

Gastblog: Heikes kulinarischer Streifzug in Las Vegas

Heute berichtet meine Freundin Heike von ihrem Las Vegas-Trip. Da sie dort häufiger Familie besucht, kennt sie Insidertipps abseits der Touristenpfade und verrät euch hier, wo ihr lecker essen gehen könnt. Danke liebe Heike für den Gast-Beitrag und alle, die du noch in Planung hast ! =) ♥



Jetlag-Frühstück

2:53 Uhr, morgens natürlich. So ein Mist, ich bin plötzlich hellwach. Der Jetlag lässt grüßen. Mein Freund ist auch schon auf. Nach einer kurzen Erfrischung im Pool machen wir uns auf den Weg zum [Madhouse Coffee Café](#). Es hat 27°C bei ca. 25% Luftfeuchte und wir brausen mit offenen Fenstern die West Desert Inn Road runter, auf der sich das Café befindet. Das Madhouse ist eines der wenigen Cafés in Vegas, das abseits vom Strip 24 Stunden geöffnet hat.

Der Strip ist DIE Touristenmeile schlechthin. Dort befinden sich die bekanntesten Casinos und Hotels wie das Mandaly Bay,

das Bellagio oder das Venetian und man findet zahlreiche Bars, Cafés, Restaurants und Fastfood-Schuppen, die rund um die Uhr auf haben. Für diesen Blogbeitrag möchte ich mich allerdings auf die weniger touristischen Attraktionen konzentrieren und euch ein paar Tipps für ein alternativ-individuelles Las-Vegas-Erlebnis geben.



Es ist noch dunkel und wir treten von der trockenen Wärme draußen in das auf fast Kühlschranktemperatur klimatisierte Café. Das mit den Klimaanlage ist hier fast überall so und bedeutet für empfindliche Leute, dass sie immer etwas Dünnes zum Überziehen mithaben sollten. Wir sind nicht die einzigen Gäste. Draußen sitzen ein paar junge Männer auf der Terrasse, trinken Cola und rauchen eine Shisha, die man sich im Café bestellen kann.

Wow, wir sind begeistert! Nicht von dem Shisha-Angebot, aber von der Tatsache, dass das Madhouse nicht nur Café ist, sondern auch eine kleine moderne Kunstgalerie. Ausgestellt wird Popart von einem Künstler (recycled propaganda) mit sozio-politischer Botschaft. Kein Café für Republikaner! Wir werden sehr freundlich vom Barista empfangen und bestellen erstmal einen Espresso und einen Cappuccino. Uns wird vorsichtshalber erklärt, dass das Madhouse seiner Kundschaft ein „authentisches Kaffeeerlebnis“ bieten möchte und dass deshalb die Portionsgrößen etwas kleiner sind als bei

Starbucks. Wir bekommen „normale“ Tassen, keine Eimer und stellen fest, dass der Kaffee sehr gut ist. Zu essen gibt es diverse Süßteile, wie Muffins, französische Macarons und Croissants, die in einer Glastheke sehr ansprechend präsentiert werden. Außerdem kann man Sandwiches bestellen; ein paar Pastagerichte und vegane Alternativen gibt es auch. Das Kaffe- und Teemenü ist so umfangreich wie das Essensmenü. Es gibt neben den normalen Sachen wie Filterkaffee oder Latte auch verschiedene aromatisierte Kaffees und Iced Coffee-Variationen. Kostenloses Wifi gibt es hier in Vegas sowieso fast überall, allerdings bietet das Madhouse seinen Kunden auch Steckdosen und sogar USB-Ports zum Aufladen ihre elektronischen Geräte.

Bewertung: Absolut empfehlenswert, kulturelles Angebot inklusive!

Achtung: Es gibt eine zweite Madhouse Coffee Filiale in der South Eastern Avenue, die aber erst um 7 Uhr öffnet. Es ist kleiner und die ausgestellte Kunst ist zwar nicht schlecht und schön bunt, wirkt aber etwas semiprofessionell. Dafür gibt es ein Regal mit Brettspielen und Puzzles. Der Service und das Angebot an Essen und Trinken ist aber genauso gut wie im Madhouse in der Desert Inn Road. Auf Tripadvisor findet man übrigens nur das kleine Madhouse in der Eastern mit falschen Infos zu den Öffnungszeiten.



Eine Alternative zum Madhouse Coffee ist das [Sunrise Coffee](#) auf dem East Sunset Boulevard, nahe dem Flughafen. Das Sunrise öffnet um 6 Uhr. Hier gibt es nur vegetarische und vegane Gerichte, aber die Burritos sind die besten, die ich je gegessen habe – absoluter Essensorgasmus! Mein Favorit, der Nom Nom Burrito, ist ein Kunstwerk aus folgenden Zutaten: Tomaten-Basilikum Tortilla gefüllt mit Omelette, mexikanischen Bohnen, Kartoffelwürfeln, frischem Blattspinat und Tomaten, Avocado und Frischkäse. Neben den Burritos stehen verschiedene Bagels und Sandwiches zur Auswahl. Für die, die zum Frühstück lieber Süßes genießen, gibt es Müsli mit Jogurt, Früchten und Nüssen oder diverse Süßteile wie Cookies, Scones und Muffins. Fazit: Ein absoluter Geheimtipp ganz ohne Tourismusfaktor!

Auch hier muss man etwas aufpassen, dass man nicht im falschen Café landet. Ganz in der Nähe gibt es nämlich auch das [Sunrise Café](#) (nicht Coffee), das um 7 Uhr öffnet und etwas für diejenigen ist, die gerne so richtig amerikanisch frühstücken möchten. Hier gibt es riesige Portionen von Pancakes, French Toast, Bacon and Eggs usw. Es handelt sich nicht um eine

Fastfoodkette, sondern um einen Familienbetrieb und findet deshalb und wegen des leckeren, wenn auch sehr kalorienreichen Essens hier Erwähnung.

Auch zu empfehlen für Freunde von riesigen Portionen und des Real American Food ist das [Squeeze In](#). Das ist eine kleine Kette mit acht Restaurants in ganz Amerika, wovon zwei in Las Vegas sind. Die Spezialitäten dort sind Omelette und Eier Benedict in allen erdenklichen Variationen. Aber es gibt natürlich auch Pancakes, Burger, Sandwiches, Suppen, Salate und vegane Speisen. In beiden Restaurants kann man nicht nur frühstücken, sondern auch zu Mittag essen.

Bewertung: Für alle, die traditionell amerikanisch und inmitten von Einheimischen essen möchten, ein absolutes Muss!

**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 schönen Lädchen 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 gab.



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 2014/15 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!

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 – mmhmm! Absolute Empfehlung!



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.



Drinne 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, den Kuchen wollen wir bei anderer Gelegenheit probieren.



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

Kulinarischer Kreta-Streifzug & Baklava ohne Kristallzucker



Ein bisschen hatte ich euch ja schon von unseren Kreta-Highlights erzählt. Aber von Leckereien oder typischen kretischen Gerichten noch nicht so viel. Deswegen gibt es heute, neben

einem (gesünderen) Baklava-Rezept auch ein paar kulinarische Erinnerungen.

Kreta hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich, war bereits italienisch (venezianisch und römisch, um genau zu sein), türkisch, deutsch, ... Vor allem die Türken scheinen kulinarisch Einfluss gehabt zu haben, obwohl die türkische und griechische Küche ja tendenziell Ähnlichkeiten hat und ich nicht sagen könnte, wer denn nun was erfunden oder übernommen hat.

Auf jeden Fall wusste ich nicht, dass es auch auf Kreta Baklava gibt, was ich aber wirklich toll fand. Eine andere, baklavaähnliche Süßspeise heißt Kataifi und wird aus dünnsten Teigfäden gemacht.

Ebenfalls typisch sind Kräuter, die gedünstet und mit Olivenöl und Zitronensaft serviert werden (Wlita). Leider konnten wir diese Spezialität nicht probieren, da die meisten Tavernen sie nicht auf der regulären Karte haben.

Frischen Fisch gibt es überall und diese Gelegenheit sollte man auf jeden Fall nutzen. In der Nähe unseres Hotels in Skaleta an der Nordküste gibt es eine schöne Taverne direkt am Meer namens Pasithea. Dort kann man den kleinen Strand mit gratis Liegestühlen und Schirmen nutzen, kann mit Blick aufs Meer wunderbar speisen oder abends bei Sonnenuntergang Cocktails trinken. Wir haben mehrmals da gegessen und hatten einen Fisch auf dem Teller, der selbst gefangen war und sicher zwei Stunden vorher noch geschwommen ist.

Dessert gab es mit der Rechnung aufs Haus und einen Raki noch hinterher – ebenfalls ein typisch kretisches Produkt, das oft mit Honig und Zimt verfeinert ist.



Taver

na Pasithea in Skaleta mit Meerblick, Dessert Kataifi mit Cocktails

Auf jeden Fall essen sollte man auch selbst gemachte gefüllte Weinblätter, denn die schmecken völlig anders als die gekauften! Gefüllte Tomaten sind eine Spezialität auf Kreta, wie auch Lamm und Moussaka, der herzhafteste Auflauf aus Hack, Kartoffeln und Auberginen.

Ein griechischer Salat ist immer eine gute Idee, denn die Tomaten schmecken viel reifer und intensiver als bei uns und der Schafskäse ist ein Gedicht.

Wer Kaffee mag, muss natürlich den griechischen Kaffee mit Bodensatz probieren, der immer ein bisschen gesüßt wird, und im Sommer ist ein Frappé immer eine gute Erfrischung. Im Stadtgarten von **Chania** gibt es ein wunderschönes **Kaffeehaus** namens „0 Kipos“, in dem der griechische Kaffee noch ganz traditionell im Kupferkännchen serviert wird. Wir haben ihn draußen im Schatten genossen, aber ein Blick ins Innere lohnt



sich!

Kaffeehaus im Stadtgarten von Chani mit Kupferkännchen, oben rechts [Auberginen'salat](#)

In **Rethymno** gibt es mitten in der Altstadt, in der Gasse Nikiforou Foka, eine kleine **Bäckerei**, die köstliche süße Teilchen herstellt, aber auch Tiere und traditionelle Kränze aus Teig. Der Bäcker stand am kleinen Fenster und schaute auf die Gasse, als wir vorbei liefen und zeigte mir dann stolz seine Produkte. Ich war begeistert und kaufte zum Schluss ein Teilchen mit einer Cremefüllung und Zimt-Zucker.



Sehr gut gegessen haben wir, abgesehen von der **Taverna Pasithea** (wo man auch jederzeit freies Wifi hat), in der

Taverne am Parkplatz zum Preveli-Strand und in der **Taverne Rousios** in Agia Roumeli, dem Endpunkt der Wanderung durch die Samaria-Schlucht. Man sitzt auf einer wunderschönen Terrasse, direkt am Fußweg zwischen Schlucht und Dorf. Naschkater hatte dort geschmortes Lamm und ich habe meine erste Moussaka gegessen, die grandios lecker war.



Taverne Rousios, Lamm mit Kartoffeln, Moussaka, griechischer Salat

Auf jeden Fall sollte man auf Kreta den griechischen Joghurt mit **Honig** probieren und sich auch Honig mitnehmen, den es überall zu kaufen gibt. In den Bergen haben wir zahllose Bienenstöcke gesehen und auch am Straßenrand Honig direkt vom Imker gekauft.

Neu war für uns, dass es **Avocado**-Plantagen auf Kreta gibt. Der Familienbetrieb [Lappa Avocado](#) aus dem Dorf Argiroupoli mitten in den Bergen stellt seit über 30 Jahren Bio-**Kosmetik** und **Öl** aus der Frucht her und versendet in die ganze Welt. Avocadoöl ist super gesund, lässt sich hoch erhitzen und schmeckt ungewohnt, aber sehr lecker.

Aber nun habe ich euch sicher genug den Mund wässrig gemacht und stelle euch noch meine Variante der Baklava vor. =)



Ich habe eine runde Form genommen, dafür muss man die Form auf

den Teig legen und diesen dann mit einer Schere rund ausschneiden.

Wer es sich einfacher machen und keine Reste haben will, nimmt eine rechteckige Form oder ein passend großes Blech.

Eigentlich hatte ich 300 g Nüsse gehackt, aber das fand ich viel zu viel, obwohl die Baklava schon wirklich voll gestopft war mit Nüssen. Im Rezept habe ich sie dann reduziert und empfehle auch, nicht zwischen alle Teigschichten Nüsse zu geben, wie ich es getan habe.

Für 1 Blech:

2 Packungen Filoteig

150 g fein gehackte Walnüsse

200 g Butter

100 ml Wasser

100 ml Honig (oder Ahornsirup)

1-2 EL Zitronensaft

optional 2 Handvoll fein gehackte Pistazien zum Dekorieren
evtl. zusätzlicher Ahornsirup

Die Butter schmelzen lassen.

Eine runde oder viereckige Backform mit Backpapier auslegen, zwei Teigblätter einlegen und dünn mit Butter bestreichen. Drei weitere Blätter einlegen und bestreichen. Nüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Darauf drei weitere Blätter legen und einstreichen. Dann wieder Nüsse verteilen und nochmals drei gebutterte Teigblätter auflegen. So weiter verfahren bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Das oberste Teigblatt noch mal mit Butter bestreichen.

Die Baklava dann vorsichtig mit einem spitzen, scharfen Messer in kleinere Drei- oder Vierecke schneiden. (Ich habe mir bei einer [Bloggerkollegin](#) ein tolles Muster abgeschaut).

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten backen. Dann die Temperatur auf ca. 150 Grad reduzieren und nochmals 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Wasser mit dem Zitronensaft leicht

erwärmen und den Honig oder den Ahornsirup darin auflösen.
Die Baklava nach dem Backen sofort gleichmäßig mit dem Sirup übergießen. Zur Verzierung fein gehackte Pistazien darüber streuen.



Wem es jetzt noch nicht süß genug ist, denn Baklava ist im Original eine unglaublich zuckrige Angelegenheit, der kann noch mehr Ahornsirup drüber gießen. Das haben Naschkater und ich auch gemacht und es schmeckt einfach nur köstlich!



Ich hoffe, ich konnte euch ein paar Einblicke in die

kulinarische Welt Kretas geben und vielleicht schaut ihr ja bei der einen oder anderen Location vorbei, wenn ihr mal in Kreta seid. Es lohnt sich auf jeden Fall, diese schöne Insel zu bereisen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Streifzug durch die Hauptstadt: 3 Tage Essen & Trinken in Berlin



Hacke

sche Höfe & eine Straße nahe dem Mauerpark

Wir sind schon wieder zwei Wochen zuhause von unserem Trip in die pulsierende Hauptstadt. Aber erst an meinen letzten zwei faulen Ostertagen habe ich Zeit und Ruhe gefunden, die Fotos zu ordnen und unsere Tage dort so richtig zu rekapitulieren. Grund der Reise war meine langjährige Brieffreundin, die zum runden Geburtstag eingeladen hatte und gleichzeitig ihre neue Wohnung einweihte. Dank ihr bin ich schon ganz schön herum gekommen, wohnte und/oder studierte sie doch in Maastricht (der einzige Ort, wo ich sie nicht besuchen konnte), Essen, Wuppertal, Düsseldorf, Salamanca und Köln (die Reihenfolge kriege ich ehrlich gesagt nicht mehr so ganz auf die Reihe), bevor es sie nach Berlin verschlug. Da ich lange nicht mehr dort war, fand ich ihre neue Heimat nicht schlecht, denn da gibt es so viel zu entdecken, dass einem sicher nie langweilig wird, auch wenn ich sie dort öfter als einmal besuchen kann.

Naschkater und ich reisten freitags an und trafen nach der Ankunft noch Katers Bruder beim Tiergarten, wo wir im Biergarten „[Schleusenkrug](#)“ [*Müller-Breslau-Str.1, S-Bahn: Tiergarten, U-Bahn: Bahnhof Zoo*] etwas tranken. Bei gutem Wetter kann man dort vor oder nach einem Spaziergang oder Zoobesuch großartig sitzen, etwas essen (die Speisekarte las sich sehr viel versprechend) oder sogar mit einem Frühstück für den Tag starten.



Abends gingen wir in ein vegetarisches Restaurant essen. Die ganze Gegend um das „[Café V](#)“ [Lausitzer Platz 12, U-Bahn: Görlitzer Bahnhof] herum bot tolle Restaurants und Bars wohin das Auge blickte und wären wir alleine gewesen, hätten wir uns sicher nicht entscheiden können. So aber lag unser Ziel fest und das war gut so, denn das Ambiente war sehr schön und vor allem das Essen war fantastisch! Die Karte mit all den kreativen Gerichten machte die Wahl wirklich schwer und alles schmeckte so köstlich, dass ich glatt noch einmal da essen würde, wenn ich in Berlin bin – obwohl es dort unzählige Möglichkeiten gibt, die es zu entdecken gilt.

Ich hatte übrigens Spinatbällchen mit Mandeln, dazu Spätzle und Champignonrahm. Naschkater wählte das Saitanschnitzel mit Rosmarin-Kartoffelecken und Paprikasoße. Davor teilten wir uns einen Vorspeisenteller, an dem man sich schon hätte satt essen können.



Danach ging es ins [Limonadier](#) [Nostitzstr. 12, U-Bahn: Gneisenaustraße], eine trendige Bar im Stil der 20er mit aufmerksamem Service, hausgemachter Limonade und sehr guten Drinks, von Klassikern bis hin zu Ausgefallenem. Einziges Manko der Location: Es darf geraucht werden. Allerdings gibt es eine so gute Lüftungsanlage dort, dass man hinterher trotzdem nicht komplett wie ein Räucherschinken riecht. Für Liebhaber guter Drinks absolut empfehlenswert.



Am kommenden Tag zog ich mit meiner Freundin los zum Mauerpark, wo ein riesiger Flohmarkt auf Schnäppchenjäger wartete. Einige **Foodtrucks** versorgten die Massen mit Leckereien und Erfrischungen und auch Handwerkliches gab es reichlich zu bewundern und zu kaufen. Mir fiel ein wunderschöner Stoffbeutel ins Auge, den ich vom Fleck weg kaufte.

Bei schönem Wetter ist der **Mauerpark** auf jeden Fall einen Besuch wert, denn dort tummeln sich Musiker und Künstler aller Art, die spontan kleine Konzerte geben. Trommler heizen Tanzwilligen ein, Schreibmaschinenpoeten verkaufen spontane Gedichte an Vorbeikommende und Sonnenhungrige grillen oder genießen den Tag auf der Wiese.

Danach durchstreiften wir die angrenzenden Straßen, holten uns einen Smoothie im hippen „[Superfoods & Organic Liquids](#)“ und aßen nach einer Verschnaufpause im Park im französischen Bistro „[Café Fleury](#)“ zu Abend [Beide Kastanienallee, U-Bahn: Rosenthaler Platz]. In der Kastanienallee gibt es überhaupt allerhand zu entdecken, ein Streifzug lohnt sich.



Am letzten Tag aßen Naschkater und ich dort noch einmal zu Mittag und zwar im **Vietnam Village** [Oderbergerstr.7, Tram: Schwedter Straße, U-Bahn: Eberswalder Str.], wo man nicht nur in schön gestalteter Atmosphäre sitzen, sondern auch hervorragend essen kann. Es gibt dort auch Mittagstisch für ca. 8 Euro mit tollen Kreationen, frischen Zutaten und vielen vegetarischen und sogar veganen Gerichten.

In der Kastanienallee gibt es übrigens einen rein englischen **Buchladen**. Wer Bücher also gerne in Originalsprache liest, kann dort hervorragend stöbern! [[Love Story of Berlin](#), Kastanienallee 88] Ein paar Meter weiter gibt es sogar einen feministischen Buchladen [[Buchladen zur schwankenden Weltkugel](#), Kastanienallee 85]. Generell finden Leseratten in Berlin alles, was das Herz begehrt. Nicht nur **fremdsprachige Buchläden**, sondern auch Antiquariate, die sich auf Englisch spezialisiert haben (Eine kleine, sicher unvollständige, Liste findet ihr [HIER](#)) und andere besondere Läden, wie zum Beispiel eine Krimibuchhandlung (Liste [HIER](#)).

Ein Café in Kreuzberg, das mich auch sehr begeisterte, heißt

Café Freudberg [Körtestr. 34, U-Bahn: Südstern]. Dort gibt es wunderbare selbst gemachte Kuchen, viele vegan, die alle so gut aussehen, dass man die Qual der Wahl hat. Wir entschieden uns für einen Avocado-Rührkuchen mit weißer Schoki, einen veganen Beerenkuchen mit Creme und einen weiteren veganen Kuchen, den ich gerade leider vergessen habe. Köstlich waren alle drei! Wer bei schönem Wetter kommt, sollte nicht nur zur Kuchenauswahl einmal nach drinnen gehen, sondern auch wegen des Wandgemäldes, das den Innenraum zu etwas Besonderem macht.

An einem Abend lernte ich direkt bei Anika um die Ecke den „[Pizza Teigmeister](#)“ kennen. Der kleine Laden mitten auf der Straße nennt sich kleinste Pizzeria der Welt und macht hervorragende Pizza zu gutem Preis. Bei warmem Wetter kann man das knusprige Stück gleich vor Ort verspeisen und noch ordentlich Chiliöl darüber träufeln, wie sich das gehört. Aber auch mitnehmen und zum Beispiel an der nahen Spree essen kann man die Pizzen. Wer in **Moabit** unterwegs ist und Hunger bekommt, sollte in der Levetzowstraße 10 [U-Bahn: Hansaplatz, Bus: Solinger Straße] vorbei gehen!



Am Hauptbahnhof entdeckte ich übrigens auch eine Zweigstelle des „[Café Haferkater](#)“, dessen Spezialität frisches, hausgemachtes schottisches Porridge in allen Varianten ist. Leider habe ich es nicht geschafft, dort zu essen, aber wer in Berlin ein gesundes Frühstück sucht, wird dort sicherlich fündig.

Wer von euch gute Tipps für kulinarische Streifzüge in Berlin hat, der lasse doch bitte einen Kommentar da, ich freue mich über jeden Hinweis, was ich bei meinem nächsten Besuch ansteuern kann, egal ob Restaurant, Bar, Café oder Foodtruck!!

Ich hoffe, euch hat meine kleine Reise durch die Hauptstadt gefallen und wünsche euch ein genussvolles Osterfest! Macht es euch schön!

Eure Judith

[Vom Neujahrsurlaub und ein Streifzug durch München](#)



Ich

wünsche euch allen ein frohes, gesundes und glückliches Jahr 2017 mit ganz viel Genuss! Auf dass viele Wünsche sich erfüllen, neue Wünsche entstehen und ihr am Jahresende zufrieden auf alles Erlebte zurück blicken könnt!

Mein Jahresende und -beginn war sehr schön und ruhig. Naschkater und ich verbringen Weihnachten immer getrennt bei unseren Familien und haben dort jeweils entspannte Tage verlebt. Gegen Jahresende fuhren wir zusammen nach Bayern, an den Ammersee, wo wir in einem schönen Hotel direkt am Wasser eine Woche Seeblick, Sauna und Schmankerl genossen haben. Leider wurde ich in der letzten Nacht so richtig fies krank, so dass ich mich nach der Reise erst mal kurieren musste – der Grund für meine digitale Abwesenheit hier.



Zu Silvester gab es ein hervorragendes Menü im [Ammersee Hotel](#), ansonsten gingen wir im Ort Herrsching oder der Umgebung essen.

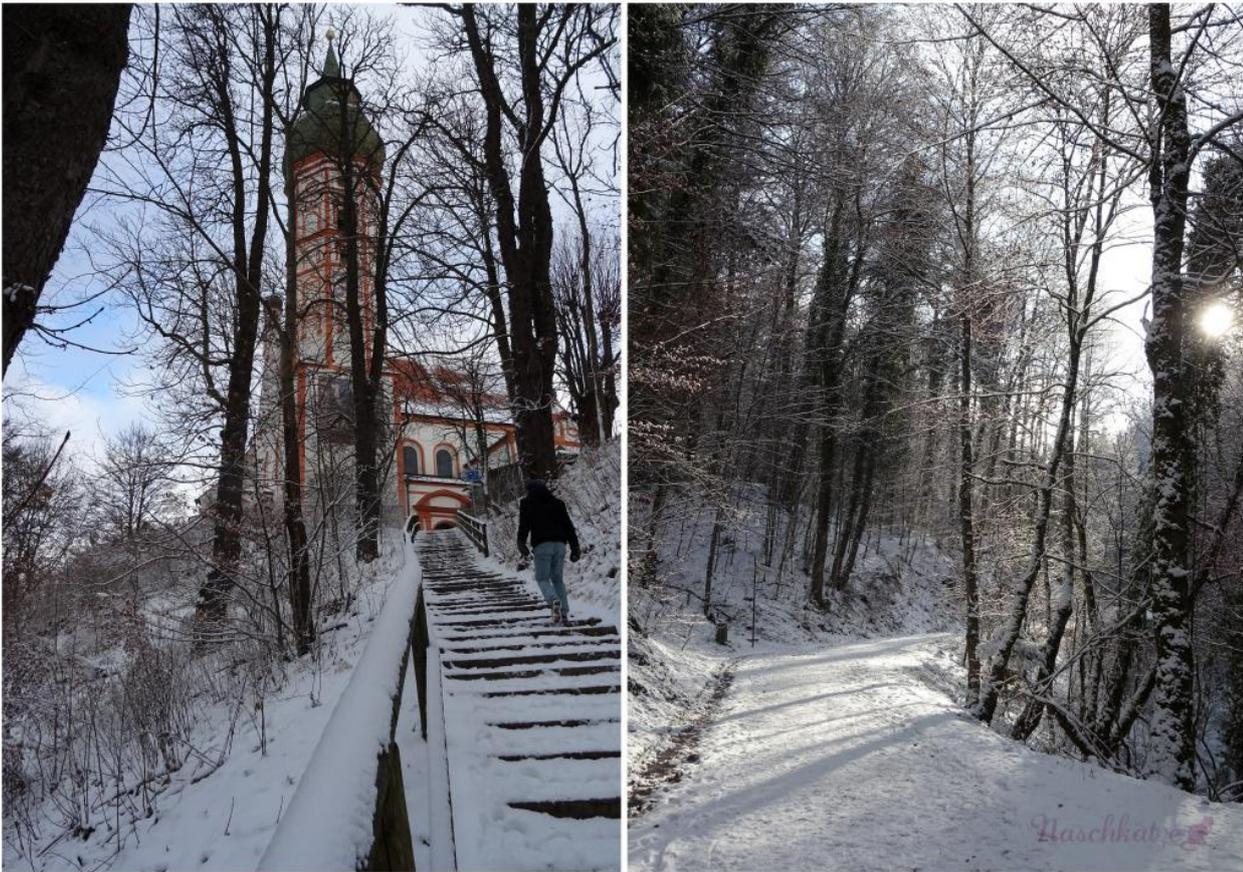
Sehr zu empfehlen ist in **Herrsching** der [Seehof](#), ein Hotel am Dampfersteg, wo man gute bayerische Hausmannskost, aber auch leichtere Sachen und Salate bekommt. Im Winter gibt es vor dem Hotel sogar Eisstockschießen.

Gleich daneben liegt die [Pizzeria La dolce vita](#), wo wir einen typisch italienischen Vorspeisensalat und gute Pizzen bekamen. Es gab sogar Pizzen mit ungewöhnlichem Belag, von denen ich eine probierte: Crème fraîche, Birne, Gorgonzola, rote Zwiebel bzw. Crème fraîche, Apfel, Walnüsse, rote Zwiebel. Mal was ganz anderes und sehr lecker. Auch die Tagesangebote auf der Karte sollte man beachten, alles las sich sehr viel versprechend.



Nur ein Stück von Herrsching entfernt, am Pilsensee, liegt das [Schloss Seefeld](#). Dort findet man nicht nur kleine Läden mit allerhand Kunsthandwerk sowie ein kleines Kino, sondern auch das [Schloss Seefeld](#), in dem man hervorragend essen kann. Jedes Mal, wenn wir am See sind, fahren wir dorthin und können uns jedes Mal nicht entscheiden, weil die gesamte Karte so gut klingt. Dieses Mal hatte ich nach einem Vorspeisensalat einen Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat (einmal muss es dann doch sein) und Naschkater wählte Ochsenbraten mit Semmelknödel und Rotkraut. Da ich klugerweise eine kleine Portion bestellte, schaffte ich noch Quarkknockerl zum Nachtisch. Alles war wie immer köstlich!

In Seefeld gibt es übrigens auch ein tolles **Outlet** für Shoppinginteressierte: [Codello](#) hat dort einen Fabrikverkauf, wo man die Schals und Tücher mitunter deutlich günstiger bekommt als im Laden und eine wirklich große Auswahl vorfindet. Fährt man mit der S-Bahn, kann man von der Haltestelle bequem in 5-10 Minuten hin laufen.



Von Herrsching aus kann man in etwa 1 Stunde zum [Kloster Andechs](#) wandern, wo man sich durch das vielfältige Angebot der Klosterbrauerei trinken oder auch herzhaft bayerische Klassiker schmausen kann.

Da die S-Bahn von unserem Ort direkt bis nach **München** durch fährt, nutzten wir das für einen Ausflug in der Landeshauptstadt. Ich bin immer gerne in München. Im Sommer lässt es sich herrlich durch den Englischen Garten laufen, der Viktualienmarkt ist immer einen Besuch wert und die vielen Museen und Galerien bieten reichlich interessante Abwechslung. Dieses Mal spazierte ich durch die Maxvorstadt, einen Stadtteil, in dem viele kleine Cafés, originelle Läden und Restaurants zu finden sind. Vielleicht auch aufgrund der Nähe zur Uni. Auf jeden Fall sind dort keine Touristenströme zu finden, dafür aber gemütliche Gastronomie mit bodenständigen Preisen, die sich auch Studenten leisten können.

Eher zufällig stieß ich auf das außergewöhnliche [Café Sobiccoco](#), in dem die gesamten Wände mit Fotos behängt sind

und alte Möbel Gemütlichkeit erzeugen und wo man neben Kuchen auf herzhaftes Tramezzini oder Piadini sowie Pastas, Salate, Frühstück und vieles mehr bekommt und herzlich bedient wird.

Viel schöne Gastronomie fand ich in der **Türkenstraße**, durch die ein Bummel sich auf jeden Fall lohnt. Sehr speziell und sehr im Trend ist das [Café Katzentempel](#), ein Katzencafé, das ich nicht besucht habe, das jedoch sehr gut besucht war, als ich vorbei lief. Dort gibt es übrigens rein **veganes** Essen!

Wer Burger liebt, findet dort bei **Hans im Glück** sicher seine Gaumenfreude, oder – wie wir – bei **Ruffs Burger**. Nur ein Stück weiter an der Ecke befindet sich das **Café Paulo**, wo man gemütlich in schönem Ambiente einen guten Kaffee trinken, auf die Straße blicken und Zeitung lesen kann.

Biegt man von der Türkenstraße ab in die **Schellingstraße**, kommt man an einer Pizzeria, einer Boulangerie und einem Gemüsekebab vorbei. Begeistert hat mich hier jedoch vor allem der **verpackungsfreie Supermarkt OHNE**. Hier ein Auszug von der Homepage:

*„Kurze Wege und transparente Wertschöpfungsketten sind uns wichtig. OHNE ist **Biozertifiziert** und wir achten sehr darauf, unsere Produkte so **regional** wie möglich zu beziehen. Unser stetig wachsendes Sortiment bietet eine schöne Auswahl an regionalen Köstlichkeiten und auch Besonderheiten wie z.B. vegane Nussmilch im Pfandglas. Diese wird im Herzen Münchens in liebevoller Handarbeit hergestellt.*

*Mit einigen unserer regionalen und lokalen Lieferanten haben wir **Mehrweglieferwege** etabliert. Das heißt die Ware kommt schon „verpackungsfrei“ bei OHNE an.“*

Ganz tolle Sache und ein wichtiger Beitrag zur Müllvermeidung, der hoffentlich Zukunft hat! Schade, dass es so etwas noch nicht in jedem Ort gibt!

Eine Ecke weiter, in der **Barerstraße**, wo auch die Straßenbahn vorbei fährt und die ein paar Blocks weiter zu den Pinakotheken führt, entdeckte ich eine Bar wieder, in der ich vor vielen Jahren schon einmal war: Die [Barer47](#). Ich konnte

sie nicht testen, aber ich erinnere mich, dass wir draußen saßen und es ein sehr schöner, lustiger Abend war.

Aber auch im Zentrum, direkt beim Viktualienmarkt um die Ecke, fanden wir ein leckeres Abendessen. Bei **Vietsoup** gibt es leckeres, frisches vietnamesisches Streetfood. Probiert haben wir den grünen Papayasalat mit Garnelen (Foto) und die zwei vegetarischen Gerichte mit gebratenem Tofu und Gemüse. Auch traditionelle Reisbandnudelsuppen gibt es in großer Auswahl. Wer in München schnell, günstig und trotzdem frisch und gesund essen möchte, dem sei dieser kleine Laden in der Westenriederstraße empfohlen.



Ich finde, es lohnt sich in jeder Stadt, die ausgetretenen Touristenpfade zu verlassen und in andere Viertel einzutauchen. Man entdeckt dann nicht nur so viel Spannendes, sondern man findet dort auch – in meinem Fall – das wahre Leben, authentische Atmosphäre und echtes, gutes Essen.

In diesem Sinne starte ich das neue Jahr mit neuen Pfaden, die euch hoffentlich neugierig gemacht und gefallen haben und

wünsche euch eine genussvolle Woche!
Eure Judith