

## Flaschenpost

## Das Jahr des Rotweins!

Prosit Neujahr! Die Flaschenpost kommt natürlich nicht ohne diesen Trinkspruch aus, auch wenn das Jahr nicht gerade perfekt begonnen hat. Während andere Menschen in Kaffeesätzen die Zukunft lesen, ziehe ich meine Vorhersagen aus Weinstein. Im Dienste unserer Leser war

ich sehr fleißig, um meine Prognosen auf eine breite Basis zu stellen.



Heute von Michael Weier  
m.weier@stn.zgs.de

Die Aussichten für dieses Jahr sind demnach ganz hervorragend. Zumindest für den Rotwein. Ich habe in meinem Keller eine zwölf Jahre alte Flasche Treana ausgegraben, das war ein fantastisches Geschmackserlebnis. Dabei hatte ich

schon Zweifel, ob auch eine kalifornische Wuchtrumme in Würde reifen kann, ich erhielt eindeutig eine positive Antwort. Der Wein zeigte noch überhaupt keine Altersschwäche, er war noch sehr fruchtig und äußerst harmonisch. Aus den Resten in der Flasche habe ich den Schluss gezogen: Der Rotwein in diesem Jahr MUSS prächtig werden, was ich in sehr selbstsüchtiger Art sofort auf meinen Lemberger bezogen habe. Das ist zwar nicht logisch, da der Tropfen eigentlich Jahrgang 2012 ist, aber Logik ist mir schnurzegal. Ich erkläre 2013 zum Jahr des Rotweins! Mein Lemberger wird schließlich in diesem Jahr in die Flaschen abgefüllt. Warum sollte ich es nicht halten wie der Weinbauverband, der jeden Jahrgang zu einem herausragenden erklärt?

Meine zweite Erkenntnis aus dem Weinsteinlesen lautet: keine Experimente. Ich habe im Keller nämlich nicht nur den Kalifornier gefunden, sondern auch noch eine Flasche englischen Sekt. Und zwar genau diesen, mit dem Experten immer erklären, dass die Engländer durchaus guten Wein machen können. Ich war 2011 dort und habe eingekauft, diesen mit Preisen überhäuft Tropfen zum Beispiel. Einen Pinot Reserve 2004, der bei Blindverkostungen schon viele Champagner geschlagen haben soll. An Silvester hat er meine Vorurteile gegenüber allen Lebensmitteln von der Insel bestätigt. Da ich ohnehin misstrauisch war, hatte ich noch eine zweite Flasche im Kühlschrank stehen, einen Pinot brut von Hans Haidle. Das hat mir den Jahreswechsel gerettet. Erkläre ich dieses neue Jahr zudem – einfallreich wie ich bin – zum Jahr der Württemberger!

## Tipp der Woche

Wie ich gelernt habe, ist es ratsam, immer eine gute Flasche Sekt im Keller zu haben, für Notfälle. Das ganze Jahr über.

- Weingut Karl Haidle in Stetten, Pinot brut, 15,90 Euro.

## Zukunfts-Typen dank des Spätzles-Shakers

STUTTGART(tel). Handgeschabt oder durch ein sinnreich erdachtes Gerät gepresst, das ist bei der Zubereitung von Spätzle eine Glaubensfrage. Unter der Überschrift „Geschüttelt, nicht gerührt“ berichteten wir vor zwei Jahren über den Spätzle-Shaker, den Susann Hartung und ihr Sohn Julien Jakob erdacht haben. Da in der Heimat der Tüftler mit fast einem Drittel aller deutschen Patente nichts landestypischer sein kann als eine Erfindung für eine ur-schwäbische Leibespeise, wurden beide im offiziellen Online-Spiel [www.xc-trumpft-auf.de](http://www.xc-trumpft-auf.de) zu zweien von insgesamt 16 Zukunfts-Typen erkoren. Neben bekannten Namen wie Marli Hoppe-Ritter (Ritter-Schokolade und Museum Ritter in Waldenbuch), Beate Weber, der ersten Oberbürgermeisterin des Landes in Heidelberg, oder Emil Molt, dem Gründer der Waldorfschulen. Das Spiel, das zum 60. Landesjubiläum von der Staatsrätin für Zivilgesellschaft und Bürgerbeteiligung, Gisela Erler, in Auftrag gegeben wurde, lädt zu einer virtuellen Entdeckungsreise durch das Land ein. „Das ist eine große Ehre und Anerkennung“, freut sich Susann Hartung, deren Spätzle-Shaker (bei Tritschler und Schuhbeck's Gewürz-Laden) im Steinbeis-Institut als erfolgreiches Beispiel für Existenzgründung präsentiert wurde und im Haus der Wirtschaft ausgestellt ist. Mit dem Koch Hubert Hienle hat Susann Hartung „die Schwabennudel mit dem ‚Original Spätzle-Shaker-Kochbuch‘ auf kulinarische Weltreise geschickt“ und obendrein die Basis-Idee mit einem Pfannkuchenteig- und einem Dressing-Shaker zu einer Produktfamilie weiterentwickelt. Ein Zukunfts-Typ zu sein verpflichtet.



Neu in der Gastroszene: Sternekoch Marc Müller im 5 (Foto li.), der Partygriechen Cavos (re. oben), Tobias Wigger (re.) und Daniel Stübler im Meister Lampe (re. unten) Fotos: Leif Piechoki (2) / Max Kovalenko

## Unsere Besten

2012 war ein spannendes Jahr in Sachen Kulinarik. Es gab ein paar Sterne mehr, es eröffneten viele neue Lokale – die interessantesten Neuzugänge

VON BETTINA HARTMANN  
UND ANJA WASSERBÄCH



## Die Gourmetlokale

2012 hat sich in Stuttgarts Spitzengastronomie einiges getan: Mit dem eher auf traditionelle Grande Cuisine setzenden **Yosh** auf dem Killesberg (Feuerbacher Weg 101, 70192 Stuttgart, Telefon 699 69 60, [www.yosh-stuttgart.de](http://www.yosh-stuttgart.de)) und dem modern gehaltenen **5** in der Innenstadt (Bolzstraße 8, 70173 Stuttgart, Telefon 65 55 70 11, [www.5fo.com](http://www.5fo.com)) leuchten in der Stadt zwei neue Sterne. Allerdings sind auch zwei Sterne untergegangen. Claudio Urru hat das **Top Air** (Flughafenstraße 1, 70629 Stuttgart, Telefon 948 21 37, [www.restaurant-top-air.de](http://www.restaurant-top-air.de)) verlassen, womit dem Flughafenrestaurant die begehrte Auszeichnung flöten gegangen ist. Benjamin Breitenbach hat sein gleichnamiges Sternelokal in Heschl aufgegeben und kocht nun bodenständig im **Knote** (Vaihinger Straße 14, 71063 Sindelfingen, Telefon 0 70 31 / 61 10, [www.hotel-knote.com](http://www.hotel-knote.com)). Sommelier Philipp Berg hat das Restaurant übernommen und bietet nun im **Berg** (Gebelsbergstraße 97, 70199 Stuttgart, Telefon 6 40 64 67, [www.bei-berg.de](http://www.bei-berg.de)) gehobene Küche. Wer weiß, vielleicht gibt es dafür 2013 einen Stern. Den könnte sich auch Michael Braun erkothen, einst im 5 tätig und nun im **Brauns** selbstständig (Hauptstätter Straße 61, 70178 Stuttgart, Telefon 51 87 60 18, [www.restaurant-brauns.de](http://www.restaurant-brauns.de)).

Top und mit Stern dekoriert bleibt Bernhard Diers. Im Hotel am Schlossgarten fusionierten Gourmetbereich und normales Restaurant zum **Schlossgarten Gourmetrestaurant Bernhard Diers** (Schillerstraße 23, 70173 Stuttgart, Telefon 2 02 68 27, [www.hotelschlossgarten.com](http://www.hotelschlossgarten.com)).

## Die Griechen

Fleisch mit Fleisch? Das war einmal in vergangenen Zeiten. Endlich gibt es auch in Stuttgart griechische Restaurants, die mit dem alten Klischee von riesigen Fleischplatten, die sich Mykonos-Teller oder Athen-Platte nennen, und Kitsch an den Wänden aufräumen und etwas andere kulinarische Wege beschreiten. **The Little Greek Taverna** (Wilhelmstr. 27, 70372 Stuttgart-Bad Cannstatt, Telefon 5 00 01 77, [www.littlegreek-taverna.de](http://www.littlegreek-taverna.de)) ist ein gutes Beispiel dafür. Im Lokal von Ilias Giastas gibt es viele Vorspeisen und natürlich auch Hauptgerichte. Alles tolle Kleinigkeiten, von denen man am besten gleich mehrere ordert und sie griechisch-brüderlich mit den Tischpartnern teilt.

Dem nicht genug, hat nun auch in der Stuttgarter Innenstadt ein etwas anderer Grieche eröffnet. Das **Cavos** (Lautenschlagerstr. 20, 70173 Stuttgart, Telefon 3 05 80 50, [www.cavos-stuttgart.de](http://www.cavos-stuttgart.de)) ist der Partygriechen. Wer am Wochenende – sagen wir mal nach 21 Uhr – da ist, weiß, wie das Wörtchen Eventgastronomie interpretiert wird. Zu Sirtaki-Pop wird getanzt, Servietten fliegen durch die Luft. Stuttgarts Schickeria hat ein neues Lieblingslokal. Man sollte aber nicht vergessen, dass man hier auch gut essen kann. Es gibt Klassiker (Zaziki, Moussaka, Gyros), aber auch ambitionierte Neupretationen der griechischen Küche (toll ist die Vorspeisenplatte). Das alles ist dann doch so mächtig wie in den traditionellen Wirtschaften. Wie gut, dass in beiden Lokalen weiterhin die Tradition des Ouzo-Trinkens hochgehalten wird. Yamas!

## Die Asiaten

Man kann die asiatischen Neueröffnungen nicht über einen Kamm scheren. Was 2012 auffällt: Sushi und vietnamesisches Essen holen auf, während es immer noch dieselben guten thailändischen und chinesischen Restaurants gibt. Neu ist das Lokal **Kurose** (Rotebühlstr. 50, 70178 Stuttgart, Telefon 50 53 05 85, [www.kurose-stuttgart.com](http://www.kurose-stuttgart.com)). Hier, unweit des Feuersees, war zuvor ein bayerisch-rustikales Gasthaus beheimatet. Leider hat das Konzept optische Spuren hinterlassen. So speist man tolle Sushi-Kreationen in Sitznischen aus biederem Massivholz.

Im **Sushi Hiro Beatfish** (Rotenwaldstr. 43, 70197 Stuttgart, Telefon 95 89 95 59, [www.hiro-sushi.de](http://www.hiro-sushi.de)) haben sich drei Könner zusammengeslossen, die zuvor im Kicho, Tokio Dining und I love Sushi gearbeitet haben. Im Stuttgarter Westen bieten sie modern interpretiertes Sushi im schlichten Ambiente.

Im Stuttgarter Osten geht derweil ebenfalls die fernöstliche Sonne auf. Hier hat das **Lúclac** (Neckarstraße 162, 70190 Stuttgart, Telefon 46 90 86 33, [www.luc-lac.de](http://www.luc-lac.de)) eröffnet und bietet traditionelle Gerichte ohne Glutamat. Ein ähnliches Konzept hat das **Takehii's** (Esslinger Str. 12, 70182 Stuttgart, Telefon 24 83 95 59, [www.takehii.de](http://www.takehii.de)) am Rand des Bohnenviertels. In stilvoll-schummrigem Ambiente gibt es Dim Sum, vietnamesische Suppentöpfe und Reismündergerichte. Asiatische Fusionküche für die Szene gibt es im neuen **Noir Cuisine & Bar** (Tübinger Str. 92, 70178 Stuttgart, [www.noir-cuisine.de](http://www.noir-cuisine.de)) – in schwarzen Räumen.

## Die Außergewöhnlichen

Wer einst auf Fleisch und Wurst verzichtete, hatte den Ruf als Körnerfresser weg. Heute jedoch hat nicht mehr der Körnerfresser ein Imageproblem, sondern der Fleischfan. Immer mehr Menschen wollen der Welt mit vegetarischer Ernährung Gutes tun. „Wir konnten nicht mehr mit ansehen, wie mit Tieren umgegangen wird“, sagt auch Thomas Adam aus dem Feuerbacher Restaurant **Körle und Adam** (Feuerbacher Talstraße 31, 70469 Stuttgart, Telefon 8 38 24 66, <http://koerleundadam.de>). Und so stellen er und Kompanion Alexander Körle in ihrem kleinen, feinen Lokal auf vegetarisch und vegan um. Nicht zu ihrem Schaden: Ohne Reservierung ist selten ein Tisch zu ergattern.

Ähnliches gilt für das **Madagascar** am Marienplatz (Filderstraße 61, 70180 Stuttgart, Telefon 50 45 60 44, [www.madagascar-stuttgart.de](http://www.madagascar-stuttgart.de)). Fleischlos geht es hier aber nicht zu, dafür exotisch: Es gibt kulinarisch facettenreiche Küche, da madagassische Gerichte aus Frankreich, China, Indien, Ost- und Südafrika beeinflusst sind. Von den USA, besser gesagt vom dort so beliebten Diner haben sich Jennifer Honnef und Nicole Höger inspirieren lassen. Nach Intervention von Paramount Pictures dürfen sie zwar nicht mehr als Pink Ladies firmieren, da der Filmreihe auf ältere Markenrechte pocht. Nun heißt ihr stilet in 50er-Jahre-Stil eingerichteter Diner in Esslingen eben nur noch **The Ladies** (Alleenstraße 29, 73730 Esslingen, Telefon 35 84 09 00, [www.theladies.de](http://www.theladies.de)). Ihre Burger, Hotdogs und Co. schmecken auch ohne farbigen Zusatz umwerfend.

## Die Italiener

Eine normale Pizzeria? Sie ist selten geworden in der Stadt. Was bei den neuen italienischen Restaurants auffällt: Sie setzen Schwerpunkte, um sich von der Masse abzugrenzen. Mal wird kulinarisch durch die Regionen Italiens gereist, dann die klassisch gehobene Küche des Stiefels bevorzugt oder auch auf italienische Hausmannskost gesetzt. Der bekannte Koch Sante de Santis etwa hat in seinem **San Pietro** (Heusteigstr. 45, 70180 Stuttgart, Telefon 6 07 18 80, [www.santedesantis.de](http://www.santedesantis.de)) das Konzept umgestellt und bietet einfache und gute Trattoria-Küche. Im **Cantinetta** (Tunzhofer Str. 3, 70191 Stuttgart, Telefon 12 85 95 71, [www.cantinetta-stuttgart.de](http://www.cantinetta-stuttgart.de)) geht es ebenso ursprünglich zu. Der Koch Daniele Brillo reist in regelmäßigen Abständen durch die Regionen und bietet auch einige Gerichte, die man so noch nicht gegessen hat.

Nobel geht es auf dem Killesberg zu. Hier ist das **Due Stanze e Cucina** (Hermann-Pleuer-Str. 15, 70192 Stuttgart, Telefon 6 99 47 67, [www.duestanzeecucina.com](http://www.duestanzeecucina.com)) aus dem Stuttgarter Westen hingezogen. Das Konzept blieb dasselbe: Eine Karte gibt es nicht, die Speisen werden mündlich vorgetragen. Gehoben-italienisch ist es auch im **Nannina** bei Giovanna di Tommaso (Gaishämmerstr. 14, 70186 Stuttgart, Telefon 7 77 51 72, [www.da-tonino.com](http://www.da-tonino.com)). Immerhin eine Pizzeria gibt es aber doch unter den Neuzugängen. Das **Il Pomodoro** (Filderstr. 25, 70186 Stuttgart, Telefon 51 87 66 50) hat im Stuttgarter Süden eine neue Filiale eröffnet. Sie läuft unglaublich gut.

## Was sonst noch war

Nach der Gutsle-Schlemmerei steht einem der Sinn nicht unbedingt nach Süßem. Wer dennoch den Zuckerhaushalt aufstocken will, kann dies im Westen tun. Denn dort gibt es gleich drei süße Neueröffnungen. Und zwar die Patisserie **Tarte & Törtchen** (Gutbrodstraße 1, 70197 Stuttgart, <http://www.tarteundtoertchen.de>), das **Tasty Donuts** (Silberburgstraße 148, 70176 Stuttgart, [www.tastydonuts.de](http://www.tastydonuts.de)) und die Konditorei **Meister Lampe** (Bebelstraße 67, 70193 Stuttgart, Telefon 63 32 69 22, [www.konditorei-meister-lampe.de](http://www.konditorei-meister-lampe.de)). Der Trend scheint zu Törtchen, Muffins, Pralinen und Donuts zu gehen.

„Mein Name ist Hase“ heißt es auch in Weilimdorf. Dort hat mit dem **Meister Lampe** (Solitudestraße 261, 70499 Stuttgart, Telefon 9 89 89 80, [www.restaurant-meisterlampe.de](http://www.restaurant-meisterlampe.de)) keine zweite Konditorei-Filiale eröffnet, sondern der altherwürdige Hasen eine Rundumerneuerung verpasst bekommen. Der neue Besitzer und Küchenchef Daniel Stübler, der schon in Sternelokal wie dem Adler in Asperg kochte, setzt auf beste regionale Produkte und bietet gehobene Küche ohne Chichi.

Kein gutes Essen ohne guten Wein: Den kann man etwa bei Bernd Kreis kaufen, der mit seiner **Weinhandlung Kreis** samt Weinbar an den Schillerplatz umgezogen ist (Dorotheenstraße 2, 70173 Stuttgart, <http://web.wein-kreis.de>). Das Kontrastprogramm bietet **Pinks 'n Drinks** (Theodor-Heuss-Straße 6, 70174 Stuttgart) – mit Cocktails to go und dem Slogan „Hier bist du Becher bedient“. Ab 10 Uhr (!) heißt es „Prost!“ auf der Partymeile.