

Pressemitteilung

Schlafen im Knast und Schlemmen im Tresor

Baden-Württembergs außergewöhnlichste Genuss-Orte

STUTT GART – Träumen im ehemaligen Gefängnis, Trinken im Banktresor oder Genießen zwischen Achterbahnen: In Baden-Württemberg überrascht so mancher gastronomische Betrieb mit einer originellen Location. Wir stellen sieben genussvolle Orte vor, an denen nicht nur die kulinarischen Spezialitäten Gäste zum Staunen bringen.

Mehr als Wasser und Brot: Schlemmen im ehemaligen Knast

Dicke Mauern, Zellentüren und Gitter vor einzelnen Fenstern lassen es erahnen: Das fast 200 Jahre alte Backsteingebäude in Offenburg erfüllte ursprünglich andere Funktionen. Von 1845 bis 2009 wurden hier politisch Verfolgte, Widerstandskämpfer und Kriminelle eingesperrt. Doch Pritschen, enge Zellen und Häftlinge sucht man mittlerweile vergebens. Mit hochwertiger Ausstattung und einem modernen Glaskubus wurde aus der bedrückenden Gefängnisatmosphäre ein Wohlfühltempel für Genießer. Das Designhotel Liberty verfügt über 38 Zimmer und Suiten. Im Restaurant sorgt das Küchenteam dafür, dass nicht nur Wasser und Brot, sondern regionale und saisonale Spezialitäten direkt vom Grill auf den Tisch kommen.

hotel-liberty.de

Genießen zwischen Achterbahnen: Sterne-Restaurant im Freizeitpark

Nach dem Adrenalinkick in der Achterbahn weiter zur Wildwasserbahn und dann rein in die Erlebniswelt. Zwischendurch vielleicht noch schnell ein paar Pommes und Burger verdrücken. So stellt man sich einen klassischen Tag im Freizeitpark vor. Nicht so im Europa-Park Rust, dem weltweit einzigen Freizeitpark mit 2-Sterne-Restaurants. Im „Ammolite – The Lighthouse Restaurant“ wird Kulinarik auf höchstem Niveau geboten. Küchenchef Peter Hagen-Wiest präsentiert bodenständige Küche mit kreativer Raffinesse. Und auch rein äußerlich ist das Restaurant eine Besonderheit: Es befindet sich im Leuchtturm des 4-Sterne-Superior-Hotels „Bell Rock“.

ammolite-restaurant.de

Dinieren unterm Schlot: Kochkunst im Industriedenkmal

Einst wäre ein gemütlicher Abend im Karlsruher Kesselhaus undenkbar gewesen. Ein Heizkessel versorgte hier die alte Fabrikanlage mit Strom und produzierte Qualm und Ruß. Heute ist das anders: 2009 wurde das Kesselhaus renoviert und für die Nutzung als Restaurant umgebaut. An die Zeit als Fabrikgebäude erinnern nur noch die Stahlkonstruktion und die Türen des denkmalgeschützten Gebäudes. Dafür laden nun zwei gastronomische Bereiche zum genussvollen Verweilen ein. Das Kesselhaus Bistro bietet im warmen Backsteinambiente gehobene, moderne Küche für jeden Tag. Und im

Gourmetrestaurant „Le Salon“ darf man sich auf geschmackliche Überraschungen von Sternekoch Sven Hemmann freuen.

kesselhaus-ka.de

Einkaufen wie vor hundert Jahren: Leckereien in der Markthalle

Wer wünscht sich nicht, durch die Zeit reisen zu können, einmal zu speisen und einzukaufen wie vor über 100 Jahren? In der Stuttgarter Markthalle bleibt das kein Traum. Im Jahr 1914 eingeweiht, bieten die vielen kleinen Stände heute Köstlichkeiten aus der Region, aber auch internationale Feinkost an. Mittlerweile wurde das gastronomische Angebot durch drei Restaurants ergänzt. So kann man etwa im Restaurant Empore das geschäftige Treiben der Markthalle von oben verfolgen. Auch das Gebäude hat sich kaum verändert. Die Fassade des denkmalgeschützten Jugendstilbaus erinnert an die Zeit seiner Erbauung. Und wer genauer hinschaut, entdeckt im Inneren noch die Schienen, die damals an den städtischen Schienengüterverkehr angeschlossen waren und zum Transport der Waren genutzt wurden.

markthalle-stuttgart.de

Wein mit Weitblick: Weinprobe im Heißluftballon

Ein Glas Wein in luftiger Höhe genießen, das geht nicht nur in den Steillagen Baden-Württembergs oder auf dem Stuttgarter Fernsehturm. Noch höher hinaus kommt man bei einer Ballonfahrt mit Weinverkostung im Lembergerland rund um Rosswag. Im Heißluftballon fährt man über die einzigartigen Landschaften und steilen Terrassenweinberge entlang des Flüsschens Enz und genießt eine atemberaubende Fernsicht. Hier kann man sich bei dem einen oder anderen Glas Wein einfach treiben lassen. Am Landeplatz angekommen, wird der rote Teppich ausgerollt und die Fahrt klingt mit Ballontaufe und Vesper aus.

lemlbergerland-shop.de

Höchste Sicherheitsstufe: Trinken im Tresor

Nichts als ein dezentes Klingelschild weist auf die Bar im Untergrund des Stuttgarter Hospitalviertels hin. Nach dem Einlass gelangt man über einen Fahrstuhl in den Keller und tritt durch eine tonnenschwere Tür in eine andere Welt. „Jigger & Spoon“ ist eine Bar mit einem Hauch von Exklusivität. Es gibt mehrere abtrennbare Bereiche und eine Zigarrenlounge. Aber noch etwas macht sie zu einem geheimnisvollen Ort: Die Räume dienten früher einer Bank als Tresorraum – mit 80 Zentimeter dicken Wänden. Willkommen ist jeder, der hochwertige Drinks und ein geselliges Miteinander schätzt. Aushängeschilder der Bar sind die überregional bekannten Barmeister Eric Bergmann und Uwe Heine, die ihren Gästen erstklassige Spirituosen, hand-crafted Cocktails und edle Weine anbieten.

jiggerandspoon.de

Vom stillen Örtchen zur Szenekneipe: Palast der Republik

Menschen stehen beieinander, sitzen auf Bänken und dem Fußboden, lassen den Tag Revue passieren; es herrscht eine entspannte Stimmung – und das alles rund um ein Stuttgarter Klohäuschen? 1926 wurde der Pavillon als einfache Überdachung der unterirdischen Toilettenanlage errichtet und von 1936 bis in die 1980er-Jahre als Zeitungskiosk genutzt. Nach einer kurzen Zeit als Imbissbude startete 1989 der Bierausschank unter dem Namen „Palast der Republik“. Schnell entwickelte sich das Häuschen in der Friedrichstraße zum Szenetreff für ein Feierabendbier und zum Dreh- und Angelpunkt des Stuttgarter Nachtlebens. An die alte Funktion der Minikneipe erinnern nur noch Fotos und die Treppenstufen, die heute noch wie früher hinunter zu den Toiletten führen.

stuttgart-tourist.de

Kontakt:

Dr. Martin Knauer

Pressesprecher

Tel.: 0711 / 238 58 – 50

m.knauer@tourismus-bw.de