

# STRASBOURG



**PRESSE  
MAPPE  
2026**

©Philemon Henry

# ERLEBEN

# STRASSBURG ERLEBEN



## Schöne Streifzüge, um sich in die Stadt zu verlieben, ein wenig, ganz und gar, leidenschaftlich!

Es reicht nicht, Strassburg zu beschreiben, man muss es erleben! An einem einladenden Tisch, wo man die **Störche im Orangerie-Park** beobachten kann, oder mittendrin in einem **Festival für urbane Kunst**, das die Mauern zum Leuchten bringt, lässt sich das Wesen der elsässischen Hauptstadt nach und nach erschließen. Ebenso wie die Münsterbauhütte **Fondation de l'Œuvre Notre-Dame**, die schon acht Jahrhunderte erlebt hat, aber immer noch sehr aktiv ist, **schreibt Strassburg seine Liebesgeschichte mit seinen Besuchern fort**: Man kann die Stadt zu jeder Jahreszeit intensiv erleben und sich in sie verlieben: ein wenig, ganz und gar, leidenschaftlich!

**Das Jahr 2026 ist auch Anlass, ein neues Kapitel aufzuschlagen und die Erzählung auf eine andere Art fortzusetzen.** Strassburg hat eine **griffigere und lebendigere Sprache** gefunden, die ausdrückt, was sie ihren Bewohnern und Besuchern tagtäglich bietet. Von **Tischdecken aus Kelsch von Gottfertomi**, dem elsässischen Label mit dem witzigen Namen, über die **neue „Stadium-Tour“** oder ein paar **zarte Safranpflänzchen, die auf den Dächern erblühen**, bis hin zum **Gugelhupf aus dem Hause Kougell!**: Hier hat die Liebe auf den ersten Blick oft viele Gesichter!

## Inhalt

**3**  
EINLEITUNG  
& Übersicht

**4**  
NEUHEITEN  
Genuss-Adressen

**8**  
GUT ESSEN  
Genießen und gerne  
wiederkommen!

**12**  
KULTUR UND  
VERANSTALTUNGEN  
Kulturgenuss

**14**  
KULTURERBE &  
KNOW-HOW  
Das Schöne genießen

# GENUSS- ADRESSEN

Die neuesten Adressen in der Stadt,  
die man unbedingt besuchen sollte



©Babouchkatteller

## Kougel! frisch aus dem Ofen

Neu

Die Pâtisserie Heiligenstein erfindet das kulinarische Wahrzeichen des Elsass neu und heißt nun Kougel!, das Haus des Gugelhupfs.

Die Pâtisserie Heiligenstein, nur wenige Schritte vom Bahnhof entfernt, erfindet sich neu und wird zu Kougel!, einem Laden mit Backstube, in dem sich alles um den Gugelhupf dreht. Herzhaft, süß, neu interpretiert: Die Elsässer Spezialität wird von Konditormeister Stéphane Heiligenstein kreativ abgewandelt. Dabei bleibt er der Tradition treu, mit Backformen aus Ton und langer Teigführung. Vor Ort kann man auch selbst Hand anlegen. Es gibt kulinarische Praxis-Workshops, in denen man lernen kann, wie man einen Gugelhupf oder Bredele backt. Das frisch Gebackene darf jeder anschließend nach Hause mitnehmen!

Gugelhupf- oder Bredele-Backworkshop, Dauer 3 Std.  
— Preis 69 € pro Person  
patisserie-kougel.fr

1



2

## Wenn kleine Köstlichkeiten groß herauskommen

Neu

Neue Bar im Atelier MK bietet kleine Delikatessen

Wie wäre es mit einem Barbesuch ... um kleine Delikatessen zu probieren? Die talentierte Konditorin Mathilde Kuster ist eine Künstlerin, die kulinarische Genüsse kreiert und spektakuläre „Grazing Tables“ zusammenstellt. In ihrem nagelneuen Laden, den sie in einer Werkstatt mit großen Fensterflächen eingerichtet hat, gestaltet sie auf Bestellung bunte Buffets — wie Gemälde großer Meister. Hier gibt es Häppchen in ganz neuer Form: Die Bar im Atelier MK lädt ihre Gäste ein, originelle Kreationen in vielfältigen Geschmacks- und Formatenrichtungen zu genießen. Mini-Tiramisus, « Kou'gauf » nach Art des Hauses aus Gugelhupf-Teig, hübsche Windbeutelchen und süße und salzige Törtchen begeistern das Auge ... und den Gaumen!

Kleine süße Stückchen ab 1 €  
ateliermk.alsace

... ein wenig, ganz und gar, wie verrückt...

## Safran über der Stadt

Neu

Safranbau auf den Dächern  
am Rande des Straßburger Rheinhafens

In Straßburg wächst Safran ... auf den Dächern! Man sollte daher unbedingt den Aufzug nehmen, um zu Anaïs Meyers sonniger Parzelle im fünften Stock eines Gebäudes am Rheinhafen zu gelangen. Dort blüht im Herbst der *Crocus sativus*. Jede seiner Blüten liefert einen roten Stempel, der behutsam abgeschnitten und anschließend langsam an der Luft getrocknet wird. Die kostbare Ernte aus diesem umweltschonenden Anbau wird in kleinen Gläsern als Sirup, Senf oder auch als köstliches Gelee vermarktet. **Neuheiten 2026:** Nahrungsergänzungsmittel und eine Reihe von safranhaltigen Kosmetikprodukten mit antioxidativen Eigenschaften!

Besichtigung der Safranplantage in der Robertsau  
nach Terminvereinbarung — Dauer 1 Std — Preis 8 €  
safrandestrasbourg.fr



3

©Anaïs Meyer



©Céline Girard

4

## Lust, mal richtig abzuschalten?

Neu

Eröffnung des neuen Zentrums für  
Balneotherapie in Lingolsheim

Vor den Toren der elsässischen Hauptstadt kann man jetzt auch im großen Rahmen relaxen. Dazu geht's nach Lingolsheim, wo eine neue Wellness-Adresse eröffnet hat. Calicéo bietet auf über 5000 m<sup>2</sup> Balneotherapie und Pflegeanwendungen, mit beheizten Innen- und Außenbecken, Whirlpools, Massagedüsen, Saunen, Hammams und einem Spa-Bereich, ergänzt durch ein Wassergymnastik-Programm. Entspannung, Wiedereinstieg in die körperliche Aktivität, eine Auswahl an Körper- und Gesichtsbehandlungen: Die erstklassigen Anlagen erweitern das Straßburger Wellness-Angebot und erinnern daran, daß auch die Kunst der Selbstfürsorge zur elsässischen Lebensart gehört.

Geöffnet seit dem 7. April 2026  
2-Stunden-Pass: 24 €  
strasbourg.caliceo.com

# GUT ESSEN

Genießen... und gerne wiederkommen!



© Aurelio Rodriguez-API and YDU



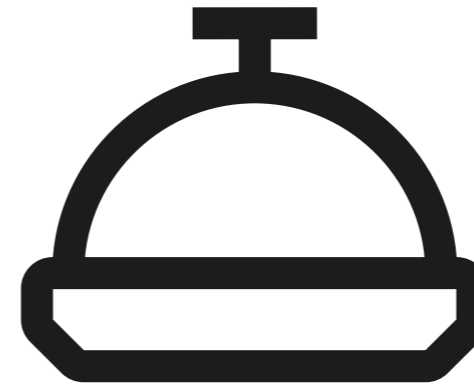
1

## Der Treffpunkt für Feinschmecker

Restaurant Le Jardin de l'Orangerie,  
im Herzen des Orangerie-Parks

Der **Orangerie-Park**, ein malerischer romantischer Garten im englischen Stil, wo die Straßburger gerne spazieren gehen, bildet die grüne Kulisse für **eine ganz neue, feine Gourmet-Adresse**. Sanftes Licht und edle Materialien, eine begrünte Wand und eine herrlicher Blick über den See zeichnen **Le Jardin de l'Orangerie** aus. **Pauline George und Grégory Reich** verwöhnen ihre Gäste mit **zeitgenössischer französischer Küche** und frischen Nudeln nach „elsässischer Art“ aus eigener Herstellung sowie einer saisonal wechselnden Speisekarte. **Themenabende, Sonntagsbrunch und vielfältige Veranstaltungen** bringen hier Jung und Alt zusammen, **stets aufmerksam beobachtet von den berühmten Störchen im Park!**

Mittags Tagesmenü ab 23 €  
jardinorangerie.fr



2

## Zu Tisch bei den jungen Mädels

Ein Bib Gourmand für das Restaurant  
Au Coin des Pucelles

Das Restaurant **Au Coin des Pucelles** (wörtlich: Zum Jungferneck) im historischen Stadtzentrum Straßburgs wurde bereits vom Gault&Millau ausgezeichnet (Trophée Tradition d'Aujourd'hui für den Sternekoch Alexis Albrecht) und erhält 2026 eine neue Anerkennung, diesmal vom Guide Michelin. Es wird dann **das einzige Restaurant im Elsass sein, das 2026 in die Auswahl für den Bib Gourmand aufgenommen wird**. Es bietet eine verlockende **Bistroküche** und **elsässische Spezialitäten**, die mit großem Talent **neu interpretiert** werden, **in einem Ambiente, das an die traditionellen Winstuben anknüpft**. Das Lokal ist eine **echte Institution**, und seit jeher fehlt das „i“ immer noch auf dem Schild. So entsteht im Französischen ein Wortspiel, ein derber Witz, zugleich augenzwinkernder Ausdruck **des eigenwilligen Charakters des Hauses**.

Menü „du Coin“ ab 39 €  
aucoindespucelles.com



© Nicolas WEVELSIEP-OTLIC

## Geteilte Intensität

Kokken: das neue Gourmet-Restaurant  
im Viertel Petite France

Neu

„Kokken“ ist das dänische Wort für „Küche“, doch sind die Speisen im Restaurant in der Altstadt auf der Grande Île ebenso vom **rustikalen nordischen Kochstil** wie von **japanischer Strenge** inspiriert, und das Ganze wird mit **elsässischer Genussfreude** versetzt. Die Gerichte des **Küchenchefs Frédéric Metzger**, der ständig auf der Suche nach intensiven Aromen ist, **genießt man entweder an der Theke**, wenn man direkt in das Geschehen eintauchen möchte, oder im **Speiseraum mit 12 Plätzen**, wenn man es ruhiger und diskreter haben will. Oder **man schaut im "Flur" vorbei, der als Fermentierraum dient. Wilde Zutaten, konzentrierte Aromen, Entdeckungsreisen für die Sinne und ein ungezwungener Service: Willkommen in einer Küche „von hoher emotionaler Intensität“.**

3

Eröffnung im Februar 2026  
Mittagsmenü „Skov“ ab 39 €  
restaurant-kokken.com



©Aurelio Rodriguez-API and YOU

Neu

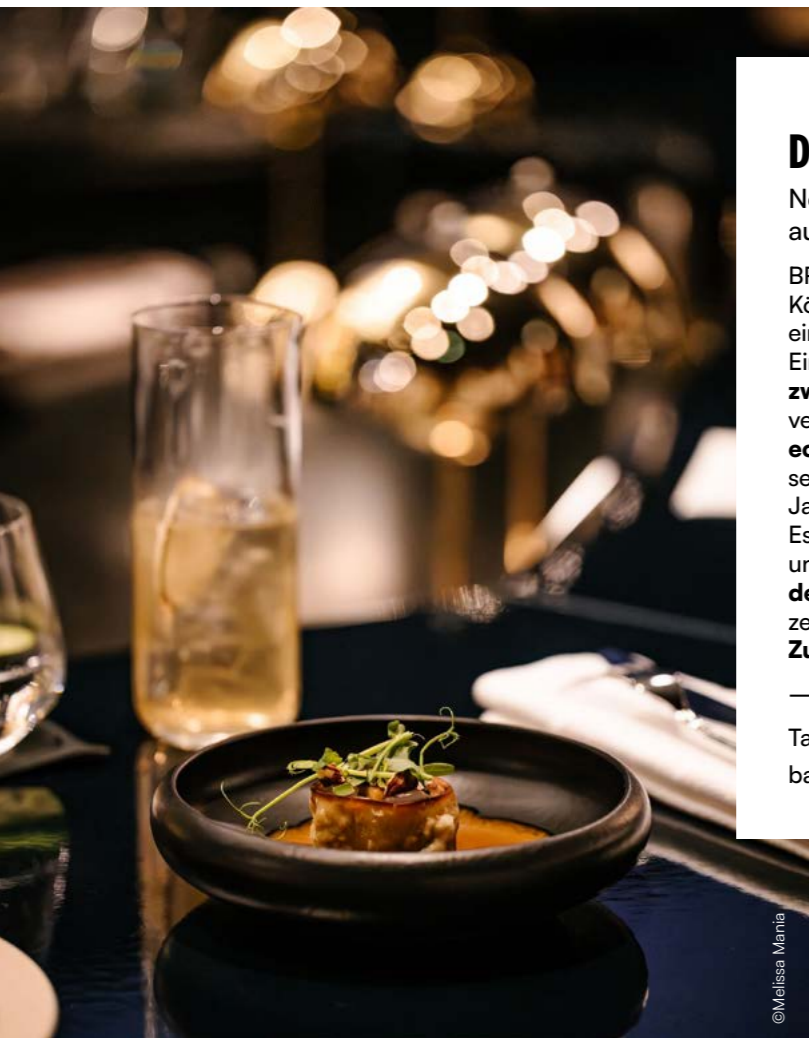
4

## Die sieben Wunder des BRIO

Neuartiges Erlebnis, wo Bar und Restaurant aufeinandertreffen: im BRIO, der Bar der Küchenchefs!

BRIO ist einzigartig: **Es ist die Bar der Küchenchefs.** Sieben Köche haben sich zusammengeschlossen und präsentieren eine **Karte mit raffinierten Tapas** und geben damit kleine Einblicke in ihre kulinarischen Welten. **Fünf Küchenchefs und zwei Chef-Pâtisseries** haben sich einem gemeinsamen Ziel verschrieben: lokale Talente zu fördern und den Gästen **eine echte kulinarische Reise an einem Abend** zu bieten. Mit seinem eleganten und freundlichen Dekor im Stil der 1930er Jahre ist das BRIO viel mehr als nur eine Wein- oder Cocktailbar. Es ist ein Lokal, in dem man abends essen, miteinander teilen und probieren kann, **ohne sich an die klassischen Regeln der traditionellen Gastronomie halten zu müssen.** Eine zeitgemäße, einladende und ungezwungene Alternative, die den **Zugang zur lokalen Gastronomie leichter macht.**

Tapas ab 8 €  
bar-brio.com



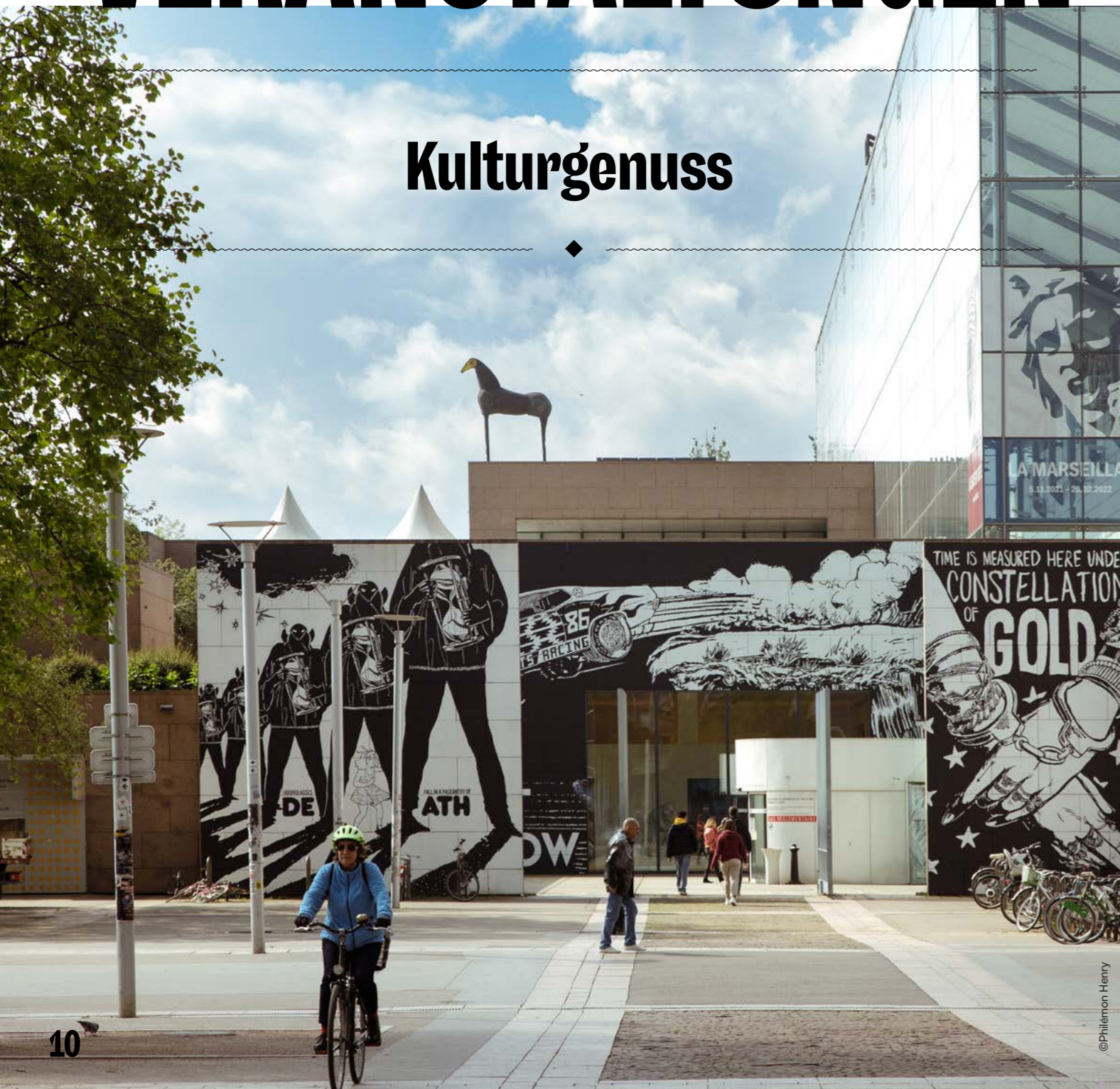
©Melissa Mania



©Melissa Mania

# KULTUR & VERANSTALTUNGEN

## Kulturgenuss



©Philémon Henry



1

### Strasbourg im Rampenlicht

Immersive Licht- und Klangshow „Explore Strasbourg“ by Nootoos in der Kirche Saint-Pierre-le-Vieux

Die Mauern eines Bauwerks aus dem 14. Jahrhundert in eine lebendige Leinwand zu verwandeln — das schafft das Kollektiv Nootoos in der Kirche Saint-Pierre-le-Vieux, einem der ältesten und symbolträchtigsten Denkmäler Straßburgs. Das Video-Mapping „Explore Strasbourg“ ist reich an farbenfrohen Figuren und historischen Anekdoten und lädt dazu ein, durch die Epochen zu reisen, um die Geschichte der Stadt neu zu entdecken. Bequem in Liegestühlen platziert und mit Kopfhörern ausgestattet, lassen sich die Zuschauer von einem immersiven Spektakel mitreißen, das jedes Detail der gotischen Architektur der Kirche einbezieht: Buntglasfenster, Wandmalereien und skulpturale Elemente werden zu Trägern eines fantastischen Klang- und Lichtepos, das historische Erzählung und visuelle Eindrücke miteinander verbindet.

Animationsfilm, Dauer 25 Min. — fortlaufende Vorführung von Montag bis Samstag alle 30 Min. ab 10 Uhr morgens und ab 14 Uhr nachmittags — Preis: Erwachsene 12 € / Kinder 6 € [nootoos.eu](http://nootoos.eu)

### Der September stürmt die Mauern

8. Ausgabe des COLORS Urban Art Festivals im September

Alljährlich im September wird Straßburg zum Schauplatz einer entfesselten Kreativität, die der Stadt Farbe verleiht! Das vom Verein **COLORS Urban Art** organisierte gleichnamige Festival bringt **Künstler der lokalen und internationalen Urban-Art-Szene** zusammen, die **monumentale Werke schaffen**, aber auch **Vorträge, Ausstellungen und Begegnungen abhalten**. Das vielseitige und energiegeladene Festival beschränkt sich nicht auf die Mauern: **Graffiti-Battles, Live-Performances und DJ-Sets an ungewöhnlichen Orten** bereichern die Festivaltage und regen dazu an, unterschiedliche künstlerische Welten zu entdecken und **in die urbane Kultur einzutauchen**.

Samstags und sonntags, 5. und 6., 12. und 13. sowie 19. und 20. September [colors-art.eu](http://colors-art.eu)

2



©ColorsUrbanart

# 3

## 800 Jahre, immer noch am Werk

Festlichkeiten und Aktivitäten zur Feier des 800-jährigen Bestehens der Fondation de l'Œuvre Notre-Dame

**Acht Jahrhunderte ununterbrochener Tätigkeit im Dienste des ehrwürdigen Straßburger Münsters Notre-Dame**, und kein Hauch von Staub auf seiner Geschichte! **Von Januar 2026 bis Juli 2027** feiert die elsässische Hauptstadt das 800-jährige Bestehen der Münsterbauhütte **Fondation de l'Œuvre Notre-Dame, einer in Frankreich einzigartigen Institution**, die über die filigranen Steinbilder des Münsters und seine Schätze wacht. **Ausstellungen, Konzerte, Vorträge, Tage der offenen Tür und Treffen mit Fachleuten** stehen auf dem Programm. Nicht zu vergessen sind die **Sommerworkshops**, eine echte Hommage an die Baumeister von einst, bei denen **die Geschichte zu Füßen des Bauwerks wieder lebendig** wird. Es ist mehr als ein Jubiläum, denn dieses Programm beleuchtet **ein lebendiges Kulturerbe, bei dem die Techniken von einst die Gegenwart weiterhin prägen**.

Von Januar 2026 bis Juli 2027  
Programm auf  
[oeuvre-notre-dame.org](http://oeuvre-notre-dame.org)



©Simon Woolf

# 4

## Schlemmen bei Gutenberg

25. Ausgabe der Fête des Vendanges et du Goût

Hier findet man ein buntes Angebot: **Käse aus der Region, handwerklich hergestellte Pralinen, köstliche Backwaren und herzhaftes elsässische Wurstwaren**. Dazu gibt es **das Beste, was die elsässischen Weinberge zu bieten haben**. Das Wein- und Genussfest **Fête des Vendanges et du Goût** findet auch dieses Jahr wieder auf dem Gutenbergplatz statt. Von Freitag bis Sonntag kann man seiner Schlemmerlust fröhnen. Dazu gibt es ein **Unterhaltungsprogramm, Verkostungen und Verkaufsstände mit lokalen Produkte**. Das kostenfreie festliche Event wird von der Einzelhändlervereinigung **Les Vitrines de Strasbourg** organisiert und ist einen kleinen Abstecher wert...

Freitag, 09.10.: 16–21 Uhr — Samstag, 10.10.: 11–20 Uhr —  
Sonntag, 11.10.: 11–19 Uhr — Informationen und Programm auf:  
[visitstrasbourg.fr](http://visitstrasbourg.fr)

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich;  
konsumieren Sie Alkohol in Maßen.

©Abdellatif Miradès pour  
Strasbourg Eurométropole

# 5

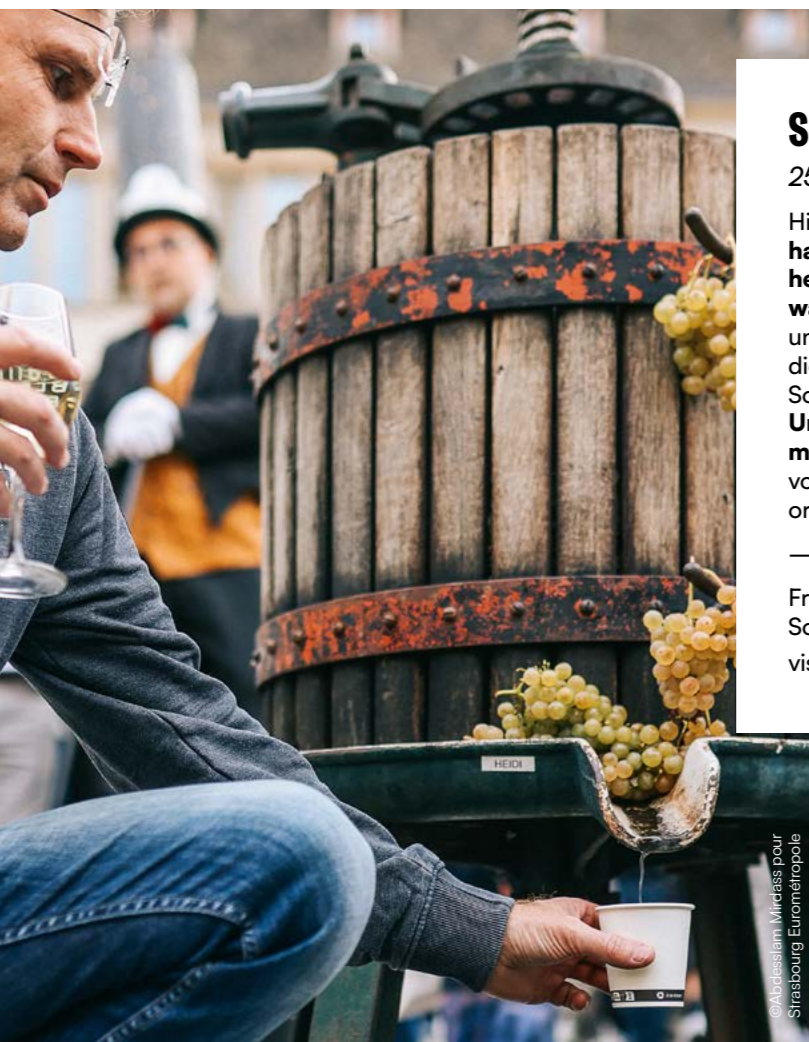
## Weine als Krönung des Festmahls

Vignobles en Scène im Herzen der Couronne d'Or und Winzer-Festessen in Marlenheim

**Früher nannte man sie „die Könige der Elsässer Weine“** — die Weine aus dem **Anbaugebiet Couronne d'Or** haben unter ihrem Korken nichts von ihrem Charme verloren und verzaubern auch heute noch die Weinliebhaber. **Engelberg, Altenberg und Steinklotz** heißen die herausragenden **Reblagen vor den Toren Straßburgs**, der Wiege des elsässischen Weinbaus: Was liegt näher, als diese Grand Crus bei einem **geselligen Festmahl zu genießen, das von den Winzern selbst ausgerichtet wird?** Wenn in **Marlenheim „Vignobles en Scène“** stattfindet, trifft man sich neben den Störchen und der Kirche Sainte-Richarde zu einem **festlichen Essen, kulinarischen Workshops und genussvollen Sinneserlebnissen**. Herzliche Gastfreundschaft und regionale Köstlichkeiten bilden den Rahmen, in dem Prestige ganz ungezwungen zelebriert wird! Und für alle, die unbeschwert nach Herzenslust trinken möchten, ist die **Radrundtour „Châteaux et vignoble de la Couronne d'Or“** zu den Schlössern und den Weinbergen der **Couronne d'Or** ideal, um Geschichte und kulinarische Genüsse zu erleben.

Vignobles en Scène von 16. bis 18.10. — Winzer-Festessen in Marlenheim — Termin wird noch bekannt gegeben  
[visit.alsace](http://visit.alsace)

Rundtour Alsace à Vélo BL677 "Châteaux et vignoble de la Couronne d'Or" — 45 km  
[visit.alsace](http://visit.alsace)



©Abdellatif Miradès pour  
Strasbourg Eurométropole



©Sylvie Petit Photography -ADT-AE

# KULTURERBE & KNOW-HOW

## Das Schöne genießen



### Das Schicksal hat sein Atelier gefunden

Ausstellungen und Workshops der Galerie Wyrd

Wyrd ist eine **unabhängige, farbenfrohe** Galerie mit Ladengeschäft im Herzen des Krutenau-Viertels, in dem zeitgenössische Kunst, Kunsthandwerk und lokale Kreationen zu finden sind. Unter der Leitung eines passionierten Teams werden hier das ganze Jahr über **thematische Ausstellungen, kreative Workshops und lebendige Begegnungen** geboten. Hier kann man einzigartige Werke, handgefertigte Objekte, Schmuck und originelle Stücke für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel entdecken. **Wyrd ist ein hybrider Raum, in dem aufstrebende und etablierte Künstler** in einer offenen, aufnahmebereiten und geselligen Atmosphäre **zusammenkommen — ein lebendiger, solidarischer und kreativer Ort in Straßburg.**

Workshop ab 30 € für 2 Std — Programm und Reservierungen auf: [galerie-wyrd.com](http://galerie-wyrd.com)

1



2

### Kelsch – nicht neu, aber eine gute Idee!

Tradition trifft Moderne: Kelsch-Stoff im neuen Design von Goffertomi

Kelsch heißt das typisch elsässische Gewebe aus Baumwolle und Leinen im Karomuster. Traditionell wurde es für Hauswäsche verwendet, **erlebt nun aber dank der ausgefallenen und originellen Kreationen von Marie Froehlicher, der Gründerin der Marke Goffertomi, eine Renaissance.** Bestickte Kissen, Tischdecken und Servietten oder sogar Stoff als Meterware: **alles wird in der Straßburger Werkstatt im Stadtteil Neudorf genäht und zusammengesetzt.** Für jeden die passenden Farben, für jeden eine Botschaft mit elsässischem Klang: „Schmoutz!“ „Hopla!“ „Choli Bô!“\* oder auch eine lustige Brezel zieren **Schürzen, T-Shirts und Tragetaschen.** Die Stücke haben den Charme des sorgfältig Gefertigten und das gewisse Etwas, das ein Lächeln auf die Lippen zaubert!

\* « Bisou ! », « Allez ! », « Joliment beau maintenant ! » - Bestickte Kissen ab 55 €  
[gotfertomi.alsace](http://gotfertomi.alsace)

## ... ein wenig, ganz und gar, wie verrückt...

### Die Kehrseite des Platzes: Das Spiel geht hinter den Kulissen weiter

Neue immersive Besichtigung des  
Meinau-Stadions: die Stadium Tour

Neu

Seit 1906 wird im Meinau-Stadion Fußball gespielt! 120 Jahre später war das dort errichtete Gebäude die Heimat des **Racing Club Straßburg**, bevor es seine Türen für Besucher öffnete, um ihnen einen **Einblick hinter die Kulissen** zu gewähren. Die **Stadium Tour** ist ein **zweistündiger geführter Rundgang**, der durch die VIP-Lounge zur Presstribüne bis hin zum Sportbereich führt. Man kann mit der Familie oder mit Freunden kommen. Die Fans dürfen **sich in der Spielerkabine auf die Plätze der Fußballer des Racing Club setzen** und sogar **den Rasen betreten, ganz wie die Sagengestalten des Vereins!** Im **Museumsbereich** erzählen **exklusive Videos** und **bisher unveröffentlichte Fotos** von mehr als einem Jahrhundert Fußballleidenschaft.

Jedes Wochenende sowie montags bis freitags während der Schulferien, von 11 bis 16 Uhr — Dauer 2 Std — voller Preis 18 € / ermäßigt 9 €  
[destination-racing.eu](http://destination-racing.eu)

3





**Bis bald bei euch!**

**PRESSEKONTAKTE**

—  
Nicolas WEVELSIEP  
06 33 59 62 63  
presse@visitstrasbourg.fr

—  
Agence aiRPur  
Clarisse MATHIEU  
06 78 49 37 35  
cmathieu@agence-airpur.fr

**Strasbourg, ein wenig, ganz und gar, wie verrückt...  
Jeden Tag und für immer.**