

Stimmungsvoller Neckar: Ein genussreicher Abend im Bootshaus Mannheim



Letzt
es Jahr ergab es sich ja ganz zufällig, dass ich die
Hochzeitsmesse im [Mannheimer Bootshaus](#) besuchte. Dieses Jahr
wurde ich von Linda eingeladen, doch wieder vorbei zu schauen.
Bei der Messe 2015 gewann ich in der Tombola ein Dinner im
Bootshaus und wollte seitdem die dortige Küche testen. Leider
schafften Naschkater und ich es bisher nie, diesen Gutschein
einzulösen. Die Einladung war meine Gelegenheit, die ich beim
Schopfe packte: Ich wollte die [Messe](#) mit einem Abendessen
verbinden. In Sarah, einer lieben Kindergartenfreundin, fand
ich eine begeisterte Begleitung und so machten wir uns einen
schönen Abend.



Da ich etwas früher da war, spazierte ich noch ein bisschen am Neckar entlang und genoss das schöne Abendlicht. Das Bootshaus liegt sehr idyllisch direkt am Fluss, mit Blick Richtung Mannheim und östlich Richtung Bergstraße. Direkt daneben ragt der Fernsehturm in die Höhe. Wie ihr auf den Fotos sehen könnt, war die Stimmung an diesem Abend perfekt für eine kleine Festlichkeit und sie machte die Vorfreude der Messebesucher auf ihren großen Tag sicher noch schöner.



Wie schon letztes Jahr stellten viele verschiedene Anbieter auf der Hochzeitsmesse aus und es faszinierte uns, was alles zu einem Hochzeitstag beitragen kann.

Hochzeitsfotograf [Tommy](#), der sein Hobby zum Nebenberuf gemacht hat, stellte seine kreative Arbeit vor. Makeup- und Haarstylisten zeigten, wie eine Haarverdichtung funktioniert und führten Hochsteckfrisuren vor. Beim Juwelier lernten wir neue Ideen für Trauringe kennen. [Bräunungsspezialisten](#) berichteten uns von glücklichen Bräuten in weißen Kleidern, die vorher wahrscheinlich so blass waren wie ich und nun mit natürlich wirkender Bräune ihren Tag im weißen Kleid verbringen konnten. Eine Firma bot Oldtimer-Fahrzeuge für den besonderen Anlass an (ihren alten VW-Bus bewunderte ich schon vor dem Bootshaus; um ehrlich zu sein, hätte ich ihn am liebsten geklaut). Hotels, in denen sich feiern lässt, boten Drinks und kleine Törtchen an (vielen Dank dafür, sie waren köstlich!) und die AW Pyrotechnik warb für ihren visuellen Höhepunkt bei Festen und berichtete uns von aufregenden Tournee-Begleitungen diverser weltbekannter Bands, von Segelschiffen aus Feuerwerk und anspruchsvollen Firmenkunden mit Logo-Wünschen.

Zwei sympathische junge Männer aus Heidelberg stellten ihre [Bestman's Box](#) vor, mit der sich Gäste bei Feiern selbst (lustige) Erinnerungsfotos schaffen können.

Ich war fasziniert, was heutzutage alles möglich ist und lernte definitiv etwas dazu an diesem Abend.

Zur Stärkung gab es herzhaftes Kleinigkeiten, Getränke und viele Give-aways und Gutscheine. Eine Modenschau wie letztes Jahr gab es nicht, was ich ein wenig bedauerte. Die Veranstalter wollten jedoch keinen Schwerpunkt auf die Mode legen, sondern Gästen wie Teilnehmern die Gelegenheit bieten, sich kennen zu lernen und sich auszutauschen, und dieser Wunsch wurde meiner Meinung nach in schönem Rahmen wunderbar erfüllt.



Zwischendurch nahmen wir das [Restaurant](#) in Augenschein und stärkten uns mit einem schönen Abendessen. Die [Karte](#) liest sich sehr fein. Da gibt es diverse Vorspeisen, Salate und Flammkuchen für kleineren Hunger, aber auch großartig klingende Steaks und 72 Stunden lang geschmorte fleischliche Genüsse.



Das Ambiente ist schlicht, aber stimmig und bei Helligkeit ist sicher auch die Aussicht aus dem ersten Stock sehr schön; ich bin sicher, man blickt draußen auf den Neckar. Unsere Pasta mit Paprikasauce und Garnelenspieß beziehungsweise die Steinpilzravioli waren tadellos und besonders hervorheben möchte ich den wirklich aufmerksamen Service, der

formvollendet, aber nicht steif war. Man kann sich wohl fühlen im Bootshaus!



Viele
n Dank, liebe Linda, für die Einladung und den wirklich
schönen Abend bei euch!
Danke, liebe Sarah, für deine Begleitung! =)



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 „ZeitgEIST 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.



eis	
Kugel Eis	1.00 €
Portion Sahne	0.90 €
- halbe Sahne	0.50 €
Soßen & Toppings	0.50 €
Spaghetti-Eis	4.90 €
Milchshake	3.50 €
Getränke	
Espresso	1.50 €
Doppelter Espresso	2.00 €
Espresso Macchiato	1.70 €
Cappuccino	2.50 €
Café Crème	2.00 €
Latte Macchiato	2.50 €

Inhab

er 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

Ein Mädelaabend auf der Hochzeitsmesse im Bootshaus Mannheim

Letzten Freitag war ich auf einer Hochzeitsmesse. Eine kleine und feine und obwohl dieses Event nicht wirklich unter die Kategorie „Genuss- Orte“ fällt, möchte ich euch gerne davon berichten, denn es war ein ganz bezaubernder Abend!

Ich bin kein allzu romantischer Mensch. Warum andere Mädchen von pompösen Hochzeiten in ausladenden weißen Prinzessinnenkleidern träumten, war mir immer schleierhaft. Aber alles ist eben Geschmacksache.

Ich habe zudem nicht unbedingt konkrete Heiratspläne. Und wenn, würde ich ganz klein und individuell heiraten, fern ab von jeglichem Mainstream und bräuchte dafür keine Messe zu besuchen.

Wie komme ich also auf eine Hochzeitsmesse, fragt ihr euch nun vielleicht.

Das kam so...

Vor einigen Wochen schrieb mich Sergeij an, der das Event im [Bootshaus Mannheim](#) bei facebook bewerben wollte und dafür wollte er gerne meine Fotos haben, die ich im Mannheimer [Café Blum](#) von deren köstlichen Kuchen und Torten geschossen hatte. {[Den Bericht meines liebsten mannheimer Genuss- Ortes für Kuchen findet ihr hier.](#)}

Ich gab ihm diese Erlaubnis gerne und erfuhr so von der geplanten Messe. Sergeij bot mir an, doch auch zu kommen und reservierte zwei Karten für mich.

Wen nimmt man mit zu so einem Event, wenn nicht eine gute Freundin, die brautkleidverrückt ist und auf alles steht, was mit Romantik, Mode und Genuss zu hat?! Die erste die mir einfiel, war meine liebe Celina, die also aus Mainz anreiste

und mich Freitag Abend begleitete.



Das Bootshaus liegt charmant direkt neben dem Fernsehturm am Neckar und bietet von seiner Terrasse aus einen wunderbaren Blick auf den Fluss.

Das Foyer des Hauses war schon romantisch beleuchtet mit weichem Licht und hübsch dekoriert. Oben am Treppenabsatz begrüßte uns schon das Schild an der Tür des Festsaaes und wir betraten den Ort des Geschehens, nachdem wir unsere zwei Karten bekommen hatten, mit der Aufforderung, sie nicht zu verlieren.

Der Saal ist schlicht aber schön, mit einer kleinen Bühne an einem Ende und kleinen Stuckdekorationen. Ein netter Ort, um mit einer nicht allzu großen Anzahl an Leuten zu feiern.

Es war schon recht gefüllt und wir nahmen dankbar einen Drink an und stürzten uns ins Getümmel.



Da stellten Floristen wunderschöne Sträuße aus, ein Juwelier präsentierte seine Auswahl für den großen Tag, eine Feuerwerksfirma informierte über Möglichkeiten, den Tag aller Tage noch unvergesslicher zu machen. Ein Winzer bot Kostproben seiner Erzeugnisse an und ein Stylist und sein Team zauberten Heiratswilligen Steckfrisuren aller Art als erste Annäherung an die Frisur für den Hochzeitstag.

Von der Konditorei Blum gab es feine petit fours und kleine Tartes mit Beeren, die uns großzügig angeboten wurden. Beim Anblick der herzhaften Kleinigkeiten auf den anderen Tablett bedauerten wir, dass wir bereits zu Abend gegessen hatten.



Ich

fotografierte die Köstlichkeiten und widmete mich dann der Leckerei, die Celina für mich vom Tablett genommen und gehalten hatte, als plötzlich jemand vor mir auftauchte: „Du bist doch die Naschkatze, oder? Ich lese deinen Blog und meine Freundin Moni bloggt auch.“

Da hatte mich doch tatsächlich eine Leserin erkannt! Und sie hatte auch noch eine Blogger- Kollegin dabei.

Ich freute mich riesig, die beiden kennen zu lernen! Moni schreibt auf [Trendhelden](#) über Mode und ab und zu auch über Genüsse aus ihrer Küche. Es war wirklich schön, mal eine Kollegin aus der Region zu treffen und sich auszutauschen. Wir wollen gerne demnächst einmal zusammen arbeiten und darauf freue ich mich schon. Fühl dich an dieser Stelle begrüßt, liebe Moni!



Oben

links ist meine liebe Blog- Kollegin Moni voll in Aktion. Der kleine Wuff beobachtete in aller Ruhe das Treiben und unten rechts werden die Gewinner der Tombola verkündet- unter anderem ich, hurrraaa! =)



Ganz

*links seht ihr meinen Favoriten, das Kleid im 20er-Jahre-Stil
samt feschem Kerl mit Gehstock. =)*

Zwischen Teil 1 und Teil 2 der Modenschau, bei der zauberhafte Kleider aller Art vorgeführt wurden und bei denen ich mich dann tatsächlich in eines verliebte {nämlich das im 20er-Jahre-Stil, das originell, erfrischend anders und gleichzeitig so herrlich retro ist}, gab es auch noch eine Tombola. Dafür waren also unsere Karten, deren Nummern nun manche Gäste zu glücklichen Gewinnern machten!

Es wurden einige Nummern ausgerufen, nie auch nur annähernd eine, die an meine heran kam. Ich hatte noch nie etwas gewonnen, also packte ich schon mal mit einem Achselzucken meine Karte weg. Das würde eh nichts mehr werden. „Ein Candlelight- Dinner in unserem Haus für 2 Personen geht an die Nummer...231!“ Moment. War das nicht meine? Celina gab neben mir schon ein entzücktes Geräusch von sich, während ich hektisch mein Papierchen heraus kramte. Ich hatte gewonnen!

Und dann auch noch den perfekten Gewinn für eine Naschkatze: die kostenlose Möglichkeit, einen Genuss- Ort zu testen und vielleicht bald von einem weiteren kulinarischen Streifzug zu berichten! Wenn unser Dinner stattgefunden und uns überzeugt hat, werdet ihr hoffentlich bald hier davon lesen! =)

Nach mir wurde übrigens Celinas Nummer aufgerufen, die kleine Perlen- Ohrstecker gewann. Es war also ein doppelt

glücklicher Abend.



Wir genossen danach noch eine ganze Weile die schöne Atmosphäre, freuten uns für die anderen Gewinner, die teilweise schöne Beiträge für ihre Hochzeit erhielten und quatschten mit Moni und den anderen. Als wir aufbrachen, waren wir unter den letzten, die gingen.

Der Heimweg war beschwingt. Es war ein wunderbarer Abend gewesen, mit schönen Dingen, leckerem Törtchengenuss, einer tollen Stimmung und vor allem lieben Menschen und neuen Bekanntschaften und Ideen, auf die ich mich sehr freue.

Vielen Dank ans Bootshaus und insbesondere Sergeij für die Einladung und bis bald zum Candlelight- Genuss bei euch!

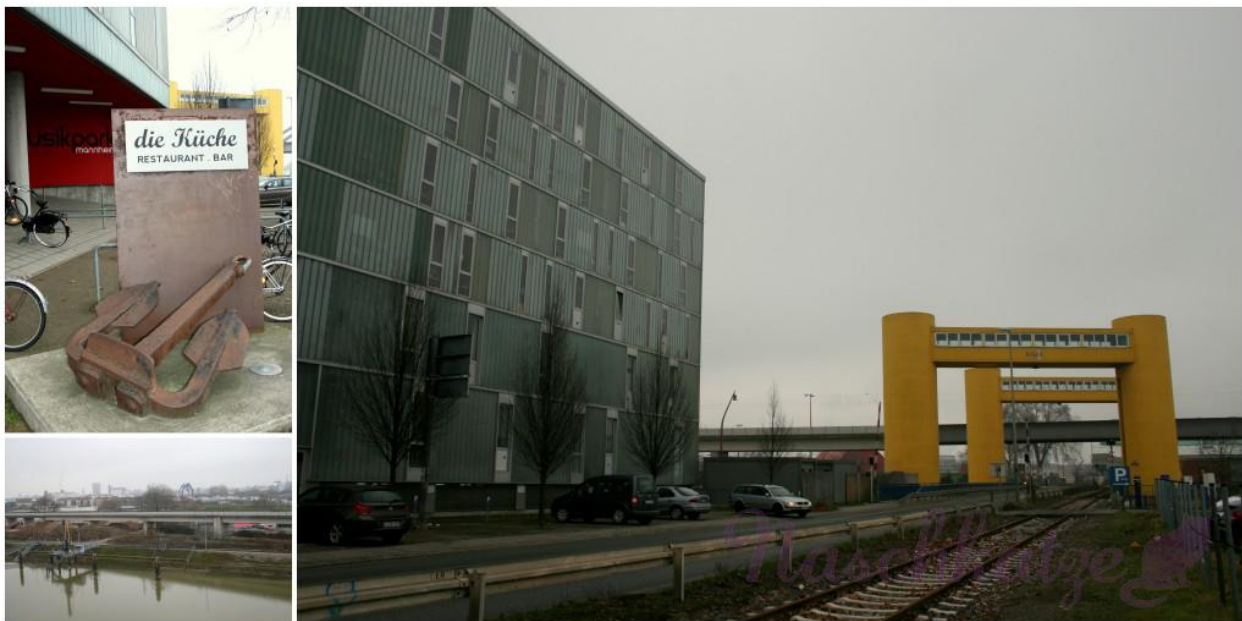
Euch, liebe Leser, wünsche ich weiterhin eine schöne und hoffentlich auch romantische und genussvolle Woche!

Eure Judith

Genussort in Mannheim: Die Küche - Bodenständiges Essen, abgehobene Aussicht

„Bin ich hier richtig?“ fragt man sich unweigerlich, wenn man am Ende der menschenverlassenen Hafenstraße steht und zweifelnd aufs graue Hafenbecken blickt, umgeben von grauen Gebäuden und grauem Januarwetter. Hier soll ein Restaurant sein?

Ja doch! Und dort ist doch auch das Schild: mit einem Anker dekoriert zeigt es uns, dass wir vor dem richtigen Gebäude im Mannheimer Hafen gelandet sind, nämlich dem Musikpark, in dessen 5. Etage sich ein Ziel für kulinarische Streifzüge versteckt.



Am

Rande des multikulturellen Viertels Jungbusch und umgeben von – nennen wir sie unscheinbaren – industriellen Gebäuden speist man in der Küche mit phänomenaler Aussicht. Bei unserem Besuch war es leider grau in grau, trotzdem ist es toll, an einer großen Fensterfront zu sitzen und die Stadt – oder besser die Städte, denn Ludwigshafen am anderen Rheinufer ist auch in

Sicht – einmal aus anderer Perspektive zu betrachten.



Und auch die Räumlichkeit des Restaurants ist spannend fürs Auge: bunt zusammen gewürfelte Tische und Stühle in verschiedenen Farben und Altersstufen erzeugen eine lässige Atmosphäre. Das Esswerkzeug steht in Vorratsgläsern auf den Tischen parat und Pflanzen sowie Küchenutensilien dekorieren hie und da den Raum und machen ihn gemütlich.

Genauso unkompliziert wie die Einrichtung sind der Service und die mehrheitlich junge Kundschaft.



Das Essen ist einfach und bodenständig. Die recht kleine Karte bietet stets einen Mittagstisch, es gibt einen Eintopf bzw.

eine Suppe der Woche und die Gerichte scheinen saisonal ausgerichtet und werden für die Gäste sichtbar an einer offenen Küchentheke zubereitet.

Der Beilagensalat ist frisch und mit Senfvinaigrette würzig angemacht, die schlichte Minestrone wärmt und das Hähnchengeschnetzelte mit Reis kommt mit gegrilltem Gemüse als Beilage mediterran angehaucht daher. Meine Fischfrikadellen waren würzig und wirklich lecker und auch die Kräutersauce zu den Kartoffeln war einwandfrei!

Auch der Espresso zum Abschluss war ohne Tadel mit feiner Crema, rundem Geschmack und leckerem Schokokeks als Begleitung.



Im

Sommer kann man auf einer größeren Terrasse auch draußen sitzen und im Sonnenschein die Aussicht genießen oder abends bei einem Drink das Gefunkel der nächtlichen Stadt.

Allein des Ausblicks wegen lohnt es sich, mal vorbei zu schauen.



Nacht

rag 2019: Mittlerweile gibt es im Q6/Q7 in der Mannheimer Innenstadt eine weitere „Küche“.

Über Hinweise zu Neuem (egal wo!) oder Rückmeldungen, wenn ihr meine Streifzüge nachverfolgt habt, freue ich mich!

Habt genussreiche Tage!

Eure Judith

Mannheim: Blum Coffee Bar, Konditorei und Confiserie. DAS Paradies für Kuchenliebhaber!

„Wir wollen am Wochenende da und da hin, du kennst doch sicher ein nettes Lokal dort, oder?“ Solche oder ähnliche Sätze habe ich schon oft gehört, denn natürlich teste ich schon seit

Jahren mit Begeisterung alles, was nach guter Gastronomie aussieht und noch mal im Speziellen alles, was mit Kuchen zu tun hat, und kommuniziere das auch meist begeistert.

Oft kann ich dann auch einen guten Rat oder sogar Geheimtipp geben und würde mich jemand fragen „Wo gibt es deiner Meinung nach den besten Kuchen hier in der Gegend?“ dann wäre meine Antwort pistolenschnell und eindeutig: in Mannheim bei Blum!



Niemand, dem ich bisher davon erzählte, kannte es. Es scheint noch immer in weiten Kreisen ein Geheimtipp zu sein, auch wenn die Konditorei Blum einige Kunden in der Region beliefert und das Café viele, viele Stammkunden hat, wie gelegentliche Schlangen an der Kuchentheke beweisen.

Es ist aber definitiv eine Adresse, die jeder Kuchenliebhaber kennen sollte, vor allem, wenn er in der Rhein-Neckar-Region lebt!

Und deswegen sei hier das Kuchenparadies schlechthin vorgestellt, für das ich meiner Maklerin noch immer dankbar bin, die hat mir den Tipp nämlich gegeben, Naschkatze die sie ebenfalls ist.



Das

Café der Konditorei Confiserie Blum liegt abseits des Mannheimer Zentrums in der Schwetzinger Vorstadt, man würde dort niemals zufällig vorbei kommen. Außen ist es zudem wenig auffällig, einzig dicke Holzstämme sowie große Birkenzweige und ein paar Blümchen markieren optisch den Eingang.

Die zwei großen Glasfronten bieten einen ersten Blick ins Innere und auf einen Teil des Kuchenangebotes, das nämlich neben der Theke im Regal direkt am Fenster seine Reize entfaltet. Schon ist der Appetit da, aber auch erste Befürchtungen, was die Entscheidungsfindung angeht...

Betritt man das recht kleine Café, wo man auf den zweiten Blick aber noch einen kleinen Nebenraum entdeckt, bietet sich für Genießer ein traumhafter Anblick.



Eine reiche Anzahl an Kuchen und Torten steht da, neben Klassikern wie Engadiner Nusstorten, Marmor und kleinen süßen Teilchen gibt es auch kreative Kompositionen wie Orange-Ingwer-Tarte, Banane-Karamel, Zitronen-Baiser-Tarte, Mohn-Marzipan, Stachelbeer-Baiser, Petit Fours, und und und... Man kann sich nicht satt sehen und schon gar nicht festlegen! Die nette Bedienung hilft aber immer freundlich weiter, nennt geduldig die Namen der Wunderwerke und erledigt derweil schon mal die Getränkebestellung.

Die kleine und schlichte Getränkekarte bietet nämlich keine Überraschungen, die werden den Backwaren überlassen. Dafür werden die Tees und Heißgetränke liebevoll in schönen Porzellantassen oder auf einem kleinen Holztablett serviert, immer mit einem Keks dabei.



Es

gibt zudem eine kleine herzhafte Mittagskarte mit etwa 5 Gerichten und an der Theke findet man zwischen Kuchen und süßen Kleinigkeiten wie Pralinen, Schokoladen und Gebäck auch meist eine herzhafte Quiche.



Währe

nd man auf seine Bestellung wartet, kann man den Blick wandern lassen oder auch gleich durchs Café schlendern, das gleichzeitig ein kleiner Laden ist. In drei Regalen findet man ausgewähltes Porzellan, Decken oder Wohndesign von [Herrn Schäfer](#). Die moderne Einrichtung des Cafés geht fließend in die zum Kauf ausgestellten Objekte über.



Der

wahre Augenschmaus liegt jedoch immer noch in der Vitrine und der Kuchentheke und man steht jedes Mal wieder ratlos da und wünscht sich vielfache Mägen wie eine Kuh, um alle Kunstwerke probieren zu können. Vor allem, wenn man erst einmal eine dieser Genuss-Bomben auf der Zunge hatte und nicht akzeptieren kann, dass man nach spätestens zwei Stücken satt ist und einfach nichts mehr geht.

Man muss sich auf jeden Fall ein paar Stückchen mit nach Hause nehmen.

Und man nimmt sich vor, ganz bald wieder zu kommen!

Wart ihr also noch nicht dort und setzt diesen Vorsatz schon regelmäßig in die Tat um, dann nichts wie hin!



Ich
wünsche euch eine genussvolle Zeit – hoffentlich bald mal im
Café Blum! ♥
eure
Judith