

Geburtstagssause bei Backschaaf und Naschkatze mit Nusskuchen mit Chia und Tonka (vegan)



Anfang der Woche hatte ich Geburtstag. Schon wieder ein Lebensjahr vergangen, manchmal kann man es kaum glauben, wie schnell das geht. Da musste natürlich ein Geburtstagskuchen her, denn meine Eltern kamen für zwei Tage zum Feiern angereist!

Zeitgleich feiert die liebe Saskia vom Blog [Das Backschaaf](#) ihren Bloggeburtstag und ihrer Einladung zum Feiern komme ich natürlich zu gerne nach.

Was liegt dann also näher, als einfach zwei Feste zusammen zu legen?

Mein Geburtstagskuchen feiert also doppelt: Bei Naschkatze und beim Backschaaf und ich freue mich, dabei sein zu können! Happy Bloggeburtstag, liebe Saskia! =)



Neulich durfte ich die wunderschönen Backformen von [DEK Design](#) kennen lernen. [Tischler Karsten](#), bei dem ich neulich ein Schneidbrett aus Holz bei unserem Betriebsausflug anfertigte,

begeisterte sich bei mir für die Backformen und bei Detlef für meinen Blog. So wurde eine Kooperation geboren und ich freue mich sehr, Detlefs Formen aus glasiertem Steinzeug ausprobieren und euch vorstellen zu dürfen. Sind diese außergewöhnlichen Formen nicht toll?

Am meisten hat es mir der „Ammonit“ angetan, denn ich liebe Muscheln und war ja auch gerade am Meer in Urlaub. Also holte ich mir das Urlaubsfeeling mit dieser Backform ein bisschen zurück. Muschelkuchen gegen Meeressehnsucht.



Für eine große Kastenform, 1 Napfform oder 1 „Ammonit“form:

375 g Dinkelmehl
3 TL Backpulver
3 EL Chiasamen + 12 EL Wasser
180 g Kokosblütenzucker
etwas fein geriebene Tonkabohne
50 g geröstete Haselnüsse, fein gehackt/grob gemahlen
150 g Margarine
3/8 L (Pflanzen)Milch
ca. 100 g dunkle Kuvertüre zum Bestreichen

+ ein paar grob gehackte Haselnüsse als Dekoration

Die Chiasamen in einem Schüsselchen quellen lassen. Mehl und Backpulver mischen.

Die Milch mit der Margarine und dem Zucker sanft erwärmen, bis alles flüssig ist. Die Tonkabohne hinein reiben, die Chiasamen und das Mehl samt Nüssen dazu geben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Backform fetten und mit Gries ausstreuen. Den Teig hineinfüllen.

Ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann stürzen.

Die Kuvertüre schmelzen und über den Kuchen verteilen, die Nüsse dekorativ darüber streuen. [nurkochen]



Ich wünsche euch allen ein fabelhaftes Wochenende! Lasst es euch gut gehen und habt genussvolle Tage!
Eure Judith

Workshop bei Food-Fotografin Corinna Gisseman in Hamburg



Wie

ich euch schon berichtet habe, war ich Anfang August in [Hamburg](#). Der Grund war ein Food- Fotografie- Workshop bei [Corinna Gisseman](#), deren wunderschöne Fotos ich schon länger bei Facebook bewundere. Dort sah ich auch den Link zu diesem Workshop und meldete mich spontan an.

Ich habe es nicht bereut und sehr, sehr viel gelernt. Im ersten Teil des Tages bekamen wir Theorie und hilfreiche Tipps vom Profi, bevor wir zwei Mal selbst aktiv wurden, um das Gelernte umzusetzen. Zuerst entstanden Bilder im hellen Stil, dann welche im dark mood Stil. Letzteren hatte ich immer spannend gefunden, aber noch nie selbst umgesetzt und ich bin

noch immer begeistert, wie einfach es nach Corinnas Anleitung ist, mit ganz wenig Licht tolle Fotos zu machen, wenn man seine Kamera richtig einzustellen weiß!



Aufba

u und Modelle des hellen Bildstils

Beim Fotografieren arbeitete ich mit [Jenny](#) zusammen, die ich schon auf dem Weg zum Workshop traf. Wir nahmen uns für die Fotos Waffeln, Baisers und einen kleinen Kuchen vor.

Das Titelbild dieses Blogs zeigt die zwei Werke von Jenny und mir.

Corinna hat auf Facebook diese zwei Collagen geteilt, hier könnt ihr noch mal alle Werke des Tages zusammen sehen. Ist nicht jedes einzelne ganz großartig geworden?





Nicole vom Magazin Sweet Paul, die zusammen mit dem

Chefredakteur auch dabei war, hat einen schönen [Artikel](#) geschrieben und den Tag in Fotos festgehalten. Ich verweise euch also einfach mal weiter und kann jedem Interessierten an Food- Fotografie die Workshops nur ans Herz legen, die [Tina Tausendschön](#) und Patrick von [Ich mach's mir einfach](#) zusammen auf die Beine stellen!

Ich hoffe, ihr könnt bei meinen zukünftigen Fotos eine Entwicklung sehen. Mir selbst macht das Fotografieren jetzt auf jeden Fall noch mehr Spaß, ich bin entspannter dabei, denn Regenwetter macht mir nun nicht mehr so viel aus und ich erhalte mit wenigen Schüssen gute Bilder, die ich ohne viel Weiteres für euch bloggen kann. =)

Habt eine genussvolle Woche!
Eure Judith

**Blauer Himmel, blaues Meer:
Streifzug entlang der Côte
d'Azur durch Nizza und Cannes**



Es

waren paradiesische Tage. Blau wohin man blickte, der Himmel, das Meer. Die Sonne schien auf kleine Küstenorte mit ockergelben Häusern und glitzernden Buchten. Bougainvillea tupfte pinke Farbkleckse in pittoreske Straßenzüge.

Nach vielen Jahren hatten meine Brieffreundin Anika und ich es endlich geschafft, einmal wieder gemeinsam wegzufahren. Früher hatten wir das einmal im Jahr getan, es war sozusagen unser Jahrestreffen, während wir uns die restliche Zeit über nur schrieben. Dieses Jahr wollten wir es nicht nur schaffen, sondern auch ein Ziel mit Schönwettergarantie. Mit Nizza lagen wir da goldrichtig.

Vier ganze Tage hatten wir Zeit, um zum ersten Mal die Côte d'Azur zu erkunden. Bisher hatte ich zum Land Frankreich lediglich Paris, die Bretagne, die Normandie und das Elsass im Kopf, nun kam ich endlich in den ersehnten Süden.

Schon nach zwei Tagen wussten wir, hierher fahren wir noch einmal! Die Küste, die Örtchen, das Klima – alles ist wunderschön! Nicht zu vergessen das Essen!



In

Frankreich kann man generell sehr gut essen, egal in welcher Region und welche Spezialitäten. Nizza war früher italienisch und ich finde, das merkt man der Region an. Erstaunlich viele Restaurants sind italienisch oder bieten Pasta und Pizza an. Auch Eis gibt es reichlich. Wenn ihr in Nizza seid, müsst ihr unbedingt bei [Fenocchio](#) ein Eis essen! Diese Eisdiele hat eine unvorstellbar große Eistheke mit den verrücktesten und spannendsten Sorten, die ich je auf einem Haufen gesehen habe. Da gibt es Klatschmohn, Rosmarin, Salzkaramell, Schoko-Ingwer (sehr empfehlenswert), Avocado (nicht sonderlich aromatisch, aber mal was anderes), Schwarze Olive, Tomate Basilikum, Lavendel, Rose, Jasmin,... ich könnte ewig weitermachen.

Abends haben wir gerne einen Salat gegessen und natürlich musste auch mal ein Nizza-Salat sein. Einen sehr guten bekamen wir in der [Brasserie Le Gambetta](#). Auch der Italienische Salat mit Antipasti und Melone war sehr lecker und ebenso der Nachtisch. Wir wollten Crème brûlée haben, es gab jedoch nur Crème brûlée- Eis. Es war köstlich.



Eine weitere Spezialität der Region ist das Pan bagnat, was man wohl als „nasses/aufgeweichtes Brötchen“ übersetzen könnte. Es ist rund und mit Nizzasalat gefüllt. Wir haben uns eins mitgenommen für den Trip ans Cap Ferrat und es am Strand gegessen. Leider ist es eine leicht fettige Angelegenheit, so dass ans Fotografieren nach dem Auspacken nicht zu denken war.



Einen Tag fuhren wir mit dem Zug nach Cannes. Die Stadt eignet sich gut zum Shoppen und essen gehen, große Attraktivitäten, die man sich ansehen kann, bietet sie jedoch nicht. Der überdachte Markt ist sehr schön und dort gibt es auch Socca, eine Spezialität aus Kichererbsenmehl. Daraus wird auf

einer großen Metallplatte eine Art Crêpe gebacken, der in Stücke geschnitten wird. Leider haben wir es nicht geschafft, Socca zu probieren. Aber wir werden ja wieder kommen. =)

Unser Marco Polo Reiseführer empfahl eine kleine Crêperie im Zentrum, wo es auch Galettes, also Buchweizencrêpes, gibt. Dort aßen wir zu Mittag und ich kann La Galette de Marie sehr empfehlen. Diverse herzhaft gefüllte Galettes erschweren die Wahl und wer zum Dessert noch einen süßen Crêpe möchte, hat es nicht leichter. Dazu ist natürlich eine Karaffe Cidre ein Muss, der in den traditionellen Tassen serviert wird. In französischen Restaurants kann man übrigens immer eine kostenlose Karaffe stilles Wasser (une caraffe d'eau) bestellen! Dann kann man sich ein Weinchen oder ein bisschen Cidre zum Essen gleich nochmal so gut gönnen! ;)



Vor Cannes liegt die [Insel Sainte Marguerite](#), die auf jeden Fall einen Besuch wert ist. Sie ist unbewohnt und die vielen Touristen und Einheimischen, die jeden Tag mit der Fähre übersetzen, verlaufen sich in den Kiefernwäldern, so dass man dort Ruhe abseits des Trubels finden kann. Außerdem gibt es zauberhafte Badebuchten mit Felsen, Kiefern und sogar Versorgung: Ein kleines Bötchen fährt die Küste entlang und verkauft vom Boot aus Eis, Getränke und Kaffee an die Badenden.



Ein

Higlight war für uns auch der letzte Tag, an dem wir noch einmal zum Cap Ferrat fahren. Dort liegt die [Villa Ephrussi de Rothschild](#) auf einem Hügel mit Rundumblick aufs Meer und umgeben von einem der schönsten Gärten, die ich je gesehen habe. Neun Gärten vereint dieser Park, darunter ein japanischer, ein florentinischer und ein spanischer Teil. Im Wasserbecken vor dem Haus gibt es musikbegleitete Wasserspiele und das Haus selbst platzt fast vor lauter Kunstwerken, Möbeln verschiedener Epochen und Sammlungen von Porzellan, chinesischer Seide und Wandteppichen. Die Baroness Béatrice de Rothschild ließ dieses Anwesen als Sommerresidenz erbauen und brachte darin viele Kunstwerke unter, die sie während diverser Reisen erwarb. Wer sich für Architektur, Stilepochen, Kunst und Gärten interessiert, muss dieses Anwesen einmal gesehen haben! Ich werde auf jeden Fall noch einmal hinfahren.

Mit diesen Eindrücken aus Südfrankreich konnte ich euch hoffentlich etwas über diese Region erzählen, das ihr noch nicht wusstet oder kanntet und ordentlich Reiselust und Appetit auf Südfrankreich machen. Als Reiseziel lohnt sie sich!

Habt eine genussvolle Zeit, ihr Lieben,
eure Judith

Food-Trucks und Barista-Kaffee. Street Food Session und Café Baristahaus in Hamburg



Hallo

ihr Lieben,
es ist eine Weile her, ich weiß. Aber wie angekündigt war ich im Urlaub, und zwar gleich doppelt gemoppelt. Auf ein langes Wochenende in Hamburg folgte eine kurze Woche in Nizza und dazwischen steuerte ich nur für einen Tag Auspacken/Einpacken den heimatlichen Hafen an. Gestern bin ich nun von der atemberaubend schönen Côte d'Azur heimgekehrt.
Bevor ich euch ein bisschen von Nizza erzähle, möchte ich aber – chronologisch korrekt – erstmal Hamburg aufarbeiten. =)



Einma

l war ich bereits in der Stadt, die von Alster und Elbe durchzogen, so viel Wasser bietet und in die ich mich ganz überraschend ein bisschen verliebt hatte damals. Eigentlich bin ich ein Südmensch, liebe Italien, Wärme und mediterranes Lebensgefühl. Aber Hamburgs Offenheit, das viele Grün und Wasser und natürlich die architektonische Schönheit verzauberten mich. Damals hatte ich die Chance, bei der Essen&Trinken ein Praktikum zu machen und verband das Gespräch in der Redaktion mit einem ersten Sightseeing. Aus dem Praktikum wurde leider leider nichts, aber ich war mir sicher, dass ich noch mal nach Hamburg wollte!

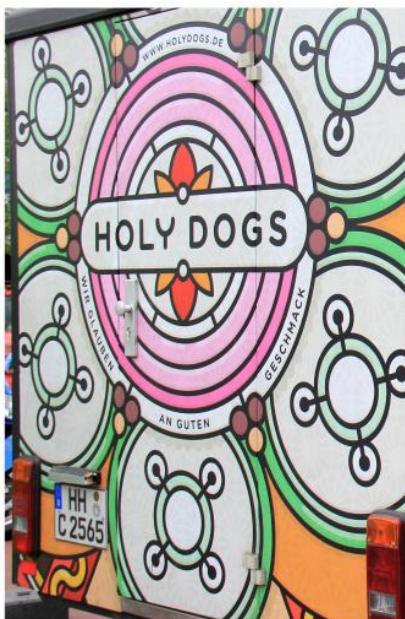
Neulich sah ich den Link zu einem Food-Fotoworkshop bei facebook und, so ganz impulsiv, machte ich „klick“ und zack war ich angemeldet. Hups. Hamburg, mhm, nicht so ganz um die Ecke. Eher einmal durch Deutschland – für einen Tagesworkshop? Ach, egal, Hamburg im Sommer! Da mache ich doch ein langes Urlaubswochenende draus!

Gedacht, getan und so buchte ich gleich noch das Bahnticket und ein Zimmerchen über Airbnb bei Barbara und freute mich auf tolle Leute, spannende neue Eindrücke und vor allem viel Insiderwissen von einer großartigen Food-Fotografin.



Hambu

rg zeigte sich bei trockenem, warmem Wetter von der schönsten Seite. Donnerstags ist in St. Pauli immer Street Food Session. Auf einem Platz versammeln sich zahlreiche Foodtrucks und begeistern Genussmenschen mit ihren Kreationen, die man an Biertischen gemütlich genießen kann.



Ich

probierte einen regionalen, biologischen Hot Dog der Holy Dogs, der statt Wiener eine Hackfleisch“wurst“ enthielt und mit Chili aufgepeppt war. Den Nachtisch bildete eine Waffel mit Banane und Nutella von Frau Waffel, die auch herz hafte Waffelkreationen anbietet. Beides war sehr empfehlenswert!



Mein erster Kaffee am Morgen danach leider nicht. Solch einen miserablen Kaffee habe ich lange nicht mehr gehabt! Dafür stieß ich jedoch zufällig beim Herumspazieren auf ein Café namens [Baristahaus](#). Da muss es guten Kaffee geben, dachte ich mir und lief hinein. Im Baristahaus bekommt man gängige Kaffeespezialitäten außergewöhnlich gut zubereitet. Die vollendete Latte Art krönt den wundervollen Geschmack und schafft so perfekte Kaffeemomente. Mein Cappuccino war eine absolute Entschädigung für den Kaffee am Morgen und am Tag danach beschloss ich, dort auch das Frühstück zu testen.



Es gibt mehrere klassische Frühstücksvarianten, aber auch ganz

trendgemäß gesunde Bowls mit Superfood-Zutaten und viel Obst. Mittags kann man sich aus den paar herzhaften Angeboten eine Stärkung aussuchen, einen gesunden Smoothie süffeln oder einen feinen Kuchen genießen. Alles, was ich bei anderen zu sehen bekam, sah sehr gut aus!

Ich wählte ein süßes Frühstück mit Croissants, süßen Aufstrichen, Joghurt, Obst, Müsli und Orangensaft. Alles war sehr liebevoll auf einem Holzbrett angerichtet. Die Fruchtaufstriche waren selbst gemacht, das Obst mit Blüten dekoriert und alles sehr lecker. Ein bisschen viel Aufstrich für die 2 Croissants war es für mich, aber ansonsten kann ich gar nichts bemängeln.

Am nächsten Tag kam ich wieder, das sagt, denke ich, alles. =)



Die Atmosphäre ist sehr persönlich, man merkt, dass viele Stammgäste sind und man kann sowohl innen als auch draußen sehr schön und gemütlich sitzen. Das Café gibt es nun seit ca. einem Dreivierteljahr und wird vor allem von Einheimischen der Umgebung besucht. Touristen wie ich verirren sich sicher selten in diese Straße, sie sollten es jedoch tun, wenn sie gerade in Eppendorf sind! =)



Man kann im Baristahaus auch [Kurse](#) machen und selbst lernen, solch einen schönen Cappuccino zu zaubern, wie ich ihn dort bekam.

Wenn ich wieder in Hamburg bin, komme ich sehr gerne wieder auf einen guten Kaffee vorbei!

Wenn ihr Tipps zu kleinen, feinen und originellen Cafés habt, freue ich mich immer, wenn ihr mir schreibt! Wer weiß, wo ich als nächstes hinfahre und dann dort einen Insidertipp zu haben, ist immer prima!

Ich hoffe, viele von euch konnten auch in Urlaub fahren oder wenigstens zu Hause den Sommer in vollen Zügen genießen (trotz kleiner Kälteeinbrüche)!

Habt genussvolle Tage,
eure Judith

Edle Holzschnidebretter

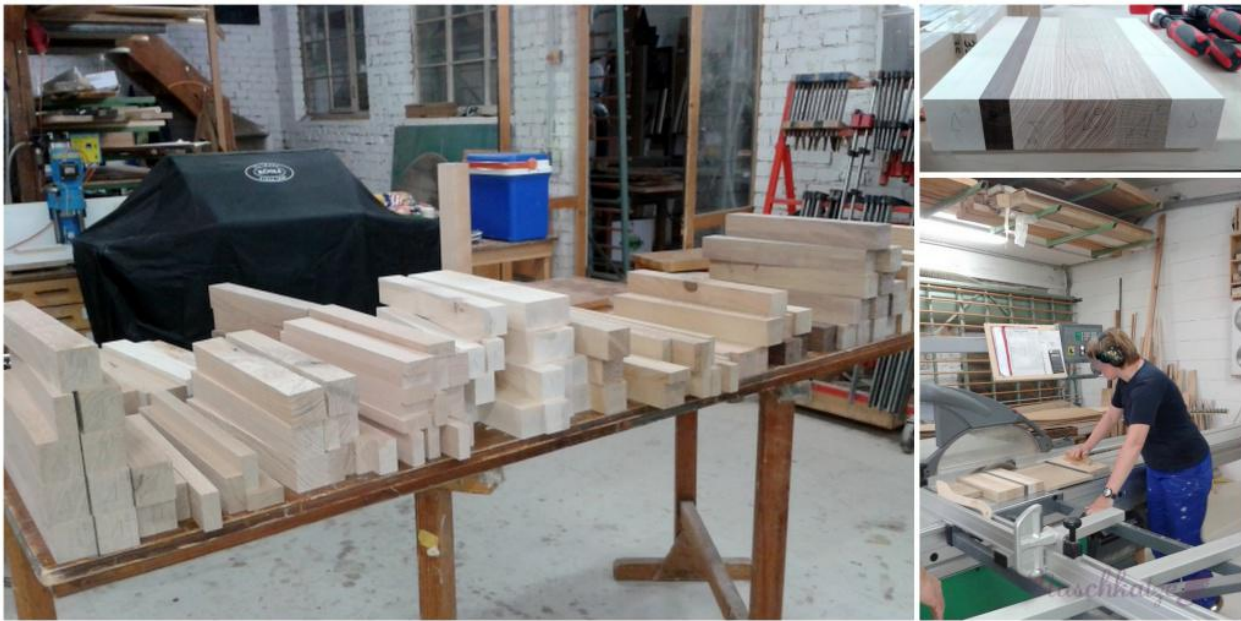
selbst machen– Bericht von unserem Betriebs-Workshop

Schon vor Monaten kam unser Chef zu uns: „Haltet euch bitte den 2. Juli frei.“ Was er denn mit uns vorhätte, wollten wir natürlich wissen. Da lehnte er sich grinsend zurück und erklärte: „Das wird schön!“

Damit konnten wir natürlich nicht viel anfangen und mehr war aus ihm auch nicht heraus zu kriegen. In den darauf folgenden Wochen wurde also viel und ausführlich spekuliert, denn wir sind ein neugieriges Volk und vor allem für Kollege Christoph und mich war es eine harte Zeit – Unwissenheit ist doof.

Schließlich war es jedoch so weit und wir trafen uns letzten Samstagmorgen gegen 9 in einer Straße mit schwer zu findender Hausnummer. Von dort ging es einige Schritte weiter in einen Hinterhof – wo sich eine kleine Tischlerei versteckte! [Karsten Schillings](#) und sein Kollege Martin warteten bereits auf uns und verrieten uns dann auch endlich, was auf dem Plan stand: Eigene Schneidebretter aus Hirnholz bauen. Ich wollte ja schon immer mal was mit Holz machen und freute mich dementsprechend sehr. Dass es dann –zumindest am Rande – auch noch etwas Kulinarisches war, fand ich großartig.

Drinne bekamen wir Sicherheitsschuhe verpasst, dann ging es auch schon los. Karsten erzählte uns etwas über die verschiedenen Holzsorten, die auf einem großen Tisch lagen und zeigte „Farbproben“ dieser Hölzer. So genanntes Hirnholz hat die Eigenschaft, besonders robust zu sein, wodurch es sich natürlich prima für Holzbretter eignet, die man mit Messern traktiert. Kurioserweise werden die Messer dabei jedoch mehr geschont als bei normalen Brettern.



Die

größte Herausforderung gleich zu Beginn: Das Kreative

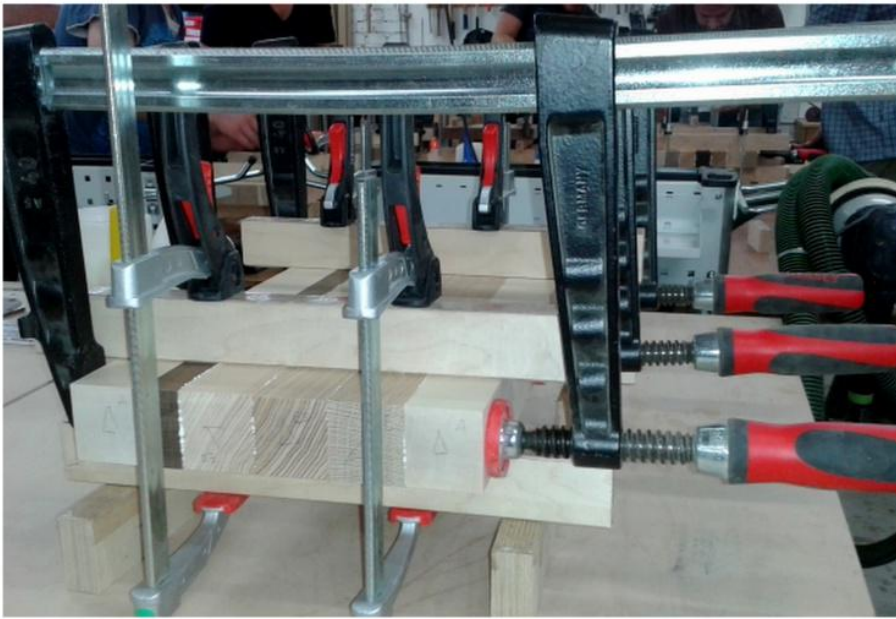
Am schwierigsten war es, sich aus diesem großen Angebot schöner Hölzer welche auszusuchen und diese dann in ansprechender Reihenfolge zu kombinieren. Wir legten die langen Holzrechtecke nebeneinander und achteten dabei auf den Anschnitt, denn dieser würde später nach oben zeigen und das Muster bilden.

Nach gut einer halben Stunde Hin- und Herschieben, Beraten, Austauschen und schließlich Entscheidungsfindung war jeder mit seinem Ergebnis zufrieden.

Das Leimen

Nun ging es ans Leimen der Hölzer. Nachdem Karsten es einmal gezeigt und vorgemacht hatte, war es kein Hexenwerk und so wurde gepinselt, gedreht, aneinander gedrückt und schließlich mit Klemm – und Schraubzwingen fixiert. Die erste Etappe war geschafft – Zeit für Frühstückspause, denn der Leim musste ja erst mal trocknen.

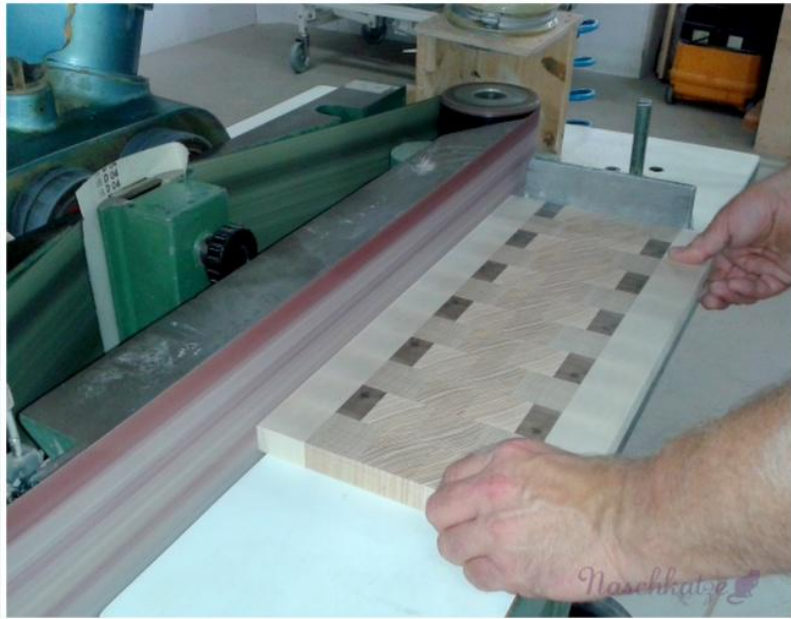
Wir wurden wunderbar verwöhnt an diesem Tag! Zum Frühstück gab es Kaffee mit Milchschaum, frische Brötchen, Croissants und Hefezopf, Schinken und Käse aus Westfalen und tolle selbst gemachte Marmeladen.



Danac

h ging es gestärkt zurück ans Werk. Die Zwingen wurden gelöst, der überschüssige Leim abgekratzt und dann wurde gesägt. Quer zum Anschnitt und zu den Fasern der Hölzer sägten wir gleichmäßige Scheiben aus unserem geleimten Brett. Diese drehten wir einmal herum und hatten nun zum zweiten Mal die kreative Qual der Wahl: Welches Muster sollte entstehen?

In der gewählten Reihenfolge wurde dann zum zweiten Mal geleimt und fixiert. Zeit fürs Mittagessen! Es gab frisch gegrillte Burger mit herzhaft gewürztem Fleisch aus Westfalen, dazu selbst gemachte Saucen, eingelegte Gemüse und kross gebratenen Speck. Köstlich! Während des Essens gab Karsten Anekdoten aus seinem Berufsleben zum Besten und wir amüsierten uns prächtig. Generell war der Tag unglaublich heiter und sowohl Karsten als auch Martin sind total sympathische Leute, die auf lockere und humorvolle Art ihr Handwerk und Wissen vermitteln.



Schwe

res Gerät

„Ein Großteil der Arbeit in der Schreinerei ist Schleifen“, erfuhren wir – auch am eigenen Leib. Das zum zweiten Mal geleimte Brett, das nun schon sein Muster erkennen ließ, wurde nun von allen Seiten hübsch gemacht. Die Seiten wurden geschliffen, die Flächen begradigt und dann ebenfalls geschliffen. Dazu kamen erst einmal große Maschinen zum Einsatz, die uns viel Arbeit abnahmen. Mehrmals wurden die großen Rollen aus Schleifpapier gewechselt und dann marschierten wir in Entenformation zur einen Seite, steckten unsere Bretter in das Ungetüm aus den 80er Jahren und trabten dann um die Maschine herum, wo wir sie wieder in Empfang nahmen. Nach jeder Runde wurde das Brett glatter und umso mehr wurde gestreichelt und bewundert.

Schließlich ging es wieder zu den Arbeitsplätzen und die Handarbeit begann.



Das

Kontemplative

Vier Schleifpapiere lagen bereit und jeder schnappte sich sein Schleifgerät und ließ es mit jedem Schleifpapier zweimal über jede Seite des Brettes gleiten. Nun merkten wir, was Martin gemeint hatte, als er sagte, Schleifen fände er so kontemplativ. Man schaltet ab oder denkt ruhig vor sich hin, während man mit dem Schleifer scheinbar endlose Bahnen über sein Holz zieht. Solch eine Arbeit erdet und beruhigt. Schneller zu arbeiten, bringt nichts – hier braucht alles seine Zeit. Und so war jeder ganz bei sich und seinem Werk, als wir mit dicken Ohrschützern auf dem Kopf unsere Bretter babypopoweich schliffen.

Das Ergebnis ließ sich sehen – und vor allem fühlen. Wie weich Holz sein kann! Und wie gut man auf einmal die Maserung sieht, wenn es so schön geschliffen ist!

Wir waren alle restlos begeistert von unseren Brettern und bewunderten ausgiebig unsere Ergebnisse.



Die

finale Ölung

Ganz zum Schluss kam sozusagen die finale Geburt der Werke: Die Holzbretter wurden mit Olivenöl zum Leben erweckt. Das war wie Licht anmachen, denn die Farben der Hölzer begannen urplötzlich zu leuchten. Ein unglaublicher Moment, indem das Brett zum Leben erwacht.

Wenn ihr nach Ideen für einen Betriebsausflug oder ein besonderes Geschenk sucht, kann ich nur jedem sehr ans Herz legen, Karstens [Workshops](#) zu buchen! Man kann mit dem studierten Pädagogen und Tischlermeister auch eigene Möbel bauen oder sich eigene Ideen verwirklichen lassen. Schaut mal bei ihm vorbei und lasst euch inspirieren.

Noch Tage nach diesem großartigen Workshop freue ich mich über diesen schönen Betriebsausflug und mein Schneidebrett.

Danke an alle Beteiligten für diesen fantastischen Tag!

Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen, solch einen Tag auch einmal zu erleben und wünsche euch allen eine sonnige und genussvolle Woche!

Eure Judith ♥