

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 **Sternrestaurants** gibt es in der Region Stuttgart, allein neun davon in der Landeshauptstadt selbst: Zauberlehrling, Hupperts, Délice, Speisemeisterei, Wielandshöhe, 5, Ritzi Gourmet, Hegel Eins und 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. Auch außerhalb von Stuttgart kommen Genießer:innen in insgesamt 14 Sternrestaurants 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 Tag 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:innen. 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.

Eine besonders große Auswahl an guten Tropfen gibt es auf dem **Stuttgarter Weindorf** im Spätsommer. Bei rund 500 verschiedenen Württemberger Weinen wäre Bacchus höchstpersönlich auf Wolke Sieben. Das rund 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 erschnuppeln 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 über vier Millionen Besucher:innen an. Natürlich dürfen auch die acht Festzelte und das Alldorf nicht fehlen, die ihre Gäste während des dreiwöchigen Rummels mit Bier, regionaler Küche und fetzigem Bühnenprogramm verwöhnen. Darüber hinaus finden alljährlich noch viele weitere **traditionelle Feste in der Region Stuttgart** statt, wie das Krautfest oder der Fellbacher Herbst.

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