

Same again, please! Stuttgart for epicures

再来一份！斯图加特的美食

巴登符腾堡州 (Baden-Württemberg) 的首府美食荟萃，从美食佳肴到精致的葡萄酒和清爽的啤酒、去葡萄酒博物馆 (Museum of Viniculture) 参观或者在导游带领下去啤酒坊参观都一定不会令人失望。

在斯图加特地区有至少 23 家星级餐厅，其中 8 家在州首府。除了地区特色外，还有亚洲或法国菜肴。你会发现，从传统的经典菜肴到高级料理，再到创新美食，应有尽有：在 Wielandshöhe 的有机原料和物种适宜的畜牧业、Yosh 的葡萄酒酒窖和雪茄吧，还有 Speisemeisterei 的主题夜和艺术展览。

虽然不是主角，但传统的施瓦本人 (Swabian) 的表现同样出色。除了著名的“Linsen mit Spätzle und Saitenwürschtle” (“Maultaschen”，施瓦本方饺)， “Gaisburger Marsch”或“Ofenschlupfer” (面包布丁) 和香草奶油冻。所有这些美食都可以在施瓦本餐厅或 Besenwirtschaften (当地葡萄酒种植者仅在有限时间内经营的“扫帚小酒馆”) 中找到。这些“扫帚小酒馆”全年不同时间段内开在不同的地方，酒馆有名的不单单是入口处的扫把，还有家酿的葡萄酒。



施瓦本方饺 (“Maultaschen”) © SMG

夏末的斯图加特葡萄酒节 (Stuttgart Wine Festival) 通常让人很难决定选择哪种酒。看到在 125 个葡萄酒窖中提供 500 多种的 Württemberg 葡萄酒，巴克斯人 (Bacchus) 一定会相当高兴。当地人点一杯传统的“Viertel” (1/4 升) 用 250 毫升的玻璃杯喝。这个活动会在 Marktplace，席勒广场和 Kirchstraße 街持续两周。施瓦本特产和国际美食，各种各样的音乐和独特的氛围，都是葡萄酒节的吸引人之处。因此，听到人们在一两杯酒之后说“请再来一杯 Viertel”，这并不奇怪。

对葡萄酒的渴望可能会导致对知识的渴求，这些可以从 1907 年的斯图加特半木结构建筑的葡萄酒博物馆中发现。在 Uhlbach 的旧酒坊 (Old Wine Press) 中的展览记录了 2000 年的酿酒历史。在参观这座建筑的过程中，游客们可以了解到葡萄酒酿造的历史和现代制法，学会嗅出不同花束的特色果香，或者了解施瓦本语“菩提树”(terroir)的重要性。斯图加特旅游有限公司设计的“葡萄酒之旅”线路，包括参观斯图加特葡萄种植博物馆，是品尝经典的葡萄酒到乡村漫步和博物馆之旅的组合。之后，您可以在葡萄酒博物馆的 Vinothek 消磨时间，享用当地的葡萄酒。

在斯图加特，不仅是葡萄酒可以让人沉醉，还有啤酒。每年在斯图加特啤酒节上，在“花坛” (Cannstatter Wasen) 的节庆现场，“琥珀色花蜜”可以自由地流淌。凭借其惊人的游乐设施和各

色的小吃摊，这一活动每年就能吸引约四百万名游客。当然，现场的十个大帐篷也是一个特色，在三周的活动期间为客人提供啤酒、区域美食和精彩娱乐。



Testimonial Linde © SMG Jean Claude Winkler

不仅是葡萄酒生产、啤酒生产也是一门学问。在 Dinkelacker-SchwabenBräu 啤酒坊参观期间，游客可以看到从啤酒花到麦芽啤酒整个生产过程。这两个小时的旅程可以参观大部分场地，不仅需要参与者的触觉和嗅觉，而且还需要自然的味觉。品尝更接近于成品的啤酒也是一种品酒体验，可在城市的精选啤酒餐厅喝到。

如果你在喝过这类液体饮料后感觉有点饿，没有比吃 Brezel（八字面包）更好的了。根据施瓦本的一个传说，这些用面包面团蘸上碱液的咸味特色食品，据说是在绝望中诞生的。符腾堡州的第一位公爵，艾伯哈伯爵（Count Eberhard the Bearded）说，如果面包师制出一种带有三个孔的面包卷，并且太阳可以通过这个孔发光，那么就可以赦免面包师的死罪。正好这时站在面包师面前的妻子，双臂交叉在胸前，面包师看到妻子得到了灵感，做出了这样的面包。历史上，八字面包是在“Brezelkörbchen”（八字面包篮子）里出售，那时是在 Königstraße 街中央有一个约 1 平方米的小摊位出售。而现在这种面包在所有面包店都有售，而且新鲜出炉的面包味道最好！



Zwiebelrostbraten © SMG Jean-Claude Winkler

在斯图加特地区，Maultaschen（施瓦本方饺），Gaisburger Marsch 和 Linsen mit Spätzle（小扁豆鸡蛋面）无处不在。Rostbraten（煎牛排），Kartoffelsalat（土豆沙拉），Kässpätzle（芝士鸡蛋面条）和 Ofenschlupfer（面包布丁），它们都是最受欢迎的施瓦本菜肴。其中一些菜体现出施瓦本人的节俭：当天的剩饭最后放在汤锅里，或隐藏在意大利面团里面。施瓦本特色菜最好在传统葡萄酒酒吧，或葡萄种植者经营的临时设立的扫把酒馆享用。为了表明他们正在营业，酒馆的门口会挂一把扫帚。这类餐馆只会供应酿酒商自产的酒，酒一般盛在当地带有手柄的典型玻璃杯中。



CUBE Ausblick © SMG

20 世纪初，斯图加特被称为“巧克力城”。沃尔德鲍尔（Waldbauer）以其“猫舌”巧克力而闻名，而 Moser-Roth 和 Eszter 巧克力工厂就建在斯图加特，Ritter Sport 继续蓬勃发展到今天。1912 年，阿尔弗雷德·欧根·里特尔和他的妻子克拉拉，在斯图加特巴特坎斯塔特创立了一家巧克力和糖果工厂。大约 90 年前，该公司搬迁到 Waldenbuch 有了更大的工厂，如今该公司仍然在那里设有总部。克拉拉里特设计了方形巧克力棒，她的想法是生产一种巧克力棒，可以放入运动外衣的口袋中而不会断裂，但重量与长方形巧克力相同，这就是最初名称“Ritter's Sport Chocolate”的诞生。

大麦汁还是葡萄汁？或者说啤酒还是葡萄酒？斯图加特一应俱全。Dinkelacker 的家族啤酒坊，由 Carl Dinkelacker 创立，现在有 130 年的酿造历史了。1900 年，它还是斯图加特的第一家啤酒酿造商，这种啤酒酿造的方法是传统的皮尔森酿造法，现在以 CD-Pils 的名字命名。

在斯图加特地区，葡萄酒是一个重要的主题。斯图加特是唯一一个拥有自己的城市葡萄酒庄园的德国大都市，葡萄酒园总面积为 17.5 公顷，分布在 6 个不同的地方。1826 年，Georg Christian Kessler 在埃斯林根定居，在那里他创立了德国第一家气泡酒工厂——现在是德国最古老的酒厂。

对于那些想在自己的家中享用当地葡萄酒的人来说，可以去 Feinkost Böhm，市场大厅和 Weinhandlung Kreis 葡萄酒专卖店选购。

欲了解更多信息和施瓦本食谱，请访问 www.tastystuttgart.com。