

Kulinarisch weltreisen in Konstanz: Das Holly's



Letzt
es Wochenende waren wir im Kurzurlaub am Bodensee. Schon im letzten Jahr hatten Naschkater und ich vor, ein langes Wochenende weg zu fahren. Italien war für Herbst angedacht, aber irgendwie klappte es nicht. Nun haben wir im Frühjahr beide ein berufliches Projekt abgeschlossen und fanden, das wäre nun der perfekte Zeitpunkt, um uns beide mit ein paar entspannten Tagen zu verwöhnen. Unsere Ferienwohnung in Stockach war für diesen Zweck genau richtig, denn sie lag ruhig, hatte alles, was man braucht und sogar ein Schwedenofen stand im Wohnzimmer. Das Wetter spielte leider weniger mit, denn es regnete die meiste Zeit und war nasskalt. Dazu kam eine fiese Katzen-Erkältung, die mich aus der Bahn warf – es wurde also ein mehr als ruhiger Urlaub und (deswegen war auch die Woche bisher so ruhig auf dem Blog – ich hatte schlicht keine Energie für etwas anderes als die Arbeit übrig).



Ein

paar Ausflüge machten wir aber doch – in gemäßigtem Tempo. Wir schauten uns Meersburg an, wo wir Sonja, eine Freundin aus Freiburg, trafen, die dort aufgewachsen ist. Auf dem Rückweg machten wir noch in Überlingen halt, wo es einen schönen Stadtgarten gibt und eine Nudelmanufaktur mit allerlei spannenden Sorten. Saisonal bedingt gibt es zurzeit Bärlauchnudeln oder auch welche mit Knoblauch, Steinpilzen oder gleich die ganz bunten Mischungen. Auch ohne speziellen Geschmack, dafür in lustigen Formen und mit einfallsreichen Namen – für jeden ist etwas dabei. Zudem ist die Manufaktur ein Integrationsbetrieb, was ich immer super finde. Falls ihr mal am Überlinger Eck des Bodensees seid und ein besonderes Mitbringsel braucht (für andere oder auch euch selbst ;)), dem sei dieser Laden ans Herz gelegt. Es gibt dort auch einmal im Monat, am ersten Wochenende, Führungen durch die Produktion. Das steht auf meiner Liste für den nächsten Besuch am See, wenn es sich einrichten lässt. =)



Am

Sonntag rissen dann endlich die Regenwolken auf und die Sonne setzte sich durch. Es war zwar unser Abreisetag, aber wir entschlossen uns zu einem Schlenker und fuhren noch nach Konstanz. Dort aßen wir direkt am Rhein zu Mittag, und zwar im [Holly's](#). Dieses einzigartige Restaurant fand ich eher zufällig über Kolleginnen: [Ina](#) postete bei instagram ein Foto des hübschen Fliesenbodens und schrieb dazu, wo das ist. Aha, dachte ich, nach Konstanz wollen wir doch, das schauen wir uns an. Als eine andere Bloggerin noch kommentierte, wie toll es da sei, war die Sache entschieden.



Und

da ich euch davon berichte, hat es sich ja auch gelohnt! =)

Das Holly's ist schon allein wegen seiner Einrichtung einen Besuch wert. Bis ins letzte Eckchen durchgezogen wurde der originelle Vintage-Stil des Ladens und es gibt viel zu schauen. Bunte Fliesen, die an Südspanien denken lassen, zieren den Boden; Wellblechstücke und alte Holztüren aus aller Welt hängen unter der Decke. Regale mit Dosen, Geschirr und allerhand Dekoartikeln nehmen die eine Wand des großen Raumes ein. An einer anderen sieht man durch eine große Glasscheibe in die Küche, wo die Mannschaft mit lustigen Käppchen auf dem Kopf (sie erinnerten mich an Baskenmützen) die Leckereien zubereitet.



Der Service war effizient, aufmerksam und freundlich, Fragen wurden kompetent beantwortet und das Essen kam fix, obwohl schon einige Besucher da waren.

Schwierig war nur, sich aus dieser vielfältigen, bunten und internationalen [Karte](#) etwas auszuwählen. Asiatische Currys stehen in Konkurrenz zu kreativ belegten Flammkuchen, frische Burger mit Pommes und Cole Slaw klingen genauso verheißungsvoll wie Pastagerichte, Steaks oder Ofenkartoffeln mit diversen Dipps. Auch die süße Karte für Naschkatzen klingt gut, da gibt es nämlich Brownies, Trilogien von Schoki und auch Eis.



Wir

wählten beide Burger, offenbar sind wir noch immer in der Burger-Phase, die die [Burger Bibel](#) ausgelöst hat. Die pflanzlichen Zutaten im Holly's kommen, sofern möglich, von der benachbarten Insel Reichenau oder der Region, was ich immer klasse finde, denn das bedeutet kurze Wege und Frische! Die Wurstwaren kommen vom lokalen Metzger vor Ort und das Fleisch aus Freilandhaltung und für die Steaks und Burger werden laut Karte nur beste südamerikanische Hochlandrinder verwendet. Zu den Burgern gab es leckere Fritten und einen guten Cole Slaw, der mich diese Woche dazu inspirierte, welchen selbst zu machen.

Fazit: Empfehlenswertes Preis-Leistungs-Verhältnis. Und lecker. =)

Eine schöne Beschreibung der Philosophie des Holly's findet man auf seiner homepage: *Holly's versteht sich nicht als klassische Gastronomie.*

Holly's ist ein Ort, an dem Ihr Euch treffen werdet.

Holly's ist Wohnzimmer, Coffice, Lounge, Sonnenterrasse, Rückzugsraum, Meetingpoint, Heimat ...

Holly's ist Deine Welt.

Wir freuen uns, Euch im Holly's mit auf kulinarische Weltreise zu nehmen. So lautet unser Küchenmotto. Im Holly's gibt es die Lieblingsgerichte aus aller Herren Ländern, z.B. das Green Curry aus Bali, der New-York Cheeseburger, die Pasta al dente

wie im Urlaub in Florenz oder das Chili con Carne so feurig wie beim Springbreak in Tiyuana. Holly's is(s)t Sehnsucht! Tische, Stühle, Dekoration und Bodenbeläge – bei Holly's tragen alle Elemente Geschichte in sich. Neu Delhi, Jakarta, New York und an vielen anderen Orten haben wir die Einrichtung für Holly's zusammengetragen. Dadurch entsteht diese einzigartige, weltoffene Atmosphäre. Und das Beste daran: alle Möbelstücke könnt Ihr auch direkt im Holly's Lifestyle Shop erwerben. Holly's to take away!

Ich finde, dieser Vorsatz wurde erfüllt und man fühlt sich mehr als wohl dort. Im Sommer kann man draußen auf der großen Terrasse über den Rhein in Richtung Konstanzer Altstadt schauen und die Sonne genießen. Nach dem Essen bummelt man an der Rheinpromenade entlang zur Brücke, die ins Zentrum führt und spaziert durch die Gässchen der Altstadt. Auf jeden Fall ein tolles Urlaubsziel, wenn man an einem besonderen Ort speisen möchte!



Habt noch ein schönes Wochenende, ihr Lieben! Ich hoffe, die Sonne kommt noch durch und ihr habt sonnige und natürlich genussreiche Tage! =)
Eure Judith

Restaurant Goldberg in Bissersheim, Pfalz: Ein kleines kulinarisches Juwel

*** Das Goldberg hat leider aus privaten Gründen geschlossen

*** Ob es noch einmal öffnen wird, ist unklar ***



Neuli

ch war ich zusammen mit meinen Eltern das zweite Mal zu Gast im [Restaurant Goldberg](#) in Bissersheim und ich war so begeistert von allem, dass ich euch von diesem Genussort berichten muss!



Im

Goldberg wird man nicht nur herzlich und individuell bewirtet, sondern auch großartig bekocht. Das kulinarische Juwel – oder sollte ich Goldnugget sagen? – hat nur am Wochenende geöffnet. An diesen Tagen stecken die Besitzer dann aber ihr ganzes Herz in ihre Gerichte und die hübschen Räumlichkeiten, in denen man sich als Gast sofort wohl fühlt. Im Sommer kann man in einem wunderschönen Garten sitzen, drinnen hat man die Wahl zwischen einer Art Kellergewölbe und dem Raum unterm Dach. Beide sind ansprechend gestaltet und liebevoll eingedeckt und dekoriert.



Begrü

ßt wird man meist von einem grauen Hund, der scheinbar den halben Tag lang vor der Tür des Restaurants liegt und nach

draußen schaut. Wartet er auf seine Spaziergänge? Wir fanden ihn jedenfalls ganz herzallerliebste.



Serviert werden saisonale, „gehobene aber nicht abgehobene“ Gerichte mit mediterranem Touch. Kreativ ist auch die Anrichtung auf dem Teller. Man hat Kunst für die Augen vor sich und ab dem ersten Bissen Geschmackskunst auf der Zunge. Im Goldberg wird ohne künstliche Zutaten gekocht, mit viel frischen Kräutern, reinen Gewürzen und frischen, saisonalen Zutaten. Das Gemüse sei fast ausschließlich Bio-Gemüse, verrät uns der Koch. Das konventionelle schmecke einfach nicht so aromatisch. Der Fisch kommt aus nachhaltiger, MSC-kontrollierter Fischerei und das Fleisch nicht aus Massentierhaltung. Man merkt, dass die Güte der Rohstoffe hier eine wichtige Rolle spielt, was ich persönlich großartig finde, denn genauso denke und kaufe auch ich.



Und

dass hier gute Zutaten verwertet und mit Passion verarbeitet werden, schmeckt man!

Die Gemüse-Quiche als Gruß aus der Küche ist der leckere Auftakt. Dann folgen Feldsalate mit und ohne Speck an leichtem Joghurtdressing mit Baguette, gefolgt von unseren Hauptgerichten: Lamm und Fisch (jeweils mit mediterranem Gemüse und goldgelben Bratkartoffeln) sowie ein vegetarisches Risotto mit Pilzen.

Ich denke, die Bilder sprechen für sich: So wie es aussah, so hat es geschmeckt.



Das

große Finale bildete der Dessertteller für zwei, von uns

dreien verspeist bis auf den letzten Krümel. (Beweis auf den Fotos: Vorher – Nachher =)) Traumhafte Schokomousse, Gewürzkirschen mit genialem Walnussparfait und fruchtiges Himbeersorbet mit Prosecco. Wir waren im Himmel.



Wenn ihr ebenfalls himmlisch speisen wollt und in der Pfalz unterwegs seid – oder dort lebt – dann kann ich euch dieses herzliche und köstliche Restaurant nur ans Herz legen. Ich wünsche ihm, dass es jedes Wochenende aus allen Nähten platzt! =)

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith ♥



Bis

bald, Goldberg! =)

Wohnliche Suppenbar in Landau: Suppe mag Brot

Von meinem ersten Teil des Ausflugs nach Landau mit Natalie habe ich euch ja schon berichtet. (Ins Parezzo geht's [hier entlang](#).) Heute will ich euch von unserem Abendessen bei „[Suppe mag Brot](#)“ berichten.

Das gemütliche Lokal liegt nicht direkt im Stadtzentrum, sondern in einem ruhigen Viertel Richtung Landesgartenschau-Gelände, wo zurzeit viel gebaut wird.



Als

wir bei „Suppe mag Brot“ ankamen, war der Laden rappellvoll und so machten wir noch einen kleinen Spaziergang in Richtung Gartenschau-Gelände und Neubaugebiet, wo viele Stadtvillen und moderne Doppelhaushälften entstehen. Dazwischen findet man auch das ein oder andere Architektenhaus in außergewöhnlicher Form und Bauweise.

„Suppe mag Brot“ begeisterte mich sofort. Die Suppenbar befindet sich in einem alten Haus mit großen, halbrunden Fenstern zur Straße hin. Nach hinten gibt es laut Natalie einen Innenhof, wo man im Sommer sehr schön sitzen kann. Da es schon dunkel war, konnte ich den leider nicht sehen.

Innen gibt es zwei sehr gemütlich eingerichtete Räume mit vielen alten Möbeln aus Omas Zeiten, kombiniert mit hellen Holztischen und einer zartblau lackierten Theke.



Dort bekommt man diverse Tagessuppen, viele davon vegan, mit einer großen Scheibe selbstgebackenem Brot dazu. Es gibt auch Salate, die man sich zusammenstellen kann, und mehrere Soßen zur Auswahl. Aufstriche mit Brot werden ebenfalls angeboten, auch davon sind einige vegan. Eine große rote Espressomaschine verheißt guten Kaffee (ich konnte ihn abends leider nicht mehr probieren) und um die Ecke machen in einer Vitrine Kuchen, Kekse oder Brownies Lust auf Nachtisch.



Nach kurzem Warten im Stehen konnten wir dann einen Platz ergattern und entschieden uns für Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und veganem Chili sin Carne, dazu kleine Beilagensalate. Letztere

waren frisch und lecker, mit Karottenstreifchen und gerösteten Kernen getoppt. Auch die Suppen schmeckten sehr gut und das fluffig-leckere Brot aus der Bio-Bäckerei Löwenzahn war ein Genuss.



Wir genossen unsere leckeren Gerichte und unsere Augen hatten danach so einiges zu entdecken. In den Regalen hinter der Theke standen fröhlich bunte Teesorten. Hinter uns an der Wand hingen schöne alte Obstkisten. Es herrschte ein reges Stimmengewirr in der Suppenbar, offenbar ist es ein beliebter Treffpunkt von Menschen jeden Alters, die in gemütlicher Atmosphäre Leckeres aus regionalen und saisonalen Zutaten genießen möchten. Ein Teil der Einnahmen jeder Suppe kommt einem sozialen Projekt zugute, das die Gäste selbst bestimmen dürfen.

Als Nachtisch wählte ich nach langer Entscheidungsnot einen Brownie, der unglaublich schokoladig war, den ich mir zum Teil jedoch einpacken musste, so mächtig war er.



Über diesen Genusssort stolpert man nicht zufällig, wenn man in Landau ist. Er ist somit ein Geheimtipp, der sicher hauptsächlich von Einheimischen besucht wird. Ihn anzusteuern lohnt sich auf jeden Fall, wenn man lecker und frisch essen möchte. Die Bar ist kreativ und jung aufgemacht und dabei so gemütlich, dass man sie zu seinem zweiten Wohnzimmer machen möchte. Ein Ort zum Wohlfühlen und Verweilen.

Ich möchte auf jeden Fall noch einmal hin und bin schon gespannt, was für kreative Suppenkreationen es nächstes Mal geben wird.

Schaut dort mal vorbei, denn Landau ist eine nette Stadt für eine Stippvisite und diese Bar mal eine andere, außergewöhnliche Adresse zum Essen.

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Einfach besonders: Das Parezzo in Landau

Du betrittst einen Ort und weißt sofort, hier bist du richtig. Kennt ihr das Gefühl? So ging es mir letzte Woche in Landau, als ich Parezz' Welt kennen lernte.

Schon länger schwärmte meine Freundin Natalie von ihrem Stammcafé [Parezzo](#) in Landau, wo sie in den letzten Jahren viele ihrer Mittagspausen verbrachte, und von „Suppe mag Brot“, einer Mischung aus Suppenbar und Café. Wir planten, beides bei einem gemeinsamen Ausflug zu besuchen und zu Weihnachten schenkte sie mir für diesen Anlass einen Gutschein. Neulich brauchte ich dann ein wenig Heimatluft und fuhr für ein Wochenende in die Pfalz – perfekter Moment für einen Zwischenstopp in Landau.



Das

Parezzo ist modern und schlicht eingerichtet, doch trotzdem beginnen Genießeraugen aus mehreren Gründen sofort zu leuchten, wenn sie einen ersten Blick durch das Café gleiten lassen: Wunderschöne Espressomaschinen aus dem Hause Elektra stehen im Fenster und hinter der Theke, feinste Pralinen liegen in einer Vitrine, noch feinere Törtchen von [Rebert](#) aus

Wissembourg in einer anderen. Das Genießerherz schlägt höher. Man weiß gar nicht, wohin zuerst schauen! Wir wurden gleich persönlich vom Gründer Parez begrüßt und direkt kam die Frage: Neue Kollegin? Natalie verneinte und erklärte, wer ich bin und nicht nur Parez wurde neugierig auf meinen Blog, sondern auch Rheinländer und Wahl-Pfälzer Andreas am Nebentisch begann sofort ein angeregtes Gespräch mit uns. Bei entspanntem „Du“ unterhielt man sich über Reisen, Essen, Sprachen.

Ich mag solche persönlichen Orte, wo Stammkunden wie auch Neukunden herzlich empfangen werden und das Wort „Gastfreundlichkeit“ noch eine Bedeutung hat. Cafés oder andere Genussorte stelle ich euch ja nur vor, wenn sie mich überzeugen, durch besonders gute Qualität, Herzlichkeit, Individualität. All das fand ich im Parezzo. Dort wird der Kaffee selbst geröstet und man nimmt auch einen feinen Röstduft in den Räumen wahr. Neben gutem Café kann man süße Köstlichkeiten genießen oder auch mit einem Frühstück in den Tag starten.



Ich muss gestehen: Cafébesitzer Parez begeisterte mich. Seit neun Jahren gibt es nun sein Café, das fester Bestandteil von Landau geworden ist. Davor war er beruflich in ganz anderen Bereichen unterwegs, machte dann eine Ausbildung bei Rebert (einer DER Pâtissiers im Elsaß!), wurde Kaffeeröster und

Sommelier. Was kann dieser Mann nicht, fragte ich mich spätestens, als er uns ein Foto von sich beim Kunstturnen zeigte. Seine Leidenschaften fließen in seinem Geschäft zusammen und wenn man sich mit ihm unterhält, merkt man das auch.

Vor allem aber ist er ein bodenständiger, passionierter Genussmensch wie ich und ich glaube, das verband uns sofort. Ich spürte eine unterschwellige Vertrautheit bei unserem Treffen und kam erst später darauf, wieso, als ich die Fotos durchsah: Perez hat eine gewisse Ähnlichkeit mit meinem lieben Opa in jungen Jahren. Und ich hoffe, er sieht das als Kompliment, denn mein Opa war der größte Genießer, denn ich kenne und ein hervorragender Geschäftsmann außerdem – die beiden sind sich darin also sehr ähnlich. =)

Ich werde jedenfalls versuchen, häufiger einen Zwischenstopp in Landau einzulegen, wenn ich in die Heimat fahre und hoffe, in Perez einen neuen Genuss-Freund gefunden zu haben, mit dem ich in Zukunft öfter mal einen Kaffee zusammen trinke.



Danke

, liebe Natalie, für den Ausflug nach Landau und dafür, dass du dein Stammcafé mit mir geteilt hast!

Ich freue mich auf Teil 2 unseres Abends im „[Suppe mag Brot](#)“, von dem ich hoffentlich in einigen Tagen berichten kann.

Falls ihr, liebe Leser, nach Landau kommen solltet: Schaut im

Parezzo vorbei! (Und sagt Parez liebe Grüße von mir, wenn ihr ihn seht!) =)
Habt eine genussvolle Restwoche,
eure Judith

Stimmungsvoller Neckar: Ein genussreicher Abend im Bootshaus Mannheim



Letzt
es Jahr ergab es sich ja ganz zufällig, dass ich die
Hochzeitsmesse im [Mannheimer Bootshaus](#) besuchte. Dieses Jahr
wurde ich von Linda eingeladen, doch wieder vorbei zu schauen.
Bei der Messe 2015 gewann ich in der Tombola ein Dinner im
Bootshaus und wollte seitdem die dortige Küche testen. Leider
schafften Naschkater und ich es bisher nie, diesen Gutschein
einzulösen. Die Einladung war meine Gelegenheit, die ich beim
Schopfe packte: Ich wollte die [Messe](#) mit einem Abendessen
verbinden. In Sarah, einer lieben Kindergartenfreundin, fand

ich eine begeisterte Begleitung und so machten wir uns einen schönen Abend.



Da ich etwas früher da war, spazierte ich noch ein bisschen am Neckar entlang und genoss das schöne Abendlicht. Das Bootshaus liegt sehr idyllisch direkt am Fluss, mit Blick Richtung Mannheim und östlich Richtung Bergstraße. Direkt daneben ragt der Fernsehturm in die Höhe. Wie ihr auf den Fotos sehen könnt, war die Stimmung an diesem Abend perfekt für eine kleine Festlichkeit und sie machte die Vorfreude der Messebesucher auf ihren großen Tag sicher noch schöner.



Wie schon letztes Jahr stellten viele verschiedene Anbieter auf

der Hochzeitsmesse aus und es faszinierte uns, was alles zu einem Hochzeitstag beitragen kann.

Hochzeitsfotograf [Tommy](#), der sein Hobby zum Nebenberuf gemacht hat, stellte seine kreative Arbeit vor. Makeup- und Haarstylisten zeigten, wie eine Haarverdichtung funktioniert und führten Hochsteckfrisuren vor. Beim Juwelier lernten wir neue Ideen für Trauringe kennen. [Bräunungsspezialisten](#) berichteten uns von glücklichen Bräuten in weißen Kleidern, die vorher wahrscheinlich so blass waren wie ich und nun mit natürlich wirkender Bräune ihren Tag im weißen Kleid verbringen konnten. Eine Firma bot Oldtimer-Fahrzeuge für den besonderen Anlass an (ihren alten VW-Bus bewunderte ich schon vor dem Bootshaus; um ehrlich zu sein, hätte ich ihn am liebsten geklaut). Hotels, in denen sich feiern lässt, boten Drinks und kleine Törtchen an (vielen Dank dafür, sie waren köstlich!) und die AW Pyrotechnik warb für ihren visuellen Höhepunkt bei Festen und berichtete uns von aufregenden Tournee-Begleitungen diverser weltbekannter Bands, von Segelschiffen aus Feuerwerk und anspruchsvollen Firmenkunden mit Logo-Wünschen.

Zwei sympathische junge Männer aus Heidelberg stellten ihre [Bestman's Box](#) vor, mit der sich Gäste bei Feiern selbst (lustige) Erinnerungsfotos schaffen können.

Ich war fasziniert, was heutzutage alles möglich ist und lernte definitiv etwas dazu an diesem Abend.

Zur Stärkung gab es herzhaftes Kleinigkeiten, Getränke und viele Give-aways und Gutscheine. Eine Modenschau wie letztes Jahr gab es nicht, was ich ein wenig bedauerte. Die Veranstalter wollten jedoch keinen Schwerpunkt auf die Mode legen, sondern Gästen wie Teilnehmern die Gelegenheit bieten, sich kennen zu lernen und sich auszutauschen, und dieser Wunsch wurde meiner Meinung nach in schönem Rahmen wunderbar erfüllt.



Zwischendurch nahmen wir das [Restaurant](#) in Augenschein und stärkten uns mit einem schönen Abendessen. Die [Karte](#) liest sich sehr fein. Da gibt es diverse Vorspeisen, Salate und Flammkuchen für kleineren Hunger, aber auch großartig klingende Steaks und 72 Stunden lang geschmorte fleischliche Genüsse.



Das Ambiente ist schlicht, aber stimmig und bei Helligkeit ist sicher auch die Aussicht aus dem ersten Stock sehr schön; ich bin sicher, man blickt draußen auf den Neckar. Unsere Pasta mit Paprikasauce und Garnelenspieß beziehungsweise die Steinpilzravioli waren tadellos und besonders hervorheben möchte ich den wirklich aufmerksamen Service, der

formvollendet, aber nicht steif war. Man kann sich wohl fühlen im Bootshaus!



Viele
n Dank, liebe Linda, für die Einladung und den wirklich
schönen Abend bei euch!
Danke, liebe Sarah, für deine Begleitung! =)

