



Feine Küche im Stadtturm

Nach unterschiedlichen Stationen in deutschen und internationalen Küchen erfüllte sich Rudolf Reutter mit seiner Frau Maria 2006 den Traum vom eigenen Restaurant. In der Weinstube Schellenturm im Stuttgarter Bohnenviertel wird Gastlichkeit gelebt.

Wohnten im 17. Jahrhundert im karreeförmigen Bohnenviertel – unweit des Kaufhauses Breuninger – oft arme Leute, die Bohnen anpflanzten, um satt zu werden, bietet es heute eine bunte Mischung aus Gastronomie, Handwerk sowie Antiquitätengeschäften. Über 20 verschiedene gastronomische Betriebe existieren hier. Einer davon ist die Weinstube Schellenturm, die seit 1980 in dieser Form genutzt wird. Bereits von 1995 bis 1999 war

Rudolf Reutter hier Küchenchef, bevor er sich vor sechs Jahren dazu entschloss, den durch seinen Vorgänger eingeführten Betrieb in eigener Regie zu führen und dort seine Philosophie von Gastlichkeit umzusetzen. Der Vorgänger hatte das Restaurant rund 25 Jahre geleitet. „Restauriert wurde der historische Stadtturm Ende der 70er Jahre von einer gemeinnützigen Stiftung. Seinen Namen hat der Turm von den Schellenwerkern, Gefangenen, die Schel-

len an den Fußknöcheln trugen“, berichtet der gelernte Küchenmeister. Rechts vorbei an der Bar hinter der Eingangstür gelangen die Gäste treppauf in den ersten Stock des Restaurants. Massives Mauerwerk prägt hier das Bild, schlichte aber passende Holztische und -stühle bieten Platz für 25 Gäste. Hier ist auch die 6 m² große Küche. Weitere 45 Plätze bietet die obere Etage, wovon sich etwa 15 im „kleinen Kachelofeneck“ befinden. Große Fens-

Fotos: Luis Guerreiro, Weinstube Schellenturm