

Kulinarischer Streifzug in Köln – Teil 1: Hippe Cafés, originelle Läden und ein Street Food Festival



Hier bin ich wieder. Ich weiß, es war letzte Woche sehr ruhig hier. Viele von euch haben es hoffentlich gar nicht bemerkt, weil sie im Urlaub sind und es sich dort gut gehen lassen! =)

Seit einer Woche hat meine alte Küche neue Besitzer und wird in einer Studenten- WG nun hoffentlich noch viele Abenteuer und Feste erleben.

Meine Naschkatzenwenigkeit schaut nun allerdings ins Leere. Deswegen habe ich beschlossen, erstmal weg zu fahren. Da eine liebe Studienkollegin leider das Bett hüten muss (dies aber hoffentlich in froher Erwartung ihres Nachwuchses und nicht völlig frustriert ob dieser letzten ungeplant eintönigen Schwangerschaftswochen), zog ich den Trip nach Köln vor und reiste am Freitagnachmittag mit dem Fernbus ab.

Dies gestaltete sich schwieriger als erwartet. Der Bus kam erstmal über eine Stunde zu spät. Ich stand also voll gepackt

in der von den Bussen noch zusätzlich aufgeheizten Schwüle des Busbahnhofes und schwitzte, was das Zeug hielt. Als der Bus endlich kam, wurde es nicht besser. Die Klimaanlage ging nicht. Wir saßen apathisch da und der Schweiß lief in Sturzbächen. Es war schlicht nicht auszuhalten. Etwas später kam die Anlage dann doch in Schwung und alle atmeten auf. Bis der Busfahrer verkündete: *„Liebe Fahrgäste, wir müssen leider die Klimaanlage ausschalten. Der Motor ist schon viel zu heiß, es sind eben 37 Grad. Bitte entschuldigen Sie die Unannehmlichkeit.“* ... Glücklicherweise öffnete dann der Beifahrer den Notausstieg an der Busdecke, so dass uns die restliche Fahrt über ein Luftzug die Haare verwuschelte. Ich schloss die Augen und stellte mir vor, am Bug eines Schiffes zu stehen.

Endlich in Köln angekommen, begann mein wunderbares Wochenende. Meine Brieffreundin holte mich am Bahnhof ab und in ihrer hübschen WG in einer 60er Jahre Wohnung machten wir uns kurz frisch, bevor wir zu einem Grillpicknick im nahen Park aufbrachen, um die Rückkehr ihrer Mitbewohnerin Sonja aus New York zu feiern. Es gab diverse vegane Grillstücke, einen Couscous-Salat, Rote Beete-Salat, Guacamole, Hummus, Dipps, Fladenbrot, Schoko-Himbeer-Kuchen. Etwas weiter entfernt wurde Musik gespielt. Irgendwann begann ein heftiges Wetterleuchten und kurz darauf strömte ein Sommerregen herab und beendete unseren gemütlichen Abend im Grünen.

Am kommenden Morgen ließen wir den Tag gemächlich angehen. Wir verquatschten uns beim Kaffeetrinken auf dem Balkon mit den Mitbewohnerinnen sowie dem Patenkind von Sonja, das zu Besuch war. Dann brachen wir gegen Mittag auf und spazierten durch das Belgische Viertel Kölns.



Dort gibt es unzählige kleine Cafés und sehr schöne Läden für endloses Stöbern und verzücktes Entdecken. Wer gerne einrichtet, seine Wohnung dekoriert oder Kunst aufhängt, wird sich bei „[Schee](#)“ wohlfühlen und viele Kaufwünsche entwickeln. Bei „[Siebter Himmel](#)“ kann man ebenfalls viel „*Schönes entdecken*“, zum Beispiel tolle Koch- und Backbücher, Kinderliteratur, Kleidung, Wohnungsdeko, hübsche Karten und Geschenkpapiere, ... Wen das alles durstig macht, der findet beim [Limodealer](#) ein paar Ecken weiter sicher eine Erfrischung, die seinem Geschmack entspricht.



In einer meiner tausend Genusszeitschriften hatte ich von dem

[Café Miss Päpki](#) gelesen, das sich in diesem Viertel befindet. Wir stießen eher zufällig darauf, als wir um den Brüsseler Platz herum schlenderten. Dort aßen wir einen kleinen bunten Salat mit Schafskäse und einer Scheibe feinem Nussbrot und teilten uns einen Zupfkuchen, denn wir wollten Platz lassen für das Food-Truck-Festival, das für den Abend auf dem Programm stand.



Das Café ist romantisch- verspielt eingerichtet, serviert Essen und Getränke auf altem Porzellan aus Omas Zeiten und bietet eine nette Auswahl an Kuchen und kleinen herzhafte Sachen. Es ist sehr hip, entspricht dem Zeitgeist und romantischen Retrogeschmack und man kann dort gut genießen und verweilen. Überwältigt war ich jedoch wider Erwarten nicht. An den kommenden Tagen sollte ich für mich noch viel spannendere und herzlichere Gastronomie entdecken.

Auf dem Rückweg liefen wir noch am [Café Kunstbruder](#) vorbei. Dort sind die Wände mit Street Art geschmückt, die man teilweise auch auf Leinwänden erwerben kann. In diese Mischung aus Café und spezieller Galerie schnupperte ich allerdings nur kurz hinein, denn wir wollten weiter. Die Idee fand ich als Street Art-Fan jedoch sehr originell und ich werde gerne noch mal wieder kommen und bei einem Kaffee den Blick über die Wände und Kunstwerke schweifen lassen.



Gegen

Abend trafen wir dann noch zwei Mädels und machten uns auf zum Festival „New Generation of Street Food“. Etwas abseits, in einem Gewerbegebiet, in dem sich auch Europas größter Nachtclub seiner Art befindet, dessen Größe mich doch etwas beeindruckte, als wir vorbei liefen.



Das

Gelände selbst ist etwas ganz Besonderes. Mit „[Odonien](#)“, „...hat der Künstler Odo Rumpf eine einzigartige Verbindung aus Freiluftatelier, Werkstatt, Veranstaltungsort und Kulturzentrum geschaffen. Mitten in Ehrenfeld, zwischen Eisenbahntrasse und Europas größtem Eroscenter gelegen, besticht das Gelände durch seinen eigenwilligen Charme.“

Man betritt diesen Ort und kann stundenlang schauen. Da sind alte Autos, aus denen Kunstwerke geschaffen wurden. Verrosteter Schrott liegt herum, Metallfiguren aus verschiedensten Gegenständen stehen zwischen alten Geräten, ausgemusterten Fahrzeugen und den Food-Trucks.

Das Festival war Neulingen gewidmet, die zuvor noch nicht an einem solchen teilgenommen hatten. Da gab es vegetarisches Sushi, arabischen Hummus, Berliner Currywurst mit Pommes. Dort lockten Pulled Beef Sandwiches, karibische Hot Dogs und handgemachte Topfenknödel. Ich kann euch gar nicht alles aufzählen, was es dort zu entdecken und zu probieren gab!

Wo anfangen? Erstmal waren wir ein bisschen ratlos.

Zum Glück waren wir zu viert (ich kann nur jedem empfehlen, in einer Gruppe zu solch einem Festival zu gehen!!) und konnten uns alle interessanten Gerichte teilen.



Wir kosteten den Hummus Mexiko von „Mashery Hummus Kitchen“ mit schwarzen Bohnen, Tomaten-Koriander-Salsa und Avocado. Dazu gab es Oliven, eingelegte Gurken und Fladenbrot. Hummus geht ja immer! Und mit dieser Salsa und den Gurken: Lecker!!

Dann testeten wir am „[Kimbap Spot](#)“ koreanische Kimbap-Sushi-Rollen classic mit Spinat, Rettich, Gurke, Möhre, Ei und zweierlei Saucen, dazu ein pikanter Sojasprossensalat und Scheiben eingelegten Rettichs. Wunderbar schmeckte das!

Weiter ging es mit „[Berlin's Tasty](#)“ handgeschnittenen Pommes

mit Schale, einem Pulled Beef Sandwich von der „Futter Flotte“ und einem Tempeh- Burger aus Reis, der uns jedoch leider nicht überzeugte. Dafür war das Pulled Beef zart, aromatisch und mit tollen Saucen gewürzt und auch die Pommes waren lecker.

Den Abschluss bildeten die handgemachten Topfenknödel von „Knödel Rausch“, die mit Aprikosen gefüllt waren bzw. mit Ziegenkäse und die mit ihrem Topping aus Nussbröseln, geschmolzener Butter und einem Hauch Lavendel ganz köstlich schmeckten!



Danac

h waren wir zum Platzen satt und saßen noch ein Weilchen träge da, bevor wir die spannende Location verließen und uns auf den Heimweg machten.

Wer gerne Neues probiert und kulinarisch weltreisen möchte, dem kann ich solch ein Food Festival nur ans Herz legen! Ein Fest für Naschkatzen! =)

Soviel von meinem ersten Tag in Köln! Demnächst geht es weiter mit Tag 2...

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

*** Beitrag enthält unbeauftragte und unbezahlte Werbung in*

Form von Gastronomieempfehlungen, Nennung von Geschäften und Verlinkungen **

Feines Resteessen: Pizzateilchen & ein (veganer) Streifzug durch Freiburg



Letzt
es Wochenende hatte ich Besuch von einer lieben Freundin aus Heidelberg und habe mit ihr die Stadt durchstöbert. Sie ist Veganerin, also haben wir unsere Naschkatzennasen nach veganen Oasen ausgestreckt.



Ein

paar Impressionen von Freiburg, Frühjahr 2015

Auf dem Freiburger Münstermarkt verkauft der [Lakritz-Pirat](#) schwarzes Naschwerk in allen Formen und Varianten. Leider nicht vegan, denn es war Bienenwachs dran. Das war also eher was für mich beziehungsweise für meinen Naschkater, für den ich nach einer Kostprobe eine Tüte Lakritzfudge kaufte. Das kannte ich bisher nicht und ich war hellauf begeistert! Ob es bis zu Katers Rückkehr aus Bella Italia überlebt, weiß ich nicht...

Im [Café Huber](#) gab es reichlich Auswahl an veganen Kuchen und Quiches, gefüllten Taschen, Bratlingen und feinen Frühstücken, so dass uns die Entscheidung schwer fiel. Wir aßen samstags Kuchen zu Mittag und sonntags kamen wir zum Frühstück wieder und verputzten herzhafte Frittata (Naschkatze) und vegane Quiche (Irene) mit genialem Artischockensalat dazu.



Da

wir am Abend ihrer Ankunft Pizza gemacht hatten und ich noch Reste übrig hatte, gab es gestern ein improvisiertes Resteessen, denn ich muss meinen Kühlschrank leeren. In Kürze gibt es für uns eine neue Küche und die alte kommt diese Woche zu ihren neuen Besitzern.

Ich nahm also, was da war: Pizzabrötchen, die ich aus dem restlichen Teig gebacken hatte, Toastbrot, restliche Tomatensoße, Artischocken aus der Dose, Zucchinieste.

Ich denke nicht, dass es dafür ein Rezept braucht. Dieses Reste- Gericht kann und kennt sicher jeder. Aber manchmal muss man sich an solch einfache Dinge mal wieder erinnern. Für alle, die so was lange nicht mehr gemacht haben, hier also meine Reste-Idee der Woche. =)

Nehmt, was ihr da habt, um **Brot- oder Toastscheiben oder halbe Brötchen** zu belegen.

Eine **Pizzasauce** ist schnell gemacht aus einer **Dose Tomatenstücken**, die man mit **Knoblauch, Salz, Pfeffer** und **Kräutern** schnell püriert. Das Gleiche geht zurzeit natürlich toll mit einer handvoll **frischer Tomaten** und vielleicht etwas **Tomatenmark**. Wenn gar nichts im Haus ist, geht auch nur Tomatenmark. Dann braucht man einiges, das man mit Wasser zu einer Paste verrührt und natürlich würzt.

Als **Belag** geht alles an Gemüse, Peperoni, Oliven, jeglicher

Käse, der vorhanden ist. Möglichst klein geschnitten, damit es drauf passt und halbwegs gar wird.

Käse raspeln oder in Stückchen darauf legen. 15-25 Minuten in den Ofen, bei 180-200°C.[nurkochen]



Man kann sich natürlich auch aus Resten den Klassiker machen: Hawaii! Das muss ja nicht immer auf Toast sein, sondern Schinken, Käse und Ananas passen ja auch super auf Baguette, Brötchen oder eine Scheibe Brot.

Seid kreativ und egal was dabei entsteht: habt eine genussreiche Mahlzeit!

Eure Judith

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 Fruchteissorten 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 €

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

Genießen im Grünen: Das Blumencafé am Rande von Freiburg

Viele besondere Cafés, Läden oder Restaurants würde man zufällig niemals finden. Genauso verhält es sich mit dem [Blumencafé](#). In Freiburg mit Sicherheit ein kleiner offener Geheimtipp, würde es von Besuchern oder Neu- Freiburgern ohne Ortskundige wahrscheinlich nie entdeckt.



Es liegt im ländlich anmutenden Stadtteil Lehen und ist einer Baumschule angegliedert. Man kann also nach dem Kuchengenuss noch Grünzeug für seinen Garten oder Blumen fürs Wohnzimmer kaufen. Auch als Freiburger fährt man nicht einfach mal vorbei, es ist schon ein kleiner Ausflug an den Stadtrand, wenn man das Café besuchen möchte.

Damit sich dieser Ausflug auch lohnt, habe ich dafür drei Mädels zusammen getrommelt, die ebensolche Lust darauf hatten, ein neues Café kennen zu lernen. Und so fuhren wir gemeinsam aufs Dorf, beziehungsweise an dessen Rand.



Ich war überrascht, wie groß das Café ist, denn es gibt zwei Terrassen zum draußen sitzen und auch der blumengeschmückte Innenraum ist relativ großzügig. Es gibt eine reichhaltige Karte mit herzhaften Gerichten, Wochenangeboten, Kaffee, Kuchen und sogar eine selbst gemachte Holunderblütenlimonade. Mangels eines Mittagessens hatten wir zuerst Lust auf etwas Herzhaftes und probierten die Quiche mit Speck und Käse an Salat. Währenddessen plauderten wir über alles Mögliche und genossen das sommerliche Wetter. Vor unserem Nach Tisch kamen jedoch größere Wolken und ein starker Wind auf und wir wechselten an einen Tisch im Inneren. Auf diesem Weg konnten wir auch gleich an der Theke unseren Kuchen auswählen.



Zusam

men mit einem schönen Cappuccino bildete dieser dann das Dessert. Im Angebot waren Rhabarber-Baiser-Kuchen, Apfelkuchen, kleine Obsttörtchen, eine Malakov-Torte, ... Die Auswahl fiel nicht leicht, aber am Ende waren wir alle sehr zufrieden, denn alles war lecker und das Ambiente sehr schön, sowohl auf der Terrasse, als auch drinnen (es wurde uns nach einer Weile zu frisch).

Voller neuer Eindrücke aus dem Leben der anderen und auch vom neuerfahrenen Genusssort machten wir uns auf den Heimweg. Sicher mit dem Gedanken, einmal wieder hierher zu fahren, denn das Blumencafé ist ein schönes Ausflugsziel, wenn es mal nicht die Stadt sein soll.

Ich hoffe, auch ihr könnt im Grünen genießen oder habt kleine grüne Oasen, in die ihr eintauchen könnt, wenn euch die Stadt oder der Alltag zu viel wird. Egal wo, ich wünsche euch eine erholsame und genussvolle Zeit!

Eure Judith

Elsässische Genusswelt: Une petite promenade à Strasbourg

Diese Woche konnte ich meinen ersten Ausflug ins benachbarte Elsass machen. Schon lange habe ich eine enge Beziehung zu Frankreich, seiner Sprache, Kultur und natürlich auch Küche. Für eine original französische Baguette würde ich einiges stehen und liegen lassen, denn sie ist mit keinem deutschen Produkt gleichen Namens vergleichbar! Und wo schmeckt ein Pain au chocolat besser, als im Land der feinen Pâtisserie?



Bevor es ans Genießen ging, machten wir uns jedoch erst einmal mit einem Besuch des archäologischen Museums Appetit auf folgende Gaumenfreuden. Das Museum ist überraschend groß und bietet eine reiche Sammlung von Zeugnissen aus Ur- und Frühgeschichte bis zur römisch- keltischen Zeit.

Nach dieser geballten Wissensaufnahme brauchten auch unsere Mägen Inhalt und wir machten uns auf die Suche nach elsässischen Genüssen. Das Wetter war stabil und so eroberten wir uns einen kleinen runden Tisch vor der [Winstub Le clou](#) in einer kleinen Gasse nicht weit vom Münster entfernt. Dort standen typisch elsässische Gerichte auf der Karte. Wir bestellten Bibeleskäs (Quark) mit Bratkartoffeln, Zander auf

Sauerkraut (seltsame Kombination, aber sehr lecker) und Kalbsschnitzel in Champignonrahmsauce.



Unser Dessert wollten wir in einer der *boulangeries* oder *pâtisseries* kaufen, die überall die Luft versüßen und Naschkatzen mit ihrem Duft anlocken. Voller Begeisterung drückte ich mir die Nase an Fensterscheiben platt und bewunderte die kleinen Kunstwerke aus Mürbteig, Brandteig, Früchten, Cremes und Schokolade. Ein paar Schritte weiter zeugte ein Krokodil aus Laugenteig von der Backkunst einer Bäckerei.

Es wurde dann auch ein recht reichhaltiger Nachtisch: wir verließen eine *boulangerie* mit einem Schoko- Eclair, einer Pudding- Schoko- Schnecke, einem Pain au chocolat, einer Mandelmeringue (und einem Baguette fürs Frühstück am nächsten Morgen). Ok, wir aßen nicht alles sofort auf – das Eclair überlebte bis abends und das Schokocroissant bis zum Frühstück.

Auf einem kleinen Platz gönnten wir uns einen Café au lait und ließen uns dann ein wenig treiben. Überall war street art zu finden, wenn man ein wenig die Augen dafür öffnete. An mehreren Wänden entdeckten wir Kunst aus Schallplatten, woanders hingen *paste ups*, aufgeklebte Poster, und auch geklebte Mosaik und gesprayte Motive schmückten die Mauern.



Wir entdeckten den Laden „*Le village de la bière*“, in dem es zahllose Biere aus aller Welt mit teilweise sehr lustigen oder kreativen Etiketten gibt. Einen ähnlichen Laden kannte ich bereits aus Metz.

In der [Librairie farfafouilles](#) an der Place Saint Etienne (ein Paradies für Comicfans!) erstand ich zwei französische Tim und Struppi- Comics und freute mich wie ein kleines Kind darüber. Ich besitze alle Bände auf Deutsch und konnte früher nicht genug von den Geschichten des mutigen Reporters Tim bekommen. Auch heute noch lese ich sie immer mal wieder gerne – wenn ich die Möglichkeit habe, auf Französisch.



Im

„Le coeur d'Alsace“ probierten wir vom französischen Nougat und dem *pain d'épices*, das es dort in großer Vielfalt gibt, mit Kirschen, mit Feigen, mit Ingwer, ... Ein nicht ganz preiswertes, aber unglaublich aromatisches und eben auch typisch französisches Mitbringsel.



Es gibt sicher noch viel mehr zu entdecken, denn Strasbourg ist voller kleiner Läden, Bäckereien und Cafés. Ich bin definitiv wieder angefüttert, was Frankreich betrifft und plane schon nächste Streifzüge durch das Elsass auf der Suche nach französischen Leckereien und elsässischen Genüssen. Über Tipps freue ich mich natürlich!! =)

Euch wünsche ich eine genussreiche Zeit!

Bis bald,

eure Judith