

## Pressemitteilung

# Urban schlemmen

## Innovative Gastro-Konzepte aus den Städten im Süden

STUTTGART, 14. März 2023 – Schwäbische Tapas oder Multikulti-Soulfood, Pflanzenliebe oder Fleischlust, radikale Reduktion oder üppiges Gelage: Die baden-württembergischen Grossstädte sind an kulinarischer Vielfalt kaum zu überbieten. Wir stellen neun innovative urbane Genussplätze vor, an denen es sich vorzüglich schlemmen lässt. Von der Showcase Kitchen bis zum versteckten Gourmetparadies.

### Hinterhof-Exotik – Café Tropical in Mannheim

„Geschlossene Gesellschaft“ ist im Mannheimer Café Tropical ein Fremdwort. Hier sitzen die Gäste alle an langen Tischen im Hinterhof beieinander, ob sie sich kennen oder nicht. Die Betreiberinnen der Showcase Kitchen, Linda Dröge und Carolin Breckle, haben sich ganz bewusst für ein Konzept entschieden, das den offenen und herzlichen Charakter Mannheims unterstreicht und befeuert mit ihren kulinarischen Kompositionen das Gespräch. Bei Olivenlimonade und Multikulti-Küche lassen sich wunderbar Kontakte knüpfen und Fremde werden schnell zu Freunden.

[showcasekitchen.de](http://showcasekitchen.de)

### Kulinarischer Höhenflug – Restaurant Oben in Heidelberg

Alles Gute kommt von Oben? Daran besteht beim Gourmet-Restaurant „Oben“ im historischen Kohlhof kein Zweifel. Nicht nur liegt es auf der Spitze des Heidelberger Hausbergs Königstuhl, es lädt auch noch zu genussvollen Höhenflügen ein. Das erkannte auch der Guide Michelin und adelte die „kulinarische Insel im Wald“ 2018 mit einem Stern. Die Speisekarte besteht aus einem 13-Gang Menü, das gemeinschaftlich an rustikalen Holztischen eingenommen wird. Zu mindestens einem Gang werden die Gäste in die offene Küche eingeladen, zum Aussuchen der Weine in den Weinkeller.

[restaurant-oben.de](http://restaurant-oben.de)

### Badisch Sizilien – Fettschmelze in Karlsruhe

Pizzeria, Co-Working-Space, Club und Kulturlocation: In der „Fettschmelze“ im ehemaligen Karlsruher Schlachthof ist einiges geboten. Der unangefochtene Star des Hauses ist aber die saftige „Fetti-Pizza“ und das nicht nur nach durchzechten Nächten. Die Zutaten kommen aus dem Umland und werden mit „mucho Amore“ vom „fettesten Team“ verarbeitet: Der Teig darf lange fermentieren und wird nicht nur mit der schwäbischen Teigmaschine bearbeitet, sondern auch mehrfach handgeknetet, bevor er frisch belegt in den italienischen Ofen kommt. Delizioso!

[fettschmelze.org](http://fettschmelze.org)

### Stern trifft Schokolade – Maltes Hidden Kitchen Baden-Baden

Von Mittwoch bis Samstag tut sich in einem klassischen Kaffeehaus in Baden-Baden ab 19 Uhr etwas Seltsames: Ein Wandregal mit Schokolade wird zur Seite geschoben

und zum Vorschein kommt „Maltes Hidden Kitchen“. Unter der Hand von Malte Kuhn entstehen hier feinste Gerichte. Der Guide Michelin urteilt über das versteckte Küchenparadies: „Gekonnt reduziert man sich auf das Wesentliche, das Produkt steht immer im Mittelpunkt des Menüs.“ Im März 2022 hat er das Casual-Fine-Dining-Restaurant mit einem Stern ausgezeichnet, Gault&Millau folgte wenig später mit zwei Kochmützen.

[exquisite-concepts.com](https://exquisite-concepts.com)

### **Green City mit Nahverzehr – Freiburg Menü**

Etwas Zeit sollte man für das neue Genusserlebnis in Freiburg auf jeden Fall mitbringen, denn das Studium der Speisekarte könnte dort, wo das „Freiburg Menü“ kredenzt wird, etwas länger dauern: Mindestens 70 Prozent aller verarbeiteten Produkte müssen aus der unmittelbaren Region stammen. Damit ihr Weg transparent nachvollzogen werden kann, verrät die Karte alle Details zu ihrer Herkunft. Das Schlossbergrestaurant Dattler, das Dorint Thermenhotel Freiburg, das Hotel Oberkirchs Weinstube, das Hotel Stadt Freiburg, das Hotel Rappen und das Hotel Zum Roten Bären haben bei dem nachhaltigen Konzept schon angebissen. Weitere sollen folgen.

[visit.freiburg.de](https://visit.freiburg.de)

### **Nachhaltig reduziert – NOSH‘T in Heilbronn**

24 Zutaten. Keine mehr, keine weniger: damit kommen die Köche in Heilbronns neuem Restaurant „Nosh‘t“ locker aus. Der Hintergrund dieser konsequenten Reduktion: Ein Gericht ist nach Chef Christopher Bollmann „nur dann gut, wenn man nichts mehr weglassen kann“. Nachhaltige Küche sieht er nicht nur als Mode, sondern auch als kulinarische Notwendigkeit und setzt daher auf Frische und kurze Wege. Aber auch an Kreativität mangelt es hier nicht. Viele der verarbeiteten Produkte gibt es in der angebotenen Form nicht zu kaufen. Sie wurden im Nosh‘t erfunden oder abgeändert.

[nosht.de](https://nosht.de)

### **Multikulti mit Geschichte – Genusstouren in Pforzheim**

Die Goldstadt Pforzheim bietet Menschen aus mehr als 140 Nationen ein Zuhause und besitzt daher eine aussergewöhnliche Vielfalt an internationaler Küche. Wer hier innerhalb von rund drei Stunden Spezialitäten aus Japan, Thailand, Indien, Venezuela, Korea, der arabischen Welt und Europa geniessen will, sollte sich einer Multikulti-Genusstour anschliessen. Dabei wird an verschiedenen Stationen Weltküche aus der Stadt serviert und dazu 2000 Jahre Geschichte von der römischen Siedlung bis zur Schmuck- und Uhrenindustrie zum Leben erweckt.

[stadt-land-enz.de](https://stadt-land-enz.de)

### **Schwäbische Tapas – Gasthaus Bären in Stuttgart**

Das Stuttgarter Gasthaus Bären ist laut eigener Aussage nicht nur das gemütlichste schwäbische Restaurant, sondern auch eines der innovativsten. So schaute man sich von der klassischen spanischen Tapas-Schule das Prinzip „viele kleine Tellerchen“ ab und serviert statt südländischer Spezialitäten nun die schwäbische Küche in

mundgerechten Probier-Portionen. Von Maultaschen und Kartoffelsalat bis Linsen und Spätzle. Wer sich schwertut, zwischen den schwäbischen Mini-Gaumenfreuden zu entscheiden, kombiniert einfach fröhlich miteinander.

[gasthaus-baeren.de](http://gasthaus-baeren.de)

### **Place to be – Me and All Hotel in Ulm**

Für City- und Business-Traveller aber auch für urban Locals ist das „Me and all“ Hotel in Ulm der Place to be, denn das Boutique-Hotel nahe dem Hauptbahnhof bietet den richtigen Raum für alle Eventualitäten. Die Lounge und „Über“ Bar im achten Stock eröffnet neben einer grandiosen Aussicht vor allem die Möglichkeit zu Begegnung und Austausch. Ob bei der Arbeit im Co-Working-Space, beim Genuss von feinstem regionalem Streetfood, beim Entspannen während einer Yoga-Session, bei einem Glas Wein oder der Open-Air-Disco mit ausgewählten DJs am Wochenende.

[ulm.meandallhotels.com](http://ulm.meandallhotels.com)

---

### **Kontakt:**

Sannah Mattes  
Stellvertretende Pressesprecherin  
Tel.: 0711 / 238 58 – 16  
[s.mattes@tourismus-bw.de](mailto:s.mattes@tourismus-bw.de)

### **Für weitere Informationen (Medienstelle Schweiz):**

Gere Gretz und Ursula Krebs, Medienstelle Baden-Württemberg,  
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Bern,  
Tel. 031 300 30 70, E-mail: [info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)