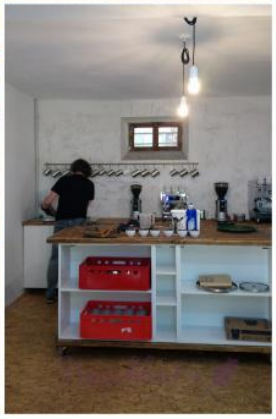
Naschen in Deidesheim (Pfalz): WeinCafé KostBar, RØSTWERK Pfalz & Café Kö Neun

Schon wieder war mein Wochenende sehr voll gepackt mit schönen Terminen. Ein runder Geburtstag am Freitag Abend, das Filmfestival in Ludwigshafen am Rhein am Samstag, das Hoffest der Lebenshilfe auf dem Kleinsägmühler Hof bei Altleiningen am Sonntag. Ich bin mal wieder rum gekommen in meiner Pfälzer Heimat und habe dabei tolle neue Genussorte entdeckt, von denen ich euch natürlich berichten muss!
Die erste Tageshälfte des Samstags vor dem Festival habe ich nämlich mit meiner Ma genutzt, um nach Deidesheim zu fahren. Wir wollten in dem schönen Lädchen Ginkgo-Art stöbern und ein bisschen bummeln.

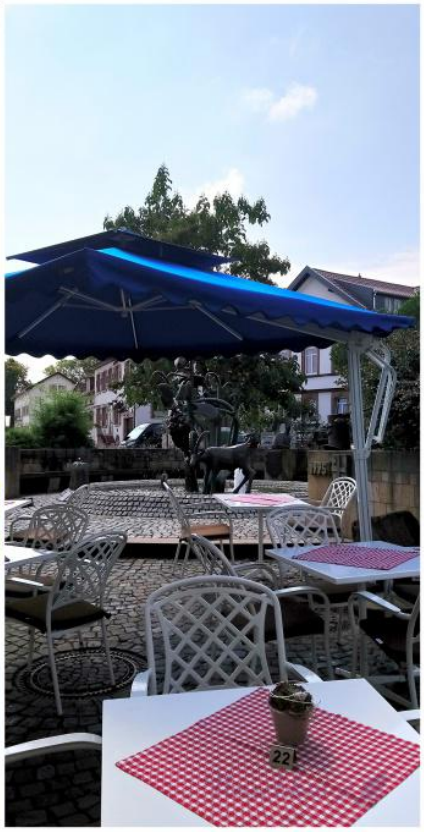
Dabei stießen wir auf das **WeinCafé KostBar**, wo es vom **Röstwerk Pfalz** im dortigen Hinterhof gerösteten Kaffee und selbst gebackenen Kuchen gibt. Das Café ist klein aber gemütlich und man kann wunderbar den Blick schweifen lassen über all die liebevollen Details im Raum. Da wäre zum Beispiel die selbst gebastelte Lampe mit Geißböcken oder das Schild in der Ecke: *Make coffee great again*. Great ist der Kaffee auf jeden Fall und auch die zahlreichen Kuchen in der Vitrine sehen zum Anbeißen aus!

Röster Florian Böhm stand an der Kaffeemaschine und dass er nicht nur das Rösten, sondern auch das Zubereiten der Bohnen beherrscht, merkt man sofort. Zusammen mit einem Champion der Latteart, dem Deutschen Meister 14/15 Markus Badura, gibt er im Hinterhof des Cafés Kurse über Kaffee, seine Zubereitung und natürlich die Kunst des Milchschaums.
Liebenswerterweise durfte ich dank Florian einen Blick in den Hinterhof und den Röstraum werfen und für euch den Kursraum und die Röstmaschine fotografieren. Vielleicht mache ich auch mal einen Kurs, denn Latte Art hat mich schon immer gereizt!
Das Café bietet auch Frühstück und Mittagstisch an und den vor Ort gerösteten Kaffee kann man selbstverständlich mit nach Hause nehmen – natürlich am besten ungemahlen, damit man zuhause das volle Aroma genießen kann.
Ich habe mir eine Tüte Deidesheimer Kaffee mitgenommen und konnte heute Morgen die erste Tasse davon genießen – mmhhhm!



Ein Stückchen weiter die Straße entlang entdeckten meine Ma und ich dann noch ein weiteres für uns neues Café, das es noch nicht so lange gibt: Das **Kö Neun, Café am Königsgarten.** Ein hübsches Eckhaus zieht den Blick auf sich, der kleine Platz samt Brunnen davor bietet schöne Sitzgelegenheiten im Freien und im Eingang wartet ein bezaubernder alter Eiswagen auf Naschkatzen.

Drinnen ist alles wunderschön gestaltet im französischen Landhausstil. Helle Farben, gemütliche Sitze und eine angenehme Atmosphäre – so empfängt das Café seine Gäste. In einer eigens eingerichteten Backstube wird frisch hausgebacken und die Kuchen und Torten können sich sehen lassen!



Frühstück gibt es ebenfalls und auf einem Schild am Eingang stehen Tagesangebote. Wir haben uns mit einem frisch gepressten Orangensaft und Frühstücks-Beerenquark gestärkt und wollen unbedingt noch mal zum richtigen Frühstücken oder Kuchenessen vorbei kommen.

Deidesheim ist auf jeden Fall um drei tolle Genuss-Adressen reicher geworden und wer einen wirklich guten Kaffee und ebensolchen Kuchen haben möchte, dem seien diese Cafés ans Herz gelegt – und natürlich die Rösterei, denn ein Mitbringsel braucht man ja auch noch und Kaffee geht da immer! =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith

Zeitreise in die 50er: Mokkatörtchen

Ich glaube, meine Leidenschaft fürs Kochen und Backen wurzelt zum Großteil in den Besuchen bei meiner Oma. In meiner Kindheit waren diese Wochen das größte Glück für mich. Meine Großeltern lebten in einem großen Bungalow, den mein Opa in den 60er Jahren selbst gebaut hatte, und in dem es viel zu entdecken galt. Eingerichtet war er natürlich im Stil des damaligen Jahrzehnts und auch in der Küche und dem Keller fanden sich viele Überbleibsel aus früheren Zeiten, seien es nun Schüsseln mit großen Blüten aus den 60ern oder alte, massive Bügeleisen im ausgedienten Küchenschrank im Keller, die mit Sicherheit noch um einiges älter waren. Selbst der Kleiderschrank meiner Oma war eine einzige Zeitreise, denn sie sortierte niemals Kleidung aus (es war ja alles noch gut) und so machte ich hin und wieder eine Modenschau mit mir selbst und drehte mich in Kleidern aus den 50er Jahren vor dem Spiegel.

Rückblickend waren auch viele Gerichte, die ich dann immer mit

Oma zusammen kochte, kulinarische Zeitreisen. Heute würde man keine Butter-Mehl-Schwitze mehr in eine Bohnensuppe rühren und auch Eier in Senfsoße waren in den letzten Jahrzehnten nicht wirklich angesagt (in letzter Zeit leben solche Rezepte ja ein bisschen wieder auf). Wir hielten uns die meiste Zeit in der Küche auf und ich liebte es, dort herum zu kramen. In einer Schublade entdeckte ich eines Tages zwei alte Koch- und Backbücher aus den 50er Jahren. Eines davon heißt ***„Backen macht Freude. Handbuch der Hausbäckerei von Dr. August Oetker“***. Die Seiten sind vergilbt und die Hälfte der wenigen Fotos ist schwarz-weiß, einige Seiten sind jedoch in Farbe gedruckt. Ich liebe solche Bilder aus diesen Jahrzehnten, in denen der Wirtschaftswunder-Wohlstand nach den mageren Kriegsjahren Sahne und Butter im Überfluss ermöglichte. Sahne und Butterkrem (im Buch wird sie tatsächlich so geschrieben) wurden reichlich eingesetzt und neben mächtigen, fett-strotzenden Torten muten die Mokkatörtchen, die mir ins Auge sprangen, geradezu harmlos an. Für die schlanke Linie sind sie dennoch nichts, denn auch in ihnen versteckt sich Butterkrem. Wert sind sie die Sünde aber allemal! Und ich finde, schon der Anblick versetzt einen in die Zeit unserer Großeltern.

Für 10-15 Törtchen:

Teig:

250 g Mehl
50 g Speisestärke
15 g Kakao
1 TL Backpulver
75 g Zucker
1 Ei
1 EL Milch oder Wasser
125 g Butter oder Margarine

Mokkakrem:

¼ l Milch
20 g gemahlener Kaffee
½ Päckchen Vanillepuddingpulver
50 g Zucker
100 g Butter (oder Margarine)

Guss:

100 g Puderzucker
15 g Kakao
1-2 EL heißes Wasser
2 EL zerlassene Butter oder Margarine

Deko:

Einige gehackte Mandeln oder fein gehackte Mandelblättchen

Die Milch mit dem Kaffeepulver erhitzen und eine Weile stehen lassen, dann durch ein Sieb gießen, mit Milch oder Wasser auf ¼ Liter ergänzen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Kakao und Stärke in eine Schüssel sieben. In eine Vertiefung in der Mitte das Ei, den Zucker und die Butter in Stückchen geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Am besten eine zeitlang kühl stellen.

In dieser Zeit die Butterkrem herstellen. Den Großteil des Milchkaffees zum Kochen bringen. Einige Esslöffel davon mit dem Puddingpulver und dem Zucker anrühren. Diese Mischung in die kochende Milch geben und einmal kurz aufkochen lassen, so

dass der Pudding bindet.
Dann abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren, so dass sich keine Haut bilden kann. Oder eine Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche des Puddings legen. Die Butter abwiegen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Dann den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser etwa 8 cm) Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Währenddessen den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kekse dann 10-15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Butter für die Krem schaumig rühren und mit dem Pudding vermengen, so dass eine glatte Butterkrem entsteht. (Weder Fett noch Pudding sollten zu kalt sein, sonst gerinnt die Krem.)
Die Hälfte der Kekse mit der Butterkrem bestreichen (nicht ganz bis zum Rand, sondern ein paar Millimeter frei lassen) und einen weiteren Keks darauf setzen und leicht andrücken.

Alle Zutaten für den Guss miteinander verrühren und die Oberseite der Törtchen damit bestreichen. Zum Schluss den Rand mit den Mandeln bestreuen.

Den Tipp aus dem Kochbuch kann ich nur bestätigen: „*Damit der Krem besser durchziehen kann, läßt man die Mokka-Törtchen am besten einen Tag stehen*“ – im Kühlschrank, versteht sich. Vor dem Genießen einfach eine halbe Stunde Raumtemperatur annehmen lassen.

Im Rezept stand, der Teig ergebe ca. 20 Törtchen, also 40

Kekse. Bei mir waren es etwa halb so viele, keine Ahnung, wie dünn ich den Teig hätte ausrollen sollen. Versucht es einfach so dünn wie möglich, er geht ja beim Backen auch noch ein bisschen auf!

Ich hoffe jedenfalls, ihr habt Lust bekommen, mal was aus den 50er Jahren zu backen und vielleicht habt ja auch ihr noch alte Kochbücher von eurer Oma oder Mutter, in denen ihr ähnlich tolle Sachen findet! =)
Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Food and the City – 2 Wochen in New York (Teil 1)

Am Samstag sind Naschkater und ich aus dem Big Apple zurückgekehrt. New York – die Stadt, die nie schläft, war für uns zwei Wochen Zuhause und hinterlässt uns neben zahlreichen schönen Urlaubserinnerungen und kulinarischen Eindrücken auch

– Schlaflosigkeit. Der Jetlag haut ganz schön rein. Nach nunmehr vier Tagen klappt es immer noch nicht mit dem Einschlafen vor 2 Uhr nachts und meine Wenigkeit hat sich noch eine Erkältung importiert. Das Schlimmste ist aber überstanden und endlich finde ich die Zeit und Energie, euch von unseren Erlebnissen zu erzählen. Ich merke jedoch gerade, dass wir so viel gesehen und gegessen haben (zum Glück gab es einen Fitnessraum in unserem Haus *hust*), dass ich besser zwei Beiträge daraus mache. Hier also mal Teil 1. =)

Meine To-eat-Liste war lang und ich habe nicht alles geschafft, was ich vorhatte. Allerdings fanden wir auch Dinge, die nicht geplant waren, denn Essen und tolle Locations gibt es an jeder Ecke. Schon am zweiten Tag liefen wir zufällig am **SprinklesATM** vorbei, wo man rund um die Uhr Cupcakes aus einem Automaten kaufen kann. Der Preis beträgt allerdings stolze 4,50 Doller pro Stück. Da wir noch unterwegs waren, verzichteten wir. Ein Mann, der vor unseren Augen einen Cupcake kaufte, verabschiedete sich mit den Worten: „It´s worth every penny (Jeden Cent wert)“. Vielleicht teste ich nächstes Mal, ob er Recht hat.

Cupcakes gab es jedoch trotzdem für uns: Aus der berühmten **Magnolia Bakery**, die etwas schwierig zu finden ist, denn sie ist im Kaufhaus Bloomingdale´s untergebracht. Bekannt wurde

die Magnolia Bakery durch eine Szene aus Sex and the City und wahrscheinlich löste sie damit auch einen landesweiten Cupcake-Trend aus, der zu deren heutigen Bekannt- und Beliebtheit führte. Auch den Red Velvet Cake soll sie wieder salonfähiger gemacht haben. Ein weiteres Highlight im Sortiment: Der Banana Pudding. Wir kosteten drei Cupcakes (Red Velvet, Carrot und Schoko mit Mokkacup) sowie den Pudding. Letzteren fand ich sehr lecker, eine sahnig-süße Sünde für Naschkatzen. Die Cupcakes sind ebenfalls sehr gut, allerdings fand ich sie nicht herausragend. So etwas ist wie immer einfach Geschmackssache, denke ich.

Wer in New York wirklich richtig guten Kaffee möchte, der sollte natürlich an den tausenden Starbucks-Filialen vorbei gehen und die Kaffee-Nischen suchen. Einen genialen Cappuccino fand ich im **Chelsea Market**, wo man Essen aus aller Welt bestaunen und kosten kann. Dort gibt es **Ninth Street Espresso** und absolut empfehlenswerten Cappucino zum für New Yorker Verhältnisse günstigen Preis!
Ebenfalls großartigen Kaffee bekam ich bei **Roasting Plant** in Greenwich, wo man auch noch eine kuriose Raumgestaltung bestaunen kann: Aus Röhren an der einen Wand werden durch kleine „Pipelines“ und Druckluft die gerade benötigten Kaffeeportionen zu den Maschinen transportiert, dort frisch gemahlen und zu wunderbaren Espressi oder Capuccini

verarbeitet.

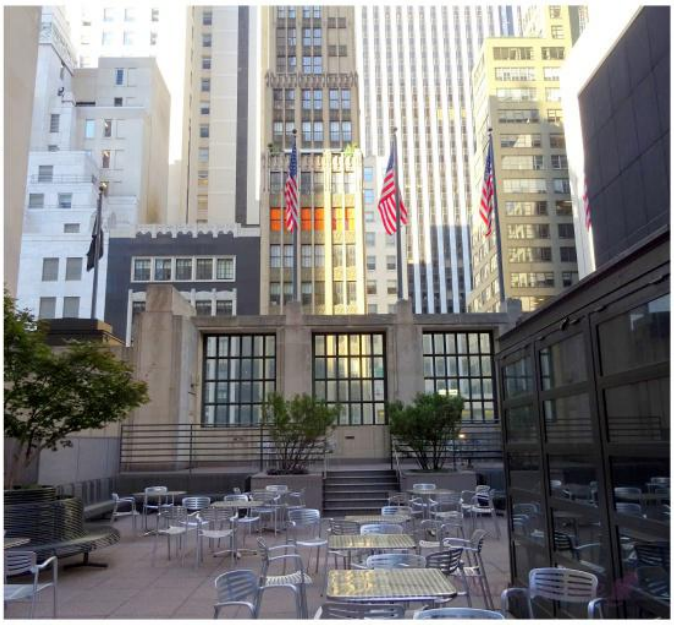
Direkt dort, ein paar Häuser weiter, bietet eine der „**Two Boots Pizza**“- Filialen die meiner Meinung nach beste Pizza New Yorks an. Schon bei meinem ersten Besuch war ich begeistert vom unglaublich dünnen, knusprigen Teig und dem aromatischen Belag. Auch Veganer kommen dort auf ihre Kosten und ich kann die vegane Variante auch Nicht-Veganern sehr empfehlen! Wenn ihr in NY Pizza essen wollt – lasst alle Fast Food Ketten links liegen und geht zu Two Boots Pizza.

Oder nach **Little Italy**, da findet ihr in den zahllosen italienischen Restaurants sicher auch viel gutes authentisches

italienisches Essen. Wir sind nur durchs Viertel gestreift – es ist ja leider nicht immer Essenszeit, so gern man in dieser Stadt auch jede Stunde etwas essen können möchte. =) An Little Italy schließt sich **Chinatown** an und verdrängt Italien offenbar auch immer mehr, da sich die Chinesen in den letzten Jahren stark ausgebreitet haben. Viele Straßenzüge versetzen einen aber immer noch ans Mittelmeer. Da duftet es nach Knoblauch, Pasta und Pizza, es gibt frischen Mozzarella zu kaufen und die Häuser tragen die Farben Grün, Weiß, Rot. Beide Viertel sind auf jeden Fall spannend, denn da gibt es viel Authentisches zu bestaunen. Wir sahen chinesische Kräuterlädchen, Marktstände mit exotischen, uns unbekannten Früchten und Fischläden, die genau so auch in China stehen könnten.

Zahlreich vorhanden schienen in New York auch Gebäude, die den Namen des Präsidentschaftsanwärters Trump tragen. Wir sahen mindestens vier Gebäude, darunter natürlich den **Trump Tower**. Dort kann man nicht nur das golden blitzende Innere betrachten, sondern auch (bei Starbucks – where else?) eine Kaffeepause einlegen. Das Heißgetränk der Wahl genießt man am besten auf der Terrasse des Towers, die angenehm ruhig ist. In vielen New Yorker Gebäuden gibt es so genannte POPS (Privately owned public spaces), die für alle zugänglich sind. Im Trump Tower angeblich sogar zwei – die eine Gartenterrasse war

allerdings gesperrt… Es heißt, der Hausbesitzer teilt seinen space nicht so gerne mit allen. Umso intensiver haben wir die offene Dachterrasse genossen – und empfehlen sie jedem nachdrücklich weiter! ;)



Soviel für heute von New York – im zweiten Teil erzähle ich euch noch von Heißen Hunden, meiner neuen Liebe Pastrami, einem Zwischenstopp im Corona Park in Queens, einem Burger Insider Tipp und dem kleinen Café Astor in Astoria.

Ich hoffe, die kleine Reise durch Manhattan hat euch Spaß gemacht.
Habt noch schöne und genussvolle Spätsommertage!
Eure Judith

Blick von unserer Dachterrasse auf Manhattan

Doppelte Nervennahrung: Schoko-Kaffee-Kuchen

Während ich mich hoffentlich gerade munter durch New York Citys

Cronuts, Burger und Cheesecakes mampfe, habe ich für euch noch meinen leckeren Geburtstagskuchen. Beziehungsweise den zweiten Geburtstagskuchen, nämlich den für die Kollegen. Zum runden Geburtstag wollte ich ihnen mal wieder was mitbringen und da kam dieses Rezept von Detlef (DEK Design) für seine Form Opera gerade recht – Kaffee und Schokolade, das tut bei der Arbeit doch immer gut, was? =)
Die Form sieht natürlich recht spektakulär aus – Kollege Christoph wollte den Kuchen gar nicht anschneiden, weil er so schön aussah – aber der Kuchen wird mit einer normalen Kasten- oder Napfform natürlich genauso lecker. Ich habe das Rezept etwas abgewandelt und einen Schuss Rotwein statt Orangensaft genommen, es war einfach gerade keine Orange da.

Für 1 „Opera“-Form oder eine andere Backform für 1,6 l Teig:

145 g Butter/Margarine

220 g Zucker

1 Prise Salz
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 Eier
145 ml Espresso
100 g gemahlene Mandeln
330 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
60 g Kakao
1 Schuss Rotwein (oder Saft einer Orange)

Butter/Margarine und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren, Espresso (alternativ starker Filter-Kaffee), Wein (O-Saft) und Mandeln zugeben.
Mehl, Backpulver, Kakao trocken mischen und durch ein Sieb in den Teig streuen.
Den Ofen auf 175°C vorheizen.
Die Form großzügig ausfetten und darauf achten, dass jede Ecke genug Fett hat. Mit Semmelbrösel oder Gries ausstreuen und den Teig einfüllen. Notfalls mit einem Löffel den Teig in die Spitzen drücken. Den Kuchen ca. 70-80 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf eine isolierende Fläche stellen – am besten auf ein Küchenbrett oder ein mehrfach gefaltetes Tuch. Die heiße Form niemals auf etwas Kaltes stellen, denn dabei können Spannungen und Risse in der Form entstehen!
Der Kuchen soll jetzt in der Form abkühlen, das dauert mindestens 1 Stunde oder länger. Dieses Abkühlen in der Form ist fast das Wichtigste, denn dabei verfestigt sich der Kuchen, und er schrumpft etwas. Danach kann er oben begradigt (so kann man gleich mal kosten!) und gestürzt werden. [nurkochen]

Fühlt euch gegrüßt von jenseits des Atlantiks und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Einfach besonders: Das Parezzo in Landau

Du betrittst einen Ort und weißt sofort, hier bist du richtig. Kennt ihr das Gefühl? So ging es mir letzte Woche in Landau, als ich Parez´ Welt kennen lernte.
Schon länger schwärmte meine Freundin Natalie von ihrem Stammcafé Parezzo in Landau, wo sie in den letzten Jahren viele ihrer Mittagspausen verbrachte, und von „Suppe mag Brot“, einer Mischung aus Suppenbar und Café. Wir planten, beides bei einem gemeinsamen Ausflug zu besuchen und zu Weihnachten schenkte sie mir für diesen Anlass einen Gutschein. Neulich brauchte ich dann ein wenig Heimatluft und

fuhr für ein Wochenende in die Pfalz – perfekter Moment für einen Zwischenstopp in Landau.

Das Parezzo ist modern und schlicht eingerichtet, doch trotzdem beginnen Genießeraugen aus mehreren Gründen sofort zu leuchten, wenn sie einen ersten Blick durch das Café gleiten lassen: Wunderschöne Espressomaschinen aus dem Hause Elektra stehen im Fenster und hinter der Theke, feinste Pralinen liegen in einer Vitrine, noch feinere Törtchen von Rebert aus Wissembourg in einer anderen. Das Genießerherz schlägt höher. Man weiß gar nicht, wohin zuerst schauen! Wir wurden gleich persönlich vom Gründer Parez begrüßt und direkt kam die Frage: Neue Kollegin? Natalie verneinte und erklärte, wer ich bin und nicht nur Parez wurde neugierig auf meinen Blog, sondern auch Rheinländer und Wahl-Pfälzer Andreas am Nebentisch begann sofort ein angeregtes Gespräch mit uns. Bei entspanntem „Du“ unterhielt man sich über Reisen, Essen, Sprachen.

Ich mag solche persönlichen Orte, wo Stammkunden wie auch Neukunden herzlich empfangen werden und das Wort „Gastfreundlichkeit“ noch eine Bedeutung hat. Cafés oder andere Genussorte stelle ich euch ja nur vor, wenn sie mich überzeugen, durch besonders gute Qualität, Herzlichkeit, Individualität. All das fand ich im Parezzo. Dort wird der Kaffee selbst geröstet und man nimmt auch einen feinen

Röstduft in den Räumen wahr. Neben gutem Café kann man süße Köstlichkeiten genießen oder auch mit einem Frühstück in den Tag starten.

Ich muss gestehen: Cafébesitzer Parez begeisterte mich. Seit neun Jahren gibt es nun sein Café, das fester Bestandteil von Landau geworden ist. Davor war er beruflich in ganz anderen Bereichen unterwegs, machte dann eine Ausbildung bei Rebert (einer DER Pâtissiers im Elsaß!), wurde Kaffeeröster und Sommelier. Was kann dieser Mann nicht, fragte ich mich spätestens, als er uns ein Foto von sich beim Kunstturnen zeigte. Seine Leidenschaften fließen in seinem Geschäft zusammen und wenn man sich mit ihm unterhält, merkt man das auch.

Vor allem aber ist er ein bodenständiger, passionierter Genussmensch wie ich und ich glaube, das verband uns sofort. Ich spürte eine unterschwellige Vertrautheit bei unserem Treffen und kam erst später darauf, wieso, als ich die Fotos durchsah: Parez hat eine gewisse Ähnlichkeit mit meinem lieben Opa in jungen Jahren. Und ich hoffe, er sieht das als Kompliment, denn mein Opa war der größte Genießer, denn ich kenne und ein hervorragender Geschäftsmann außerdem – die beiden sind sich darin also sehr ähnlich. =)

Ich werde jedenfalls versuchen, häufiger einen Zwischenstopp in Landau einzulegen, wenn ich in die Heimat fahre und hoffe,

in Parez einen neuen Genuss-Freund gefunden zu haben, mit dem ich in Zukunft öfter mal einen Kaffee zusammen trinke.

Danke, liebe Natalie, für den Ausflug nach Landau und dafür, dass du dein Stammcafé mit mir geteilt hast!
Ich freue mich auf Teil 2 unseres Abends im „Suppe mag Brot“, von dem ich hoffentlich in einigen Tagen berichten kann.

Falls ihr, liebe Leser, nach Landau kommen solltet: Schaut im Parezzo vorbei! (Und sagt Parez liebe Grüße von mir, wenn ihr ihn seht!) =)
Habt eine genussvolle Restwoche,
eure Judith