

Presseinformation

Kaffee, Wein und Schokolade

Regionale Produkte und schwäbische Köstlichkeiten

In der Region Stuttgart weiß man zu genießen. Galt Stuttgart früher als Schokoladen-Hauptstadt Deutschlands, ist ihr Ruf als Weinbauregion heute bis weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Auch wenn es heute fast in Vergessenheit geraten ist, zu Beginn des 20. Jahrhunderts war Stuttgart „Schokoladenstadt“. Waldbaur – bekannt für seine Katzensungen –, die Schokoladenfabrik Moser-Roth und Eszet waren hier ansässig. Bis heute überdauert hat Ritter Sport. 1912 gründeten Alfred Eugen Ritter und seine Ehefrau Clara in Stuttgart-Bad Cannstatt eine Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik. 1930 zog das Unternehmen aus Platzgründen nach Waldenbuch, wo auch heute – fast 100 Jahre später – noch der Firmensitz ist. Auf Clara Ritter geht auch das quadratische Format zurück. Sie hatte die Idee, eine Schokolade zu produzieren, die ohne zu brechen in jede Sportjacke passt und dennoch das gleiche Gewicht wie eine Langtafel hat – der damalige Name „Ritter's Sport Schokolade“ war geboren.

Stuttgart steht nicht nur für Schokoladen-, sondern auch für ausgezeichneten Kaffeeegenuss. In den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts bringt Gustav Hunzelmann den Kaffee nach Stuttgart: In der Königstraße 45 eröffnet er seine eigene Kaffeerösterei. Das Unternehmen expandiert und zieht 1968 in einen hochmodernen Neubau in Stuttgart-Degerloch. Heute führt Josué Ruiz das Unternehmen mit seinen Söhnen Joshua und Jonathan in der vierten Generation. Neben Kaffee und zwei Holanka-Kaffeebars in Stuttgart betreibt Hochland seit 2010 seine eigene Chocolaterie.

Ob Hopfen- oder Rebensaft – die Region Stuttgart punktet mit beidem. Die Familienbrauerei Dinkelacker, gegründet von Carl Dinkelacker, braut seit mehr als 130 Jahren in Stuttgart. Als Erster in Stuttgart braut er im Jahr 1900 ein Bier nach Pilsener Brauart, heute als CD-Pils bekannt. Ein paar Jahre früher gründete Ernst Immanuel Wulle seine gleichnamige Brauerei. 1971 übernimmt Dinkelacker Wulle und 2008 kehrt auch das Kultbier „Wulle“ wieder auf den Markt zurück.

Unumgänglich in der Region Stuttgart ist das Thema Wein. Die Auswahl reicht von Lemberger bis Syrah und von Chardonnay bis Riesling. Als einzige deutsche Großstadt verfügt die Landeshauptstadt Stuttgart über ein stadteigenes Weingut mit einer Rebfläche von rund 16 Hektar, verteilt auf neun verschiedene Lagen. Insgesamt stehen in Stuttgart auf 420 Hektar Fläche Reben, womit die baden-württembergische Landeshauptstadt neben Wien zu den Städten mit dem meisten

Weinbau gehört. Für alle, die die regionalen Weine auch daheim genießen möchten, gibt es zum Beispiel bei Feinkost Böhm, in der Markthalle und bei der Weinhandlung Kreis eine große Auswahl.

Die Weinberge prägen auch das Landschaftsbild in der Region und blicken auf eine lange Tradition zurück. Eben jene lockte Georg Christian Kessler 1826 nach Esslingen, wo er die erste Sektkellerei – heute Deutschlands älteste – gründete. 2021 eröffnete in der Stuttgarter Calwer Straße der deutschlandweit erste Flagship-Store von Kessler. In einem denkmalgeschützten Gebäude können Kessler Sekte und limitierte Editionen erworben werden. Der Bereich neben dem Shop ist der Kessler Sekt-Bar inklusive Außenbereich vorbehalten.

Zu der Weinbautradition gesellt sich ein Trend: Das Brennen von Whisky. In der Region Stuttgart gibt es bereits zahlreiche Destillieren, in denen das flüssige Gold hergestellt wird. In Stuttgart war Günther Busch der Erste, der sich an den schwäbischen Single Malt herangewagt hat. In fünfter Generation wird in seiner Familie Hochprozentiges destilliert, Buschs Brennerei ist damit die älteste in Stuttgart.

Neben dem Whisky ist Gin in der Vergangenheit immer populärer geworden. Mittlerweile werden auch einige der Wacholderschnäpse in der Region Stuttgart produziert. Vorreiter unter den Stuttgarter Gins war der Applaus Stuttgart Dry Gin. Er enthält insgesamt 24 ausgewählte Botanicals und wird von Hand hergestellt. Der GINSTR Stuttgart Dry Gin ergänzt die regionalen Sorten seit 2016. 46 Botanicals wurden darin verarbeitet, das Aroma ist frisch und fruchtig mit leichten Rosmarinnoten. 2021 – zum zweiten Mal nach 2018 – hat Ginstr die Goldmedaille des World-Spirits Award gewonnen und ist Preisträger der „Gin & Tonic Trophy“ der IWSC (International Wine & Spirit Company) in London. Den Titel beim World Spirits Award konnte GINSTR 2024 verteidigen und wurde erneut mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Eine EU-weit geschützte Spezialität wächst auf den Fildern: das Filderspitzkraut. Seit Jahrhunderten wird die geschmackvolle Variante des weißen Kopfkohls auf der Filderhochebene angebaut, denn sie wächst nur auf diesen guten Lösslehmböden. Verarbeitet wird die regionale Spezialität zum Beispiel zu Sauerkraut, Krautwickeln oder Krautkuchen, die unter anderem beim jährlichen Krautfest in Leinfelden-Echterdingen genossen werden können.

Mit Bedacht ausgewählte Produkte aus der Region Stuttgart, die für Qualität, Kreativität und Kulinarik stehen: Das Sortiment in der Tourist-Information im Haus des Tourismus vereint das Beste aus Stuttgart und den Partnerkommunen – von kulinarischen Spezialitäten bis hin zu liebevoll gestalteten Souvenirs.

Informationen zur Region Stuttgart bei: Stuttgart-Marketing GmbH, Tourist-Information i-Punkt, Marktstraße 2 (im Haus des Tourismus am Stuttgarter Marktplatz), 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