

# 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

---

## Kreta - Reisehighlights und ein kretischer Auberginen“salat“



Dieses Rezept habe ich auf Kreta kennen gelernt, wo Naschkater und ich Ende Mai/ Anfang Juni 10 Tage verbracht haben. Das

erste Mal Griechenland. Und wir waren verzaubert!  
Nicht nur vom Essen, aber auch das war wie erwartet  
unglaublich lecker, denn frische griechische Küche schmeckt  
einfach noch mal ganz anders als das, was wir in griechischen  
Restaurants essen.

Aber vor allem hat es uns die Landschaft angetan. Die mal  
raue, mal liebliche Bergwelt voller Ziegen, Schafe,  
Olivenbäume und kleiner Dörfer, in denen meist die Zeit stehen  
geblieben zu sein scheint. Zu dieser Jahreszeit blühte überall  
der gelbe Ginster, entlang der Straßen säumten pink blühende  
Oleandersträucher unsere Wege und die hohen Bergspitzen trugen  
einen Rest Schnee.

Kreta bietet alles: Traumstrände, hübsche Städte, Berge zum  
Wandern, Ausgrabungen für Geschichtsinteressierte und  
köstliche mediterrane Küche.



**Samar**

### ***ia-Schlucht***

Besondere Highlights waren für uns die Schluchten. Der  
Klassiker, den jeder halbwegs fitte Tourist läuft oder laufen  
sollte, ist die Samaria-Schlucht. Ihr Weg führt den Wanderer  
stundenlang durch Wald, über Stock und Stein, immer tiefer in  
die Schlucht hinein. Man wandert durch Kiefernwälder, über  
Felsen, quert immer mal wieder den Bach, während die Felswände  
näher rücken. An vielen Stellen kann man seine Flasche mit

frischem Quellwasser füllen. Überall ist die Umgebung traumhaft schön.



**Preve**

### ***li-Strand mit Palmenhain***

Unser zweites Highlight war die Preveli-Schlucht. Man erreicht sie über einen Strand, in den das Wasser aus der Schlucht mündet. Zum Strand kommt man nur von einem Parkplatz aus, von dem der steinige Weg abgeht. Am oberen Parkplatz steht eine Taverne, wo man auf der Terrasse mit Meerblick lecker essen kann. Wir hatten ganz tolle Salate mit Käse, Croutons, Walnüssen und Granatapfelkernen und kretisches Lamm mit selbst gemachten frittierten Kartoffeln und Zaziki.



**Preve**

### ***Li-Schlucht***

Als wir am Strand ankamen, sahen wir den großen Palmenhain am Ausgang der Schlucht und durchquerten ihn bis in die Schlucht hinein. Dort liefen wir am Wasser entlang zwischen Oleandersträuchern und Palmen bis zur Stelle, wo es nicht mehr weiter ging. Kaum jemand war mit uns unterwegs und der Frieden des Ortes war geradezu magisch. Ich hätte ewig dort bleiben können.



**Nidas**

### **-Plateau**

Als fast magisch empfanden wir auch die Nidas-Hochebene, ein Plateau mitten in den Bergen, wo es nichts gibt außer einer grünen Fläche voller Schafe, von Bergen umrahmt. Ein einziges Haus gibt es dort sowie einen Parkplatz, vom aus man den Berg hoch zur Zeus-Höhle laufen kann, die man in der Sommerzeit besichtigen kann. Als wir da waren, war alles gesperrt, denn es lag noch Schnee im Eingang. So hatten wir diesen Ort für uns. Schwalben flogen hinein und hinaus und am Eingang der Höhle standen viele Ziegen an den Felswänden. Man hörte nur die Vögel, die Glocken der Ziegen und die unglaubliche Stille.

Ich könnte euch noch stundenlang von schönen Orten Kretas vorschwärmen, aber heute gibt es jetzt erst mal ein Rezept und beim nächsten griechisch inspirierten Rezept, das bald folgt, erzähle ich euch mehr. =)



Der Auberginensalat ist eigentlich ein Aufstrich oder Dipp,

denn die Auberginen werden püriert. Aber lecker ist es auf jeden Fall und man kann auch wunderbar Brotsticks, Gemüsestifte oder Nachos hinein dippen.

Ich habe die Aubergine nicht geschält, wie ich es in Rezepten gefunden habe, weshalb die Masse etwas dunkler geworden ist. Dem Geschmack tut es aber keinen Abbruch.

### **1 Portion:**

1 große Aubergine

2 Knoblauchzehen

Zitronensaft

4-5 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, gemahlener Kreuzkümmel

(frische glatte Petersilie, fein gehackt)

Die Aubergine rundum mit einer Gabel einstechen und in einer Form bei 180°C in den Backofen legen, bis sie weich ist. (Ich mache das gerne, wenn ich eh schon etwas anderes backe).

Abkühlen lassen und nach Belieben schälen oder nur das grüne Ende abschneiden und alles grob würfeln. Mit dem Mixer oder Pürierstab zu einer recht glatten Masse verarbeiten, den Knoblauch hinein pressen, das Öl zugeben und alles mit den Gewürzen nach Geschmack abschmecken.



Wer mag kann noch frische Petersilie hinein geben. Ich habe auch Rezepte mit fein gehackter frischer Tomate (ohne Kerne) gefunden und mit etwas (griechischem) Joghurt darin, da die Kreter wohl oft Mayonnaise verwenden.

Aber auch die schlichte Variante ist ganz köstlich, auf Brot, zum Dippen oder einfach so essen.

Wart ihr schon auf Kreta? Was hat euch beeindruckt und welche leckeren, typischen Gerichte habt ihr gegessen? Teilt eure Erfahrungen und Erinnerungen mit uns, ich würde mich freuen!

Habt eine genussvolle Woche,  
eure Judith

---

# Genussort in Frankfurt: Himmliche Pizza bei „Da Cimino“



Schon seit letztem Jahr schlummert dieser Tipp in meinem Archiv und eher zufällig fielen mir diese Fotos wieder in die Hände. Dabei wollte ich euch den Insider-Tipp nicht vorenthalten! Meine liebe Freundin Katrin, die ich vor einigen Jahren in New York kennen lernte und die in Frankfurt lebt, hat mich vergangenes Jahr schon zum zweiten Mal beherbergt und mir bei dieser Gelegenheit auch gezeigt, wo es ihrer Meinung nach die beste Pizza Frankfurts gibt. Über solche pauschalen Aussagen lässt sich ja immer streiten – es ist eben alles Geschmackssache – aber ich kann euch versichern, ganz vorne dabei ist diese Pizzeria auf jeden Fall. Von außen wirkt das [Da Cimino](#) eher unscheinbar, ja gar nicht mal wirklich einladend und wer als Tourist in Manhattan unterwegs ist,

wird sie nicht zufällig finden, denn sie befindet sich nicht wirklich in einer Touristenstraße mit Sehenswürdigkeiten. Dafür finden jedoch viele Studenten und junge Leute den Weg dorthin und wer einmal dort gegessen hat, weiß warum. Für einen sehr guten Preis bekommt man eine großartige Pizza aus dem Holzofen mit knusprigem Teig und frischen Zutaten. Groß ist das Lokal nicht. Dafür abends rappellvoll. Innen gibt es Stehtische und einige Sitzgelegenheiten, außen in einem kleinen Hof Biertische, wo man an lauen Sommerabenden wunderbar sitzen kann. Die fertigen Bestellungen werden ausgerufen und man holt sein Essen an der Theke ab.



Die Auswahl ist super, nicht nur bei der Pizza, sondern auch der Pasta, und ich konnte mich wie so oft nicht entscheiden, weil vieles so lecker klang. Verlockend fand ich zum Beispiel die Pizza Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Oder Salmone mit frischem Lachs und Zwiebeln. Am Ende wählte ich Nummer 33a mit Tomaten, Mozzarella, frischem Rucola und Parmesan für 8 Euro.

Katrin hatte nicht zuviel versprochen. Es schmeckte göttlich!

Wer nicht unbedingt in einem gemütlichen Restaurant essen muss oder sich in Frankfurt etwas Feines mitnehmen möchte, um es zum Beispiel in einem nahen Park oder am Main zu füttern, der ist hier goldrichtig. Preis-Leistungs-Verhältnis: Knaller. Geschmack: Wie in Italien.

Da Cimino  
Adalber Straße 2960486  
Frankfurt am Main

---

## 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