



# Ein Kessel voll Genuss

Seit nunmehr 16 Jahren findet die Slow Food Messe in Stuttgart statt. Ein guter Grund, sich die Schwabenmetropole genauer anzusehen – vom einstigen Stutengarten über die Wengerter im Stadtgebiet bis zu den etwas anderen Genuss-Handwerker\*innen von heute. Karin Wiemer hat in den Talkessel geschaut und Menschen getroffen, die darüber hinaus schauen.

**W**er von Westen oder Süden ins Zentrum von Stuttgart hinein fährt, dem zeigt die Stadt gleich mal ihr schönstes Gesicht – und ihre einzigartige Besonderheit: die Kessellage mit den Hängen rundherum, mit städtischen Weinreben und Weitblicken bis ins Neckartal. Vom zentralen Schlossplatz aus geht der Blick in die umgekehrte Richtung, die Hänge hinauf. Hier stehen wir, schauen ringsum und gehen gedanklich zurück ...

Die verkehrsgünstige Lage der Gegend erkannten schon die Römer und erbauten im heutigen Stadtteil Bad Cannstatt ein Reiterkastell. Um 950 n. Chr. brachte dann Herzog Liudolf von Schwaben, ein Sohn Kaiser Ottos des Großen, das Ross zum Reiter und das Rössle ins Stadtwappen: mit einem Pferdegestüt, das der Stadt ihren Namen gab. Auf drei Seiten von Hügeln umschlossen, war der »Stutengarten« ein perfekter Ort für die Zucht kostbarer Pferde. Von dort breitete sich schließlich die Siedlung und spätere Stadt Stuttgart immer weiter aus, die Hänge empor und weiter ins Neckartal. Heute ist Stuttgart ein wichtiger Medien-, Technologie- und Wirtschaftsstandort, weithin bekannt als Heimat von Daimler und Porsche. Rund um den Schlossplatz, im Zentrum der Stadt, fügt sich Neues Schloss zu Altem Schloss, das moderne Kunstmuseum zum spätklassizistischen Königsbau, begeistern Stuttgarter Ballett, Staatsoper und Staatsgalerie.

## Von Wengertern im Bohnenviertel

Aber etwas Wichtiges fehlt. Daher werfen wir einen Blick ins nahe Bohnenviertel, entstanden im 15. Jahrhundert und damals außerhalb der Stadtgrenzen: Heimat ärmerer Handwerker und Weinbauern, die in ihren Vorgärten zum Überleben nahrhafte Bohnen pflanzten, daher der Name. Die Weinreben brachten wohl schon

die Römer mit, der Weinbau hat also Tradition. Im 16. Jahrhundert waren mehr als 1 200 Hektar mit Reben bestockt. Reich wurden dadurch allerdings nur adlige und geistliche Grundherren, welche die Keltereien betrieben. Die Weingärtner, Wengerter im Schwäbischen, besaßen durch die erbliche Realteilung ohnehin nur noch kleinste Parzellen und bekamen lediglich die abgelieferten Trauben bezahlt. Ein Umstand, der den Ruf des hiesigen Weins nicht beförderte – die Wengerter setzten auf möglichst großen Ertrag, die Qualität spielte keine Rolle. Später gründeten sich Genossenschaften, die den Weinbauern immerhin ein Auskommen sicherten. Vor rund 30 Jahren dann die Wende: Viele Weingüter bauten ihren Wein wieder selbst aus, setzten auf hochwertiges statt massenhaftes Lesegut, auf weniger Ertrag und naturnahen Anbau. Diesen Weg beschreiten inzwischen auch die Genossenschaften, etwa die Weinmanufaktur Untertürkheim.

## Die Stadt leistet sich ein eigenes Weingut

Der Weinbau gehört also zum Stadtbild wie das Rössle ins Wappen. In Stuttgart und seinen Stadtteilen sind heute noch mehr als 400 Hektar mit Reben bestockt, gut zwei Prozent der Stadtfläche. Die Schwabenmetropole gehört nicht nur zu den größten Weinbaugemeinden unter Deutschlands Großstädten – sie hat sogar ein eigenes Weingut.

Das leistet sie sich zum Glück. Denn fast ein Viertel der weit verteilten innerstädtischen Lagen sind steile, ausschließlich von Hand zu bewirtschaftende Terrassenweinberge, wie Timo Saier weiß, seit 2016 Leiter des Weinguts der Stadt Stuttgart. Noch dazu liegen etwa die Karlshöhen-Weinberge im gleichnamigen Park mit Biergarten – einer der Gründe, den städtischen Betrieb auf biologischen Anbau umzustellen. »Wir haben dort die pilzwider-



Steillagen und ökologischer Weinbau: Timo Saier vom Weingut der Stadt Stuttgart (Foto rechts) pflanzt Piwi-Sorten in den innerstädtischen Lagen, Sebastian Schiller von der KSK Vintage Winery hält zusätzlich Zwergschafe in den Weinbergen.



standsfähige Sorte Sauvitage gepflanzt. Damit können wir den Pflanzenschutz stark einschränken und Weinbau und Naherholung unter einen Hut bringen«, erklärt der Diplom-Önologe, »außerdem werden wir eine Art Schauweingarten anlegen.« Die besten Lagen sind die Stuttgarter Mönchhalde mit über 60 Jahre alten Riesling-Reben und die bekannte Lage Cannstatter Zuckerle, mit Kalksteinverwitterungsboden für mineralische Weine von Merlot und Riesling. Timo Saier und Kellermeister Frank Haller haben die Weine auf eine neue Linie gebracht: »Wir wollten ein eigenes Geschmacksprofil herstellen: 70 Prozent der Weine sind im ganz trockenen Bereich, als Essensbegleiter – bei 5,5 g Säure pro Liter reicht auch ein Gramm Zucker«, meint der Weingutsleiter, der die Weine von insgesamt 16 Hektar Rebflächen auch über die Stadtgrenzen hinaus vermarkten will.

Keine einfachen Bedingungen findet auch Sebastian Schiller in seinen Weinbergen vor, verteilt im Stadtteil Rohracker: teils vom Opa übernommen, teils gepachtet, viele Mauerterrassen, alles von Hand zu bearbeiten. Aber genau das will er. Auch wenn er seit 2014 mit der »KSK Vintage Winery« ganz modern Deutschlands erstes Crowdfunding-Weingut betreibt, treibt es ihn eher zurück zu den Wurzeln: »Ich gehe lieber drei Schritte zurück, um in meiner kleinen Welt voran zu kommen – energiesparend und natürlich bewirtschaftet.« Sein neuestes Projekt: Zwergschafe aus der Bretagne beweiden seine Weinberge. Der gelernte Weinbauer und studierte Önologe ist begeistert von dem zusätzlichen Nutzen der hübschen Tiere: »Die Schafe fressen die Bodentriebe ab und ersparen mir dadurch Arbeit, kommen aber nicht an die Trauben heran. Mit ihren steilen Hufen vertikutieren sie quasi den Boden, außerdem durchziehen Mikroorganismen den Boden mit zahllosen Gängen, um zu den Kötteln zu gelangen.«

## Einen Ausflug wert:

### Naturpark Schönbuch mit Siebenmühlental und Stadt Waldenbuch

Nur wenige Kilometer südlich der Stuttgarter Messe erstreckt sich der Naturpark Schönbuch, ein Naherholungsgebiet abseits des Großstadtrubels mit Wanderwegen und vielen Einkehrmöglichkeiten. Im Siebenmühlental geht es von einer Mühle zur nächsten. Kinder lieben die »Eselsmühle« wegen der Tiere, die Großen wegen der Demeter-Backwaren und der idyllischen Lage. In der Stadt Waldenbuch mit seinen malerischen Fachwerkgassen schickt uns das Museum für Alltagskultur mit allerlei kuriosen Gegenständen auf eine abwechslungsreiche Zeitreise. Und das Museum Ritter des gleichnamigen Schokoladenherstellers präsentiert nicht nur eine Ausstellung zu den süßen Quadraten, sondern auch eine umfangreiche Sammlung geometrisch-abstrakter Kunst. Käse schließt den Magen: Familie Binder, »die Käsmacher«, versorgen uns auf ihrem Biohof in Weil im Schönbuch mit selbst hergestelltem Ziegenkäse.

Vor fünf Jahren hat er das gelbe Habichtskraut in den Terrassen etabliert, ein kompletter Teppich: »Es unterdrückt das Gras und verhindert Erosionen, das Wasser läuft besser ab und es schützt vor Trockenheit«, erklärt Sebastian Schiller. Er ist überzeugt, »dass die Natur für uns arbeitet« – wie im Keller die weinbergseigenen Hefen. 20 Prozent Piwi-Sorten wie etwa Muscaris, Cabernet Blanc und Sauvignac hat er bereits angepflanzt, auf 50 Prozent will er kommen. Das Ganze stemmt er mit einem Azubi und vielen freiwilligen Helfern.

Ein ganz besonderes Projekt ist der »Weinbau Steiler Zucker«: Rund ein Dutzend Stuttgarter Slow Fooder pachteten 2015 brach liegende Terrassenweinberge in der Lage Cannstatter Zuckerle,



Schwört auf Regionales in Bio-Qualität: Dorit Münzer-Bock im Genussführerlokal Speisekammer West. Francesco Ingrassia von Königsbäck setzt auf die gläserne Backstube und frische Bioland-Backwaren. Ganz dem Sauerteig verschrieben hat sich Sophie Henne beim Angebot in ihrer Brotique.

dem sie den Wein ausbauen. Das Ergebnis kann sich sehen und vor allem schmecken lassen: Der 2018er Cabernet Blanc wurde beim »International Piwi Wine Award« 2019 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

### Weinstuben und Besenwirtschaften

Wein will getrunken werden, zum Beispiel auf dem Weinbergfest Steiler Zucker, dem jährlichen Weindorf im Herbst oder in den zahllosen Weinstuben. Im Bohnenviertel liegen die ältesten davon. Früher wurden die fruchtig-süffigen Trollinger, Lemberger und Riesling als Viertel im Henkelglas ausgeschenkt. Heute ist vor allem das Stielglas im Angebot und die Weine der hiesigen Winzer sind von ausgezeichneter Qualität, die Atmosphäre aber bleibt ein Erlebnis. Eine Besonderheit sind die Besenwirtschaften, die nur zu eingeschränkten Zeiten in Betrieb sind. Nach dem Ausfeigen hängen die Wengerter den Besen vor die Tür, öffnen ihre Stuben und schenken den eigenen Wein ein, dazu einfache Speisen – höchst gesellig, aber inzwischen rar.

Ebenfalls selten anzutreffen: Der Pietismus, der den klischeehaften sparsamen, genügsamen Schwaben formte. Der musste mit wenig auskommen, zu essen gab es oftmals eine Arme-Leute- und Reste-Küche mit einfachen, aber nahrhaften Mehlspeisen und Innereien. Die Adresse für traditionell Schwäbisches ist heute das »Lamm Feuerbach« im gleichnamigen Stuttgarter Stadtteil. Brigitte Idler steht seit Jahrzehnten am Herd, sorgt für »Gerichte, wie Mama und Oma sie gekocht haben«, wie sie sagt, alles selbst gemacht. Hier bekommen wir Schmorgerichte wie Kalbsbäckle oder Ochenschwanzragout, handgemachte Maultaschen und

setzen die verfallenen Trockenmauern instand und pflanzten Piwi-Reben – mit viel Engagement und Einsatz in Eigenregie. Unterstützt werden sie von Timo Saier und Kellermeister Frank Haller vom städtischen Weingut, mit



»schlonzigen« Kartoffelsalat. »Dafür sind wir bekannt«, sagt die Gastronomin, die ihre Zutaten von kleinen Erzeugern vor Ort bekommt. Damit hat sie ihren festen Platz im Slow Food Genussführer sicher.

Ein anderes Genussführerlokal liegt im Stuttgarter Westen: die »Speisekammer West«. Dorit Münzer-Bock hat 2011 eröffnet und zu Recht gleich eine Slow-Food-Auszeichnung erhalten, denn jeden Tag kocht sie mit ihrer Mannschaft alles frisch, mit Zutaten aus der Region, inzwischen sogar in Bioqualität. Ihre Antrittsmaxime: »Es muss möglich sein, mit Produkten von hier zu kochen.« Im Winter nur Salat aus Italien? »Das kann nicht sein, wir haben hier doch Feldsalat«, wunderte sich die Restaurantleiterin, die daraufhin selbst zur Gastronomin wurde. Eigene Maultaschen machen sie natürlich auch, ebenso wie Schmorgerichte. Dafür hat sie sich inzwischen ein gutes Netzwerk geschaffen: Bio-Brot von Königsbäck, Käse und Geflügel vom Biohof Binder.

### Konzentration auf das Wesentliche

Francesco Ingrassia und sein Vater Aurelio haben noch viele weitere Stammkunden: Mit ihrer Bäckerei Königsbäck sind sie Stuttgarts erste zertifizierte Bioland-Bäckerei. Von Anfang an war der Slow-Food-Gedanke für die gelernten Bäcker sofort einleuchtend. »Die Bäckerei der Zukunft muss ein nachhaltiges Konzept haben«, ist Francesco überzeugt. Deshalb haben die beiden vieles anders gemacht. »Wir konzentrieren uns auf das Wesentliche«, erklärt Francesco Ingrassia, »haben das Sortiment von 100 auf 30 Produkte reduziert, machen keine Kuchen mehr.« Das Herzstück ist die gläserne Backstube: Hinter der Theke arbeiten acht Bäcker. Der speziell gekochte Sauerteig wird am Vortag nach eigenem Verfahren produziert, morgens wird nur noch gebacken. »Tagsüber backen wir nach Bedarf nach – so können wir den ganzen Tag frische Brote in die Tüte packen und haben kaum Reste«, erklärt der Geschäftsführer. Der Renner sind ganz klar die Brezeln. 1 500 bis 2 000 Stück gehen pro Tag über die Theke, machen 30 Prozent des Gesamtumsatzes aus. Die Stuttgarter lieben eben ihre Brezeln, ob auf die Hand oder zum Wein.



### Mutterteig kann alles

Klein und besonders ist auch das Angebot von Sophie Henne: Die Bäckerin hat sich auf Sauerteig spezialisiert, mit ihrem Mann betreibt sie seit Sommer 2021 im Süden der Stadt die »Brotique«. Nach abgebrochenem BWL-Studium und Bäckerlehre in München ist sie auf den Sauerteig gekommen. »Das Brot ist geschmacklich viel tiefer, es braucht nur seine Zeit«, sagt sie. Nach ihrem Meisterabschluss fing sie sofort an: Roggen-, Weizen-, Dinkelbrote, mittlerweile fünf bis sechs verschiedene jeden Tag, dazu Focaccia und ein paar süße Stückle, ausschließlich mit Sauerteig. Die Bezeichnung Sauerteig findet sie ungünstig: »Der italienische Begriff ‚madre‘, also Mutterteig, trifft es besser. Er hat eine gewisse Säure, aber die kann man steuern«, weiß die Bäckermeisterin. Vier verschiedene Sauerteige hat sie entwickelt, speziell für jedes Brot, dazu Mehl, Wasser, Salz, fertig. Die Leute stehen Schlange, die Backwaren sind aromatisch – und vor allem bekömmlich. Der Hit: fluffige Sauerteig-Brioche. »Viele sagen, das geht gar nicht«, weiß Sophie Henne – und beweist das Gegenteil.

Denn die Schwaben sind Tüftler, hier geht vieles. Auch schnelles Slow Food: Im »Martha's« im Königsbau hat Pia Nowotny die Currywurst salonfähig gemacht, vom Schwäbisch Hällischen Landschwein oder vom Boeuf de Hohenlohe und eigener Currysauce ohne jegliche Zusatzstoffe. »Die Leute kommen, weil sie sagen, es sei die einzige Currywurst, die sie vertragen«, meint die Unternehmerin.

Frisch gestärkt gehen wir anschließend eine der »Stäffele« genannten Treppenanlagen hinauf, etwa 500 bis 600 davon gibt es im Stuttgarter Stadtgebiet. Ursprünglich für Weinbauern zur Bewirtschaftung ihrer Hänge angelegt, verbinden sie heute den Talkessel mit den höhergelegenen Wohngebieten. Und begeistern mit den zahlreichen und immer neuen Aha-Ausblicken in das Herz der Stadt.

Übrigens: Keine Angst vorm Schwäbischen, den Dialekt treffen wir in »Stuagard« höchst selten. Viel häufiger sind Menschen zu finden, die mit weniger Ressourcen viel erreichen – Achtung, Klischee: findig und sparsam eben. ●

## Arche-Passagiere

**Stuttgarter Leberkäs:** Seit 2014 Arche-Passagier. Lebensmittelrechtlich eine grobe Brühwurst, Name von der Form (»Laib«) und Konsistenz (»Käs«) her, wobei die Stuttgarter im Gegensatz zur bayrischen Variante tatsächlich Leber enthalten muss. Erzeuger leider nur außerhalb Stuttgarts:

**Bio-Metzgerei Griebhaber,**  
72116 Mössingen-Öschingen,  
➔ [www.metzgerei-griesshaber.de](http://www.metzgerei-griesshaber.de)

**Metzgerei Herbert Reinhardt,**  
72202 Nagold Iselshausen,  
➔ [www.metzger-reinhardt.de](http://www.metzger-reinhardt.de)

**Stuttgarter Geißhirtle:** Die Birnensorte ist seit 2008 Arche-Passagier. Von Geißhirten um 1750 in der Nähe von Stuttgart entdeckt. Süß, saftig, feinwürzig mit zarter Schale. Am besten frisch essen, da sie nur kurz haltbar ist. Auf Märkten und Streuobstwiesen der Region.

**Filder Spitzkraut:** Arche-Passagier seit 2005. Spezialität der Filder-Ebene als Unterart des runden Weißkohls. Zarte Blätter, fein-milder Geschmack. Kimmichs Sauerkonserven, 72631 Aichtal,  
➔ [www.kimmichs.de](http://www.kimmichs.de)

**Weitere Archepassagiere aus der Region rund um Stuttgart finden Sie hier:**  
➔ [www.slowfood.de/stuttgart\\_arche](http://www.slowfood.de/stuttgart_arche)





**ADRESSEN**

Empfehlungen des Conviviums Stuttgart sind mit einem Sternchen \* gekennzeichnet. Slow Food Unterstützer erkennen Sie an der Ergänzung (SFU), Empfehlungen aus dem Genussführer am +. Aktuelle Öffnungszeiten auf den Webseiten der Betriebe – oder einfach anrufen.

**ESSEN & TRINKEN**

**1 Speisekammer West +**

Ehrlich-gute Küche in schönem Ambiente. Alles bio, ausgesuchte Lieferanten aus der Region, täglich wechselnde Karte mit Fleisch-, Fisch- und rein vegetarischen/veganen Gerichten. Rosenbergstr. 89, 70193 Stuttgart, Tel 0711. 93590622  
[www.speisekammer-west.de](http://www.speisekammer-west.de)

**2 Lamm Feuerbach +**

Bodenständige und beständig gute Küche mit frischen, regionalen Produkten, saisonalen und täglich wechselnden Gerichten. Gemütlich sitzt man auf den 38 Sitzplätzen im Lokal noch dazu. Mühlstr. 24, 70469 Stuttgart, Tel 0711. 882262  
[www.lamm-feuerbach.de](http://www.lamm-feuerbach.de)

**3 Weinstube Klink +**

Ein bisschen schicker und edler, trotzdem heimelig. Abwechslungsreiche Tageskarte und ausgezeichnete Wein. Mit Gartenterrasse. Nur abends geöffnet. Epplestr. 1C, 70597 Stuttgart, Tel 0711. 69348602  
[www.weinstubeklink.de](http://www.weinstubeklink.de)

**4 Wielandshöhe\***

Sterne Koch Vincent Klink prägt seit 1979 als Persönlichkeit sein Lokal in Halbhöhenlage. In der Küche steht Traditionelles im Vordergrund. Bevorzugt Bio-Zutaten mit unverfälschtem Geschmack, Liebhaber ungewöhnlicher Geschmackskombinationen sind hier fehl am Platz. Alte Weinsteige 71, 70597 Stuttgart-Degerloch, Tel 0711. 6408848  
[www.wielandshoehe.de](http://www.wielandshoehe.de)

**5 Vhy!\***

Hinter dem Konzept steht Ex-VfB- und Nationaltorhüter Timo Hildebrand: Das komplette Angebot ist rein pflanzlich, weitgehend bio, bunt, ungewöhnlich, frisch. Stadtbekanntes grüner Innenhof. Im Voraus reservieren! Reinsburgstr. 13, 70178 Stuttgart, Tel 0711. 16917447  
<https://vhydowe.care>

**6 Martha's im Königsbau (SFU)**

Kleines feines Restaurant mit Terrasse direkt am Schlossplatz – im Mittelpunkt immer noch der Klassiker: Currywurst mit eigener Sauce, das Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein oder Albbüffel. Außerdem Burger und selbst gemachten Flammkuchen, in Bio-Qualität. Königstr. 28, 70173 Stuttgart, Tel 0711. 72230555  
<https://marthas-stuttgart.de>

**7 Alaturka**

Die Stuttgarter Institution in Sachen Döner. Seit 1992 werden alle Bestandteile selbst gemacht, entsprechend lang ist manchmal die Schlange ... Favorit der Kundschaft: Yüksels Veggie mit gegrilltem Gemüse im frischen Fladenbrot. Olgastraße 75, 70182 Stuttgart, Tel 0711. 99885111  
[www.alaturka-stuttgart.de](http://www.alaturka-stuttgart.de)

**8 Körle und Adam**

Das kleine, gemütliche Lokal ist seit über 20 Jahren DIE Anlaufstelle für Vegetarier, seit 10 Jahren wird rein vegan gekocht. Die drei Menüs können beliebig kombiniert werden. Feuerbacher-Tal-Str. 31, 70469 Stuttgart, Tel 0711. 8382466  
[www.koerleundadam.de](http://www.koerleundadam.de)

**9 Schellenturm Weinstube & Restaurant**

Historisches Kleinod von 1564 mit besonderem Flair, klassisch schwäbischer Küche wie Schweinebäckle oder Maultaschen nach Familienrezept, 80 Weine, alles aus der Region. Weberstr. 72, 70182 Stuttgart, Tel 0711. 30005752  
[www.schellenturm-stuttgart.de](http://www.schellenturm-stuttgart.de)

**10 Délice**

Sterne Koch Andreas Hettinger kocht mitten im Gewölbekeller sein 5-Gänge-Menü, der vom Gault Millau ausgezeichnete Sommelier und Gastgeber Evangelos Pattas liefert die perfekt abgestimmte Weinbegleitung. Saisonal, mediterran-modern, mit viel Leidenschaft und sehr persönlich. Hauptstätter Str. 61, 70178 Stuttgart, Tel 0711. 6403222  
[www.restaurant-delice.de](http://www.restaurant-delice.de)

**11 Kantinchen**

Vegetarisches Tagescafé mit Mittagstisch, vieles auch vegan, alle eigenen Gerichte mit Bio-Produkten hergestellt. Sehr gute Quiches. Kleiner Bioladen mit dabei. Hell, freundlich, entspannte Atmosphäre. Alexanderstr. 180, 70180 Stuttgart, Tel 0711. 76103870  
[www.kantinchen.com](http://www.kantinchen.com)

**12 Café Da**

Daniela Emrichs kleines, sympathisches Café im Bohnenviertel, vieles vegan und glutenfrei. Schöne Terrasse unter Kastanien. Brennerstr. 29, 70182 Stuttgart,  
[www.cafeda.de](http://www.cafeda.de)

**13 Raupe Immersatt**

Stuttgarts erstes Foodsharing-Café mit gerettetem Gebäck und Obst aus dem Fairteiler-Regal, für alle kostenfrei. Die Getränke sind bio, so regional wie möglich und nachhaltig produziert – über den Preis entscheidet jede\*r selbst. Gemütlich, mit einem Programm aus Kunst, Kultur und Mitmachprojekten. Johannesstr. 97, 70176 Stuttgart, Tel 0711. 23097922  
[www.raupeimmersatt.de](http://www.raupeimmersatt.de)

**14 Wirtshaus Hasen\***

Echt schwäbisch, wie früher, sowohl Ambiente als auch Essen: Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle, Saure Nierle, Kalbsleber und knusprige Bratkartoffeln. Achtung: große Portionen und eben eher für Fleischesser ... Gablenberger Hauptstr. 91, 70186 Stuttgart, Tel 0711. 464700  
[www.gablenberg-online.de/wirtshaus-hasen](http://www.gablenberg-online.de/wirtshaus-hasen)



### 15 Alimentari di Loretta\*

Urgestein der Gastro-Szene seit mehr als 25 Jahren: Bei Loretta Petti gibt's original italienischen Mittagstisch – authentisch, unkompliziert und ein bisschen wie Kurzurlaub.  
Römerstr. 8, 70178 Stuttgart,  
Tel 0711. 6494804  
[www.daloretta.over-blog.de](http://www.daloretta.over-blog.de)

### 16 Natan Café und Bar

Modernes non-profit-Café der gemeinnützigen Stuttgarter Hilfsorganisation Stelp: vegetarisch bis vegan, Produkte von lokalen Unternehmen und Unterstützer\*innen, ehrenamtliche Mitarbeiter\*innen. Der gesamte Gewinn fließt in soziale Projekte weltweit, die Gründer Serkan Eren selbst mit umsetzt.  
Katharinenstraße 15, 70182 Stuttgart,  
Tel 0711. 39087028

### Schönbuch mit Siebenmühlental:

#### 17 Stephan's Restaurant\*

Familienbetrieb mit zwei Generationen. Karte unterteilt in »Klassiker« und »Moderne«, Juniorchef gleich Küchenchef, mit Erfahrung aus Sternelokalitäten. Zutaten überwiegend regional und direkt vom Erzeuger. Überzeugend.  
Bahnhofstr. 37, 70771 Leinfelden,  
Tel 0711. 752 739  
[www.das-stephans.de](http://www.das-stephans.de)

#### 18 Waldgasthof Schmellbachtal\*

Idyllisch gelegenes Ausflugsziel, erst 2022 eröffnet. Prämierter Grillmeister Ralf Ahrens setzt auf regionale Erzeuger\*innen, verbindet Schwäbisches mit Barbecue: »Schwäbische Tapas« und gegrilltes Entrecôte, Pinsa-Ofenbrot und Pulled Pork-Burger. Waldklettergarten nebenan. Im Schmellbachtal 1,  
70771 Leinfelden-Echterdingen,  
Tel 0172. 7639261  
[www.waldgasthof-schmellbachtal.de](http://www.waldgasthof-schmellbachtal.de)

#### 19 Eselsmühle

Kleinod im schönen Siebenmühlental: Bio-zertifizierte Speisen in Mühlenstube und Gartenwirtschaft, Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Demeter-Filderspitzkraut, dazu frisches Brot aus der eigenen Holzofenbäckerei. Das Highlight für Kinder: die acht Esel! 70771 Musberg,  
Tel 0711. 7542805  
[www.eselsmuehle.com](http://www.eselsmuehle.com)

#### 20 Zum Löwen\*

Das junge Team im Traditionswirtshaus setzt auf schwäbische Frischeküche mit Anspruch und Produkten von Erzeuger\*innen aus der Umgebung. Sieben rustikal-moderne Gästezimmer. Stuttgarter Str. 1, 71144 Steinenbronn,  
Tel 07157. 7054578  
[www.loewen-steinenbronn.de](http://www.loewen-steinenbronn.de)

Die einen nennen es

# ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

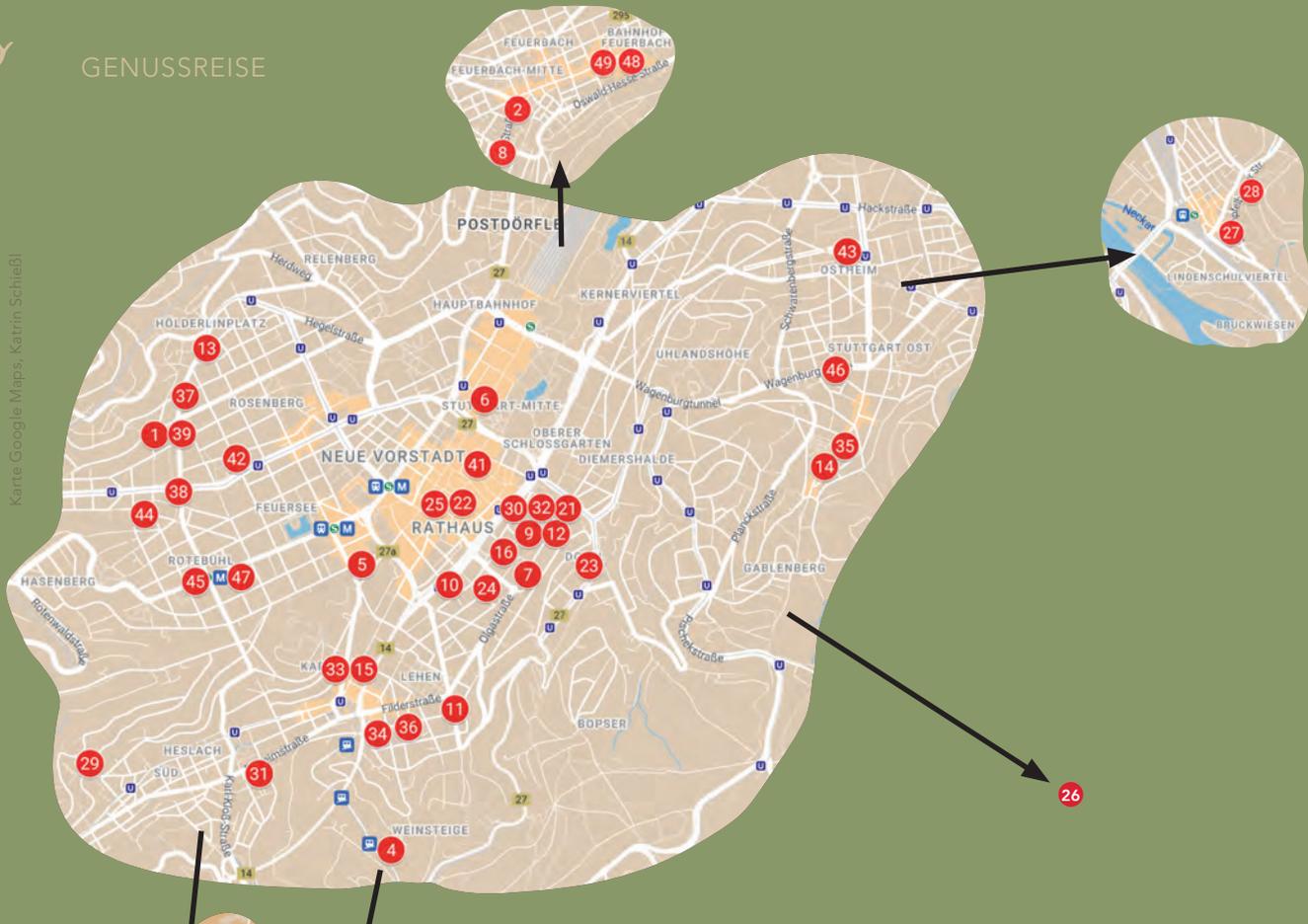
# Sorgfalt.



MOUNT HAGEN. Kaffee für Fortgeschrittene.



Karte: Google Maps, Katrin Schießl



**ÜBERNACHTEN**

**21 Zauberlehrling**  
 Kleines Designhotel mitten im Bohnenviertel, 13 Zimmer und vier Suiten, individuell und teilweise luxuriös eingerichtet. Gleichnamiges Sternelokal im Erdgeschoss, Kochschule nebenan.  
 Rosenstr. 38, 70182 Stuttgart,  
 Tel 0711. 2377770  
[www.zauberlehrling.de](http://www.zauberlehrling.de)

**22 EmiLu Hotel**  
 Erst 2021 eröffnetes Designhotel hinter dem Rathaus, sehr zentral, 90 ganz unterschiedliche Zimmer und Suiten, teils mit Blick über die Stadt.  
 Nadlerstr. 4, 70173 Stuttgart,  
 Tel 0711. 342062-0  
[www.emilu-hotel.com](http://www.emilu-hotel.com)

**23 Hotel und Restaurant Zur Weinsteige**  
 Traditionsbetrieb, rustikal-edles Ambiente mit Antiquitäten, 25 Zimmer im Haupthaus, 7 Zimmer und Suiten im mediterranen Schlösschen mit Terrasse. Gourmet-Restaurant mit Weinverkauf auch im Weinhaus Stetter.  
 Hohenheimer Str. 28-30,  
 70184 Stuttgart, Tel 0711. 2367000  
[www.zur-weinsteige.de](http://www.zur-weinsteige.de)

**24 Das Edith**  
 Neu eröffnetes kleines Stadthotel mit fünf individuellen Zimmern. Charmant, hell, gemütlich-modern, viel Holz. Frühstück mit frischen Sauerteig-Backwaren und Demeter-Eiern.  
 Heusteigstr. 34, 70180 Stuttgart,  
 Tel 0711. 92538175  
[www.dasedith.me](http://www.dasedith.me)

**GÜTER, WEINSTUBEN & WEINHANDEL**

**25 Weingut der Stadt Stuttgart\***  
 Weinberge direkt im Stadtgebiet, viele Terrassenweinberge, moderne Vinothek in der Stadtmitte. In Umstellung auf ökologischen Weinbau und einige Piwi-Sorten.  
 Vinothek Innenstadt: Breite Str. 4,  
 70173 Stuttgart, Tel 0711. 216-57507  
[www.weingutstuttgart.de](http://www.weingutstuttgart.de)

**26 KSK Vintage Winery\***  
 Gegründet per Crowdfunding, steile Lagen in Rohracker. Patenschaftsweinberg, alles naturbelassen, naturnah, nach alten Verfahren bewirtschaftet. Zwergschafe im Weinberg als natürliche Helfer und für ein aktiveres Bodenleben.  
 Tiefenbachstr. 7, 70329 Stuttgart,  
[www.vintage-winery-stuttgart.de](http://www.vintage-winery-stuttgart.de)

**27 Weingut Wöhrwag**  
 Sympathischer Familienbetrieb in traditionsreicher Weinbaugemeinde, ausgezeichnete Weine, zu verkosten im mediterranen Innenhof. Naturnaher Weinbau in Umstellung auf biologischen Anbau.  
 Grunbacher Str. 5,  
 70327 Stuttgart-Untertürkheim,  
 Tel 0711. 331662  
[www.woehrwag.de](http://www.woehrwag.de)

**28 Weinmanufaktur Untertürkheim**  
 Eine der ältesten Genossenschaften Stuttgarts, seit 2019 als erste Genossenschaft mit dem europäischen Siegel für nachhaltigen Weinbau »Fair'n Green« zertifiziert.  
 Strümpfelbacher Str. 47,  
 70327 Stuttgart-Untertürkheim,  
 Tel 0711. 3363810  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

**29 Weinbau Steiler Zucker\***

Besonderes Weinbau-Projekt Stuttgarter Slow Food-Mitglieder. Ökologischer An- und Ausbau. Viel Arbeit – als Lohn beachtliche Weine, Erhalt der Kulturlandschaft und fantastischer Blick auf den Neckar! Auch Weinbergführungen. Hohentwielstr. 108, 70199 Stuttgart, Tel 0711. 3324139  
[www.steiler-zucker.de](http://www.steiler-zucker.de)

**30 High Fidelity**

Mitten im Bohnenviertel hat Bernd Kreis, früherer Sommelier der Wielandshöhe, drei seiner Leidenschaften vereint: handverlesene Charakterweine, Jazzmusik und peruanische Sänguches, klassisches Streetfood Limas. Brennerstr. 23, 70182 Stuttgart, Tel 0711. 2484330  
[www.highfidelity.bar](http://www.highfidelity.bar)

**31 Weinhandlung Kreis\***

von Top-Sommelier Bernd Kreis liegt in einer ehemaligen Fabrikhalle in Stuttgart-Süd: ausgesuchte Weine aus allen wichtigen Weinbaugebieten, viele Geheimtipps, kein Mainstream! Böheimstr. 43, 70199 Stuttgart, Tel 0711. 762839  
[www.wein-kreis.de](http://www.wein-kreis.de)

**32 Weinhaus Stetter**

Originale Weinstube und Weinhandel, geführt vom ausgezeichnetem Sommelier Andreas Scherle. Im Ausschank noch echte Viertel im Henkelglas von lokalen Winzereien, dazu erlesene Weine aus aller Welt im Weinhandel zum Mitnehmen. Schwäbische Gerichte von Wurstsalat bis Rostbraten. Rosenstr. 32, 70182 Stuttgart, Tel 0711. 240163  
[www.weinhaus-stetter.de](http://www.weinhaus-stetter.de)

**33 Sitt Wein**

Hybrid aus Weinhandlung und -bar: Aus über 100 Weinen können Sie selbstständig per Knopfdruck einen Probierschluck, ein kleines oder großes Glas wählen. Für den kleinen Hunger gibt's Antipasti oder Käseteller in Bio-Qualität. Tübinger Str. 91, 70178 Stuttgart, Tel 0711. 50475890  
[www.sitt-wein.de](http://www.sitt-wein.de)

**34 Off Grid**

Kleiner Laden nur für Naturweine aus aller Welt, Verkostung möglich, gute Beratung. Liststr. 47, 70180 Stuttgart, Tel 0711. 93529730  
[www.offgrid.wine](http://www.offgrid.wine)

**BACKWAREN, KAFFEE UND EIS**

**35 Königsbäck (SFU)**

Die Brezeln sind der Renner – Qualität wie früher! Ob Opabrot, Pane Re aus Hartweizen oder Weckle: Vater und Sohn Ingrassia setzen konsequent auf Bioland-Qualität, kleines Sortiment, gläserne Backstube, lange Teigführung, kurze Wege. Gablenberger Hauptstr. 77, 70186 Stuttgart, Tel 0711. 90114075  
[www.koenigsbaeck.de](http://www.koenigsbaeck.de)

**36 Brotique**

Ausschließlich Backwaren aus Sauerteig, ohne Hefe, alles Handarbeit. Weizen-, Roggen-, Dinkelbrote, dazu süße Stückle, saisonale Kreationen und sogar Sauerteig-Brioche! Einzigartig und bekömmlich. Strohhberg 21, 70180 Stuttgart, [www.brotique.bio](http://www.brotique.bio)

**37 Bäckerei Bosch**

Traditioneller Familienbetrieb seit über 110 Jahren, samstags großer Andrang, besonders beliebt sind die Brezeln. Schwabstr. 104, 70193 Stuttgart, Tel 0711. 6364773  
[www.brezelbaeckbosch.de](http://www.brezelbaeckbosch.de)

**38 Brotfreunde Grau**

Handwerksbäckerei mit mehreren Filialen, große Auswahl an Broten, Bioland-Vollkorn-Brote mit Mehl aus der eigenen Steinmühle, Dinkelvollkornbrote zu 100 Prozent aus Dinkel. Bebelstr. 21, 70193 Stuttgart, Tel 0711. 634793  
Filiale S-Mitte: Brothandlung Grau, Dorotheenstr. 2, 70173 Stuttgart, Tel 0711. 571682  
[www.baekerei-grau.de](http://www.baekerei-grau.de)

Unsere  
**No.11**  
perfekt für  
die würzig  
aromatische  
Küche bis 210°C.

Die  
neue Ernte  
ist da!



Rezepte, Olivenölpass, Aromagramm und mehr über unser Olivenöl No.11 auf [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu)



**39 La Boulangerie**  
Original französische Backwaren, hergestellt in Handarbeit und mit speziell gemahlenem Mehl aus Frankreich. Baguettes und Ficelles, Croissants und Brioches, Eclairs und Mille Feuilles. Schwabstr. 127, 70193 Stuttgart, Tel 0711. 23193815  
[www.laboulangerie-stuttgart-west.de](http://www.laboulangerie-stuttgart-west.de)

**40 Garagenbackstüble\***  
Zu gut für den Eigenbedarf: Bäcker im Ruhestand wirft freitags wieder den Backofen an, verkauft direkt aus der Garage Bioland-Backwaren aus Handarbeit. Brot und Brezeln, Hefezopf, süße Stückerle und Pizza – nur freitags von 12 bis 17 Uhr, rechtzeitig da sein! Holdermannstraße 32, 70567 Stuttgart, Tel 0176. 21293790

**41 Hochland Kaffee Hunzelmann (SFU)**  
Familienunternehmen seit 1930, geleitet von Martina Hunzelmann als Enkelin der Gründer, Direktimport von Kaffeefarmern bzw. -kooperativen aus dem Hochland Costa Ricas. Kirchstraße 10, 70173 Stuttgart-Mitte; Holanka-Kaffeebars: Kirchstraße 6b, 70173 Stuttgart-Mitte; Kleiner Schlosplatz/Königstraße 30, 70173 Stuttgart-Mitte; Röstereiverkauf: Chemnitzer Straße 13, 70597 Stuttgart-Degerloch, Tel 0711. 7220800  
[www.hochland-kaffee.de](http://www.hochland-kaffee.de)

**42 Eiswerkstatt Stuttgart (SFU)**  
Alles nach eigenen Rezepten vor Ort hergestellt, nur natürliche Zutaten, auch frisches Streuobst, dazu bio-zertifiziert. Außerdem selbst gebackene Kuchen, frisch hergestellte Limonaden und an manchen Sonntagen Eiskurse. Senefelderstr. 70, 70176 Stuttgart, Tel 0151. 57332610  
[www.eiswerkstatt-stuttgart.de](http://www.eiswerkstatt-stuttgart.de)

**43 Zur Schleckerei\***  
Eis aus natürlichen, wenn möglich regionalen Zutaten täglich selbst gemacht. Jeweils acht bis zwölf Sorten, von klassisch bis ausgefallen wie Ricotta-Rucola-Walnuss oder Ceylon Orange Pekoe. Landhausstr. 154, 70188 Stuttgart, Tel 0176. 32211591  
[www.zur-schleckerei.de](http://www.zur-schleckerei.de)

## EINKAUFEN

**44 Schüttgut (SFU)**  
Der erste Unverpackt-Laden in der Region Stuttgart. Soweit wie möglich regional, 1 200 Produkte auf 53 qm von Albleisa bis Zahnpfutzdragees. Vogelsangstr. 51, 70197 Stuttgart, Tel 0711. 23096875  
[www.schuettgut-stuttgart.de](http://www.schuettgut-stuttgart.de)

**45 Plattsalat West\***  
Verbrauchergemeinschaft unter dem Dach des gemeinnützigen Vereins Plattsalat, die Waren regional und bio. Komplett von den Mitgliedern verwaltet, einkaufen kann jeder. Gutenbergstr. 77a, 70197 Stuttgart, Tel 0711. 6366294  
[www.plattsalat.de/bioladen-west](http://www.plattsalat.de/bioladen-west)

**46 Wandel.Handel Plattsalat Ost\***  
Wie Plattsalat West unter dem Dach des Vereins: Das Konzept vereint Mitglieder-laden, Café und Bildungsplattform, zusätzlich zu regionalen Bio-Produkten ist vieles unverpackt erhältlich. Selbst verwaltet, faire Preise und netter Treffpunkt! Wagenburgstr. 123, 70186 Stuttgart, Tel 0711. 90114102  
[www.wandel-handel.de](http://www.wandel-handel.de)

**47 POIS (SFU)**  
Frisches Obst und Gemüse direkt von portugiesischen Kleinerzeugern und Landwirtinnen, nachhaltig produziert, fair entlohnt. Dazu Waren kleiner Manufakturen sowie einige Spezialitäten aus der eigenen Küche. Rotebühlstr. 90, 70178 Stuttgart, Tel 0151. 40705998  
[www.pois-portugal.de](http://www.pois-portugal.de)

**48 Organix Biomarkt (SFU)**  
Besteht seit über 20 Jahren. Große Auswahl, der Schwerpunkt bei Obst und Gemüse liegt in der Region. Dazu Käsetheke, Backwaren, Wurst und Fleisch, Café und Mittagstisch. Stuttgarter Str. 23, 70469 Stuttgart-Feuerbach, Tel 0711. 5507201  
[www.organix-biomarkt.de](http://www.organix-biomarkt.de)

**49 Hofflieferant Munz (SFU)**  
Metzgerhandwerk wie früher und noch dazu alles bio: Fleisch, Gewürze und sämtliche Zutaten. Fleisch von Erzeuger\*innen aus der Region. In der kalten Jahreszeit Wild aus dem Welzheimer Wald. Stuttgarter Str. 23, 70469 Stuttgart-Feuerbach, Tel 0711. 36591400  
[www.hofflieferant-munz.de](http://www.hofflieferant-munz.de)

**50 Reyerhof\***  
Seit über 60 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Im Hofladen gibt es neben Obst und Gemüse aus eigenem Anbau noch selbst hergestellten Joghurt, Quark und Rohmilchkäse, außerdem Apfelsaft und Hofbrote. Dazu ein komplettes Naturkostsortiment. Unteraicherstr. 8, 70567 Stuttgart-Möhringen, Tel 0711. 711890  
[www.reyerhof.de](http://www.reyerhof.de)

**51 Die Käsmacher – Biohof Binder\***  
Landwirtschaftlicher Familienbetrieb, eigene Käserei: Ziegenfrischkäse, -cammembert, -schnittkäse. Holzofenbrot aus der Backstube. Kartoffeln, Eier, Linsen, Suppenhühner. Alles Bioland. Hofladen. Waldenbucher Str. 75, 71093 Weil im Schönbuch, Tel 07157. 64932  
[www.die-kaesmacher.de](http://www.die-kaesmacher.de)

## TOURISTISCHE INFOS UND ZIELE

**Touristinformation Stuttgart:**  
[www.stuttgart-tourist.de](http://www.stuttgart-tourist.de)

**Stuttgarter Weindorf:**  
30. August bis 10. September 2023,  
[www.stuttgarter-weindorf.de](http://www.stuttgarter-weindorf.de)

**Weinbergfest »Steiler Zucker«:**  
9. und 10. September 2023,  
[www.steiler-zucker.de](http://www.steiler-zucker.de)