

10. Mai 2022

Estival Esslingen feiert von 29.07. bis 10.08. Premiere

Geboten wird ein umfangreiches Angebot an Schlemmereien, Begegnungen und Erlebnissen auf dem Marktplatz.

Unter Hochdruck arbeitet die Esslingen Markt und Event GmbH (EME) am neuen Veranstaltungs-Highlight in der Stadt und Region. Nachdem die Estival-Premiere 2021 pandemiebedingt verschoben werden musste, findet die Veranstaltung in diesem Jahr erstmals statt.

Dreizehn Tage Programm und Unterhaltung, sieben Wirte in einzigartiger Festarchitektur, ein kulinarisches Highlight nach dem Anderen, unzählige Menschen von hier und überall, alles im wunderschönen Altstadt-Flair. Das Estival Esslingen ist mehr als nur ein Sommerfest – geboten wird ein ganzes Sommer-Festival, ein Sommer voll Genuss.

Das Fest erhält ein bildschönes Gesicht und eine Seele: Sieben Gastronomen präsentieren sich in neunzehn extra für den Anlass konzipierten Holzlauben und verwöhnen die Besucher aus nah und fern. Von klassisch schwäbisch bis Tradition neu gedacht. Von international bis regional interpretiert. Von kesselfrischen Kässpätzle bis zu vegetarischen Zwiebelzupfern. Das Estival Esslingen ist der perfekte Ort, um seinen Gaumen so richtig zu verwöhnen.

2022 mit dabei sind:

- Kilmeyers 1582 bringt die moderne Crossover-Küche auf das Fest. Einflüsse aus der ganzen Welt werden neu kombiniert. Dabei liegt der Fokus auf der Verwendung regionaler Zutaten, die in sorgfältiger Handarbeit zu ansprechenden Kreationen verarbeitet werden.
- Essen wie in Italien bietet Pinsa Bar Pino e Accanto. Salvatore Marrazzo und sein Cousin Raffaele Gagliardi mischen saisonale italienische Kulinarik mit schwäbischen Einflüssen. Zur schwabo-italienischen Küche zählen Gerichte wie Salsiccia i Svevi oder Toskanische Kutteln.
- Internationale Gerichte mit regionalem Einfluss bieten seit fünf Jahren die Profis von Fleischmann Steakhouse und Weinbar in Esslingen. Fotios Anastasiou zeigt auf dem Estival einen Ort des Genusses in zeitgenössischem Lifestyle.

- Christian List kombiniert in „Der Rote Hirsch“ traditionelle Gerichte mit Zutaten und Einflüssen aus aller Welt und interpretiert schwäbische Gerichte mit Liebe zum Detail neu - seit 2015 in Bad Cannstatt, seit 2018 immer wieder auch in Esslingen.
- Kreativ-schwäbische Küche gibt es in Currles Culinarium. Annette Currle beweist als leidenschaftliche Gastgeberin ihr handwerkliches Können bereits seit 2017 in Esslingen. Zu den Highlights zählen kesselfrische Kässpätzle und vegetarische Zwiebelzupfer.
- Seline Hellmonds aus Leinfelden-Echterdingen bietet in ihrem modernen Laubenkonzept „Finni’s“ leichte, traditionelle deutsche Küche. Geräuchertes Forellenfilet, Ablinsensalat und Ziegenkäse auf Rote Beete – auf regionale Produkte wird geachtet.
- Schwäbische Esskultur in seiner größten Tradition bietet die Weinstube Eißele. Bereits seit 1978 ist das Eißele weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt für seine regionalen Gerichte. Bruno Eiwien und Marc Dehmel führen die Esslinger Institution seit November 2021 zurück zur alten Stärke.
- Weitere kulinarische Akzente auf dem Festplatz setzen die Kessler-Lounge, Joe Pena’s Bar, Poushe Strudelmanufaktur, die Lounge von Teamwerk Esslingen und viele mehr.

Neben jeder Menge Kulinarik erwartet die Besucher ein tägliches Programm. Im Fokus stehen Live-Musik, Unterhaltungs- und Mitmachangebote, Thementage und -abende:

- An zwei Abenden inszenieren Lichtkünstler die Fassaden der Häuser an der Nordseite des Marktplatzes mit atmosphärischen Illuminationen.
- An zwei Tagen faszinieren Straßenkünstler auf dem Festplatz und in den Lauben.
- Ein mediterraner Sommerabend verspricht südländische Lebensfreude, Musik und Unterhaltung auf dem Marktplatz.
- Der Kinder- und Familienerlebnistag bietet Spiel und Spaß sowie Programme für Jung und Alt.

- Von Montag bis Freitag gibt es einen gemeinsamen Mittagstisch mit wechselnden Angeboten. Tägliche hochinteressante Führungen in der Altstadt, in den Weinbergen und bei Kessler Sekt runden das Programm ab.
- Weitere Programme sind noch in der Vorbereitung.

Getragen wird die Veranstaltung von starken Partnern aus der Stadt und Region:

- Platin Partner: Kessler Sekt, Möbel Rieger, Stadtwerke Esslingen und Esslinger Wohnungsbau
- Gold Partner: Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen, Autohaus Jesinger und Stadtmarketing Esslingen
- Genuss-Partner: Teamwerk Esslingen, Gold Ochsen und Teinacher Mineralbrunnen
- Medienpartner ist die Esslinger Zeitung.

Erfreuliche Nachrichten erhielten die Veranstalter vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus. Das Land fördert die Veranstaltung 2022 mit einem Zuschuss von 50.000 Euro aus dem Soforthilfeprogramm für Innenstädte.

Oberbürgermeister Matthias Klopfer und EME-Geschäftsführer Michael Metzler freuen sich: „Nach zweieinhalb Jahren Corona-Zwangspause spüren viele Menschen eine große Sehnsucht wieder zusammen zu kommen. Diesem Bedürfnis möchten wir auch in schweren Zeiten nachkommen. Zugleich fördert die Veranstaltung die Frequenz in unserer Innenstadt.“

Das Estival bietet dazu eine schöne Möglichkeit. „Esslingen wirft sich 2022 wieder in Schale, diesmal im neuen Gewand. Unser schönes Zwiebfest bekommt einen würdigen Nachfolger. Lassen Sie uns gemeinsam anstoßen, in Erinnerungen schwelgen und auf dem Estival neue schaffen“, betont OB Klopfer.

Corona-Auflagen oder Zugangsbeschränkungen soll es - Stand heute - nicht geben.

Wer mehr über die Veranstaltung erfahren will, erhält auf der Event-Webseite und über den Instagram- und Facebook-Kanal ausführliche Informationen. Die Kanäle befinden sich derzeit noch im Aufbau und werden in den nächsten Wochen erweitert.

Web: <http://www.estival-esslingen.de>

Link Instagram: <https://www.instagram.com/estival.esslingen/>

Link Facebook: <https://www.facebook.com/ESTiVAL-Esslingen-100689215978609/>

Pressefoto: Darf gerne verwendet werden. Quellenangabe: EME GmbH

links nach rechts: Marc Dehmel (Weinstube Eiße), Fotios Anastasiou (Fleischmann), Michael Metzler (Esslingen Markt und Event), Christian List (Der Rote Hirsch), Seline Hellmonds (Finni's), Annette Currie (Currles Culinarium), Bruno Eiwien (Weinstube Eiße), Salvatore Marrazzo (Pino e Accanto), Hannes Kielmeyer (1582). Nicht auf dem Foto: Raffaele Gagliardi (Pino e Accanto).

Für weitere Fragen stehen Ihnen Michael Metzler und Veranstaltungsleiterin Petra Pfeiffer gerne zur Verfügung, Tel. 0711-396939-0, office@esslingen-marketing.de