

#tastystuttgart

Region  
Stuttgart

[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)

Region Stuttgart

# GENUSS- SPEZIALISTEN

## DIE GROSSE KUNST DES WEGLASSENS

Sternekoch Vincent Klink ist ein Verfechter des Echten und Guten. Qualität ist ihm wichtiger als besondere Geschmackskombinationen.

> Seite 04

## TEIL EINER STUTTGARTER INSTITUTION

Carl Peter Dinkelacker, Brauerei-Gesellschafter der Familienbrauerei Dinkelacker, legt Wert auf jahrhundertalte Brauereikünste.

> Seite 22

## LÄSST ANDERE GERN FEIERN

Festwirt Karl Maier ist mit seinem Göckesmaier-Zelt ein Publikumsmagnet bei vielen Festen in der Region Stuttgart.

> Seite 24



# MITTENDRIN ODER HAUTE CUISINE?

Region Stuttgart.  
So oder so ein Genuss.

#tastystuttgart  
[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)

## LIEBE GENIESSERINNEN UND GENIESSER,

ausgiebig genießen – das möchte jeder. Und in Stuttgart und der Region gibt es viele Gelegenheiten dafür. Das wissen natürlich auch alle zu schätzen, die sich selbst beruflich dem Genuss verschrieben haben und anderen mit ihren Kreationen eine Freude bereiten – die wahren Kenner also.

Einige dieser Persönlichkeiten möchten wir Ihnen in dieser Broschüre vorstellen. So ermöglichen wir Ihnen einen Blick auf den kulinarischen und zugleich kulturellen Reichtum der Region aus professioneller Perspektive. Wir sind uns sicher, Ihnen damit viele Anregungen an die Hand zu geben, wie Sie Ihren Aufenthalt in der Region Stuttgart mit vielfältigen Genussmomenten bereichern können.

Viele erlebnisreiche Tage bei uns wünscht Ihnen  
Ihre Stuttgart-Marketing GmbH

### INHALT



04

DIE GROSSE KUNST DES WEGLASSENS  
Sternekoch Vincent Klink



22

TEIL EINER STUTTGARTER INSTITUTION  
Brauerei-Gesellschafter Carl Peter Dinkelacker



24

LÄSST ANDERE GERN FEIERN  
Festwirt Karl Maier

08 **GENUSSIDEEN AUS EINEM ALTEN GEMÄUER**

Gastronomen Ferdinand und Max Trautwein

12 **BESONDERES MERKMAL: ÜBERFLIEGER**

Jungwinzer Moritz Haidle

14 **VIELE GUTE TROPFEN**

Weinregion Stuttgart

16 **MEISTERIN FÜR SÜSSE ANGELEGENHEITEN**

Konditorin Aline John

17 **FACHFRAU FÜR ALLGEMEINE UND SPEZIELLE KULINARIK**

Bloggerin trickytine

18 **MENSCHEN VON BESTEM SEKT BEGEISTERN**

Markenbotschafter Achim Silberhorn

19 **STIMMUNGSVOLLE MOMENTE**

Weihnachtsmärkte in der Region Stuttgart

20 **LEBENSMITTELPUNKT KULINARIK**

Genussführerin Sabine Wacker

21 **ENTDECKUNGSTOUREN FÜR LECKERE UND SCHÖNE DINGE**

Stuttgarter Markthalle und Märkte

26 **TAGE VOLLER VERGNÜGEN**

200 Jahre Cannstatter Volksfest

28 **10 KUGELN MERCEDES-EIS, BITTE!**

Eisdielenbesitzerin Esther Weeber-Kirschenlohr

29 **WEIT SCHAUEN & SCHÖN GENIESSEN**

Gastronomie mit Aussicht

30 **TOP 10 DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE**

Regionale Spezialitäten

31 **GENIESSER UNTERWEGS**

Touren-Angebote

Sterne Koch Vincent Klink

# DIE GROSSE KUNST DES WEGLASSENS

Es braucht nicht viel, um glücklich zu sein. Selten trifft dieser Satz so wie bei einem Besuch in der Stuttgarter Wielandshöhe. Denn Patron und Küchenchef Vincent Klink, den jeder zumindest schon mal im Fernsehen gesehen hat (aktuell zu sehen beim SWR in der Reihe „Echt gut! Klink & Nett“), folgt dem Ruf nach Raffinesse nur sehr bedingt. Ungewöhnliche Geschmackskombinationen interessieren ihn nicht.

Auch wenn die Wielandshöhe als Traditionsbetrieb gilt, ist Vincent Klinks Küche auf Höhe der Zeit: „Wir modernisieren die Gerichte absichtlich nicht, sondern bringen sie vor allem ernährungsphysiologisch auf den neuesten Stand. Uns geht es um das Echte und Gute, nicht um Effekte.“ In diesem Selbstverständnis jenseits von Zierrat und „Tellertätowierungen“ liegt eine Bescheidenheit, die dem Gast bei jedem Biss zugutekommt.

Denn Klink setzt auf pure Qualität. Er ist überzeugt: Die Natur ist so gut, dass optimale Naturerzeugnisse selten durch den Koch verbessert werden können. Produkte von ausgesuchter Qualität, auf den Punkt gebrachter Geschmack, ein konstant hohes Niveau bei der Zubereitung – mit dieser Einstellung hat sich der gebürtige Stuttgarter 1978 einen Michelin-Stern erkocht, und ihn seitdem auch nicht wieder hergegeben.

Damit ist er in Stuttgart goldrichtig: einer Gegend, die Hochtechnologie vorantreibt und gleichzeitig ländlich solide Grundwerte lebt. In der Genuss geschätzt und zelebriert wird. Kulinarisch hat die Stadt zwei Seiten: exquisit und hochdekoriert auf der einen, schwäbisch-bodenständig auf der anderen Seite. Dass auch hier die Messlatte sehr hoch liegen kann, beweist Vincent Klink jeden Tag aufs Neue.

Denn mit den besten Zutaten in den richtigen Händen, mit viel Erfahrung und noch mehr Herzblut bei der Zubereitung, wird aus Schwäbisch Weltklasse und aus Hausmannskost echte Hausmannskunst. So wie in der Wielandshöhe.



**RESTAURANT WIELANDSHÖHE**  
**ALTE WEINSTEIGE 71**  
**70597 STUTTGART-DEGERLOCH**

Die Wielandshöhe an der alten Weinsteige mit dem sensationellen Kesselblick ist eine Stuttgarter Gourmet-Institution. Kleiner Tipp: Fragen Sie nicht nach einem Fensterplatz – am liebsten kocht Vincent Klink für Gäste, die wegen des Essens kommen.

[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)



**„PERFEKTION INTERESSIERT MICH NICHT, DER KOCH MUSS MIT DEM HERZEN DABEI SEIN.“**

## STERNE ÜBER STUTTGART UND UMGEBUNG

23 Sterne-Restaurants gibt es im Raum Stuttgart, acht davon in der Landeshauptstadt selbst. Entdecken Sie mit uns die besten Küchen der Region und genießen Sie Ihren Besuch in vollen Zügen. Guten Appetit!

- Avui**, Zum Hirschen, Fellbach
- Bachofer**, Waiblingen
- Burgrestaurant Staufeneck**, Salach
- Délice**, Stuttgart-Mitte
- Eisenbahn**, Schwäbisch Hall
- Goldberg**, Fellbach
- Gutsschenke**, Schlosshotel Monrepos, Ludwigsburg
- Krone**, Waldenbuch
- Landgasthof am Königsweg**, Ohmden
- Lamm Rosswag**, Vaihingen/Enz
- Landhaus Feckl**, Ehningen
- Maerz im Hotel Rose**, Bietigheim-Bissingen
- Malathounis**, Kernen-Stetten
- Oettingers Restaurant**, Hotel Hirsch, Fellbach
- Olivo**, Steigenberger Hotel, Stuttgart-Mitte
- Reber's Pflug**, Schwäbisch Hall
- Schwabenstube**, Hotel Adler, Asperg
- Speisemeisterei**, Stuttgart-Hohenheim
- Top Air**, Stuttgart-Flughafen
- Wielandshöhe**, Stuttgart-Degerloch
- Yosh**, Stuttgart-Killesberg
- Zirbelstube**, Schlossgarten, Stuttgart-Mitte
- 5**, Stuttgart-Mitte



### LIEBLINGS-AUSSICHTSPUNKT: WIELANDSHÖHE

Was für ein Blick auf den Stuttgarter Kessel.  
Da macht die Arbeit gleich noch mehr Freude.

## TOP-TIPPS VON VINCENT KLINK



### KULINARISCHER HAPPY PLACE: FEINKOST BÖHM

Neben der Stuttgarter Markthalle ist für Vincent Klink Feinkost Böhm im Kronprinzbau DER Treffpunkt für alle Genusssuchenden. Bereits seit 1889 steht das Traditionshaus in der Stuttgarter Innenstadt für Genuss auf höchstem Niveau. Neben ausgewählten Delikatessen aus aller Welt sind es vor allem die Menschen, die mit ihrer Expertise und Begeisterung für Kulinarik schon den Einkauf zu etwas ganz Besonderem machen.



### GEHEIMTIPP IN STUTTGART: STÄDTISCHES LAPIDARIUM

Der „steinerne Garten“, der sich bescheiden in einer historischen Parkanlage in der Mörikestraße versteckt, bietet neben einer zauberhaften Atmosphäre einen besonderen Zugang zur Bau- und Kulturgeschichte der Stadt. Über 200 Plastiken und Überreste zerstörter oder abgerissener Bauten sind hier ausgestellt. Das Lapidarium hat im Sommer an den Wochenenden geöffnet.



### MUST-SEE: MERCEDES-BENZ MUSEUM

Wie kein anderer Ort der Welt gewährt das Mercedes-Benz Museum seinen Besuchern einen faszinierenden Überblick über mehr als 130 Jahre Automobilgeschichte und automobiler Visionen der Zukunft. Mit dem Aufzug geht es zunächst ganz nach oben ins Jahr 1886 zu Gottfried Daimlers Motorkutsche. Von dort läuft man spiralförmig nach unten – vorbei an 1.500 Exponaten, welche die Automobilgeschichte lebendig machen.



Bei Vincent Klink geht nichts verloren: neue Ideen werden schnellstens notiert.



### DAS MÜSSEN SIE HIER GETRUNKEN HABEN:

Einen richtig guten Spätburgunder – zum Beispiel vom Weingut Aldinger oder vom Weingut Wöhrwag. Beide sind exzellent.



Gastronomen Ferdinand und Maximilian Trautwein

# GENUSSIDEEN AUS EINEM ALTEN GEMÄUER

**„EIN  
RESTAURANT  
FÜHREN LIEBT  
MAN, ODER MAN  
LÄSST ES.“**

Politiker X war schon da, Promi Y auch und Wirtschaftsboss Z, so raunt man, ebenso. In großer Mehrzahl jedoch lassen es sich in der denkmalgeschützten Poststation in Möhringen Menschen gutgehen, die selten zum Stadtgespräch werden. Und stattdessen lieber über die genussreiche Restaurant-Philosophie von Ferdinand und Maximilian Trautwein plaudern. Die Brüder haben ihr Handwerk dort gelernt, wo man einfach hin muss, wenn man selbst spitze werden will – zu Spitzenkräften. Ferdinand war in der Wielandshöhe, Bruder Max auf Burg Staufenneck.

Diese Ausflüge in die kulinarische Hochkultur haben sich ausgezahlt. Seit 2015 leiten die Brüder Trautwein das Gasthaus zur Linde. Wie so oft im Schwabenland handelt es sich, abgesehen vom Vater, der Allrounder ist, um einen Familienbetrieb mit klarer Rollenverteilung: Ferdinand hat die komplette Küche unter sich, Maximilian kümmert sich um Vertrieb und Marketing und die Mutter macht das Controlling.

Wer so sehr an einem Strang zieht, hat auch ansonsten viele Gemeinsamkeiten – denkt man. Und es stimmt ja auch: die Brüder schätzen den guten schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Spätzle & Soß, schauen am liebsten vom Santiago-de-Chile-Platz an der Alten Weinsteige auf den Stuttgarter Kessel und vor allem teilen sie die Ansprüche an die eigene Küche: von der Grundlage her muss sie schwäbisch sein, regionale Zutaten müssen rein und sie muss alte Rezepte zeitgemäß interpretieren. Unterschiedlich bewertet man, was in der Region absolut sehenswert ist. Während Ferdinand Trautwein die Innenstadt und den VfB Stuttgart nennt, ist Maximilian Trautwein schnell mit einer ganzen Liste zur Hand:

#### HIGHLIGHTS DER REGION STUTTGART

- 1 | **Grabkapelle auf dem Württemberg:** auf dem Gipfel des Württembergs im Stuttgarter Stadtteil Rotenberg gelegenes Mausoleum.
- 2 | **Schlossplatz:** Treffpunkt und Liegewiese vor historischer Kulisse mitten auf der Einkaufsmeile Königstraße.
- 3 | **Fernsehturm:** ganze 216,6 Meter hoch und damit ein beliebter Aussichtsturm in der Landeshauptstadt.
- 4 | **Wilhelma:** 1 Mio. Besucher jährlich, einer der meistbesuchten zoologischen Gärten Deutschlands.



Gehört zur Gastlichkeit: für jeden Gang den passenden Wein empfehlen.

**TRAUTWEINS LINDE GMBH**  
SIGMARINGER STR. 49  
70567 STUTTGART

[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)

## „UNSER BESONDERES REZEPT: ALLES MIT HARMONIE ABSCHMECKEN.“

Wie sein Bruder Maximilian zieht Ferdinand Trautwein eine ruhige, ländlicher geprägte Lebensweise dem quirligen Treiben in der Landeshauptstadt vor. Mit seinem Hund durchstreift er die Wälder Degerlochs und genießt die besondere Ruhe, die sich dort bietet. Und er fühlt sich sehr mit dem eigenen Restaurant verbunden. Ein absolutes kulinarisches Muss sind daher für Ferdinand Trautwein die Ofenschlupfer aus der Linde Möhringen.

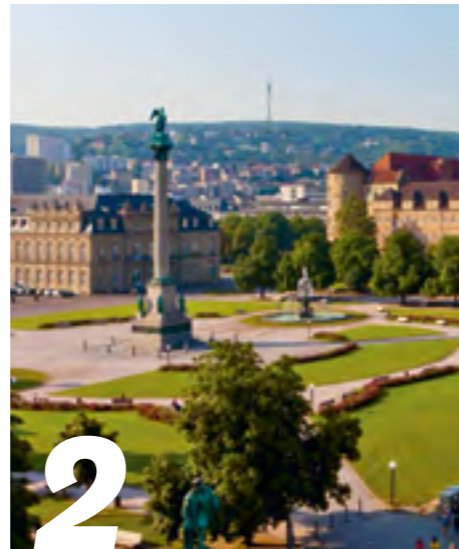
So passen die beiden Brüder perfekt zusammen. Und haben gemeinsam einen Ort geschaffen, an dem sich verfeinerte Klassiker schwäbischer Küche mit einzigartigem Ambiente und ausgeprägter Gastlichkeit verbinden. Ein Glücksfall also für die Region und alle, die im Hauptberuf eigentlich am liebsten Genießer wären.



Zurücklehnen höchstens nach Restaurant-Schluss: die Brüder Trautwein haben viel zu tun.

### ZWEI ZEITEN, ZWEI AUSBLICKE

Die Grabkapelle auf dem Württemberg bietet nicht nur einen schönen Panoramablick, sie hat auch einen königlichen Hintergrund: Errichtet wurde sie für Katharina Pawlowna, die zweite Frau Wilhelms I. von Württemberg. Ebenfalls einen eindrucksvollen Rundum-Blick gibt es vom Fernsehturm aus, der 1956 mit stolzen 216,6 m Maßstab war für die Fernsehtürme dieser Welt. Seinen Blick kann man von hier bis zur Schwäbischen Alb schweifen lassen und als leckere Höhenbeigabe noch Kaffee und Kuchen im Panoramacafé des Fernsehturms genießen.



### Kochkurs

## MAULTASCHEN UND KARTOFFELSALAT SELBSTGEMACHT

Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der schwäbischen Maultasche und lassen Sie den Kartoffelsalat in der Schüssel „schwätza“. Nach der Zubereitung genießen die Kursteilnehmer mit schönem Blick auf den Marktplatz ihre Koch-Kreationen.

Weitere Informationen und Buchungen:  
[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)



### Rezept

## SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

### ZUBEREITUNG

**Schritt 1** Zutaten für den Nudelteig durch kräftiges Kneten zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie schlagen und mindestens 1/2 h im Kühlschrank ruhen lassen (wenn möglich vakuumieren, dies entspannt den Teig schneller).

**Schritt 2** Zwiebel schälen, schneiden und andünsten. Petersilie, Spinat, Lauch putzen und waschen. Weißbrot einweichen. Fleisch, Spinat, Schinkenwurst, Weißbrot, Zwiebeln, Petersilie und den Lauch durch den Fleischwolf lassen. Gewürze untermengen und Vollei zugeben. Kräftig vermengen. Evtl. nachschmecken.

**Schritt 3** Nudelteig dünn ausrollen. Mit etwas Ei bepinseln. Die Füllung in einen Dressierbeutel füllen und nach Belieben dick auf den Nudelteig dressieren. Den Teig maultaschenartig einschlagen, mit Hilfe eines Kochlöffels die Größe abdrücken, schneiden und in sprudelndem Wasser kochen.

### Zutaten

Für den Nudelteig:  
150 g Mehl  
150 g Dunst  
(Mahlprodukt aus Getreide)  
3 Eier  
2 EL pflanzliches Öl

Außerdem:  
170 g Schweinehack  
160 g Rinderhack  
170 g Bauchspeck  
50 g Schinkenwurst, geräucht  
100 g Weißbrot  
190 g Zwiebel  
180 g Spinat  
180 g Petersilie  
20 g Lauch  
30 g Vollei  
15 g Salz  
Gewürzmischung Linde  
(Geheimzutat)





23 Hektar Rebfläche gehören zu dem auf biologischen Anbau umgestellten Weingut.

Jungwinzer Moritz Haidle

# BESONDERES MERKMAL: ÜBERFLIEGER

Genuss hat viele Quellen. Und viele rund um Stuttgart. Wer zum Beispiel das Zuhause von einem der besten Jungwinzer Deutschlands kennen lernen möchte, fährt nach Stetten. Hier setzt Moritz Haidle im Weingut Karl Haidle, einem der ältesten Weingüter im schönen Remstal, das Werk seines Vaters fort.

Der Standort ist für einen ambitionierten Jungwinzer wie geschaffen. Denn Stetten ist ein Weinort mit Seltenheitswert: Rieslinge sind in Württemberg eher die Ausnahme. In den Toplagen Stettens jedoch die Regel. Zweites Standbein des Weinguts sind die Rotweine, die bei dem Deutschen Rotweinpreis von Vinum die Fachjury begeistern. Und dies in schöner Regelmäßigkeit – seit nunmehr zwei Jahrzehnten. Alles in allem also: eine der besten Adressen für erstklassige Weine, weit über die Grenzen von Württemberg hinaus. Zumal nach einer besonderen Auszeichnung: drei Trauben im Gault-Millau 2017, was der Note „sehr gut“ entspricht.

#### LIEBSTER AUSSICHTSPUNKT

Gleich zwei und beide in Stetten: Die Y-Burg, erbaut um 1300, liegt idyllisch in den Weinbergen. Die Sieben Linden, ein Naturdenkmal mit schönem Blick auf die Gemeinde Kernen und das untere Remstal.

Guter Wein, gutes Essen, gute Autos: Drei Dinge, die in den Augen von Moritz Haidle typisch für die Region Stuttgart sind. Ebenso klar: dass die Kulinarik bei ihm absoluten Vorrang hat. Als bodenständiger Winzer orientiert er sich an der Qualität der Produkte und zieht beim Genießen keine fragwürdigen Grenzen. Nobel und gemütlich – beides passt. Sich beschränken auf bestimmte Highlights? Nicht seine Sache! Es gibt für ihn einfach so viele Orte zum Genießen, die rund um Stuttgart in Frage kommen. Vielleicht hat das auch mit einer Art Entdecker-Gen zu tun, das sich schon bei der Auswahl der Praktika bemerkbar machte – Australien, Kalifornien und Frankreich waren seine Stationen. Und das erklärt sicher auch, warum Moritz Haidle sein Hobby Musik so gut es eben geht auch als Winzer pflegt. Das heißt, Klavier-Unterricht nehmen, manchmal die DJ-Skillz trainieren und aufmerksam die Hip-Hop-Szene in Stuttgart verfolgen.

#### SCHWÄBISCHES LIEBLINGSGERICHT

Zwiebelrostbraten am liebsten mit Spätzle. Maultaschen geschmälzt oder angebraten.

Dennoch: Auch Moritz Haidle ist und bleibt ein typischer Schwabe. Somit gesellt sich zur Entdeckerlust immer ein großes Stück Heimatverbundenheit, z.B. zu bestimmten Genüssen, die man nur hier erleben kann. Bei Moritz Haidle sind es die Fasnachtsküchle nach Omas Rezept. Dies wurde nur einer seiner vier Schwestern anvertraut und zubereitet werden die Küchle traditionell auch nur einmal im Jahr. Schön für alle Liebhaber und Besucher der Region, dass es auch viele Genüsse gibt, die allen offen stehen, z.B. die erlesenen Weine von Jungwinzer Moritz Haidle.

**WEINGUT KARL HAIDLE**  
HINDENBURGSTR. 21,  
71394 KERNEN IM REMSTAL

[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)



Degustation in eigener Sache: Moritz Haidle im heimischen Weinkeller.



Ausflugziel

## PORSCHE MUSEUM

ADRESSE:

Porscheplatz 1  
70435 Stuttgart

Weinregion Stuttgart

# VIELE GUTE TROPFEN

Ob Weiß-, Rot- oder Roséwein, an der Region Stuttgart haben ausgesprochene Kenner ihre Freude. Die Auswahl ist riesig, die Qualität hoch. Und für Besucher gibt es viele interessante Möglichkeiten, mehr über den Rebsaft zu erfahren und ihn in vielen Variationen zu genießen.

## Weinberge

Wein wird in der Region schon sehr lange angebaut, genauer seit 300 n. Chr. Schon die Römer sind hier auf den Geschmack gekommen und nutzten die einmalige Lage zur Weinherstellung. Heute ist die Region ein Weinproduzent erster Güte. Und dazu trägt auch Stuttgart bei: Rund 17,5 ha groß sind die stadteigenen Rebflächen – keine weitere deutsche Großstadt hat da mehr zu bieten. Um die steilen Terrassen Stuttgarts effizient zu bewirtschaften, wurden im 19. Jahrhundert Treppen und Wege, sogenannte „Stäffele“ angelegt.

Heute gibt es rund 500 verschiedene Württemberger Weine. Getrunken werden sie gern als „Viertel“, in einem 250 ml-Glas. In der Region Stuttgart werden vor allem die Rotweinsorten Lemberger, Spätburgunder und Trollinger sowie die Weißweinsorten Kerner, Silvaner, Müller Thurgau und Sauvignon Blanc angebaut.



Live-Musik und guter Wein: typische Mischung für das 10 Tage währende Weindorf im Herzen Stuttgarts.



**CA. 17,5 HA  
BETRÄGT DIE  
STADTEIGENE  
REBFLÄCHE VON  
STUTT GART.**

## Besenwirtschaften

Besenwirtschaften? Das sind Weinstuben schwäbischer Winzer, in denen man 16 Wochen im Jahr Weine und Speisen genießt. Ein Reisigbesen an der Tür zeigt an, dass geöffnet ist. Wer eintritt, kann sich auf deftig-rustikale Gerichte freuen, von Ripple und Griebenbrot bis hin zu Maultaschen und Schlachtplatte mit Sauerkraut. Dazu gibt es den eigenen Wein des Winzers. Die Besenwirtschaften, schwäbisch Besä, sind äußerst beliebt – quer durch alle Bevölkerungsschichten. Entsprechend eng kann es drinnen schon mal werden. Besenwirtschaft-Fans stört das aber keineswegs. Für sie gehört es einfach dazu, nah beieinander zu sitzen.

## Stuttgarter Weindorf

Jedes Jahr im August und September verwandelt sich für 10 Tage das Herz Stuttgarts, der Markt- und Schillerplatz rund ums Alte Schloss, in ein Weindorf. In stimmungsvoll dekorierten Lauben schenken die Wirte mehr als 500 verschiedene badische und württembergische Weine aus – als „Viertel“ hauptsächlich. Dazu werden schwäbische Spezialitäten wie Kässpätzle, Maultaschen, Schupfnudeln mit Sauerkraut serviert. Kostenlose Beigaben: viel Live-Musik und der Charme der Wirte. Beides trägt zur „schwäbischen Gemütlichkeit“ bei: Gute Laune haben, nette Gespräche führen und neue Freundschaften schließen, ist also sozusagen immer mit inbegriffen.

## Weinwanderwege

Wer mehr über die Weine der Region erfahren möchte, für den liegt es nahe, dorthin zu gehen, wo die Weine herkommen. Beim Weinwandern lernen Interessierte aber nicht nur die besten Anbaugelände kennen: Man probiert verschiedene Sorten, genießt herrliche Ausblicke, z.B. auf die Stuttgarter Innenstadt, Bad Cannstatt sowie den Neckar, und rastet entlang der idyllischen Routen in Weinstuben oder -gütern. Kurz, die Weinwanderwege sind genau das Richtige für alle, die Genuss wirklich zu schätzen wissen. Und weil selbst unter Kennern die Geschmäcker verschieden sind, gibt es mehrere Weinwanderwege, einer so schön wie die anderen.

## Weinbaumuseum Stuttgart

Wie wäre es mit einem umfangreichen Streifzug durch die Weinbaugeschichte? Dafür geht es am besten nach Stuttgart-Uhlbach. Dort befindet sich in einem Fachwerkbau aus dem Jahr 1907 das Weinbaumuseum Stuttgart. Wissbegierige erfahren während eines Rundgangs vieles über die 2000 Jahre alte Weinkultur: Dazu zählen historische und aktuelle Weinbautechniken, das Erschnuppeln charakteristischer Fruchtaromen, zahlreiche Dokumente wie Urkunden und Landkarten und als genussreicher Abschluss ein „Viertel“ Wein in der Vinothek des Museums.

## TIPP „WEINERLEBNISFÜHRUNGEN“

Neben der Möglichkeit, sich allein auf den Weinwanderweg zu machen, kann man dies auch zwischen Mai und Oktober in Begleitung eines Stadtführers. Die Wanderung dauert ca. 3 Stunden und informiert die Teilnehmer über die hier angebauten Rebsorten. Weinstopps entlang des Weges inklusive.



Ausflugsziel

## WEINBAUMUSEUM STUTT GART

ADRESSE:

Uhlbacher Platz 4

70329 Stuttgart





Aline John bei Ihrer Lieblingsbeschäftigung: neuen Törtchen-Kreationen.

Konditorin Aline John

## MEISTERIN FÜR SÜSSE ANGELEGENHEITEN

Gutbrodstraße 1 im Stuttgarter Westen: Das ist die Adresse für ganz spezielle Genießer – ein kleines Reich der großen Kunst der Patisserie, von Törtchen über Hochzeitstorten bis hin zu ganz individuellen Kreationen. Nach vielen Stationen in Deutschland und einigen in Frankreich kultiviert Aline John mit ihrem Team im tarte & törtchen ihre ganz eigene Vorstellung von speziellem Fein- und Süßgebäck. Mit vielen Rezepturen der Großmutter und besten Zutaten, biologisch angebaut, fair gehandelt oder aus der Region.

Klar eigentlich, dass jemand wie Aline John weiteren kulinarischen Genüssen gegenüber sehr aufgeschlossen ist: Ein Muss sind für sie die Brezeln vom Bäcker Bosch und der Kaffee aus der Mókuska-Rösterei. Ebenso gern macht sie einen Abstecher ins Augustenstüble im Stuttgarter Westen oder schlendert über den Wochenmarkt.



### DAS „WUNDERLAND“

Geht im tarte & törtchen wohl ständig über die Theke und ist Patisserie-Liebling der Stuttgarter. Eine Kreation aus leicht herbem Mohnmousse, verfeinert mit weißer Schokolade und bedeckt von einer süßsaurigen Schicht aus Cassis – ein Hingucker und Leckerbissen.



### DIE TOP 3 VON ALINE JOHN

- 1 | **Lieblingsgericht:** Spätzle mit Soß
- 2 | **Ausflugziel:** die Heschlacher Wasserfälle. Künstlich angelegt, dennoch ein Naturschauspiel. Liegen in der Heidenklinge, einem Tal im Stuttgarter Ortsteil Heschlach. Und sind – echter Geheimtipp – noch nicht mal jedem Einheimischen bekannt.
- 3 | **Aussichtspunkt:** 511 m hoch und damit der höchste Punkt im inneren Stadtgebiet – der Birkenkopf. Aus Trümmern aufgebaut, daher im Volksmund auch „Monte Scherbelino“ genannt.



Die gute Stuttgarter Brezel ist für trickytine immer einen Schuss wert.

Bloggerin trickytine

## FACHFRAU FÜR ALLGEMEINE UND SPEZIELLE KULINARIK

Nur wer selbst begeistert ist, kann auch andere begeistern. Und Christine Garcia Urbina alias trickytine kann das. Mit ihrem Blog, der sich um Kochen, Backen, Schreiben, Reisen und Fotografieren dreht, hat sie sich innerhalb kurzer Zeit einen Namen gemacht, Partner und Kunden gewonnen und ist u.a. auch auf deren Magazinen und Websites mit ihren Storys präsent. Genuss – das ist für trickytine ein unerschöpfliches Thema. Grundlage dafür: die Leidenschaft für Kochen und Essen in der eigenen Familie, von den Maultaschen der Mutter bis zu den Zwetschgenknödeln der Tante.

Nicht weiter verwunderlich daher, dass Ihr absoluter Favorit unter den kulinarischen Orten Stuttgarts die eigene Küche ist. Neben leckeren Gerichten entsteht hier sicher auch die eine oder andere Idee für ihren Blog. Sich inspirieren lassen und Neues entdecken, gehört eben für trickytine immer dazu.



### DIE TOP 3 VON TRICKYTINE

- 1 | **Panorama plus Kulinarik:** zum Beispiel der Biergarten auf der Karlshöhe und das Teehaus in Stuttgart Süd.
- 2 | **Wandern und Einkehren:** durch die Weinberge laufen, dann in einer Besenwirtschaft Weine und deftig Schwäbisches genießen.
- 3 | **Große Vielfalt und gute Stimmung:** beides gibt es auf dem Bohnenviertelfest mit seinen zahlreichen Weinstuben, Restaurants und Manufakturen.

### UNTERWEGS IM STUTTGARTER OSTEN

Gerade noch zum Plausch in Stadtmitte, dann auf in den Stuttgarter Osten. Für trickytine ein Stadtteil mit eigenem rohen Charme, vielen Geschäften, Start-ups und quirliger, auch experimentierfreudiger Food-Szene.





Markenbotschafter Achim Silberhorn

# MENSCHEN VON BESTEM SEKT BEGEISTERN



Esslingen am Neckar ist für seine eindrucksvollen Fachwerkbauten bekannt.

Rosé Brut, Cabinet Brut oder Hochgewächs Brut? Schon bei einem kleinen Querschnitt aus den prickelnden Genüssen der Sektkellerei Kessler fällt die Auswahl schwer. Schließlich handelt es sich hierbei ausnahmslos um wirklich edle Tropfen. Hergestellt in Esslingen am Neckar bei Deutschlands ältester Sektkellerei Kessler nach der „méthode traditionnelle“, die Firmengründer Georg Christian von Kessler vor mehr als 190 Jahren aus der Champagne nach Deutschland brachte.

Fakten, mit denen ein Mann besonders vertraut ist – Achim Silberhorn, Markenbotschafter der Sektkellerei Kessler. Er informiert Interessierte bei Führungen durch den mittelalterlichen Gewölbekeller der Sektkellerei oder bei Veranstaltungen außerhalb über alle Grundlagen der traditionellen Sektherstellung – von der Auswahl der passenden Weine namhafter Weingüter und -produzenten bis hin zu technischen Details wie dem Flaschengärverfahren. Und reichert seine Ausführungen zusätzlich mit humorvollen Geschichten rund um Kessler und natürlich mit Sektverkostungen an.

Wer wie Achim Silberhorn täglich mit vollendetem Genuss zu tun hat, ist natürlich offen für die vielen kulinarischen Quellen, die das Leben schöner machen. Das fängt mit der Begeisterung für anspruchsvolle Restaurants wie die Wielandshöhe an und setzt sich im Detail mit einem klaren Bekenntnis zu Heckengäulinsen fort. Eine besondere Zuneigung hat Achim Silberhorn zu einem akustisch komplexen Phänomen – Jazz. Für ihn ist es daher eine spezielle Freude in Stuttgarts renommierten Jazz-Clubs Verkostungen durch-

zuführen, aber auch unabhängig von seiner Eigenschaft als Markenbotschafter viel von der Jazz-Szene mitzubekommen.

## SPEZIELLE GENUSSMOMENTE IN DER REGION STUTTGART

**JAZZOPEN:** Jeden Sommer über eine Woche ein umfangreiches „Live & Open Air“-Programm mit internationalen Größen des Jazz und weiteren Genres wie Blues, Soul und Pop.

**HOCHGEWÄCHS:** Prestigemarke der Sektkellerei Kessler, sortenreiner Chardonnay brut. Reift rund 20 Monate auf der Hefe und wird nach traditioneller Methode hergestellt.

Neben den JazzOpen hat Achim Silberhorn noch einen ungewöhnlichen Tipp für Besucher der Landeshauptstadt – das Leonhardsviertel, auch bekannt als „Stuttgarter Altstadt“ oder „s‘Städtle“. Mit seiner vielfältigen Gastronomie-Szene, Jazzclubs und Galerien hat sich s‘Städtle zu einem bei Einheimischen und Besuchern beliebten Ausgeh-Quartier entwickelt.



**KESSLER SEKT GMBH & CO. KG**  
**GEORG-CHRISTIAN-VON-**  
**KESSLER-PLATZ 12-16**  
**73728 ESSLINGEN AM NECKAR**

[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)



Weihnachtsmärkte in der Region Stuttgart

# STIMMUNGSVOLLE MOMENTE

Stände soweit das Auge reicht: Der Stuttgarter Weihnachtsmarkt ist einer der größten in Europa.

**Geheimnisvoller Lichterglanz, neugierige Kindergesichter, festlich gestimmte Erwachsene: Für viele ist es zur Adventszeit das Schönste, über einen der zahlreichen Weihnachtsmärkte zu schlendern. Was es hier alles zu sehen, zu schmecken, zu erschnuppern, kurzum zu genießen gibt. Überall in der Region macht es den Menschen daher Spaß, von Stand zu Stand zu bummeln, schwäbische Spezialitäten zu probieren, Geschenke zu kaufen, zum Aufwärmen vielleicht einen Glühwein zu trinken und die feierliche Stimmung auf sich wirken zu lassen.**

## Stuttgarter Weihnachtsmarkt

Bekannt, beliebt und gut besucht: Der Stuttgarter Weihnachtsmarkt, einer der ältesten und größten in Europa, zieht jedes Jahr zahlreiche Menschen an. Rund 280 Stände mit weihnachtlich verzierten Dächern und festlich arrangierten Auslagen erstrecken sich vom Schlossplatz bis zum Marktplatz und laden zu einem ausgiebigen Weihnachtsbummel ein. Probieren sollte man auf jeden Fall „Springerle“. Das spezielle Anisgebäck für den bunten Plätzchenteller hat eine lange Tradition: Für die kunstvollen Plätzchenmotive werden handgeschnittene Holzmodelle verwendet, die man von Generation zu Generation weitergibt. Weitere Genussempfehlung: das Hutzelbrot, ein süßes Fruchtbrot aus dunklem Brotteig. Für große Kinderaugen sorgen Mitmach-Aktionen, eine echte Mini-Dampflokomotive und die Tiere in der lebenden Krippe. Besonders stimmungsvoll sind die Weihnachtskonzerte, die jeden Abend im Renaissance-Innenhof des Alten Schlosses stattfinden.

## Ludwigsburger Barock-Weihnachtsmarkt

Wie eine märchenhafte, geheimnisvoll erleuchtete Fortsetzung der Barockstadt wirkt der Weihnachtsmarkt. Denn die 175 Stände sind so gradlinig und symmetrisch angelegt wie die Stadtstraßen und die Gartenanlagen des berühmten Barockschlosses. In dieser festlichen „Weihnachtsstadt“ gibt es liebevolle Handpuppen und Spieluhren, antiken und modernen Christbaumschmuck und viele weitere Geschenkideen zu entdecken. Kulinarischen Genuss versprechen Weihnachtsmarkt-Klassiker und schwäbische Spezialitäten, ob Schupfnudeln, Holzofendinnede – eine flammkuchenähnliche Köstlichkeit – oder Lebkuchen frisch aus dem Ofen.

## Esslinger Weihnachtsmarkt und Mittelaltermarkt

Wer zur Adventszeit etwas Ungewöhnliches erleben will, ist hier genau richtig: Händler in historischen Gewändern bieten vor der Kulisse aus Fachwerkhäusern und romantischen Gassen ihre Waren an. Stelzenläufer, Gaukler, Feuerspucker und Spielleute tummeln sich zwischen den 200 Ständen. Die Marktsprache, das Räuchern oder das Stabfechten lernt man in entsprechenden Workshops. Selbst die Kulinareik ist mit Gerichten wie Met und Ritterfladen mittelalterlich geprägt. Und zur Wintersonnenwende am 21. Dezember geht es mit einem Fackelumzug zur Burg, in der anschließend eine Feuershow stattfindet.



Bekannt für seinen besonderen Zauber: der Weihnachtsmarkt in Ludwigsburg.



Historische Kulisse des Weihnachtsmarktes Esslingen: Fachwerkhäuser, romantische Gassen und vor allem das alte Rathaus.



In der Markthalle findet Sabine Wacker alles, was ihr Gourmethetz höher schlagen lässt.

Genussführerin Sabine Wacker

## LEBENSMITTELPUNKT KULINARIK

Typische Schwäbinnen und Schwaben aus der Region kommen in den Köpfen der Touristen häufig in der Version von „Schaffe, schaffe, Häusle baue“ vor. Aber das ist nur die halbe Wahrheit: Die Schwaben pflegen auch eine ganz sinnfrohe Lebensart, bei der alltäglicher Genuss die Hauptrolle spielt. Ein Beispiel: Sabine Wacker.

Man trifft die 59-jährige in der Landeshauptstadt, wo sie frische Zutaten einkauft, zum Beispiel für ihr Lieblingsgericht Kartoffelschnitt und Spatza. Besonders häufig ist sie auf dem Wochenmarkt oder in der Markthalle unterwegs. Ohne Begleitung oder mit einem ganzen Schwarm Genussfreudiger. Denn Sabine Wacker hat es sich zur Aufgabe gemacht, anderen Menschen die Kulinarik der Region nahezubringen – als Genussführerin. Weil für sie echte Kulinarik immer direkter Ausdruck von Lebensart ist, geht es ihr nicht nur um Rezepte und Zutaten. Die Pflege kulinarischer Traditionen und deren Genießen an den passenden Orten gehört für sie unbedingt dazu.

### GENUSSORTE IN STUTTGART

Unzählige Wein- und Besenwirtschaften wie **Lausterer Bistro**, **Kochenbas**, **Udo Snack**, das ist Kult.

Darüber hinaus ist es für Frau Wacker ganz selbstverständlich, Genuss auf verschiedene Art zu zelebrieren. Mal minimalistisch in ihrem Gartenhäuschen – es gibt Wein und Käse und als Dessert einen grandiosen Blick über das ganze Land. Mal gemeinsam mit Freunden, zum Beispiel in Form eines großen, einladenden Picknicks am Bismarckturm. Denn Aussichtspunkte haben es Frau Wacker besonders angetan. Woran das liegt? Schwer zu beurteilen. Wie viele Aussichtspunkte ihr etwas bedeuten, lässt sich da viel einfacher sagen – mindestens 20!

**„MIT GENUSS KOCHEN,  
HEISST, SICH EINE  
EXTRA-PRISE ZEIT ZUM  
ZUBEREITEN NEHMEN.“**

### LIEBSTE AUSSICHTSPUNKTE

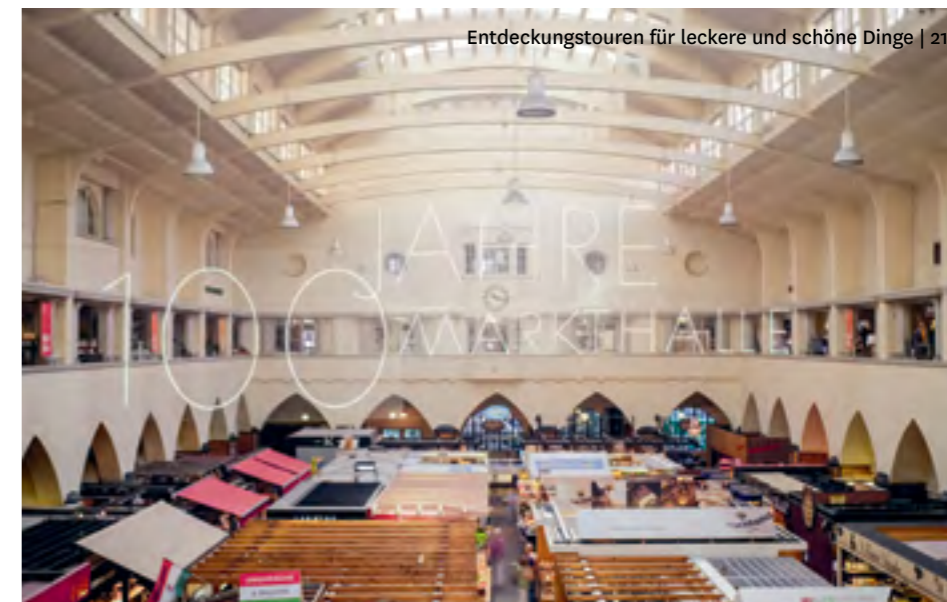
Fernsehturm, Bismarckturm, Bahnhofsturm und viele mehr. **Geheimtipp: während des Weihnachtsmarktes im Kunstmuseum ganz nach oben fahren und im Warmen den Weihnachtsmarkt von oben genießen.**

Bei aller Vielfalt gilt auch bei Frau Wacker: Geht es darum, was man in der Region unbedingt gegessen und getrunken haben sollte, gibt es bei ihr kein breites Sowohl-als-auch, sondern wenige, eindeutige Empfehlungen. Essen: landesspezifisches wie Maultaschen und Fleischküchle und gefüllte Kalbsbrust. Trinken: ein Viertel. Neben den geschmackvollen Roten mag sie Spätburgunder. Bei den Weißen einen schönen grauen Burgunder vom Collegium Wirtemberg oder von einem der „kleineren, tollen“ Winzer.

Verkaufsfläche:  
**5.000m<sup>2</sup>**

Angebot:  
**vielfältig,  
kulinarisch**

Verkaufsstände:  
**43**



Die Stuttgarter Markthalle ist seit mehr als 100 Jahren ein beliebter Einkaufsort.

Stuttgarter Markthalle und Märkte

## ENTDECKUNGSTOUREN FÜR BESONDEREN GENUSS

Eine Köstlichkeit nach der anderen entdecken? Auf den Märkten in Stuttgart selbstverständlich. In angenehmer, schöner Atmosphäre kann man hier frische Waren einkaufen und auf so manche Spezialität stoßen, die man hier nicht erwartet hätte.

### Stuttgarter Markthalle

Ein absolutes Muss für alle Genießer: Die denkmalgeschützte und freskenverzierte Stuttgarter Markthalle, ein Jugendstilbau von 1914, ist eine der schönsten ihrer Art in Deutschland. Die Konstruktion aus Stahlbetonträgern und Glasdach sorgt für eine lichtdurchflutete, einladende Stimmung. Entsprechend viele Stuttgarter zieht es hierher – zum Probieren neuer Köstlichkeiten natürlich, aber auch um das eine oder andere Schwätzchen zu halten. Anspruchsvolle Genießer finden hier alles, um sich ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Zumal das frische, kunstvoll und appetitlich arrangierte Angebot sehr vielfältig ist. Zur Auswahl stehen Leckereien aus aller Welt, von Argentinien bis Ungarn. Für die kürzere oder längere Einkaufspause bieten sich zudem vier gastronomische Betriebe in der Markthalle an.

Blick hinter die Kulissen

### MARKTHALLE SPEZIAL

Die Stuttgarter Markthalle: Das ist eine Welt, in der sich alles um Waren von überall her und einladende Gastronomie dreht. Was aber geschieht hinter den Kulissen? Und was genau geht im Keller vor sich? Diese Tour bringt Teilnehmern eine Seite der Markthalle nahe, die man bei einem normalen Besuch so nicht kennenlernt.

Weitere Informationen und Buchungen:  
[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)

### Stuttgarter Wochenmarkt

Dienstag, Donnerstag und Samstag vormittags heißt es für viele Stuttgarter, den großen und kleinen Einkaufszettel zücken und Richtung Stuttgarter Marktplatz und Schillerplatz spazieren. Auf dem Wochenmarkt gibt es frisches saisonales Obst und Gemüse aus der Region, Blumen und Produkte aus Eigenherstellung wie Marmeladen, Honig, Eingelegtes und vieles mehr. Alles in einem anregenden und interessanten Ambiente: Der Stuttgarter Marktplatz ist ein historischer Ort, der auf das Jahr 1304 zurückgeht, und er war Schauplatz zahlreicher bedeutender Ereignisse. Heute ist der Marktplatz zwar nicht mehr von historischen Gebäuden umgeben, die Fassaden der vorherrschenden sachlichen Architektur der 50er-Jahre sind aber farblich und strukturell so aufgeteilt, dass sie die mittelalterlichen Gebäudebreiten wiedergeben. Und die Freude genau hier einzukaufen, ist über alle Zeiten hinweg erhalten geblieben. Das zeigen die Gesichter der vielen Stuttgarter und die der Besucher von außerhalb.



Schöner Kontrast: sachliche Marktplatz-Architektur vs. dem bunten Treiben an den Ständen.



Das typische Dinkelacker wird übrigens auch im beliebten Biergarten auf der Karlshöhe ausgeschenkt.

*Brauerei-Gesellschafter Carl Peter Dinkelacker*

# TEIL EINER STUTTGARTER INSTITUTION

Stuttgart ohne die Familienbrauerei Dinkelacker? Für Carl Peter Dinkelacker undenkbar. Für den geborenen Cannstatter gehört das Lebenswerk seines Urgroßvaters und Gründers Carl Dinkelacker so selbstverständlich zur Landeshauptstadt wie der Fernsehturm.

Wohl jeder Freund des Gerstensafts rund um Stuttgart kennt die Marken Dinkelacker, Schwaben Bräu, Sanwald und Wulle. Und die Familie Dinkelacker unternimmt alles, um den guten Ruf dieser Biere weiter zu festigen. Das heißt für Carl Peter Dinkelacker vor allem: Jahrhundertalte Brauereikünste zu pflegen – mit traditionellen Rezepturen, eigenen ober- und untergärigen Reinzuchthefen sowie regionalen Zutaten.



Braut, was Stuttgart und Umgebung trinkt: Carl Peter Dinkelacker.



Teil einer Stuttgarter Institution | 23

Der Fernsehturm gehört so selbstverständlich zu Stuttgart wie das Lebenswerk von Carl Dinkelacker, dem Gründer der Familienbrauerei Dinkelacker.

## „BESTE ZUTAT FÜR GUTES BIER: LEIDENSCHAFT.“

Überhaupt, die Region: Carl Peter Dinkelacker kommt da ins Schwärmen. Schon bei der Fahrt in den Kessel zur zentral gelegenen Brauerei in der Tübinger Straße erfreut er sich am Blick auf Weinberge und Natur.

### LIBSTER AUSSICHTSPUNKT

Der Blick vom Bismarckturm. Am schönsten kommt man im Rahmen einer der vielen wunderbaren Stäffeles-Touren hinauf.

Heute sind Brauereien auch in ländlichen Gebieten angesiedelt. 1888 jedoch, im Gründungsjahr der Familienbrauerei, bestimmten andere Faktoren die Wahl des Standorts. Brauereien waren meistens in Ortskernen zu finden. Zum einen musste man die örtliche Nähe zu Kunden berücksichtigen, schließlich wurde die Lieferung noch von Fuhrwerken übernommen. Zum anderen für die sachgemäße Lagerhaltung und Kühlung sorgen. Die ideale Lösung für Dinkelacker waren entsprechende Keller am Rand der Karlshöhe. Obwohl heute für Brauereien andere Faktoren von Bedeutung sind, hält Carl Peter Dinkelacker am historischen Standort fest. Und investiert dort in zukunftsorientierte Technik. Für ihn eine Frage von Tradition und regionaler Verbundenheit.

### GEHEIMTIPP IN DER REGION STUTTGART

Eine Brauereibesichtigung bei Dinkelacker. Hier erfährt man viel Interessantes über die Geschichte der Brauereien in Stuttgart und natürlich viel über das Bierbrauen – über alle Stationen in der Brauerei hinweg, ob Einsatz des Braumalzes, Einmaischen und Läutern oder die Beigabe von Würze.

In der City genießt es Carl Peter Dinkelacker besonders, die Markthalle mit ihrer wunderbaren Atmosphäre und den kleinen Probierle zu besuchen. Und selbstverständlich weiß er als Brauerei-Gesellschafter genau, welches Bier zu welchem Gericht passt: Wenn Gebratenes, Geschmortes und Eintöpfe auf den Tisch kommen, empfiehlt er das Schwarze von Schwaben Bräu, Dinkelacker Kellerbier und Sanwald Hefeweizen. Das dunkle Hefe wiederum ist sein Favorit bei kräftigen Speisen. CD-Pils schließlich das erste nach Pilsner Brauart gebraute Bier in Stuttgart, und 1900 von seinem Urgroßvater kreiert, kann er sich zu jedem Gericht vorstellen.

Kurz, bei Carl Peter Dinkelacker spürt man gleich, dass er rund um Genuss viel zu erzählen hat. Schließlich ist er mit Dinkelacker groß geworden, steht fest in der Firmentradition und hat wie viele Schwaben ein großes Herz für die genussreichen Erzeugnisse der eigenen Region. Und davon sind seine Biere natürlich nicht ausgenommen.



## STUTTGART CITYTOUR

Die Sehenswürdigkeiten Stuttgarts kann man ganz entspannt auf einer Citytour im Cabrio-Doppeldeckerbus entdecken. Zur Auswahl stehen die Blaue Route (Dauer: 100 Min., ganztägig, täglich) und die Grüne Route (Dauer: 60 Min., April - Oktober, Fr - Mo und Feiertage, der TopStop "Karlshöhe" liegt ganz in der Nähe der Brauerei Dinkelacker). Wer zwischendurch individuell die Stadt erkunden möchte, kann nach dem Hop-on-/Hop-off-Prinzip an Top-Stops ein- und aussteigen.

Weitere Informationen und Buchungen: [www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)



Karl Maier ist seit 1998 als Festwirt ein Profi für Volksfeste.

Festwirt Karl Maier

# LÄSST ANDERE GERN FEIERN

**Ob Stuttgarter Frühlingsfest oder Göppinger Maientag, Bietigheimer Pferdemarkt oder Cannstatter Volksfest: Wohl kaum ein Besucher kann sich eines der Feste ohne das Göckelesmaier-Zelt vorstellen.**

Göckelesmaier – das ist zunächst mal eine Unternehmensgeschichte, die 1938 mit einer Idee Fahrt aufnimmt: Knusprig gegrillte Göckele statt nur auf dem Oktoberfest auch auf dem Wasen, dem Fest der Feste in der Region Stuttgart, anzubieten. Karl Maier sen. setzte seine Idee in die Tat um, eröffnete die erste Göckelesbraterei Baden-Württembergs auf dem Cannstatter Wasen und kreierte seine spezielle, bis heute geheime Würzmischung. Viele Volksfeste folgten – auf 14 weiteren Plätzen bauten Karl Maier sen. und seine Frau Josefine ihre Zelte auf.

Seit 1998 schreibt sein Sohn, Karl Josef Maier die Erfolgsgeschichte mit seiner Frau Daniela fort. Traditionsgemäß werden natürlich auch heute noch knusprige Göckele gegrillt. Darüber hinaus wird die Speisenauswahl aber immer exklusiver und vielfältiger. Orientiert an aktuellen Foodtrends findet der Gast mittlerweile auch vegetarische und vegane Gerichte.



Im Göckelesmaier-Zelt hat der Service immer gut zu tun.

Jedes Jahr erfinden die Maiers den Göckelesmaier neu, ob die zeitgemäße Modernisierung und Umgestaltung der Logen oder zuletzt ein ausgezeichnete 3-Sterne-Koch. Das Motto „Abwechslung wird zum Konzept“ begeistert die zahlreichen Stammgäste und man merkt, dass Genuss und Kulinarik immer ein Thema sind. Für Karl Maier sind nicht nur seine eigenen Volksfeste vergnügliche Familienfeste. Er schätzt auch die großen und kleinen Feste in der Region, die er gerne mit seiner Familie besucht.

Ein besonderer Genuss ist für ihn der erste Schluck eines frisch angezapften Festbieres. Besuchern der Region empfiehlt er darüber hinaus die Tropfen aus der Weinmanufaktur Untertürkheim, vor allem auch die roten Premium-Weine wie der Cuvée Concilium oder Cabernet Franc. Und seine kulinarischen Vorlieben? Zwei davon gehören für Karl Maier einfach zum Leben in der Region dazu. Was gerade bei einem Festwirt nicht ausschließt, dass es noch viele weitere gibt.

#### KULINARISCHE VORLIEBEN:

**Lieblingsgericht:** Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle.

**Lieblingsempfehlung:** ein Eis am Marienplatz.



Immer ein Genuss: ein frisch gezapftes Festbier im eigenen Volksfest-Zelt.

**„FESTWIRTE SIND  
LEUTE, DIE VIEL  
VON DER UNTER-  
HALTUNGSBRANCHE  
VERSTEHEN.“**

Und für alle, die nach einem Tag voller kulinarischer Genüsse was anderes als Teller und Besteck im Blick haben möchten, hat Karl Maier noch einen Extra-Tipp: eine Fahrt mit einem Stück Technikgeschichte, der seit 1929 betriebenen Standseilbahn vom Südheimer Platz zum Waldfriedhof.



Ausflugsziel  
**STANDSEILBAHN**

**ADRESSE:**  
Südheimer Platz  
70199 Stuttgart



200 Jahre Cannstatter Volksfest

# TAGE VOLLER VERGNÜGEN



Vor der Fahrt mit dem Riesenrad noch schnell ein Sattmacher.

Die Stuttgarter verstehen es zu feiern, gern auch mit vielen Gästen. Nirgends wird das so deutlich wie auf dem Cannstatter Volksfest: Hier amüsieren sich 4 Millionen Besucher aus der ganzen Welt. Es wird gelacht und gesungen, so manches Göckele (Brathuhn) verspeist und so manches Maß oder Viertel getrunken. Und Runde um Runde z.B. in modernen Doppellooping Achterbahnen oder in einem Klassiker wie Autoscooter gedreht.

Kurz, das Stuttgarter Traditionsfest ist ein Inbegriff für ausgelassene Stimmung. Zudem gehört es zu den größten seiner Art weltweit und wird seit 1818 auf dem Cannstatter Wasen veranstaltet. Heute ist es ein absoluter Publikumsmagnet und bietet Gästen auf seinem 37 Hektar großen Festgelände ein abwechslungsreiches Festprogramm. Los geht es jedes Jahr am letzten Freitag im September: Dann öffnen die sieben Bierzelte, das Weinzelt sowie das Almhüttendorf. Rund um die Fruchtsäule, das historische Wahrzeichen des Traditionsfestes, präsentieren sich ca. 330 Wirte, Marktkaufleute und Schausteller. Und die Stuttgarter zeigen wieder, was für gute Gastgeber sie sind – und das ganze 17 Tage am Stück.

## Doppeljubiläum 2018

200 Jahre Cannstatter Volksfest und 100. Landwirtschaftliches Hauptfest: das einzigartige Doppeljubiläum wird zusätzlich mit einem historischen Volksfest auf dem Schlossplatz gefeiert. Die Alleen links und rechts des Schlossplatzes geben historische Fest-Atmosphäre wieder: Auf der Allee des 19. Jh. unterhalten neben Quacksalbern, Gauklern und Fakiren typische Attraktionen wie Kasperletheater und Russische Luftschaukel das Publikum. Für Vergnügen auf der Allee des 20. Jh. sorgen Autoscooter, Berg- und Talbahn sowie viele weitere schon elektrifizierte Fahrgeschäfte.



Prächtiges Feuerwerk gehört auf dem Wasen immer dazu.

Die zentrale Jubiläumssäule, ein Gedenken an König Wilhelm I., den Initiator des ursprünglichen „Landwirtschaftlichen Festes zu Kannstadt“, wird mit landwirtschaftlichen Produkten geschmückt. Zudem werden direkt an der Säule 100 Exponate der baden-württembergischen Landwirtschaft präsentiert, inkl. eines Mini-Schaubauernhofs. Alles in allem also eine gelungene Mischung aus kurzweiliger Rückschau und interessantem Blick auf die Gegenwart.

## Geschichtlicher Hintergrund

1816 war kein gutes Jahr für Württemberg. Wegen eines Vulkanausbruchs in Indonesien fiel der Sommer aus. Stattdessen gab es unauflösbare dunkle Wolken und Temperaturstürze. Weitere Folgen für Württemberg: Hungersnot, Armut und Auswanderung. König Wilhelm I. und seine Frau Katharina hatten eine gute Idee, um die schwer geschädigte württembergische Wirtschaft wieder zu beleben – das „Landwirtschaftliche Fest zu Kannstadt“. Fest-Premiere war am 28. September 1818. Im Zentrum standen Viehprämierungen, Pferderennen und Viehmarkt. Erst später kam das Volksfest hinzu. Heute feiert man aus dieser Tradition heraus zwei Feste: rein für das Vergnügen das Cannstatter Volksfest und im Sinne einer funktionierenden Versorgung mit Lebensmitteln das Landwirtschaftliche Volksfest.



In 7 Bierzelten wird mit der Maß zusammen angestoßen.

## Historisches Volksfest in Stuttgart:

26. September bis 3. Oktober 2018, Schlossplatz

## 200 Jahre Cannstatter Volksfest:

28. September bis 14. Oktober 2018, Cannstatter Wasen

## 100. Landwirtschaftliches Hauptfest:

29. September bis 7. Oktober 2018, Cannstatter Wasen

## Beschäftigte pro Tag:

**ca. 15.000** Personen

## Frontmeter:

**5 km**

## Festzelte:

**7 Bierzelte**  
**1 Weinzelt**  
**1 Almhüttendorf**

## Sitzplätze insgesamt:

**35.000**

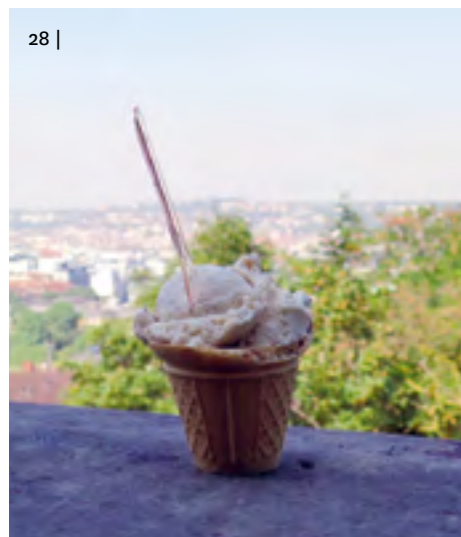
## Brathähnchen-Verzehr:

**ca. 500.000** Stück

## Schaustellerbetriebe:

**mehr als 140**

(Alle Angaben aus 2017)



Gehört selbstverständlich dazu: jedes Jahr neue Eissorten kreieren.

Eisdielenbesitzerin Esther Weeber-Kirschenlohr

# 10 KUGELN MERCEDES-EIS, BITTE!

Man muss nicht groß sein, um bekannt zu sein. Zumindest gilt das in Stuttgart. Bestes Beispiel: Das Eis-Bistro Pinguin am Eugensplatz, die Kult-Eisdielen in der Landeshauptstadt. Ihr Reich verdankt Geschäftsführerin Esther Weeber-Kirschenlohr einer Einschätzung ihres Vaters. Der konnte sich nicht vorstellen, mit 3 Töchtern ein großes Karussell zu betreiben und gründete 1986 das Pinguin. Ganz ohne großen Businessplan wurden so aus traditionsreichen Schaustellern, die bis heute einen Stand auf dem Stuttgarter Weihnachtsmarkt und auf dem Cannstatter Volksfest haben, im Erstberuf tatkräftige Eisspezialisten.

## GEHEIMTIPP IN DER REGION STUTTGART

Erstens, der Eugensplatz mit dem Galathea Brunnen und den beleuchteten Stäffele. Wunderbare Aussicht, besonders wenn die Sonne in den Stuttgarter Kessel fällt. Wer das gesehen hat, will hier nicht mehr weg. Zweitens, das Gelände rund um die Grabkapelle. Von hier hat man einen herrlichen Blick über das Neckartal und die Weinberge.

Das eigene Eis wird gemäß einer jedermann sofort einleuchtenden Produktions-Leitlinie hergestellt: Wenn man was "Guates" reinmacht, kommt auch was "Guates" raus. Ein Anspruch, der über das Pinguin hinaus für die kulinarischen Erwartungen von Esther Weeber-Kirschenlohr steht. Qualität an erster Stelle, Atmosphäre und Ambiente gern als weitere Beigabe. Eine Rangordnung, die natürlich auch bei ihrem schwäbischen Lieblingsgericht Gaisburger Marsch gilt.

## LIEBLINGSFEST IN DER REGION STUTTGART

Der Stuttgarter Weihnachtsmarkt. Natürlich gibt es bei den Schwaben noch jede Menge andere Gelegenheiten ausgiebig zu feiern: Frühlingfest, Stadt- und Weinfeste im Sommer, den Bietigheimer, Leonberger

und Ludwigsburger Pferdemarkt, Cannstatter Volksfest.

Die Qualität des Pinguin-Eis hat sich in der Landeshauptstadt längst herumgesprochen. Firmen kommen auf das Pinguin zu, um sich ihr eigenes Eis kreieren zu lassen. Dazu gehört zum Beispiel Deutschlands bekanntester Autobauer. Das Mercedes-Eis, so Esther Weeber-Kirschenlohr, passt perfekt zu Stuttgart und ist vor allem bei Touristen, die das Mercedes-Benz Museum besucht haben, besonders beliebt. Weitere Inspirationsquelle für neue Eissorten: natürlich die wohlverdiente Winterpause, während der sich die zahlreichen Pinguin-Fans schon wieder auf die Eröffnung im Frühjahr freuen.

## EIS-BISTRO PINGUIN AM EUGENSPLATZ 2A, 70184 STUTTGART

Hausgemachtes Eis, jedes Jahr neue ungewöhnliche Sorten. Inklusive Stadtblick.

[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)

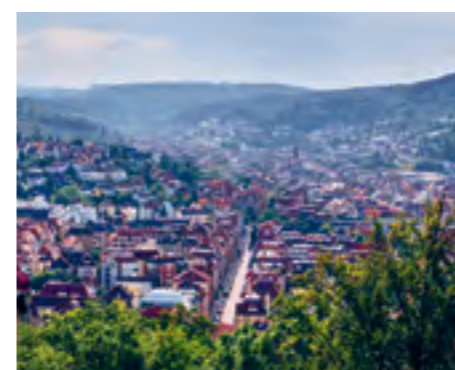
Gastronomie mit Aussicht

# WEIT SCHAUEN & SCHÖN GENIESSSEN

Die Stuttgarter haben es gut: die topografische Lage ist außergewöhnlich, die Gastronomie-Szene aufgeweckt. Oftmals wird beides wirkungsvoll kombiniert. Für Gäste heißt das: prima Aussicht plus ausgezeichnete Kulinarik. Und einige dieser Logenplätze für Augen und Gaumen findet man direkt hier.



Kaffee & Kuchen auf 147 Meter Höhe gibt es im Fernsehturm.



Von der Aussichtsplattform oberhalb des Teehauses hat man einen wunderschönen Blick über Stuttgart.

## 1 | RESTAURANT AUSSICHTSREICH

Auf der Anhöhe Burgholzof, mit Blick über das Neckartal bis hin zum Remstal gelegen, ist das Restaurant weit über Stuttgarts Grenzen hinaus bekannt und immer gut besucht. Das Publikum ist bunt gemischt, die Atmosphäre ungezwungen. Serviert werden natürlich schwäbische Spezialitäten und Speisen aus der gut bürgerlichen sowie italienischen Küche.

### Aussichtsreich

Auerbachstrasse 182  
70376 Stuttgart  
Am Burgholzof  
Tel.: 0711 85 14 24  
[www.dasaussichtsreich.de](http://www.dasaussichtsreich.de)

## 2 | BIERGARTEN TEEHAUS

Zentrumsnah im Weissenburgpark gelegen, verfügt der denkmalgeschützte Gastronomie-Jugendstil-Pavillon auf der Halbhöhenlage Stuttgart über einen Biergarten mit großer Terrasse, Teich und Brunnen. Der herrliche Blick über Stuttgart von der Aussichtsplattform oberhalb des Teehauses und das entspannte Ambiente locken viele Stuttgarter an. Die Küche umfasst Kuchen, Snacks, schwäbische und internationale Gerichte.

### Teehaus im Weissenburgpark GmbH

Hohenheimer Strasse 119  
70184 Stuttgart  
Tel.: 0711 236 736-0  
[www.teehaus-stuttgart.de](http://www.teehaus-stuttgart.de)

## 3 | BIERGARTEN TSCHECHEN & SÖHNE

Der Biergarten auf der Karlshöhe mit grandioser Aussicht über die Innenstadt befindet sich inmitten einer Parkanlage mit Weinbau, Spielplatz und Gärten im englischen Stil. Ideal also für einen ruhigen Mittag oder Abend. Geboten werden biergarten-typische Gerichte wie Fleischküchle und Maultaschen. Dazu gibt es u.a. frisch gezapftes Dinkelacker Bier und Wein aus der Region.

### Tschechen & Söhne

Humboldtstraße 44  
70178 Stuttgart  
Tel.: 0711 674 40 64  
[www.marshallbar.com/tschechen](http://www.marshallbar.com/tschechen)

## 4 | PANORAMACAFÉ & RESTAURANT LEONHARDTS

Auf 147 Meter Höhe im Fernsehturm befindet sich das höchste Café Stuttgarts. Hier geht bei Kaffee und Kuchen der Blick über Stadt und Umgebung in alle Richtungen bis zum Horizont. Zusätzlich gibt es am Fuß des Fernsehturms ein Restaurant mit italienisch, traditionell und schwäbisch inspirierter Küche, z.B. Flädlesuppe und deutsche Landente.

### Leonhardts, Im Stuttgarter Fernsehturm

Jahnstraße 120  
70597 Stuttgart-Degerloch  
Tel.: 0711 914 298 00  
[www.leonhardts-fernsehturm.de](http://www.leonhardts-fernsehturm.de)

## 5 | RESTAURANT WIELANDSHÖHE

Küchenchef Vincent Klink hat sich mit seinem Restaurant seit 1978 konstant einen Michelin-Stern erkocht. Man wird also kulinarisch verwöhnt: Auf der täglich wechselnden Speisekarte findet man Leckerbissen wie Krustenpastete vom schwäbisch-hällischen Landschwein, Filet vom Würzbachtal-Saibling oder Rücken und Geschmortes vom Alblamm.

### Restaurant Wielandshöhe

Vincent Klink  
Alte Weinsteige 71  
70597 Stuttgart-Degerloch  
Tel.: 0711 640 8848  
[www.wielandshoehe.de](http://www.wielandshoehe.de)

## 6 | RESTAURANT ROTENBERGER WEINGÄRTLE

Im Weinort Rotenberg am Fuße des Württembergs kann man sich zu einer kulinarischen Reise durch Schwaben aufmachen. Wer die Speisekarte aufschlägt, findet u.a. handgeschabte Spätzle, Maultaschen und Zwiebelrostbraten. Echte, authentische Küche also, die man zudem in schönem Ambiente genießt – mit Blick auf die idyllische, vom Weinbau geprägte Landschaft und in gastwirtschaftlicher Atmosphäre.

### Rotenberger Weingärtle

Thomas Kochenburger  
Württembergstraße 317  
70327 Rotenberg  
Tel.: 0711 33 40 15  
[www.rotenberger-weingaertle.de](http://www.rotenberger-weingaertle.de)



Schmeckt mit Spätzle oder Bauernbrot zusammen besonders lecker: schwäbischer Zwiebelrostbraten.

## Regionale Spezialitäten

# TOP 10 DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

Fragt man Nicht-Schwaben nach schwäbischen Gerichten, werden meistens Maultaschen und Spätzle genannt. Auch wenn solche Eier Teigwaren ihre Bedeutung haben, die bodenständige, schwäbische Küche ist viel variantenreicher.

Zehn der beliebtesten schwäbischen Gerichte sind hier aufgelistet: Um neugierig auf mehr zu machen, zum Nachkochen anzuregen oder zum Bestellen zu verführen. Maultaschen und Spätzle? Sind natürlich auch darunter!



Schwäbische Kässpätzle muss man probieren.

### 1 | SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Zart-mürbes Fleisch, geröstete Zwiebeln, eine delikate Soße: Ein guter Zwiebelrostbraten ist unwiderstehlich!

### 2 | GAISBURGER MARSCH

Gaisburger Marsch oder Kartoffelschnitz und Spätzle: Das traditionelle Eintopfgericht hat viele Namen und schmeckt immer.

### 3 | KÄSSPÄTZLE

Herzhafte Hausmannskost vom Feinsten: schwäbische Kässpätzle müssen Sie probieren!

### 4 | SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT

Traditionell mit Maultaschen, als Beilage zu Saitenwurstle oder einfach im gemischten Salat – der schwäbische Kartoffelsalat passt zu fast allem.

### 5 | APFELKÜCHLE

Lust auf Süßes? Die schwäbischen Apfelküchle eignen sich als leckeres Dessert oder süße Mahlzeit und schmecken besonders gut mit Vanilleeis oder -soße.

### 6 | ZWIEBELKUCHEN

Der deftige Zwiebelkuchen wird meistens im Herbst gegessen und schmeckt besonders lecker zu neuem Wein. Und wenn Sie Zwiebelkuchen mögen: Besuchen Sie einmal das Zwiebfest in Esslingen am Neckar!



Maultaschen: Laut Legende eine List, um Gott den Fleischgenuss am Karfreitag zu verheimlichen.

### 7 | MAULTASCHEN

Ob mit Zwiebeln geschmeckt, in Brühe gekocht oder mit Ei geröstet – die schwäbische Spezialität ist so lecker, dass sie heute in vielerlei Kombinationen auf dem Speiseplan steht. Der Klassiker besteht unter anderem aus Spinat, Tatar, Zwiebeln und Kräutern, aber auch vegetarische Varianten oder Leckereien wie Lachsmaultaschen sind beliebt.

### 8 | LINSEN & SPÄTZLE

Linsen und Spätzle – das Traditionsgericht der schwäbischen Küche. Mit Saitenwurstle ein absoluter Klassiker. Nicht vergessen: Essig und Senf zum Abschmecken am Tisch bereitstellen!

### 9 | OFENSCHLUPFER

Am besten warm genießen: Der Ofenschlupfer ist Dessertgenuss mit langer Tradition. Die schwäbische Süßspeise zergeht auf der Zunge. Lecker mit Vanillesoße!

### 10 | BREZEL

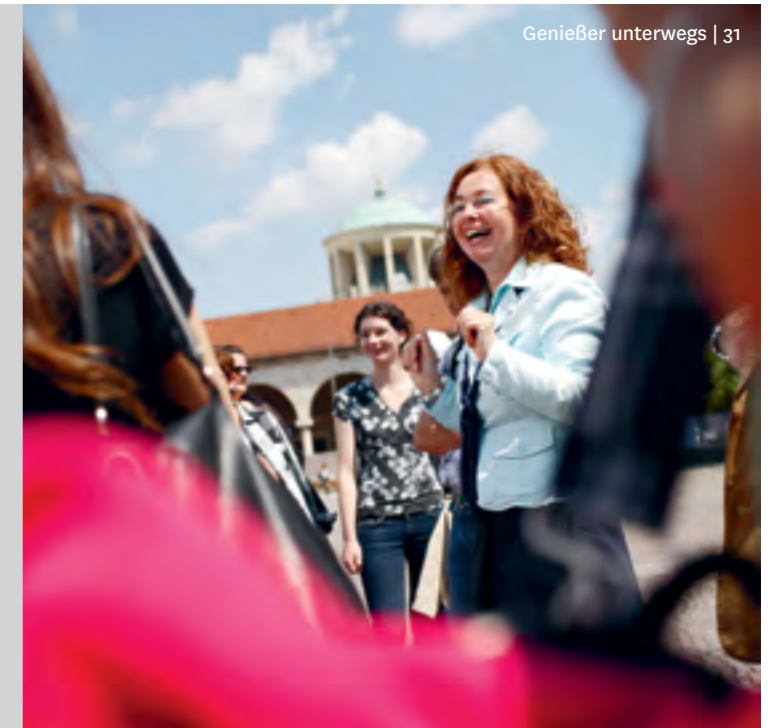
Die Brezel ist traditioneller Snack in Schwaben und wird zu jeder Tageszeit gerne gegessen: ganz einfach pur, mit Butter, lecker belegt oder als Beilage. Das salzige Laugengebäck bekommen Sie bei jedem Bäcker. Besonders lecker sind die Brezeln frisch aus dem Ofen!

## Touren-Angebote

# GENIESSER UNTERWEGS

Besonders in der Region Stuttgart hat kulinarischer Genuss viele Gesichter. Möglichst viele davon möglichst intensiv kennen zu lernen – dafür bieten sich unsere Touren an. Wir haben zu zahlreichen Themen gründlich recherchiert und daraus spezielle Angebote entwickelt. So unterschiedlich diese auch sind, zentral ist immer, jedem Teilnehmer Genusslebnisse statt nur Wissen über Genuss zu bieten. Das zeigen beispielhaft die folgenden fünf Touren.

Informationen zum gesamten Touren-Angebot und Buchungen unter [www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)



### 1 | WEINBAUMUSEUM, WEINWANDERUNG UND WEINPROBE – STUTTGARTER WEINREISE

Diese Tour lädt dazu ein, auf ganz genüssliche Art die Weinregion Stuttgart im Rahmen einer 3-Tages-Tour kennen zu lernen.

**Freitag:** Fahrt von der Tourist Information zum gemütlichen Weinort Stuttgart-Uhlbach, dort wird das Weinbaumuseum besucht, eine Weinprobe ist inklusive. Anschließend gibt es ein Abendessen in einer zünftigen Besenwirtschaft.

**Samstag\*:** Erstes Ziel ist der Weinort Stuttgart-Untertürkheim. Nach Besichtigung eines Weinguts steht eine Wanderung in die Wein- und Kongressstadt Fellbach auf dem Programm. Nach Weinverkostung und Mittagessen in einer gemütlichen Weinstube geht es ins schöne Strümpfelbach im Remstal. Dort wird der Skulpturenpfad des Bildhauers Nuss erkundet, danach findet eine Verkostung im historischen Weingut eines Privatwinzers statt.

**Sonntag:** Eine Schiff-Fahrt mit dem Neckar-Käpt'n führt entlang herrlicher Steillagen auf dem Neckar Richtung Marbach. Wieder an Land geht es mit dem Bus von Marbach aus zurück zur Tourist Information.

\*als Tagesfahrt buchbar.

### 2 | DIE FAMILIENBRAUEREI GANZ PRIVAT – BRAUEREIFÜHRUNG DINKELACKER

Ob Einsatz von Braumalz, Einmaischen, Läutern oder Beigabe von Würze: Wie in Stuttgarts Familienbrauerei Bier gebraut wird, erlebt man bei dieser Tour mit allen Sinnen. Ein erfahrener Guide begleitet die Teilnehmer durch alle Stationen, die das Bier in der Brauerei durchläuft. Abgerundet wird die Führung mit einer erfrischenden Bierprobe.



### 3 | BLICK HINTER DIE KULISSEN – MARKTHALLE SPEZIAL

Einkaufen, schwätzen und genießen: Das machen Stuttgarter gern seit mehr als 100 Jahren in der Markthalle. Hier gibt es Waren aus aller Welt und einladende Gastronomie. Was alles hinter den Kulissen der Jugendstilhalle vor sich geht und was sich im Keller tut – erfährt man in diesem „Markthalle spezial“.

**Bildnachweis:** Vincent Klink (S. 4); Städtisches Lapidarium Stuttgart, Daimler AG (S. 6); Porsche AG (S. 13); Opus GmbH (S. 18); Tourismus & Events Ludwigsburg, Esslinger Stadtmarketing und Tourismus GmbH (S. 19); Thomas Niedermüller (S. 27); Alle weiteren Nutzungsrechte der Bilder liegen bei Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg und Stuttgart-Marketing GmbH.

**Impressum:** Verantwortlich für den Inhalt: Armin Dellnitz | Stuttgart-Marketing GmbH und Regio Stuttgart Marketing- und Tourismus GmbH, Rotebühlplatz 25, 70178 Stuttgart

### 4 | ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT – MAULTASCHEN UND KARTOFFELSALAT SELBSTGEMACHT

Selbst schwäbische Maultaschen und Kartoffelsalat zubereiten? Im ansprechenden Ambiente der Event-Kochschule ILZHÖFERS im Herzen Stuttgarts zeigt der Küchenchef, wie das geht. Genussreicher Abschluss: von den Teilnehmern selbstgemachte Spezialitäten werden gemeinsam verspeist.



### 5 | STUTTGART-WEINTOUR – WEINTOUR IM ROTEN DOPPELDECKER-BUS

Amüsant und informativ bringt einer unserer Tourguides den Teilnehmern Weinanbau und -kultur rund um die Landeshauptstadt nahe. Startpunkt der Tour ist Stuttgart City. Im roten Doppeldecker-Cabrio-Bus werden je nach Wetterlage malerische Weinorte wie Untertürkheim, Rotenberg oder Uhlbach angesteuert. Zwei Stoppes auf Weingütern mit Besichtigung und Weinverkostung sind mit eingeplant.



Mercedes-Benz  
Museum

 Region  
Stuttgart



# PICKNICK ODER PFERDESTÄRKEN?

*Region Stuttgart.  
So oder so ein Genuss.*

*#tastystuttgart  
[www.tastystuttgart.de](http://www.tastystuttgart.de)*