

Staatsgalerie

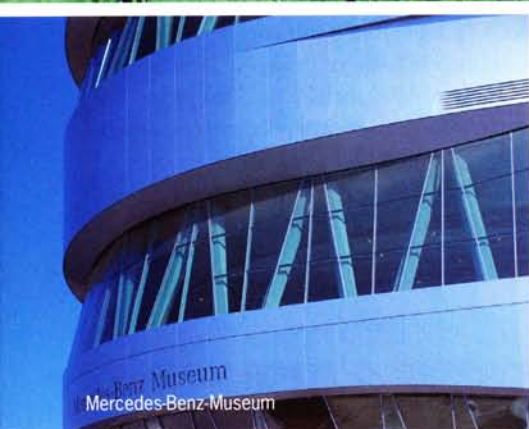
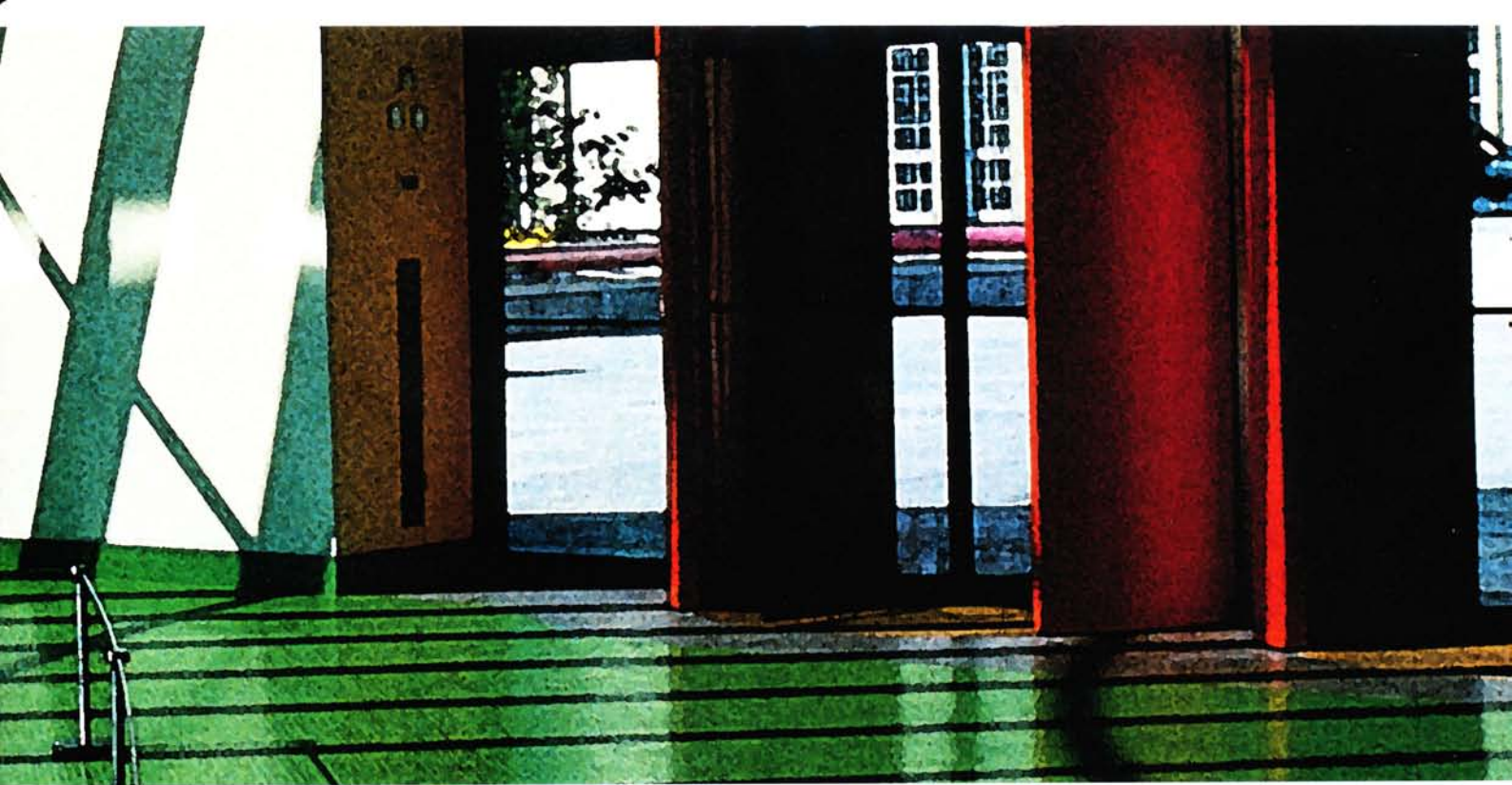
Staatsoper

Weinbergshauschen

## Stuttgart

# Kultur inmitten von Weinbergen

Mit ihrem vielfältigen und hochkarätigen kulturellen Angebot ist Baden-Württembergs Landeshauptstadt Stuttgart ein Anziehungspunkt für Gäste von nah und fern. Und nach dem Besuch von Theatern und Museen lockt die reichhaltige Gastronomie jeder Couleur, von gemütlich-rustikal bis erlesen und sternegekrönt.



Viele Besucher lockt die Kultur in den Südwesten Deutschlands. Ein Publikumsmagnet ist das SI-Erlebnis-Zentrum mit seinen **Musicaltheatern**, den Stücken „Wicked – Die Hexen von Oz“ und „We Will Rock You“. Aber auch Kunstfreunde werden fündig. Die **Staatsgalerie** wurde in den letzten Jahrzehnten gleich zweimal erweitert. Neben der **Neuen Staatsgalerie** von James Stirling (der 2002 auch das neue Haus der Geschichte Baden-Württemberg errichtete), wo kräftige Farben ironisch historische Bauformen zitieren, hat auch die **Alte Staatsgalerie** eine Erweiterung bekommen, die es dem Museum ermöglicht, interessante Großausstellungen wie über „Das Irdische Paradies“ des englischen Präraffaeliten Edward Burne-Jones (bis 7. Februar 2010) zu präsentieren. Bei Autofans hoch im Rennen stehen das **Mercedes-** und das neue, wie ein Monolith geformte **Porsche Museum** in Zuffenhausen, wo wichtige Stationen der deutschen Automobilgeschichte lebendig werden.

Ein Muss für Freunde des Zeitgenössischen sind die Galerien der Stadt, der **Württembergische Kunstverein** und das 2005 eröffnete **Kunstmuseum** im weithin sichtbaren Glaskubus. Dort lohnt auch der Besuch des schicken Dachrestaurants **Cube** mit herrlicher Aussicht bei einem ausgezeichneten Lunch oder der feinen Pacific-Rim-Küche am Abend.

Das **Ballett** steht noch in der Tradition des großen John Cranko, dem genialen Erneuerer des Handlungsballetts. Nach der Tänzerin und Choreografin Márcia Haydée pflegt jetzt Reid Anderson seine Erbe und hält das Ensemble auf Weltniveau.

Für Weinliebhaber sehr sehenswert ist zudem das **Weinbaumuseum Alte Kelter** in Stuttgart-Uhlbach, das in der historischen Ortskelter mit Exponaten aus 2000 Jahren Weinbaugeschichte aufwartet. Von April bis September kann man das geschichtsträchtige Ambiente auch für Events mieten.

**Herrliche Aussichten**  
vom Dachrestaurant Cube





Sterne Koch Vincent Klink: „Maultasche muss Maultasche bleiben“

## STUTTGART KULINARISCH

Durch den Park sind es nur wenige Meter von der Staatsgalerie, dem Kunstmuseum und dem Staatstheater zum **Hotel am Schlossgarten**, einem der Traditionshäuser der Stadt. Als Teil des Althoff-Imperiums hat es den Anspruch, auch höchste gastronomische Anforderungen zu befriedigen. Denn neben der regional geprägten Küche ist Stuttgart auch Heimat von Spitzenköchen, die es verstehen, den als sparsam geltenden Schwaben mit Genießermenüs den ein oder anderen Euro zu entlocken. Im Schlossgarten tut dies Bernhard Diers in seiner **Zirbelstube** mit viel Charme und französischer Grande Cuisine.

Nicht weit entfernt heißt der Wiener Friedrich Gutscher seine Gäste im intimen Gewölbekeller des **Délice** in seiner Wahlheimat willkommen. Beim Blick in die offene Küche lässt sich schon seit Jahrzehnten verfolgen, wie Gutscher gekonnt Klassisch-Regionales mit Produkten aus Österreich zu gelungenen Kompositionen vermählt, wie etwa die gebratene Attersee-Reinanke mit Estragon-Kartoffelpüree und Kohlrabi.

Wer die Sterneküche hinter sich lässt, wird aber bemerken, dass Welten zwischen den Landesteilen Baden und Württemberg liegen. Während in Baden die Gerichte oft französisch inspiriert sind, pflegt Schwaben eine eher bodenständige Küche. Besonders Eierteigwaren spielen darin eine große Rolle, und sogar auf Messen fern der Heimat verwöhnen die großen Automobilbauer ihre internationalen Gäste gern mit Maultaschen oder kredenzen ihnen gehaltvolle Soßengerichte mit handgeschabten Spätzle.

Kulinarisch auf allerhöchstem Niveau kocht seit Jahren Vincent Klink auf der **Wielandshöhe**, von wo man einen schönen Blick auf die Stadt hat. Hausmannskost, stark regional geformt, loben die Michelin-Tester die Gerichte des Sterne Kochs, wie Kalbsbäckchen oder Verlorenes Ei auf getrüffeltem Spinat. Ehrlich, authentisch und ökologisch korrekt kommt Klink daher, kauft primär bei lokalen Lieferanten und wahrt bei aller Modernität die Tradition. „Maultasche muss Maultasche bleiben“, sagt der barocke Genießer, „da gehört kein Lachs oder sonstiger Zeitgeist hinein.“

Etwas ab vom Schuss auf dem Campus der Universität Hohenheim liegt die **Speisemeisterei**. In der alten Mensa des Schlosses kocht in barocker, frisch renovierter Pracht Frank Oehler, einer der „jungen Wilden“ und Gault Millaus „Entdeckung des Jahres“, seine moderne „Cucina erotica“, eine kreative eurasiatische Fusionsküche, die sicherlich auch Herzog Carl Eugen von Württembergs Gast Giacomo Casanova gefallen hätte.

## ELDORADO FÜR WEINGENIESSER

Dazu gehört immer ein guter Wein, denn in Stuttgart reichen die Weinberge bis in die Stadt und verleihen ihr das Prädikat „Weinstadt“. Ausgezeichnete Tropfen wachsen auch nördlich von Stuttgart, wo die Rebberge oft freie Sicht auf den Neckar bieten, wie beim unweit von Stuttgart liegenden Schiller-Literatur-Eldorado Marbach auf Burg Schaubeck residierende Michael **Graf Adelmann**. Seinen besten Riesling, Lemberger und Burgunder füllt der Jurist als „Brüssele'r Spitze“ ab. Mit der würzigen, fruchtigen Rotwein-Cuvée „Herbst im Park“ versteht er die roten Rebberge der Region zu einem überzeugenden Gesamtkunstwerk zu vereinen. Noch komplexer sein zwei Jahre im Barrique ausgebautes Flagschiff „Vignette“.

Weine der VDP-Mitglieder und weiterer Winzer finden sich in Stuttgart zahlreichen gemütlichen Weinstuben. Das **Weinhaus Stetter** ist seit über einem Jahrhundert eine Institution zum „Viertelesschlotzen“ mit einer Auswahl von rund 40 Weinen der Region. Dazu gibt's Käse, Spätzle, Maultaschen und Kraut-Schupfnudeln – klassisch schwäbisch. Die **Weinstube Vetter** ist etwas gehobener und die täglich wechselnden frischen Gerichte zeigen dieselbe Weltläufigkeit wie die 30 offenen Weine – Couscous und italienischer Chianti, Kürbissuppe mit Kokosmilch und spanischer Tempranillo. Die **Weinstiege** mit ihren schmiedeeisernen Trauben an der Wendeltreppe lockt mit einer guten Auswahl an Baden-württembergischer Weine und feiner Küche. Ein guter Ort, um Weine von den Weingütern zu degustieren, die bei der Rückreise einen Besuch lohnen. Wer sich nach ausgiebigem Schlemmen noch ein wenig sportlich betätigen möchte, kann dies auf einer der Routen des Stuttgarter Weinwanderweges tun.

Michael Ritz



Wein im Museum und in der Natur