

Food-Trucks und Barista-Kaffee. Street Food Session und Café Baristahaus in Hamburg



Hallo

ihr Lieben,

es ist eine Weile her, ich weiß. Aber wie angekündigt war ich im Urlaub, und zwar gleich doppelt gemoppelt. Auf ein langes Wochenende in Hamburg folgte eine kurze Woche in Nizza und dazwischen steuerte ich nur für einen Tag Auspacken/Einpacken den heimatlichen Hafen an. Gestern bin ich nun von der atemberaubend schönen Côte d'Azur heimgekehrt.

Bevor ich euch ein bisschen von Nizza erzähle, möchte ich aber – chronologisch korrekt – erstmal Hamburg aufarbeiten. =)



Einma

l war ich bereits in der Stadt, die von Alster und Elbe durchzogen, so viel Wasser bietet und in die ich mich ganz überraschend ein bisschen verliebt hatte damals. Eigentlich bin ich ein Südmensch, liebe Italien, Wärme und mediterranes Lebensgefühl. Aber Hamburgs Offenheit, das viele Grün und Wasser und natürlich die architektonische Schönheit verzauberten mich. Damals hatte ich die Chance, bei der Essen&Trinken ein Praktikum zu machen und verband das Gespräch in der Redaktion mit einem ersten Sightseeing. Aus dem Praktikum wurde leider leider nichts, aber ich war mir sicher, dass ich noch mal nach Hamburg wollte!

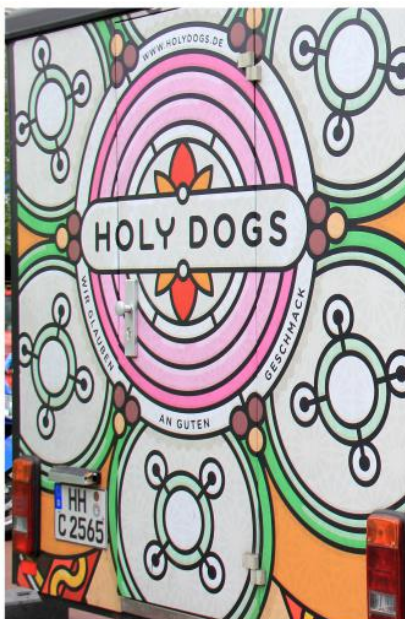
Neulich sah ich den Link zu einem Food-Fotoworkshop bei facebook und, so ganz impulsiv, machte ich „klick“ und zack war ich angemeldet. Hups. Hamburg, mhm, nicht so ganz um die Ecke. Eher einmal durch Deutschland – für einen Tagesworkshop? Ach, egal, Hamburg im Sommer! Da mache ich doch ein langes Urlaubswochenende draus!

Gedacht, getan und so buchte ich gleich noch das Bahnticket und ein Zimmerchen über Airbnb bei Barbara und freute mich auf tolle Leute, spannende neue Eindrücke und vor allem viel Insiderwissen von einer großartigen Food-Fotografin.



Hambu

rg zeigte sich bei trockenem, warmem Wetter von der schönsten Seite. Donnerstags ist in St. Pauli immer Street Food Session. Auf einem Platz versammeln sich zahlreiche Foodtrucks und begeistern Genussmenschen mit ihren Kreationen, die man an Biertischen gemütlich genießen kann.



Ich

probierte einen regionalen, biologischen Hot Dog der Holy Dogs, der statt Wiener eine Hackfleisch“wurst“ enthielt und mit Chili aufgepeppt war. Den Nachtisch bildete eine Waffel mit Banane und Nutella von Frau Waffel, die auch herzhaftes Waffelkreationen anbietet. Beides war sehr empfehlenswert!



Mein erster Kaffee am Morgen danach leider nicht. Solch einen miserablen Kaffee habe ich lange nicht mehr gehabt! Dafür stieß ich jedoch zufällig beim Herumspazieren auf ein Café namens [Baristahaus](#). Da muss es guten Kaffee geben, dachte ich mir und lief hinein. Im Baristahaus bekommt man gängige Kaffeespezialitäten außergewöhnlich gut zubereitet. Die vollendete Latte Art krönt den wundervollen Geschmack und schafft so perfekte Kaffeemomente. Mein Cappuccino war eine absolute Entschädigung für den Kaffee am Morgen und am Tag danach beschloss ich, dort auch das Frühstück zu testen.



Es gibt mehrere klassische Frühstücksvarianten, aber auch ganz

trendgemäß gesunde Bowls mit Superfood-Zutaten und viel Obst. Mittags kann man sich aus den paar herzhaften Angeboten eine Stärkung aussuchen, einen gesunden Smoothie süffeln oder einen feinen Kuchen genießen. Alles, was ich bei anderen zu sehen bekam, sah sehr gut aus!

Ich wählte ein süßes Frühstück mit Croissants, süßen Aufstrichen, Joghurt, Obst, Müsli und Orangensaft. Alles war sehr liebevoll auf einem Holzbrett angerichtet. Die Fruchtaufstriche waren selbst gemacht, das Obst mit Blüten dekoriert und alles sehr lecker. Ein bisschen viel Aufstrich für die 2 Croissants war es für mich, aber ansonsten kann ich gar nichts bemängeln.

Am nächsten Tag kam ich wieder, das sagt, denke ich, alles. =)



Die Atmosphäre ist sehr persönlich, man merkt, dass viele Stammgäste sind und man kann sowohl innen als auch draußen sehr schön und gemütlich sitzen. Das Café gibt es nun seit ca. einem Dreivierteljahr und wird vor allem von Einheimischen der Umgebung besucht. Touristen wie ich verirren sich sicher selten in diese Straße, sie sollten es jedoch tun, wenn sie gerade in Eppendorf sind! =)



Man kann im Baristahaus auch [Kurse](#) machen und selbst lernen, solch einen schönen Cappuccino zu zaubern, wie ich ihn dort bekam.

Wenn ich wieder in Hamburg bin, komme ich sehr gerne wieder auf einen guten Kaffee vorbei!

Wenn ihr Tipps zu kleinen, feinen und originellen Cafés habt, freue ich mich immer, wenn ihr mir schreibt! Wer weiß, wo ich als nächstes hinfahre und dann dort einen Insidertipp zu haben, ist immer prima!

Ich hoffe, viele von euch konnten auch in Urlaub fahren oder wenigstens zu Hause den Sommer in vollen Zügen genießen (trotz kleiner Kälteeinbrüche)!

Habt genussvolle Tage,
eure Judith

Cooler Erfrischung an heißen

Tagen: Wassermelone-Joghurt-Drink



Neuli

ch haben wir die erste Wassermelone des Jahres gekauft, die auch gleich ein großer Genuss war: kaum Kerne und wunderbar süß und saftig. Ich schneide sie immer in Würfel und stelle sie in den Kühlschrank, als süßer Snack für zwischendurch oder gesunder Nachtisch geht sie im Sommer fast immer.

Eine kleine Anekdote...

Wir Futterten sie mit unseren Gästen, der Familie von Naschkater, als abendlichen Snack. Und wenn ich schon bei unserem Besuch der letzten Woche bin, muss ich euch noch eine Anekdote erzählen. Meine Schwiegermama (ich nenne sie mal so, auch wenn Naschkater und ich nicht verheiratet sind) und ich saßen Freitag Abend zusammen, während Naschkater sich beim Sport austobte, als eine Freundin mir schrieb, ob ich schon von München gehört habe (sie war bei der Berufsfeuerwehr in München und sorgte sich um Kollegen). Wir machten den Fernseher an und setzten uns davor. Der Raum war schon fast dunkel, denn draußen wurde es Nacht. Schwiegermama setzte die Brille auf. Als wir ein paar Worte wechselten und ich sie

ansah, stutzte ich: Warum trug sie ihre Sonnenbrille?! Ich war jedoch vom Thema so abgelenkt, dass ich mir nicht viel dabei dachte, lediglich der Gedanke an lichtempfindliche Augen kam mir kurz in den Sinn.

Sie hatte jedoch wohl meinen irritierten Blick bemerkt, denn einige Momente später nahm sie die Brille ab, starrte sie verdutzt an und rief: Ich habe ja meine Sonnenbrille auf! Habe ich gar nicht gemerkt!

Und so saßen wir trotz des traurigen Themas im TV auf dem Sofa und bogen uns vor Lachen, denn die Situation war einfach zu komisch gewesen, wie sie da im dunklen Raum mit Sonnenbrille vorm Fernseher gesessen hatte...



Überhaupt kann ich mich im Sommer von Melone und Tomaten ernähren, beides liebe ich über alles und ich kann kaum die Saison erwarten, wenn diese Früchte wieder sonnenreif und aromatisch sind. Manchmal hat man natürlich auch „Blindgänger“, denn man kann in Melonen ja nicht reingucken und bei Wassermelonen hilft auch der Riechtest nichts. Diese Woche hatte ich eine gegriffen, die weniger süß und auch etwas mehlig war. Kein so großer Essgenuss. Da bleibt sie eher „Kühlschrankschützer“... Was also damit anstellen?

Ein erfrischender Sommerdrink! Perfekt für heiße Tage! Wassermelone in eine hohe Rührschüssel, Stabmixer rein, rhhhhmmmm!, das Ganze durch ein Sieb gestrichen und rätselnd

davor gestanden...was könnte noch dazu passen? Ah, der Joghurtrest! Der muss mal weg. Schwupps hinein damit. Noch mal kurz gemixt, über Eiswürfel gegossen, fertig!

Ob das zusammen passt? Der erste vorsichtige Schluck...

Mhmmmm. Schmeckt ein bisschen wie dünner Lassi mit dem Joghurt, fruchtig durch die Melone und gekühlt ist es ein wunderbar erfrischender Genuss! Wie Urlaub im Glas. =)

Für 4 Gläser:

$\frac{1}{2}$ oder 1 kleinere Wassermelone

2-4 EL Joghurt

wer mag: etwas frische Minze

Eiswürfel

Die Melone in Stücke schneiden und fein pürieren. Alles gründlich durch ein Sieb streichen, so dass möglichst wenig Rest bleibt.

Die Flüssigkeit mit dem Joghurt und evtl. ein, zwei Blättchen frischer Minze pürieren.

Bis zum Genießen im Kühlschrank aufbewahren, mit viel Eis servieren und einem Minzblättchen garnieren.[nurkochen]



Mit dem Glas dann auf den Balkon – gerne auch mit Sonnenbrille – und Urlaubsgefühle aufkommen lassen! =)

Habt eine genussvolle Zeit!

Es muss ja nicht immer Reis sein: Hirsotto mit Pilzen



Uuuun

d zum Dritten! Hier kommt das dritte Rezept aus „Gesund kochen ist Liebe“. Ich hoffe, es wird euch nicht langweilig, aber dieses Buch ist meiner Meinung nach weit entfernt davon, denn es ist wirklich vielseitig und enthält so viele leckere und einfache Rezepte, die gesunde Abwechslung in die Küche bringen. Hirse gehört zu den Zutaten, die ich total gerne mag, aber viel zu selten verwende. Als ich dieses Rezept las, stand fest: Das wird noch diese Woche gekocht! Und da ich das Buch demonstrativ auf dem Tisch liegen ließ, machte sich Naschkater am nächsten Tag auch direkt ans Werk und empfing mich nach der Arbeit mit dieser Leckerei. Ich kann euch das Hirsotto so was von ans Herz legen! Hirse ist ja nicht nur gesund, dieses Gericht ist auch ganz einfach zuzubereiten.

Zudem ist es auch noch vegetarisch, ohne den Käse sogar vegan und laktosefrei und es enthält kein Gluten. Fast zu gut, um wahr zu sein, oder?

Wen das alles nicht interessiert, der muss es einfach nur nachkochen, weil es LECKER ist! ;D

Für 4 Portionen:

½ Liter Gemüsebrühe (evtl. etwas mehr)

4 Schalotten oder kleine Zwiebeln

1 EL Olivenöl

3-4 Knoblauchzehen

200 g Hirse

200 ml Weißwein

300 g Pilze

30 g Hartkäse (Ziege oder Schaf, z.B. Manchego oder Pecorino)

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

(frische Petersilie)

Die Gemüsebrühe aufkochen und warm halten. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Würfel bei mittlerer Hitze andünsten. Den Knoblauch schälen, in den Topf pressen (oder fein hacken) und kurz mitdünsten.

Die Hirse dazu geben und 2 Minuten rösten, dann mit dem Weißwein ablöschen und einköcheln lassen, dabei regelmäßig rühren.

Die Hälfte der heißen Brühe dazu gießen und erneut stetig rühren. Wenn die Flüssigkeit fast völlig eingekocht ist, die restliche Brühe angießen und die Hirse mit geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten eindicken lassen. Hin und wieder umrühren!

Währenddessen die Pilze putzen und, falls nötig, mit Küchenpapier sauber und trocken reiben. Die Pilze hacken und unter die Hirse rühren. 3 Minuten mitgaren und dabei regelmäßig umrühren. Den Herd ausschalten und die Hirse mit geschlossenem Deckel 3 Minuten quellen lassen.

Wer mag, wäscht Petersilie und hackt sie fein. Den Käse reiben und (beides) unter das Risotto rühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und mit Salat servieren. [nurkochen]



Ich bin jetzt erstmal in Hamburg, lasse mir den frischen Hafenwind um die Ohren wehen und unternehme kulinarische Streifzüge. Sicherlich kann ich euch ab Mitte August schöne Genussorte in der Hansestadt vorstellen, wenn ich von den Tagen in Nizza zurückkomme, die sich nahtlos anschließen.

Lasst es euch gut gehen und habt eine genussvolle Zeit, ob im Urlaub oder in Balkonien... =)

Eure Judith

**Green Lunchbowl mit
Glasnudeln und Grillkäse
(Werbung)**



Heute

gibt es etwas Sommerlich-leichtes mit viel Gemüse. Ein bisschen was Herzhaftes muss natürlich auch dabei sein und da ich Grillkäse sehr liebe, habe ich mich sehr über die Anfrage, ob ich den neuen [Grillkäse von Hochland](#) testen möchte, gefreut.

Grillkäse ist für mich eine leckere Alternative zu Tofu oder ähnlichen Produkten, die man häufig zu asiatischen Gerichten oder eben solchen Lunchbowls, wie man heutzutage die leichten und gesunden Mittagessen nennt. Zurzeit mag ich Glasnudeln sehr gerne, da sie leichter sind als „normale“ Pasta und man Reste auch wunderbar als Salat kalt essen kann. Da hat man dann gleich den Lunch für den kommenden Tag... =) Den Grillkäse von Hochland gibt es in zwei Sorten, nämlich klassisch und mit Kräutern der Provence. Da ich natürlich total neugierig war, habe ich gleich beide Sorten für unser Mittagessen ausprobiert. Die mit Kräutern fand ich zwar nicht so ganz passend für dieses Gericht, aber zum Grillen statt Fleisch oder zu einer Ratatouille kann ich mir diese Sorte bestens vorstellen.

Generell hat mich dieser Käse sehr überzeugt. Er lässt sich außen knusprig goldbraun braten und innen schmilzt er, so dass man, nicht wie bei anderen Sorten, keinen durch und durch festen Käse mit diesem quietschigen Kaugefühl hat. Als ich von dem schmelzenden Kern las, befürchtete ich schon, dass

Schmelzsalze enthalten sein könnten, die ich nicht so mag. Jedoch wurde ich positiv überrascht, als ich die recht kurze Zutatenauflistung las – die keine Schmelzsalze enthält. Natürlich ist das Geschmackssache mit diesen Dingen, aber mir ist so etwas wichtig. Umso schöner, dass ich mir diesen Käse nun zukünftig auch mal kaufen kann – was ich tun werde, denn er schmeckt sehr lecker!



Für die Lunchbowl habe ich grünes und knackiges Gemüse genommen, man kann aber eigentlich verwenden, was man selbst am liebsten mag. Eine Art geschmacksgebende „Soße“ für die Glasnudeln ist sinnvoll, wobei notfalls sogar nur blanchiertes Gemüse mit gutem Olivenöl schmecken würde.

Das Gericht schmeckt (vom Käse abgesehen) auch kalt wunderbar und bei Sommerhitze, wie wir sie gerade haben, ist es sogar angenehmer, wenn nicht alles total heiß ist.

Man lernt ja nie aus...

Meine Packung Glasnudeln enthielt 250g – viel zu viel für zwei Personen. Anfangs wollte ich die Menge halbieren und versuchte, den Packen auseinander zu brechen... ziehen... schneiden und drehen...mit mehr als mäßigem Erfolg. Das Ende vom Lied war, dass ich Glasnudelfragmente in der gesamten Küche und auf der kompletten Arbeitsfläche verteilt hatte – das Gros der Nudeln jedoch immer noch nicht halbiert war.

Schlussendlich gab ich es auf und machte die gesamte Menge, man kann ja wie gesagt Salat aus den Resten zaubern. =)

Fazit: Ihr findet die Packung zu groß für euer Glasnudelvorhaben und wollt sie teilen? Tut es nicht. Kalkuliert die Reste mit ein.



Für 2 Portionen:

- 1 kleiner Brokkoli
- 2 Handvoll grüne Buschbohnen
- 1 rote Chilischote
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2-3 EL Olivenöl
- etwas Wasser
- 1 TL Gemüsebrühpulver
- 1 Schuss Weißwein
- 2 Tomaten

1 Packung Reisnudeln (mindestens 50g/Person)

2-4 Stücke Grillkäse [*ohne den Käse ist das Gericht **vegan!***]

Den Strunk des Brokkoli abschneiden und schälen. Den oberen Teil in ganz kleine Röschen zerteilen. Die Enden der Bohnen abschneiden und die Stangen dritteln oder vierteln. Die Enden der Frühlingszwiebeln abschneiden und das gesamte Gemüse waschen.

Einen Topf mit reichlich Wasser erhitzen. Wenn es kocht, 2 TL

Salz dazu geben und Bohnen und Brokkoli darin 5-8 Minuten bissfest blanchieren. Dann mit einer Schaumkelle herausheben und im Kochwasser die Nudeln 5-7 Minuten gar ziehen lassen. Den Herd dafür ausstellen, den Topf aber auf der Herdplatte lassen und den Deckel auflegen.

Die Frühlingszwiebeln und die entkernte Chilischote fein schneiden und das Weiße der Zwiebeln mit der Chili und 1 EL Öl in einem Töpfchen andünsten. Den Strunk des Brokkolis ganz fein hacken und ebenfalls mitdünsten. Mit 1 TL Gemüsebrühpulver würzen und einen Schuss Wein und Wasser angießen. Das Gemüse zugedeckt gar dünsten und derzeit die Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und den Rest in feine Würfel schneiden. Diese zum Gemüse geben und kurz offen mitdünsten, den Herd schon ausschalten.

Den Grillkäse in einer Pfanne auf beiden Seiten einige Minuten goldbraun braten.

Die Nudeln in eine Schale füllen, das grüne Gemüse drum herum geben und die rote Gemüsemischung auf den Nudeln verteilen. Einen dünnen Faden Olivenöl über das Gemüse träufeln. Mit dem Grün der Frühlingszwiebeln bestreuen und den knusprigen Käse dazu anrichten.[nurkochen]

Mögt ihr Grillkäse auch so gerne? Und habt ihr schon mal eine leichte, gemüsige Lunchbowl gemacht? Wenn ja, erzählt mir doch, was ihr am liebsten mögt!

Habt auf jeden Fall eine genussvolle Sommerzeit und sonnige Tage!

Eure Judith