

Kiwi-Avocado-Nicecream (Werbung)



Habt ihr schon von dem riesengroßen Eis-Trend Nicecream gehört? Naschen geht jetzt auch im Sommer super gesund, nämlich mit der Zwei-Zutaten-Abkühlung. Gefrorenes Obst wird mit dem Hochleistungsstandmixer und etwas Pflanzendrink püriert und sofort kann losgeschleckt werden.

Schon lange träume ich ja von einem Hochleistungsmixer, aber bisher habe ich mein Budget lieber für Reisen ausgegeben – ein wirklich gutes Teil kostet ja definitiv so viel wie 2 Wochen Urlaub. Dann bekam ich die Möglichkeit, einen neuen Stabmixer für euch auszuprobieren: den [Braun Multiquick 9](#). Angeblich sollte man mit ihm problemlos Nicecream machen können. Sofort war ich Feuer und Flamme und nach den ersten Tests muss ich sagen: Der kleine hat Power (Ich brauchte nicht mal Flüssigkeit zum Pürieren)! Und er braucht wunderbar wenig Platz.

Selbst gemachtes Blitzeis aus natürlichen Zutaten schmeckt sooo gut und man muss kein schlechtes Gewissen wegen Unsummen von Kalorien haben – in Form von zu viel Zucker, Fett und wer weiß was noch in industriellem Eis steckt.



Wer eine große Tiefkühltruhe hat, kann sich jetzt ganz wunderbar

den Sommer einfrieren – Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Pfirsiche, Melonen, ... So kann man das ganze Jahr frisches Eis aus frischem Obst selbst machen. Aber es geht genauso gut mit TK-Beeren oder gefrorenen Bananen – das ist sogar die ursprüngliche Nicecream (Banane und Pflanzendrink).

Wenn man selbst Obst einfriert, sollte man es in nicht zu große Würfel schneiden und am besten auf einem Blech oder Brett ausbreiten und einfrieren. Sind die Würfel gefroren, kann man sie in eine Tüte oder Dose umpacken und dann portionsweise entnehmen und vor allem auch besser pürieren, wenn es keinen Fruchtklumpen bildet. Das ist mir beim ersten Test passiert.



Hat man erst mal sein gefrorenes Obst, geht es ganz schnell.



Zurzeit macht der Hochsommer der letzten Wochen ja eine kurze

Verschlaufpause und man kann mal wieder durchatmen. Kommt die Sonne aber durch, ist es gleich auch wieder schön warm – und somit perfekt für ein Eis. Und der richtige Hochsommer kommt sicher auch noch – ganz viel Naschkatzen-Eiszeit also. =)

Habt ein genussvolles Sommerwochenende, ihr Lieben!

Eure Judith

♥ ♥

Der MQ9 wurde mir liebenswerterweise zur Verfügung gestellt, so dass ich Sommer- Eiskreationen für euch zaubern kann . Vielen Dank an dieser Stelle! ♥

Meine Meinung wurde dadurch in keinster Weise beeinflusst. Ich empfehle euch lieben Naschkatzen-Lesern nur Dinge die mich persönlich überzeugen. =)

♥ ♥

[Vanilleeis mit krossem Speck](#) [– Bericht vom Mövenpick-](#) [Eisdessert-Workshop](#) [in](#) [Frankfurt](#)

Es war am Wochenende ruhig auf dem Blog. Der Grund ist so einfach wie köstlich: Naschkatze war auf Streifzug, genauer gesagt auf dem Blogger-Eisdessert-Workshop von [Mövenpick](#).

Barbara, eine der Organisatorinnen, hatte ich auf dem [Food](#)

[Blog Day](#) in München kennen gelernt und kurz danach kam von ihr die Einladung zu diesem Event, über die ich mich riesig gefreut habe.



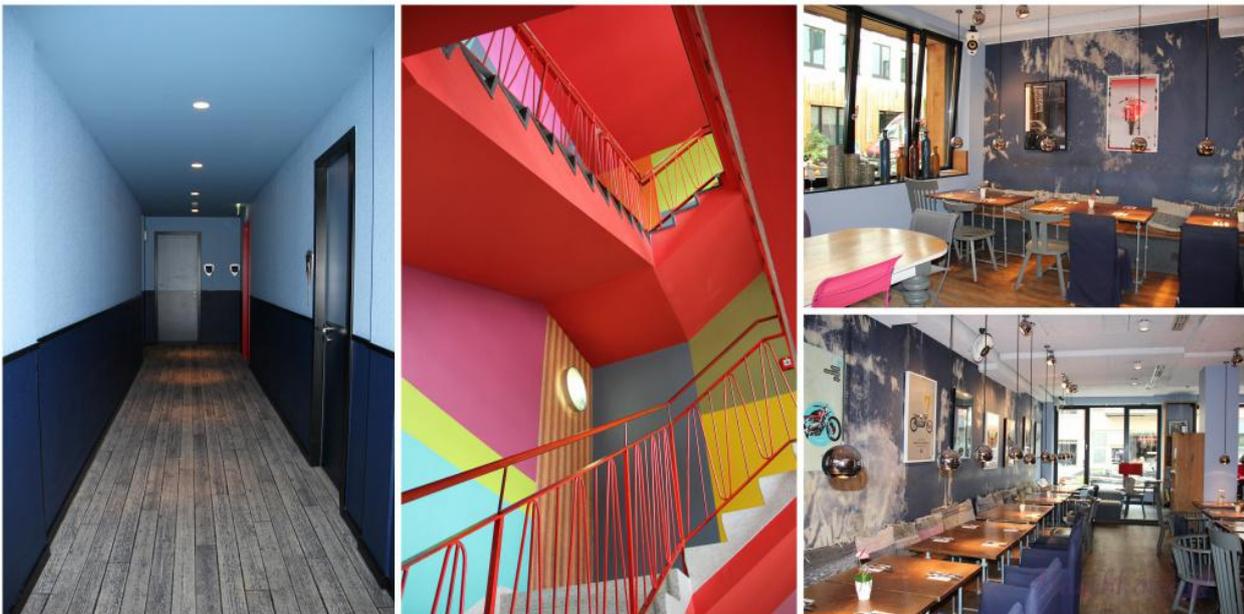
Und was machen Blogger dann bei so einem Workshop, fragt ihr euch vielleicht?

Ich möchte euch heute einen kleinen Blick hinter die Kulissen geben und meine Begeisterung mit euch teilen, denn eins kann ich schon verraten: Es war ein absolut fantastisches Wochenende mit lauter lieben, offenen Menschen, viel, viel Leckerem, noch mehr Kreativität und unglaublich spannenden neuen Erfahrungen für den Gaumen. Gestern kam ich unglaublich beschwingt nach Hause und hatte den Kopf voller neuer Ideen für Eisdesserts und neue Geschmackskreationen. =) Das Workshop-Wochenende begann für mich schon am Freitag, denn ich reiste einen Tag früher nach Frankfurt und besuchte meine Freundin Katrin, die ich vor zwei Jahren in New York kennen gelernt hatte.



Samst

ag checkte ich dann im 25h-Hotel by Levi's ein, das ganz praktisch in der Nähe des Hauptbahnhofs liegt und unglaublich toll gestaltet ist. Jedes Zimmer ist etwas anders, alles ist sehr farbenfroh und vintagemäßig und im Zimmer hängen sogar eine Jeans sowie eine Freitag-Tasche, die man für die Dauer seines Aufenthalts benutzen kann.



Schon

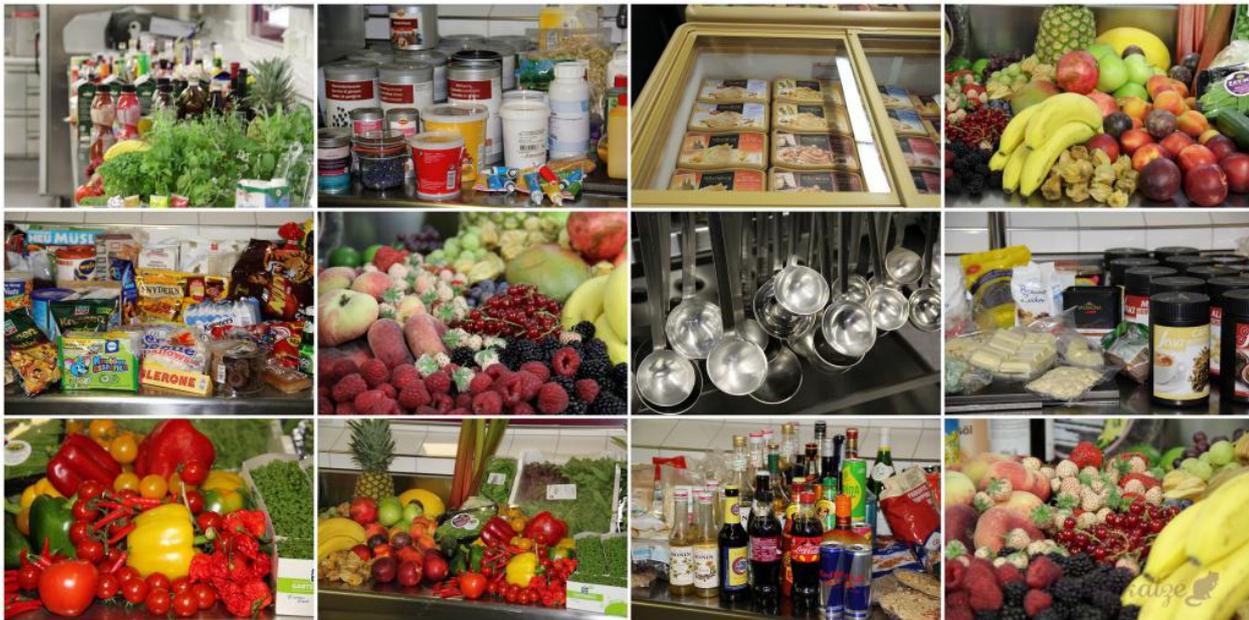
im Hotel traf ich andere Blogger und wir konnten uns etwas kennen lernen und ein bisschen austauschen. Zusammen ging es dann mit dem Taxi zum Ort des Geschehens.



Das Mövenpick-Team erwartete uns schon mit einem kleinen herzhaften Büffet zur Stärkung und einem tollen Geschenk: Jeder von uns bekam eine schwarze Schürze mit eingesticktem Namen sowie Blognamen darauf! Ich liebe sie!



Der Workshop – Ein Blick in die Küche
 Mit dieser Schürze ging es dann direkt in die riesige Küche und dort erwartete uns eine endlos lange Arbeitsfläche voller Köstlichkeiten: Milchprodukte, Gemüse, Obst, Beeren, Nüsse, Cracker, Knabbersachen, Bonbons, Kekse, Pralinen, Schokolade, Gewürze, Pulver, Aromen, Alkohol, Öle, Essige, ... ich kann euch gar nicht alles aufzählen. Schon der Anblick überforderte total!



Das

Thema des Tages war: *So kann Eis sein*. Kreative Eisdesserts sollten entwickelt werden.

Frank, unser Profi, zeigte uns an drei Beispielen, wie ein solches Eisdessert aussehen kann. Eiskugeln wurden in gerösteten Nüssen oder bunter Kresse gewälzt, auf Obstsalat oder Erdbeercarpaccio angerichtet und mit Wasabi-Mascarpone ergänzt. Unglaublich kreative Kreationen, und man bezweifelt, dass sie schmecken. Unsere Gaumen wurden mehr als einmal überrascht! Salzig und Süß braucht etwas Mut und Vorstellungskraft, aber es funktioniert oft überraschend gut!



Unser

Zweier-Kreativ-Team

In ausgelosten Zweierteams durften wir dann selbst loslegen

und ein erstes Dessert kreieren. Ich kam mit Monika vom [180 Grad Salon](#) zusammen und als wir einen Namen für unser Team finden sollten, kam mir nach anfänglicher Ratlosigkeit der süße Geistesblitz: „**Naschsalon**“.

Etwas Asiatisches schwebte mir vor und so wurde eine Kugel „Weiße Vanille Maracuja“ mit Basilikum-Zitronenölpesto umringt, mit gehackten und gerösteten Salzerdnüssen bestreut und mit einer Physalis dekoriert. Drum herum kamen Tupfer von Crème fraîche mit Ingwerpaste. Die Aromen harmonierten erstaunlich gut und ich war ziemlich angetan von unserer ersten Kreation. Nach dieser halben Stunde „Aufwärmen“ kosteten wir gemeinsam alle Desserts. Begeistert hat uns unter anderem Vanilleeis mit kross geröstetem Speck und Olivenöl. Klingt abgefahren? Ja, aber ist mega lecker! =)

Hier ein Überblick, was – unter anderem – alles kreiert wurde an diesem Tag (von oben links nach unten rechts):

- Das 1. Dessert des Naschsalons
- Gefülltes Schokoeis mit Nüssen
- Zitroneneis mit Basilikum (eine meiner Favoriten-Kombis für heiße Sommertage), mit Tomate, Büffelmozzarella und Crostino
- Gelierter Campari, gelierter Sekt, Vanilleeis und Minze
- Fruchtiges Eis mit Majoran, Brombeeren und Heidelbeeren
- Vanilleeis mit krossem Speck und Olivenöl



Die

Eisdessert-Challenge

In der zweiten Runde wurde eine Challenge ausgerufen. Die Zweiertteams sollten eine oder zwei Ideen zubereiten und mit einem Dessert ins Voting gehen. Diesmal waren wir alle noch mutiger und kombinierten fröhlich drauf los. Der Naschsalon entwickelte folgendes: Eine Kugel Orange Mandel, ausgehöhlt und gefüllt mit gehackten Laugenknabberkissen, Aroma Honig-Senf, gemischt mit Cointreau. Gewälzt wurden die Kugeln in Schokobutterkeks-Bröseln, gemischt mit etwas Salz, Chilipulver und Kakao. Gebettet wurde das Ganze auf einem Spiegel aus Erdbeer-Himbeer-Soße und mit Beeren ausgarniert. Unser Werk sah dann so aus:



Alle

Kreationen konnten sich sehen lassen und waren geschmacklich spannend, oft völlig verrückt – aber kurioserweise auch alle lecker.

Hier die Ergebnisse der Challenge:

- Naschsalon
- Eis mit gerösteten Nüssen, Orange und Fruchtschaum (genauer kann ich es leider nicht mehr rekapitulieren)
- Gurkenspaghetti mit in gerösteten Pinienkernen gewälztem Vanilleeis und weißem Schoki-Parmesan (mein persönlicher Favorit, auch optisch)
- Schokokugel gewälzt in etwas Gepufftem auf geflammtem Marshmallow
- Eis auf Gurke mit Kumquats und ausgebackenem Kraut (auch vergessen, seht es mir nach)
- Vanilleeis in krossem Speck gewälzt mit Basilikum und Bierreduktion



Am

Ende wurde wieder gekostet – natürlich immer auch alles fotografiert – und abgestimmt. Nicht erwartet hätte ich, dass unser Dessert sogar gewinnt, doch am Ende hatten wir die meisten Steinchen in unserem Schälchen und erhielten stolz die Goldene Eiswaffel als Trophäe!



Abend

licher Ausklang

Nach dem Aufräumen erfrischten wir uns kurz im Hotel und genossen dann in lustiger Runde ein schönes Abendessen im „[Margarete](#)“ (dieses Restaurant liegt direkt neben dem iimori, von dem ich [HIER](#) berichte). Wir wurden mit köstlichen kleinen Vorspeisen und einem Moscow Mule verwöhnt, bekamen dann eine Kartoffelsuppe, ein Hauptgericht und manche konnten danach sogar schon wieder Süßes naschen, obwohl wir den ganzen Tag Eis geschleckt hatten.

Wir kamen recht spät ins Hotel zurück, körperlich und geistig völlig gesättigt nach diesem wunderbaren Tag. Am nächsten Morgen frühstückten wir noch gemütlich zusammen und checkten dann nach und nach aus.

Noch einmal ein herzliches Danke an Barbara für die liebe Einladung, an alle, die so wunderbar vorbereitet, gebucht, organisiert, dekoriert und sich gekümmert haben, für ihre Leidenschaft und Freude daran und an Frank für seinen kreativen Input und seine Begeisterung. Und natürlich an all meine „Kolleg_innen“, es war ein großes Vergnügen mit euch in der Küche zu stehen! =)

Hoffentlich bis bald!

Mein **Fazit** zu diesem Wochenende: Es war nicht nur unglaublich schön, sondern vor allem auch total inspirierend!

Vorher hatte ich mich nie mit Eisdesserts beschäftigt und wäre gar nicht auf die Idee gekommen, auf solch kreative Weise ein „einfaches gekauftes Eis“ mit wenigen Zutaten aufzumotzen, so dass es hübsch aussieht und auch noch spannend schmeckt. Nun habe ich so viele Ideen im Kopf und würde am liebsten noch ein paar Tage mit all diesen tollen Bloggern in der Küche experimentieren! So kann Eis sein!

Ich hoffe, dieser Einblick in unseren Eis-Tag kann auch euch inspirieren, einmal etwas Neues auszuprobieren und mit eurem Lieblingseis aus der Kühltruhe vielleicht ganz neue Dessert-Highlights zu zaubern!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

♥ ♥ ♥

Aus den Workshops ist ein **Rezeptbuch** entstanden, das ihr euch auch herunterladen könnt. Ich hoffe, es gefällt euch genauso gut wie mir! =)

[moevenpick_rezeptbuch__bloggerworkshop2016](https://moevenpick-rezeptbuch__bloggerworkshop2016)

Brandneuer Genussort in Mannheim: Die ZeitgEISt Eismanufaktur

Gestern war ich mit meiner Ma und einer Freundin in Mannheim Mittagessen, und zwar im beschaulichen Stadtteil Lindenhof, der an den Rhein grenzt und wo sich kleine Genussoasen verbergen!

Als hätte ich geahnt, dass ich auf meinem Streifzug über Beute stolpern würde, hatte ich die kleine Kamera meines Pas in die Tasche gestopft. Schon beim Mittagessen in der Metzgerei hatte ich Freude an den speziellen Lampen, die dort hängen und natürlich an den Leckereien und schoss ein paar Fotos. Nach einem kleinen Verdauungsspaziergang am Rheinufer sah ich sie dann auf dem Rückweg: die „Zeitgeis Eismanufaktur“. Aus einem Eckhaus heraus, mit fröhlich gelb-pinkem Schild lockte die kühle Versuchung. Hatte ich nicht gerade noch an einen kleinen Nachtisch gedacht?

Meine Ma und ich schauten hinüber und steuerten beide wortlos auf die andere Straßenseite Richtung [Eismanufaktur](#).



Schon an der Tür sahen wir die beiden Schilder, die die Philosophie des Besitzers verraten: Es gibt nur handgemachtes Eis, mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellt, dafür ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen oder Fertigmischungen. Auf Ei wird auch verzichtet. Und die cremig-süße Köstlichkeit wird zugunsten der Frische und Cremigkeit in geschlossenen Behältern gelagert und liegt nicht offen in der Theke. Dafür sieht man aber über derselben ein großes Schild mit diversen fotografierten Eiskugeln samt Sortenbezeichnung und hat so gleich den Überblick, was sich in den silbernen runden Eisbehältern versteckt.

Auf [facebook](#) erfährt man täglich, was auf der wechselnden

Karte steht und da warten nicht nur klassische Sorten wie Schoko und Stracciatella auf die Eisliebhaber, sondern auch neue und sehr kreative Kreationen wie KaBuBa (Karotte-Buttermilch-Banane), Kürbiskernöl, Milchreis, Apfel-Sellerie, Bitter-Lemon oder Quark-Sesam-Karamell. Die Fruchtessorten sind vegan. Neu war bei meinem Besuch Tonkaeis, und angeregt vom vanilleähnlichen Duft der Bohne, die die freundliche Thekenkraft mir zum Schnuppern hinhielt, nahm ich davon eine Kugel. Wir probierten außerdem Schoko und White Cappuccino. Das Tonka war einfach mal was Neues und wirklich sehr lecker, zartcremig und mit viel Geschmack von der angeblich anregenden Bohne. Das Schokoeis war großartig, schokoladig und genauso cremig, einfach wie es sein muss.



Inhaber Christopher lernte ich auch kennen, ein sympathischer junger Mann, der in Mannheim studiert hat und dann seiner Leidenschaft für Eis und seinem Traum von einem eigenen Laden nachgab. An der Wand hängt eine riesige, von ihm fotografierte Landschaft, wir teilen also nicht nur das Hobby Genuss, wie wir feststellten.

Die Eismanufaktur gibt es seit dem 14. Mai 2015, ist also noch keine 2 Monate alt. Sie wurde bisher schon gut angenommen und ich bin sicher, sie wird die Naschkatzenwelt im Sturm erobern, denn hier wird mit Leidenschaft, Kreativität und ehrlichem Handwerk süßer Genuss gezaubert!



Auf meiner To-taste-Liste stehen definitiv noch: Kürbiskernöl, Milchreis und das Quark-Sesam-Karamell. Ich muss also wiederkommen und hoffe, schon ganz bald die Gelegenheit zu haben!

Also, schaut mal vorbei, wenn ihr in Mannheim seid und schleckt eine Kugel für mich mit!
Eiscremig-süße Grüße,
eure Judith

Italien in meiner Küche: Wassermelonengranita



Zurzeit

scheint alle Welt in Urlaub zu fahren und jeder zweite erzählt mir von Reisezielen in Italien. Meinen Urlaub habe ich ja dieses Jahr mit drei Wochen USA größtenteils ausgeschöpft, aber Fernweh...das hab ich trotzdem. Vor allem, wenn man im Sommer alleine hier zurück bleibt und den anderen im Geiste beim Pasta-, Gelato- und Granitaessen zusieht.

Aber ein bisschen behelfen kann man sich ja. Wenn man nicht nach Italien kann, muss man sich Italien eben in die Küche holen dachte ich mir und so gab es diese Woche bei mir schon Cantucci morbidi, wunderbare italienische Kekse, die außen knusprig und innen noch ein bisschen weich sind und die man hervorragend zu einer erfrischenden Granita knabbern kann.

Granita habe ich während einer Interrail- Reise durch Italien in Sizilien kennen und lieben gelernt. Wenn es morgens schon kurz nach dem Aufstehen so heiß ist, dass einem der Schweiß ausbricht, was im August dort einfach der Fall ist, dann braucht man ein Frühstück, mit dem man trotzdem erfrischt in den Tag starten kann. Was liegt näher, als Eis zu frühstücken? Und so gibt es in Süditalien ein körniges (granita kommt von grano = Korn) Wassereis bzw. Sorbet als erste Mahlzeit des heißen Tages, wer mag bekommt ein Sahnehäubchen und dazu gibt es eine kleine Brioche, wenn man Glück hat noch offenwarm.

Es gibt bei Granita klassische Varianten mit Zitronen-, Kaffee- oder Mandelgeschmack.

Aber natürlich kann man Granita mit allen Zutaten machen, die einem so in den Sinn kommen. Gekühlte Wassermelone im Sommer finde ich herrlich, ich könnte mich den ganzen Tag davon ernähren. Wassermelonengranita zu machen ist da doch die logische Fortführung, oder?



Man

nehme:

- 1 reife und süße Wassermelone ohne Kerne
- Saft einer halben bis ganzen Zitrone
- 4- 8 EL Likör/ flüssiges Süßungsmittel/ Saft

(Ich habe Granatapfellikör genommen, weil er farblich passt und geschmacklich nicht dominiert; essen Kinder mit, würde ich einen roten Sirup nehmen oder etwas Agavendicksaft, je nachdem, wie süß die Melonen schon sind.)

Die Melone in Stücke schneiden, etwaige Kerne entfernen, das Fleisch pürieren.

Den Sirup oder anderes Süßungsmittel und den Zitronensaft dazu geben, verrühren und in einen flachen Behälter geben, mit dem man es einfrieren kann, zum Beispiel eine große Tupperdose.

Etwa alle drei Stunden herausnehmen und mit einer Gabel umrühren, damit sich möglichst gleichmäßige und kleine Eiskristalle bilden.

Bis es ganz durchgefroren ist, braucht es schon etwa einen

Tag.

Die Granita vor dem Servieren noch einmal auflockern und Portionen in Schüsselchen geben. Dazu passen gut Cantucci aller Art, wie zum Beispiel Mandelcantuccini oder Cantucci morbidi mit Zitrone.[nurkochen]

Ich wünsche euch viele genussreiche Erfrischungen an den heißen Tagen, solltet ihr nicht sowieso im Urlaub sein! =)

Liebste Grüße

eure Judith

Speyer: Bummeln, Essen im Mediterraneo & Naschen bei Chocolaterie Patisserie Sprengart &

Von meinem [rohköstlichen Kurs in Nellys kulinaroh- Schule](#) habe ich euch ja schon berichtet.

Davor hatte ich endlich mal wieder Gelegenheit, durch das schöne Speyer zu streifen. Wer noch nie dort war, dem sei nur geraten, einmal vorbei zu schauen, denn ein Besuch lohnt sich immer.

Bei schönem Wetter lässt es sich herrlich bummeln und am Rhein vorbei schauen, bei Regen kann man den Dom bestaunen, dem Museum der Pfalz einen Besuch abstatten oder dem Imax oder SeaLife.



Die

Stadt am Rhein mit der größten erhaltenen romanischen Kirche hat für mich immer einen Hauch von südlichem Flair. Vielleicht liegt das an der offenen, hellen Atmosphäre des Domplatzes und der angrenzenden breiten Straße, die von Palmen und italienischen Eisdielen gesäumt zum Altpörtel hinunter führt und deren schmucke Häuser mit französischen Mansarddächern und freundlichen, oft sommerlichen Farben eine fröhliche Stimmung erzeugen.

Leider war bei unserem Besuch das Wetter nicht ganz so sommerlich, sondern aprilhaft launig und es regnete immer wieder aus unheilvoll grauem Himmel. Das hielt uns aber nicht ab von einem bewundernden Gang um den Dom, dessen Mauern von den verschiedenen Bauphasen erzählen und dessen Inneres die stille Erhabenheit alter Bauwerke ausstrahlt, die schon viel gesehen und erlebt haben und noch vieles überdauern werden.

Neben dem Altpörtel stöberten wir in einem Bürstengeschäft und ich erstand eine Gemüsebürste und eine Pilzbürste – so was wollte ich schon lange haben. Dann machten wir uns mit knurrendem Magen auf die Suche nach einem kleinen Mittagessen und ich erinnerte mich an eine entzückende italienische Oase in einer Seitenstraße, in der ich vor längerem mit meiner Mutter gelandet war.



Das

Mediterraneo

Man bekommt im [Mediterraneo](#) nicht nur Eis und ein Stück Pizza auf die Hand, wie das in Italien so oft der Fall ist, sondern man kann auch warme Pastagerichte, Salate und Antipasti-Teller bestellen und das Ganze mit leckeren italienischen Kuchen oder *gelato* abrunden.



Zu

unserem Glück war gerade ein runder Tisch mit farbenfroher Mosaikplatte frei geworden.

Neben uns an der Wand hingen drei Fotos mit spaghettiessenden Berühmtheiten aus früheren Zeiten und um uns herum herrschte lebhaft mediterrane Stimmung in dem fast vollbesetzten Lokal,

wo viele ihre Pastas und Salate mit einem mittäglichen Glas Wein genossen, sicher inspiriert durch die italienische Lebens- und Genuss- Art und verführt von den zahlreichen Weinflaschen, die in einem Regal präsentiert werden.



Wir bestellten uns einen Antipasti- Teller für 2. Dazu gab es wunderbare frische Pizzabrötchen und nachdem wir die getrockneten Tomaten, eingelegten Gemüse, Oliven und den herrlich würzigen Käse verputzt hatten, waren wir so rundum glücklich und befriedigt, also wären wir im Italienurlaub.

Gerne hätten wir noch ein Stück Torta della nonna (Probieren! Die Zitronencreme- Tarte mit Pinienkernen ist ein Gedicht!) genascht oder ein Tiramisù probiert, doch wir waren zu satt und wollten ja auch noch Platz lassen für das Menü des kulinaroh- Kurses.

So stöberten wir nach dem Essen und einem Espresso nur noch in den Regalen, wo man Nudeln, Pesto, Marmeladen und Eingemachtes aus der italienischen Küche kaufen und sich ein Stückchen Italiengenuss mit nach Hause nehmen kann.

Chocolaterie Patisserie J. Sprengart



Schon auf dem Weg zum Mediterraneo hatten wir die kleine Patisserie an der Ecke gesehen und auf dem Rückweg mussten wir sie uns natürlich genauer anschauen. Wir hatten dort sozusagen unseren visuellen Nachtisch, denn der kleine Laden bietet wunderbares Naschwerk an. Der Duft verrät schon mit einem feinen Hauch Schokolade, dass es allerlei Köstlichkeiten gibt.

In den Regalen findet man Kakaohaltiges in zahlreichen Formen, da stehen Liköre, Sirup und kusmi- Tees in allen Farben, Marmeladen, Öle und andere Delikatessen ziehen Genießerblicke auf sich. In der Vitrine leuchten farbenfrohe Törtchen mit Früchten und Schokolade, wie man sie in Paris findet und die man am liebsten alle kosten würde und daneben liegen



verführerische Eclairs.

Update 2019: Die Patisserie befindet sich mittlerweile nicht mehr im Zentrum von Speyer, sondern in Dudenhofen in der Landauer Straße!!

Ich hoffe, ich konnte euch Speyer ein wenig ans Herz legen, wenn ihr noch nicht dort wart und denen, die den schönen Ort schon kennen, vielleicht noch einen neuen kulinarischen Streifzug vorschlagen.

Einen Urlaubstag dort einzulegen, lohnt sich und falls ihr in der vielfältigen Gastronomie noch andere schöne Genuss- Orte findet oder kennt, freue ich mich auf eure Tipps!

Habt eine genussreiche Zeit,
eure Judith