

## Freikarten für den Gastrogipfel auf der Messe

Weltrekordversuch auf Intergastra: Größtes Treffen der Sterneköche

VON MICHAEL WEIER

STUTTGART. Die Branche boomt: Bei der Intergastra, einer der wichtigsten Messen der Gastronomie, vom 11. bis zum 15. Februar reden die Veranstalter nur von Superlativen – „mehr Fläche, mehr Aussteller, mehr Programm“. Fünf Tage lang bietet die Fachmesse für die Gastronomie und die Hotellerie eine Produktschau, die Messe gilt als absolut führend im deutschsprachigen Raum.

Die „Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung“ (AHGZ) will in diesem Zusammenhang sogar mit einem Weltrekord ins Guinness-Buch der Rekorde kommen: mit den meisten Sterneköchen der Welt bei einem Treffen – der Nacht der Sterne am Montagabend. Dabei fällt auch fürs breite Publikum etwas ab, auf der Messe tagsüber findet am Sonntag, 12. Februar, und am Montag, 13. Februar, der Sternegipfel statt – jeweils von 10 bis 18 Uhr.



Mit drei Sternen die Nummer eins unter Deutschlands Köchen: Harald Wohlfahrt

16 Sterneköche bruzzeln dabei live auf einer Showbühne, darunter so prominente wie Harald Wohlfahrt (drei Sterne), Jordi Cruz (Barcelona, zwei Sterne), Hans Horberth (Köln, zwei Sterne) sowie die Lokalmatadoren Bernhard Diers (Hotel am Schlossgarten), Frank Oehler (Speisemeister) und Vincent Klink (Wielandshöhe).

Mit dabei können auch sechs unserer Leser sein: Wir verlosen für jeweils einen Tag je zwei Eintrittskarten für die Intergastra. Wer sich für die feine Kochkunst interessiert: einfach eine E-Mail in die Redaktion unter [verlosung@stn.zgs.de](mailto:verlosung@stn.zgs.de)

Den Gewinnern schicken wir per Mail einen Eintrittscode, mit dem die Karten online heruntergeladen werden können.

[www.sternegipfel.de](http://www.sternegipfel.de)  
[www.messestuttgart.de/intergastra](http://www.messestuttgart.de/intergastra)

### Neues aus der Gastroszene

#### Neuer Koch im 5

STUTTGART. Das Gastrokarussell dreht sich schnell derzeit. Los geht es in der Bolzstraße, in der Michael Braun ein recht kurzes Gastspiel hatte. Der Koch verlässt nach noch nicht einmal einem Jahr das 5, das fulminant und mit einem etwas anderen, sehr modernen Konzept gestartet war. Nach Drei-Sterne-Stationen bei Dieter Müller oder Juan Amador, dem Engagement als Privatkoch von Donald Trump oder als Küchenchef des Berliner Borchardt, konnte Braun seit Frühjahr 2011 in Michael Zeyers Restaurant durchaus neue Akzente setzen. Ersatz ist aber schon gefunden: Marc Müller heißt der neue Koch, der seit vergangener Woche am Herd steht. Der ehemalige VfB-Profi und Neu-Gastronom Michael Zeyer klingt zufrieden: „Wir hatten eine sehr gute Küche und wollen nun noch einen Schritt weitergehen.“ Müllers Schwerpunkt sei eine Naturküche, in der ausschließlich biologische und organische Produkte verwendet werden mit dem Schwerpunkt auf regionalen Erzeugern. „Außerdem wird der Gast noch flexibler in der Auswahl sein“, verspricht Zeyer. Müller war zuletzt Küchenchef in der Villa am See, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern. Ob er diesen auch in Stuttgart anstrebt? „Wir sind da entspannt“, sagt Zeyer. „Wir wehren uns aber auch nicht, wenn wir ihn bekommen würden.“ Michael Braun macht sich derweil selbstständig und wird Mitte März ein Restaurant in Stuttgart eröffnen.

#### Rizotteria hat geschlossen

STUTTGART. Ganz zugemacht hat die Rizotteria in der Calwer Straße. Die Betreiber Jan Tomasic und Miro Vukusic konzentrieren sich nun ganz auf ihr Hegel Eins im Linden-Museum, in dem sie nach wie vor ihr legendäres, schwarzes Tintenfischrisotto und andere mediterrane Gerichte anbieten.

#### Das Conte macht zu

STUTTGART. Maurizio Estrano, der auch das Oggi auf dem Kleinen Schlossplatz betreibt, wird sein Restaurant Conte (Kronprinzstraße 24) schließen. Bis zum 18. Februar hat das italienische Restaurant noch geöffnet, dann wird es eine Umbauphase geben. Im März soll hier ein Steakhaus einziehen. Grund für den Schluss sei ein ewiges Hin und Her zwischen Mieter und Vermieter, so heißt es. (nja)



Große Bühne für die Württemberger Weine, die auf dem Weinfest in Mumbai ausgeschrieben werden

Foto: StN

## Zwischen Vierteile und Visitenkarten

Winzer aus Baden-Württemberg wollen ihren Wein in Mumbai, Stuttgarts Partnerstadt, bekannter machen

Beim Weinfest „Stuttgart meets Mumbai“ wird geredet, gegessen und getrunken. Der deutsche Wein tut sich schwer in Indien. Das wollen ein paar umtriebige Winzer aus Stuttgart und der Region aber ändern.

VON ANJA WASSERBÄCH  
AUS MUMBAI

MUMBAI. Sechzig Visitenkarten: So viele kleine Kärtchen mit Namen, Adressen, Telefonnummern und E-Mail-Adressen hat der Winzer Alexander Heinrich aus Obersulm im vergangenen Jahr gesammelt. Auch beim 8. Weinfest konnte er wieder auf eine solche Zahl kommen. Das Fest „Stuttgart meets Mumbai“ ist eine außergewöhnliche Kontaktbörse.

Cathrin Bihlmeyer, Jungwinzerin vom Weingut Bihlmeyer aus Löwenstein, bestellt nach der Ankunft in Mumbai einen indischen Weißwein. Sauber sei er produziert, sagt die Expertin. Das Weingut Sula, von dem der Wein stammt, wird sie ein paar Tage später noch besuchen. Auf dem Weinfest präsentiert sie ihre Weine von daheim.

Es ist ein lustiges Bild. Mitten im Szenenquartier Bandra in Mumbai findet das Stuttgarter Weinfest statt. Die Indier frieren bei milden 18 Grad. Ralph, Nico und Haug

schwitzen. Sie tragen braune Lederhosen, rote Hemden und festes Schuhwerk. Sie machen volkstümliche Musik. Sie spielen Sachen wie das „Fliegerlied“. Und die indischen Gäste wippen nicht nur dazu im Takt. Sie strecken die Arme aus, um ein Flugzeug nachzuahmen. „Fly, fly“, sagt Nico. Dann bläst er wieder in sein Tenorhorn.

Der Würstlesberg auf Kunaals Teller ist immens. Sind das zehn, zwölf oder gar fünfzehn Bratwürste? Man kann sie auf die Schnelle nicht zählen. Als er am Essensstand angelangt ist, ist er schon wieder verschwunden. Mitten im Getümmel, irgendwo zwischen den Palmen und Weinlauben.

Es ist ein großer Aufwand, den Andreas Lapp, Honorarkonsul der Republik Indien für Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz, betreibt. Er bringt sie alle zusammen. Alles kommt nach Mumbai, in die Partnerstadt Stuttgart. Die Musik der Band Koi Limit, die Filmemacher und Veranstalter des Bollywood-Filmfestivals, Goldschmiedinnen, die Württemberger Weine – und auch das Essen. Außer dem Koch wurde aber nichts importiert. Fleisch und Würstchen, die Füllung für die Maultaschen und das Kraut: Alle Zutaten wurden in Mumbai gekauft. Steffen Diener vom Cateringservice Kostbar in Korb ist der Chef der Köche. „Die Arbeit ist eine andere“, sagt er. In der Küche arbeiten viel mehr Menschen, die Ausstattung aber sei weniger.

In den letzten 15 Jahren hat man in Indien angefangen, Wein anzubauen. Der Nachholbedarf ist immens. Indien ist ein großes Land, hat viele verschiedene Vegetationszonen. Ein Hauptproblem ist der Wassermangel. Und Wein braucht Wasser. Ausländische Weine sind teuer in Indien. Auf die Flaschen werden ordentlich Steuer und Zollgebühren draufgeschlagen. Magandeep Singh, der erste indische Sommelier und TV-Star, weiß, dass die Indier interessiert an Wein sind: „Die Leute wollen viel über Wein lernen. Jede Firma, egal ob groß oder klein, kann es auf diesem Markt schaffen.“ Der Winzer Alexander Heinrich sieht in dem Weinfest Chancen: „Wein bringt die Menschen zusammen und ist kommunikativ“, sagt er. Und: „Diese Reise ist eine Horizont-erweiterung, kulturell wie auch spirituell.“

**Wie viel Wein denn gesund sei, fragt ein Journalist. „Das hängt von Ihrem Arzt ab“, sagt Schuster**

Irgendwie scheint es zu funktionieren. Goldschmiedinnen aus Pforzheim zeigen einer Gruppe ihre Arbeit, klären sie über die Ausbildung auf. Die Gäste: fast alle selbst Schmuckdesigner. Die Stadt Karlsruhe präsentiert sich hier schon seit sechs Jahren. „Daraus ist ein tolles Netzwerk entstan-

den“, sagt Martin Wacker, Pressesprecher der Stadt. Jeder der deutschen Besucher nimmt die Megacity Mumbai anders wahr. Die Musiker sind geschockt von der Armut, die Goldschmiedinnen fasziniert von der Herzlichkeit der Menschen.

Seit 44 Jahren sind Stuttgart und Mumbai Partnerstädte. „Doch richtig aktiv ist das Ganze erst seit acht Jahren“, sagt Oberbürgermeister Wolfgang Schuster, der auf seiner Indienreise auch in Mumbai Station macht. Diese Partnerschaft einer indischen und deutschen Stadt sei eine der wenigen, die funktioniert, sagt Generalkonsul Leopold-Thodor Heldman.

Winzer Benjamin Supp (29) möchte gerne das Interesse der Indier am deutschen oder besser am württembergischen Wein wecken. Der Riesling sei ein sehr gutes Beispiel für deutschen Wein. Und Alexander Heinrich weiß: „Riesling passt wunderbar zu scharfen, asiatischen Gerichten.“

Kunaal trinkt einen Riesling zu den Würstchen. Von Rotwein werde er müde, sagt er. Der Weißwein aber schmecke hervorragend. Nicht alle stehen den Weinen so positiv gegenüber. Ein indischer Journalist fragt nach: „Ist das überhaupt gesund mit dem Wein?“ Oberbürgermeister Schuster antwortet: „Das kommt auf die Menge an.“ Der Journalist lässt nicht locker. Wie viel denn gesund sei, fragt er. Schuster antwortet: „Das hängt von Ihrem Arzt ab.“

### Tafelspitzen: Trattoria San Pietro im Stuttgarter Süden

## Kochen auf Italienisch: Gut und laut!

VON MICHAEL WEIER

Sante de Santis hat eine starke Präsenz. „Laura, bring mal die Flotte Lotte von unten“, schallt es durchs ganze Lokal. Der Mann muss laut sein, sonst würde er sich in seinem riesigen Restaurant kaum Gehör verschaffen können. Seit gut zehn Jahren ist der Fernsehkoch (Vox-„Kochduell“) schon Pächter des Lokals im Alten Landtag in der Heusteigstraße. Sich hier so lange als Edelrestaurant zu halten, ist wirklich eine Leistung. Jetzt hat Sante de Santis genug von der Gourmetküche und macht nun auf Trattoria, die „cucina povera“, wie er sagt, die Küche der armen Leute also.

Statt Hummer gibt's jetzt Hausmannskost zu erschwinglichen Preisen. Die feinen Tischdecken sind weg, das Essen kommt in grobem Tongeschirr auf die Holztische, und ein Pizzeriaofen und der Herd hüllen das komplette Lokal in feinen Essenseruch, vermengt mit einem Hauch verkohlter Pizza. Genau. In der Trattoria San Pietro, wie das ehemalige Er Cuppolone heißt, gibt es tatsächlich die italienischen Klassiker: Pizza Margherita und Pasta – Bolognese oder Carbonara. Diese zu ebenso einfachen Preisen zwischen sieben und neun Euro. Allerdings sind diese Basisgerichte nur die Begleitung zum eigentlichen Konzept der Trattoria. Und das heißt: Tageskarte. Nur wenige Gerichte stehen darauf, der Chef verweist hier locker auf das Marktangebot des Tages. Was er dort an Besonderem findet, kommt abends auf den Herd.

Genau das macht den Charme aus: Hier finden sich nämlich Dinge, die man bei anderen Italienern in der Stadt vergeblich sucht. Einen Pulpo etwa, mit Kartoffeln und Pinienkernen wie einen Eintopf zubereitet etwa, eine deftige, aber auch raffinierte Vorspeise. An einem anderen Tag wird der Tintenfisch als Carpaccio mit Rucola und Balsamico serviert. In jedem

Fall überlegt sich Sante de Santis eine ausgefallener Variante, als den Pulpo nur mit weiteren Meeresfrüchten in einem Salat zu kombinieren. Erfreulich anders!

Als Hauptspeise gelingt ihm das Essen gut mit der üppigen Kalbsleber auf einem Petersilienwurzelpesto, wozu er gekochten Salat mit Kraut und Rosmarinkartoffeln serviert. Den Hätetest besteht er dann bei den Papardelle mit Fleischbällchen, was sich eher langweilig anhört, aber herrlich schmeckt. Die Kügelchen sind sehr würzig und schön mit Parmesan abgeschmeckt.

Das ist der Vorteil, wenn der Spitzenkoch auf Arme-Leute-Küche macht: Sie ist einfach einen Tick besser. Und da muss er nicht einmal selbst am Herd stehen. Der Laden läuft auch allein, weil der Chef im abgetrennten Raum steht und einen Kochkurs gibt. Für den ihm die flotte Laura auch ganz schnell eine Flotte Lotte bringt. Den Lautstärkepegel im ohnehin mit Musik gut beschallten Alten Landtag hebt dies noch ein bisschen. Aber das gehört zur italienischen Küche wohl auch dazu.

**Küche** ★★★★★  
Ursprünglich italienisch, nur einen Tick besser

**Atmosphäre** ★★★★★  
Der große Raum wird laut und herzlich bespielt

**Preis-Leistungs-Verhältnis** ★★★★★  
Sehr anständige Preise für viel Raffinesse

### Bewertung

★★★★★ erstklassig  
★★★★☆ überdurchschnittlich  
★★★★☆ gut  
★★★☆☆ passabel  
★★☆☆☆ enttäuschend



Hausmannskost statt Hummer: Fernsehkoch Sante de Santis mit neuem Konzept Foto: Kovalenko

**SAN PIETRO**  
RISTORANTE KOCHSCHULE  
SAN PIETRO  
HEUSTEIGSTRASSE 45  
70180 STUTTGART  
TEL. 0711/6071880  
info@sanpietrogastro.de  
santedeschwabenromano.de

Rechnung  
Tisch 11

PURPO E PATAN	9.50
PAPPARDELLE BOSCAIOL	9.00
FEGATO DI VITELLO	17.00
PILS	2.80
SAN PELLEGRINO 1 L.	6.00
CHARDONNAY JERMANN	36.00
MWST 19 %	12.82
Netto 1	67.48
BAR	80.30

- Adresse: Trattoria San Pietro, Heusteigstraße 45, 70180 Stuttgart (der Alte Landtag). Telefon 6 07 18 80.
- Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag warme Küche von 18 bis 23 Uhr.
- Extras: Bei Chef Sante de Santis gibt's nicht nur gutes Essen, beim umtriebigen Italiener werden auch Kochkurse an der gleichen Adresse angeboten. [www.santedesantis.de](http://www.santedesantis.de)
- Anfahrt: Mit verschiedenen Stadtbahn-Linien zur Haltestelle Österreichischer Platz. Mit dem Auto wird's schwieriger, im Süden sind die Parkplätze sehr rar. Nach 20 Uhr können Gäste auf dem nahen Lidl-Parkplatz parken.

