



WIR. VON HIER.

## Neustart im Rotenberger Weingärtle mit jungem Pächter-Trio

Motto und Konzept: „Wir. Von hier.“ Mehr lokal als regional. Für alle.

Grandiose Terrasse mit herrlichem Ausblick auf Grabkapelle, Weinberge und Uhlbach

Stuttgart-Rotenberg, Ortskern, links hält der 61er, rechts geht's zum Stuttgarter Wahrzeichen Grabkapelle und geradeaus blickt man auf das Rotenberger Weingärtle. Das gehört schon seit vielen Jahrzehnten fix zur Rotenberger Mitte, stand aber in den letzten Jahren unter wechselnder Führung mal mehr, mal weniger konzeptlos unter Königin Katharinas riesigem Schatten - bis schließlich wieder ein neuer Pächter gesucht wurde.

Frederik Garlin, im Gastro-Mekka Baiersbronn ausgebildeter Restaurantfachmann und Koch, danach ging es u.a. ins Ritz nach London, stammt aus dieser Stuttgarter Weinberg-Gegend, hegte schon lange den Wunsch nach dem eigenen Restaurant und bekam das freie Objekt ins Visier. Er holte seinen Grundschulfreund Manuel Lauble, zuvor Küchenchef in „Krehl's Linde" in Cannstatt, sowie seine Partnerin und Betriebswirtin Rahel Pankratz mit ins Boot und „so sind wir nun hier gelandet“. Eine gute Landung für das alteingesessene Rotenberger Weingärtle.

Denn mit viel Engagement und „80% do it yourself“ wurde die Location renoviert, gefaceliftet, detailverliebt eingerichtet, Altes bewahrt und den harmonischen Weingärtle-Spirit und das Interieurkonzept „Garten“ intensiviert. Der Trumpf ist die wundervolle Terrasse: An die Ausblicke zwischen Uhlbach, Weinbergen und der Grabkapelle kann man sich kaum satt sehen, vor allem nicht im Herbst, wenn die Hänge in ihrer wechselnden Farbenpracht so richtig übertreiben.

Für Manuel wurde eine brandneue Küche eingebaut, in der er getreu dem neuen Weingärtle-Motto „Wir. Von hier“ die bodenständige, schwäbische Karte mit leichter mediterraner Note kreiert. „Wir sind eher lokal, fast schon nicht mehr regional“, so Frederik. Trotz der hohen Qualitätsstandards bei allen Zutaten vom Fleisch (von zwei hiesigen Metzgerbetrieben) bis zum Gemüse sowie des unbezahlbaren Panoramas, ist das Weingärtle ein Spot „für jedermann“, betont er. Und das von vormittags bis abends, vom täglich wechselnden Mittagstisch unter der Woche bis zum Dinner. Übrigens bietet sich die Location für Familienfeste wie Taufen, Kommunion, Konfirmation oder nach der Trauung an.

Neben den vielen Kaffee- und Kuchen-Ausflüglern erklimmt mittlerweile ein frisches Publikum aus den umliegenden Bezirken und der Stuttgarter Innenstadt den Rotenberg. Zwischen dem klassischen Rotenberger Zwiebelrostbraten, schon viel gelobt („Auch von den schwäbischen Bruddlern!“), dem Schwabenpfännle oder den geschmälzten Maultaschen, steht auf der Sommerkarte zum Beispiel ein Zitronenrisotto mit grünem Spargel, Basilikum-Petersilien-Pesto und konfierten Tomaten.

Die passenden Weine dazu kommen quasi vom Haushang (Wein Hof Zaiss / Collegium Wirtemberg) und das Bier liefert die Familienbrauerei Schimpf aus Neustetten. Auf der Karte findet man keine Cola, dafür Hochland-Kaffee und Stuggi-Schorle. Eine überregionale Sache musste aber drauf: Der Almdudler. Frederiks Lieblingsgetränk aus seiner Kindheit.

Für die Gastronomie gilt (bekanntlich) die Grabkapelle-Widmung an Katharina: „Die Liebe höret nimmer auf.“ Ohne die Liebe geht es nicht. Und gerade in diese Zeiten braucht es in der Gastronomie motivierte, junge Leute, die mit frischem Elan durchstarten und etwas bewegen. Wie das neue Pächter-Trio im Rotenberger Weingärtle.

**Rotenberger Weingärtle**  
Württembergstraße 317  
70327 Stuttgart

[info@rotenberger-weingaertle.de](mailto:info@rotenberger-weingaertle.de)

0711 334 015

[www.rotenberger-weingaertle.de](http://www.rotenberger-weingaertle.de)

[www.facebook.com/weingaertle](https://www.facebook.com/weingaertle)

[www.instagram.com/rotenberger\\_weingaertle](https://www.instagram.com/rotenberger_weingaertle)

Öffnungszeiten täglich 11:30 - 22:00 Uhr / am Wochenende bis 23 Uhr / Dienstag Ruhetag