

STUTT GART

re.flect

YOUR GUIDE TO A HEDONISTIC WORLD ORDER

AUSGABE 97
OKTOBER – NOVEMBER 2021

UMSONST

REFLECT.IDE

f @ REFLECTSTUTT GART



WILLKOMMEN IM CLUB

JEDE MENGE SPANNENDE
NEWS AUS STUTT GART

WORTWECHSEL NACHTLEBEN

STADTBlick DANIEL KILGUS

STREIFZUG DEGERLOCH

PLAYLIST #27
KITI ARSA

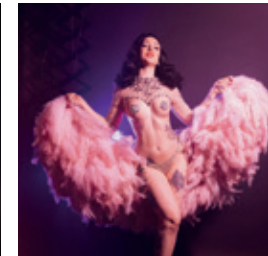
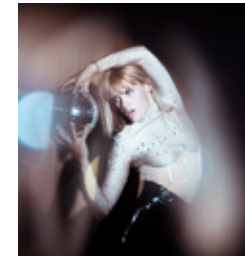
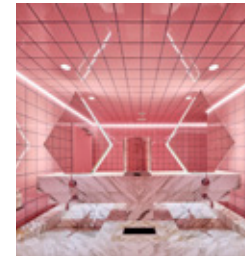
RECARO

EIN RECARO ORIGINAL.



www.recaro-shop.com

AUF EINEN BLICK



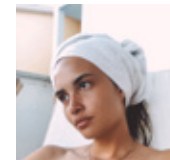
MITARBEITER:INNEN DER AUSGABE:



DANIEL KILGUS

zeigt sowohl auf dem Cover als auch im Stadtblick, dass er ein Auge für besondere Momente hat.

@danielkilgus



KITI ARSA

liefert mit ihrer Playlist den passenden Sound für den Herbstspaziergang.

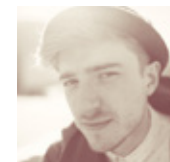
@kiti_arsa



MAYHA SUAYSON

widmet sich unseren schönen Stäffele von der illustrativen Seite.

@mayha



JAN ANDERSON

lässt diesmal in der grafischen Kolumne alles offen.

jan-anderson.de

IMPRESSUM

Herausgeber:

re.flect GmbH
Johannesstraße 72
70176 Stuttgart
Tel.: 0711/219 522 86
info@reflect.de
www.reflect.de
reflectmagazin
@reflectstuttgart

V.i.S.d.P.

Nina Armbruster

Chefredakteurin

Sarah Zimmermann

Stv. Redaktionsleitung

Teresa Solleder

Layout

Nina Armbruster

Anzeigen

Michael Thilow
Nina Armbruster

Redaktion

Laura Hör
Michael Thilow
Nina Adelhardt
Sofia Wilhelm
Svenja Jonas

FotografInnen

Max Leitner
Ronny Schönebaum

Druck

www.colorpress.de

Wir setzen auf 100 %
Ökostrom und sind



Gewinnspiele

Einfach E-Mail mit dem jeweiligen Stichwort als Betreff und vollständiger Adresse an gewinner@reflect.de schicken. Viel Glück!

Teilnahmebedingungen für Gewinnspiele:
Teilnahmeberechtigt sind alle volljährigen Personen. Die Gewinner werden unter allen Einsendern der richtigen Lösung durch das Los ermittelt und anschließend per E-Mail benachrichtigt. Alle angegebenen Daten werden vertraulich behandelt und ausschließlich zum Zwecke der Durchführung des Gewinnspiels verwendet. Eine Weitergabe der Daten an Dritte oder sonstige Verwendung der Daten findet nicht statt. Eine Barauszahlung des Gewinnwertes ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmeabschluss ist, soweit nicht anders angegeben, der 31.10.2021.

Für Vollständigkeit und Richtigkeit der Angaben sowie unaufgefordert eingesandte Materialien und Infos wird keine Gewähr übernommen. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Editorial – 4

Stadtleben – 6

Openings 6

Veranstaltungen 10

Features – 18

Vegane Gastropots 18

Nachtleben 22

Stadtblick: Daniel Kilgus 24

Weingüter 28

Interview – 34

Wortwechsel:

Club-Reopening 34

Features – 38

NEU: Lokalrunde 38

Streifzug: Degerloch 40

Ausblick – 44

Plattform: Mayha Suaysom 44

Playlist #27: Kiti Arsa 46

Coverfoto © Daniel Kilgus; Fotos oben: Gian Paolo e Marco © Victor S. Brigola, Burlesque Festival (Rudy Ruby) © VIPIC



Liebe Leserinnen und Leser,

die Tage werden zwar kürzer, dafür aber bekanntlich auch die Nächte länger – und vor allem gibt es nachts endlich wieder was zu tun! Neben zahlreichen Daytime-Dates vom Frühstück bis zum Abendessen und von der Messe bis zur Vernissage feiern wir nämlich endlich das lang ersehnte Comeback der Clubszene. Passend dazu haben wir uns mit dem neuen Nachtbürgermeister und zwei Vertreter:innen des Club Kollektivs zusammengesetzt, um die Hintergründe der turbulenten Entwicklungen der letzten Wochen zu beleuchten. Eine Momentaufnahme des Nachtlebens hat es dieses Mal auch auf unser Cover geschafft – danke an Daniel Kilgus für das tolle Motiv und den dazu gehörigen Stadtblick!

Wer es lieber ruhiger angehen mag, findet in unserem Streifzug durch Degerloch die passende Route für den nächsten Herbstspaziergang. Und wenn es dann durch die Weinberge geht, kann man sich ja auch gleich mal einen guten Tropfen

genehmigen. Deshalb haben wir zusätzlich die schönsten Weingüter aus Stuttgart und der Region für euch versammelt. Happy Rotwein-Season!

Darüber hinaus gibt's wie immer jede Menge News, das neueste Stadtgeflüster und spannende Neueröffnungen. Die zahlreichen Gastro-Openings haben uns außerdem dazu inspiriert, eine neue Rubrik ins Leben zu rufen: In unserer „Lokalrunde“ teilen ab sofort stadtbekannte Gesichter hinter Bars, Cafés und Restaurants ihre Geheimnisse mit uns. Wer nicht mehr bis zur nächsten durchtanzten Nacht warten mag, schaltet am besten gleich mal in unsere Playlist von Kiti Arsa.

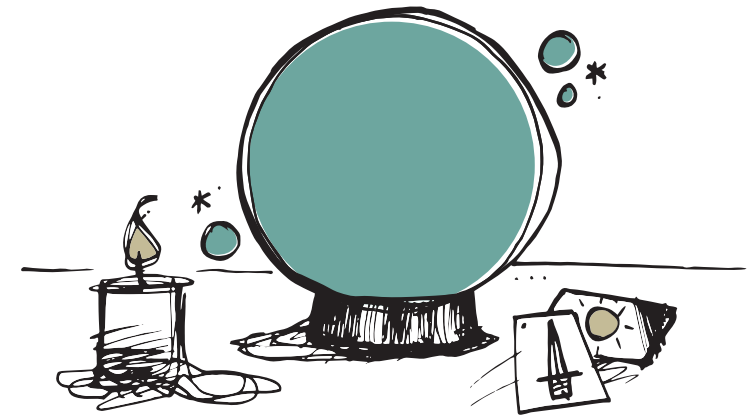
Wir sehen uns im Club.

Nina, Sarah & die gesamte re.flect-Crew

ALLES OFFEN

„Leichten Fußes und schön beschwipst lässt es sich wieder durch die Stadt ziehen – alles ist offen. Theater spielen und inszenieren neu, Bond hat endlich keine Zeit zu sterben und die Bühnen sind voll – alles bleibt offen.“

Für die kommenden Wochen gibt es wieder viele großartige Veranstaltungen, Termine und Events – aber was wir Silvester machen? Alles irgendwie noch offen.“



JAN ANDERSON

Freier Illustrator, Grafiker und Kunstpädagoge • reduziert Dinge gerne aufs Wesentliche • muss sich alles, was man ihm erzählt, bildlich vorstellen • hat einen kleinen Farbkleck auf jedem seiner Kleidungsstücke • liebt Picknicks im Grünen, auf dem Dach oder vor dem Kamin und am aller meisten seine Labrador-Dame Frida

jan-anderson.de

Liebe

Endlich wieder die Nächte durchtanzen • „Generation S 2021“ im JES • Bergamotte Pop-up-Dschungel 29.09.–02.10. • Vorfreude auf den neuen Wes-Anderson-Streifen „The French Dispatch“ ab 21.10. • man munkelt im Lehmann gibt's demnächst eine neue queere Veranstaltungsreihe • bald neuer Concept Store „wylde“ am Rosenbergplatz • vegane Patisserie Kaek

Keine Liebe

Blazersaison in etwa vergleichbar mit der perfekten Reifezeit einer Avocado • Aperitivo erst mal wieder nach drinnen verlegt • Wann ist noch mal Zeitumstellung? • Frizz-Haare von permanenter Luftfeuchtigkeit • die perfekte Abendplanung, aber leider alle Tickets schon ausverkauft

NEU IN DER STADT

Der Herbst startet mit zahlreichen Openings und hält allerlei feine Leckereien bereit!



DOLCE VITA IM RAGAZZI: PIZZA-ZUWACHS AM BERLINER PLATZ:

Breitscheidstraße 22 • Mo-Do 17.30-22.30 Uhr,
Fr-Sa 17.30-23 Uhr • ragazzi-pizzeria.com

Die neue Pizzeria Ragazzi am Berliner Platz hebt seit Anfang September das Pizza-Game im Kessel auf ein neues Level: „Benvenuti al sud“ begrüßt die Pizzeria ihre Besucher:innen mit Pizza nach original neapolitanischer Art mit Zutaten von Bauern aus Süditalien. Für die perfekte Pizzaiolo Napoletano muss der Teig ganze 48 Stunde in einem speziellen Reifeschränk ruhen und kommt anschließend nur 60 Sekunden in einen 450 Grad heißen Spezial-Ofen aus Neapel. Das macht den Teig besonders leicht verdaulich, aber auch die Teigmenge begrenzt – reservieren lohnt sich!



GASTRO-NEWS AUS VAIHINGEN: BÜFFEL & KOI

Katzenbachstraße 95 • Mi-Mo 11-15 & 17-23 Uhr • [@bueffelundkoi](https://www.bueffelundkoi.de)

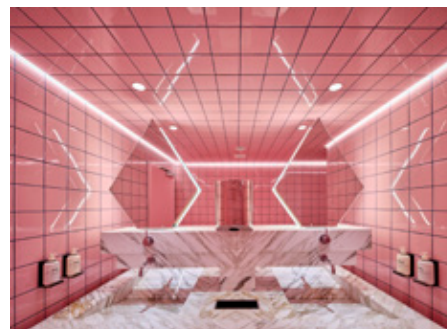
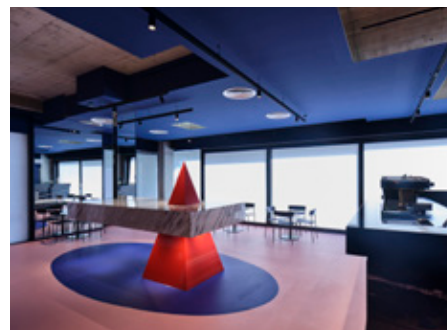
Sushi, Gyoza und Co.: Mit dem kürzlich eröffneten Restaurant „BÜFFEL & KOI“ gibt es jetzt in Stuttgart-Vaihingen eine neue Anlaufstelle für vietnamesisches und japanisches Essen in stilechtem Ambiente. Wer den Abend bei Sommerrollen, einer Bowl oder anderen traditionellen Gerichten ausklingen lassen möchte, ist hier genau richtig. Auf der Speisekarte findet man darüber hinaus eine große Auswahl an frisch zubereitetem Sushi aller Art. Außerdem wird die beliebte vietnamesische Pho-Suppe aus Reisnudeln, Zwiebeln und Koriander serviert. Auch vegetarische Gerichte und Optionen mit Tofu sind Teil des Menüs.

FEINE DELIKATESSEN AUS FRANKREICH: TATA MOUSTACHE

Weißenburgstraße 18 • [@tata_moustache](https://www.tata-moustache.com)

Das Store-Konzept, hinter dem ein Team um Künstlerin Claudia Fuchs, Ludéric Belhadj vom Weltcafé und „Galao“-Macher Reiner Bocka steckt, versorgt Fans französischer Leckereien mit einem ausgewählten Sortiment an Delikatessen: Wein, Käse, Schokolade, Honig und Senf made in Frankreich können hier unter anderem erstanden werden. Als „Tantchen“ des Café Moustache, das nur wenige Meter weiter liegt und sich teilweise auch die Betreiber teilt, werden im Tata außerdem feine Kreationen wie selbstgemachte Croissants angeboten. Die kleine Location im französischen Look soll bald auch Veranstaltungsort für besondere Weinverkostungen und andere Events werden. Ravi de te rencontrer, Tata Moustache!

Fotos: Gian Paolo e Marco @Victor S. Brigolia



NEUES BARKONZEPT IN STUTTGART-MITTE: GIAN PAOLO E MARCO

Steinstraße 2 • Mo-So 9-Late • gpm-stuttgart.de

Hier schlagen Interior-Herzen höher: In der frisch eröffneten Bar „Gian Paolo e Marco“ der beiden TATTI-Betreiber Marcus Philipp und Paul Benjamin Scheibe werden ab sofort im stylischen Ambiente extravagante Drinks und Spezialitäten aus der Toskana serviert.

Zwischen edlem Marmor, rosa Fliesen und dunkelblauem Samt schafft das neue Barkonzept im Boutique-Hotel EmiLu ein einzigartiges Raumerlebnis mit Achtziger-Jahre-Ästhetik. Maßgeblich verantwortlich für das Design ist Künstler und Architekt Iassen Markov, der neben seinem Projekt „Imperia II“ auch bereits bei der Gestaltung des gegenüberliegenden TATTI involviert war.

Die Liebe zum Detail setzt sich auch in der Auswahl für die Karte fort: Angeboten werden neben einer eigens für das Gian Paolo e Marco gefertigten Kaffeeröstung auch der exklusiv hier erhältliche Smoked Monkey Gin sowie ein eigener Hauswein aus der Toskana.

NEU HINTERM RATHAUS: OPENING MALO

Eichstraße 7 • [@malo.stg](https://www.malo.stg)

Nur ein paar Schritte vom Rathaus entfernt, eröffnet am 1. Oktober das „MaLo“ als Mischung aus Daylounge und Restaurant. Für den ehemaligen Marquardts-Chef Matthias Grohe und seinen Sohn Lorenz steht der Name des neuen Konzepts nicht nur für eine Insel im Korallenmeer am Rand des Südpazifiks, sondern ergibt sich auch als Kombination ihrer beiden Vornamen. Jede Menge von der Decke herabhängende Pflanzen, entspannte Musik und das passende kulinarische Angebot sorgen dabei für das entsprechende Urlaubsfeeling. Mit dem MaLo wollen die beiden Gastronomen einen Ort schaffen, an dem man am liebsten den ganzen Tag verbringen will. Aktuell wird in der Location noch fleißig gewerkelt (siehe Fotos), wir halten euch auf dem Laufenden!

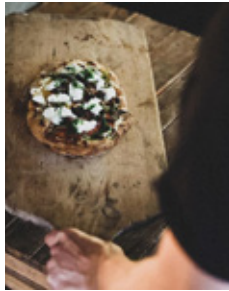
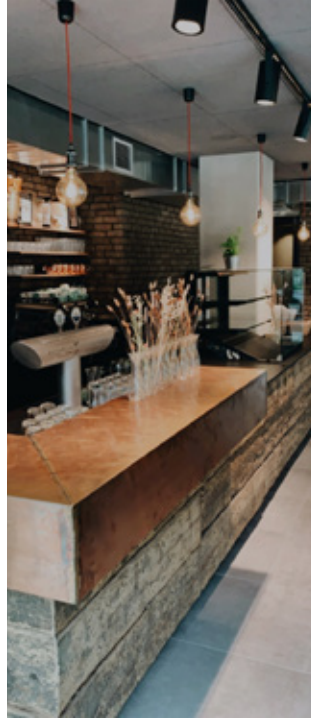




LUNCH, CAFÉ UND AFTWERORK IN FELLBACH: SCHMITTE

Fellbacher Straße 11, Fellbach • Di-Sa
schmitte.com

In der kürzlich eröffneten „Schmitte“ in Fellbach-Schmid dreht sich alles rund um den Ofen, der im Zentrum des neuen Delis steht. Dort werden nämlich nicht nur frische Kuchen nach Omas Geheimrezept gebacken, sondern auch knusprige Sauerteig-Dinsas – eine Kombination aus Dinnete und Pinsa – zubereitet und serviert. Zuletzt hatte der Koch und Betreiber Frieder Rost als Teil des Projekts „ugly apple“ für nachhaltige Lunch-Optionen im Homeoffice gesorgt. Jetzt darf endlich auch vor Ort gegessen werden: So hat man ab 14 Uhr die Möglichkeit, zum Duft von exklusiven Kaffeespezialitäten hausgemachten Kuchen zu genießen oder ab 16.30 Uhr eine der vier verschiedenen Dinsas zu probieren.



GENUSS IM DIGITALFORMAT: TRICKYTINE

trickytime.com

Mit ihrem ersten E-Book „Die besten 30 Minuten Soulfood Rezepte von trickytime“ liefert die Stuttgarter Food-Bloggerin Christine Garcia Urbina alias Trickytime nun auch in Buchform Koch-Inspiration für stressige Tage. Für alle, die nicht bis zum Launch warten wollen, steht bereits jetzt der kostenlose „30 Minuten Rezepte“-Spickzettel mit fünf Tipps zur täglichen Einkaufs- und Kochplanung zum Download bereit. Wir haben die Chance genutzt und Trickytime ein paar Fragen gestellt ...

3 FRAGEN AN ... CHRISTINE GARCIA URBINA

Dein erstes E-Book – was hat dich inspiriert?

Täglich stellen sich so viele die Frage: „Was koche ich nur heute wieder für mich und / oder die Familie? Und wie kann ich schnell und easy ein vollwertiges Gericht auf den Tisch bringen, das am Ende auch allen schmeckt?“. Für jeden, der gerne unkompliziert und zugleich super köstlich in 30 Minuten kochen möchte, ist mein E-Book die ideale Inspiration für neue coole Soulfood Rezepte, die ganz viel Freude in die Küche und Liebe auf den Tisch bringen.

Tipps für den Vorratsschrank – welche Zutaten sollte man immer zuhause haben?

Meine tricky Top 5 Zutaten:

1. geschälte Tomaten, die besten sind San Marzano
2. Kichererbsen, zum Beispiel für ein schnelles Hummus
3. Kokosmilch, zum Beispiel für mein veganes 30 Minuten Blumenkohl Curry
4. Eine richtig gute Pasta, z. B. für meine schnelle Pasta alla Salsiccia mit Burrata
5. Eine Flasche Riesling aus dem Remstal, als Küchenwein und ein Schucker davon landet in der Soße

Plan B: Deine Lieblingsrestaurants im Kessel für kochfaule Tage?

Beim Citizen Long mag ich die coole Location am Fruchtkasten und finde die asiatische Fusionsküche echt gelungen. Heimelig in unserem Kiez gelegen, bietet die Viertel Weinstube eine gute Mischung aus regionaler und mediterraner Küche. Außerdem ist die Terrasse vom Plenum mit Blick auf die Oper schon genial für einen Aperitivo (plus unbedingt die Trüffel-Fritten probieren). Für den größeren Appetit lädt die gute Küche und die top Weinwauswahl ein. Hier wird zudem auf regionale Erzeuger und Lebensmittel gesetzt. Finde ich top!

Fotos: Trickytime © Ana Fernweh Photography



RESTAURANT IM RATHAUS: THE RATSKELLER

Marktplatz 1 • theratskeller.de

Dass es auch im Keller atmosphärisch zugehen kann, zeigt die Neueröffnung von „the ratskeller“ im Rathaus, die für Ende Oktober angepeilt ist. Nach umfassender Sanierung überzeugt die altbekannte Location am Marktplatz mit einem neuen Konzept, bei dem u. a. Sternekoch Alan Odgen sowie Gastronomieberater Sandro Ciani ihre Finger im Spiel hatten.

Das offene Einrichtungskonzept wird im Inneren mit einer Vielzahl an Pendelleuchten kombiniert, dazu kommen zahlreiche Plätze im Außenbereich. Auf der Karte stehen neben neu interpretierten Klassikern wie Maultaschen und Zwiebelrostbraten auch international inspirierte vegetarische und vegane Gerichte.

BRUNCH IM BRAUHAUS

JEDEN SONNTAG
11.00 BIS 14.00 UHR

MORGENS SCHON
MITTAG ESSEN –
UND MITTAGS NOCH
FRÜHSTÜCKEN?

JETZT MIT NEUEM
HYGIENEKONZEPT!



Brauhaus
SCHÖNBUCH

Bolzstraße 10 | 70173 Stuttgart
Telefon 0711 72230930
info@brauhaus-schoenbuch.de
www.brauhaus-schoenbuch.de



GLANZ, GLAMOUR & ATTITUDE: BURLESQUE FESTIVAL

02./03.10.21 • Friedrichsbau Varieté • Tickets ab 45 Euro
stuttgart-burlesque-festival.de

Bereits zum sechsten Mal lädt das Stuttgart Burlesque Festival seine Besucher:innen ein: Federn, Pailletten und kunstvolle Outfits in in einer glitzernden Welt – der Burlesque Tanz ist Teil der kunstvollen Art, sich mit glamourösen Showeinlagen und stilvoller Erotik zu entblättern und so die Zuschauer:innen zu verzaubern. Fanny di Favola, Raunchy Rita und Elmar Jäger haben unter diesem Motto zusammen mit dem Friedrichsbau Varieté ein buntes Bühnenprogramm mit bekannten nationalen und internationalen Künstler:innen auf die Beine gestellt.



EINE NACHT IN DEN ZWANZIGER JAHREN: „NOIR“

19.11.21–27.02.22 • Friedrichsbau Varieté • friedrichsbau.de

Auf der Bühne des Friedrichsbau Varietés wird es glamourös: Vom 19. November bis zum 27. Februar 2022 werden die Zuschauer:innen in die Welt der Bohème entführt. In „Noir – Nächte der 20er Jahre“ begleitet die Grande Dame Kristina Kruttke ihre Gäste durch den Abend und wird dabei unter anderem von burlesquen Tänzen der Femme Fatale Fanny di Favola, schwindelerregender Akrobatik des Duos „The Little Finch“ und den anregenden Piano-Klängen des Virtuosen Sascha Kommer begleitet. Abgerundet wird die Show neben weiteren Artist:innen und Darsteller:innen von den „The-Bevans-Girls“ des Revue-Ballets.

IT'S SHOW- TIME

Endlich gibt's wieder
was zu sehen – der
Eventkalender füllt
sich in nächster Zeit!



LEINWAND-REVIVAL: CINEMA FUTURO

ab 11.10.21 • Innenstadtkinos
innenstadtkinos.de

Die Innenstadtkinos überraschen mit einer neuen Reihe: Jeden zweiten Montag im Monat wird bei „Cinema Futuro“ ein Film gezeigt, der so in den Stuttgarter Kinos noch nicht zu sehen war. Hinter der Idee stecken die ehrenamtlichen Organisatoren und passionierten Kinogänger Sebastian Selig und Colyn Heinze, die zusätzlich ein kulturelles Rahmenprogramm und Live-Diskussionen mit Einbindung der Filmteams planen. Den Anfang macht der Horrorfilm „RAW“ der Regisseurin Julia Ducournau am 11. Oktober.

Fotos: Burlesque Festival (links: Elia Bottom Rouge) © Ikka Mirabelli, rechts (Rudy Ruby) © VIPIC, Noir © Alexandra Klein

FR 01.10.21
WE LOVE LATIN

FR 08.10.21
THERE'S NOTHING LIKE
MEG&MYCREW
FUTURE HIPHOP & R&B

FR 15.10.21
LADIES
Like

FR 22.10.21
El Fuego
De la Noche

FR 29.10.21
GLOW

SO 31.10.21
HALLOWEEN
BOTTLE NIGHT

IMMER SAMSTAGS
FINEST HIPHOP & R&B

Vibes

ZUTRITT IMMER NUR
MIT UNSERER APP!

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store

COCOLORES
AUCH SCHÖN
& NEBENAN
LORES
COCO

PURE

FRIEDRICHSTR. 13 – 70174 STUTTGART
PURE-STUTT.GART.DE – FIND US ON



PURER GENUSS IN FELLBACH: SPEIS&TRANK

23./24.10.21 • Alte Kelter, Fellbach • 10 Euro •
messe-speisundtrank.de

Ein ganzes Wochenende für alle Feinschmecker:innen und Foodies: Am 23. und 24. Oktober findet zum vierten Mal in Folge die Messe „Speis&Trank“ in Fellbach statt. Ob innovative Kleinmanufaktur, junges Start-up oder bekannte Küchenprofis – in der Alten Kelter präsentieren sich erneut zahlreiche Aussteller, die den Besucher:innen die aktuellen Trends vorstellen und noch dazu jede Menge Produkte zum Probieren parat haben. Tickets gibt es für 10 Euro im VVK auf der Website.



INTERKULTURELLES FESTIVAL: MADE IN STUTTGART

15.–24.11.21 • 10 Euro
mis.madeingermany-stuttgart.de

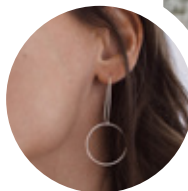
Theater, Tanz und Konzerte: Das Forum der Kulturen Stuttgart e. V. organisiert vom 15. bis 24. November bereits zum fünften Mal das interkulturelle Festival „Made in Stuttgart“. Präsentiert werden insgesamt 23 unterschiedliche Performances von Poetry Slam über Ausstellungen, Lesungen und Konzerte bis hin zu Theater- und Tanzaufführungen, die allesamt von migrantischen Künstler:innen aus Stuttgart und der Region stammen. Neben den wechselnden Programmpunkten überzeugt das Festival zusätzlich mit dauerhaften Ausstellungen in Stuttgarter Museen.



BEWÄHRTES KONZEPT IM NEUEN GEWAND: DESIGNMESSE BLICKFANG

28.–30.10.21 • Liederhalle • Tageskarte: 12,50 Euro • blickfang.com

Die Blickfang ist zurück! Mit neuem Corporate, aber altbewährtem Konzept zieht die Designmesse Ende Oktober als Pop-up in die frisch renovierte Liederhalle. Tickets sind aufgrund der aktuellen Hygieneregeln ausschließlich online erhältlich, außerdem wurden die Öffnungszeiten ausgeweitet, um Sicherheitsabstände wahren zu können: Am Donnerstag ist von 14 bis 21 Uhr, Freitag und Samstag jeweils von 11 bis 19 Uhr geöffnet. Mit Mund-Nasen-Schutz und unter Beachtung der 3g- bzw. 2G-Regelung kann man vor Ort die Kreationen von 150 unabhängige Labels bestaunen und die Designer:innen dahinter persönlich kennenlernen. Die Range reicht dabei von Papeterie und Schmuck bis hin zu Fashion und Interior.



Fotos: Made in Stuttgart (Interkulturelles Theaterensemble) @ Made in Stuttgart, Comic Con @ Messe Stuttgart



WALDHAUS TO GO: KIOSK-KULTUR MEETS HERBSTSPAZIERGANG

waldhaus-bier.de • fb.com/WaldhausBier • [@waldhaus_bier](https://twitter.com/waldhaus_bier)

Mit der passenden Verpflegung macht so ein kleiner Herbstspaziergang doch erst richtig Spaß! Also am besten gleich mal das Viertel erkunden, denn bei unseren favorisierten Kiosken gibt's kühles Waldhaus auch ganz bequem zum Mitnehmen.

ENTSPANNT DURCH SÜD

Der Erwin-Schoettle-Platz ist der perfekte Spot für Abendsonne. Und am Kiosk an der Ecke Eierstraße/Möhringer Straße bietet sich die ideale Gelegenheit, sich mit kühlem Waldhaus einzudecken. Vom Natur Radler sauer bis zum klassischen Pils vertreibt der Eckladen eine gut sortierte Auswahl an Getränken und wer noch die eine oder andere Zutat fürs Abendessen vergessen hat, kann sich hier sogar noch mit frischem Obst und Gemüse eindecken.

IMMER WAS LOS IM WESTEN

Stuttgart-West hat nicht nur die wohl schönsten Häuserfassaden, sondern auch in Sachen Kiosk-Kultur einiges zu bieten: Unweit vom Bismarckplatz lässt der Laden 0711 Späti-Vibes aufkommen, wenn sich bei gutem Wetter die halbe Nachbarschaft um den Treffpunkt im Viertel versammelt. Klar, dass Waldhaus hier nicht fehlen darf! Einige Straßen weiter führt auch Getränke Krödel in der Reinsburgstraße Waldhaus und fungiert somit als idealer Zwischenstopp vor einem Spaziergang auf die Karlshöhe. Wer eher Richtung Hölderlinplatz unterwegs ist, ist bei Muths Getränkediener an der richtigen Adresse: Das umfangreiche Sortiment des Fachhandels umfasst natürlich auch diverse Waldhaus-Sorten!



AB DURCH DIE MITTE

Auf dem Weg in die Innenstadt noch schnell ein Bierchen zischen? Dann am besten beim F&K-Büdle vorbei! Der Kiosk am Berliner Platz lässt nicht nur dank der Süßi-Auswahl nostalgische Gefühle aufkommen – mit einem Waldhaus aus der Flasche in der Hand fühlen wir uns direkt wieder in unsere späte Jugend zurückversetzt, wo man sich noch draußen zum Biertrinken verabredet hat. Wann und warum sollte man eigentlich damit aufhören?!

FLANIEREN IN OST

Bevor man sich im Mittleren Schlossgarten auf die Suche nach Eichhörnchen begibt, lohnt sich ein kleiner Abstecher Richtung Neckartor. Etwas weiter oben in der Landhausstraße liegt hier nämlich der Getränke & Weinhandel Sauter. Wie der Name bereits verrät, kann man sich hier mit allerlei Durstlöschern eindecken – ein kühles Waldhaus kommt da gerade recht! Und wer lieber noch ein Stückchen weiter weg mag, kann sich zur anderen Seite auf Richtung Uhlands-höhe machen.



KLEIN, ABER FEIN: :

DER KLEINE HAARSALON

Rosenstraße 36a • geöffnet Mo 13-19 sowie Di-Fr 10-20 Uhr,
Sa auf Anfrage • derkleinehaarsalon.com

Mitten in einer Pandemie einen Laden eröffnen? Daniela Kensorski (Kirsch) und Sabine Limburg haben sich genau das getraut und sich damit einen lang gehegten Traum erfüllt. „Der kleine Haarsalon“ lädt seit Mitte Juli zwischen Olgaek und Charlottenplatz zu Schnitt, Farbe und Styling ein. In unmittelbarer Nähe zu Cafés wie dem Hüftengold oder Restaurants wie dem Zauberlehrling fügt sich der kleine, authentische Salon zum Wohlfühlen ganz wunderbar ins Stadtbild und bereichert das Bohnenviertel somit um eine weitere Anlaufstelle für die schönen Dinge im Leben.

Daniela und Sabine legen dabei besonderen Wert auf die individuelle und typgerechte Beratung ihrer Gäste. Außerdem beeindruckt sie durch ihren persönlichen Stil und fachliche Kompetenz in den Bereichen klassischer sowie den aktuellen Trends entsprechenden Colorationstechniken – für ein Hochzeitsstyling darf's auch gerne etwas Besonderes werden. Als exklusiver Aveda-Salon liegt den beiden ein sorgsamer Umgang mit Natur und Umwelt sehr am Herzen, was sich auch in Einrichtung und Serviceangebot widerspiegelt – regional, nachhaltig und wertschätzend. So schafft das Duo eine Atmosphäre, in der man sich auch beim ersten Besuch gleich fallen lassen kann – Vertrauen ist bei diesem Handwerk schließlich mit der wichtigste Faktor!



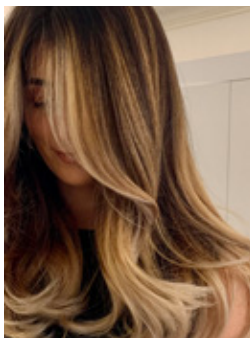
GOLDENER HERBST – AUCH FÜR DIE HAARE: FABIAN MAIER BALAYAGE SALON

Friedrichstraße 39 • fabian-maier.com

Langsam, aber sicher neigt sich der Sommer dem Ende zu und wir schwelgen in Erinnerungen an Spaziergänge am Meer und sonnige Tage am See. Balsam für die Seele, aber an den Haaren gehen Chlor, Salzwasser und UV-Strahlung leider nicht spurlos vorbei. Umso wichtiger, dass man auf intensive und vor allem „die richtige“ Pflege setzt, weiß der Stuttgarter Balayage-Experte Fabian Maier.

Im geschmackvoll eingerichteten Salon in der Friedrichstraße 39 bieten der erfahrene Colorist und sein Team alles für den perfekten Haarlook im Herbst. Die Basis für gepflegt aussehendes Haar bieten reichhaltige Haarmasken und salonexklusive Intensivbehandlungen. Haben sich die Spitzen über den Sommer hinweg aufgehellt, kann ein Glossing helfen. So bekommt die Coloration wieder einen typgerechten Look.

Nahezu endloses Sommerfeeling bekommt man mit der Balayage – und in diesem Bereich zählt der Salon deutschlandweit zu den absoluten Top-Adressen. Ob ausdrucksstarke Lichteffekte oder frische Konturen durch Babylights, das Team um Fabian Maier kennt sich in Sachen Freihandsträhnen bestens aus. Und auch, wenn es um aktuelle Trends geht, ist man hier stets gut beraten: „Diesen Herbst kommen satte und vor allem leuchtende Nuancen zum Einsatz. Absolut im Trend sind 2021 warme Beige-Töne: Sie lassen dunkles wie helles Haar angenehm warm leuchten und ein warmes Beige schmeichelt durch die cremige Nuance nahezu jedem Hautton!“



FRIEDRICHSBAU VARIÉTÉ -STUTT GART-



NOIR

NÄCHTE DER 20^{er} JAHRE — 19.11.21-27.02.22

Siemensstraße 15 • Am Pragsattel • 70469 Stuttgart
0711/225 70-70 • www.friedrichsbau.de





NEUER FRÜHSTÜCKSSPOT: FRITZ IM EMILU

Nadlerstraße 4 • täglich 9-16 Uhr • @fritz.str

Dass man im kürzlich eröffneten Designhotel EmiLu ein Auge für stillvolles Design und Interieur hat, hat sich bereits rumgesprochen. Und auch im hauseigenen Frühstücksrestaurant Fritz, hinter dem die Macher:innen des Feuilletons stecken, hat man ein Händchen für ein sowohl geschmacklich wie auch ästhetisch erstklassiges Angebot. Auf der Karte finden sich regionale und saisonale Frühstücksspezialitäten von leckerem, selbstgemachten Mandelmus über Bagel bis hin zu Zimtschnecken. Die Türen des Fritz stehen dabei nicht nur den Gästen des Hotels offen, sondern ergänzen die besten Brunch-Adressen in der Stadt.



EIN BESUCH IM NACHBARLAND: POP-UP HOUSE OF SWITZERLAND

Calwer Straße 33 / Kronprinzstraße 30 • Mo-Sa • so-schweiz.de

Für einen Kurzbesuch ins Nachbarland? Ohne lange Anreise geht das im „House of Switzerland“, das im Juli in der Calwer Straße mit spannendem Programm eröffnet hat. Noch bis Ende Oktober gastiert das Pop-up-Konzept in Stuttgart und hat es sich zur Aufgabe gemacht, einen Ort des Austauschs und der Kreativität zu schaffen. Es stehen Paneldiskussionen, Lesungen, Workshops und andere Programmpunkte auf dem Plan, an denen sowohl via Livestream als auch vor Ort teilgenommen werden kann – wer also auf der Suche nach spannenden Events ist, findet im Programmplan des „House of Switzerland“ eine große Auswahl an verschiedenen Angeboten.



STUTTGARTS ERSTE BLOW DRY-BAR: TO JE TO

Calwer Passage • tojeto-stuttgart.de

Meze, Vino, Beauty und Interior – wie sich das vereinen lässt, wird sich im Januar im „to je to“, der ersten Blow-Dry-Bar im Herzen Stuttgarts, zeigen. Momentan laufen die Umbauarbeiten in der Calwer Passage auf Hochtouren.

Im Obergeschoss kann man entspannt Champagner schlürfen, während einem die Haare gestylt und geföhnt werden. Kommt nach der Haarbehandlung der kleine (oder große) Hunger, lässt sich unten bei Meze und Wein das neue Styling direkt ausführen – ein Rundum-Sorglos-Paket sozusagen. Wert legt die Betreiberin Verica Pavlovic auch auf das Interieur. Besonders wichtig ist ihr eine Atmosphäre, in der ihre Gäste gerne gesellig zusammenkommen und ihre Geschichten miteinander teilen. Ganz wie sie es selbst von ihrer Heimat, dem Balkan, kennt!

STUTTGART HILFT – AKTUELLES VON STELP E. V.:

An dieser Stelle informieren wir euch regelmäßig über laufende Projekte der zivilen Hilfsorganisation STELP. Alle Infos, wie ihr den Verein selbst unterstützen könnt, findet ihr unter stelp.eu.

HOFFNUNG FÜR JUNGE MÄDCHEN:

STELP E.V. UNTERSTÜTZT KINDERHÄUSER IN KATHMANDU

Bereits seit Juni 2020 ermöglicht „STELP e.V.“ in Zusammenarbeit mit dem Esslinger Verein „Surya Kiran – ein Sonnenstrahl für Kinder e. V.“ Mädchen in Nepal ein neues Zuhause. In den beiden Kinderhäusern in einem Vorort der Hauptstadt Kathmandu leben benachteiligte und auf Hilfe angewiesene Mädchen, denen sonst ein Schicksal der Kinderarbeit, frühe Verheiratung oder gar Zwangsprostitution drohen würde. Dank der Arbeit der Vereine haben die Mädchen nun die Chance auf ein besseres Leben sowie auf eine angemessene Schul- und Berufsausbildung, genug Zeit zum Spielen und bekommen eine gute Versorgung gewährleistet.



Wenn Bärchenpflaster
nicht mehr helfen:
Wein.

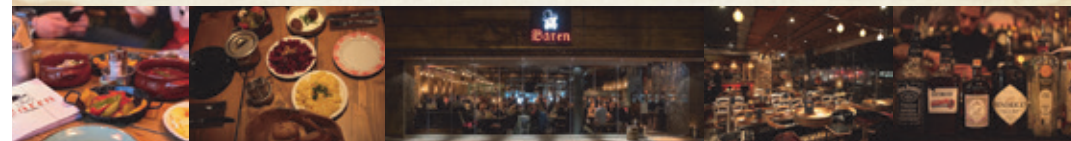
...und Tapas. Vieeeeee schwäbische Tapas.

Gasthaus Bären - Paulinenstraße 45 - 70178 Stuttgart

@GasthausBaerenStuttgart

gasthaus.baeren.stuttgart

stuttgart@gasthaus-baeren.de



PLANT-BASED

VEGAN ESSEN IN STUTTGART

Egal ob Gelegenheits- oder Vollzeit-Veganer – wer an der richtigen Stelle sucht, muss definitiv nicht verzichten. Ob vom großen Hunger über schnelle Schnapper to-go bis hin zu Healthy-Lifestyle-Tempeln und vollständig veganen Optionen:



FÜR DEN GROSSEN HUNGER



Akeno

Von Puff-Puff über Kochbananen gibt's im **PATACON OBI** im Süden einige westafrikanische vegane Speisen. In den Osten Afrikas geht's unweit vom Rathaus mit eritreischen Injera gepaart mit Gemüsecurry oder Linsengerichten in danach benannten **INJEERA**. Im **BONNIE & CLYDE** am Stöckach findet man einen leckeren veganen Burger mit Dinkelgrünkern-Patty, veganer Mayo und Röstzwiebeln.

Mit einer separaten veganen Speisekarte überrascht das indisch-ceylonische Restaurant **GANESHA** im Osten mit etlichen veganen Currys, Suppen und Vorspeisen. Und auch die vietnamesische Küche im **AKENO** in Stuttgart-West bietet mehrere aromatische Tofu-Gerichte sowie japanische Sushi-Kreationen.

AUF DIE HAND



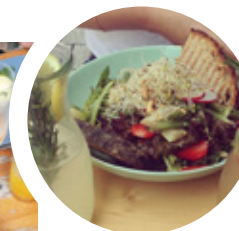
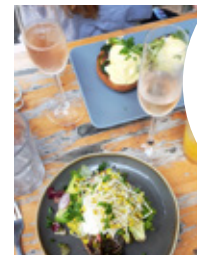
Schwab Döner



Vegi

Während **DILGELAY** am Stöckach mit Seitan-Döner, Yufka und Lahmacun auf der Karte vermutlich der bekannteste Dönerladen unter den Veganer:innen im Kessel ist, ist der **SCHWAB DÖNER** mit seinem Seitan-Döner mit Hummus und eingelegtem Gemüse noch eher ein verstecktes, aber ebenso empfehlenswertes Pflaster. Die wohl leckersten Falafeln im Kessel gibt's beim **VEGI** (ehemals Vegi Voodoo King) im Fladenbrot oder als Teller mit verschiedenen veganen Soßen, Hummus des Tages und Erdnuss-, Sesam- oder Joghurt-Minz-Topping.

HEALTHY



CLAUS - Eismanufaktur & Deli

Neben veganen Waffeln, leckeren (Milch-)Eis-Sorten, Bowls und Avocado-Stullen hat das **CLAUS - EISMANUFAKTUR & DELI** im Caledo nun auch mit veganem, intensiv gewürzten Rührrei aus Tofu aufgestockt! Im israelischen **YAFA** im Leonhardsviertel wird man mit köstlichem Hummus, Falafeln und Empanadas verwöhnt. Nach der Sommerpause steht jedoch ein Besitzerwechsel an, weshalb Änderungen der Speisekarte absehbar sind.

MADE IN STUTTGART

Das interkulturelle Festival
15.–24. November 2021

Spielplan und Spielorte auf
madeingermany-stuttgart.de

FROM
KULTUREN
DER
STUTTGART

Förderer:

STUTTGART



Baden-Württemberg
Verbund der Kulturländer
Stuttgart und Region

Dieses Projekt wird aus Mitteln
des Asyl-, Migrations- und
Integrationsfonds, gefördert

Europa fördert
Asyl-, Migrations- und
Integrationsfonds

Bürgerstiftung Stuttgart
Wir stärken Stuttgart.

auf
augenhöhe
FONDS

Medienpartner:

LIFT
das stuttgartmagazin

Unterstützer:

EnBW

Gedruckte
Speisen

PORSCHE

REISS
SPORT

WSG

LOTTO
Baden-Württemberg

VVS

WÜRTTEMBERG
STIFTUNG

ALL VEGI

SUPER JAMI

Bopserstr. 10 • super-jami.de

Chorizo Tacos, Soba Noodle Salat, Chili Deluxe oder glutenfreie Scho-ko-Blaubeer-Törtchen: Im rein veganen Restaurant im Heusteigviertel bietet Köchin und Illustratorin Kathi Bretsch jede Menge überragenden Genuss aus regionalen und biologischen Zutaten sowie einen fantastischen „Breakfast-Club“, der jeden ersten Sonntag des Monats stattfindet.



YUICERY

Hospitalstr. 19 • Mailänder Platz 7 • Damler AG Office V
yuicery.de

Nicht nur einmal, sondern gleich dreimal versorgt die Yuicery in stylischem Ambiente Stuttgart mit frischen Säften, Bowls in süß und deftig, Avocadobrot, Porridge und Heißgetränken. Die Bowls können selbst zusammengestellt und auch mit veganem Chick'n oder Pulled getoppt werden.



KÖRLE & ADAM

Feuerbacher-Tal-Str. 31
koerleundadam.de

Asiatische Currys, deutsche Küche, Zitronen-Risotto oder orientalische Bowls – in Alexander Körles und Thomas Adams exklusivem Restaurant in Feuerbach gibt es gehobene wechselnde Bio-Menüs auf der frei zusammenstellbaren Speisekarte.



DIE KICHERERBSE

Möhringer Str. 44b
die-kichererbse.com

Im süßen, kleinen, rein veganen Laden am Erwin-Schöttle-Platz gibt es von Ei- und Fleischersatz über vegane Süßigkeiten bis hin zu Tiernahrung alles, was man sich in der veganen Küche wünschen kann.

BELLEVUE

Stresemannstr. 38 • bellevuestuttgart.de

Vom Karotten-Lax über vegane Weiße mit süßem Senf und den Bellevue-Burger bis hin zu hausgemachten Mantel-taschen mit Schmorzwiebeln – das Bellevue bietet zwar keine rein vegane, jedoch ausschließlich vegetarische Küche mit atemberaubendem Panorama.



V-BANDITS

Kaffeeberg 3, Ludwigsburg •
v-bandits.de

Zwar nicht direkt im Kessel, aber in Ludwigsburg begeistert das vegane Restaurant V-Bandits mit Fleischküchle und Kartoffelsalat, Schnitzl „Viener“ Art, Torten, Kuchen und Donuts die schwäbischen Herzen.

VHY!

Reinsburgstr. 13 • vhydowe.care

Ob Pekannuss-Zimt Granola mit Kokos-Joghurt zum Start in den Tag, ein Grilled Cheese Sandwich zum Lunch oder hausgemachte Gnocchi mit grünem Gemüse und Rucola-Pesto als Dinner – im veganen Restaurant des Ex-VfB-Torwart Timo Hildebrand und Künstler Tim Bengel lässt sich zu jeder Tageszeit ein hausgemachtes Gericht aus vorwiegend regionalen Bio-Zutaten finden.



LECKERSCHMECKER KÜCHENFEE

Friedrichstr. 33, Waiblingen
leckerschmecker-kuechenfee.de

Von Tovvivee-Cupcakes über Erdbeer-Stracciatella- oder Kinder-Country-Torte bis hin zu Nougat-Creme-Donuts: Die Leckerschmecker Küchenfee verkauft online, sonntags beim Werksverkauf in Waiblingen und manchmal im Cäff Chen ihre umwerfenden Kuchen- und Tortenkreationen.



Studierende ohne StN

sind wie Linsen ohne Spätzle

StN+ Ab 4 €/Monat*

Alles, was du fürs Studium brauchst. Alles, was in Stuttgart wichtig ist: **Stuttgarter Nachrichten.**

- ▶ StN ePaper - täglich die digitale Ausgabe der Stuttgarter Nachrichten
- ▶ Unbegrenzter Zugang zu allen Webseiten-Inhalten auf StN.de und in der StN.DE App
- ▶ Mit Bildergalerien, Videos und unserem Podcast

Steige jetzt ein ins Abo für Studierende schon ab 4 €/Monat*

Schnell sichern unter:

stn.de/student

*Monatspreis für StN+
Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit einer gültigen Immatrikulationsbescheinigung.

**STUTTGARTER
NACHRICHTEN** **75**
JAHRE

WILLKOMMEN IM CLUB!

Endlich wieder lange und vor allem durchtanzte Nächte!

PROTON RE-OPENING W./ ZONDERLING

01.10.21 • Proton The Club • @protonthecub

Proton is back: Ganz unter dem Motto „Electronic Playground“ sorgt das holländische Duo Zonderling am 1. Oktober für funky Sounds mit tiefen Bässen. Tickets für das Re-Opening gibt's ab 17 Euro.

HERZ & SEELE W./ SKALA

01.10.21 • Romantica
@romanticastuttgart

Zeit für eSKALation in der Glitzerperle! Mit ihrem Release „Reborn Pulse“ auf Katemukke macht Produzentin und DJ SKALA mit heavy Bässen, luftigen Melodien und langen Breaks auf sich aufmerksam. Am 1. Oktober kommt die Berlinerin im Rahmen von Patrices „Herz & Seele“-Reihe in die Romantica.



SKALA



Yetti

CLOSING OPEN AIR NECKAR GALLERY

02.10.21 • Fridas Pier • @fridaspier

Die Open Air Neckar Gallery endet – und zwar mit einem ordentlichen Knall! Ab 17 Uhr wird auf dem Pier der Frida nochmal ordentlich gefeiert. Mit dabei sind Zeitverschiebung, Robin Treier und Kraut & Rüben.

MOLLY / IGOR TIPURA

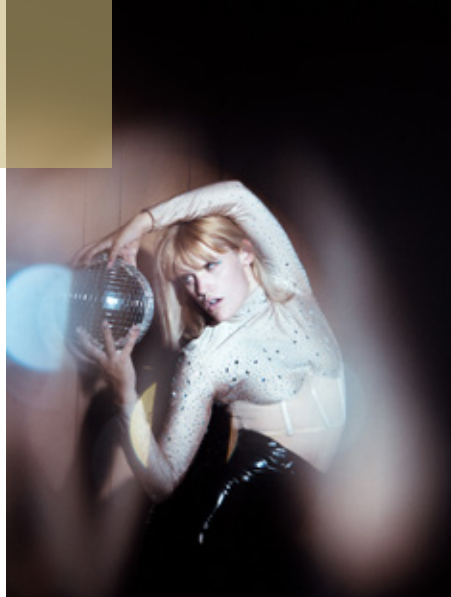
29.10.21 • Fridas Pier • @fridaspier

Ende Oktober empfängt Fridas Pier französischen Besuch – zu den Sounds von Molly kann ab 23 Uhr im Unterdeck getanzt werden! Am Start ist auch der Stuttgarter Local Hero Igor Tipura, der den meisten von seinem eigenen Label Kitjen bekannt sein dürfte.

HERZ & SEELE W./ YETI

30.10.21 • White Noise
@white.noise.stuttgart

Elektronischer Hochgenuss mit ganz viel Noise! Wenngleich sie früher selbst die Berliner Techno-Clubs unsicher machte, sieht man Yetti seit ihrem Debüt im Club Sisypheos heute vor allem hinter dem DJ-Pult: Darke Klänge kombiniert mit psychedelischen Soundelementen bringt sie am 30. Oktober ins White Noise.



SUPREME 17 JAHRE ANNIVERSARY

16.10.21 • Perkins Park
fb.com/perkinsparkstuttgart

Nach der Zwangspause im letzten Oktober ist die diesjährige „Supreme“-Birthdayparty dafür gestärkt zurück! Während Inan Batman, Damian, Val, Namaste, Astro, Mr. Eric Bee, Kalou, Cray, Swed Lu, Elex und Lerok auf dem Main Floor die Stellung halten, machen Sanel, Téodoro, Steve Turner, Giorg und Asmara die Black Box unsicher.

HALLOWEEN

31.10.21 • PURE / Cocolores
pure-stuttgart.de
cocoloresstuttgart.de

Ob schaurige Verkleidung à la Frankenstein oder das klassische Partyoutfit: Wer Halloween so richtig zelebrieren will, kann im PURE und dem Schwesternclub Cocolores zwischen von Spinnweben umrahmten Türen, jede Menge Blut und gespenstischen Gestalten in den Feiertag tanzen. Während hier für groovy HipHop, RnB und Urban gesorgt wird, ist das Cocolores mit Best of Clubhits am Start.



White Noise



Supreme



WEVIEW

WHITE NOISE INVITES GROOVEBOX (RE-OPENING)

01.10.21 • White Noise • @white_noise_stuttgart

Endlich wieder grooviger Sound im White Noise, denn der Club feiert sein lang ersehntes Re-Opening! Zusammen mit dem Sublabel Groovebox von Schimmer Records und Labelmanager Bernd Affleck und Mpeg heißt es am 1. Oktober: ganz viel Ambient, ganz viel Break, ganz viel Noise! Für die perfekte Ergänzung sorgt Resident Annéke Laurent.

TOYTOY PLAYS DAFT PUNK

29.10.21 • Schräglage • schraeglage.tv

Elektro und Jazz in hitziger Kombi: Toytoy kommen nach Stuttgart und wirbeln mit ihrer Jazz-Version von Daft Punks Homework die Schräglage auf! Der Mix aus hypnotischen House und wildem Punk mit jazziger Note lässt sich als definitiv tanzbar bezeichnen und versammelt am 29. Oktober auch Publikum abseits der üblichen HipHop-Crowd.

MODERN DAYS BY WEVIEW

24.09., 22.10., 26.11.21 • Romantica
@romanticastuttgart

Von House zu waschechtem Techno: Bei den Jungs von WEVIEW ist von Klassikern bis zu neuen Beats alles vertreten. Das für seine aufernden Partys bekannte Kollektiv ist mit den „Modern Days by WEVIEW“ endlich wieder voll und ganz für alle Liebhaber:innen der elektronischen Tanzmusik am Start! BLAK & CRÈER, HÄNSN, Dominik Krammer und Mindsogone geben sich hinterm Pult der Romantica die Ehre.

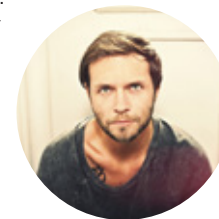


WIR VERLOSEN JE VERANSTALTUNG 2 GÄSTE-LISTENPLÄTZE! STICHWORT: WEVIEW + DATUM

25 JAHRE CLIMAX

climax-institutes.de

Das Climax wird 25 Jahre alt und das muss gefeiert werden! Fans von elektronischer Musik kommen hier nun seit einem Vierteljahrhundert auf ihre Kosten und haben im legendären Keller die eine oder andere durchfeierte Nacht erlebt. Grund genug, mal beim Betreiber Florian Buntfuß anzuklopfen und ihm drei schnelle Fragen zu stellen:



3 FRAGEN AN ... FLORIAN BUNTFUSS

Deine legendärste Erinnerung aus all den Clubnächten?

Legendär finde ich tatsächlich, dass die Tiefschwarz-Brüder seit einigen Jahren immer wieder an Halloween „Red Dog Returns“ bei uns feiern – wie auch in diesem Jahr. Ebenfalls nicht zu vergessen sind natürlich die unzähligen DJ-Nächte mit meinen „Traumraum“-Buddy Patrick Zigon!

Worauf freust du dich am meisten beim Reopening?

Endlich mal wieder so richtig was zu tun! Das Beste ist, dass die Mitarbeiter:innen endlich wieder direktes Feedback von den Gästen bekommen, denn das haben wir die letzten 18 Monate sehr vermisst! Die vielen tollen Gespräche, zusammen anstoßen, einfach das ganze Miteinander ...

Wie hat sich Climax in den 25 Jahren verändert?

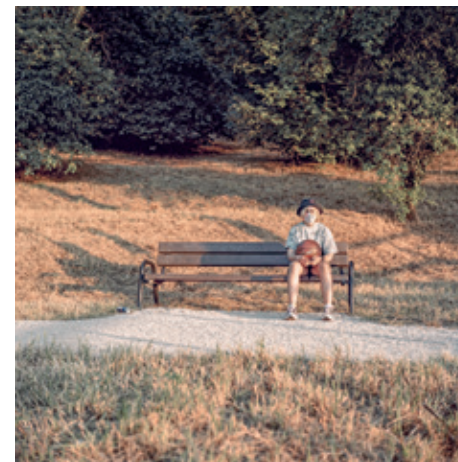
Das Climax hat sich die letzten Jahre immer mehr von einem klassischen Underground-Club zu einem kulturellen Space entwickelt und ist zu einer echten Größe im Stuttgarter Nachtleben geworden. Es ist sozusagen erwachsen geworden!

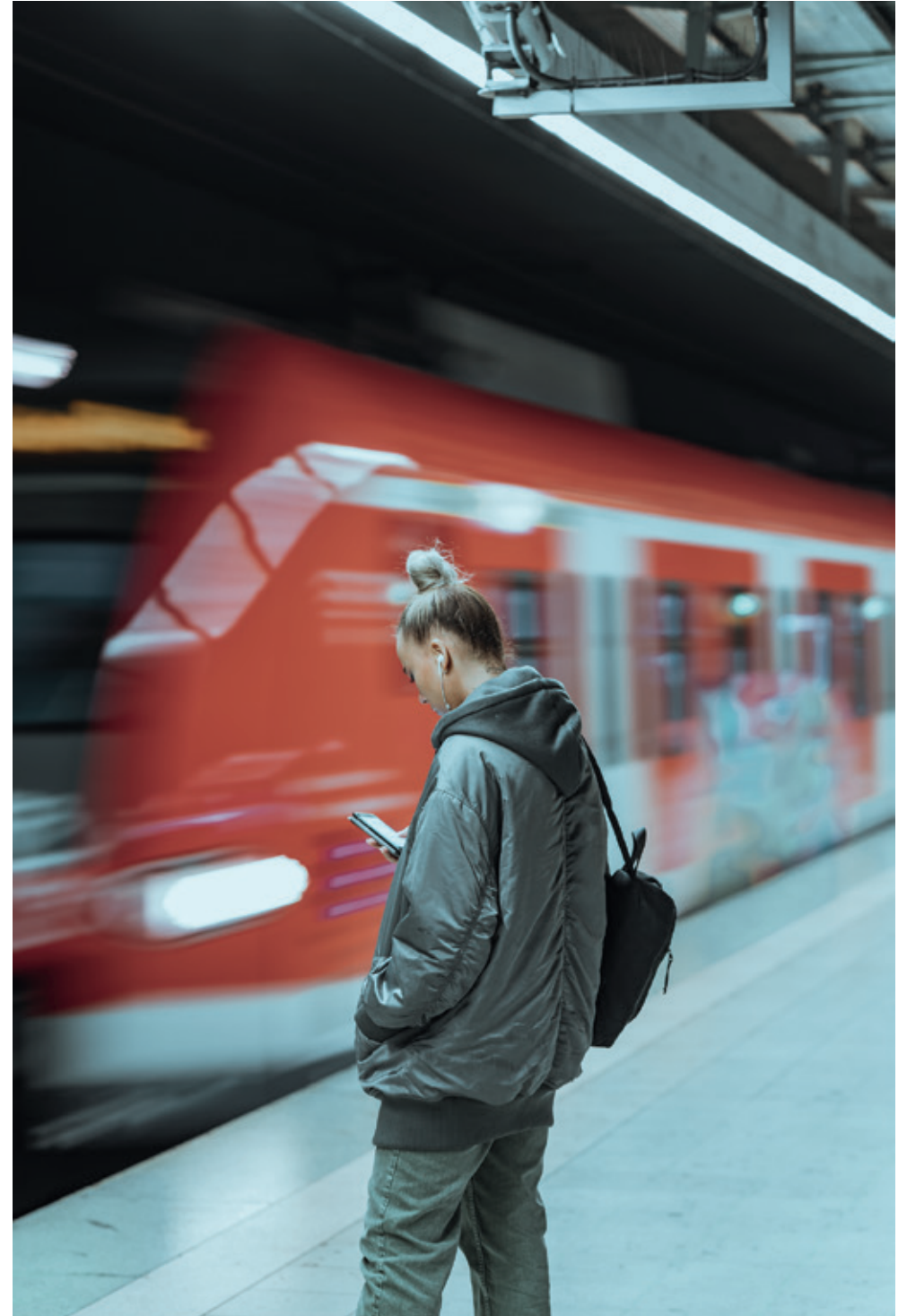


STADTBlick

Der Fotograf Daniel Kilgus erzählt mit seiner Kamera Geschichten – von seiner Umgebung und den Menschen in ihr. Dabei entstehen außergewöhnliche Momentaufnahmen, die der Stuttgarter durch seine Fotografie und mit seinem Talent für den entscheidenden Augenblick sichtbar macht.

danielkilgus.de
@ danielkilgus







WINE TIME!

WEINGÜTER IN UND UM STUTT GART

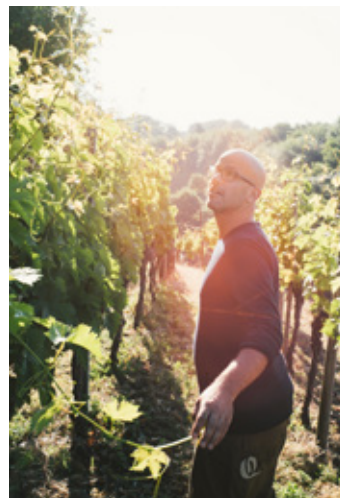
Unsere Kessellage hat mehr zu bieten als zahlreiche Stäffele und einen schönen Ausblick: jede Menge Weinreben und feine Tropfen aus Stuttgart und der Umgebung!

Pünktlich zum Herbst beginnt die Lese in den Weinbergen und Weingärtner:innen sowie Helfer:innen sind unterwegs für die Ernte der Trauben, um sie danach weiter zu leckeren Weinen direkt aus der Region zu verarbeiten. In nur wenigen Großstädten ist der Weinbau so präsent wie in Stuttgart – Grund genug, sich mal umzuschauen und die Vielzahl der Weingüter zu entdecken!

VON DER INNENSTADT BIS NACH BAD CANNSTATT:

Als eine der wenigsten Großstädte haben wir nicht nur außerhalb der Stadt jede Menge Weinberge, sondern auch mitten im Stadtgebiet. Der erste in diesem Metier war ein Weingärtner im Jahr 1250. Dieser bewirtschaftete laut Aufzeichnungen Weinberge im Stuttgarter Westen – im Kessel weiß man also schon lange, wie es geht! Für Jahrhunderte war der Weinbau eine der wichtigsten Einnahmequellen der Stuttgarter:innen. Angebaut wird Wein heute noch an den Hängen an der Karlshöhe, am Hasenberg, an der Weinsteige im Süden, am Pragsattel und an der Cannstatter Halde.

Eine Besonderheit in Stuttgart ist das eigene, städtische Weingut, dessen Geschichte sich bis ins 19. Jahrhundert zurückführen lässt. Das **WEINGUT DER STADT STUTTGART** besitzt Rebflächen von Bad Cannstatt bis Degerloch und die Weine sind ebenso traditionell wie vielfältig: Vom „Schlotzerle“ bis zum Premium-Merlot „Canstatter Zuckerle“ bietet das Weingut eine große Auswahl an feinen Rebsäften. In der eigenen Vinothek und der Weinbar „Schattenbruder“ kann das gesamte Sortiment des städtischen Weinguts gekauft und probiert werden.



Weingut der Stadt Stuttgart



Vinothek Schattenbruder



70469R!

Das in Stuttgart-Feuerbach angesiedelte Weingut **70469R!** des Jungwinzers Fabian Rajtschan wird bereits seit sieben Generationen von der Familie geführt. Eine Mischung aus solidem, traditionellen Handwerk und neuen Ideen machen die Kreationen wie den Riesling, Trollinger und Blanc de Noirs zu etwas ganz Besonderem. Zu kaufen gibt es die Tropfen im Onlineshop – wer lieber vor Ort probieren möchte, kann dies bei den eigens organisierten Weinproben in Feuerbach tun oder es sich in der Besenwirtschaft gemütlich machen.



WIR VERLOSEN* EINE FLASCHE 70469R!! STICHWORT: 70469R!

Im **WEINFACTUM BAD CANNSTATT** findet seine Ursprünge in der Cannstatter Weingärtnergenossenschaft, die bereits 1932 gegründet und später zum Weinfactum modernisiert wurde. Die Sorten wie Riesling, Muskateller und Trollinger wachsen in den besten Lagen von Marbach bis Untertürkheim und können im Onlineshop gekauft werden. Die eigene Vinothek am Römerkastell bietet neben edlen Tropfen einen fantastischen Ausblick über die Stadt.



EIN BISSCHEN WEITER RAUS:

In Kernen im Remstal gibt es eine weitere Adresse für beste Weine aus der Region. Im Traditionsunternehmen Wilhelm Kern wird seit vielen Generationen Weinbau betrieben. Die Weintrauben stammen aus den Lagen im Remstal und Stuttgart – in die Flasche kommen hier Sorten wie Trollinger, Riesling oder Cabernet Sauvignon. Mit der Kesselliebe ist außerdem eine weitere Linie aus dem Hause Kern entstanden, für die nur Reben aus dem Kessel zum Einsatz kommen und das die Liebe zu Stuttgart ins Glas bringt. Zu kaufen gibt es die Kreationen unter anderem in den 0711Stores, im Kaufhaus Mitte oder bei Wein-Moment. Die eigene Vinothek, feine Winetastings und virtuelle Weinproben machen das Weinerlebnis perfekt. Die jüngste Errungenschaft: Die charaktervolle Linie „Von Stetten“.



WIR VERLOSEN* EINEN 6ER-KARTON DER WEINLINIE „VON STETTEN“! STICHWORT: VON STETTEN



Wilhelm Kern



ZWISCHEN UNTER- UND OBERTÜRKHEIM:

Unter- und Obertürkheim mitsamt dem Würtemberg sind der Place to be, wenn es um das Thema Wein geht. Ein paar Kilometer von der Stuttgarter Innenstadt entfernt, prägen die Weinberge hier das Landschaftsbild. Die vor allem mit lokalen Sorten wie Trollinger und Lemberger bewachsenen Reben laden zu ausgedehnten Weinwanderungen an. Die **WEINMANUFAKTUR UNTERTÜRKHEIM** betreibt ihre Kelter direkt in der Ortsmitte Untertürkheims und das bereits seit knapp 120 Jahren. In den beiden Vinotheken in Ober- und Untertürkheim kann man die Tropfen der Manufaktur bei Erlebnisweinproben verkosten oder im eigenen Shop erstehen.



Weinmanufaktur Untertürkheim



Weingut Schwarz



Weingut Warth



Zwischen Untertürkheim und Rotenberg liegt auch das **WEINGUT WARTH** – direkt am Fuß des Würtemberg werden hier vor allem Trollinger, Riesling, Lemberger und Spätburgunder angebaut. Der Traditionsbetrieb bietet neben dem eigenen Shop auch Online-Weinproben an. Wer die edlen Tropfen lieber direkt am Ort des Geschehens erleben möchte, kann dies bei den eigens organisierten Proben direkt in den Weinbergen tun.



WIR VERLOSEN* DREI GUTSCHEINE IM WERT VON 10 EURO VOM WEINGUT WARTH! STICHWORT: WEINGUT WARTH



FAIR'N GREEN: NACHHALTIGER WEINBAU BEI DER WEINMANUFAKTUR UNTERTÜRKHEIM

weinmanufaktur.de • fb.com/weinmanufaktur.de
@weinmanufakturuntertuerkheim



1887 gegründet, zählt die Weinmanufaktur Untertürkheim nicht nur zu den traditionsreichsten Winzergenossenschaften Deutschlands, sondern ist dank des Credo „Qualität vor Quantität“ mit ihren Erzeugnissen auch weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Kein Wunder, schließlich haben sich die rund 40 Winzer:Innen der Genossenschaft darauf verständigt, bei ihren Weinen nicht auf die Masse, sondern vielmehr auf die Unverwechselbarkeit und den Geschmack zu achten.

Trotz der mehr als 130-jährigen Geschichte des Weinbaus in Stuttgart ist der Fokus der Genossenschaft jedoch alles andere als altbacken. Im Gegenteil – innovationsbewusst und mit neuester Technik ausgestattet, legt der Verbund viel Wert auf eine moderne Arbeitsweise. So ist die Weinmanufaktur Untertürkheim seit zwei Jahren als erste deutsche Genossenschaft „FAIR'N GREEN“-zertifiziert. Das Nachhaltigkeitsiegel garantiert Richtlinien, die sowohl die Bereiche Betriebsführung und Anbau als auch Umwelt, Gesellschaft und die Wertschöpfungskette betreffen. So soll gewährleistet werden, dass der Weinbau im Einklang mit der Natur und Verantwortungsbewusstsein gegenüber den nächsten Generationen geführt wird.

Auch bei der diesjährigen Lese liegt der Fokus ganz klar auf Nachhaltigkeit: Soweit möglich, wird von Hand gelesen und auf schweres Gerät verzichtet. Bei der Traubenannahme und der späteren Verwertung des Leseguts werden zudem keine Aromahefen hinzugefügt, um das volle natürliche Potenzial der Trauben im Keller herauszuarbeiten. Auf chemischen Reinigungsmittel wird in der Kellerwirtschaft vollständig verzichtet, stattdessen sind alle eingesetzten Materialien biologisch abbaubar. Sogenannte Holz-Chips (Aromen) oder Holzpulver sucht man hier vergeblich – nur echte und traditionell hergestellte Weinfässer kommen zum Einsatz und sind Basis für den unverwechselbaren Geschmack.



Nachhaltigkeitsziele wie die Reduktion der CO₂-Emissionen, höhere Biodiversität und gesellschaftliches Engagement werden dabei nicht nur als Werte festgehalten, sondern auch gelebt und sogar anhand messbarer Kriterien bewertet. Um das „Fair'n Green“-Zertifikat aktuell zu halten, muss nämlich Jahr für Jahr eine nachweisliche Verbesserung der zu erfüllenden Maßnahmen belegbar sein. Umso schöner, dass die Weinmanufaktur Untertürkheim diese Auszeichnung auch im dritten Jahr mit Stolz trägt!





MAXWEIN

Beim **COLLEGIUM WIRTEMBERG** trifft Tradition auf Moderne: Die Mitglieder kreieren ganz besondere Weine made in Baden-Württemberg. Vielfache Auszeichnungen geben dem Team des Collegiums recht. Das Angebot des Shops umfasst verschiedenste Rebsorten von Süß- bis Schaumwein. Bei den wöchentlich stattfindenden Weinsontagen können die Kreationen gekauft und auf der eigenen Terrasse probiert werden.

Besonderen Wein gibt es auch vom Familienbetrieb **WEINGUT WÖHRWAG** – mit viel Liebe zum Thema widmet sich hier die ganze Familie den hauseigenen Sorten wie Riesling, Lemberger, Merlot und Cabernet. Die Trauben wachsen auf rund 20 Hektar am Untertürkheimer Herzogenberg und können im Shop erstanden oder bei Menübenden in der „Bo'teca“ verkostet werden.

Der Jungwinzer Maximilian Dinter mischt mit seinen Produkten von **MAXWEIN** mit besonderen Weinen und modernen Designs den traditionellen Weinbau in Stuttgart auf. Spannende Sorten wie den Riesling „Hand und Fuß“ gibt es im Onlineshop zu kaufen.



**WIR VERLOSEN* EINE
FLASCHE LEMBERGER DES
JUNGWINZERS MAXWEIN!
STICHWORT: MAXWEIN!**

Von Alt- bis Mönchberg baut auch das **WEINGUT DIEHL** in Untertürkheim seine Weine an. Hier kommen hauptsächlich Trollinger, Merlot, Riesling und Weißburgunder in die Flasche. Bei digitalen Weintastings können die Kreationen von Thomas Diehl bequem von zuhause verkostet werden – kaufen kann man sie ebenfalls im eigenen Onlineshop.

Im **WEINGUT RUOFF** in Obertürkheim und den eigens bebauten Steillagen zwischen Esslingen und Fellbach werden seit mehreren Generationen eigene Sorten wie Riesling, Ruländer und Pinot Gris angebaut. Die eigene Besenwirtschaft des Familienbetrieb befindet sich direkt über dem 500 Jahre alten Weinkeller und lädt zu gemütlichen Weinabenden ein, die Weine können vor Ort gekauft werden.

Auch im **WEINGUT ZAISS** arbeitet die Familie seit Generationen mit viel Liebe zur Tradition an den eigenen Kreationen wie dem Riesling, Chardonnay oder Spätburgunder. Im hauseigenen Sonnen-Besen in Obertürkheim gibt es die leckeren Weine in historischem Setting zu probieren. In der Vinothek und im Onlineshop können die Tropfen außerdem erstanden werden.



MAXWEIN

BESUCHE DIE DESIGNMESSE BLICKFANG IN DEINER NÄHE UND ENTDECKE DEINE NEUEN LIEBLINGSSTÜCKE. GARANTIERT INDIVIDUELL, NACHHALTIG UND GANZ BESONDERS.

OKTOBER 2021

22 – 24 HAMBURG

28 – 30 STUTTGART POP-UP

NOVEMBER 2021

27 – 28 DÜSSELDORF

MÖBEL
MODE
SCHMUCK

BLICK DESIGNMESSE FANG



**TICKETS
KAUFEN**



BLICKFANG-DESIGNSHOP.COM

**SCHÖNER
WOHNEN**

BLICKFANG.COM



WORT-WECHSEL

Statt klassischem Interview lassen wir die Protagonisten bei unserem Wortwechsel selbst die Fragen stellen.

Die Clubkultur hat schwere Monate hinter sich – von monatelanger Schließung bis zu schlagartiger Öffnung und kaum umsetzbaren Regelungen mussten Clubbetreiber:innen und Protagonist:innen des Nachtlebens einiges mitmachen. In unserem Wortwechsel haben sich der Stuttgarter Nachtmanager Nils Runge, Theresa Kern vom Club Kollektiv / IG Clubkultur Baden-Württemberg und Benjamin Kieninger vom Club Kollektiv / Fridas Pier ausgetauscht, wie sie die letzten Wochen empfunden haben und wo sich auch Chancen für die Zukunft von Stuttgarts Nachtleben eröffnet haben.

Nils: Mich würde interessieren, wie ihr die letzten Wochen erlebt habt und warum es manchmal vielleicht nicht ganz so einfach war.

Benny: Für uns von der Frida waren es wilde Zeiten! Aber jetzt, nach der erfolgreichen Eröffnung, gehe ich wieder sehr, sehr positiv in die nächsten Tage und Wochen und freue mich mega, dass wir nach so vielen Diskussionen öffnen können. Mit der Masken-Geschichte, also das war ja schon abgefahren ... Ich war auch persönlich sehr

überrascht, dass wir letzte Woche den Club ohne Maske aufmachen durften. Das hätte ich tatsächlich nicht so kommen sehen. Vor allem nicht in Baden-Württemberg, das eigentlich immer ganz hinten war bei den Corona-Lockerungen mit Bayern.

Nils: Wir haben so viel mit dem Gesundheitsamt, dem Ordnungsamt und dann auch wieder mit dem DEHOGA gesprochen – da sind im Hintergrund so viele Dinge passiert, weil innerhalb von sechs bis acht Wochen dieses Konzept vorbereitet wurde. Wie kriegen wir die Clubs geöffnet? Es gab dann kleine Rückschläge aufgrund einer vielleicht fehlerhaften Medienberichterstattung – so würde ich es nennen.

Benny: Das Karlsruhe-Thema?

Nils: Genau, der Club in Karlsruhe. Wir waren in Verhandlungen und dann kam die Berichterstattung,

dass in Karlsruhe ein Club geöffnet hatte und es sehr viel Corona-Fälle dort gab. Aber der Fehler war eben, dass es eigentlich kein Club war, sondern eine Location, die mit einer Bar-Konzession geöffnet hatte. Und daraufhin wurden die gesamten Gespräche auch wieder zurückgerollt und wir mussten noch mal neu anfangen. Anschließend ging es, wie Benny gerade richtigerweise gesagt hat, plötzlich Schlag auf Schlag: Freitags kam die Vorankündigung, dass die Maskenpflicht eventuell kommt. Montag dann das offizielle „Go“. Erstmal war gar nicht klar: Wo liegen jetzt die Verantwortungen? Ist das Gesundheitsamt vor Ort verantwortlich? Ist das Sozialministerium verantwortlich? Für die Maskenbefreiung musste erst mal geklärt werden: Wer hat denn überhaupt eine Konzession, um sie beantragen zu können? Die Befreiung kann man ja nur beantragen, wenn man einen Club oder eine Diskothek hat.

Resi: Wir haben jetzt mal eine Branche rausgesucht, in der wir diese Maskenpflicht irgendwie versuchen wegzukriegen. Und natürlich ist dann der Plan zu sagen: Hey, dann können auch andere nachkommen. Das ist ja auch eine Frage der Fairness. Die Lobby ist gerade für die Clubkultur groß und das ist wichtig, damit sie von der Politik auch gehört wird.

Nils: Und ich glaube, das ist was Wichtiges. Vor allem dank der IG Clubkultur Baden-Württemberg habe wir es auch geschafft, in der Vergangenheit Themen auf Landesebene zu setzen. Wir haben in unserem Koalitionsvertrag dreimal „Clubs“ stehen – das erste Mal in der Geschichte von Baden-Württemberg. Das ist ein schönes Zeichen. Was mich interessieren würde: Was glaubt ihr denn, hätte transparenter oder kommunikativer besser funktionieren müssen? So dass es vielleicht für euch noch einfacher gewesen wäre, zu öffnen?

Benny: Ich glaube einfach die Vorlaufzeiten. Nicht dieses: Heute sage ich, dass es morgen losgeht. So ist es schwer planbar. Wir haben uns auch überlegt, wie wir die Bookings machen, wie wir das veröffentlichen und haben dann schnell gemerkt: Die Leute kaufen sich gerade keine Tickets im Voraus von vier Wochen. Und dieses auf Sicht fahren ist das, was einen so zermürbt. Klar ist das schwierig, aber es war teilweise schon sehr diffus – das hätte man vielleicht besser vorbereiten können.

Resi: Aber ich glaube, das war generell ein Problem. Ich habe sehr viele Jahre in einer Kulturbühne gearbeitet und letzten Oktober hatten wir genau das: Man muss super schnell reagieren und innerhalb einer Woche wieder ein neues Hygienekonzept umsetzen. Wie machen wir das mit den Sitzplätzen? Und wie achtet man darauf, dass alles eingehalten wird?

Benny: Auch die Ämter waren mit der Situation überfordert. Regeln sind schön auf dem Papier, aber die muss man dann auch kontrollieren und durchsetzen, das ist lange nicht

zu wissen. Haben wir jetzt in der Verordnung ja auch gesehen, dass es möglich ist.

WIR HABEN IN UNSEREM KOALITIONSVERTRAG DREIMAL „CLUBS“ STEHEN – DAS ERSTE MAL IN DER GESCHICHTE VON BADEN-WÜRTTEMBERG. – NILS

wirklich passiert. Da muss der dafür Zuständige los und dann eben auch mal die Maßnahmen durchsetzen.

Nils: Ich glaube, dass teilweise intern gar nicht so gewusst wurde, was gerade der aktuelle Stand ist. Die Regeln kommen vom Bund aufs Land, vom Land auf die Stadt. Und da ist dann Interpretationsspielraum.

Resi: Es ist nicht nur alles immer verboten, sondern man hat schon die Möglichkeit, wenn man in den Dialog tritt. Das ist auch für die Betreiber:innen ganz wichtig

Nils: Aber das ist, finde ich, zum Beispiel das Spannende gerade an meiner Position, genau diese Schnittstelle zwischen Politik, Verwaltung und der Szene. Zu vermitteln – was gar nicht so einfach ist, weil es komplett unterschiedliche Bedürfnisse sind und teilweise auch Missverständnisse herrschen. Die Clubs, die sind nicht nur Müll und Lärm, sondern die machen wirklich Kultur. Und auf der anderen Seite die Clubbetreiber:innen, die vielleicht auch sehen: Ja, und die Verwaltung ist nicht immer nur alt, verstaubt und gegen uns, ➔



Fotos © Sverija-Jonas



sondern die haben auch innovative Ansätze oder haben Lust, gemeinsam an Lösungen zu arbeiten. Das ist ja überregional auch Stadtmarketing: Wenn man alternative Clubs mit einem spannenden Programm hat, dann reist man auch dafür. Und wenn wir das schaffen, in Stuttgart wieder mehr aufrechtzuerhalten und daran arbeiten, ist allen geholfen.

Resi: Und genau deswegen ist es auch so wichtig, verschiedenen Akteure:innen in der Politik das zu zeigen. Die wissen oft gar nicht, was Clubkultur eigentlich ist und wo die Unterschiede liegen – deswegen haben wir die Leute auch immer mal wieder mitgenommen.

Benny: Um diese Vielfalt auch kennenzulernen. Die letzten Wochen, Monate oder Jahre haben doch gezeigt, dass das wichtig war, dass

ES IST EINFACH SCHÖN, WIEDER GEÖFFNET ZU HABEN – ALLE LÄCHELN, ALLE FREUEN SICH.

– BENNY

man sich in kleinen Kollektiven engagiert. Corona hat jetzt keinen Spaß gemacht, aber wenn man genau hinguckt, dann gibt es schon auch ein paar gute Sachen, die sich dadurch schneller entwickelt haben.

Nils: Wir haben glaube ich vor allem durch Corona gemerkt, wenn sich unterschiedliche Clubs zusammenschließen, kann man sehr viel erreichen – das Club Kollektiv hat unglaublich viel erreicht. Die Stelle, in der ich

heute hier bin, ist auch dem Club Kollektiv zu verdanken. Und jetzt haben wir auf einer höheren Ebene noch mal gesehen: Okay, wenn sich das Club Kollektiv mit der Eventkultur Rhein-Neckar zur IG Clubkultur zusammenschließt, die IG Clubkultur mit der DEHOGA und dem BDT in Diskussionen geht, dann kann man gemeinsam, weil man einfach auch eine starke Stimme hat und viele Betriebe vertritt, sehr viel erreichen.

Benny: Naja, ich denke und hoffe, dass wir aus dem Gröbsten raus sind. Es ist einfach schön, wieder geöffnet zu haben – alle lächeln, alle freuen sich. Da kriegst du wirklich

auch ein bisschen Gänsehaut, weil es sich wieder anfühlt wie ein bisschen Normalität.

Nils: Mich würde jetzt auch interessieren, Benny, hattet ihr am vergangenen Wochenende das Gefühl, dass andere Leute bei euch im Club waren? Gerade 18-Jährige, die davor überhaupt gar nicht die Möglichkeit hatten?

Benny: Am Freitag hatten wir eine Veranstaltung, da hatten wir ein sehr junges Publikum. Zu denen meinte ich dann auch: Darf ich mal euren Ausweis sehen? Die waren das erste Mal im Club.

Resi: Wie geil das für die gewesen sein muss! Die kennen dieses Feiern im kontrollierten Rahmen ja meist gar nicht.

Nils: Da sieht man, wie viel Emotionen beim Feiern und im Nachtleben im Spiel sind, weil Leute irgendwie einen Ausgleich finden und wie sehr sie darauf gewartet haben. Auch für die Künstler:innen ist das brutal wichtig.

Benny: Hoffen wir einfach, dass alles im Rahmen bleibt und wir keinen Rückzieher mehr machen müssen. Das wäre schon Big Drama, weil wir planen jetzt endlich mal langfristig. Also, krass ist auch, wie sich die Schere bei den Bookings aufgetan hat. Die Kleinen kriegen jetzt noch weniger als früher und die Großen noch mehr. Die weltweite Nachfrage ist natürlich extrem angezogen.



Nils: Aber wie macht ihr das dann jetzt? Arbeitet ihr viel mit Locals und bucht nur noch einen großen Headliner?

Benny: Wir bauen jetzt unsere Residents auf, auch größere Namen. Wir machen mal ganz locker mit den Bookings, wir wollen da nicht gleich von Null auf Hundert gehen. Wir wollen auch keine Leute einfliegen aus der Weltgeschichte, das ist nicht die richtige Zeit dafür.

Nils: Glaubt ihr, dass das langfristig eine Tendenz bleiben wird und man sich zweimal überlegt, ob man den DJ aus Amerika einfliegen lassen muss?

Benny: Hoffe ich, ganz klar. Regionalität ist für uns sowieso ein wichtiges Thema.

Resi: Der gute Nebeneffekt wäre ja auch, dass man hier die regionalen Künstler unterstützt, weil wir haben richtig gute Leute hier. Also wenn man in Stuttgart ganz gut auflegen kann und hier spielt, würde sich das ökologisch und sozial Nachhaltige ja irgendwie ergänzen. Das wäre eine richtig gute Situation.

Nils: Genau deswegen hat mich jetzt interessiert, wie die Tendenz nach Corona ist – wie man es eben schaffen kann, die lokale Szene einfach stärker aufzubauen. Auch das Thema Diversität spielt hier eine große Rolle. Für mich ist einer der wichtigen Punkte, die wir nach Corona hoffentlich beibehalten, dass wir einfach sagen: Okay, natürlich gibt es zwischen manchen Clubs einen Konkurrenzkampf und es wird auch nicht überall Überschneidungspunkte geben. Aber es gibt viele Themen, die wir gemeinsam angehen können. Wir können politisch viel, viel mehr erreichen, weil wir eine viel größere Stimme und dadurch auch eine größere Lobby haben.

INFOS:

Mehr zum Club Kollektiv, der IG Clubkultur Baden-Württemberg, der Koordinierungsstelle Nachtleben und Fridas Pier findet ihr unter

clubkollektiv.de
clubkultur-bw.de
popbuero.de/
nachtmanager-stuttgart.de
fridaspier.de

Mehr zur Location und was die Jungs vom Hillsons sonst noch so Spannendes treiben, erfahrt ihr unter hillsons.de

Danke für die spannenden Einblicke und vielen Dank an das Team des Hillsons für die tolle Location!



Fotos © Svenja Jonas

LOKALRUNDE

In unserer neuen Rubrik stellen wir euch die Köpfe hinter Stuttgarts schönsten Gastropots vor!



ERIC BERGMANN

JIGGER & SPOON

Der Barkeeper und Mitbetreiber des Jigger & Spoon ist für dessen exzellente Drinks längst auch über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Seit Kurzem hat die Bar ihre Tresortüren endlich wieder geöffnet!

Samstagabend – wo trifft man dich?

„Da wir seit dem 17. September wieder geöffnet haben, selbstverständlich im Jigger & Spoon oder aber hinter einem anderen Tresen dieser Welt zur Gastschicht ;-“

Ein Gast, an den du dich auch in den nächsten drei Jahren noch erinnern wirst?

„Die Dame kam mit einer Gruppe von Cocktailtrinkern in die Bar, setzte sich und bestellte mit einem leicht enttäuschten Unterton „etwas Alkoholfreies“. Da wir seit einiger Zeit auch den Fokus auf alkoholfreie

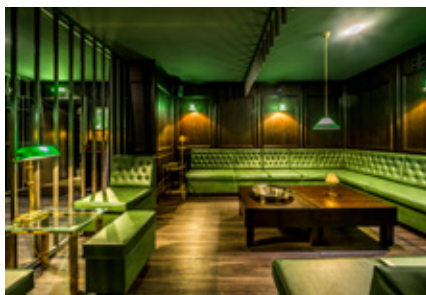
Getränke setzen, konnte ich ihr etwas empfehlen, dass den alkoholischen Mixgetränken in kaum etwas nachsteht. Ihre Antwort war ein herzliches Dankeschön und die Aussage, dass sie sich zum ersten Mal ernst genommen fühlt. Für mich ein Gänsehautmoment.“

Wenn du nur einen Drink von eurer Karte bestellen könntest, welcher wäre das?

„Kubanische Landweinschorle oder Champagner. Ich orientiere mich da mittlerweile wirklich an den einfachen Dingen. Auf unserer neuen Karte haben wir allerdings auch so einiges Ausgefallenes dabei. Quasi ein bisschen was für jeden.“

Welcher Tipp bringt Drinks zuhause auf ein neues Level?

„Eis! Doppelt gefrostenes, qualitativ hochwertiges Eis! Am besten von der Tankstelle, da hygienisch einwandfrei. Es sollte sich dabei um EisWÜRFEL oder zumindest Volleiskegel handeln. Die Hohleiskegel sind unbrauchbar. Und dann nicht damit sparen. Ein Longdrink sollte randvoll mit Eis sein, damit er nicht verwässert, das Mischungsverhältnis stimmt und das Getränk auch entsprechend kühlt.“



ROBIN HACKH

FRITZ

Frisch gebackene Laugen-Bagel, karamellisierter Camembert und stilvolles Interieur – Robin Hackh, Mitbetreiber des neuen Frühstücksrestaurants FRITZ im Designhotel EmiLu, hat ein Händchen für guten Geschmack – und das für Gaumen und Auge gleichermaßen.

Samstagabend – wo trifft man dich?

„Im La Piazza zum Pizza essen und danach mit Freunden auf ein Glas Vino auf unserem Balkon.“

Euer Konzept in 3 Worten?

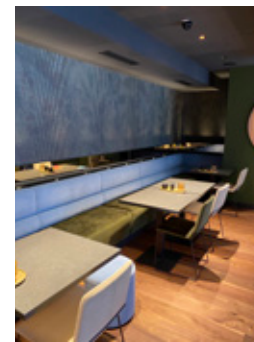
„Design, modern, lecker.“

Wenn du nur ein Gericht von eurer Speisekarte bestellen könntest, welches wäre das?

„AVOLOVER mit Bacon und danach einen French-Toast.“

Welcher Tipp bringt Frühstück zuhause auf ein neues Level?

„Sich über Bock.Auf.Frühstück das Frühstück von seinem Lieblingsspot vor die Haustüre liefern lassen.“



Fotos © Eric Bergmann © Wolfgang Simm, Jigger & Spoon © Jigger & Spoon

HAVANNA

CAFÉ & COCKTAILBAR ★ STUTTGART

FIESTA LATINA

WE'RE
Open

FR+
SA+
VOR FEIERTAGEN
17-5 UHR

PAULINENSTR. 49 • 70178 STUTTGART • HAVANNA-STUTTGART.COM

Instagram HAVANNA_STUTTGART

Facebook HAVANNASTUTTGART

STREIFZUG: DEGERLOCH

Bei unserem „Streifzug“ entdecken wir für euch neben den bekannten auch die auf den ersten Blick versteckten Hausnummern Stuttgarts schönster Straßen.



Bunte Blätter, Zwetschkengucken, Kürbissuppe und Besenwirtschaften – in unserem Streifzug begeben wir uns auf die Suche nach dem goldenen Herbst und stattdessen Degerloch einen Besuch ab. Ob mit dem Roller die Neue Weinsteige hinauf, entspannt ab dem Schlossplatz mit der U-Bahn, etwas aussichtsreicher mit der Zahnradbahn oder zu Fuß durch die Weinberge – Wege nach Rom, äh Degerloch, gibt es viele. Wir entscheiden uns für die Zacke und steigen an der Haltestelle Marienplatz ein.



Es dauert nicht lange, bis wir an unserem ersten Stopp ankommen. Im Sternerrestaurant Wielandshöhe lädt der Spitzenkoch, Autor und Imker Vincent Klink auf Halbhöhenlage zu mehrgängigen Kreationen aus regionalen Zutaten – atemberaubenden Ausblick inklusive. Für uns geht es vorbei an schicken Häuserfassaden und verspielten Schrebergärten weiter nach oben. So gelangen wir auf direktem Weg zum Dating-Spot und Aussichtspunkt Nummer 1 (so zumindest die Überzeugung der Redaktion): dem Santiago-de-Chile-Platz. Seinen Namen verdankt der Platz einer Initiative des Architekten Georg Kieferle, der als Honorarkonsul des chilenischen Konsulats den Platz nach der dortigen Hauptstadt benannte. Good to know: In Santiago de Chile findet man das dazugehörige Pendant, den Plaza Stuttgart.



Zurück in der Zacke, die dort an der Haltestelle „Haigst“ Halt macht, machen wir uns ohne weitere Umwege direkt auf nach Degerloch. Von der U-Bahn-Haltestelle aus gelangt man zur Epplerstraße. Bei der Hausnummer 1 statten wir direkt der Weinstube Klink, einem kleinen und versteckten Restaurant, einen Besuch ab. Neben den Klassikern wie Maultaschen und Zwiebelrostbraten werden je nach Saison auf der großen Tafel weitere aktuelle Gerichte angeboten. P.S. Reservieren lohnt sich aufgrund der begrenzten Platzanzahl in jedem Fall!



Für ihre vom Deutschen Brotinstitut e.V. ausgezeichneten und natürlichen Produkte ist die Bäckerei Schrade bekannt. Obwohl der Familienbetrieb ursprünglich aus Möhringen stammt, hat sich hier eine weitere Filiale etabliert, bei der wir uns erst einmal mit einem Zwetschkengucken eindecken. An der Ecke Epplerstraße / Löwenstraße geht es kulinarisch weiter: Im Restaurant Fässle serviert der gebürtige Franzose Patrick Giboin traditionelle Haute Cuisine und kombiniert diese mit internationaler und moderner Küche. Ein Großteil der verwendeten Zutaten stammen von den Stuttgarter Wochenmärkten und damit direkt aus der Region.



Bevor wir weiter durch Degerloch spazieren, machen wir vor dem Überqueren der Kreuzung noch einen kurzen Stopp bei D' Mauldasch von Antonia Loth und Thomas Ziegler. Neben einem täglich wechselnden Mittagstisch bekommt man hier frischen, handgemachten Maultaschen auch als schwäbisches Streetfood auf die Hand bzw. am Stiel für unterwegs. Passend zum Herbst decken wir uns dort außerdem mit leckeren Steinpilzmaultaschen und Kürbissuppe aus dem Weckglas ein – das Sortiment kann man sich sogar direkt vor die Haustür liefern lassen. Bonjour heißt es bei Feinkost Ab Rampe. Nach dem Motto „Das Leben ist zu kurz für mittelmäßiges Essen“ werden hier qualitativ hochwertiges Fleisch sowie Meeresfrüchte, Fisch und Käse angeboten.





Da sich die schwäbische Küche bisher so perfekt durch unseren Streifzug und damit auch durch Degerloch zieht, machen wir direkt so weiter und überqueren die Straße. Im Gasthaus zum Hirsch findet man „Schwäbisches Küchen-Handwerk ond no meh“. Auf der Speisekarte sind daher die Klassiker Linsen mit Spätzle und der bei den Gästen besonders gelobte Sauer-rahmbraten beliebt.



Und was wäre der Herbst ohne Besen? Für uns Grund genug, um unseren Streifzug bei zwei Institutionen in Degerloch ausklingen zu lassen. Seit September bis Ende Oktober hat die Besenwirtschaft Gohl bei d'r Elsbeth wieder geöffnet und serviert im ehemaligen Bauernhaus trockenen Trollinger, Rotwein und Rosé sowie frischen Riesling und Cabernet aus Sauvignon und Merlot – alles im eigenen Barrique gereift und in Kombination mit hausgemachten schwäbischen Spezialitäten kredenzt. Degerlocher Wein von Scharrenberg wird bei der Besenwirtschaft Der Besen der Familie Gohl serviert, die ihre Gäste ab dem 10. November bis zum 17. Dezember erneut in der Leinfelder Straße empfängt.

Für diejenigen, die bei ihrem Ausflug nach Degerloch die Natur außerhalb von Stuttgart genießen wollen, lohnt sich ein Spaziergang Richtung Waldau über den Fernsehturm und den Wernhaldenpark zurück zum Marienplatz. In den Genuss des goldenen Herbstes kommt man im Wald auf dem Weg nach Sillenbuch. Unser Tipp: Mit Tee in der Thermoskanne eindecken, Picknickdecke einpacken und die frische Luft am Eichenhain genießen. Für welche Option ihr euch auch entscheidet, eines ist sicher: Ein Ausflug in den Stadtbezirk auf der Filderebene lohnt sich und sorgt für Abwechslung an sonnigen Herbsttagen!

Fotos © Svenja Jonas





MAYHA SUAYSOM

Die freie Illustratorin Mayha Suaysom kam vor einiger Zeit aus ihrer Heimat Bangkok nach Stuttgart. Die Stuttgarter Stäffele sieht sie als Sinnbild für das Auf und Ab ihres Lebenswegs.

mayha-suaysom.com • @mayha

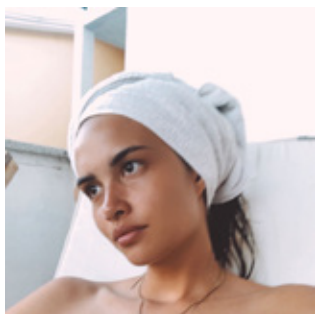
Druckt
zuverlässig,
schnell
und günstig.


Colorpress

Colorpress Druckerei GmbH
Max-Born-Strasse 2 72622 Nürtingen
www.colorpress.de

SCHON DURCH?

Wir halten euch bis zur nächsten Ausgabe auf dem Laufenden:



An der Stuttgarterin KITI ARSA kommt in der elektronischen Szene im Kessel aktuell niemand vorbei! Neben ihren DJ-Auftritten für alle möglichen Clubs und Festivals mit ihrem ganz besonderen Sound aus (Acid-) House und Breakbeats veranstaltet die Künstlerin mit „Shari Vari“ und „AVRA SOUND“ auch eigene Events. Mit ihrer Playlist für unsere Herbst-Ausgabe versorgt uns KITI ARSA mit 15 Songs, die uns perfekt durch einen (hoffentlich) sonnigen Herbst begleiten!

Die gesamte Playlist gibt's unter reflect.de/playlist-27-kiti-arsa und zum direkt Reinhören auf unserem Spotify-Kanal!



reflect.de

[f reflectmagazin](#)

[@ reflectstuttgart](#)

re.flect Wochen-Update: Einfach unter reflect.de Mailadresse angeben und keine Stuttgart-News mehr verpassen!

RE.FLECT PLAYLIST #27 KITI ARSA

@ kiti_arsa

- 1 Casa Nova – finji, Majeed
- 2 Magic – Suff Daddy, J.Lamotta, Ill Camille
- 3 Pitti – Sumo
- 4 Settle Down – Chief Oregano
- 5 Hawaii – MVSP
- 6 Drive – Banyan, Tereza
- 7 You Got the Love (Summer Soul Refix) – Yo Momma So Phat
- 8 I Needed – Hanna
- 9 Blue Moon Tree – Lone
- 10 J – Strauss
- 11 Ischia – Isola
- 12 Trans Love Vibration (Eris Goes to Church) – Eris Drew
- 13 Rose – Poté
- 14 It's Just Life – Pinty
- 15 CAN I? – Deema

VORMERKEN:

DAS NÄCHSTE RE.FLECT ERSCHEINT AM
FREITAG, DEN **25. NOVEMBER 2021**

HELL, HELLER, KÄPSELE.

NEU:
jetzt 0,33 l



Stuttgarter
Hofbräu



verwandelt
dich ins wach.



vielviel koffein