

Mitten in der Stadt: der City-Besen

## Lost of Transatlantic

■ Ort: Mittelpunkt der Erde. Ziel: Erforschung einer neuen Spezies. Der Weg ist beschwerlich, das zu erforschende Neuland liegt tief unter der Erde. Erste Beobachtungen: Die Wohnstätten sind aus rohem Stein gebaut. Ihre eigentliche Behausung hat eine gewölbte Decke, hölzerne Sitzbänke und ebensolche Verkleidungen und Aufbewahrungsmöglichkeiten. An der Decke hängen besenartige Flugobjekte, verziert mit bunten Bändern. Offenbar werden oberirdische Anbaugelände genutzt, namentlich der „Feuerbacher Berg“, um süßig-fruchtigen Weißherbst und feinen Riesling (je Viertel € 2,80) herzustellen. Des Weiteren bedienen sie sich der Kunst der schwäbischen Küche, um in eisernen Pfannen Köstlichkeiten wie würzige Maultaschen, deftig gebratene Fleischküchle, eine feine Schinkenwurst mit ebensolchen Kräutern und einen verdächtig guten Kartoffelsalat zu servieren (Besenpfänne „von allem ebbes“ € 8,50).

Unsere Sitznachbarn, drei ältere, mit glitzernden Schmuckstücken behängte Damen, tragen bunt bemal-

te, künstliche Fingernägel und fachsimpeln leidenschaftlich über eben solche. Zitat Nummer 1: „Also i geh in Tinas Nagelstudio – wenn i mir au sonst nix laische tu.“ Auch kulturell scheinen sie eigene Wege zu gehen. Nummer 2: „Zur Zeit isch 's ja nur Afrika. Dieses Rumgehops, womöglich no halber naggich. Immer dieses Rumgeknutsche und Rumgewälze. Aber i hab letschtens einen Film g'sahn, ganz ohne Sex. Ein Mann auf Geschäftsreise (der verkauft Whiskey, glaub i) lern' ä Mädle kenne. Aber so ganz ohne Rumgeknutsche und Rumgewälze. I glaub Lost in Transsection, oder noi: Lost of Transedentic heißt der.“ Auch wir sind jetzt totally lost in unterdrückten Lachkrämpfen, gönnen uns noch einen „Schwäbischen Tröster“ (€ 2,-) und planen die nächste Transaktion mit dieser höchst interessanten Spezies.

VALE

■ City-Besen Stuttgart, Wilhelmsplatz 1, S-Mitte, Tel. 0711/470 42 48, geöffnet 26.2.-17.3., Mo-Fr ab 17, Sa ab 12 Uhr

Friedfertigkeit der Bewohner ●●●●●  
Nährwert ●●●●●  
Unterhaltungswert ●●●●●



Das Da Noi Due ist wieder da – jetzt am Killesberg

Umzug von Feuerbach auf den Killesberg: das Da Noi Due

## Kein Grübeln mehr im Keller

■ Manche Leute kommen nie zur Ruhe – und das ist gut so. Als nach vier Jahren der Pachtvertrag für die Gaststätte in der Feuerbacher Grünwaldstraße auslief, wollte Nico Modesti schon in Ruhestand gehen. Doch nach zwei Wochen Grübeln im Keller hat er sich eines Besseren besonnen und mit seiner Frau Anna gleich zugegriffen, als das Vereinsheim des SV Prag zu haben war. Wer je bei den beiden in den Genuss gekommen ist, der weiß, warum sie nicht aufhören können: Es steckt einfach zu viel Herzblut in allem.

Also wurde im Unruhestand noch einmal viel renoviert, offener und eleganter gestaltet. Wer jetzt noch einen der krawattierten Kellner beim geübten Zerlegen eines Fisches sieht, der vergisst, dass er hier im Vereinsheim sitzt, sondern denkt sich nur: Killesberg, na klar!

Wir konzentrieren uns aber ganz auf den Tisch, auf den Verdure griglia (€ 7,50 Euro) und Vitello Tonnato (€ 7,50) kommen. Dem Gemüse bleibt knackig viel Eigengeschmack erhalten, das Kalbfleisch in Tunfischsauce wird

raffiniert ergänzt mit Rucola und Parmesan. Für die Hauptspeisen verlassen wir die Karte und folgen den Empfehlungen des Tages. Der gegrillte Wolfsbarsch (€ 19,50) ist eine Wucht: außen würzig-knusprig, innen zart-saftig. Ebenso beeindruckend ist die Spezialität von ChefIn Anna: Eine mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigrolle (€ 10,50) in Zucchini-Weißwein-Tomaten-Sauce.

Es versteht sich von selbst, dass die Weine mit der Qualität des Essens mithalten müssen und auch können – der Chianti und der Nero d'Avola (jeweils € 4,50 für 0,2l) unterscheiden sich deutlich von manchem Schankwein in anderen Heimen. Hoffen wir also, dass Signore Modesti außer zum Weinholen nicht mehr in den Keller muss – auch wenn mit der Tochter schon die nächste Generation bereit steht.

MARI

■ Da Noi Due, Parlerstr. 86, S-Nord, Tel. 0711/550 72 12, Di-Fr 11:30-14:30+17:30-24, Sa ab 17, So 11:30-24 Uhr  
Preis Leistungsverhältnis ●●●●●  
Killesbergambiente ●●●●●  
Aus-Liebe-zum-Essen-Faktor ●●●●●



Der kulinarische Mittelpunkt über Erde Stuttgarts City-Besen

## Sportlich: Dinkelacker und Lift verlosen einen 50-Euro-Gastrogutschein!



**?** Ein Fest für wahre Fans. Unter dem Dach des Carl Benz Centers kann man hier im Stil der legendären American Sportsbars auf über 900m<sup>2</sup> schlennen, trinken, feiern und tollen Sport genießen. Und sich in dem tropischen Ambiente, wo Schönheiten in knappen VfB-Tops kühles Bier servieren, fast wie in der

Karibik fühlen. Auf 13 Großbildplasma's werden packende Sportevents übertragen – natürlich alle VfB-Spiele live! Die große Cocktailbar, der wöchentlich wechselnde Mittagstisch und internationale Spezialitäten lassen keine Wünsche offen. DJ's sorgen am Wochenende für Partylaune. Stets mit dabei: frisches Dinkelacker.



**Wir sind dabei!** Und sie? Einfach Karte, Fax oder E-Mail mit dem Namen der Lokalität an StadtMagazin LIFT, Postfach 10.30 45, 70026 Stuttgart, Fax 0711/60 17 17 29; info@lift-online.de (Absender nicht vergessen)