

KARLSRUHE

Schon probiert?



Foodie

(D)ein Genießer-Wochenende

Küchen-Visionen

von Slow Food bis Gourmetküche mit Strahlkraft

Karlsruher Brauereien

Vom Kuckucksbier bis zum Bier aus der Burg

**GRÜN
MIT**

ODER

**GELB
OHNE**

EIN FÄCHER GUTEN GESCHMACKS



Kunstvoll gestaltete Bildmotive werden sichtbar, wenn sich ein Fächer öffnet. Im Barock und Rokoko, der hohen Zeit des Fächers, waren die filigranen Motive besonders kostbar. In Karlsruhe ist dies bis heute augenfällig. Am 17. Juni 1715 schuf Markgraf Karl Wilhelm von Baden-Durlach dafür die Basis. Er legte den Grundstein für seine neue Residenz. Vom Schloss aus strahlen 32 Straßen wie ein „Sonnenfächer“ aus, dem Karlsruhe den Beinamen „Fächerstadt“ verdankt. Heute steht der Fächer symbolisch für Entfaltung, Offenheit und neue, nachhaltige Dimensionen – auch und gerade in Sachen Genuss.

Freunde des guten Geschmacks finden in Karlsruhe eine gewaltige Bandbreite, die von rustikal-raffinierter badischer Regionalküche bis zum Fine-Dining unter funkelnden Michelin-Sternen reicht. Hier locken gemütliche Gasthäuser, elegante Restaurants und hippe Bars. Hier trifft badische Gemütlichkeit auf französisches Savoir-vivre, das sich aus dem Elsass über den Rhein einstellt. Hier sorgen asiatische, italienische oder spanische Spezialitäten für internationales Flair. Zudem entwickeln kreative Geister immer neue Konzepte für eine nachhaltige Küchenkultur, die Zukunft hat.

MIT AUF DER MENÜKARTE STEHEN ZWEI WEITERE PUNKTE:

Zum einen ein außerordentlich breites kulturelles Angebot, das Geschichte und Gegenwart sowie Kunst und Technik verbindet. Zum anderen die grüne Seite von Karlsruhe – die Stadt zählt zu den sonnigsten Deutschlands. Weitläufige Parkanlagen und kleine liebevoll gestaltete Plätze laden zum Spazieren und Verweilen ein. Im Schlossgarten schließt sich der Kreis, wenn man die 165 Stufen des Schlossturms hinaufsteigt und sich in 42 Metern Höhe dann die Fächerform auch optisch vor den Augen entfaltet.

„Karlsruhe hat entschieden“, heißt es mit Blick auf die Bundesgerichte oft in den Nachrichten:

**ENTSCHEIDE DICH FÜR DEINE
GENUSSVOLLE REISE NACH
KARLSRUHE!**



ROTHAUS HAT DIE RADLER - DU HAST DIE WAHL

48 STUNDEN

KULTUR & GENUSS IN KARLSRUHE



DONNERSTAG, 13:00 Uhr

Check-In im exklusiven 4* Schlosshotel mit stilvollem Ambiente und historischem Charme die perfekte Location zum Übernachten direkt am Bahnhof. Mit etwas Glück kann man Nasenbären & Co beobachten, denn einige der Zimmer bieten eine Aussicht auf den Zoologischen Stadtgarten.

13:50 Uhr

Auf zum Schloss, dem Herzstück von Karlsruhe. Hier ist auch das Badische Landesmuseum untergebracht. Der Aufstieg auf den 42 Meter hohen Schlossturm lohnt: Von hier oben hat man einen phantastischen Blick über den Fächergrundriss der Stadt bis in den Schwarzwald. Beim anschließenden Rundgang durch das Museum kann die weltbekannte „Türkenbeute“ aus dem 17. Jahrhundert bestaunt werden.

UNSER TIPP:

Schlosscafé mit spektakulären Kaffee-Kreationen von Barista Gianluca, der aus Crema und Milchschaum kleine Kunstwerke zaubert.

15:00 Uhr

Direkt neben dem Schloss liegt der Botanische Garten, ideal zum Chillen: Mit einer Vielzahl exotischer Baumarten aus verschiedenen Kontinenten, Schauhäusern



mit Kakteen und tropischen Pflanzen ist er eine grüne Oase inmitten der Stadt.

UNSER TIPP:

Einen-Happy-Picknickkorb in der Tourist-Information vorbestellen und eine genussvolle Auszeit im Grünen genießen!

16:00 Uhr

Auf ins Shopping-Paradies: ETTLINGER TOR KARLSRUHE, POSTGALERIE und Badens längste Einkaufsmeile, die Kaiserstraße...

Unbedingt empfehlenswert: ein Abstecher in die Seiten- und Parallelstraßen, wie zum Beispiel in die Südliche Waldstraße. Denn hier bieten neben vielen kleinen Geschäften und Galerien ausgefallene Mode, Accessoires und Kunstobjekte auch allerlei kulinarische Betriebe ihre Highlights an.

19:00 Uhr

Hunger? Karlsruhe ist auch als Schlemmerparadies bekannt. Hier finden sich Köstlichkeiten aus aller Welt, aber besonders sind die Badener natürlich auf ihre eigene französisch angehauchte Cuisine stolz. Der Ludwigsplatz ist einer der beliebtesten Plätze in der westlichen Innenstadt. Zahlreiche Restaurants, Bars und Cafés sorgen für ein schönes Ambiente. Der kleine lauschige Hof mit mediterranem Flair in der Oberländer Weinstube ist einer der schönsten Plätze, um vom Trubel der Stadt zu entspannen. Die Küche der Weinstube ist modern und kreativ, jedoch inspiriert von badischen Spezialitäten. Die Speisekarte variiert jahreszeitlich.

FREITAG, 6:30 Uhr

Raus aus den Federn: Mit dem Segway durch den Zoologischen Stadtgarten, einem der ältesten Zoos Deutschlands. Vor dem Frühstück Elefanten, Pinguine oder Alpakas beim Räkeln und Frühstücken zuschauen? Eine solche Tour kann man tatsächlich nur in Karlsruhe erleben. Aktuell leben über 4.000 Tiere im Karlsruher Zoo. 1.170 Bäume und eine große Vielfalt an verschiedenen Blumen und Pflanzen gibt es im Stadtgarten zu entdecken.

10:00 Uhr

Frühstücken in einer ehemalige Bananenreiferei? Das ist im Kronen Café möglich! Im stylischen Backsteingebäude mit Industrie-Flair gibt es Kaffeespezialitäten aus der familieneigenen Traditionsrösterei sowie ein reichhaltiges Frühstücksangebot mit selbstgebackenem Brot und hausgemachten Kuchen und Torten.

11:30 Uhr

Gestärkt geht es weiter, denn ein besonderes Erlebnis wartet im ZKM | Zentrum für Kunst und Medien, dem deutschen „Centre Pompidou“. Dieses interaktive Medienmuseum landet auf Platz 4 der wichtigsten Kunstinstitutionen weltweit.

UNSER GENIESSER-HACK:

Gelangweilte Teenies einfach in der Games-Abteilung parken.



HUNGRIG?

13:30 Uhr

Hungrig? Schon der Weg zur Cantina Majolika ist ein Genuss. Auf einem mit blauen Keramikfliesen markierten Weg durch den Schlossgarten in den nahegelegenen Wald kann man im Innenhof der Majolika Keramik-Manufaktur regionale und internationale kulinarische Highlights genießen.

15:00 Uhr

Durlach – der mittelalterliche Teil von Karlsruhe: gemütliche Fachwerkgängchen, nette kleine Lädchen, Flanieren entlang der erhaltenen Stadtmauer.

UNSER TIPP:

Auch der Turmberg lohnt einen Besuch: Auf dem Karlsruher Hausberg finden sich zahlreiche Wanderwege, ein Kletterpark sowie die Turmbergterrasse mit einem spektakulären Blick über Karlsruhe und das Rheintal. Bei schönem Wetter erkennt man im Südwesten sogar die Gipfel der Nordvogesen.

16:30 Uhr

Das Staatsweingut Karlsruhe-Durlach kultiviert seine Reben auf dem Weinberg aus dem Mittelalter, lässt ihre Trauben sorgfältig reifen und vollendet sie zu Rot- und Weißweinen, die Kenner im ganzen Land schätzen. Bei einem Besuch der Vinothek kann man einen guten Tropfen in schönem Ambiente probieren.

19:00 Uhr

TAWA YAMA, japanisch TURM BERG, steht für eine taufrische Gastrokultur mit Zeitgeist: genial-innovativ und hochprofessionell zugleich. Wo früher Nähmaschinen produziert wurden, erwartet die Gäste heute eine asiatisch inspirierte Küche aus bestens ausgewählten, nachhaltigen Produkten. Die Gerichte werden vom coolsten Küchenchef der Stadt zubereitet und kommen in Begleitung schmackhafter Weine, raffinierter Drinks sowie Cocktails.

Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis vom besonderen Ambiente dunkler Akzente, moderner Glasstahlfassaden, begrünter Dächer und wunderschönem Turmberg-Blick.

GENUSS FÜR ALLE SINNE



KÜCHEN-VISIONEN

KARLSRUHER SLOW FOOD



Zukunftsvisionen gibt es in Karlsruhe viele.

Da sind zum Beispiel Forschungseinrichtungen von Rang oder das KIT, die Forschungsuniversität, die aus der ältesten technischen Hochschule Deutschlands entstand. Da geht es um Natur-, Technik- und Umweltwissenschaften oder um Medienkunst, Netzkultur und Sound Art.

Da geht es aber auch um die Zukunft des Genusses. Karlsruher Küchen-Visionen sind breit angelegt. Sie drehen sich um bewusstes Einkaufen und restloses Verwerten, um regionale und saisonale Bio-Lebensmittel oder um gesunde und klimaschonende Ernährung. Dabei versteht sich von selbst, dass alles schmackhaft und gesund sein muss.

Jede Küche ist in der Familie die Aorta...

„Diese Zukunft beginnt in der Vergangenheit.“ Im ältesten mehrstöckigen Gebäude in der Karlsruher Innenstadt. Das Alte Seilerhäuschen, 1723 erbaut, beherbergt heute die Kulturküche. „Jede Küche ist in jeder Familie die Aorta, die das Leben aufrecht erhält. So auch hier, direkt gegenüber vom KIT“, heißt es auf deren Website. In der Kulturküche geht es um nachhaltig gekochtes Essen, das nicht nur lecker, sondern zudem preiswert ist. Hier geht es aber auch um gelebte Vielfaltskultur und mehr gesellschaftlichen Zusammenhalt. Erreicht werden soll dies durch Workshops, Kurse, Vorträge, Kunstprojekte oder Events. Wer sich seinen Teller an der Theke abholt, darf deshalb gerne seinen Obolus aufrunden.

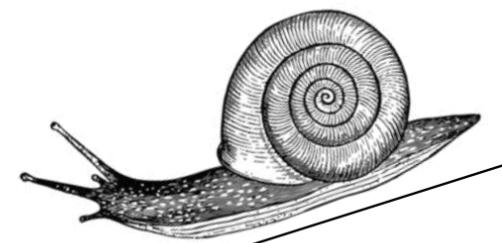
Slow Food

„Je mehr man über sein Essen weiß, desto mehr kann man es auch genießen!“ Natürlich nur, sofern es so regional und mit Bedacht ausgesucht wird wie im erasmus Restaurant von Andrea und Marcello Gallotti, die das obige Zitat zum Motto ihres Schaffens erklärt haben. Damit repräsentieren sie durchaus das kulinarische Selbstverständnis vieler Karlsruher Betriebe: Bio- und Slow Food sind zum Beispiel auch beim intro CAFÉ Trumpf, in Verbindung mit einem Re-Cup-System und einem To-Go-Angebot in umweltfreundlichen VYTAL-Schalen. Oder in der Marktküche, wo man ohne künstliche Zusatzstoffe kocht und seine Zutaten von regionalen Produzenten erhält. Womit auch gesichert wäre, siehe oben, dass man sein Essen „kennt“, es kommt schließlich aus



der Nachbarschaft! Und was bedeutet „Slow Food“ in diesem Zusammenhang? Nicht etwa, dass das Personal nur bedächtig arbeitet, nein: „Slow Food“ steht für naturbelassenes Essen aus regionaler Küche, das, jetzt kommts: mit Ruhe und Bedacht genossen wird.

Irgendwie sehr Karlsruhe, oder?



KARLSRUHER NACHHALTIGKEIT

Kulturgut als Zukunftsbasis

Eine deutsche Premiere in Karlsruhe: Fine-Dining und Bio bilden hier eine Einheit. Seit 2014 setzen Andrea und Marcello Galotti in ihrem Restaurant erasmus auf „italienische Software mit regionaler Hardware“. Und seit 2022 strahlt ein grüner Michelin-Stern über der nachhaltigen Küche, in der Lebensmittel mit handwerklicher Perfektion verarbeitet und als Kulturgut wertgeschätzt werden. Im Gespräch erläutert Andrea Galotti die Philosophie dahinter.

Warum legt man im erasmus solchen großen Wert auf eine Biozertifizierung?

Es ist stringent, wenn mindestens einmal im Jahr wirklich kontrolliert wird, mit welchen Lebensmitteln man arbeitet.

Wir brauchen Mindeststandards, das Handwerk, das Kulturgut traditioneller Gerichte



Lust auf mehr?

und soziale Verantwortung. Es war und ist ein logischer Schritt, weil Bio ohne erhobenen Zeigefinger das Normale ist. Zudem entwickelt sich Bio immer weiter.

Beeinflusst die Bauhausstil-Architektur des Restaurants im denkmalgeschützten Gebäude die Arbeit?

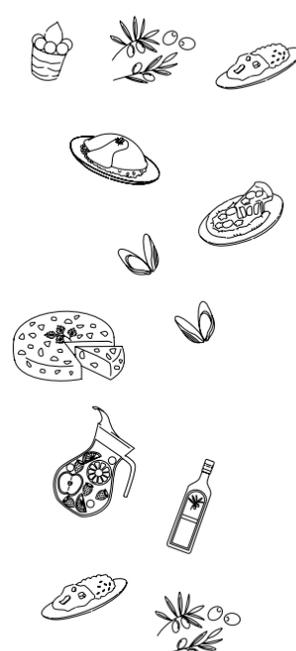
Die Bauhaus-Siedlung Dammerstock hat uns gleich berührt. Wir hatten 2013 eine große Deutschlandreise gemacht, weil mein italienischer Mann das Land kennenlernen wollte. In Weimar hat uns die Energie der Bauhaus-Bewegung bewegt: Etwas in Frage stellen, nicht nur kopieren, sondern Neues schaffen. Wir haben uns danach überlegt, was macht für uns Sinn. Ziel ist es, auf eine Art weiterzumachen, die Spaß macht.

Wie wirkt sich ein nachhaltiges Konzept auf das Personal aus?

Wir setzen bei unserem rund zehnköpfigen Team gezielt darauf, bei den Geschlechtern divers zu sein. Auch in der Küche. Stimmung und Kreativität sind dadurch besser. An der Spüle arbeitet ein Schwerbehinderter. Dies war anfangs eine Mega-Herausforderung, an der alle – Chefs und Team – gewachsen sind. Gezahlt wird nach Tarif und Überstunden werden aufgeschrieben, auch bei Praktikanten.

Weshalb setzen Sie nicht ausschließlich auf Zutaten regionaler Herkunft?

Es gibt eine immense Vielfalt an gastronomischer Kultur, gerade in Europa. Es geht darum, diese zu erhalten, authentisch erlebbar und als Kulturgut zur Basis der Zukunft zu machen. Dies ist uns als Gastronomienpaar mit Migrationshintergrund wichtig. Auch die internationale Slow Food-Bewegung zeigt immer wieder auf, dass globale Vernetzung Wunderbares entstehen lässt.





VOM ERZEUGER IN DIE KÜCHE



Iberico-Filet, Maispouarden oder Ochsenbäckchen. Almkäse, Bio-Pecorino oder Ziegen-Brie. Fisch und Meeresfrüchte, Backspezialitäten aus dem Elsass oder Gemüse der Saison aus der Pfalz. Was die kulinarische Bandbreite angeht, gibt es auf dem Gutenbergplatz fast nichts, was es nicht gibt. Über 40 Händlerinnen und Händler bieten an liebevoll aufgebauten Ständen ihre Spezialitäten an. Dazu gibt es natürlich praktische Tipps, was gesund und wertvoll ist, und wie sich aus den Einkäufen leckere Gerichte zaubern lassen. Ganz besonders samstags herrscht auf dem Gutenbergplatz ein lebendiges Treiben mit großem Hallo.

Übrigens: Auch der Marktplatz, mit der Pyramide zentraler Ort der City, macht seinem Namen alle Ehre. Täglich, außer sonntags, lockt nämlich ein bunter Blumenmarkt. Hinzu kommt – von März bis Oktober – immer mittwochs der Abendmarkt. Von 16 bis 20 Uhr lassen sich hier vor allem regionale und ökologisch erzeugte Produkte erwerben.

Zurück zum Gutenbergplatz: Wenn der Einkaufskorb mit Leckereien gefüllt ist, lässt sich das Angenehme mit dem Praktischen verbinden. Denn mit frischen Falafeln oder indischen Currys hat der Hunger keine Chance. Und wer lieber im Sitzen genießen will, wählt eines der Cafés oder eine Gaststätte am Gutenbergplatz.

KARLSRUHER MÄRKTE FEINE KOST IN FRISCHER VIELFALT

Er ist in doppelter Hinsicht ein ganz besonderer Ort: der Gutenbergplatz. Zum einen treffen sich hier Jugendstil und Moderne. Der Platz sowie die Gebäude an den Straßen um ihn herum stehen nicht von ungefähr unter Ensembleschutz. Zum anderen wird er dreimal in der Woche zum Treffpunkt für Genießerinnen und Genießer feiner Kost. Der Wochenmarkt – immer dienstags, donnerstags und samstags jeweils von 7.30 bis 14 Uhr – gilt mit über 100-jähriger Geschichte als ältester und vor allem als schönster in Karlsruhe. Angesichts von insgesamt 18 Wochenmärkten, die regelmäßig frische Vielfalt in unterschiedliche Ecken der Stadt bringen, ist dies schon ein Prädikat von besonderem Wert.



Alle Karlsruher
Wochenmärkte
auf einen Blick:



UNSER TIPP:

Ein Croissant und ein Milchkaffee vor dem Marktbummel. Dies stellt sicher, dass man – vor lauter Appetit – nicht zu viel einkauft. Gleichzeitig wird der Gutenbergplatz so zum doppelten Vergnügen.



HEIMATGEFÜHLE ZUM VERSCHENKEN!

Authentische Genüsse aus Karlsruhe – perfekt zum Verschenken oder Selbergenießen!

Rund um Karlsruhe laden zahlreiche Hofläden dazu ein, die kulinarische Vielfalt der Region zu entdecken. Von Obst über Gemüse bis hin zu Fleisch, Käse und Backwaren bieten heimische Betriebe köstliche Produkte an. Ein Besuch bei den Erzeugern bietet nicht nur hochwertige Produkte, sondern auch ein einzigartiges Einkaufserlebnis inmitten von Feldern, Wiesen, Tieren und Gärten. Regionale Vielfalt, die zum Entdecken einlädt!



BACKLÄDLE THOMASHOF, DURLACH
„Alles öko“ ist das Motto des Thomashofs im Karlsruher Osten. Im zum Bersten gefüllten Verkaufshäuschen am Straßenrand wartet ein kleines, hervorragendes Angebot an Backwaren: Die Kühlschränke sind mit Feingebäck, Törtchen und Biskuitrollen bestückt. Köstlich schmecken sowohl das Walnussbrot mit hohem Nussanteil, das wie die meisten Vollkornbrote auf Dinkelbasis gebacken wurde, als auch das Apfelbrot mit Rosinen, Walnuss-Stückchen und feiner Zimtnote. Gute Butter dazu – mehr braucht es gar nicht für ein tolles Abendessen.
Rittnerstr. 252 • 76227 Karlsruhe • +49 (0) 721 4848469

Ob frisch vom Acker, eingedost oder eingeweckt: Das Hofgut Maxau bietet regionale und saisonale Produkte im Glas aus der Maxau Küche. Neben Honig, Maxauer Bier oder Apfelsaft gibt es außerdem ein Café mit Heißgetränken, hausgemachten Kleinigkeiten und Kuchen. Einfach vor oder nach dem Rhein-Spaziergang vorbeikommen und in der Lounge entspannt pausieren.
Maxau am Rhein 24 • 76187 Karlsruhe • +49 (0) 721 921 26354



HOFGUT MAXAU AM RHEIN



HOFLÄDEN KRAUT UND RÜBEN
Der Verkauf von saisonalem Gemüse aus eigenem Anbau steht hier im Vordergrund. In den Gewächshäusern direkt hinter dem Hofladen zieht eine große Vielfalt an Kräutern: Nicht nur Klassiker wie Salbei oder Thymian, sondern auch Exoten wie „Berry and Cream Minze“ oder Zitronengras. Um eine vielfältige Auswahl an Produkten zu bieten, arbeitet der Familienbetrieb mit ausgesuchten regionalen Betrieben zusammen, die das eigene Sortiment mit Eiern, Käse, Wurstwaren, Obst, Ölen oder Wein ergänzen. Eine kurze Auszeit vom stressigen Alltag kann man auf der Hofcafé-Terrasse bei hausgemachtem Kuchen und Kaffee-Spezialitäten genießen.
Steiermärker Str. 16a • 76227 Karlsruhe • +49 (0) 721 46723274



Fächerbecher

Nachhaltig, umweltschonend und „echt Karlsruhe“: Bei diesem Keramikbecher ist der „COFFEE to Go“ gar nicht mehr wegzudenken. In klassischem schwarz-weiß Look wurde gemeinsam mit der Karlsruher Illustratorin Maria Karipidou ein modernes Design entwickelt, das verschiedene Elemente aus der Stadt aufgreift.

KA 300 Gewürz von Culinarico

Die Bio-Gewürzmischung „Karlsruhe 300“, entstanden zum 300. Stadtgeburtstag, ist ein bunter Superstar, der nicht nur optisch in der Dose glänzt. Die blauen Kornblumen stehen für den Karlsruher Fussball, den KSC. Die Sonnenblumen für die Sonnenstadt, Estragon für die Nähe zu Frankreich und die übrigen Zutaten haben alle mit Karlsruhe und seiner Lebendigkeit zu tun.



Holy Basil

Der erste und weltweit einzige Basil Smash Likör, straight out of Karlsruhe! Inspiriert vom modernen Cocktailklassiker „Gin Basil Smash“ kombiniert Holy Basil vollreife Zitrone, Basilikum und Gin, zu einem dermaßen süffigen Likör – frisch und würzig, ein pures Trinkvergnügen!

Gelbfüßler Pralinen

Dass die Badener von anderen, speziell von den Pfälzern, als „Gelbfüßler“ bezeichnet werden, ist nichts Neues – die süße Versuchung jedoch schon. Die Praline aus heller Schokolade in Form kleiner Füßchen sind gefüllt mit einer Mousse aus Himbeere und Passionsfrucht. Ein Teil der Erlöse aus dem Kauf der Praline fließt in soziale Zwecke.



Karlsruher Südstadt Senf

Handgemacht und mit viel Liebe zubereitet vom „Zuckerbecker“ aus der Karlsruher Südstadt. Mit fruchtig-pikanten Noten und orientalischen Früchten ideal zu Geflügel, Fisch, Eierspeisen und zum Verfeinern von Dips und Salaten.

Karlsruher Stadthonig

Der Honig von Ecki und seinem engagierten Bienenvolk eignet sich perfekt zum Verfeinern eines einfachen Butterbrötchens am Morgen oder als besonderes Extra für ein reichhaltiges Salatsößchen am Mittag.



Weingelee Staatsweingut Karlsruhe-Durlach

Hausgemachtes Weingelee aus Weinen vom Durlacher Turmberg – perfekt als feiner Aufstrich auf frisch gebackenem Brot, als raffinierte Zutat in Saucen oder als Begleitung zu Käseplatten. Ideal auch als Geschenk für Feinschmecker und Weinliebhaber.

Scriptor Brennerei

Die Familienbrennerei aus Karlsruhe-Bulach stellt Edeldestillate, Whiskys, Gins sowie Liköre in Handarbeit her. Dabei wird großen Wert auf die Verwendung regionaler Rohstoffe, hauptsächlich von den eigenen Streuobstwiesen gelegt.



Lust auf mehr?



WEITERE PRODUKTE GIBT'S IN DER TOURIST-INFORMATION IM SCHAUFENSTER KARLSRUHE DIREKT AM MARKTPLATZ



KARLSRUHER BRAUEREIEN BIER-METROPOLE



Von Craftbeer war hierzulande Mitte der 1980er-Jahre noch nicht die Rede. Und auch Gasthaus-Brauereien gab es keine beziehungsweise keine mehr. Nicht, bis Rudi Vogel nach seinem Studium in Weihenstephan zurück in Karlsruhe keine feste Anstellung fand. Der diplomierte Brauingenieur der Getränketechnologie, der sich lieber Braumeister nennt, hatte schließlich die zündende Idee. Das daraufhin entstandene „Vogelbräu“ wurde in kürzester Zeit Kult und so war das erste Bier im Jahr 1985 schon nach wenigen Tagen ausgetrunken.



Heute betreibt Vogel mit seinem Team in Karlsruhe, Durlach und Ettlingen gleich drei „Hausbräu“-Locations, in denen das unfiltrierte Original nicht ausgeht. In Karlsruhe bekam damit eine Kultur wieder Auftrieb, die ihren Ursprung im Jahr 1758 hatte. Seinerzeit ließ Markgraf Karl Friedrich die erste Brauerei im Kammergut Gottesau einrichten. Im Revolutionsjahr 1848 wurden bereits sage und schreibe 29 Brauereien in Karlsruhe gezählt. Die Fächerstadt war damit die drittgrößte Produktionsstätte für Bier in Deutschland. Auch heute noch zählt



die Stadt mit den zwei großen Brauereien Hatz-Moninger und Hoepfner mit zu den deutschen Biermetropolen. Hoepfners „Bierburg“ ist schon wegen des Gebäudes einen Besuch wert, zumal Führungen auch Wissenswertes zur Bierherstellung vermitteln. Hinzu kommen immer mehr kleine Brauereien und Manufakturen, die Biere unterschiedlichster Sorten und Geschmacksrichtungen ausschenken. Neben dem „Vogelbräu“ fließt hausgemachtes naturtrübes Bier durch die Pipeline im „Badisch Brauhaus“ in der Innenstadt. „Brauhaus 2.0“ in Knielingen schenkt hausgebrautes Bio-Bier im Restaurant und im Biergarten aus. Auf unfiltrierte und naturtrübe Biere setzt die Familienbrauerei „Kühler Krug“. Den Gerstensaft kann man sich sogar mit dem Lieferservice nach Hause bringen lassen. Auf Kreativität und reine Handarbeit setzt die „Neureuter Braumanufaktur“ mit ihrem Craftbeer, das bewusst nur in Kleinmengen hergestellt wird.



Nicht zuletzt gibt es sogar Biere, die ganz ohne eigene Braustätte entstehen. „Fächerbräu“, 2017 von drei Karlsruhern gegründet, ist nämlich eine sogenannte „Kuckucksbrauerei“. Das Trio mietet sich immer wieder bei badischen Brauereien ein, um Bio-Bier mit feinsten Zutaten zu kreieren. Schwarzwälder Brauwasser, Bio-Malz und frischer Hopfen sorgen für einen unverwechselbaren Geschmack. Damit liegt also heute, im Gegensatz zum 19. Jahrhundert, der Schwerpunkt auf Qualität statt Quantität. Und so bleibt Karlsruhe für Bierliebhaber weiter eine Metropole.



BIERKULTOUR

DA IST HOPFEN UND MALZ GEWONNEN GEFÜHRTE TOUR

KARLSRUHER BRAUGESCHICHTE(N)

Wer mehr über die „Hopfen und Malz“-Historie Karlsruhes erfahren will, kann das im Rahmen eines Spaziergangs durch die Stadt tun, der vermutlich von Station zu Station lustiger werden wird: Die (freiwillige) Verkostung von drei Biersorten ist im Preis der Führung mitinbegriffen.



BIERGENUSS

BIERGARTEN

HOEPFNER BURGHOF

Der Hoepfner Burghof befindet sich im historischen Gebäude der Privatbrauerei Hoepfner und bietet seinen Gästen im rustikalen Ambiente eine feine traditionelle badische Küche mit schmackhaften Bieren. Im gemütlichen Burggarten kann man unter den übrigen Kastanienbäumen die köstlichen Hoepfner-Biere genießen

WWW.HOEPFNER-BURGHOF.DE

Haid-und-Neu-Str. 18, 76131 Karlsruhe • T +49 (0) 721 622644

DER VOGELBRÄU

Der Vogelbräu mit seinen Standorten in Karlsruhe, Durlach und Ettlingen bietet hausgebraute, unfiltrierte Biere wie Pils, Hefeweizen hell und Sonnenwendbier sowie eine badisch herzhaft Küche. In den Biergärten findet man bequeme Plätze zum draußen sitzen.

Tipp: „Tour de Vogel“ – radeln Sie zu den drei Vogelbräu Hausbrauereien

WWW.VOGELBRAEU.DE

Kapellenstr. 50, 76131 Karlsruhe • T +49 (0) 721 377571

ERSTE FRACHT BRAUGASTHAUS

Herzhaft, frisch und aus nachhaltigen Zutaten zubereitet, laden nicht nur traditionelle und regionale Gerichte im zeitgemäßen Gewand, sondern auch schmackhafte moderne Klassiker der Wirtshausküche zu jeder Tageszeit zum gemütlichen Essen und Trinken ein. Mit Blick auf den Zoo kann man auch eine große Auswahl erstklassiger lokaler und internationaler Bierspezialitäten auf der geräumigen Sonnenterrasse genießen.

WWW.ERSTE-FRACHT.DE

Bahnhofplatz 6, 76137 Karlsruhe • T +49 (0) 721 9322230

CARLS WIRTSHAUS

Craftbeer & echtes Küchenhandwerk im Kreativpark in Karlsruhe: Das moderne Restaurant ist ein waschechtes, Eigner geführtes Wirtshaus im modernen Gewand. Die gemütlichen Wohlfühlcken im Holz-Beton-Glas-Ambiente laden ein, die köstlichen Speisen im Wirtshaus-Style zu genießen oder bei der großen Auswahl an Fass- und Craft-Bieren im Biergarten zu chillen.

WWW.CARLS-WIRTSHAUS.DE

Alter Schlachthof 51, 76131 Karlsruhe • T +49 (0) 721 66996415



KARLSRUHER WEIN TURMBERG-TRADITION

Es ist Genuss pur – im doppelten Sinn. Zum einen liegt einem hier Karlsruhe im wahrsten Sinne des Wortes zu Füßen, denn der Blick über die Stadt hinweg führt in die Weite der Rheinebene bis hin zum Pfälzerwald am Horizont. Zum anderen gedeihen hier oben um einen herum Reben auf mineralreichen Kalkböden. Das Staatsweingut Karlsruhe-Durlach verarbeitet die Trauben zu geschätzten Weinen mit eigenem Charakter.



Der Turmberg in Durlach, einem Stadtteil von Karlsruhe, macht die badische Metropole zur Weinbaugemeinde. Sie kann sich deshalb durchaus als eine Art Mittelpunkt renommierter Anbaugemeinde fühlen. Da ist zum einen vor allem die Region Baden mit der Ortenau im Süden und dem Kraichgau im Nordwesten. Da sind zum anderen auf der linken Rheinseite die Winzerinnen und Winzer im Elsass und der Pfalz.

Zurück zum Turmberg: Geologisch gehört der 256 Meter hohe Durlacher Hausberg zu einem Ausläufer des Schwarzwaldes. Seine nach Südwesten geneigten Hänge werden schon seit Jahrhunderten zum Anbau von Wein genutzt. Das Staatsweingut setzt heute auf den Anbau traditioneller Rebsorten, etwa Lemberger oder Spätburgunder.

Ein Tipp für Weinfreunde: Von der Durlacher Altstadt aus führen drei Weinwanderwege, zwischen zwei und fünf Kilometer lang, hoch zum Turmberg. Und wer es ganz bequem möchte, steigt einfach in die Turmbergbahn. Seit dem Jahr 1888 verbindet die Standseilbahn die Stadt mit dem „Gipfel“. Auch dies ist Genuss pur – einmal mehr im doppelten Sinn.



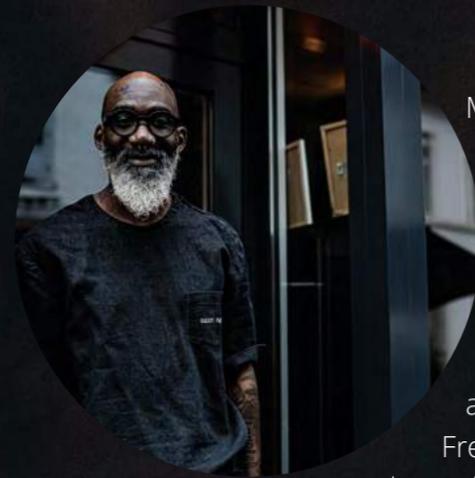
DIE STADT ZUM GENIESSSEN!

Kulinarisch-kulturelle Stadtführungen
in Karlsruhe und noch 50+ Städten

FINDE DEINE TOUR
UNTER
[EAT-THE-WORLD.COM](https://www.eat-the-world.com)



KARLSRUHER BARSZENE EINFACH MAL ABHEBEN



Mit ihnen kann man, obwohl tief im Keller, einfach abheben: Blauhäher, Eisvogel oder Rotkehlchen. „Erfrischend, aromatisch, leicht“, „zitronig, frisch, sauer“ oder „kräftig, umami, trocken“. So werden die drei Kreationen aus der dortigen Liquid Kitchen charakterisiert. Weitere farbenfrohe Vögel, jeder steht für einen Cocktail, zieren in der Bar „The Door“ aber nicht nur die Getränkekarte. Wer in den Gewölbekeller in der Hirschstraße abtaucht, stößt auch an Wänden und Decken auf prächtig gefiederte Freunde. In liebevoller Kleinarbeit hat sie alle Fernando Álamo gemalt, der zudem die ganze Bar gestaltet hat. Hier vergeht die Zeit wie im Flug.

Für diejenigen, die eine unkonventionelle Atmosphäre schätzen, bietet der Salon Ruppel eine besondere Erfahrung. Einst ein Friseursalon, bewahrt er die familiäre Aura, die unter der langjährigen Inhaberin Frau Ruppel herrschte. Heute setzt Gastgeber Mo Kaba diese Tradition der Herzlichkeit fort und serviert in gemütlicher Umgebung statt Haarschnitten High Class Drinks.

Gar nicht weit weg ist ein weiterer Landeplatz für Fans cooler Drinks: Im „Guts & Glory“ erinnert die Theke, natürlich mit Licht von oben, an einen alten Boxring. „Volltreffer! Sehr stilvolle Einrichtung, durchdachtes und lässiges Design“ urteilt etwa das Magazin „Der Feinschmecker“. Der Münchner Callwey Verlag kürte „Guts & Glory“ gerade als „schönste Bar Deutschlands“. In Karlsruhe heben Drinks –hier und anderswo – also aufs nächste Level ab.



KARLSRUHER RÖSTEREI KAFFEE UNSER

Kaffee ist ein Verführer: Duft, Geschmack, muntermachende Wirkung. Kaffee ist auch ein Ritual, das ganze Tage prägt. „Kaffee unser“ heißt es nach dem Aufstehen, während der Arbeit, nach dem Mittagessen oder zum Kuchen am Nachmittag. Oder einfach so zwischendurch. Seit dem 19. Jahrhundert ist Kaffee in Deutschland ein Volksgetränk. 2020 konsumierte der Bundesbürger im Durchschnitt 168 Liter davon. Um Kaffee in vollen Zügen genießen zu können, achten immer mehr auf seine Herkunft, verlangen soziale Verantwortung und legen Wert auf Qualität. „Third Wave“ wurde diese Kaffeebewegung getauft.



„Kaffee unser“ hat vor diesem Hintergrund in Karlsruhe eine ganz besondere zusätzliche Bedeutung. Denn viele Cafés und Röstereien setzen eben ganz bewusst auf Kaffeebohnen, die auf transparenten Handelswegen geliefert, fair bezahlt und von hochwertiger Qualität sind. Betriebe wie espresso tostino, BONO coffee roastery oder Kronen Kaffee stimmen Röstprofile auf Herkunft und Terroir ab und arbeiten schonend mit niedrigeren Temperaturen. Das Ergebnis sind Bohnen, die frisch gemahlen und gefiltert ein komplexes Aromenspiel zeigen. In der Bandbreite übertrifft Kaffee hierbei übrigens Wein deutlich.

Nicht zuletzt heißt es in Karlsruhe noch aus anderem Grund „Kaffee unser“. Denn in der Genussmetropole am Rhein wächst, obwohl nicht im Kaffeegürtel zwischen dem 23. nördlichen und dem 25. südlichen Breitengrad längs des Äquators gelegen, sogar eigener Kaffee. Geerntet wird er im Botanischen Garten, wo eine mittlerweile etwa 3,50 Meter hohe Pflanze wohl gedeiht – im Winter bei 18 bis 20 Grad und im Sommer bei rund 30 Grad Durchschnittstemperatur. Die Ausbeute an Kaffeepulver reicht allerdings nur für wenige Tassen. Bedeutender ist aber, dass die Gärtner so erfolgreich an eine Tradition anknüpfen. Denn in Gärten des Adels wurde Kaffee seinerzeit kultiviert, weil er interessant aussah und der Hofküche nutzte. Kaffee ist eben schon lange ein Verführer.



KARLSRUHER BACKKUNST

Unser täglich Brot. Es muss schmecken. Wie früher, einfach frisch. Keine Chemie, gesundes Mehl, bewährte Rezepturen und perfektes Handwerk sind die Basis. Damit Brot aber zur wohltuend duftenden Kostbarkeit mit ursprünglichem Geschmack wird, müssen sich Bäcker vor allem Zeit nehmen und dem Teig Zeit geben. In Karlsruhe stehen zwei Bäckereien idealtypisch für diesen Ansatz, bei denen der Faktor Zeit noch in anderem Zusammenhang eine wichtige Rolle spielt: In der Bäckerei Lörz, gegründet im Jahr 1932, setzt mittlerweile die vierte Generation mit großem Erfolg auf alte Hausrezepte. Erst Ende 2016 gestartet ist dagegen die Bäckerei Schmidt, bei der von Anfang an handwerkliche Tradition im Mittelpunkt steht.

URSPRÜNGLICHER
GESCHMACK



TROTZDEM GEHT MAN HIER NEUE WEGE:

Schmidts Backstube findet sich nämlich nicht irgendwo am Rande, sondern sozusagen mit-tendrin. Vom Verkaufsraum aus kann man, nur durch eine halbhohe Glasscheibe abgetrennt, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Arbeit zuschauen. Darunter auch Menschen mit Handicap, die gezielt in die Arbeitsabläufe integriert werden. Brote, Brötchen, Baguette, Brezeln – die Bandbreite des Angebots ist enorm. Verkauft wird nur Ware, die vor Ort produziert wurde. In die Produkte kommen ausschließlich regionale Mehle von „KraichgauKorn“ und frische Eier von Freilandhühnern.

DAS ERFOLGSREZEPT

Langzeitführung der Teige, hauseigener Sauerteig, keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker – kurz und knapp liest sich das Erfolgsrezept der Bäckerei Lörz. Die Auswahl an Backwaren ist dagegen umso größer. Sie liegt bei einem Sortiment, das sich je nach Saison verändert, im „mittleren dreistelligen Bereich“. Neben Brot und Brötchen locken Gebäcke aus Hefe- und Blätterteig sowie Plunder. Immer wieder kommen neue Kreationen hinzu. Auf dem Spitzenplatz der beliebtesten Produkte behaupten sich trotzdem der klassische „Hefekranz“ und das „Urige Bauernbrot“.

**ES MUSS EINFACH
SCHMECKEN – UNSER
TÄGLICH BROT.**

ERFÜHREN
SICHE MACARONS, ECLAIRS
EDLE PRALINEN – PURE VE
RSUCHUNG: PRODUKTE AU
S KARLSRUHER KONDIOR
EIEN.

KARLSRUHER KONDIORREIEN SÜSSE VERFÜHRUNG(EN)

Klein, aber fein. Diese Beschreibung greift zu kurz. Denn es sind wahre Kunstwerke, die voller Geschmack stecken. Verführerische Macarons, Eclairs oder edle Pralinen, geschmeidige Brioche oder Croissants und natürlich ganz besonders die kleinen Törtchen. Vorzügliche Schokolade, feines Gebäck, kreative Torten oder pikante Quiches.

Die Palette der verführerischen Produkte aus Karlsruher Konditoreien ist breit gefächert. Über zehn außergewöhnliche Confiterien, Konditoreien und Pâtisseries findet man in der Fächerstadt, die einen vor die süße Qual der Wahl stellen.

Tradition und Innovation prägen dabei die Arbeit der Konditorei-Künstler gleichermaßen. Zwei herausragende Beispiele: Die Confiterie Endle macht seit 1932 die Alltäglichkeit des Essens zu etwas ganz Besonderem.

Die Pâtisserie Ludwig sorgt seit 2012 für Geschmackserlebnisse, die man so schnell nicht vergisst. Handwerk, Leidenschaft und Qualität – auf diesen kurzen Nenner lässt sich das Erfolgsrezept der Karlsruher Konditoreien bringen. Basis für süße Verführung(en) sind bei allen reine und hochwertige Rohstoffe, die mit Hingabe und Sorgfalt verarbeitet werden. Zusätzlich sorgt eine immer frische Zubereitung nach kreativen Rezepturen dafür, dass jedes Einzelstück ein Geschmackserlebnis der besonderen Art bietet. Jedes für sich **klein, aber fein**.





AUSHÄNGESCHILDER MIT STRAHLKRAFT

Nur rund zehn Kilometer von der Innenstadt entfernt serviert Küchenchef Marcel Kazda, der zuvor direkt in Karlsruhe aktiv war, in Eggenstein-Leopoldshafen seine Kreationen im „Das garbo im Löwen“. Weitere Sterne-Adressen: „Schwitzer's Gourmet-Restaurant“ in Waldbronn, das Restaurant „zeit I geist“ im Hotel Walk'sches Haus in Weingarten und – seit 2013 konstant ausgezeichnet – das Restaurant „Erbprinz“ im gleichnamigen Hotel in Ettlingen. Alle Aushängeschilder mit Strahlkraft weisen den Weg zu kulinarischen Genüssen. Rund um Karlsruhe und der Fächerstadt selbst. Diese präsentiert sich so als Zentrum für Feinschmecker. Ganz gleich, ob sie es mal rustikal oder mal raffiniert mögen.

KARLSRUHER GOURMETKÜCHE

Mal rustikal, mal raffiniert, aber immer mit vollem Geschmack. Die Gastronomie-Szene Karlsruhes präsentiert sich mit einer ungeheuren Bandbreite. Sie reicht von badischer Küche mit Wurstsalat, Maultaschen, Schäufole mit Schupfnudeln oder Hechtklößchen bis zur sterngekrönten Gourmetküche mit „Taschenkrebs – Kimchi Vinaigrette/Seeigel Eis/Kohlrabi“, „Schweinebauch Dim-Sum & Atlantik Pulpo“ oder „Bretonischem Wolfsbarsch ‚ikejime‘ – Ingwer/Imperial Kaviar“.

Ganz besonders hell leuchten die zwei Michelin-Sterne, die seit April 2023 das Restaurant „sein“ von Küchenchef Thorsten Bender krönen. Es ist das erste Mal, dass es ein Restaurant dieser Kategorie in Karlsruhe gibt. Spitzenküche, die „einen Umweg wert“ ist, urteilen die Restaurant-Tester und schreiben: „Die Gerichte überzeugen mit Kraft, klarem Aufbau und geschmacklicher Ausgewogenheit samt wohldosierten asiatischen Aromen.“



toren von Michelin auch an anderer Stelle attestiert: Gleich fünf mit einem Stern ausgezeichnete Restaurants gibt es in der Fächerstadt und in unmittelbarer Umgebung.

Das ist in Durlach das „Tawa Yama Fine“ mit seiner modern ausgerichteten Küche. Der Name „Tawa Yama“ kommt übrigens aus dem Japanischen und steht für „Turm Berg“. Den Karlsruher Hausberg hat man von der wunderbaren Restaurant-Terrasse nämlich direkt im Blick.



DURLACH

HISTORISCHER CHARME UND REGIONALER GENUSS

Durlach wird oft als Mutter der Stadt Karlsruhe bezeichnet. Und wer, wenn nicht die eigene Mutter, könnte prägender für das Kind Karlsruhe gewesen sein?

Als Markgraf Karl II. den Sitz seiner Residenz von Pforzheim nach Durlach verlegte, kam der Stadt Durlach ein ganz besonderer Stellenwert zu. Von hier aus regierte er die Markgrafschaft Baden-Durlach. Heute, mit etwa 30.000 Einwohnern und einem urigen Stadtkern, hat Durlach eine perfekte Kleinstadtatmosphäre erschaffen – eine wunderbare Kulisse, um entspannt einzukaufen und zu schlemmen!

Mittelalterliches Flair prägt die Durlacher Altstadt mit ihrem malerischen Marktplatz, der Stadtmauer, schmalen Gässchen und mit Häusern aus dem 17. und 18. Jahrhundert sowie imposanten Kulturdenkmälern aus einer vergangenen Zeit. Im Schlosspark kann man eine Runde im Grünen und auf dem Turmberg eine fantastische Aussicht genießen. Zwischen den historischen Mauern laden zahlreiche kleine, mit Liebe geführte Geschäfte, Cafés und Ateliers zum Verweilen ein.

Durlach ist aber nicht nur ein Ort für historische Entdeckungen, sondern auch ein Paradies für Feinschmecker. Am besten beginnt man den Tag mit einem reichhaltigen Frühstück in „Judy's Pflug“. Im modernen Restaurant mit schöner Bar und einladendem Biergarten werden hausgemachte Gerichte aus hochwertigen und regionalen Produkten mit einer vielfältigen Auswahl angeboten.

Wenn der Hunger zum Mittagessen ruft, hat man die Wahl zwischen lokaler Küche und internationalen Einflüssen. Während die traditionellen Wirtshäuser wie die „Alte Durlacher Brauerei“ oder die „Villa Durla“ regionale Spezialitäten anbieten, gibt es von der mediterranen Küche bis hin zu exotischen asiatischen Gerichten alles, was das Herz begehrt. Am Nachmittag kann man sich in einer der Confisereien oder Bäckereien verwöhnen lassen: Das Café Kehrle hält – bereits seit drei Generationen – ein vielfältiges Angebot süßer und auch salziger Leckereien bereit. Mit dem „Durlacher Türlmle“, den bekannten „Pflastersteinen“ oder dem „Durlacher Stadtengel“ mit Kastanienlikör gibt es sogar ein süßes Stück Durlach zum Mitnehmen.

Einen krönenden kulinarischen Abschluss

gibt's im Feinschmecker-Restaurant vom vielfach ausgezeichneten Küchenchef Sören Anders hoch oben auf dem Turmberg, dem Durlacher Hausberg. Ob Tellergericht oder 6-Gang-Menü – das Küchenteam präsentiert eine gelungene Mischung, die Experimente nicht scheut. Die Wildspezialitäten stammen übrigens fast alle aus Sören's eigener Jagd. Alternativ genießt man den Sonnenuntergang im „Anders Hofbistro“ bei Flammkuchen und einem Glas badischen Wein mit herrlichem Ausblick auf Karlsruhe und die Rheinebene.

Nicht zu vergessen sind die kulinarischen Events, die Durlach zu einem wahren Kleinod für Genießer machen. Ob der Naturparkmarkt im Frühjahr, das Durlacher Weinfest im September oder kulinarische Führungen – hier kommen Hobby-Gourmets auf ihre Kosten und haben die Möglichkeit, lokale Produzenten und Köche kennenzulernen. Auch der mittelalterliche Weihnachtsmarkt – der Besuchermagnet Nummer Eins zur Weihnachtszeit – hält mit Lagerfeuer und Musik nicht nur für Kinderaugen, sondern auch für Erwachsene die eine oder andere Überraschung bereit.



KARLSRUHER REZEPTE VOLLER GENUSS

Die Badische Küche ist bekannt für ihre deftigen Gerichte und süßen Leckereien. Hier wird noch Wert auf traditionelle Zubereitungsarten und regionale Zutaten gelegt. Sie spiegelt die Herzlichkeit und Gastfreundschaft der Menschen wider und lässt Genießer in eine Welt voller Aromen und Geschmackserlebnisse eintauchen. Ob herzhaft oder süß - die Rezepte der badischen Küche sind eine Einladung zu einem kulinarischen Abenteuer, das jeden Gaumen erfreut.

BADISCHER KLASSIKER: Spargel mit Kratzete und zerlassener Butter

Für die Kratzete:

2 Eier (Größe M)
100g Mehl
125ml Milch
Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
1/2 Bund Schnittlauch
2 Stängel glatte Petersilie
1 EL Butterschmalz

Für den Spargel:

700g weißer Spargel
75g Butter



Für die Kratzete die Eier trennen. Eigelbe mit Mehl und Milch mit einem Schneebesen glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss kräftig würzen, dann den Teig 30 Min. quellen lassen.

Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln und beides fein hacken. Beiseite stellen.

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden.

Eiweiße mit einer Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Mit den gehackten Kräutern zum Kratzete-Teig geben, vorsichtig unterheben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Teig hineingeben und die Kratzete langsam bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Spargel in einen großen Topf geben, mit wenig Wasser bedecken. Aufkochen, salzen und je nach Dicke der Spargelstangen in 6 - 8 Min. bissfest kochen, dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Die Butter bei geringer Hitze in einem kleinen Topf schmelzen. Die Kratzete in der Pfanne mit zwei Holzlöffeln in kleine Stücke auseinanderzupfen.

Spargel mit der zerlassenen Butter und der Kräuter-Kratzete servieren.



KIRSCHPLOTZER Kirschkuchen mit Schoko-Raspeln

Zutaten*

125g weiche Butter (+ zum Einfetten der Backform)	125g Mehl
250g Zucker	2 TL Weinstein-Backpulver
4 Eier	3 EL Rum
Salz	500g entsteinte Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)
je 100g gemahlene Haselnüsse, Schoko-Raspeln	Semmelbrösel (zum Fetten der Backform)
	Puderzucker zum Bestreuen

*für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Eier trennen. Weiche Butter mit dem Zucker und den Eigelben schaumig rühren. Mehl und Backpulver miteinander vermengen. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Schoko-Raspeln und Rum mit den Knethaken des Handrührgeräts unter die Eier-Butter-Zucker-Creme rühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Springform mit Butter fetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Kirschen in ein Sieb geben, abtropfen lassen.

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den restlichen Teig heben. Teig in die gefettete Springform geben und glattstreichen. Kirschen auf dem Teig verteilen.

Kuchen im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 70 Min. backen.

Kuchen herausnehmen, 10 Min in der Form abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form nehmen und vollends auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



BADISCHER FLAMMKUCHEN mit Weintrauben, Speck und roten Zwiebeln

Zutaten (für 1 Flammkuchen):

Für den Teig:	Für den Belag:
125g Mehl Type 550	70g Schmand
1/2 TL Salz	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	200g roten Weintrauben
	1 rote Zwiebel
	100g gewürfelter Speck
	2 Wacholderbeeren
	50g Ziegenfrischkäse

Mehl in eine Schüssel geben, mit 60ml Wasser, dem Sonnenblumenöl und dem Salz verrühren und mit den Händen zügig zu einer glatten Teigkugel kneten. Flammkuchenteig beiseitestellen.

Den Backofen mitsamt Pizzastein auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Belag Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Weintrauben waschen. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen.

Flammkuchenteig mit dem Nudelholz auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn und oval ausrollen. Den Flammkuchenboden auf einen bemehlten Pizzaschieber legen.

Flammkuchenteig mit Schmand bestreichen und mit Speck, Weintrauben und roten Zwiebeln belegen. Mit zerstoßenen Wacholderbeeren bestreuen.

Flammkuchen im heißen Backofen direkt auf dem Pizzastein 10 - 12 Min. knusprig und goldbraun backen und anschließend aus dem Backofen nehmen. Ziegenfrischkäse darüber bröckeln. Flammkuchen mit dem Pizzaroller in Stücke schneiden und sofort servieren.

„Schöner Tag noch!“



Rezepte von Juliane Haller

Juliane ist Foodbloggerin der ersten Stunde. Schon seit 2008 schreibt sie als Hobby auf „Schöner Tag noch“ über ihre Koch- und Backerfahrungen mit einfachen und leckeren Rezepten.

Woher kommt der Blog-Name?

Ursprünglich stamme Juliane aus Stuttgart und ist Schwäbin, ist aber mittlerweile seit über 10 Jahren in Karlsruhe (Baden!) zu Hause und fühlt sich dort sehr wohl. Allerdings gibt es in Baden so einige sprachliche Besonderheiten, die Juliane schmunzeln lassen. Dazu gehört neben Floskeln wie „alla gut“ eben auch: „SCHÖNER TAG NOCH!“ Daher auch der grammatikalisch falsche Name für ihren Blog.

Neu

Teinacher

LIMO
LIGHT

13%
FRUCHT-
GEHALT

KALBRIENARM

ZITRONE

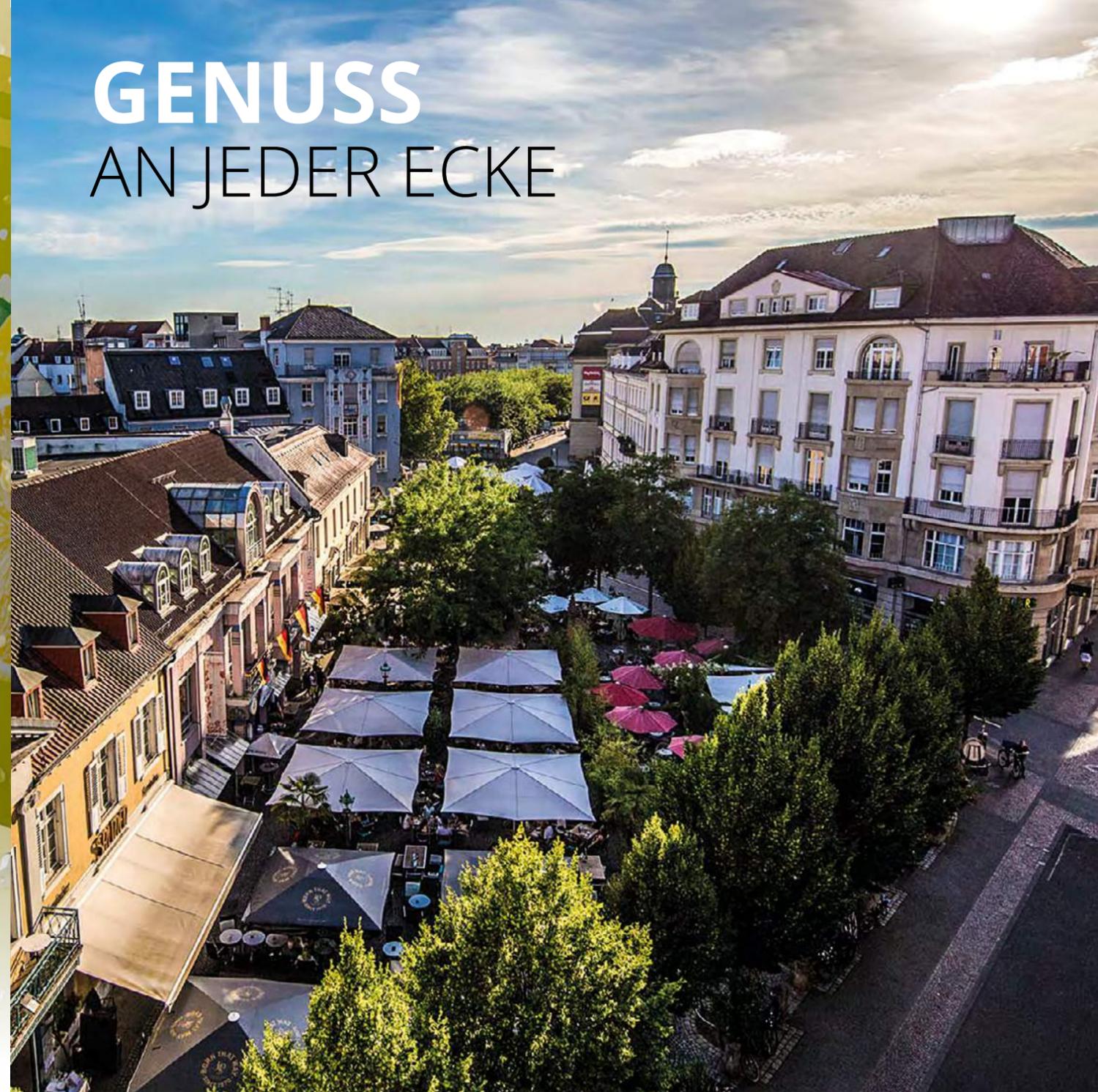
LIGHT LIEBT
LECKER.

VOLLER GESCHMACK, WENIGER KALORIEN.

Du magst es am liebsten leicht, willst aber auf leckeren Fruchtgenuss nicht verzichten? Die neue Teinacher Limo Light bringt dich auch mit wenig Zucker garantiert auf den Geschmack. Und das in den prickelnd fruchtigen Geschmacksrichtungen Zitrone, Grapefruit und Orange. Lass sie dir schmecken!



GENUSS
AN JEDER ECKE



Herausgeber

KTG Karlsruhe Tourismus GmbH
Kaiserstr. 72 - 74 | 76133 Karlsruhe
Tel.: +49 (0) 721 602 997-580
Fax: +49 (0) 721 602 997-900
info@karlsruhe-tourismus.de

Aktuelle Informationen

www.karlsruhe-erleben.de

Alle Angaben ohne Gewähr.

Bildnachweis:

KTG Karlsruhe Tourismus GmbH: Christoph
Düpper | Andrea Fabry | Joachim Mende |
Fabian von Poser | Black Forest Collective |
Bruno Kelzer
Seite Kulturküche Karlsruhe
Seite Restaurant erasmus, Foto: Joshua
Kaiss
Seite Fächerbräu Karlsruhe © [www.deinso-
cialmediacoach.de](http://www.deinso-
cialmediacoach.de)
Seite © Salon Ruppel
The Door, Foto: © Alamo Masanet und Geist
GbR
Seite Tawa Yama Foto: © Swen Carlin
Seite Schöner Tag noch, Juliane Haller
Adobe Stock: Picknick; Törtchen

Gestaltung:

tac office marketing

Stand: September 2023

Redaktion:
Hauptautor: Michael Dostal,
vielpfalz.de
sowie KTG Karlsruhe Tourismus
GmbH

Änderungen vorbehalten.
Gedruckt auf tbd



KARLSRUHE EINFACH GENIESSEN

Lust auf eine Versuchung?
Dann probier' Dich doch mal durch Deine Stadt. Karlsruhe bietet viele Touren
für Leckermäulchen und Naschkatzen, die neben kulinarischen Highlights
auch noch Geheimtipps und Karlsruher Geschichten hören möchten.

Buch' Dir jetzt Deine Genussstour.

www.karlsruhe-erleben.de/stadtfuehrungen



Tourist-Information im Schaufenster Karlsruhe (am Marktplatz)
Tel.: +49 (0) 721 602 997-580 touristinfo@karlsruhe-tourismus.de