

# Würzburg: Amon – Backen und mehr

DIESER LADEN WURDE LEIDER 2020 GESCHLOSSEN!!

Es gibt solch kleine Momente im Leben... Man läuft durch eine Gasse, denkt und erwartet gerade rein gar nichts Bestimmtes – und plötzlich ist es da: DAS Geschäft, das man nicht gesucht hat, das aber wie für einen geschaffen ist! Fügung nennt man das wohl.



So erging es mir dieses Wochenende in Würzburg. Wir hatten die „Mission Brautkleid“ erfolgreich gemeistert und für eine Freundin innerhalb einer Stunde (!) einen Traum aus Weiß und Stickereien gefunden und uns danach beim Thai gestärkt. Mit der „Mission Brautschmuck“ im Kopf stiefelten wir aus dem Restaurant, wandten uns nach rechts und für mich ging die Sonne auf:

Im Schaufenster stapelten sich Backformen in allen nur möglichen Formen, bunte Muffinpapierförmchen strahlten mich an und dahinter lockten alle erdenklichen Utensilien für Bäcker und Konditoren. Ich stürzte geradezu in diesen Laden hinein.

Solltet ihr jemals in oder auch nur in der Nähe von Würzburg

sein und das Backen lieben, geht in diesen Laden in der Herzogenstraße 11! Unscheinbar liegt er ganz zentral in einer ruhigen Straße und hier findet man alles, was man als Hobbybäcker braucht oder spontan beschließt zu brauchen.



Noch nie habe ich eine solche Auswahl an Backformen oder Keksausstechern gesehen, an Lochtüllen oder süßem Dekormaterial. Auf 40 Quadratmetern bietet Anita Amon alles was das Bäcker-Herz begehren könnte, darunter auch Dinge, die in anderen Haushaltswarenläden nicht unbedingt zu finden sind, wie etwa Rollfondant in verschiedensten Farben, Kekspresen, Model, Tortenetagèren, Pralinenhohlkörper, und und und....



Das

begehrliche Auge kann sich nicht satt sehen und wird mit Sicherheit auch nach Stunden noch nicht das gesamte Angebot überblickt haben. Wer etwas Spezielles braucht, wird hier kompetent beraten und wer nur Stöbern möchte oder vielleicht ein originelles Geschenk sucht, wird genauso sicher fündig werden.



Da

ich für besagte Freundin die Hochzeitstorte backen darf, hatte ich natürlich die perfekte Legitimation zum Geldausgeben... Müßig also zu erwähnen, dass ich fast länger in diesem Laden verweilte als wir davor im Brautladen verbracht hatten und mit einer voll gestopften Tüte und um mehr als 100 Euro ärmer, aber dafür unglaublich glücklich, nein eigentlich eher selig aus dem Laden spazierte.



Natür

lich hatten wir nach dieser inspirierenden Backwelt voller Möglichkeiten und den sofort im Kopf gesponnenen Rezepten, Düften und Bildern eine unglaubliche Kuchen-Lust und mussten uns noch eine Ladung Leckereien für den Nachmittagskaffee mitnehmen.

Bei der großen und vielfältigen Auswahl an Kuchen und Torten im [Café Michel](#) direkt beim Marktplatz fiel das Entscheiden wahrlich nicht leicht und das beachtliche Angebot an frischen Strudeln, herzhaft wie süß, die daneben in der Vitrine Appetit aufkommen ließen, verfestigte einmal mehr den Vorsatz, bald mal wieder nach Würzburg zu kommen und auf kulinarische Entdeckungstour zu gehen.

Kennt ihr ähnlich tolle Läden, in denen euch das Herz aufgeht und ihr euch im Paradies fühlt? Wenn ja, freue ich mich über eure Tipps und Erfahrungen!

Habt einen genussreichen und erholsamen Sonntag!

Eure  
Judith



*Amon – Backen & mehr  
Fachgeschäft seit 1938  
Herzogenstraße 11*

97070 Würzburg

Tel: 0931 – 12340

amon.backbedarf@gmx.de

---

## Weinheim: "Apfel & Streusel" Das Wohncafé

Das Apfel & Streusel trägt seinen Beinamen Wohncafé sehr zu recht, denn man fühlt sich dort wie zu Hause und möchte am liebsten gar nicht mehr weg.



Zufällig wird man es jedoch niemals finden, es liegt nicht zentral, sondern in einem ruhigen Wohngebiet. Die Besitzer haben es

innerhalb weniger Monate in die Welt gezaubert und nicht einmal Werbung dafür gemacht – innerhalb kurzer Zeit war es ein Selbstläufer. Allein das spricht für sich. Auch ich habe es durch Mundpropaganda kennen gelernt und ich kann euch als ersten und wichtigsten Tipp sagen: reserviert, bevor ihr hingehet! Auch unter der Woche sind die Tische oft Wochen im Voraus fürs Frühstück ausgebucht!



Das

Frühstück ist etwas ganz Besonderes. Alles (auch Nougatcreme, Marmeladen etc.) wird selbst gemacht und die Karte mit dem nicht kleinen Gesamtangebot bietet „das völlige Freiheitsgefühl beim Zusammenstellen“. Es gibt die Möglichkeit sich aus allem vier Komponenten auszuwählen, dazu bekommt man ein Getränk und einen Brotkorb, der immer wieder nachgefüllt werden kann. Die individuelle Auswahl wird liebevoll auf einem Holztablett in kleinen Schälchen serviert, das Ei versteckt sich unter einer gefilzten Zipfelmütze und die Brötchen machen es sich bis zum Verzehr in farbenfrohen Stoffkörbchen gemütlich. Das alles für 10,50 Euro. Außerdem gibt es ein Frühstück für 2, einen Vorschlag für Unentschlossene und für Wenig-Frühstücker. In der vielfältigen Karte ist für jeden was

dabei und alles bisher Probierte war hervorragend.  
Zu jedem Heißgetränk gibt es zudem einen kleinen süßen  
Backgenuss wie beispielsweise ein Stückchen Brownie.



Die Atmosphäre in den beiden Räumen ist heimelig. Die Hälfte des Cafés ist mit alten Tischen und Stühlen aus dunklem Holz eingerichtet, die andere mit weiß lackiertem Mobiliar. Beides ist mit modernen bunten Tischdecken und Geschirr gedeckt und überall findet sich liebevolle Dekoration.

In einer Ecke steht ein altes Bücherregal, in dem man gelesene Bücher ablegen und sich dafür ein anderes nehmen kann. Bei der Theke und sogar in der Toilette findet man kleine Lebensweisheiten und Zitate auf Tafeln und Schildern, die einem ein Lächeln auf das Gesicht zaubern und das Gefühl verstärken, hier richtig zu sein.

Und an der freundlichen Bedienung und der offen-heiteren Atmosphäre merkt man, dass hier aus Leidenschaft und Freude gearbeitet wird.



Hierh

er kommt man gerne, man verweilt lange und man wird danach begeistert davon berichten und sich dabei schon auf den nächsten Besuch freuen, der mit Sicherheit wieder ein Genuss für alle Sinne sein wird.

Apfel & Streusel  
 Alte Landstraße 19  
 69469 Weinheim  
 Telefon 06201/3894631

Mittwoch- Sonntag 09:30 – 18:00 Uhr  
 Montag & Dienstag: Ruhetage  
 An Feiertagen bis 14 Uhr geöffnet

---

# Wieblingen: Olympia



Bei ganz vielen griechischen Restaurants tritt oft ein Phänomen auf, das sich so beschreiben lässt: Kennt man eine Speisekarte, kennt man alle. Es gibt immer die gleichen vermeintlich typisch griechischen Gerichte: Grillspieß, Souflaki oder Gyros, mit Pommes frites, Zaziki und trockenem Tomatenreis; die Portionen überwältigend und der Geschmack, nun ja, das Übliche eben, keine große Überraschung. Vegetarier suchen oft vergeblich Hauptgerichte in der oft endlos scheinenden Karte, haben höchstens mit einem Vorspeisenteller Glück.

Und das Gefühl, bei dem Besuch nun wirklich ein Stück authentische Landesküche kennen gelernt zu haben – das kannte ich bis vor kurzem noch bei keinem griechischen Restaurant. Umso begeisterter war ich also neulich, als ich mit meiner Singlelehrerin Barbara bei ihrem Lieblingsgriechen einkehrte, von dem sie mir mehr als einmal vorgeschwärmt hatte.

Wir wurden herzlich begrüßt und während meiner zwei Besuche

dort, die diesem Eintrag voraus gehen, habe ich gemerkt, dass das nicht nur daran lag, dass Barbara dort ein und aus geht und auf griechisch ein Schwätzchen hält, sondern der Besitzer ist wirklich das, was ich einen Gastronomen aus Leidenschaft nenne. Jeder Gast wird freundlich begrüßt und verabschiedet, in ruhigeren Momenten lässt sich der Chef auch mal an den Tischen blicken, pflegt die Kontakte zu seinen (Stamm-) Kunden oder trinkt auch mal einen Ouzo mit ihnen. Die verkehren dort zahlreich, man fühlt sich willkommen und wohl und wird als neuer Besucher schnell zu einem treuen Stammgast werden.

Was auch an den Räumlichkeiten liegen mag. Die sind recht schlicht aber, mit einer Prise Rustikalität durch dunkle Holzbalken, trotzdem gemütlich und vor allem sind sie nicht überdekoriert mit Amphoren, Götterfiguren und Ähnlichem, wie man es häufig erlebt.

Schaut man in die Karte, bleibt der positive Eindruck erhalten. Sie ist nicht überwältigend groß, dennoch ist von allem etwas dabei und auch eine Sparte „Vegetarisches“ gibt es, was für mich immer ein wichtiger Aspekt ist und sehr für die Küche spricht. Eine weitere erfreuliche Kategorie: „griechische Gerichte“. Es gibt also nicht nur das, was wir hier unter griechischer Küche verstehen, kennen und ja auch gerne essen, sondern landestypische Sachen, die es normalerweise nicht in deutsche Restaurants schaffen, wie beispielsweise überbackene Gerichte mit *kritharaki*, den reisförmigen Nudeln, oder Desserts wie *Halva* oder *Galaktoboureko*.



Wir

haben also gleich einiges davon ausprobiert. Der vegetarische Genießerteller bot eine große Auswahl kleiner warmer und kalter Köstlichkeiten, der Gemüsespieß war vielfältig bunt und lecker, mit Schafskäse überbacken und mit gar nicht trockenem Tomatenreis. Alles zudem liebevoll angerichtet und schon optisch ein Genuss. Ebenfalls sehr gut war der Grillspieß und hinterließ nicht wie sonst oft eine drittel Portion als Rest, sondern noch eine klitzekleine Lücke für ein Dessert. (Übergroße Fleischportionen sprechen für mich auch eher gegen eine gute qualitätvolle Küche.)

Zum Abschluss gab es dann noch einen griechischen Mokka, zwischen den Jahren mit wunderbaren dazu *Kourabiedes* (typisch griechisches Weihnachtsgebäck, vergleichbar mit deutschen Kipferln), dazu *Galaktoboureko* (Vanille- Gries- Creme in Filoteig, gebacken) und *Halva*, eine Süßspeise aus Sesam. Beides recht mächtig, aber lecker und vor allem galakto- ist sehr zu empfehlen, wenn man es noch nicht kennt!

Den Ouzo aufs Haus haben wir nach dem Essen dringend gebraucht, aber dieses Mal nicht, weil es zu viel und zu

schwer, sondern weil es so lecker und...griechisch war!

Wer also einmal gut griechisch essen gehen möchte, in angenehmer Atmosphäre und im Sommer mit Sitz auf der Terrasse und mit Blick auf den Neckar, der schaue im Olympia vorbei. Göttlicher Genuss garantiert.

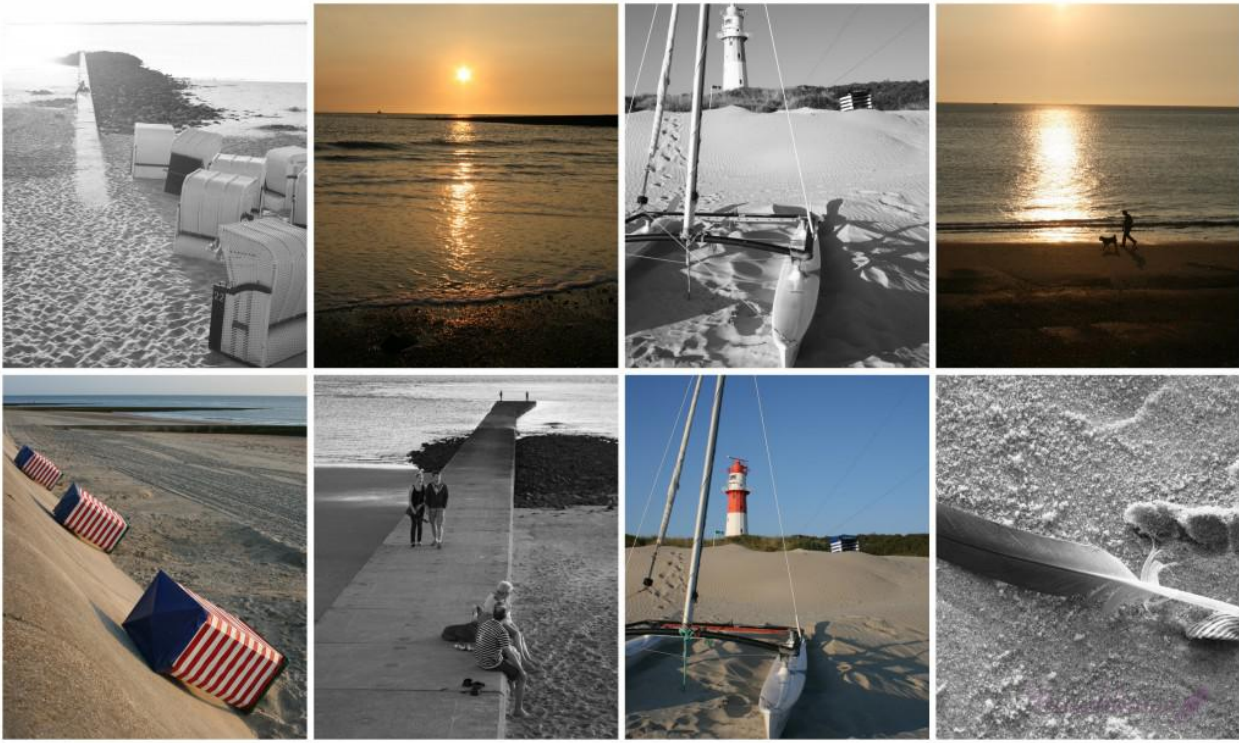
Eure Judith

---

## **Borkum: Lüttje Toornkieker und Il faro**

Wenn man nicht das Glück hat, dort zu leben, sollte man einmal im Jahr ans Meer fahren.

Die herrlich frische, salzige Luft, der weite Blick ins Unendlich, das meditative Rauschen, der Sand unter den Füßen – das tut Körper und Seele herrlich wohl und macht den Kopf frei von Alltagsballast.



Letzt  
es Jahr im September bin ich nach langer Abstinenz mal wieder  
an die See gekommen. Eine Woche Ausspannen auf Borkum in einer  
gemütlichen Pension mit täglichen Wohlfühlbehandlungen im  
nahen Gezeitenland, vielen Spaziergängen und – natürlich –  
süßen Kaffeepausen am Nachmittag und gutem Essen am Abend.

Begeistert hat mich vor allem ein Café, das bei unserer  
Pension um die Ecke lag, mit Blick auf den Alten Leuchtturm  
der Insel, weshalb es auch [Lüttje Toornkieker](#) heißt. Dort ließ  
es sich herrlich genießen. Es gibt dort sowohl kleine  
Mittagsgerichte, die wöchentlich wechseln, als auch eine  
herzhaft Karte und natürlich eine Auswahl selbstgebackener  
Kuchen. Alles wird frisch und selbst zubereitet und das  
schmeckt, sieht, spürt man. Es steckt Hingabe drin. Und auch  
in den Räumen. Liebevoll gestaltet laden sie zum Verweilen ein  
und im Freien lässt sich bei schönem Wetter in Seelenruhe der  
Alte Turm betrachten, der nun selbst dem Müßiggang folgt und  
den       Neuen       Leuchtturm       arbeiten       lässt.



Wir hätten uns am liebsten durch die gesamte Karte probiert. Das war leider in einer Woche nicht ganz machbar. Wir konnten allerdings den Milchreis mit heißen Kirschen testen (weckt Kindheitsgefühle), den Fisch mit Kartoffeln und Tomatensalat

(alltägliches Gericht mit originellem Pfiff) und die Kuchen (Schokotarte: death by chocolate..., Ostfriesischer Kandiskuchen: unbedingt probieren!, Käsekuchen mit Brombeeren: frisch, cremig, göttlich!).



Sollte ich noch erwähnen, dass wir allein wegen dieser Genuss-Adresse gerne noch eine Woche geblieben wären? Falls ihr mal nach Borkum kommen solltet, plant also auf jeden Fall einen Besuch in diesem kleinen, individuellen Café ein, mit dem sich die jungen Besitzer sicher einen Traum erfüllt haben und mit dem sie Gästen wie uns und ihren Gaumen einen kleinen Urlaubstraum bereiten.

Und wem nach einer Woche voll frischem Nordseefisch der mediterranisierte Gaumen nach einer guten Pizza oder Pasta lechzt, der ist sehr gut in den beiden süditalienischen **Ristoranti Il faro** aufgehoben, von denen eines beim Neuen Leuchtturm zu finden ist, das andere beim Gezeitenland. Die Pasta ist selbst gemacht, es gibt so seltene wie großartige Kreationen wie Fagottini mit Birne und Käse in Gorgonzola-

Sahne-Sauce und eine so gute Pizza, wie ich sie lange nicht gegessen habe. Auch dort hätten wir uns eigentlich gerne durch die gesamte Karte getestet...

Was nach dieser Woche Borkum blieb, waren also nicht nur eine entspannte Seele und ein gepflegter Körper, sondern vor allem bleibende Eindrücke in unseren Genussrezeptoren.

Man kann all das Wunderbare ja leider nicht mitnehmen, aber ein paar gesammelte Muscheln erinnern greifbar an diese Tage und mein obligatorisches Mitbringsel an mich selbst, ein Fläschchen Sand, halten hier im Alltag die Erlebnisse noch ein wenig fest.

Genussvolle Reisen und erfolgreich konservierte Reisegenüsse bis zum nächsten Aufbruch wünscht euch eure  
Judith

*Lüttje  
Toornkieker  
Wilhelm-Bakker-Str. 1  
26757  
Borkum  
[www.toornkieker.de](http://www.toornkieker.de)*

*Pizzeria Il Faro  
Strandstraße 29 // An der Tennisinsel 26  
757 Borkum  
[www.pizzeriailfaro.de](http://www.pizzeriailfaro.de)*