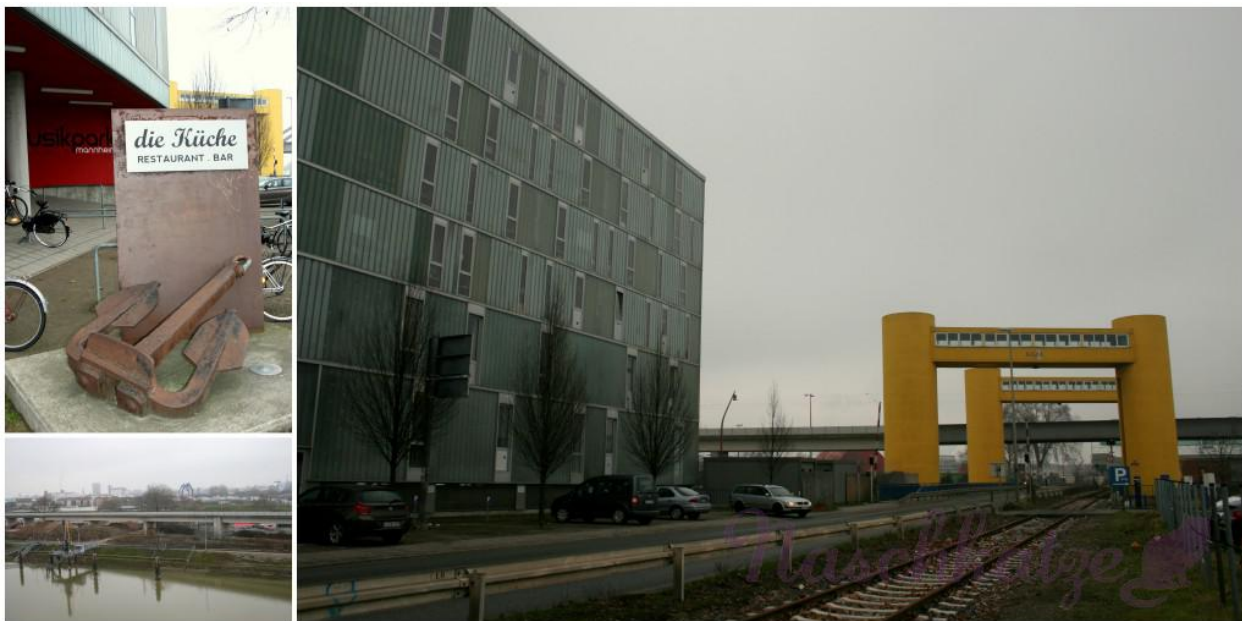


Genussort in Mannheim: Die Küche - Bodenständiges Essen, abgehobene Aussicht

„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

Ausflug in den Schwarzwald: Das Café Goldene Krone in St. Märgen

Woran denken Naschkatzen, wenn sie Schwarzwald hören? An Schwarzwälder Kirschtorte!

Wahrscheinlich zähle ich da zu den absoluten Ausnahmen, wenn ich gestehe: ich mag sie nicht sonderlich. Nicht dass ich Schokoteig nicht mag. Oder Kirschen. Oder Sahne. Das alles ist

phantastisch! Was ich persönlich nicht mag, ist die Kombination von viel Alkohol und Sahne bzw. wenn man Alkohol vorschmeckt, was oft der Fall ist in dem Schwarzwälder Heiligtum von Backwerk.

Nichtsdestotrotz habe ich einen der letzten goldenen Oktobertage für einen Ausflug genutzt, der mich zu einem – wie mir versichert wurde – Paradies für Schwarzwaldkirschtortenfans geführt hat. Etwa 30 Minuten von Freiburg aus Richtung Osten/ Titisee- Neustadt liegt St. Märgen, wo eine Freundin von mir die beste Torte ihres Lebens gegessen haben will und wo es in einem ganz besonderen Café mit besonderer Geschichte wunderbaren Kuchen geben soll.



Die ehemalige Klosterschänke und späteres Grand Hotel des Dörfchens, das inmitten grüner Berge und tannendunkler Wälder liegt, strahlt einem in sattem Gelb entgegen.

Das war nicht immer so, denn das Gebäude stand mehrere Jahre leer. Bis sich Bürger engagierten, es vor dem Abriss retteten und es aufwändig restaurierten.

Das [Landfrauen- Café](#), initiiert von der damaligen Pächterin, besteht nun seit 10 Jahren und ist aus dem Dorf nicht mehr wegzudenken. Etwa 20 Landfrauen haben in ihm nicht nur einen Arbeitsplatz gefunden, an dem sie Gutes aus der Region zu selbst gemachten Leckereien verarbeiten und damit Genießer verwöhnen können, sondern sie haben das Café zu einer Institution werden lassen, zu einem Anziehungspunkt für Gäste der Region und auch darüber hinaus.



Auch wir wurden nicht enttäuscht. Das Kuchenangebot war überfordernd, denn alles sah unglaublich gut aus. Natürlich probierten wir die Schwarzwälder Kirschtorte und nahmen noch ein Stück vom Sauerkirsch-Rahmkuchen. Dem Wetter entsprechend war das Café brechend voll, sowohl innen als auch draußen und so nahmen wir uns andere Gäste zum Vorbild und setzten uns mit Kissen auf die Mauer, die den kleinen Hof umgab. Dort genossen wir unsere Kuchen im Herbstsonnenschein und bedauerten, dass wir nicht noch Platz hatten, um etwas von dem herzhaften Angebot zu kosten, das als Tagesangebot auf einer Tafel stand. Da gab es nämlich eine spannende Quiche mit Salat, gute alte Nudelsuppe mit Rindfleisch, Pastinakensuppe, Zwiebelkuchen und neuen Wein.



Es werden [regionale und saisonale Produkte](#) verarbeitet, weshalb man regelmäßig zu Besuch kommen und trotzdem immer wieder Neues probieren kann.

Wir werden definitiv noch mal einen Ausflug nach St. Märgen machen und köstliches Landfrauen- Handwerk genießen!

Ich hoffe, auch ihr konntet die goldenen Oktobertage und die herrliche Sonne noch gut ausnutzen – vielleicht ja in einer Oase für Naschkatzen?

Habt weiterhin eine genussvolle Herbstzeit!

Eure Judith

Urlaubsnostalgie: Kulinarischer Mini- Urlaub in Hervé´s Crêperie in Neustadt an der Weinstraße

Wart ihr schon mal in der Bretagne? Wenn nicht, solltet ihr einmal hinfahren!

Wenn ja, habt ihr dort sicherlich auch die westfranzösische Spezialität genossen: Galettes.

Die herzhaften Buchweizencrêpes werden typischerweise mit Speck, Käse und Ei gefüllt, es können auch noch Zwiebeln dazu kommen.

Früher ersetzten sie in vielen Gegenden das Brot und da es weißes Mehl für die feinen süßen Crêpes, die wir heute kennen, damals noch gar nicht gab, stellen sie sozusagen eine Urform der heutigen Crêpes dar.



Persönlich bin ich 2006 das erste Mal in den Genuss gekommen. Meine Freundin Marion aus Colombes bei Paris hatte mich damals eingeladen, sie in die Bretagne zu begleiten, wo ihre Großeltern leben. So verbrachte ich drei traumhafte Wochen dort, in denen ich pro Woche ein Kilo zunahm und keines davon bereute...

Marions Großeltern wohnen irgendwo auf dem Land in der Mitte der Bretagne mit Trend Richtung Norden. Man erreicht von dort

in etwa einer Stunde das Meer, befindet sich jedoch gefühlt im ländlichen Nirgendwo. Das Dorf verdiente diesen Namen nicht, es ist eher eine Ansammlung von kleinen Höfen und Häusern, und so verbrachten wir die Tage in einem Steinhaus inmitten von Feldern, mit einem riesigen Gemüsegarten, einem Hühnergehege, Hasenställen, Obstbäumen und einem Boule- Platz. Und mit Essen.

Zwei Mal am Tag wurde gekocht, was der Garten hergab. Ehrliche, bodenständige Kost vom Lande, frisch und einfach und unsagbar lecker.

Mehr als einmal gab es Galettes, selbst gebacken in der Pfanne und je nach Wunsch gefüllt.

Da ich Crêpes schon immer liebte, fand ich die herzhaftere Variante der Galettes einfach himmlisch! Als Flexitarierin aß ich sie meist nur mit Käse oder Käse und Ei, dazu gab es den unübertroffenen selbstgemachten Cidre von Marions Großvater. Dieses Gericht ist für mich seitdem untrennbar verbunden mit den drei unbeschwerten und genussvollen Wochen auf dem Land.

(Leider habe ich damals noch analog fotografiert, sonst hätte ich euch Bilder dieser Zeit dazugepackt. Aber es gibt drei – sehr unscharfe Handyfotos von mir: in der Küche der Großmutter beim Crêpesbacken, in der Küche mit Katze Minouche und in einer Crêperie, vom Essen träumend^^):



Ihr könnt euch vielleicht meine Begeisterung vorstellen, als ich vor einigen Jahren in Neustadt an der Weinstraße [Hervés Crêperie](#) entdeckte!



Es gibt dort alle möglichen Varianten von Galettes und auch Crêpes und alles, was ich bisher kosten durfte, war – genau wie in Frankreich! Jede Galette wird mit ein wenig Salat serviert, der mit dem kräuter- und knoblauchreichsten Dressing gekrönt ist das ich kenne und der phänomenal schmeckt.

Man findet auf der Karte Galettes mit Ratatouille, mit vier Käse, mit Käse und Champignon-Rahm, ... Hunger bekommen? Allez-y!

Dazu gegen den Durst einen Cidre? Den bekommt man in typisch französischen Tonschalen und während man auf seine Bestellung wartet, kann man dem Meister der Galettes hinter der Theke beim Backen zuschauen und den französischen Chansons lauschen, die er immer wieder beschwingt anstimmt.



Neulich war ich endlich mal wieder in Neustadt, wollte endlich einmal wieder Galette essen – und stand vor einem Geschäft, das nicht meine Crêperie war. Dem Smartphone sei Dank erfuhr ich dann aber, dass mein kulinarisches Ziel nur umgezogen ist, in die Hauptstraße und in größere Räume, was mich sehr freut, denn so kommen noch ein paar Leute mehr in den Genuss dieser Köstlichkeit.

Ich kann euch nur raten, schaut vorbei beim singenden Franzosen und kostet Crêpes, die schmecken wie im Urlaub! Bon appetit und eine genussvolle Zeit

wünscht euch
eure Judith

Schaut mal auf der [Seite von Hervés Cêperie](#) vorbei, es gibt dort einen Einblick in die Karte, man erfährt die Galette der Woche und natürlich so praktische Dinge wie die Öffnungszeiten und die Adresse! =)

Freinsheim: WEINreich - persönliche Weinstube für Genuss zwischen Tradition und Moderne

Schon lange steht das [Weinreich](#) auf meiner Liste für den Blog. Leider kam ich eine ganze Weile nicht mehr nach Freinsheim. Mein Geburtstag neulich war dann endlich der Anlass, sich in der Weinstube mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen.



Leider war das Wetter so schlecht wie lange nicht Mitte August und so speisten wir drinnen, obwohl ich sehr gerne mal in dem wunderschönen gepflasterten Hof gesessen hätte.

Aber auch die Innenräume sind einladend. Schlichte Einrichtung

lenkt den Blick aufs Wesentliche: das gute Essen und den Wein, der in Form von Flaschen auf einer Wandkonsole als Dekoration in jedem Raum präsent ist.



Die Küche hat definitiv ihren Schwerpunkt in der Pfalz, bietet jedoch nicht nur den klassischen Saumagen und Leberknödel an, sondern verbindet Tradition mit Frische und Weltoffenheit. Altbewährtes wird modern interpretiert, Neues geschmackvoll kombiniert. Und so entstehen jahreszeitlich inspirierte Gerichte, die mit Weinen aus dem vielfältigen Angebot (150 Tropfen von 50 Erzeugern aus der Pfalz) vollendetes Geschmackskino ergeben.



Als Einstimmung bekommt man vorweg ein Kistchen mit zweierlei selbstgebackenem Brot und Kräuterquark auf den Tisch gestellt und kann so den ersten Hunger während des Aperitifs schon mal mit knusprig-frischem Backwerk stillen.

Wir wählten als Vorspeise Schaumsuppe von Gartentomaten mit Zimtsahne, eine fruchtig-cremige Angelegenheit mit einem Hauch von Herbst.



Als Hauptgerichte gab es für uns eine offene Lasagne von Pfifferlingen mit Lauch, Parmesan und Blattsalaten; ein Rumpsteak vom Gönzheimer Charolais-Rinderrücken mit „Pfälzer Pommes“ (selbstgemachte Kartoffelecken mit Schale), Kräuterbutter und Blattsalat sowie Wachenheimer Saumagen mit Specksauce, Rieslingkraut und Kräuterkartoffeln. Dazu bestellten wir einen Blanc de Noir und einen Riesling aus der offenen Weinkarte.

Zum Espresso am Schluss gab es für jeden noch einen Würfel selbstgebackenen Brownies – kann man ein Essen schöner beschließen?

Alles war vollendeter Genuss und zusammen mit dem herzlich-persönlichen Service war es wieder einmal ein Aufenthalt mit großem Wohlfühlfaktor.



Im Weinreich gibt es übrigens auch

[Gästezimmer](#).

Besucher von weiter her, die ein bisschen ausführlicher die Pfalz erkunden möchten, können sich dort in wunderschönen Zimmern von intensiven Weinproben, Spaziergängen durch Weinberge oder Radtouren entlang der Weinstraße erholen.



Eine Bekannte aus Heidelberg, die öfter in Freinsheim ist, aber das Weinreich noch nicht kannte und der ich es vor einiger Zeit als Tipp genannt hatte, war schwer begeistert und auch ich bin es nach wiederholten Besuchen noch immer.

Ich kann es also von Herzen empfehlen, dort vorbei zu schauen und hoffe, es gefällt euch dort genauso gut wie uns.

Habt eine genussreiche (und weinreiche?) Zeit! =)

eure

Judith



“WEINreich“

Weinstube & Gästezimmer

Inh.: Henning Weinheimer

Hauptstraße 25

67251 Freinsheim

Telefon: 0 63 53 / 95 98 640

Kulinarische Abenteuer in den USA, Teil 4, Kalifornien III

Meine letzte Etappe der langen Reise ist erreicht: San Francisco.

Die Stadt, von der ich schon als Kind geträumt habe und die neben New York auf Platz 1 der Orte stand, die ich in den USA unbedingt sehen wollte!

Die Stadt, die mich nicht nur begeisterte und faszinierte, wie der Big Apple es tat, sondern die mich mit ihrer Schönheit verzauberte, was man sicher nicht von vielen amerikanischen Städten sagen kann.

Ja, San Francisco ist wirklich schön. Die Architektur, die victorianisch genannt wird, aber ganz viele Einflüsse aus aller Welt in sich eint und die in meinen Augen etwas ganz eigenes darstellt, ist zauberhaft. Die Straßen voller alter Häuser in fröhlichen Farben mit Erkern, verziert mit Pilastern, Kapitellen, Gebälk und vielen anderen architektonischen Elementen bieten dem Betrachter reichlich Augen- Genuss und dem Aufmerksamen je nach Viertel auch Street Art, meist in Form von Graffiti.

Glücklicherweise hatte ich in San Francisco eine ganze Woche Zeit und konnte in Ruhe die Stadt mit ihren unterschiedlichen Vierteln erkunden.

Ich bummelte durch China Town, wo die Straßen durchzogen waren von roten Lampions, wo an vielen Wänden Drachenbilder prangten und wo sich bunte Geschäfte voller Fächer, Stoffschuhe oder asiatischer Kleidung aneinander reihten, alles verbunden durch einen undefinierbaren, exotischen Geruch.



Im italienischen Stadtteil waren alle Laternenmasten mit der grün-weiß-roten Flagge markiert, aber auch so wäre mir sofort aufgefallen, wo ich mich befand. Ein italienisches Restaurant neben italienischem Café neben italienischem Laden. Überall wird auf den Straßen genossen, sei es ein Glas Wein in einer Bar oder eine Pasta nebenan in der Rosticceria. Überall hängt der Duft von Pizza, Knoblauch, Urlaub in Italien... Ein Fest für alle Sinne, ein Urlaub im Urlaub.

Kulinarisch hatte ich noch fünf berichtenswerte Erlebnisse in San Francisco.

Am Wochenende fuhren wir aus der Stadt heraus Richtung Süden, wo ich in einem kleinen Örtchen mit dem poetischen Namen Halfmoon Bay Fish and Chips aß. Wenn ich schon am Meer bin, muss es jetzt auch mal wieder Fisch sein, beschloss ich und steuerte dahin, wo laut Schild auch die Einheimischen essen: Seafood Halfmoon Bay. Dort genoss ich in der Sonne stützend meinen herrlich frischen Backfisch mit French Fries, Remoulade und Krautsalat.



In San Francisco selbst aßen wir in der Nähe der Fishermans Wharf in einem Burgerrestaurant namens [Johnny Rockets](#), wo ich das erste Mal in meinem Leben Pommes frites aus Süßkartoffeln kostete – ein Gedicht! Seit meinen zwei Reisen nach Südafrika liebe ich ja Süßkartoffeln, aber als Pommes sind sie der Wahnsinn. Ich war sofort

verliebt. Schade, dass es das nicht auch in Deutschland gibt. Die Burger waren lecker, die Onion rings ebenfalls und auch der Joghurt- Knoblauch- Dip, den es dazu gab. Ebenfalls ein erstes Mal war das Philly Cheese Steak Sandwich, das ich mir mit Nina teilte und das eine Art Sandwich mit Gyrosfleisch und Käse darstellt. Da ich generell nicht der größte Fastfood- Fan bin, denke ich nicht, dass ich es mir noch einmal bestellen muss, aber es war sehr lecker. =)



Als Nachtisch sollte es Eis sein und ein paar hundert Meter weiter in der Leavenworth Street wurde die kalte Süßigkeit der [Cold Stone Creamery](#) auf eine mir bisher unbekannte Weise angeboten: die gewählten Sorten wurden auf kalten Steinen mit Zutaten wie Keksen, Früchten, Soßen und so weiter vermischt und dann erst in den Becher gegeben. Man hat eine riesige Auswahl an Kreationen, kann sich aber auch alles selbst zusammen stellen und bekommt nicht nur ein buntes Erlebnis für den Gaumen, sondern auch einen Showeffekt für die Augen beim Entstehen des eigenen Bechers.

Falls ihr mal in den USA seid, schaut vorbei! So etwas habe ich in Europa noch nirgends erlebt und es ist definitiv mal ein Eis- Erlebnis der anderen Art.

Gegen Ende meiner Reise fuhr ich noch einmal zur Golden Gate Bridge, die ich unbedingt noch einmal aus der Nähe sehen wollte, auch wenn ich schon am ersten Tag mit dem Auto darüber gefahren war. Nachdem ich bis zur Mitte geschlendert war, den Blick über die Bucht, die Inseln und die Stadt auskostet und viele Fotos geschossen hatte, suchte ich in den angrenzenden Vierteln der Stadt nach einem ruhigen Ort zum Mittagessen. Ich fand ihn in der Nähe des Fort Mason in der ruhigen Buchanan Street. Das **Fresh Bay Cafe** ist klein und scheint vor allem von

einheimischen Stammgästen besucht zu werden.



Es gibt dort leckere frische Salate, Suppen, Sandwiches und süße Backwaren, die man an zwei, drei Tischchen vor dem Café oder drinnen in einem kleinen Raum mit Rundbogenfenstern genießen kann.



Die Damen hinter der Theke sind freundlich und großzügig, lassen hereinstolpernde Touristinnen mit Kreditkarte zahlen, auch wenn man unter dem 15 Dollar-Mindestumsatz liegt und warten geduldig, bis man sich aus dem vielfältigen Angebot für ein Getränk entschieden hat.

Der griechische Salat mit Feta war leicht und lecker und das kleine Brötchen mit Butter dazu gerade richtig, um zu sättigen und noch Platz für ein Stück Streuselkuchen mit Johannisbeermarmelade zu lassen, der mich an Linzer Torte erinnerte und mein leichtes Sommermahl perfekt abrundete.

Am allerletzten Tag unternahm ich noch einen Streifzug durch die Haight Street und den Stadtteil Haight-Ashbury, der in den 60er Jahren durch die Beatnik- und Hippie- Bewegung bekannt wurde und auch heute noch den Geist dieser Tage spürbar in sich trägt.



In keinem anderen Bereich der Stadt habe ich so viel Street Art gesehen. Die Häuser waren noch bunter als sonst, die Läden können mindestens als ausgefallen, meist eher als verrückt bezeichnet werden. Happy High Herbs nennt sich ein Laden. Ein paar Schritte weiter wird Yoga angeboten. Daneben ein Highlight für Modedefreaks: mehrere Geschäfte bieten Mode aus über einem Jahrhundert an und ermöglichen beim Stöbern eine wahre Zeitreise in die modische Vergangenheit von 1880- 1980. Die Bewohner dieses Stadtteils scheinen oft junge Leute zu sein, die ein wenig Hippie- Geist in sich tragen und das Leben auf lässig- unkomplizierte Weise genießen.



Diese Atmosphäre herrschte auch einige Blocks weiter im **Oakside Cafe**, wo ich nach langem Bummeln durch die Straßen eine Pause einlegte. Die bunte Haight Street, die herrlichen villenähnlichen Häuser, die allgegenwärtige Kunst und die unglaublich vielfältigen und originellen Geschäfte hatten mich etwas reizüberflutet. Reizarm war das Café zwar auch nicht gerade, denn schon das senfgelbe Schild am Eingang strahlte mich an und die Wände im Inneren waren nicht weniger farbenfroh... Sonnengelb neben rosa neben blau, die Einrichtung schloss sich der Pracht an und wartete mit mehrfarbigen Tischen und Stühlen auf. An den Wänden hingen zahllose Gemälde, die vor allem kleine Kinder zeigten und man hat den Eindruck, dass die Besitzer dieses

Ladens ihr eigenes inneres Kind noch in sich tragen.



Zu genießen gibt es eine reiche Auswahl an heißen und kalten Getränken, Smoothies, sehr guten Kaffee, bunt belegte Sandwiches, Bagels sowie Kuchen. Hat man sich entschieden, kann man an der großen Glasfront mit Blick auf die Straße sitzen oder die alte Holztreppe hinauf steigen und im wohnzimmerähnlichen Halbggeschoss das quirlige San Francisco eine Weile ausblenden.



Ich habe im Oakside einen der besten Cappuccini meiner USA- Reise getrunken und einen sehr feinen Zimtstreuselkuchen gegessen. Leider war nicht die Tages- und Hungerzeit für einen Bagel oder ein Sandwich, aber ich bin sicher, auch diese Herzhaftigkeiten lohnen sich.

Nach dieser kleinen Erholung spazierte ich noch weiter durch das Viertel, bewunderte die herrlichen Häuser und kam schließlich zu meinem letzten Ziel: den Painted Ladies am Alamo Square. Die berühmte Reihe mehrfarbiger Holzhäuser aus dem 19. Jahrhundert sind eine der besonderen Sehenswürdigkeiten San Franciscos.



In ihrem Rücken erhebt sich die Skyline der modernen Stadt und verbindet postkartenmotivisch die zwei Seelen San Franciscos, den Geist der Vergangenheit und die moderne technisierte Gegenwart, die kosmopolitisch-bunte Geschichte und den noch immer aktuellen amerikanischen Traum, der für mich in Kalifornien deutlich spürbar war.

Hier endet meine Reise durch das Land der unbegrenzten Möglichkeiten.

Ich hoffe, es hat euch Spaß gemacht, mich zu begleiten und vielleicht konntet ihr ja ein paar Ziele kennen lernen, die ihr bei einer zukünftigen Reise ansteuern wollt.

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit und bewahrt euch euer Fernweh und eure (kulinarische) Abenteuerlust!

eure Judith