


 ↑ Gourmetrestaurant Zirbelstube  
 im Hotel am Schlossgarten


↑ Restaurant Wielandshöhe



↑ (karls) kitchen im Breuninger

## Sterne und viele mehr

Feinschmecker dürfen sich in der Region Stuttgart wie im siebten Himmel fühlen. Eine so hohe Dichte an Sterne-Köchen scheint auch für die sonstige Gastronomie Ansporn zu sein. Die Vielfalt ist riesig, der Genießer hat die Qual der Wahl. Neben den zeitgeistigen Restaurants gibt es auch noch richtig gemütliche schwäbische Wirtshäuser mit guten regionalen Spezialitäten.

Wer es lieber mediterran mag: In einem 100 Jahre alten Backsteingebäude findet man das da capo mit seinem italienischen Flair. Seit über 20 Jahren verwöhnt das Restaurant mit seiner im Park gelegenen Terrasse die Gäste.

Über den Dächern der Innenstadt kann man zwischen den Einkäufen kulinarisch

beim Breuninger im Lifestyle-Restaurant (karls) kitchen entspannen. Vor den Augen der Gäste wird schwäbisch und international gekocht.

Mit Blick über die Stadt wird die vielfach ausgezeichnete Spitzenküche von Vincent Klink, dem Fernsehkoch und Gelegenheitsliteraten, genossen. Ein Traditionalist, dem die gute Verarbeitung von besten Produkten am Herzen liegt. Hier im Restaurant Wielandshöhe kommt in die Maultasche auch nichts Zeitgeistiges hinein.

Im Restaurant Breitenbach darf der Feinschmecker die junge Küche genießen: leicht und sehr authentisch, egal ob italienisch, französisch oder regional.

Ganz zentral gelegen, gegenüber vom

Stuttgarter Hauptbahnhof im Hotel am Schlossgarten, kann man in der Zirbelstube französische Grand Cuisine erleben. Stilvolles elegantes Ambiente in repräsentativem Rahmen lädt Gäste zum verweilen ein.

Auf Schloss Solitude ist in historischem Ambiente kulinarische Vielfalt geboten. Feine schwäbische Küche aus stets frischen heimischen Produkten kommt variantenreich zubereitet auf den Teller. Aber ob mit oder ohne Stern, in der Stadt oder im Umland ist viel geboten. Egal ob in Richtung Schwäbische Alb oder ins Remstal. Für jeden Geschmack dürfen höchste Genüsse erwartet werden – auch zu kleinerem Preis.



↑ Großer Speisesaal im Schloss Solitude


 ↑ Dolce Vita in Stuttgart: das da capo  
 im Kulturpark Berg


### Emma Pauline Daimler:

„Ein guter Mann, mein Gottlieb.

Er arbeitet viel, er ist aber auch gesellig und freundlich. Sein Forschergeist, sein Erfindergeist, seine Zielstrebigkeit, das sind die Dinge, die mich an ihn binden.

Ich bin gerne mit ihm zusammen.

Ich komme aus einem Apothekerhaushalt in Maulbronn.

Ich weiß, wie man einen Haushalt führt und ich weiß auch, wie man für seinen Ehemann da sein muss.

Mein Gottlieb isst gerne und ich koche für ihn und für die Gäste, die wir haben.

Der Maybach zum Beispiel, der ja meine Freundin Berta geheiratet hat.

Und um keines meiner Rezepte zu vergessen, habe ich ein Kochbuch angelegt mit Register, ganz so wie ich es von den Rezepturen in der Apotheke kenne.

Soll ich Ihnen ein Rezept verraten?“

### Rostbraten mit Röstzwiebeln und Spätzle vom Brett

4–6 Scheiben ca. 180–200 g gut abgelagertes Rumpsteak, Salz und Pfeffer,  
 2 Zwiebeln in Scheiben geschnitten

Rostbraten beidseitig leicht klopfen und in heißem Fett von beiden Seiten scharf anbraten, salzen und pfeffern. Auf eine gewärmte Servierplatte geben.

Zwiebelscheiben in der Pfanne weich und braun anschwanken und mit gutem Jus ablöschen, über das Fleisch geben.

300 g Mehl, 4 Eier, 2 Eigelb, Prise Salz, 1 Esslöffel Öl,  
 etwas Semmelbrösel, Butterflocken

Eier, Salz und Öl verquirlen und 10 Minuten stehen lassen (Eigelb wird farbintensiver); danach das Mehl zugeben und zu einem luftigen Teig schlagen.

Den Teig über ein Spätzlebrett in viel kochendes Wasser schaben, in kaltem Wasser abschrecken und trockenlegen. In einer Pfanne mit Butter anschwanken und mit Semmelbröseln bestreuen.

Quelle: siehe Bildnachweise



↑ Kultissima-StadtVerführung in Schorndorf

## Gottlieb Daimler – der Mann, der die Welt bewegte

Erleben Sie Kultur und Genuss in malerischen Städten und historischen Orten vor den Toren der Landeshauptstadt Stuttgart.

Erfahren Sie in den Gassen von Schorndorf und Bad Cannstatt, was Sie garantiert noch nicht über einen Erfinder wussten, der es zu weltweitem Ruhm brachte. Bei den Kultissima-StadtVerführungen begegnen Ihnen adrett gekleidete Persönlichkeiten aus dem 19. Jahrhundert und machen für Sie die Geschichte lebendig: Ehefrau Emma Pauline Daimler und die zänkische Nachbarin, das Waschweib Marie oder Paul, der älteste Sohn Daimlers, und Berta Maybach erzählen kurzweilig aus ihrem Leben mit dem Eigenbrötler und Visionär Gottlieb Daimler.