

UNI-TIPP

21
Sommer-
Semester

DAS KOSTENLOSE UNI-MAGAZIN
VOM **STUTTGARTMAGAZIN LIFT**

JETZT
WIRD
RASIERT.



Internationales Trickfilm-Festival Stuttgart (ITFS)

HYBRID-FESTIVAL 4.-9. MAI
ONLINE-FESTIVAL 3.-16. MAI
#ITFS WWW.ITFS.DE

Kirschblüten und Sushi AUSLANDSSEMESTER MIT MASKE IN JAPAN

Forschung an der Leine? CANCEL CULTURE AN HOCHSCHULEN DER REGION

Money, Money, Money DIE WICHTIGSTEN FAKTEN ZU BAFÖG, MINIJOB UND CO.



+ **Gratis E-Paper**
AUF WWW.LIFT-ONLINE.DE

Die Top-Locations zum Stadtplan

Top 15 Restaurants und Cafés



Alaturka

Was ein Glück, dass es den besten Döner Deutschlands bei uns im Schwabenländle gibt! Die Auszeichnung hat sich der Döner-Dealer im Heusteigviertel verdient: Die gute Fleisch-Qualität und die Frische aller Zutaten schmeckt man sofort. Auch, wenn sich die gute Qualität im Preis niederschlägt und man oft längere Wartezeiten einplanen muss: Es lohnt sich! [Olgastr. 75, S-Mitte]

Another Milk

Auf der Suche nach veganen Milch-Alternativen kann man in Stuttgart schnell mal verzweifeln – Another Milk schafft seit letztem Jahr Abhilfe, denn hier gibt's alles außer Kuhmilch. Nicht nur die vielfältigen Pflanzendrinks machen das Café zu einem It-Place für VeganerInnen – auch süße Teilchen und leckere Milkshakes ohne tierische Produkte stehen hier auch auf dem Menü. [Calwer Str. 36; Tübinger Str. 25, S-Mitte]

Banh Mi & Bubbles

Vietnamesisches Streetfood-Baguette auf den Straßen Stuttgarts: Im Hingucker-Imbiss mit Graffiti-Fassade am Rotebühlplatz gibt's nicht nur knusprige Sandwiches und frische Bowls, sondern auch Kunstaktionen, die auf gesellschaftliche Missstände aufmerksam machen sollen – sympathisch! [Eberhardstr. 65, S-Mitte]

Blub

Wer beim Schnabulieren ungen Kompromisse macht, darf sich auf die gerollten Blubb-Wrap-Waffeln freuen, die definitiv allen Naschkatzen süße Träume erfüllen. Bei der Wahl zwischen den zahlreichen

Eisorten, haufenweise Süßigkeiten und frischen Früchten, fällt die Entscheidung nicht leicht. [Königstr. 26, S-Mitte]

Enchilada

Wer sich nicht zwischen Restaurant und Bar entscheiden will, kann sich hier mit mexikanischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen und gleichzeitig aus einer umfangreichen Cocktail-Karte wählen – perfekt für lockere Abende mit Freunden. Echte Schwaben kommen montags, denn mit etwas Würfelglück bekommt man seine Drinks zum besonders kleinen Preis. [Eberhardstr. 69-71, S-Mitte]

Gasthaus Bären

Schwäbische Tapas – so seltsam diese Wort-Kombi klingt, so verwunderlich ist es, dass das Speiseangebot tatsächlich nicht nur stimmig, sondern auch außerordentlich delikate ist. Der herausragende Service sowie das harmonische Interieur mit modernem und traditionellem Gasthaus-Ambiente, machen einen Sommerabend in dem Wirtshaus zum kulinarischen Erlebnis. [Paulinenstr. 45, S-Mitte]

Grombier

Es heißt, der Josef-Hirn-Platz in Stuttgart-Mitte ist im Kommen – das hat der Platz nicht zuletzt den Jungs von Grombier zu verdanken. Mit ihrem hippen Imbiss interpretieren sie die Ofenkartoffel neu: ausgefallene Füllungen wie Ziegenkäse, Rote Beete oder Cous-cous kommen in die üppige Kartoffel. Außerdem gibt's frische Salat-Bowls und eine nette Terrasse. [Josef-Hirn-Platz 8, S-Mitte]

Kuchenliebe

Beim Anblick der kleinen Küchlein läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Das Beste: Alle Leckerbissen sind hier mit regionalen Zutaten selbstgebacken. Mit einem Angebot an veganen und glutenfreien Optionen, die genauso gut schmecken, hält das Café, was sein Name verspricht. [Wilhelmsplatz 7, S-Mitte; Schwabstr. 24, S-West]

L.A. Signorina

Das trendigste Restaurant im hippen Stuttgarter Süden? Das muss die Pizzeria L.A. Signorina sein. Hier gibt's Pizza in allen Größen und Variationen – auch mit ausgefallenen Belägen. Wer sparen will, bestellt gleich einen ganzen Meter Pizza mit verschiedenen Belägen – die lässt sich in der Gruppe gut teilen. [Marienplatz 12, S-Süd]

Misik

Keine Geschmacksverstärker oder Glutamat: Der Bio-Koreaner Misik im Stuttgarter Westen kocht gesund, frisch und schnell. Das Konzept ist gepaart mit echter Authentizität – die Rezepte kommen nämlich direkt aus der Küche der Oma aus Seoul. Empfehlenswert ist der kleine Imbiss auch für VeganerInnen. [Silberburgstr. 41, S-West]

Masseria

Mitten im Lockdown ein Deli zu eröffnen ist mutig. Doch die Masseria läuft super, denn die GründerInnen ruhen sich nicht auf ihren gesunden Snacks aus, sondern entwickeln sich immer weiter. Die Spezialität sind sogenannte Filodinas – ein Fladenbrot aus Blätterteig mit frischen Belägen. [Calwer Str. 26, S-Mitte]

Poffers

Am Sonntagmorgen im Kernerviertel auf der Terrasse des zwanglosen Cafés brunchen: Entspannung pur. Das namensgebende Gericht sollte man hierbei natürlich unbedingt probieren: Die herrlichen Mini-Pancakes aus den Niederlanden gibt's sowohl in süßer als auch in herzhafter Form – im Moment auch zum Abholen. [Urbanstr. 86, S-Ost]

Raupe Immersatt

Deutschlands erstes Foodsharing-Café gibt's direkt am Hölderlinplatz. Gerettete Nahrungsmittel kann man sich hier kostenfrei aus den Regalen schnappen und dann einen Kaffee in schnuckeligem Ambiente genießen – wie tief man für die Drinks in die Tasche greift, bleibt einem selbst überlassen. [Johannesstr. 97, S-West]

Umami

Ramen soweit das Auge reicht: Wenn man im Umami die gehypte Nudelsuppe schlemmt, ist kaum zu glauben, dass das japanische Nationalgericht früher eher als Arme-Leute-Essen galt. Dabei wird hier authentisch zubereitet: zwölf Stunden lang werden die Schweineknöchel für die deftige Brühe ausgekocht. [Eberhardstr. 47, S-Mitte]

Yafa

Falafel, Hummus and Friends – klingt gut? Ist es auch! Das orientalische Imbisslokal am Rande des Rotlichtviertels bietet Falafel-, sowie Empanada- und Shakshuka-Liebhabern Hochgenuss. Neben den guten Speisen lockt nicht zuletzt die herzliche Atmosphäre. [Hauptstätter Str. 31, S-Mitte]