kulinart Stuttgart 2025 | PR-Text
ck projekte 23.10.2025

kulinart Stuttgart feiert das „Jubiläum des guten Geschmacks“

20 Jahre Genuss und Stil: Die beliebte Food- und Designmesse feiert 2025 ihr 20-jähriges Bestehen. Man darf sich vorfreuen: Die Jubiläumsausgabe der kulinart Stuttgart bietet vom 15. bis 16.11.2025 in der Phoenixhalle im Römerkastell ein besonders buntes Programm für Genießer.

In 20 Jahren vom Geheimtipp zum Klassiker unter den Foodmessen

Seitdem im Herbst 2005 die erste kulinart in Stuttgart stattfand, hat sich die Messe für Genuss und Stil immer wieder neu erfunden. Durch die Nähe zu aktuellen Trends und durch das Gespür für die Bedürfnisse des Publikums entwickelte sich die kulinart Stuttgart erfolgreich weiter – gemeinsam mit dem Markt für Food und Design. Zu etablierten Ausstellern kamen immer wieder neue Ideen und junge Startups, von denen manche auf der kulinart erst so richtig durchstarteten. So befruchteten sich Messe und Aussteller jahrzehntelang gegenseitig, sehr zur Freude der Messebesucher.

Die Jubiläumsausgabe soll Besuchern nun erneut ein kulinarisches Festival bieten, das jeden guten Geschmack bedient. Wer Wert legt auf echtes Handwerk und beste Qualität, auf hochwertige Speisen und Getränke, auf schönes Design und guten Stil, wird mit der 20. kulinart Stuttgart seine Freude haben.

Wir feiern langjährige Verbundenheit

Am liebsten feiert man ein solches Jubiläum mit langjährigen Gefährten. Zu den treuesten Partnern der kulinart Stuttgart gehören seit vielen Jahren **Uhl Schöner Leben** und **KupkaGarten**, die auch dieses Jahr wieder mit innovativen und besonderen Einrichtungsideen für Haus und Garten, Wohnzimmer und Grill vor Ort sind. Auf ihre Neuentdeckungen, Trends und Designs sind viele Besucher besonders gespannt. Auch das **Lift Magazin** ist als Medienpartner schon seit vielen Jahren mit dabei.

Wir feiern Stuttgarts Lieblinge

Wen die Schwaben mal ins Herz geschlossen haben, dem bleiben sie treu. So können viele unserer Aussteller in Stuttgart bereits auf ein loyales Stammpublikum zählen. Dazu gehört etwa **caviar and more** mit einer erlesenen Auswahl an Kaviar, **Ariane Schaub SPICES** mit ihren außergewöhnlichen Pfefferspezialitäten und der Pestoweltmeister **LA FATTORIA Stuttgart**, dessen Team vor allem zur Mittagessensszeit alle Hände zu tun hat. Das **Weingut Johann P. Beyer** aus Rheinhessen verfügt dank seiner edlen Weine ebenfalls schon über eine treue Fangemeinde in Stuttgart. Und für alle, die gerne naschen, gehören die Dolce von **DEGU Maniffature del Gusto** aus Florenz ebenso dazu wie der Schoko-Gugelhupf von **Goufrais** – am besten ergänzt durch einen kräftigen schwarzen „Tonino Lamborghini“ der **Coffee Connection**.

Wir feiern exzellente Feinkost aus Europa

Einige der Anbieter auf der kulinart Stuttgart haben selbst schon eigene kleine Genussmessen auf ihrem Stand – mit Leckereien aus ganz Europa. Paolo Induti und Daniela Zappalà gehören zu den „Genussbotschaftern“ Italiens: In ihrem Familienunternehmen **Oltre L'Infinito** bieten sie sorgfältig ausgewählte Spezialitäten aus authentischen Manufakturen an – darunter die unvergleichlich knusprigen „Patatas Nana“-Kartoffelchips. Besonders großer Beliebtheit erfreuen sich auch ihre frisch

belegten und gegrillten Panini. Italienische Köstlichkeiten mit Fokus auf „Life Balance Food“ präsentiert Sedat Nohut mit **Greenohut**, zum ersten Mal auf der Genussmesse dabei. Unter dem Motto „Green up your Lifestyle“ präsentiert er unter anderem in edlen Holzfässern gereiften Balsamico, Bio Sugo sowie süße Crema aus Caramel, Pistazie oder Limone. Die wunderschönen und leckeren Produkte bieten sich auch bestens als Geschenk an. Griechische Delikatessen findet man auch an gleich zwei Ständen: **Zithi** sind vor allem bekannt für ihr mehrfach prämiertes Olivenöl direkt von der Familienplantage. Bei **Green Greece** präsentieren die Geschwister Alexandra und Stathis Arzuyan hochwertiges extra natives Olivenöl, Oliven, Fleur de Sel und Kräuter. Beide Familienunternehmen eint ihre Begeisterung für Qualität, viel Erfahrung und Sorgfalt bei der Herstellung und Verarbeitung ihrer Produkte. Neu auf der kulinart Stuttgart und überhaupt erst seit letztem Jahr auf dem Markt sind Deniz und Oliver Dörrschuk mit **OLINUSS**. Sie bringen köstliche Nussvariationen, Trockenfrüchte und Liköre aus Deniz‘ türkischer Heimat mit zur Messe. Vor allem die Schokofrüchte sollte man unbedingt probiert haben!

Wir feiern exotische Spezialitäten aus der ganzen Welt

Viele Besucher der kulinart kommen auch zur Messe, um ihren kulinarischen Horizont zu erweitern. Hierfür empfehlen sich im Jubiläumsjahr besonders drei Aussteller: In ihrem **Casa Africa** präsentiert Ana Maria Goncalves feurige Eigenkreationen aus der afrikanischen Küche und steht auch für Catering und Kochkurse zur Verfügung. Hinter **GZ CHILLI** steht die Chinesin Ruiqui He, die Premium Chilli-Gewürze und Snacks aus ihrer Heimat, der Provinz Guizhou, mit im Gepäck hat. David Dieker mixt die Essenz der japanischen Yuzu-Zitrusfrucht mit hochwertigem Junmai-Sake zu seinem herrlich fruchtigen Aperitif **Kiyoko**. Wer Yuzu noch nicht kennt, kann sie hier lieben lernen.

Einen Hauch von Exotik bringen auch die die Taschen und Deko-Objekte von **Ikiala** in den Alltag. Die handgeflochtenen Raffia-Accessoires werden in enger Zusammenarbeit mit lokalen Kunsthandwerkerinnen in Madagaskar gefertigt. Jedes Stück ist ein Unikat – geprägt von Geduld, handwerklichem Können und einer tiefen Verbindung zur Natur.

Wir feiern spannende Food-Innovationen

Genuss ist eine Wissenschaft für sich. Das beweist Davie-Leroy Kielman von **Daily Fred**: Basierend auf Studienergebnissen entwickelte er mit seinem Team gefriergetrocknete Lebensmittel, die dem Körper exakt die Nährstoffe geben, die er täglich braucht. Ganz ohne Synthetik. Das „Next Generation Food“ – gefriergetrocknete Früchte, Müsli, Shakes und Snacks – feiert auf der kulinart Stuttgart Premiere.

Im wahrsten Sinne „back to the roots“ gehen stattdessen Johannes und Zaneta Frankenfeld. Aus wild gesammelten Waldprodukten wie Bucheckern und Wildkräutern erstellen sie mit **Waldgold** hochwertige, nachhaltige Feinkostprodukte wie Öle, Aufstriche, Pesto und Pasta für eine ursprüngliche und nachhaltige Ernährung.

Ebenfalls zum ersten Mal dürfen wir auf der kulinart den renommierten Pâtissier **Philipp Kortyka** begrüßen. Der ehemalige Chefpâtissier und Souschef des 3-Sterne-Restaurants „Überfahrt“ am Tegernsee und des Stuttgarter Sternerestaurants „Der Zauberlehrling“ hat sich mit seiner Leidenschaft für Pralinen und Gewürzschokoladen selbständig gemacht. Auf der Messe erleben Sie eine unerwartete Geschmacksexplosion mit seinen außergewöhnlichen Kreationen. Hier isst das Auge definitiv mit.

Der Beruf des Gewürzsommeliers dürfte auch noch nicht vielen bekannt sein. Patrick Eisermann von **roots natural** betreibt seine Berufung mit so viel Leidenschaft und Expertise, dass sogar der

Hessische Rundfunk schon eine „Kochstory“ über ihn drehte. Auf der kulinart Stuttgart zeigt er die neusten Kreationen seiner Gewürzmanufaktur.

Wir feiern bodenständiges Handwerk aus der Heimat

Das Schöne an der kulinart Stuttgart ist ihre Vielfalt. Die Genussmesse vereint Exotisches und Heimisches, Feines und Herzhaftes, Innovation und Tradition.

So steht die **Metzgerei VonSchelkle** für ganz einfache, ehrliche Handwerkskunst. Und das schon seit 1851. Ihre Philosophie: „Von allem nur das Beste und gerade so viel wie nötig, damit etwas entsteht was nur noch selten zu finden ist“. In ihrem Sortiment finden sich u. a. naturgereifte Salamis, Rohschinken und trockengereiftes Fleisch vom Albrind und vom Albweideschwein. Die Baden Badener Genussmanufaktur **Kronenfeinkost** fertigt ihre Produkte nach dem Grundsatz „Handwerk und Wissen ins Glas gebracht“. So entstehen in Handarbeit Premium Pestos aus besten Zutaten wie Nüssen, Kräutern und Gewürzen, authentische „Mojos“ wie von den Kanaren und unwiderstehlich als Würzmittel, Marinade oder Dip sowie köstliche Frucht-Ketchups, Mayonnaisen und BBQ-Saucen, die mit allen Fastfood-Vorurteilen aufräumen. Dass die Welt der Trüffel ausgerechnet in Pforzheim zu finden ist, hätte man auch nicht gedacht. Doch **Cher Pierre** ernten ihre Trüffel tatsächlich in den alten Weinbergen des Enzkreises – ganz naturbelassene Genusskultur direkt vor der Haustür. Dabei hilft ihnen Trüffelhündin Giulietta mit feiner Nase und viel Energie. Trotzdem hat es ganze zwölf Jahre gedauert, bis die erste reiche Ernte eingefahren werden konnte. Respekt vor so viel Ausdauer!

Wir feiern Geschäfte aus der Nachbarschaft

Für manche Aussteller ist die kulinart Stuttgart ein wortwörtliches Heimspiel. Dazu gehört z. B. **Moustache** aus dem Heusteigviertel. Noch kurz vor der Messe feiern die bislang getrennt auftretenden Standorte von Café und Delikatessengeschäft die Neueröffnung unter gemeinsamen Dach. Auf der kulinart Stuttgart servieren sie Croissants, feine Törtchen und eine Portion französisches Lebensgefühl. Aus dem nahegelegenen Bohnenviertel kommt die **Sardine Stuttgart** hinzu – eine Weinbar mit Feinkostangebot, inspiriert von den kleinen Lokalen Portugals. Besonders beliebt bei Besuchern sind die kunstvoll gestalteten Sardinendosen, die sich auch hervorragend als Messe-Mitbringsel eignen.

Wir feiern den „Spirit“ des Genusses

Alkohol ist auf der kulinart Stuttgart kein „Muss“, aber auf jeden Fall ein „Kann“. Für die Weinliebhaber sind in diesem Jahr unter anderem **vinovossum** und die **Weinmanufaktur Stuttgart** vertreten. Neu dabei ist der Weinhändler **Prinz von Preußen** mit edlen Tropfen aus Frankreich sowie das Weingut **Antony**, das sich auf Süßweine und alkoholfreie Weine spezialisiert hat. Ihr Motto: „wineinlove“. Die Biertrinker dürften eher die Stände der beiden kleineren Brauereien **Braumadl** und **Hey!Brow** ansteuern, die moderne Brauhauskonzepte mit traditionell inspirierten Bieren verbinden. Lieber einen Aperitif gefällig? „Don’t call me Limoncello…“ sagt **Skandal No. 1**. Und serviert dann doch einen köstlichen Zitronenlikör, mit Früchten aus Griechenland und ganz frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen. Edlen Kaffeeschnaps und den Premium Gin „Schwetzingen Dry“ darf man bei den **SNOWO Distillers** verkosten, die auch den „Backyard“ Gin mit eindrucksvollen 60 Botanicals dabei haben. Und natürlich geht es auch ganz ohne Alkohol: Die Aperitifs „Rubin“ und „Bernstein“ von **Franz von Fein** aus frischen Bio-Früchten wurden 2024 sogar mit einer Goldmedaille prämiert.

Wie man sieht, wird zum Jubiläumsfest der kulinart Stuttgart einiges aufgefahren, um die Feier zu einem echten Genuss werden zu lassen. Einen kleinen Wermutstropfen wird man jedoch schlucken müssen: Die diesjährige kulinart wird voraussichtlich auch die letzte kulinart in Stuttgart sein. Messeveranstalterin Conny Krenn begibt sich dieses Jahr in den wohlverdienten „Ruhestand“ und wird nur noch gelegentlich als freie Beraterin anderen Messen zum Erfolg verhelfen – darunter die „Landpartie“ auf Schloss Monrepos.

Die Jubiläums-kulinart wird also in jeder Hinsicht einzigartig. Das Team der kulinart Stuttgart freut sich auf die Genussveranstaltung des Jahres – und auf alle, die mitfeiern!

Mehr Infos unter kulinart-stuttgart.de.
Online-Tickets über https://kulinart-stuttgart.de/besucherinfo/termine-tickets.html.
Ausstellerliste unter kulinart-stuttgart.de/besucherinfo/unsere-aussteller.

kulinart Stuttgart – Messe für Genuss und Stil – 2005 - 2025
15. und 16. November 2025 in der Phoenixhalle im Römerkastell
Öffnungszeiten: Samstag 12-20 Uhr und Sonntag 11-19 Uhr / Eintritt für Besucher: 12,- €