☑ Helfferichstr. 2, Nord
 🌐 www.da-maria.de, @damariakillesberg 🕒 Di-Sa
 10-15+17:30-23 Uhr 📍 Helfferichstraße ☺ ☺ 10-33,-
 ☺

Schon lange kein Geheimtipp mehr, denn die Qualität der mediterranen Küche hat sich herumgesprochen: In gemütlichem Ambiente versorgen Maria und ihr Team die Gäste mit italienischen Köstlichkeiten von Pasta über Lachssteak bis hin zu Antipasti. Neben warmen Gerichten werden italienische Weine und Spezialitäten zum Mitnehmen für ein Stück Italien in den eigenen vier Wänden angeboten.

Neapolitanische Kochkunst

Bella Napoli

☎ 0711/633 89 25 ☑ Adlerstr. 20, Süd 🌐 www.bella-napoli-stuttgart.de 🕒 Di-Sa 17:30-23 Uhr 📍 Marienplatz ☺ ☺ 7-24,90 ☺

Ob das Restaurant das Potential zum Stamm-italiener hat? Definitiv – denn hier gibt es neben Klassikern wie Carbonara und neapolitanischen Pizzen auch vielfältige Gerichte wie Zitronen-Risotto. Geschmaust wird in edlem Ambiente und in Begleitung italienischer Weine. Wer sich nicht entscheiden kann, darf auch individuelle Wünsche äußern – die Familie Manzi berät in solchen Fällen gern.

Öfter mal was Neues

Bianco e Nero

☎ 0711/907 54 19 ☑ Kirchheimer Str. 64A, Sillenbuch 🌐 www.biancoenero.de 🕒 Di-Do 12-14+ab 18, Fr-So ab 18 Uhr 📍 Sillenbuch ☺ ☺ 14-39,- ☺
 Umrahmt von einem Bildermeer aus italieni-

schen Filmszenen genießen Gäste hier hausgemachte Pasta, feine Fleischgerichte und die unverschämt guten Dolci. Langweilig wird es nie, denn wechselnde saisonale Tagesgerichte und Suppen sorgen für Abwechslung. Die Herzlichkeit des Teams macht den Besuch hier perfekt!

Italienische Küche in Perfektion

Capriccio

☎ 0172/210 99 00 ☑ Dobelstr. 2, Mitte 🌐 www.capricciobar.com, @capriccio_stuttgart 🕒 Mo-Fr
 11:30-14:30+18-23:30, Sa 18-0 Uhr 📍 Dobelstraße ☺ ☺ 13,50-32,- ☺

Gelangweilt von Pesto-Pasta und Co.? Hier gibt es Abhilfe, denn die Aromen, die hier verwendet werden, sorgen für wahre Gaumenfreuden. Dabei beziehen die Köche die Zutaten von regionalen Bauernhöfen und Lieferanten. Doch nicht nur das: Ausgewählte Champagner und italienische Weine machen das Dolce-Vita-Feeling perfekt. Ein kleines Juwel der Stuttgarter Gastronomie!

Pretty Pasta

Cavallino Spaghetaro

☎ 0711/50 48 32 60 ☑ Leuschnerstr. 17, Mitte
 🌐 www.cavallino-spaghetaro.de,
 @cavallino_spaghetaro 🕒 Di 17:30-23:30, Mi-Fr
 11:30-14:30+18-23:30, Sa+Feiert. 17-23:30, So 12-15+17:30-23 Uhr 📍 Berliner Platz ☺ ☺ 7,50-20,50
 Der Name lässt es bereits vermuten: Hier liegt der Fokus auf Pasta. Von Spezialitäten wie hausgemachten Spaghetti mit Lachs und Avocado bis hin zu in Tintenfischfarbe gefärbten Spaghetti werden unkonventionelle Rezepte mit traditioneller Kochkunst vermischt. Auch das Innendesign nimmt dieses Konzept auf – und lädt damit zum Wiederkommen ein.

Neapolitanischer Überflieger

Ciao Amore

VEGAN

☑ Eberhardstr. 10, Mitte 🌐 www.ciaoamore.pizza, @ciaoamorepizza 🕒 tägl. ab 12 Uhr
 📍 Rathaus ☺ ☺ 10-21,- ☺ ☺

Obwohl es das Ciao Amore noch nicht lange gibt, sind die neapolitanischen Pizzen kaum mehr aus der Stuttgarter Gastrolandschaft wegzudenken. Ein fluffiger, breiter Rand und saftiger Belag gehören zum Erfolgsrezept, das schon viele zu Stammgästen gemacht hat. Wer danach noch nicht genug hat, kann sich auf die Dolci freuen: Lieber ein klassisches Tiramisu oder doch Softeis mit Shortbread und Olivenöl?

Tradition und Qualität

Da Luisa

☎ 0711/470 55 14 ☎ Talstr. 52, Ost
 🌐 www.ristorante-daluisa.de, @ristorantedaluisa2023 ⌚ Di-So 11:30-14:30 +17:30-23 Uhr 🚗 Leo-Vetter-Bad
 ☎ ☎ 15-30,- ☎

Im familiengeführten Restaurant gehen traditionelle italienische Küche und herzliche Gastfreundschaft Hand in Hand. Das bedeutet konkret: Hier gibt's authentische Gerichte, die mit frischen, hochwertigen Zutaten und Liebe zum Detail zubereitet werden. Und die schmecken beim romantischen Abendessen zu zweit oder beim Treffen mit Freunden.

Authentischer Geschmack

Da Micci

☎ 0711/54 04 00 70 ☎ Burgunderstr. 3, Zuffenhausen 🌐 www.pizzeria-da-micci.com, @pizzeria_da_micci
 ⌚ Mo-Do 11:30-14:30+17-22:30, Fr-So 11:30-23 Uhr 🚗 Zuffenhausen
 ☎ ☎ 10-20,- ☎

Hier ist traditionelles, neapolitanisches Pizza-Handwerk angesagt: Auf den runden Leckereien landen luftgetrockneter Schinken aus Parma, süße Tomaten aus der Provinz und Käse aus den Bergen Neapels, bevor sie in den Steinbackofen geschoben werden. Doch das Team kann nicht nur herzlich: Auch die süßen Dessertpizzen sind hitverdächtig!

Klasse Kampanien

Da Nello

☎ 0711/85 44 19 ☎ Grazer Str. 42, Feuerbach 🌐 www.danello.de, @danello1998 ⌚ Mo+Mi-So 11:30-14:15+17:30-22:30 Uhr 🚗 Wilhelm-Geiger-Platz ☎ ☎ 7-36,- ☎
 Spezialitäten aus Kampanien reihen sich ebenso wie italienische Gourmetgerichte in das Repertoire ein. Für Qualität ist also gesorgt – auch weil die Chefin selbst in der Küche fürs Aroma zuständig ist. Weinverkostungen und Feiern sind im gemütlichen Ambiente ebenfalls möglich.

Klasse Stammitaliener

Girasole

☎ 0711/222 06 51 ☎ Schwabstr. 114, West 🌐 www.facebook.com/restaurangirasole ⌚ Mo-Fr 11:30-14:30+17:30-23:30, Sa 17:30-23:30 Uhr
 🚗 Hölderlinplatz ☎ ☎ 7-19,50 ☎
 Ein Urgestein der Stuttgarter Gastrolandschaft: Mit Spaghetti aus dem Parmesanlaib, dicker Pizza sowie Antipasti verzaubert das Restaurant seit vielen Jahren die Gaumen der Gäste. Auch besondere Kreationen wie Scaloppine vom Schwein kommen hier aus der Küche. Spitzenweine und italienische Herzlichkeit runden den Besuch perfekt ab.

Genial authentisch

Goldoni

☎ 0711/659 98 89 ☎ Reinsburgstr. 151, West 🌐 www.ristorante-goldoni.de ⌚ Mi-So 18-23 Uhr 🚗 Rotebühl-/Reinsburgstraße ☎ ☎ 8-30,- ☎
 Auf den Tellern landen hier ausschließlich Gerichte, die nach traditionellen Originalrezepten zubereitet werden. Dabei wird die Liebe zur Natur genauso gefeiert wie die Liebe zum guten Geschmack: Zu den Highlights zählen hausgemachte Linguine mit Venusmuscheln, frittierte Aubergerintürmchen mit Scamorza oder Calamari. Dazu der passende Tropfen aus dem Weinkeller.

Fokus aufs Wesentliche

Il nuovo Positano

☎ 0711/226 23 75 ☎ Calwer Str. 39, Mitte 🌐 www.il-nuovo-positano.de, @il.nuovo.positano ⌚ Mo-Do 11:30-23, Fr 11:30-23:30, Sa 12-23:30, So 13-22 Uhr 🚗 Stadtmitte ☎ ☎ 6,50-34,- ☎
 Das Restaurant im denkmalgeschützten Altbau sticht heraus. Warum? Ganz einfach: Die Qualität stimmt – egal, ob bei den Vorspeisen, Hauptgerichten wie Linguine Frutti di Mare oder süßen Dolci. Und gerade weil die Speisekarte übersichtlich ist, steckt umso mehr Qualität in den Leckereien!



Goldoni, Stuttgart-West

Apulischer Allrounder

Il Pomodoro

☎ 0711/86 02 57 77 ☎ Wilhelmsplatz 4, Mitte 🌐 www.il-pomodoro-stuttgart.de ⌚ Di-Do 11:30-15+17-23, Fr 17-0, Sa 15-0, So 15-21 Uhr 🚗 Rathaus ☎ ☎ 7,90-20,90 ☎

Mit Spezialitäten aus dem Meer und vom Land eignet sich das Restaurant sowohl für Familienfeiern als auch für romantische Abende. Die wechselnde Karte mit saisonalen Gerichten der apulischen Küche sorgt für Abwechslung, und bei den Zutaten gibt es eine Frischegarantie. Klares Highlight: Der Holzofen sorgt für eine Pizza, die außen knusprig und innen fluffig weich ist.

Volle Vielfalt

Il Quinto Quarto

☎ 0711/615 46 36 ☎ Parlerstr. 110, Nord 🌐 www.ilquintoquarto.de, @quintoquarto_restaurant ⌚ Mai-Sep: Mo-Sa 12-14+18-22, So+Feiert. 12-20 Uhr, Okt-Apr: Di 18-23, Mi-Sa 12-14+18-23, So 11:30-15 Uhr 🚗 Feuerbacher Weg ☎ ☎ 8,50-45,- ☎
 Italienische Kulinarik kann mehr als nur Pizza und Pasta! Um das zu beweisen, fährt das Küchenteam mit der ganzen Vielfalt der italienischen Regionen auf. Die angebotenen Gerichte wechseln dabei täglich – langweilig wird's hier also garantiert nicht! Schon

die Vorspeisen wie Scamorza und Gemüse vom Grill oder Roastbeef mit Rucola und Parmesan machen Lust auf mehr. Auf der Karte findet sich außerdem immer ein Geheimtipp der italienischen Küche!

Erschwingliche Top-Qualität

Italiani

☎ 0711/887 52 22 ☎ Ingersheimer Str. 12, Weilimdorf 🌐 www.ristorante-italiani.com, @ristorante-italianiweilimdorf ⌚ Mo-Fr 11:30-14:30+17:30-22, Sa 18-22 Uhr 🚗 Weilimdorf ☎ ☎ 8,50-24,50 ☎
 Ein erster Blick in die Speisekarte genügt, um festzustellen: Ups, die Entscheidung dürfte schwer werden. Kein Wunder, denn hier stehen frische, saisonale Gerichte aus allen Teilen Italiens auf der Karte, darunter Oktopus vom Grill, hausgemachte Bandnudeln in Weißweinsoße und argentinisches Rinderfilet. Das Team legt dabei großen Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten. Wer will, kann hier auch feiern.

Das Auge isst mit

Italiani ma non troppo

☎ 0711/28 41 34 44 ☎ Mailänder Platz 23, Mitte 🌐 www.italiani-manontropo.de, @italianimanontropo ⌚ Mo-Sa 11:30-23 Uhr 🚗 Budapest Platz ☎ ☎ 8-30,- ☎

CAFÉS



Viel mehr als ein Trend

Zeitreise mit Kuchen

Wer das Café Schurr betritt, macht automatisch eine kleine Zeitreise. Plötzlich ist man nicht mehr im Jahr 2024, wo Cafés in erster Linie clean und glatt sind, sondern in einer Zeit, in der Gemütlichkeit noch an erster Stelle stand. Mit den Füßen auf weichem Teppichboden, blickt man auf Vorhänge und gepolsterte Stühle. Es riecht nach Kaffee und frischem Kuchen und sofort steigt ein heimeliges Gefühl auf. Ist man hier wirklich im Stuttgarter Süden oder nicht vielleicht doch aus Versehen bei Oma im Wohnzimmer gelandet?

„Vintage ist wieder in“, sagt Kira Egitsch, die Konditormeisterin im Café Schurr und muss schmunzeln. Doch es ist kein Trend, der die StuttgarterInnen hierherzieht: Es ist vielmehr das Traditionelle, das man hier in jedem noch so kleinen Detail entdeckt und das es im Kessel immer weniger, vielleicht auch gar nicht mehr gibt. Auf dem alten Zigarettenautomaten, der schon längst außer Betrieb ist, klebt noch

ein D-Mark-Schild, an der Decke hängen Kronleuchter. „Alles hier hat seinen eigenen Charme“, sagt Egitsch.

Seit fast 70 Jahren gibt es Café und Konditorei, gegründet wurde es von den Großeltern des heutigen Inhabers Michael Wulf. Damals wie heute ist aber vor allem eins ganz besonders: Hier wird alles selbstgemacht. Kuchen, Torten, Pralinen, Eis, Confiterie – alles ist frisch und qualitativ hochwertig: „Wir pflücken zum Beispiel die Äpfel in unseren eigenen Apfel-Reihen in Kirchheim am Neckar selbst“, sagt die Konditormeisterin.

Dass das Café Schurr viele Stammgäste hat, wundert nicht. „Wir haben ganz viele Kundinnen und Kunden, die sind schon mit ihren Großeltern hergekommen und jetzt kommen sie mit ihren eigenen Enkeln. Es gibt bei uns einen sehr großen Kreis an Stammkunden, der einfach für uns spricht, was uns sehr freut.“

STUTTGART

Wie gezeichnet

2D Café

VEGAN

☎ 0176/41 89 36 30 ☎ Hirschstr. 24, Mitte ☎ @2dcafestuttgart ☎ Mo-Sa 12-19 Uhr ☎ Stadtmitte ☎

Wer über den Store für limitierte Sneaker durch den LED-beleuchteten Wolkengang nach oben steigt, auf den wartet eine schwarz-weiße Überraschung: Von den Möbeln und Wänden bis zum Geschirr wirkt hier alles wie mit Bleistift auf Papier gezeichnet. Da entfalten dann die bunten Drinks, Sirups und süßen kleinen Törtchen ihre Wirkung umso mehr.

Quiche-Vielfalt

Café Da

VEGAN

☎ Brennerstr. 29, Mitte ☎ www.cafeda.de, @da.cafe ☎ Di-Do 12-18, Fr+Sa 10-18 Uhr ☎ Olgaek ☎

☎ 3,40-5,60 ☎

Fans von Specialty Coffee können hier für ihren Espresso oder Cappuccino aus verschiedenen Bohnen und Röstungen wählen, auf der riesigen schwarzen Tafel hinter der Theke steht eine kleine Vorauswahl. Bekannt ist die schnuckelige Ecke im Bohnenviertel vor allem für die selbstgebackenen Kuchen und die Quiches. Die gibt es auch vegan oder glutenfrei und oft mit spannenden Geschmackskombinationen.

Lounge für alle

Café Dürnitz

☎ 0711/89 53 54 78 ☎ Schillerplatz 6, Mitte ☎ www.landesmuseum-stuttgart.de, @lmwstuttgart ☎ Di-So 10-17 Uhr ☎ Charlottenplatz ☎ ☎ 2,40-6,90 ☎

Mitten im Alten Schloss, im ehemaligen Speisesaal, befindet sich heute das Café Dürnitz – heute aber mit minimalistischen Lounge-Möbeln zwischen den alten Mauern und Aperol auf der Speisekarte. Ein „bissle“ schwä-

bisch und traditionell bleibt es mit Zwetschkuchen und regionalen Drinks trotzdem, für Kids gibt es einen Babyccino und Spielsachen.

Vegan und retro

VEGAN

Café Gustav

☎ 0711/48 98 60 02 ☎ Schwabstr. 47, West ☎ www.cafegustav.de, @gustavstuttgart ☎ Mo+Fr 8-18, Di-Do 8-22, Sa+So 9-19 Uhr ☎ Schwabstraße ☎ ☎ 2,50-4,80 ☎

Egal, ob zum Start in den Tag, für eine Lunch-Pause oder bis weit in den Abend hinein: Hier finden die Gäste jeden Tag mitten im Westen eine Oase der Ruhe mit leichten Retro-Vibes und leckeren Broten, Bowls oder gemixten Drinks. Der Kaffee kommt von der Rösterei Mókuska ein paar Straßen weiter, neben hafer- und laktosefreier Milch gibt es auch Erbsenmilch und zum Frühstück sogar vegane Croissants.

Leckere Philosophie

Café Hegel

☎ 0711/39 01 45 21 ☎ Eberhardstr. 35, Mitte ☎ www.cafehegel.de, @cafe-hegel ☎ Mo-Fr 8-20, Sa+So 8:30-10 Uhr ☎ Stadtmitte ☎ ☎ 2,50-6,80 ☎

Philosophie klingt trocken? Von wegen! Die Ideen des Namensgebers werden übersetzt in Genuss. Der reicht von Pancakes mit verschiedenen Toppings über Bagels mit Lachs oder Trüffel bis zu schicken Törtchen vom Konditormeister. Dabei sitzt man umgeben von Pflanzen auf Wiener Geflecht und grauem Samt an Marmortischen wie in einem kleinen Indoor-Dschungel.

Kleines Kaffeehaus

Café Herbert's

☎ 0711/888 45 66 ☎ Immenhofer Str. 13, Süd ☎ www.cafe-herberts.de, @herberts_espressobar ☎ Mo 7-19, Di-Fr 7-23, Sa 8-19, So+Feiert. 9-19 Uhr ☎ Österreichischer Platz ☎ ☎ 4-8,90 ☎

Frühmorgens zum Zeitunglesen, für ein Mittagessen, einen schnellen Kaffee, lange Gespräche mit Freundinnen und Freunden, auf ein Feierabendgetränk oder noch eine längere Runde: Seit mehr als 30 Jahren bringt die Espressobar mit dem zusammengewürfelten Interieur und einer Prise Belle Époque alle möglichen Geister zusammen.

Bowls und Brot

VEGAN

Café Justus

☎ 0711/62 00 60 46 ☎ Olgastr. 118, Süd ☎ www.cafejustus.de, @cafe_justus ☎ Mo-Sa 8-18 Uhr ☎ Falbenhennenstraße ☎ ☎ ☎ Ofenwarmes Brot ist eine feine Sache – darum wird das hier jeden Tag nach traditionellen Rezepten in der Mönshheimer Mühle gebacken, damit Aufstriche und Marmelade darauf dann besonders gut schmecken. Mittwochs ist außerdem britische Tea Time angesagt, für größeren Hunger gibt es Bowls, und guter Kaffee wird natürlich ebenfalls serviert.

In die Tasten hauen

Café Klavierzimmer

☎ Stuttgarter Str. 122, Feuerbach ☎ @cafe_klavierzimmer ☎ Mo-Sa 10-18 Uhr ☎ Hohewartstraße ☎ ☎ Welches Instrument steht hier wohl im Raum? Kuschelige Felle und verschiedene Sitzcken sorgen dafür, dass der Rest auch zum Namen passt. Sonntags gibt es immer wieder Konzerte oder Veranstaltungen, Infos dazu gibt's bei Instagram. Wer vom Kaffee nicht genug bekommt, kann die Bohnen in der Tüte oder einem Pfandbeimer für daheim kaufen.

Eigene Bohnen

Café Lang

☎ 0711/93 54 10 41 ☎ Immenhofer Str. 38, Süd ☎ www.my-best-espresso.de ☎ Mo-Fr 8-18, Sa 9-17, So 10-17 Uhr ☎ Markuskirche ☎ ☎ Ein Paradies für Kaffeefans: Hin-

ter dem Laden steht ein Kaffeehändler, der online und im Café verschiedene Bohnen im Angebot hat. Die Kaffeepackungen sind mit witzigen Illustrationen verziert, der Laden ist schlicht und modern gehalten. Zu Espresso & Co. gibt es kleine Snacks oder Kuchen. Wer möchte, kann hier auch Kaffeezubehör shoppen.

In der Stadtbibliothek

Café Lesbar

NEU

☎ Mailänder Platz 1 (Milaneo), Mitte ☎ www.cafe-lesbar.de ☎ Mo-Fr 9:30-17, So 9:30-18 Uhr ☎ Stadtbibliothek ☎ ☎ 2,50-4,90 ☎ Ganz oben in der Stadtbibliothek bietet das Café gleich zwei fantastische Aussichten: einmal den Blick auf die Bücherregale und dann noch die Aussicht auf Stuttgarts Hügel. Hier bekommen nicht nur Bücherwürmer Frühstück und Snacks. Den „Espresso Europaviertel“ oder „Kaffee Mailänder Platz“ gibt es auch zum Mitnehmen an der Theke. Die Tassen werden am Kesselrand lokal und von Hand hergestellt.

Villa Kunterbunt

Café Moody

☎ 0711/50 42 36 58 ☎ Uhländstr. 26, Mitte ☎ ☎ Mo-Mi 8:30-17, Do+Fr 8:30-22, Sa 10-22 Uhr ☎ Olgaek ☎ ☎ 2,50-15,- ☎ ☎ Zusammengewürfelte Möbel, Pflanzen und Kunst an den Wänden warten in diesem Café an der Straßenecke auf die Gäste. Im Sommer sitzt man trotz Innenstadtlage auf einer kleinen Terrasse im Schatten. Zu den selbstgebackenen Kuchen schmecken nicht nur Kaffee, sondern auch eine Latte mit schwarzem Sesam oder japanischer Hojicha auf Eis.

Typisch S-West

Café Moulu

☎ Senefelderstr. 58, West ☎ www.cafe-moulu.de, @cafe_moulu ☎ Mo-Fr 8-18, Sa 9-18, So 10-18 Uhr ☎ Schloss-/Johannesstraße ☎ ☎

KNEIPEN, BARS & CLUBS



**Alles außer Pommes
in einer ehrlich schönen Kneipe**

Kultkneipe mit Herz und Gurke

Seit sechs Jahren schmeißt Mora Fütterer das Schlampazius, die Kultkneipe im Stuttgarter Osten. „Wir sind eine klassische Stadtteilkneipe, bei uns ist jeder willkommen. Vom Studi bis zur Oma.“ Besonders stolz ist Fütterer auf die Live-Konzerte, bei denen vor allem Punk und Rock gespielt werden. Längst kommen auch internationale Bands, um im Schlampazius aufzutreten.

Wer lieber draußen sitzt, findet im großen Biergarten, der ganzjährig geöffnet ist, sicher ein Plätzchen. Hier lässt sich nicht nur das kalte Bier genießen, sondern auch eine entspannte Runde Outdoor-Dart oder Kicker einlegen.

In der Küche gibt es schwäbische Hausmannskost, wie Wurstsalat, Fleischküchle und Käsespätzle – aber keine Pommes! „Es ist unmenschlich, Leute in einer Küche mit der Fritteuse arbeiten zu lassen“, sagt Mora Fütterer und lacht. Dafür steht etwas anderes auf der Karte: Das Highlight im Schlampazius sind selbst eingelegte Essiggurken, die es sogar als Shot-Kombination mit Vodka und Gurkenwasser gibt. Die Gurken werden auch 24/7 am Automaten vor der Kneipe verkauft – und das Einmachpensum ist von 20 auf 300 Kilo jährlich gewachsen. Good to know: Jedes Jahr im Herbst steigt zur Feier des grünen Gemüses sogar eine Party.

Schlampazius, Seite 157

KNEIPEN

STUTTGART

Kunst in der Kneipe

Ackermanns

☎ 0711/636 55 22 ☎ Bebelstr. 20, West 🌐 www.ackermanns.de ☎ Di-Sa 17-0 Uhr 🍷 Schwab-/Bebelstraße ☎ ☎ 4,90-16,90

Das ist mal eine Kneipe wie sie im Buche steht: Im Ackermanns sitzt man auf dunklen Holzstühlen oder vor der Theke, es gibt Whiskey und Bier. Wer möchte, kann sich auch Wurstdalat, Flammkuchen und Co. dazu bestellen. Wer mag, kann hier auch für eine der Ausstellungen vorbeikommen.

Gelobt sei der Kartoffelsalat

Alte Schule

☎ 0711/46 52 34 ☎ Gablenberger Hauptstr. 128, Ost 🌐 www.alte-schule-pub.de ☎ Mo-Do 16-1, Fr 13-1, Sa+So 10-1 Uhr 🍷 Gablenberg ☎ ☎ 7,50-17,50 ☎

Fast wie ein zweites Wohnzimmer wirkt der Pub in der Gablenberger Hauptstraße. Hier gibt's eine große Auswahl an Gin und natürlich – wie sollte es bei einem schottisch-schwäbischen Lokal auch anders sein – auch an Bier. Dazu jeden Abend schwäbische Gerichte. Geheimtipp: der schlotzige Kartoffelsalat.

Perfekt für den Mitternachtssnack

Arigato

☎ 0711/60 24 59 ☎ Kolbstr. 2, Süd

🌐 www.arigato.de ☎ Di-Do+So 15-3, Fr+Sa 15-4 Uhr 🍷 Marienplatz ☎ ☎ 4,90-13,50 ☎

Wenn jede andere Kneipe schon längst die Küche geschlossen hat, ist auf das Arigato noch Verlass. Hier bekommt man bis 1 Uhr schwäbisch-griechische Gerichte wie Patatas Bravas, Souflaki und Käsespätzle serviert. Außerdem finden immer wieder Live-Konzerte und Events statt, die wichtigen Fußballspiele werden auf der großen Leinwand übertragen und wer Lust auf eine Runde Backgammon hat, kann sich eines der Spielbretter ausleihen.

Ran ans Mikro

Biddy Early's Irish Pub

☎ 0711/615 98 53 ☎ Marienstr. 28, Mitte 🌐 www.bidyearlys.com, @bidyearlysstuttgart ☎ Mo+Di 18-0, Mi+Do 18-1, Fr+Sa 18-2 Uhr 🍷 Rottebühlplatz ☎ ☎ 2,20-4,80 Egal ob hoch oder tief, Amateur oder Profi: Im Biddy Early's darf jeder ans Mikro. Immer mittwochs findet hier die große Karaoke-Party statt, am Donnerstag heißt es dann Open-Mic-Night. Wer lieber nur zuhören möchte, kann sich auch einfach über die große Auswahl an Bieren und Spirituosen freuen und in dem Original-irischen Pub eine gute Zeit haben.

Image-Wechsel

Bistro Benzin

☎ 0711/40 79 29 99 ☎ Schwabstr. 193, West 🌐 @bistrobenzin ☎ Mo-Fr 11:30-14:30+17:30-1, Sa 17:30-1 Uhr

🍷 Hölderlinplatz ☎ ☎ 9-30,- ☎ ☎ ☎ War das Bistro früher als Rauhkneipe bekannt, kann es jetzt mit seiner guten Küche auftrumpfen. Mal Pasta aus dem Parmesanlaib, mal Gegrilltes oder Salate: Die Gerichte im italienischen Bistro Benzin wechseln täglich. Mit Sicherheit sind sie aber immer frisch zubereitet. Abends gibt es hin und wieder Live-Konzerte und -Auftritte von kleinen Bands oder Singer-Songwritern.

Raffinierte Karte

Bonnie & Clyde

☎ 0711/285 88 20 ☎ Heinrich-Bau-mann-Str. 24, Ost 🌐 www.facebook.com/Suzo.Thommi, @bonnie-clydestuttgart ☎ Di-So ab 18:30 Uhr 🍷 Stöckach ☎ ☎ 8-18,- ☎

Eine Gangster-Kneipe ist das Bonnie & Clyde in Stuttgart-Ost nicht, auch wenn's der Name vielleicht vermuten lässt. Stattdessen gibt's hier gute Drinks und leckeres Essen. Die Karte mit den Specials wechselt regelmäßig, sodass auch Stammgäste immer wieder überrascht werden. Der Außenbereich bleibt im Winter zwar geschlossen, bietet an warmen Tagen aber entspannte Sitzmöglichkeiten.

Charmant wie eh und je

Breitscheidstüble

☎ 0160/99 58 19 22 ☎ Breitscheidstr. 49, West 🌐 @breitscheidstueble ☎ Mo-Do 17-23, Fr 17-2, Sa 15:30-2 Uhr 🍷 Schloss-/Johannesstraße ☎ ☎

Das Breitscheidstüble sollte nicht verschwinden – deswegen wurde es 2023 von den Besitzern übernommen. Der Charme ist erhalten geblieben, doch ein paar Updates gab es – sowohl auf der Drink-Karte, auf der jetzt auch Aperol Spritz steht, als auch im Betrieb. Es finden nämlich immer wieder Events statt.

Wilde Schnäpse

Café Weiß

☎ 0711/24 41 21 ☎ Geißstr. 16, Mitte 🌐 www.cafe-weiss.de, @cafe-weiss ☎ Mo-Do 18-3, Fr+Sa 18-4 Uhr 🍷 Rathaus ☎ 4,50-8,50

Aus der Ecke rund um den Hans-im-Glück-Brunnen ist das Café Weiß nicht wegzudenken – immerhin ist die Kneipe quasi Kulturgut. Probieren sollte man hier auf jeden Fall die Hausschnäpse, zum Beispiel den schwäbischen Tequila, ein selbstgebrannter Obstler aus Obertürkheim, den man mit Schwarzwurst und Senf statt Salz und Zitrone trinkt.

Käsespätzle-Liebe

Das Lehen

☎ 0711/640 72 91 ☎ Lehenstr. 13, Süd 🌐 www.classiclehen-stuttgart.de, @daslehen_stuttgart ☎ Mo-Do 17-0, Fr+Sa 17-1, So 16-23 Uhr 🍷 Marienplatz ☎ ☎ 9-24,- ☎ Urig – das Wort trifft die Atmosphäre der sympathischen Eck-Kneipe im Lehenviertel am besten. An der Wand hängen Bilder in unterschiedlichen Größen und Rahmen, es stapeln sich die Bücher im Bücherregal und hinterm Tresen wird ein Bier nach dem anderen gezapft. Bekannt ist das Lehen auch für die Käsespätzle und selbstgemachten Maultaschen.

Highlight für Gin-Trinker

Fischlabor

☎ 0711/88 89 25 12 ☎ Ludwigstr. 36, West 🌐 www.fischlabor-stuttgart.de ☎ Mo-Do 16-1, Fr+Sa ab 16 Uhr 🍷 Feuersee ☎ 5-12,- ☎ Magellan, Mayfair oder Ungava? Wem das erstmal nichts sagt, der sollte sich unbedingt mal durch die Gin-Karte im Fischlabor trinkan. Für alle Nicht-Gin-Trinker hat die Kneipe im Stuttgarter Westen eine breite Auswahl an

Holger Siegle

City Manager Stuttgart



Mein Lieblingsrestaurant in Stuttgart ist... das Künstlerhaus in Stuttgart-West, weil die Küche von Koch Coco Kuld extrem gut ist – insbesondere vegetarische und vegane Gerichte (das sage ich als Fleisch-Esser). **Mein Lieblingsrestaurant in der Region ist...** das Lamm in Remshalden-Hebsack, weil es wie kein zweites schwäbische Küche auf Spitzenniveau mit uriger Atmosphäre, exzellentem Service und einer grandiosen Wein-Auswahl paart. **Das beste...** Ramen gibt es beim Earth Tokyo unterhalb der Calwer Passage und die beste Schweinshaxe gibt's bei Harald Huber im Lautenschlager. **Mit Freundinnen und Freunden geht's in ...** die TA OS Weinbar by Lausterer, weil Alex Dohnt und sein Team einfach super sind und die Weinkarte ein Traum ist! **Wein ist meine Leidenschaft** und wir haben unzählige hervorragende Winzerinnen und Winzer in der Region. Zwei Favoriten sind auf jeden Fall Aaron Schwegler aus Korb und Michael Maier aus Schwaikheim.

TIPP



WUNDERBARE WEINE

DER PASST BESONDERS GUT ZU...

Lieber einen spritzigen Rosé oder doch ein schweren Roten? Welche Weine besonders gut zu welcher Saison passen und Vor allem warum, erklären uns vier WinzerInnen aus Stuttgart und Umgebung.

Sebastian Schiller vom Gut Rohreck aus Stuttgart-Rohracker

Wem der Name „Gut Rohreck“ noch nicht geläufig ist, kennt das Weingut, in dem Sebastian Schiller arbeitet, vielleicht noch als „Vintage Winery“. Trotz neuem Namen, bleibt die Philosophie aber dieselbe: Hier wird der Wein noch wie vor 100 Jahren angebaut, die Steillage bepflanzt und die Weinberge mit Zwergschafen bewirtschaftet. Das Ganze ist eine Solawi – also eine solidarische Weinwirtschaft, die zum Erhalt der Kulturlandschaft beitragen möchte. Wer möchte, kann Rebstock- oder Schafpatenschaften übernehmen.

„Zum Frühling passt unsere Weißwein-Cuvée „Edition Vincent Klink“ aus weiß gekeltertem Trollinger, Riesling, Silvaner und drei weiteren aromatischen Neuzüchtungen. Der Name kommt durch die Gestaltung des Etiketts vom Stuttgarter Künstler und Koch Vincent Klink.

Das ist ein wunderschön leichter Wein – aromatisch, frisch und sehr niedrig im Alkohol. Eine gute Begleitung zu Spargel.

Zum Sommer ist es ebenfalls ganz klar, wofür ich mich entscheide: Wir haben einen Rosé-Secco aus der Fernsehurmlinie, der besonders fruchtig ist, nach Erdbeere und Kirsche schmeckt und durch die Kohlensäure erfrischend ist. Außerdem ist er mit 10,5 Prozent niedrig im Alkohol. Der passt zu jedem Grillfest oder auch zu leichten Sommer-Gerichten. Für den Herbst ist unser Fernsehurmwein Rot aus Spätburgunder und Lemberger eine gute Wahl. Er reift ein Jahr im Holzfass und wird dann ohne Filtration gefüllt. Für mich ist er perfekt zu Wild- oder Schmorgerichten. Mein Highlight im Winter ist unser Dessert-Wein – ein Portwein namens „Portfolio-Red“.



Gerhard Schiek vom Weingut Steiler Zucker in Stuttgart-Bad Cannstatt

Steiler Zucker ist kein gewöhnliches Weingut, sondern vielmehr eine Non-Profit-Organisation. Ziel ist es, dort Wein anzubauen, wo niemand mehr Wein anbauen möchte. Die Gesellschafter wollen die terrassierten Steillagen, die Stuttgarts Stadtbild prägen, nicht weiter verfallen lassen, sondern erhalten, und dabei die Biodiversität erhöhen und die Weinberge biologisch bewirtschaften.

„Ich würde den Frühling gerne mit einem Riesling Sekt, extra brut, vom Weingut der Stadt Stuttgart einläuten. Er macht Vorfreude auf die warmen Tage, hat Apfel- und Citrus-Aromen, erinnert an Zitronen- und Apfelbäume im Garten. Ich trinke ihn als Aperitif, weil er dann ganz unverfälscht rüberkommt.

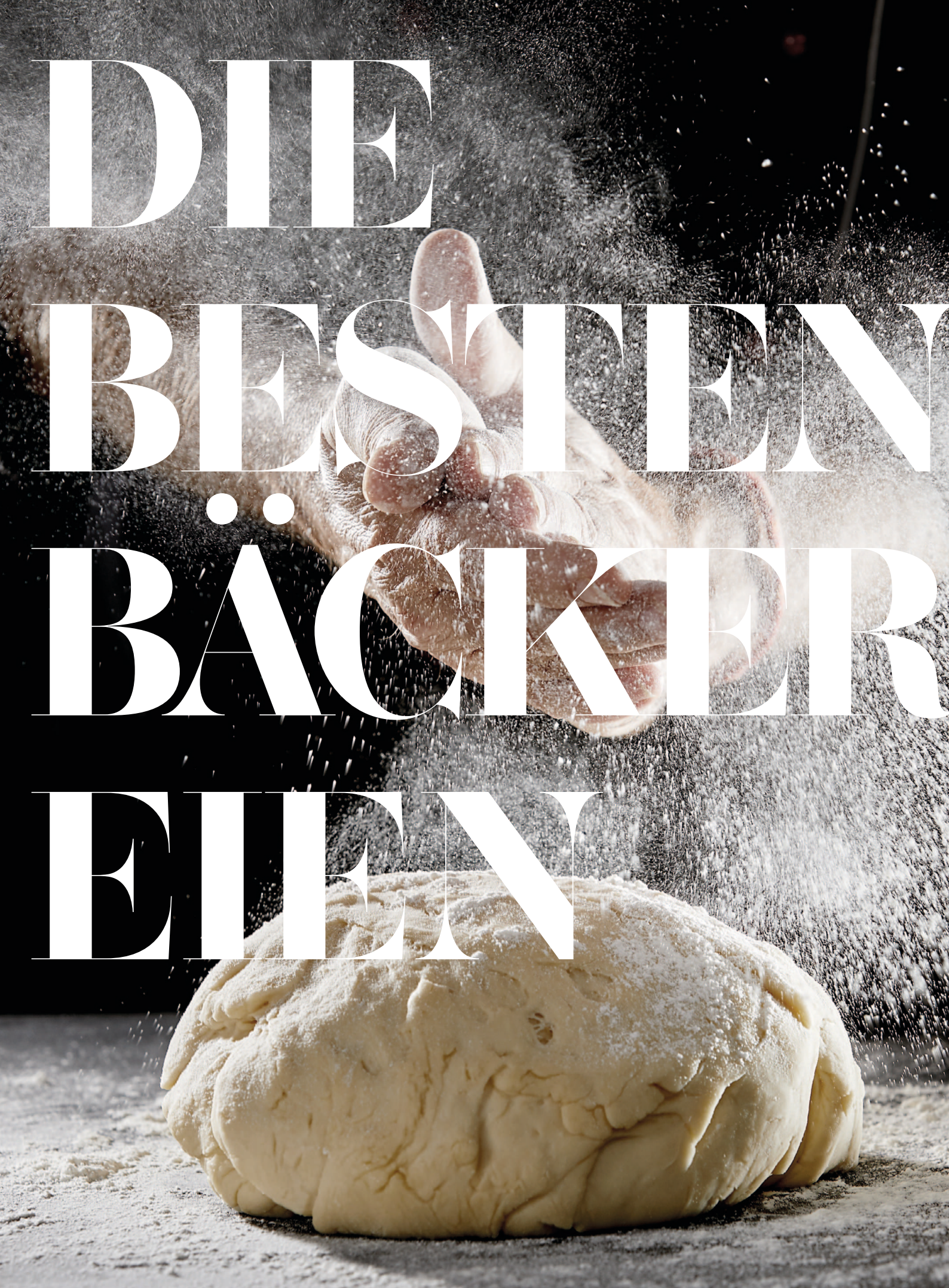
Im Sommer würde ich dann einen unserer Weine empfehlen: den „Cabernet Blanc“. Der Cabernet Blanc liegt geschmacklich zwischen dem Sauvignon Blanc und dem Riesling. Er ist durch eine ausgeprägte Frucht gekenn-

zeichnet, aber nicht so expressiv wie der Sauvignon Blanc und bringt das Säuregerüst vom Riesling mit. Er ist im Holz ausgebaut und schmeckt nach leichten Citrusfrüchten und Apfelnoten, hat außerdem einen rauchigen, leicht vanilligen Geschmack vom Holz.

Im Herbst würde ich unseren „Lemberger“ empfehlen. Der ist ebenfalls im Holzfass ausgebaut und passt hervorragend zu schwerem Essen. Er selbst ist aber nicht allzu schwer, also keine Frucht-Bombe. Seine Aromen reichen von reifer Kirsche über Pflaume, Pfeffer bis hin zu Kräutern.

Im Winter würde ich dann mit einem Cabernet Franc vom Weingut Wöhrwag in Untertürkheim gehen. Der Wöhrwag hat jetzt eine Neupflanzung gemacht, ein Cabernet Franc – der hat einen unglaublichen Tiefgang. Er passt perfekt zu Ente oder Gans und ist robust, kantig, kräuterig und mächtig.“





DIE BESTEN BÄCKEREIEN



NO GLUTEN, NO PROBLEM

**In Stuttgart muss niemand verzichten:
Diese Bäckereien bieten gluten- und weizenfreie Leckereien**

Für viele Menschen gehört der Duft von frisch gebackenem Brot oder das Stück Kuchen am Nachmittag zum Alltag. Doch was, wenn der Genuss zur Herausforderung wird – etwa bei Zöliakie, Weizenallergie oder Weizensensitivität?

Gluten, das Protein das man beispielsweise in Weizen, Roggen und Gerste findet, ist für manche Menschen schwer verträglich und kann zu ernsthaften gesundheitlichen Problemen führen. Zum Glück gibt es mittlerweile immer mehr Bäckereien, die auch für diese

Zielgruppe Alternativen anbieten – durch glutenfreie oder weizenfreie Produkte.

Zöliakie ist eine Autoimmunerkrankung, bei der das Immunsystem Gluten als Feind betrachtet und die Darmschleimhaut angreift. Die Folge sind Entzündungen im Darm. Für Betroffene bedeutet das: lebenslang auf Gluten verzichten – und das ohne Ausnahmen. Schon kleinste Mengen reichen aus, um Symptome auszulösen. Bei der Weizenallergie reagieren Betroffene auf Weizen, was zu allergischen Reaktionen wie Hautausschlägen

oder Verdauungsproblemen führen kann.

Menschen mit Weizenallergie müssen nicht unbedingt auf alles aus Gluten verzichten, sondern vor allem auf Weizen.

Dann gibt es noch die Weizensensitivität. Betroffene leiden nach dem Verzehr von Weizen oft unter Bauchschmerzen, Blähungen oder allgemeinem Unwohlsein, aber ohne die schweren Darmschäden, die bei Zöliakie auftreten. Menschen mit Weizensensitivität vertragen andere glutenhaltige Getreide wie Dinkel, Roggen oder Gerste oft gut.



Wir leben Handwerk.

Besuchen Sie uns auch auf
www.voss-baeckerei.de.

