Naschkatze packt die Koffer: 16 Tage USA - New York & Roadtrip von Los Angeles nach San Francisco

Liebe Genießer,

Naschkatze ist eine fernwehkranke Katze. Ständig.

Umso schöner ist es, wenn man nach längerer urlaubsfreier Zeit eine Einladung erhält — ins sonnige Kalifornien, wo sich eine alte Schulfreundin von mir mit ihrer Familie für einige Jahre nieder gelassen hat.

Eigentlich war ein Besuch für Herbst angedacht. Zwar stand auch für April Urlaub an, aber ich kam lustigerweise gar nicht selbst auf die Idee, jetzt diese Reise anzutreten.

Und so kam es, dass ich nach einem Telefonat mit Kalifornien ganz spontan in 2 Wochen diesen Trip auf die Pfoten stellte, samt hurtig bestelltem Express- Reisepass und fast zu wenig Zeit für Vorfreude.

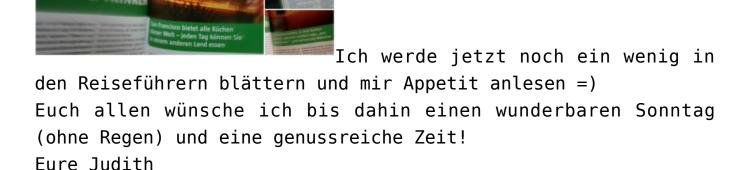
Selbst wenn ich diese Zeilen schreibe, realisiere ich noch nicht so ganz, dass ich ab morgen für zweieinhalb Wochen auf großem Streifzug sein werde.

TALIFORNIEN TO THE PARTY OF THE

Ich hoffe, viele schöne Cafés,

Coffee Shops, Restaurants zu entdecken, viele spannende Gerichte und Rezepte kennen zu lernen und euch einen Eindruck vermitteln zu können, was im Big Apple und im hippen Kalifornien in der Genuss- Welt gerade angesagt ist. Natürlich werde ich versuchen, euch alle hier und auch bei facebook und instagram über meine kulinarischen Entdeckungen auf dem Laufenden zu halten.

Mal werden es vielleicht nur kleine Eindrücke sein, aber ich hoffe, ich kann auch schon während der Reise ausführlicher über meine Abenteuer berichten.



Weiberwirtschaften Rheinland-Pfalz. Refugien für Leib und Seele

Gestern drückte mir überraschend eine Freundin ein Buch in die Hand. Das wäre doch was für mich, ich sollte es mal anschauen. Mein Blick fiel auf den schönen Titel "Weiberwirtschaften Rheinland- Pfalz. Refugien für Leib und Seele." Christa Aubel und Barbara Feyerabend stellen darin Wirtinnen und ihre

Lieblingsrezepte vor.



2009 erschien der erste Band dieser

Reihe des Hädecke- Verlags: "Weiberwirtschaft´n in Bayern" von Ria Lottermoser. Das "charmante Konzept" wurde nun auch für andere Bundesländer aufgegriffen und stellt nun engagierte Gastronominnen vor, die in der noch immer männlich dominierten Welt mit Leidenschaft und Freude Gäste bekochen und bewirten.



Man findet auf den knapp 200 Seiten Weinstuben und Restaurants mit besonderem Charme und Gastronominnen, die nicht nur ein wenig über ihren Werdegang und die Geschichte ihrer Wirtschaften preis geben, sondern

auch ihre liebsten Rezepte mit den Lesern teilen.

Das Buch ist somit ein sehr persönliches. Man blickt nicht nur in die Räumlichkeiten der weiblichen rheinland-pfälzischen Gastronomie, sondern lernt auch die Menschen kennen, die sie mit Leben und Genuss füllen.

Zudem gibt es bei jeder Örtlichkeit noch Ausflugstipps, die eine Erkundung der Umgebung anregen.

Vorne im Buch findet man nach dem Inhaltsverzeichnis auf einer Karte eine praktische Übersicht aller Lokale und ihrer Lage in Rheinland-Pfalz.

Im Anhang werden Winzerinnen und frauengeführte Weingüter in Rheinland-Pfalz aufgelistet, gefolgt von einem Rezeptregister.



Das Buch möchte nach eigenen Aussagen "Lust machen, sofort loszuziehen, um sich in eines der vorgestellten Häuser zu begeben – und einfach nur zu genießen und die Seele baumeln zu lassen."

Es ist jedoch allein schon ein lustvolles Blättern in einem Buch, das ein erfrischend anderes und zudem noch sehr persönliches Konzept hat als gängige Gastronomieführer und man findet mit Sicherheit einige kulinarische Genuss-Orte, denen man bei Gelegenheit einmal einen Besuch abstatten möchte oder ein Rezept, dessen Bild und Zutaten Appetit und Lust machen auf eine kleine Gesellschaft in der eigenen Küche- natürlich mit einer fröhlichen Runde Weiber, einem guten Glas Winzerinnen- Wein und viel Genuss.

Für Genießer und gerade für weibliche Naschkatzen sind die Bücher dieser Reihe sicher auch eine tolle Geschenkidee. Ich werde jedenfalls noch ein wenig darin blättern und mir Appetit anlesen fürs Mittagessen.

Euch wünsche ich eine ebenso genussvolle Zeit! 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.



'D a s

<u>Café der Konditorei Confiserie Blum</u> 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.



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.



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 <u>Herrn Schäfer</u>. Die moderne Einrichtung des Cafés geht fließend in die zum Kauf ausgestellten Objekte über.





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!



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

<u>Heidelberg: Coffee Nerd - Das</u> <u>Mekka für Kaffee-Liebhaber</u>

Trinkt ihr gerne Kaffee? Und wenn ja, könnt ihr euch erinnern, wann ihr zum letzten Mal einen RICHTIG GUTEN Kaffee getrunken habt, einen, der nicht aus einem Vollautomaten kam und völlig austauschbar schmeckte? Einen Kaffee, der euch beim ersten Schluck begeistert die Augen aufreißen lässt, um sie dann zu schließen und genüsslich jeden Schluck auszukosten?



Ja?

Dann habt ihr vielleicht das Glück, in Heidelberg zu leben. Wer richtig guten Kaffee liebt, Kaffee mit Charakter, mit Seele und mit perfektem Milchschaum, der pilgert in Heidelberg zum Coffee Nerd!

Längst hat sich der kleine Laden in der Rohrbacher Straße zum Mekka der Koffein-Fans entwickelt und ich behaupte hier aus vollster Überzeugung, dass man in der ganzen Stadt keinen besseren Kaffee finden wird.



"Wir

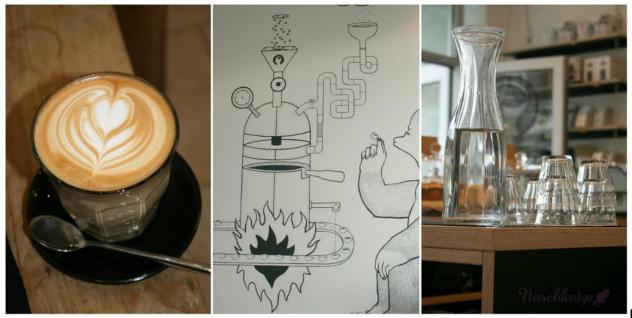
haben an uns selbst den Anspruch das Bestmögliche aus jeder einzelnen Bohne herauszuholen und den einzigartigen Charakter eines jeden Kaffees hervorzuheben." Diese Maxime findet man auf der <u>Homepage</u> des Nerds — und in jeder einzelnen genussvollen Tasse, denn dieser Leitsatz wird gelebt und zwar mit Passion und Hingabe.

Der Kaffeeliebhaber genießt hier hervorragende Getränke, bei deren Zubereitung nichts dem Zufall überlassen wird. Es wird nur Kaffee aus Röstereien angeboten, die nicht nur herausragende Qualität bieten, sondern auch die Ideale fairer Entlohnung der Kaffeebauern und ressourcenschonenden, nachhaltigen Anbaus teilen. Die immer frisch geröstete Ware wird dann nach allerbester Nerd-Manier mit dem optimalen Mahlgrad, der richtigen Brühtemperatur und der nötigen Zeit zu flüssigem schwarzem Glück verarbeitet, das den kaffee-eigenen individuellen Geschmack zum Ausdruck bringt und bestens geeignet ist, sich den Zucker im Kaffee abzugewöhnen.

Die Karte ist schlicht und klein. Sirup-Variationen und verschiedene Größen sucht man vergeblich. Um es in den Worten des Nerds zu sagen: "Wir haben keinen extra large Latte mit vanilla-flavour, dafür haben wir Kaffee!"

Als Kunde hat man immer die Wahl zwischen zwei Sorten, die man als Espresso, kombiniert mit Milch in Klassikern wie Cappuccino oder Latte, aber auch als Filterkaffee genießen kann, der hier auf stylisch-moderne Weise seine Renaissance erlebt.

Passend zur hohen Barista-Kunst wird jedes Milch-Getränk mit perfektem Milchschaum zu einem Latte-Art-Stück — das Auge genießt mit!



'Eine

kleine und feine Tee-Auswahl ist natürlich auch im Programm, genau wie Limonaden, Cola und Co. Für die Kaffeetrinker steht zudem an der Theke jederzeit eine Karaffe Wasser bereit.

Seit kurzem kann man nicht nur die leckeren hausgemachten Kuchen, Brownies oder Kekse dazu genießen, die von der Tante des Nerds frisch gebacken werden, sondern auch herzhaft belegte Brote. Und wer versuchen will, sich den erlebten Genuss auch zu Hause zu bereiten, der kann im kleinen Regal neben dem Eingang gleich noch nach Zubehör schauen und sich eindecken mit Kannen, Filtern oder Bohnen.

Zuerst aber will man sich noch ein Weilchen vor dem kühlen Winterwind verstecken und in der Welt des Kaffeeduftes bleiben. Die hellen Räume – erst neulich kam ein zweiter Raum vom vormals nachbarlichen Geschäft dazu – sind schlicht und originell eingerichtet. Wechselnde Kunstwerke schmücken die weißen Wände und erhöht fast unter der Decke stehen alte Fahrräder, wohl eine weitere Passion des Inhabers. Das uneinheitliche Mobiliar ist in schwarz und Holz gehalten und verbindet Retro mit der schlichten und zeitlosen Modernität, die das gesamte Café ausstrahlt.



Ebens

o heterogen ist das Publikum. Jung, älter und alt; hip, alternativ, kreativ — alles trifft sich hier. In einer Ecke arbeitet ein Student mit Laptop konzentriert vor sich hin, am Nachbartisch treffen sich zwei Damen im geschätzten Mittelalter auf ein Schwätzchen, zwei Freundinnen sitzen auf den begehrten Fenstersitzen und lassen den Blick beim vertraulichen Gespräch nach draußen auf die Straße wandern.



Kaffe

egenuss kennt hier keine sozialen Schichten oder Alters-Grenzen, sondern eint sie alle und erfährt definitiv eine sinnliche Grenzenlosigkeit.

Eine genussvolle (Kaffee-)Zeit wünscht euch

Judith

coffee nerd

□Rohrbacher Str. 9 □ 69115 Heidelberg

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 09:00 - 18:00

Samstag: 10:00 - 18:00

Sonntag: Ruhetag

www.coffeenerd.de

https://www.facebook.com/coffeenerd.heidelberg

Weisenheim am Berg: Cafe Solo



Klein

und unscheinbar erscheint es, nicht nur dem Namen nach, sondern auch mit seiner Lage. Im Dörfchen Weisenheim am Berg

in der Pfalz liegt dieses Café in einer kleinen mediterranen Oase, die die Herzen vieler Café-Fans in recht kurzer Zeit im Sturm erobert hat und die als offener Geheimtipp immer noch neue Gäste anzieht.

Das alte, für die Region so typische Haus-Hof-Ensemble mitten im Ortskern bietet viel zum Entdecken an.



Das

Anwesen

Mit einem winterlich-rustikalen und beheizbaren Zelt im kopfsteingepflasterten Innenhof wurde eine gemütliche Möglichkeit geschaffen, auch in Nicht-Sommer-Zeiten draußen zu sitzen und nun das mehr winterliche denn mediterrane Flair des Anwesens auf sich wirken zu lassen.



Hof aus kann man auch durch ein ebenfalls liebevoll eingerichtetes Räumchen, das vielleicht einmal ein Geräteschuppen war, einen Blick auf den Pool werfen, der im dahinter liegenden Garten auf den Sommer wartet und dann sicher ein Gefühl von Spanien nach Weisenheim zaubert. In warmen Jahreszeiten wird auch der Garten genutzt und bietet mit Sitzgelegenheiten Platz zum Verweilen und Genießen.



Café

Wir haben unsere Zeit im Café Solo leider nur drinnen verbringen können. Was aber nicht allzu tragisch war. In gemütlichen, im landhäuslichen shabby-chicen Stil gestalteten Caféräumen kann man frühstücken, mittags wärmende Tagessuppen oder kleine (oft spanische) Herzhaftigkeiten genießen und sich natürlich durch eine Reihe selbstgebackener Kuchen naschen, die die Wahl mitunter schwer machen dürfte. In kalten Jahreszeiten spenden dabei Holzöfen mollige Wärme und schaffen zusammen mit der liebevollen Dekoration allüberall nicht nur viel zum Schauen, sondern auch ein heimeliges Gefühl. Dazu trägt auch ein wenig der nicht sehr großzügige Abstand zwischen den Tischen bei, die in den kleinen Räumen sehr gedrängt stehen; ein allzu großer Verfechter von Individualdistanz darf man dann nicht sein.



⁼Wer

das nicht stört, der wird das Café lieben und sich wie im eigenen Wohnzimmer genießerisch in die vielen Kissen lehnen, und es bedauern, dass man den Aufenthalt nicht noch mit einem Stückchen Kuchen strecken kann, weil der nach dem reichhaltigen Frühstück einfach nicht mehr hinein passt. Oder man wird, das letzte Stückchen Kuchen verdrückend, seufzen und sich vornehmen, das nächste Mal mittags oder gegen Abend zu kommen, um dann endlich die herzhafte Seite der Karte auszutesten.



Wir

haben uns diesmal ein Samstag-Morgen-Frühstück unter Frauen gegönnt.

Die Frühstückskarte ist eher schlicht, es gibt drei Optionen zur Auswahl, die keinerlei Überraschungen beinhalten, aber hübsch angerichtet daher kommen. Gekrümelt, geschmiert und genossen wird alles auf bunt zusammen gewürfeltem Porzellan von anno dazumal oder auch von heute; die Uneinheitlichkeit hat charmantes System.

Die Getränkekarte ist etwas vielfältiger und bietet eine Vielzahl von Chai-Tees, einen mexikanischen Kaffee mit Schokolade und ansonsten alle üblichen Heiß- und Kaltgetränke. Weine werden ebenfalls angeboten, wie es sich für ein spanisches Café in der Pfalz gehört.

Nett ist das Regal mit großen Glasdosen, in denen diverse bunte Süßigkeiten nicht nur Kinderaugen zucker-hungrig machen, sondern die auch Erwachsene in Kindertage zurück versetzen und Lust machen, sich eine Tüte zusammen zu mischen.

Das Geschäft tienda

Im Gebäude auf der anderen Seite des Hofes befindet sich das Geschäft <u>tienda</u>, in dem allerhand Wohn- und Dekoartikel auf Käufer warten und in dem es sich herrlich stöbern lässt, wenn man vollgefuttert aus dem Café kugelt und sich noch nicht ganz

losreißen kann.

Die reich bebilderte <u>Homepage</u> gibt weitere Einblicke in die Räumlichkeiten und die <u>Speisekarte</u>. Wer sicher sein möchte, dass er dort zum Frühstücken oder sonstigen Genießen einen Tisch bekommt, sollte reservieren, vor allem an den Wochenenden!

Fazit

Im Café Solo vorbei zu schauen, lohnt sich jederzeit. Ob zum Frühstück, zum kleinen Mittagssnack oder zum Kaffee, ob im Sommer zum Draußensitzen im Hof oder Garten oder im Winter, um die Füße am Holzofen zu wärmen — man wird gemütliche Momente in diesem bunten und charmant-speziellen Mikrokosmos verbringen, dessen Besuch in jeder Jahreszeit zu einem kleinen Erlebnis wird.

Café Solo

Hauptstr. 49 67273 Weisenheim am Berg Telefon: 063 53- 95 93 49

Öffnungszeiten:

Dienstag-Sonntag 10:00 - 18:30 Uhr

http://www.cafésolo.de/