

24. Juni 2024

Estival Esslingen feiert den Sommer

Die Besucher erwartet vom 2.-14. August wieder ein großartiges Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten und Erlebnissen auf dem Marktplatz

Der Sommer wird in Esslingen mit dem ESTIVAL gebührend gefeiert – und das bereits zum dritten Mal! Auf dem Marktplatz erwartet die Besucher ein vielfältiges Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten, spannenden Begegnungen und unvergesslichen Momenten.

Über dreizehn Tage erstreckt sich das Programm mit Unterhaltung für alle Altersgruppen, präsentiert von sieben Wirten in einer einzigartigen Festarchitektur. Von einem kulinarischen Highlight zum nächsten wird das ESTIVAL Esslingen zum Sommerfestival, das keine Wünsche offenlässt.

Die Festgastronomie präsentiert sich in exklusiven Holzlauben und verwöhnt die Gäste mit einem breiten Spektrum an Gaumenfreuden. Von moderner Crossover-Küche bis hin zu traditionellen schwäbischen Gerichten, von internationalen Einflüssen bis zu regionalen Spezialitäten – das ESTIVAL Esslingen bietet für jeden Geschmack das Passende.

Im Jahr 2024 begrüßen folgende Gastronomen die Gäste:

NEU dabei: WEIN-MOMENT: Premiere auf dem ESTIVAL feiern die zwei jungen Schwestern Mona und Anna-Lisa aus Stuttgart. Beide haben die Mission, Weinliebhaber miteinander zu verbinden. Auf der Weinkarte finden die Gäste ihre Eigenmarke REBHELDEN, die gemeinsam mit Winzerinnen und Winzern aus der Region kreiert wurde. Schwäbische Klassiker im modernen Stil können hier wunderbar geteilt und genossen werden.

Kielmeyers 1582: 1582 aus Esslingen 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 und hochwertigen Kreationen verarbeitet werden.

Pinsa Bar Pino e Accanto: Hier trifft feine Italienische Kulinarik auf schwäbische Akzente. 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. Eine wichtige Zutat ist immer mit dabei: italienische Lebensfreude.

Fleischmann Steakhouse und Weinbar: Internationale Gerichte mit regionalem Einfluss – und das in zeitgenössischem Ambiente - präsentieren Fleischmann Steakhouse und Weinbar aus Esslingen. Fotios Anastasiou und seine Mannschaft zeigen auf dem Estival ihr großartiges Können. Wer Fleisch liebt, das butterzart und auf den Punkt gegart ist, macht hier nichts falsch.

Der Rote Hirsch: Die Küche von Christian List kombiniert traditionelle Gerichte mit Zutaten und Einflüssen aus aller Welt und interpretiert alte schwäbische Gerichte neu. Vegane und vegetarische Gerichte und Beilagen sind dabei fester Bestandteil der Karte. Seit 2015 in Bad Cannstatt und immer wieder in Esslingen setzt Der Rote Hirsch bevorzugt regionale Produkte ein und arbeitet möglichst frisch und hausgemacht.

Currles Culinarium: Annette Currle präsentiert kreativ-schwäbische Küche seit 2017 in Esslingen. Ihre Highlights sind kesselfrische Kässpätzle und vegetarische Zwiebelzupfer. Hier wird der Gast herzlich begrüßt, prompt bedient, hervorragend gepflegt und kann seinen Aufenthalt in vollen Zügen genießen.

Weinstube Eißele: Seit 1978 ist das Eißele weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt für seine regionalen Gerichte. Unter der Leitung von Bruno Eiwien und Marc Dehmel erlebt diese Esslinger Institution, die gerade erst als „Schmeck den Süden“-Gastronomie in der höchsten Kategorie mit 3-Löwen ausgezeichnet worden ist, seit November 2021 eine echte Renaissance. Hier muss man einfach gerne Essen gehen.

Zusätzlich sorgen die Kessler-Lounge, Joe Pena's Bar, Poushe Strudelmanufaktur, die Vinothek des Teamwerk Esslingen, Oli's Gaumenfreuden, Wasen to go, Goodroll Bunsbakery sowie die Chipsery für weitere kulinarische Schmankerl rund ums Fest.

Über 100 Weine auf dem ESTIVAL erleben heißt: Die volle Geschmacksvielfalt der Traubenwelt genießen

In einer Stadt, die durch und durch Weinstadt ist, die seit vielen hundert Jahren von und mit dem Wein lebt, versteht es sich von selbst, dass auf der Karte der ESTIVAL Gastronomen eine Vielzahl exzellenter Weine steht. Allen voran die Weine aus den hiesigen Steillagen. Das besondere Mikroklima der Esslinger Terrassenlagen erlaubt es dabei, internationale Rebsorten wie Merlot, Syrah oder Cabernet Sauvignon zu pflanzen. So entstehen Weine mit kräftigem, südländischem Charakter.

Lokale Weingüter wie Teamwerk Esslingen, Weingut Kusterer oder Bayer sind mit ihren Produkten auf dem Fest vertreten. Ergänzend findet der Weinliebhaber Erzeugnisse aus der Region. Wer gerne noch einmal Urlaubserinnerungen zurückholen möchte, kommt hier nicht zu kurz: Denn auch feine Tropfen aus Italien, Frankreich und Spanien erfreuen den Gaumen.

Doch nicht nur kulinarisch hat das ESTIVAL-Esslingen viel zu bieten. Live-Musik-Programm an 10 Tagen, Unterhaltungs- und Mitmachangebote sowie Thementage und -abende versprechen abwechslungsreiche Unterhaltung für die Besucher.

- Wir freuen uns auf die musikalischen Darbietungen von Duo Aubeck (2.8.), DJ von mr. mac's party team (3.8. + 10.8.), Bossa Boys (5.8.), Romy (7.8.), Duo Sax & Beat (8.8. + 12.8.), AireLatino (9.8.), Jazz Lunch mit Sängerin Shanti und am Abend DJs Kango + Hörz (11.8.), Sir Waldo Weathers (14.8.).
- 7. + 8. August: An zwei Tagen faszinieren Straßenkünstler auf dem Festplatz und in den Lauben.
- 4. August: Der Kinder- und Familienerlebnistag bietet Spiel und Spaß sowie Programme für Jung und Alt.
- Täglich Führungen in der Altstadt, in den Weinbergen und bei Kessler-Sekt

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

- Platin Partner: Kessler Sekt, Möbel Rieger, Stadtwerke Esslingen und Esslinger Wohnungsbau
- Gold Partner: Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen, Autohaus Russ Jesinger
- Genuss-Partner: Teamwerk Esslingen, Gold Ochsen und Teinacher Mineralbrunnen
- Medienpartner ist die Esslinger Zeitung, Hitradio Antenne 1

Oberbürgermeister Matthias Klopfer und EME-Geschäftsführer Michael Metzler schauen dem Fest freudig entgegen: „Unsere Intention ist es, möglichst viele Menschen zusammen

zu bringen. Im Herzen der Stadt, vor wunderbarer historischer Kulisse, feiern wir gemeinsam den Sommer und fördern so die Frequenz in unserer Innenstadt.“

Das ESTIVAL bietet dazu eine schöne Möglichkeit. „Esslingen wirft sich auch 2024 in Schale. Lassen Sie uns gemeinsam anstoßen und auf dem ESTIVAL wunderbare Genussmomente schaffen“, betont OB Klopfer.

www.estival-esslingen.de

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

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100082885704844>

Hinweise:

- Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Geschäftsführer der EME, Michael Metzler mmetzler@esslingen-marketing.de
- Druckfähige Fotos können bei Bedarf gerne angefordert werden unter cfink@esslingen-marketing.de