# Genussort: „Zur Lilie“ im Liliental am Kaiserstuhl

Nach meinem Urlaub möchte ich euch endlich mal wieder einen Genussort vorstellen, den ich mittlerweile mehrmals besucht habe. Falls ihr demnächst mal Urlaub im Südschwarzwald bei Freiburg oder direkt am Kaiserstuhl macht, solltet ihr euch das Arboretum im Liliental nicht entgehen lassen.

Zwischen Ihringen und Wasenweiler gelegen ist das seit 1958 von der Forstlichen Versuchs- und Forschungsanstalt Baden-Württemberg betriebene Arboretum immer wieder einen Besuch wert. Zu sehen gibt es nicht nur alle Arten von Bäumen aus

aller Welt – darunter Mammutbäume – sondern auch Orchideen, Schmetterlinge und immer wieder wunderhübsche Ausblicke, Lichtungen oder idyllische Plätze.

Am Eingang zum Arboretum steht das Gasthaus „Zur Lilie“, wo man hervorragend essen kann. Die Gastgeber Nathalie und Uwe Rösch begrüßen ihre Gäste im sogenannten kleinen Schlösschen der alten Hofanlage.

Sie beschreiben ihre Küche so:

„Es erwartet Sie eine Küche, die sich nicht in eine Schublade einsortieren lassen will. Deshalb verzichten wir auf Adjektive

wie regional, badisch, mediterran, saisonal, traditionell – Es gibt das, was wir selber mögen und was der Markt hergibt.
Immer frisch und eigenhändig zubereitet.
Wann immer möglich von regionalen Erzeugern, die, wie wir, mehr Bewusstsein und Achtsamkeit im Umgang mit Mensch+Tier+Natur leben wollen.“

Das Fleisch ist biologisch, weshalb ich dort schon zwei Mal Fleisch genossen habe, was ich in Restaurants normalerweise nicht tue. Alles ist frisch, kreativ zubereitet und super lecker.

Auch die Kuchen sind köstlich!

Bei schönem Wetter sitzt man herrlich auf der großen Terrasse, aber auch innen ist es gemütlich. Der hell und freundlich

gehaltene Raum mit Holzmöbeln wird liebevoll mit kleinen Blumenvasen dekoriert.

Der Service ist sehr freundlich und engagiert. Einfach so, wie es sein soll. Wir fühlen uns immer herzlich willkommen und sehr gut bewirtet. Diese Empfehlung kommt wirklich sehr von Herzen!

Wer dort essen möchte, sollte am besten vorher anrufen und reservieren. Da man dort auch feiern kann, könnte nämlich eine Geschlossene Gesellschaft einen Strich durch die kulinarische Rechnung machen.

Demnächst gibt es auch wieder etwas zu naschen hier,

versprochen! Seit meinem Urlaub sitze ich an einem neuen Buchprojekt, für das ich als Co-Autorin Texte zaubern darf. Da bleibt nicht sehr viel Zeit zum Kochen oder Backen. Aber etwas Kleines wird sicher hin und wieder entstehen. =)

Habt eine genussvolle Sommerzeit und lasst es euch gut gehen – vielleicht ja bald mal im Liliental.

Eure Judith

PS: Die Lilie sucht übrigens noch passioniertes Personal! Wer in einer wunderschönen Umgebung mit sympathischen Menschen arbeiten möchte, kann sich bei den Röschs melden! =)

---

# Streifzug in die Hauptstadt: Lecker essen in Berlin

Letzte Woche war es wie angekündigt sehr ruhig hier auf dem Blog. Wie geplant bin ich nach Berlin gefahren, um eine Fortbildung zu machen und eine Freundin zu besuchen. Die Fortbildung fiel dann leider ins Wasser, dafür hatte ich dann zwei Tage mehr Urlaub, was natürlich umso schöner war.
Und selbstverständlich wurde in Berlin auch wieder fleißig

gefuttert, denn in einer internationalen Großstadt gibt es ja eine unfassbar reiche kulinarische Landschaft.

Diesmal konnte ich allerdings gar nicht so viele kulinarische Streifzüge machen, denn einmal waren wir zu einem wahren Festbankett in einer WG eingeladen. Eine Freundin und ein Freund meiner Gastgeberin hatten mit ihrer WG ein Abendessen mit Freunden geplant und ein Goldenes Herbstdinner gekocht. Sogar eine handgeschriebene Menükarte hing an der Wand. Der Tisch war liebevoll dekoriert mich Blättern, Eicheln, Kerzen und einem Herbststrauß. Und das Essen war fantastisch! Wäre es ein Restaurant gewesen, hätte ich es euch auf jeden Fall empfohlen. So kann ich aber nur noch einmal „Danke“ sagen, dass ich dabei sein durfte und euch allen empfehlen, doch auch mal einen gemütlichen Abend mit Freunden, selbst gekochtem Essen und gutem Wein zu machen. Gemeinschaftliches Essen macht doch einfach noch viel mehr Spaß!

Am Abend zuvor luden wir erwähnte Gastgeberin des Herbstmenüs zu einem französischen Abend ein, denn sie hatte Geburtstag. Da ich sie von unserem gemeinsamen Sommerurlaub in Cassis kannte, war das umso passender.
Wir aßen in der französischen, genauer gesagt bretonischen, Crêperie „La Bigoudène“.

Dort kann man authentische bretonische Buchweizengalettes, aber auch Crêpes und herzhafte Salate genießen. Die meisten Produkte stammen aus der Bretagne oder Frankreich. Cidre wird

klassisch in der „*bolée*“ serviert, einer schalenartigen Tasse. Die Galettes sind glutenfrei und werden in diversen leckeren Varianten angeboten, wie auch die süßen Crêpes zum Nachtisch. Wer Galettes und Cidre liebt, wird hier definitiv auf seine Kosten kommen.

Nachdem ich dieses Jahr ein Rezept für das E-Rezeptebuch der Stadtfarm beigesteuert hatte, wollte ich die Gelegenheit nutzen und das Urban-Farming-Projekt besichtigen. Die Stadtfarm baut Gemüse, Salat und Kräuter an – in der Stadt, für die Stadt. Außerdem werden im Aqua-Terra-Ponik-Verfahren auch Afrikanische Catfish gezüchtet, die wenig Platz brauchen, gute Futterverwerter sind und auch noch köstlich schmecken. Nachhaltiger Fisch aus Deutschland also.
Die liebe Janine führte mich ein wenig auf der Farm herum und zeigte mir die Gewächshäuser, die Fischbecken, den kleinen Marktstand im Besucherzentrum, wo man einkaufen kann, und wie das Wasser der Fischbecken gereinigt und dann in der Pflanzenzucht verwendet wird. Wer sich für das Projekt interessiert, kann jederzeit vorbei kommen oder sogar eine

Führung buchen.
Die Stadtfarm liegt im Landschaftspark Herzberge im Bezirk Lichtenberg. Dort gibt es Schafweiden, Wiesen, Wäldchen und für eine Großstadt erstaunlich ländlichen Frieden, um mal kurz durchzuatmen. Eine Stippvisite lohnt sich!

Am letzten Tag war ich noch mal in Charlottenburg unterwegs und frühstückte im Café „Die Stulle“. Das Café ist urgemütlich eingerichtet. Kronleuchter hängen an der stuckverzierten Decke des Altbaus, an schönen Tagen kann man draußen sitzen und die recht ruhige Carmerstraße beobachten. Zu Essen gibt es allerlei Köstlichkeiten, wie der Name schon sagt, viele reich belegte Brote, Stullen eben. Man bekommt aber auch Pancakes, Bowls, Kuchen, Zimtschnecken, und und und. Ich hatte das Cleaneating Breakfast, eine Stulle mit Spinatrührei, Kürbis, Speck, diverser Rohkost, Sprossen, Kresse und einer fantastischen Honig-Senf-Soße. Zum Reinlegen. Eine Zimtschnecke passte danach leider nicht mehr in den Bauch, aber ich nahm mir eine mit für die Reise am nächsten Tag und hatte ein genussreiches Frühstück in der Bahn.

Die Atmosphäre in der Stulle ist sehr entspannt und herzlich, man wird sehr persönlich und mit Leidenschaft bedient und merkt sofort, dass hier Leute mit Herzblut arbeiten.
Die Küche verwendet regionale, frische und nachhaltige (Bio-)Produkte. Auch für Vegetarier und Veganer gibt es ein tolles Angebot.
Wer in der Nähe ist, sollte dort unbedingt mal vorbei schauen und auch ich werde beim nächsten Berlintrip definitiv wieder dort essen!

Den letzten Abend verbrachten wir in der Markthalle IX in Kreuzberg, auch Eisenbahnmarkthalle genannt. Dort finden Wochenmärkte statt und donnerstags ab 17 Uhr kann man sich beim „Street Food Thursday“ durch ein vielfältiges, internationales Street Food-Angebot schlemmen.

Gleich werde ich endlich mal wieder einen Kuchen backen, also gibt es hier demnächst auch mal wieder was zum Naschen. =)
Ich wünsche euch einen genussvollen Sonntag, macht es euch gemütlich!
Eure Judith

*** ***Beitrag enthält unbeauftragte und unbezahlte Werbung in Form von Gastronomie-Vorstellungen/-verlinkungen.*** ***

# Kulinarischer Streifzug: Venedig – Von bacari, ombra, chicheti und Spritz

** Beitrag enthält unbezahlte Werbung für Bars, Hotels und Museen in Venedig.**

Im letzten Blogbeitrag habe ich bereits von den bacari geschrieben, den kleinen Weinlokalen, in denen sich Venezianer mittags oder abends zu einem oder auch zwei Gläschen Wein, einer ombra, einfinden. Meist werden dazu auch ein paar chicheti genossen, herzhafte Kleinigkeiten wie ein Stückchen Frittata, ein Fleischbällchen, ein Crostino oder ein belegtes Stück Polenta.
Natürlich darf auch ein Spritz nicht fehlen, wenn man die Lagunenstadt kulinarisch kennen lernen möchte, denn das Trendgetränk, das auch wir Deutschen mittlerweile lieben, wurde in Venetien erfunden.
Bewegt man sich abseits der Touristenpfade, erfährt man nicht nur das wahre, authentische Venedig, sondern man findet auch solch kleinen Weinbars, in denen es regionalen Wein, typische cicheti und auch Spritz zu bodenständigen Preisen gibt.

Während unseres langen Wochenendes wohnten wir im Gästehaus „Ponte Chiodo“ im Stadtsechstel „Cannaregio“. Das Sechstel grenzt an den Bahnhof und das jüdische Ghetto und ist zum Übernachten absolut empfehlenswert. Unser Gästehaus lag total ruhig und von dort kamen wir sehr schnell zum Canal Grande und den Wasserbussen, aber auch in die andere Richtung an den Canale delle Navi, wo ebenfalls vaporetti, Wasserbusse, abfahren, beispielsweise zu den Inseln Murano und Burano.

Das Gästehaus „Ponte Chiodo“ verfügt über einen winzigen Garten und eine Terrasse, auf der man morgens frühstücken kann. Die Zimmer sind klassisch venezianisch/italienisch gestaltet und bieten alles, was man braucht: Klimaanlage, Haartrockner, Kühlschränkchen sowie Seife, Shampoo und Duschgel im Bad.
Das Frühstück ist für italienische Verhältnisse hervorragend. Es gibt Brötchen, Aufschnitt, Eier, Kuchen, Obst, Joghurt, Saft und einen hervorragenden Cappuccino mit Latteart – jeden Morgen hat man kunstvolle Ornamente im Milchschaum!
Dazu gibt es gratis Tipps des Inhabers, eine Karte, auf der er

alles markiert und eine extra Liste mit guten bacari, Bars und Restaurants.
Generell muss ich sagen, dass ich selten solch herzliche und engagierte Gastgeber erlebt habe! Nicht nur der Besitzer, sondern auch sein Vertreter waren unfassbar aufmerksam, hilfsbereit und charmant. Man fühlte sich sofort willkommen und wohl. Solch eine persönliche Gästebetreuung kenne ich sonst nur von „airbnb“.

Direkt in unserer Straße, beziehungsweise einmal über eine Brücke, in der Calle Priuli, gibt es die Bar Antica Adelaide, die unsere Stammbar wurde. Dort bekommt man einen Aperol Spritz für sagenhafte 2 Euro und dazu leckere cicheti. Empfehlenswert ist die Frittata, aber auch das tortino ist lecker. Lediglich Kartoffel-Allergiker müssen Acht geben, wie meine Reisebegleitung leidvoll erfuhr – Kartoffeln werden gerne und reichlich verwendet.

Ein großartiger Tipp für eine sehr ruhig und versteckt liegende Bar kam von unserem Gastgeber. „Malvasia all´Adriatico Mar“ liegt in der Nähe der Scuola Grande San Rocco und wirkt auch von außen so unscheinbar, dass wir fast vorbei gelaufen wären. Die Suche lohnt jedoch!
Wir begegneten dort lustigerweise drei anderen Gästen aus unserer Pension und hatten sehr nette Stunden bei großartigem Wein, hervorragendem Essen und tollen Gesprächen. Die Besitzer sind aufmerksam und freundlich, gehen auf Wünsche ein und geben gerne Empfehlungen.
Wir futterten uns durch Crostini mit Ziegenkäse, Eier mit Salsa verde und einen gemischten Teller mit regionalen italienischen Köstlichkeiten. Darunter waren auch Hyazinthzwiebeln, die eine süditalienische Spezialität sind und meist sauer eingelegt werden. Aber auch „ubriaco“ (wörtlich übersetzt „betrunken“ ) war dabei, ein Käse mit Tresterhülle, ein himmlischer Parmesan, „sopressa“, eine typische Schweinesalami aus dem Veneto, zarter roher Schinken („prosciutto crudo“) und viele andere Leckereien. Wir waren im kulinarischen Himmel!
Alle Zutaten der Platte sowie deren Herkunft wurden uns aufgezählt, so dass wir genau wussten, welche Spezialität wir vor uns haben und aus welcher Region Italiens sie kommt.
Nachdem wir mehr als zwei Stunden nach Betreten des Lokals

zahlten, bekamen wir zwei Espressi aufs Haus – wir hatten aber auch keine kleine Rechnung. Das Adriatico Mar ist nicht so günstig wie andere bacari, aber dafür bekommt man überdurchschnittlich gute Weine und großartiges, frisch zubereitetes Essen. Ein Besuch lohnt sich.

Noch ein Tipp für alle, die einmal mit einer Gondel fahren möchten, aber nicht das Touristenprogramm für mindestens 30-40 Euro pro Person wünschen. In der Nähe der Wasserbushaltestelle „Ca´ d´Oro“ gibt es eine Gondelfähre über den Canal Grande, den „Traghetto di Santa Sofia“ von Cannaregio nach San Polo. Man landet direkt beim Fischmarkt und zahlt für die kurze Überfahrt mit der Gondel 2 Euro. Auch nicht billig, aber dafür authentisch, denn auch Venezianer nutzen dieses Wassertaxi.

Generell kann ich nur empfehlen, nicht in der absoluten Hochsaison nach Venedig zu reisen. Es ist heiß, heiß und voll. Die Kreuzfahrtreisenden überschwemmen täglich die Stadt und vor allem das Sechstel San Marco sowie die Rialtobrücke.
Wenn ihr den Markusplatz sehen möchtet, geht sehr früh morgens oder abends nach 16 Uhr hin, dann sind die größten Massen noch nicht da oder schon wieder weg (und das Licht ist eh am schönsten zu diesen Zeiten).
Wer sowieso in den Dogenpalast will, dem seien auch kleine, versteckte Museen ans Herz gelegt sowie das Kombi-Ticket für

24 Euro (allein der Dogenpalast kostet ca. 20 Euro). Wir haben noch den „Palazzo Mocenigo“ und das „Ca´Pesaro“ besucht. In ersterem erlebt man nicht nur ein „venezianisches Haus“ von innen, sondern kann auch antike Kleidung und Stoffe bewundern. Im „Ca´ Pesaro“, einem Palast aus dem 17. Jahrhundert, befindet sich eine Galerie mit Werken von Klimt, Chagall, Kandinsky, aber auch eine Sammlung asiatischer Waffen und anderer Objekte. Auch Werke der Biennalen werden dort ausgestellt.

Nicht weit von unserer Pension befindet sich das Ghetto. Dieser Stadtteil ist sehr ruhig und es gibt einige schöne Plätze mit netten Restaurants, wo man den Abend verbringen kann. Auch an der nahen „Fondamenta Misericordia“ finden sich viele Bars und Restaurants, in denen man auch draußen am Kanal sitzen kann. Abends sind dort viele junge Venezianer unterwegs, generell ist es in diesem Stadtteil nicht so überlaufen.

Zum Schluss möchte ich euch noch ein weiteres typisch venezianisches Getränk ans Herz legen – vor allem, wenn ihr es noch nicht kennt: den „Bellini“. Erfunden wurde das Getränk aus Prosecco und weißem Pfirsichpüree in „Henry´s Bar“ nahe des Markusplatzes. Dort haben wir den ersten Bellini unseres Lebens getrunken. Empfehlen kann ich das nur, wenn man Lust

auf das besondere Erlebnis hat – und den Geldbeutel, um dieses auch zu bezahlen. Wir haben schlappe 21 Euro dafür hingelegt und es uns als besonderes „Event“ gegönnt, um die Kultbar einmal erlebt zu haben. Sicher gibt es den leckeren Cocktail auch zu bürgerlichen Preisen.

Ich hoffe, ich konnte euch Lust auf Venedig machen und euch noch ein paar Tipps geben, die ihr noch nicht kanntet. Mich verzaubert diese Stadt jedes Mal aufs Neue – und ich war nun schon fünf mal dort.
Wo auch immer ihr dieses Jahr Urlaub macht (und sei es nur auf Balkonien) – habt genussvolle Tage!
Eure Judith

Gästehaus Hotel Ponte Chiodo
Cannaregio 3749
www.pontechiodo.it

All´Adriatico Mar
Calle Crosera Dorsoduro 3771, Ponte Vinanti
www.adriaticomar.com

Bar – Osteria Antica Adelaide
Calle Priuli 3728
https://antica-adelaide.eatbu.com/

---

# Reiseberichte – Naschkatzen

# auf Roadtrip durch Frankreich

Ende September war ich mit meiner Brieffreundin und alten Reisegefährtin Anika zwei Wochen in Frankreich unterwegs. Wir fuhren mit meinem Autochen über Lyon bis in den Süden und entdeckten viele schöne Orte – und natürlich Genuss-Orte für Naschkatzen.
Heute will ich euch mit auf diese Reise nehmen und euch von den ersten Stationen erzählen.

**Lyon**
Am Ufer der Rhône oder Saône findet ein **Markt** statt mit frischen, regionalen, oft sogar biologischen Produkten. Dort kann man wunderbar frisches Obst, Viennoiserien (Croissants, Schoko-Croissants etc.), Käse, Oliven und Baguettes kaufen und am Flussufer oder oberhalb der Stadt mit Ausblick auf Lyon ein Picknick machen.

Zufällig entdeckten wir das **Café MyArt**, in dem wir eine Weile pausierten, Kaffee tranken und in Zeitschriften blätterten. Im MyArt gibt es viel Tee und leckeren Kuchen, aber auch der Kaffee ist sehr gut. Es hat auf jeden Fall gemütlichen Wohnzimmercharakter und man merkt, dass hier viele Stammkunden und Studenten herkommen, um eine Weile zu bleiben.

Für den kleinen Hunger zwischendurch kann man sich in Frankreich generell bei jedem Bäcker ein leckeres süßes Teilchen oder ein Sandwich kaufen. In Lyon stand vor der **Boulangerie** du Palais in der Rue Saint Jean eine besonders lange Schlange und da kauften wir uns dann auch leckere **Sandwiches** für den Mittag, die wir mit Blick auf die Stadt bei der Cathédrale Sain-Jean-Baptiste verzehrten. Eine **Spezialität** der Stadt sind **Brioches** mit einer rosa Süßigkeit, die in kleinen Stückchen hinein gebacken wird. Das Ganze sieht allerdings sehr pink und künstlich aus und ich fand, dass ich das nicht unbedingt probieren musste.

**Auf in den Süden!**

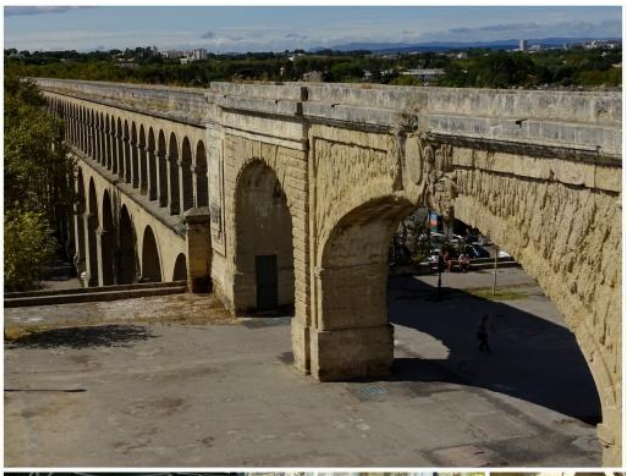
Richtung Süden, wo unsere zweite Station **Orange** lautete, fuhren wir durchs Rhône-Tal und kamen an einigen Städtchen vorbei. Unter anderem befindet sich auf dieser Route **Montélimar**, das für sein Nougat bekannt ist. Dabei handelt es sich nicht um dunkles, cremig-schmelzendes **Nuss-Nougat**, sondern helles, festes Nougat aus Eimasse mit Mandeln oder Nüssen darin, wie es in vielen Mittelmeerländern üblich ist. Das helle Nougat kann auch „türkischer Honig“, „Torrone“ oder „Nougat-Montélimar“ heißen.

Leider waren wir an einem Montag dort und alle Geschäfte hatten geschlossen, sogar die Touristen-Nougat-Lädchen. Beim Verlassen der Stadt kamen wir dann aber noch an einer Nougatfabrik vorbei, die sogar eine gläserne Produktion mit kleiner Ausstellung hatte und vor allem ein offenes Geschäft mit großer Auswahl der Spezialität. Die ersten Mitbringsel waren gesichert!

In **Orange** wohnten wir in einem **Chambre d´hôtes** bei Myriam, das ich wärmstens empfehlen kann. Diese Gästezimmer mit Frühstück findet man zum Beispiel über diese Seite und wenn man solch ein Glück hat wie wir, landet man in einem kleinen, ländlichen Paradies in der Provence mit traumhaftem Garten, Katzen und herrlichem Frühstück auf der Terrasse.

Unsere nächste Station war **Montpellier**, eine Stadt, die ich bisher nie für eine Reise auf dem Schirm gehabt hatte und von der ich dann sehr begeistert war. Montpellier hat eine junge, lebendige Atmosphäre und ist voller schöner Läden, Cafés und Bars. Abends kann man im Zentrum sehr gut ausgehen und hat eher das Problem, sich für ein Restaurant oder eine Bar zu entscheiden. Wir haben sehr lecker  und typisch französisch zu Abend gegessen im **Café de la Mairie/ Le Bouchon Saint Roch**.

Samstags vormittags findet unter dem **Aquädukt** ein **Markt** statt, wo man nicht nur die üblichen Gemüse-, Obst- und Käsestände findet, sondern auch herzhafte warme Mahlzeiten kaufen kann. Zum Beispiel gibt es indisches Essen, vegane und vegetarische Bratlinge oder Paella aus riesigen Pfannen. Wir haben uns dort verschiedene Leckereien für einen Brunch gekauft und sie oben im Park beim Wasserschloss genossen.



Ein Zufallsfund war die kleine **Boulangerie Patisserie Artisanale** in der Rue Jean Jacques Rousseau 9-11 nahe dem Botanischen Garten (der einen kleinen Bummel auf jeden Fall wert ist!). Die alte **traditionelle Bäckerei** bietet neben dem obligatorischen Baguette köstliche Quiches, Tartes und süße Teilchen, für die sich auch ein kleiner Umweg lohnt. Gefüllte Taschen, Mandel-Schoko-Croissant (ein Traum!) oder Schweineohren (*palmiers*) – alles ist absolut fantastisch!

Von Montpellier aus machten wir einen Tagesausflug in die **Camargue**, wo wir weiße Pferde, Stiere, Flamingos und Salzfelder in rauen Mengen erwarteten. Leider wurden wir da etwas enttäuscht, denn die Salzfelder werden nicht mehr bewirtschaftet und versanden, wilde Pferde bekamen wir nicht zu Gesicht und lediglich scheue Flamingos sahen wir in größerer Anzahl. Das Landschaftsschutzgebiet soll allerdings toll zum Surfen und Campen sein und ist für Ruhesuchende nun sicher auch eine gute Adresse.
Auf dem Rückweg kamen wir an **Arles** vorbei, einem sehr schönen Städtchen, in dem Van Gogh zwei Jahre lang lebte und arbeitete. Die Ruinen einer römischen Arena sowie eines Theaters finden sich dort, aber auch das berühmte Café (Caféterrasse am Abend) und andere Bauten, die Van Gogh malte. Für Kunstinteressierte und Liebhaber der Antike lohnt sich das schöne Städtchen absolut!

*Montpellier*

Soweit so gut. Jetzt habe ich euch von der ersten Hälfte unserer Reise erzählt und mache hier einen Punkt. Die (kulinarischen) Highlights der zweiten Woche gibt es in Kürze. Dann nehme ich euch mit nach Béziers an den Canal du Midi, nach Agde, Carcassone, Avignon, den Pont du Gard und Besancon. Vor allem in Avignon habe ich tolle Genuss-Orte und Geschäfte entdeckt, es wird also vor allem ein Avignon-Beitrag werden. =)

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch schön, trotz des Herbst-Schmuddelwetters!
Eure Judith

# Gastblog: Heikes 2. kulinarischer Streifzug in Las Vegas - Ein Abend abseits vom Touristenrummel

***Heute gibt es den zweiten Gastbeitrag von Heike mit Tipps zu Las Vegas.***

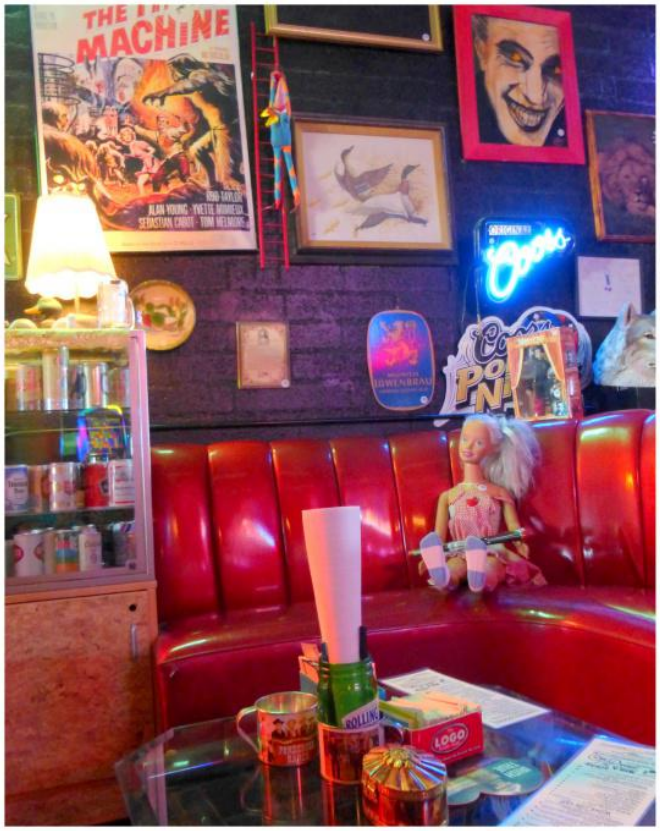
In diesem Beitrag geht es um einen Vorschlag für einen kulinarischen Abend in und um den Las Vegas Arts District, abseits der Touristenfallen auf dem Strip – ein paar nicht-kulinarische Empfehlungen inklusive.

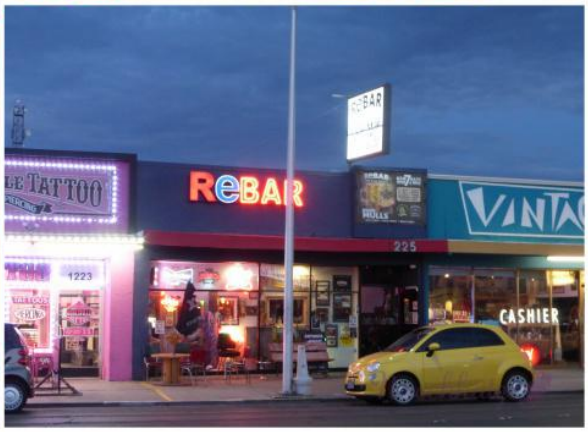
Wenn man in den USA ist, sollte man auf jeden Fall mexikanisch essen gehen, denn dort gibt es authentische mexikanische Küche, die ein bisschen anders ist als die bei uns übliche TexMex-Küche. Salatbeilagen, sowie Guacamole und Sourcream zu allen Gerichten bekommt man hier nicht, auch keine harten

Tacoschalen. Hingegen sind Reis, schwarze Bohnen oder refried Beans (Bohnenpüree) und Pico de Gallo (Tomatensalsa) fast immer mit dabei.
Auf der South Main Street gibt es das Casa Don Juan Restaurant. Es handelt sich um einen Familienbetrieb, der alle Speisen frisch und nach traditionellen Rezepten herstellt. Selbst die Tortillas bzw. Tortillachips sind hausgemacht und man kann sogar dabei zusehen, wie sie hergestellt werden. Das Restaurant ist ab 7 Uhr morgens durchgehend bis 22 bzw. 23 Uhr geöffnet und bietet auch Frühstück und Gerichte für den kleinen Hunger an.
Ich empfehle die Tamales. Tamales wurden nachgewiesenermaßen schon von den Azteken hergestellt und bestehen aus Maisgries vermengt mit verschiedenen Zutaten wie Fleisch, roter oder grüner Salsa, Bohnen oder Käse. Das ganze ist in Maisblätter gewickelt und wird gedämpft. Wer noch nie mexikanische Mole-Sauce probiert hat, sollte Chicken Mole probieren. Für diese traditionelle Sauce gibt es viele Geheimrezepte, allerdings beinhaltet sie immer verschiedene Gewürze, etwas dunkle Schokolade, Chilis und Nüsse. Ich persönlich koche gerne Chicken Mole zuhause und finde das Rezept von Jamie Oliver ganz großartig! Für die experimentierfreudigen Fisch- und Sushi-Liebhaber gibt es auch Ceviche. Das ist roher Fisch, der in Zitronen- oder Limettensaft mit Gewürzen, Korianderkraut (Cilantro; mag nicht jeder) und rohen Zwiebeln mariniert wird. Das Eiweiß wird dadurch denaturiert und quasi ohne Hitze gegart. Durchaus mit bayrischem Wurstsalat vergleichbar, nur eben mit Fisch.

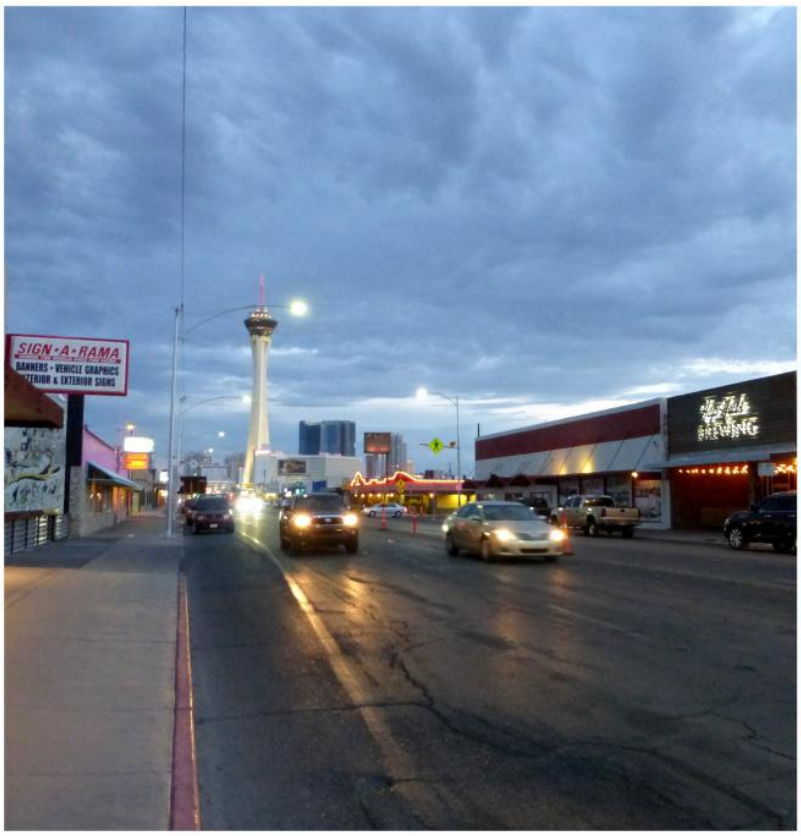
Wer noch keinen hausgemachten Margarita im Casa Don Juan getrunken hat, oder noch Cocktaildurst hat, der kann im Velveteen Rabbit diverse Craft-Cocktails probieren. Diese trendige Einheimischen-Bar ist nur einen Katzensprung vom Casa Don Juan entfernt und bietet qualitativ exzellente, sehr ausgefallene Cocktails in künstlerischem Ambiente an. Die Getränkekarte ist ein kleines Büchlein, das neben den Getränken auch Bilder und Gedichte von Künstlern aus Las Vegas enthält. Es ist für einen Dollar käuflich zu erwerben und das Geld kommt den Künstlern zugute.

Für diejenigen von euch, die eher auf Bier stehen, gibt es gegenüber dem Velveteen Rabbit eine sehr ausgefallene Bar, die ReBar. Der Laden ist eine Mischung aus Bar und Trödelladen, d.h. man kann fast alles dort kaufen. Die Bar ähnelt tatsächlich eher einem Trödelladen als einer Bar. Vielleicht findet ihr ja dort ein ungewöhnliches Souvenir… Neben einer großen Auswahl an Bier gibt es auch so genannte Charitable Cocktails und Hotdogs für den kleinen Hunger, deren Erlös an verschiedene wohltätige Organisationen gespendet wird.






Als letzte Station des Abends empfehle ich an Donnerstagen, Freitagen oder Samstagen Dino’s Lounge in der South Las Vegas Boulevard (zu Fuß von der South Main Street in ca. 5 Minuten zu erreichen, in der Nähe vom Stratosphere Tower). Hier gibt es an den besagten Tagen ab 21 Uhr Karaoke und extrem günstige Drinks. Auch unter der Woche kann man natürlich hier abhängen, Billiard spielen und Einheimische gucken. Uns wurde die Bar bzw. die Karaokeveranstaltung von einem Freund aus LA empfohlen, der meinte, dass die meisten Sänger dort unglaublich gut seien. Und ja, das würde ich auf jeden Fall bestätigen; qualitätsmäßig eher Voice of Germany als DSDS.



Die South Main Street und Umgebung, also das Künstlerviertel von Las Vegas, möchte ich auch denjenigen von euch ans Herz legen, die gerne second hand und vintage Klamotten shoppen, Antiquitäten- und Kuriositätenläden lieben und sich für zeitgenössische Kunst interessieren. Man kann locker einen Tag damit verbringen durch diese Läden zu streifen und das ein oder andere Schnäppchen machen. Es gibt auch eine Töpferwerkstatt mit Galerie und Kursen.

Klamottenmäßig empfehle ich das Cleopatras Treasures, das von zwei sehr sympathischen Frauen geführt wird und neben dem üblichen Second Hand auch eine gute Auswahl an Vintage- und Designerkleidung bietet.

Wer sich für Kunst interessiert, sollte unbedingt auch die Arts Factory auf dem East Charleston Boulevard besuchen. Dort kann man kostenlos diverse Galerien und Shops besichtigen und auch kostengünstige, qualitativ hochwertige Kunst erstehen, die vielleicht mit der Zeit eine Wertsteigerung erfährt – wer weiß! An jedem ersten Freitag im Monat findet in der Nähe der Arts Factory am Abend ein Markt mit Streetfood, Kunsthandwerk und Streetperformances statt.

Zum Schluss noch ein paar Tipps bzw. Infos für Neulinge in Las Vegas:
– In allen Restaurants, Bars, Cafes etc. gibt es Wasser mit Eis umsonst. Meistens bekommt man es einfach so serviert, ab und zu muss man danach fragen. Manchmal handelt es sich um Leitungswasser, das in Las Vegas gechlort ist und auch so schmeckt, aber immer häufiger wird gefiltertes Wasser serviert.
– In der Regel sind die Portionsgrößen in Amerika sehr groß. Wenn ich mit meinem Freund unterwegs bin, bestellen wir oft eine Vorspeise und ein Hauptgericht und können selbst dann

meist nicht alles aufessen! Man kann sich aber auch was einpacken lassen…
– In Amerika verdienen die Leute in der Gastronomie nicht besonders gut. Das Trinkgeld macht einen Teil ihres Gehalts aus. Angemessen sind 10 bis 20%!
– In den meisten Restaurants darf man sich nicht einfach irgendwo hinsetzen. Es gibt einen Empfangsservice, der einen zum Tisch begleitet. Wenn ihr aber lieber woanders sitzen möchtet, ist das in der Regel kein Problem.
– In Amerika und übrigens auch in einigen europäischen Ländern (z.B. Schweiz oder Spanien) gibt es inzwischen alternative Taxiunternehmen, die nicht mit Taxametern arbeiten. Zum Beispiel uber oder lyft. Um den Service zu nutzen, muss man eine App runterladen. Dann gibt man einfach Abholort und Destination ein und bekommt einen Festpreis genannt, allerdings benötigt man eine Kreditkarte. Bei uber ist das Trinkgeld enthalten, bei lyft kann man das Trinkgeld selber bestimmen. Die Fahrer sind oft nebenberufliche „Taxler“ und benutzen ihr eigenes Auto. Ich finde, dass diese alternativen Taxiunternehmen in Zeiten des Navigationssystems eine tolle Möglichkeit für Menschen bietet, sich einen guten Nebenverdienst oder sogar Lebensunterhalt zu verdienen. Diese Taxivarianten sind kostengünstiger und nach meinem Empfinden genauso gut und verlässlich wie normale Taxis; die Bestellung per App ist völlig unkompliziert und man weiß sofort, was eine Fahrt kostet. Erfahrungsgemäß sind die Autos stets gepflegt und die Fahrer/innen sehr freundlich.