



Zwischen Wald und Reben

Reben, die in der Innenstadt, nur einen Steinwurf vom Hauptbahnhof entfernt, wachsen – das ist ein Alleinstellungsmerkmal, das Stuttgart mit keiner anderen Großstadt in Deutschland teilen muss. Das Herz des Stuttgarter Weinanbaus schlägt aber freilich in den Außenbezirken, in den Winzergemeinden am Neckar. Besonders laut hört man es dort schlagen, wenn Besenwirtschaften wie der „Toskana-Besen“ des Weinguts Diehl für wenige Wochen im Jahr ihre Pforten öffnen, eigene Tropfen ausschenken und zum Epizentrum schwäbischer Geselligkeit werden.





Jenseits der Blauen Mauer

Von Stuttgart aus erscheint der Steilanstieg der Schwäbischen Alb wie eine blaue Mauer, jäh erhebt sie sich über dem Mittleren Neckarraum. Ganz anders das Bild im Süden des Mittelgebirges, wo die Alb meist sanft zum Donautal abdacht und ins Alpenvorland übergeht. Lediglich am Durchbruchstal der Oberen Donau präsentiert sich die Landschaft hier ähnlich schroff und bieten sich Wanderern – wie etwa am Eichfelsen – nahezu endlos weite Blicke.



Urige Weinstuben

Stuttgarts Genießerecken



Stuttgart war einst die größte Weinbaugemeinde Baden-Württembergs. Etliche, noch heute bestehende Weinberge legen Zeugnis davon ab. Tradition haben auch die Weinstuben, in denen man „ein Viertel schlotzt“ und sich Maultaschen, Gaisburger Marsch und Zwiebelrostbraten, Standardgericht aller schwäbischen Lokale, munden lässt. Man sollte sich einen Platz reservieren lassen, denn nicht nur Schwaben selbst schätzen diese heimeligen Gaststätten.



1 Traube

Für die Urigkeit gibt's fünf Sterne: Niedrige Decken, eine quietschende Tür und knarrende Böden, Mobiliar aus Vorkriegszeiten und den 1950er-Jahren, dazu die holzvertäfelten Wände und die stets dicht besetzten Tische schaffen nostalgische Gemütlichkeit. Wie sollte da eine Webseite ins Bild passen? So verrät tagesaktuell der Wirt der „Traube“, was es zu Essen gibt. Zu der feinen Auswahl Württemberger Weine gesellen sich handfeste schwäbische Gerichte, darunter auch Raritäten wie eingemachtes Kalbfleisch. Geöffnet wird Schlag 18.00 Uhr. Wer – was schon passieren kann – keinen Platz mehr bekommt, zieht ein paar Meter weiter zur Weinstube Heeb (Ulmenstr. 8).

Stuttgart-Heslach, Böblinger Str. 161, Tel. 0711 640 51 57, Sa. Ruhetag



2 Ochsen

Im Herzen von Uhlbach, einem stolzen, 1937 nach Stuttgart eingemeindeten Winzerdorf, steht ein schmuckes Gasthaus, davor thront in einem gepflegten, bildschönen Garten eine mächtige Kastanie. Seit 1883 fühlen sich Einheimische und „Rei'gschmeckte“ hier „sauwohl“, wie man auf gut schwäbisch sagt. Uta und Elke Wagner führen den Ochsen bereits in der vierten Generation. Ein Gedicht sind die Leber-spätzle und der schwäbische „gemischte“ Sonn-

tagsbraten. Unser Tipp: Rechtzeitig reservieren, vor dem Gasthausbesuch hin-auf zur Grabkapelle von Königspaar Wilhelm I. und Katharina von Württemberg spazieren, eine königliche Aussicht genießen und den Tag schließlich im Ochsen mit einem der Weine der umliegenden Spitzenwinzer krönen!

Stuttgart-Uhlbach, Markgräflerstraße 6, Tel. 0711 32 29 03, www.ochsen-uhlbach.de, Mo.–Mi. Ruhetag

3 Kochenbas

Einst zogen sich die Weinberge bis hinunter auf die Höhe der Weinstube „Kochenbas“. Einen letzten Hauch vom Grün bietet noch der kleine Garten, in dem die Gäste gern lang und noch länger sitzen. Geblieben ist auch die Beliebtheit dieser alten Weinstube mit ihrem engen Gastraum und den schwäbischen Speisen. Hier stehen noch Saure Nierle, Flädlessuppe, Sauerbraten und Linsen mit handgeschabten Spätzle ebenso auf der Karte wie die obligatorischen Maultaschen. Echte Viertel – also ein Viertelliter Wein im Henkelglas – sind hier auch noch zu haben!

Stuttgart-Süd, Immenhofer Straße 33, Tel. 0711 60 27 04, www.kochenbas.de, Mo. Ruhetag

4 Fröhlich

Die wilden Zeiten, als Journalisten und Künstler an den soliden Holztischen kettenrauchend bis zum Morgengrauen über ihren Weingläsern diskutierten, sind vorbei. Aus der Weinstube wurde ein gediegenes, geschätztes Restaurant, das schwäbische Klassiker wie Zwiebelrostbraten serviert, aber den kulinarischen Blick weit über den Kesselrand schweifen lässt. Alles wird frisch zubereitet, weshalb es auch mal länger dauern kann. Die ausgezeichneten Weine haben mitunter stolze Preise, besonders die edleren Tropfen. Laue Sommerabende verbringen die Gäste am liebsten im idyllischen Garten der Altstadt-Weinstube.

Stuttgart-Mitte, Leonhardstr. 5, Tel. 0711 24 24 71, www.weinstube-froehlich.de, So., Mo. Ruhetag