

STUTTGARTER NACHRICHTEN

Neues aus der Genusswelt

Champagner und Olivenöl

„Salve“, sei begrüßt, heißt es jetzt in der Olgastraße 86. Giuseppe Zuccarelli und sein Team kennen viele noch aus dem Vorgängerlokal in der Neuen Weinsteige; jetzt konnte er nach dem Komplettumbau sein neues Domizil eröffnen. Die Karte hat sich kaum verändert, auch der Stil des Restaurants ist gleich geblieben: schick und klar.

Gastronomen aus dem Raum Stuttgart haben abgestimmt und Natascha Witte zur Siegerin gekürt beim Moët & Chandon Award 2010. „Ich habe den Preis bekommen, weil ich besonders viel für den Champagner in Stuttgart getan habe“, meint die Chefin des Amici im Zeppelin-Carrée. Die Party zum Preis fand im Aer Club statt. Natascha Witte stieß auch darauf an, dass sie seit ein paar Wochen nicht nur die Geschäftsführerin ist, sondern auch die Inhaberin des Restaurants. „Ich bin seit dem ersten Tag im Amici dabei, das war schon lange mein Wunsch.“

Olivenöl vom Feinsten, darum ging es diese Woche im Restaurant San Pietro bei Koch(lehrer) Sante de Santis. Er und sein Partner Piero Cuna luden zur Verkostung mit Fünfgangmenü ein. Dabei stellte sich das nationale Konsortium der italienischen Olivenölbauern vor. Was in deren Flaschen steckt, kann der Kunde übrigens per SMS abrufen oder mit dem Fotohandy via Internet über den zweidimensionalen Barcode (QR-Code) ermitteln. *ma*

Über Tipps und Infos zum Thema Essen und Trinken in der Region freut sich die Redaktion (per E-Mail an d.eberhardt@stz.zgs.de).