

Joho und ne Buddel voll Lakritz – An Bord des Lakritzpiraten von Freiburg & ein Gewinnspiel ♥

Ahoi ihr Lieben!

Als kleines Mädchen wollte ich immer Piratin werden. Prinzessin oder Ähnliches fand ich unspannend. Die große Freiheit auf hoher See, das reizte mich. Eine große Magnolie im Vorgarten meiner Eltern war mein Piratenschiff und so kletterte ich in die Rahan und segelte in ferne Welten. Heute als Naschkatze sehe ich die Piratenwelt nicht mehr ganz so romantisch. Aber als ich vor einigen Monaten den [Lakritzpiraten](#) auf dem Freiburger Münstermarkt entdeckte, war mein Drang nach kulinarischer Schatzsuche sofort geweckt und ich schickte eine Flaschenpost. Diese Woche habe ich mich dann in für Naschkatzen sehr gefährliche Gewässer gewagt: Ich habe den Lakritzpiraten auf dem Freiburger Münstermarkt an Bord seines Piratenwagens besucht.



Das

Hamburger Nordlicht [Andreas](#) kam vor ein paar Jahren beruflich nach Freiburg. Als gelernter Optiker sollte er dort eine Firma leiten. Wie so oft kam es jedoch anders als gedacht und bald entschied er sich, von Bord zu gehen und in die ungewisse See der Selbstständigkeit zu springen.

Bereut er es? Ein sofortiges und entschiedenes „Nein!“ Er sei kein Mensch, der sein Leben lang dasselbe machen wollte. Und er liebt die Atmosphäre auf Märkten, schätzt regionale und spannende Produkte, die aus der Masse des Alltäglichen herausstechen. Schon als kleiner Junge begleitete er seine Mutter regelmäßig auf den Markt und stand dafür sogar in den Ferien sehr früh auf.

Ob er damals schon davon geträumt hat, Pirat zu sein, will ich wissen. Er lacht. Das Piratenschiff von Playmobil habe er schon gehabt. Die Ritterburg aber auch. Sicher hat ihn aber die Hamburger Heimat geprägt, der Hafen, die nahe See, das viele Wasser.



In seinem Piratenwagen hortet er nun [schwarze Ware](#) in allen Formen und Variationen. [Lakritze](#) ist im Süden Deutschlands definitiv ein Nischenprodukt, doch auch hier begeistern sich Klein und Groß für die Nascherei aus Süßholz. Naschkatzen auf Schatzsuche stoßen hier auf „Treibgut“, „Seebären“, „Schwarzware“ oder eine Tüte „Meuterei“. Mancher Kunde findet bei Andreas einen persönlichen Schatz in Form alter

Kindheitserinnerungen, die plötzlich bei einem Stück Lakritze wieder auf der Zunge liegen. „Das schmeckt wie früher!“ strahlt ein Lakritzfan beim Naschen einer Kostprobe.



Ob er auch selbst Lakritze nasche, wird er gefragt, während ich ihn besuche. Natürlich!, ist die Antwort. Er habe zwei Nasch-Leidenschaften: Schokolade und Lakritze. Erstere gebe es jedoch schon reichlich und gut in Freiburg. Letzteres sei zudem besser geeignet, um es das ganze Jahr auf dem Markt zu verkaufen.

Man kann sich also das ganze Jahr durch sein buntes Sortiment kosten. Da gibt es Salzlakritz für eingefleischte Fans, Mischungen mit bunten und fruchtigeren Elementen. Auch Honig, Konfitüre, Meersalz und Tee mit Lakritz gibt es da. Pastillen, Pulver und Lakritzschokolade führt der Pirat ebenfalls. Lakritzschokolade? Ja, das passt sogar gut zusammen! Ich durfte kosten und war angenehm überrascht. Die feine Süßholznote ergänzt den dunklen Schmelz der Schokolade, ohne hervorstechen und hinterlässt dann im Abgang noch einen angenehmen Nachhall. Definitive Kaufempfehlung!

Und was macht man mit Pulver? Kochen oder Backen, zum Beispiel. In Heidesand, dem nordischen Buttergebäck, mache sich Lakritz sehr gut. Oder in Bratensoße. In Salatsoße. In Griespudding oder Milchreis. Da tun sich ganz neue Welten auf. Auf solche Gedanken bin ich bisher noch nie gekommen. Spannend

klingt das alles.



Ich entdecke kleine Lakritz-Schildkröten, von denen ich ein paar für Naschkater und mich einpacken lasse. Maxl, die Schildkröte meiner Eltern, hält nun in seiner Laubkiste seinen Winterschlaf, da trösten wir uns wenigstens mit schwarzen Leckereien.

♥ Und etwas ganz Besonderes bekomme ich auch noch von Andreas: Eine „**einmalige Mischung für Küchenglück- Fans**“, eine Tüte **Naschkatzen- Mix**, eigens für mich zusammengestellt. Beziehungsweise für euch, meine lieben Naschkatzen-Leser! Denn ich möchte diese Tüte bei einem kleinen ♥ **Gewinnspiel** ♥ verlosen.

Was ihr dafür tun müsst? Kommentiert einfach **bis zum 10.11.2015 um 22 Uhr** hier unter diesem Beitrag.

Habt ihr persönliche Lakritzmomente? Kindheitserinnerungen? Schon mit Lakritz gebacken oder gekocht? Wie habt ihr eure Liebe zur schwarzen Nascherei entdeckt und was ist eure liebste Sorte? Ich freue mich sehr auf eure Worte und werde dann unter allen Kommentaren am 11.11. eine/n Gewinner/in auslosen.

Wer unter dem Link dieses Artikels bei facebook kommentiert, kann gleich noch einmal in den Lostopf hüpfen.



Viel

Glück wünsche ich euch und habt eine genussreiche Zeit!
Eure Judith

♥ Herzlichen Dank, lieber Andreas, dass ich auf deinem Schiff mitfahren und die Welt der schwarzen Naschwaren kennen lernen durfte! Und natürlich besonders für die einmalige Mischung! ♥

INFO:

Andreas ist mit seiner schwarzen Ware Dienstag und Samstag auf dem Münstermarkt, Mittwochs auf dem Vaubanmarkt und zwei Mal monatlich auch in Sölden.

Ganz ungeduldige bekommen die Gaumen- Schätze auch bei Carlos Köstlichkeiten in Freiburg oder im Weinladen in Sulzburg.

Auch für Feste oder Feiern kann man ihn mit seinem Wagen buchen.

Herbsttage im Schwarzwald: Wanderungen im Dreisamtal, Rast in schönen Cafés und Restaurants, Augenschmaus auf dem Münstermarkt

Heute gibt es mal kein Rezept, aber dafür ein paar Herbstimpressionen, die ich gerne mit euch teilen möchte. In den letzten Tagen war meine Familie zu Besuch, also haben wir Urlaubstage gemacht und die Umgebung erkundet.



Wir machten eine kleine Wanderung um Kirchzarten herum mit traumhaften Blicken auf den umliegenden Schwarzwald und das hübsche kleine Örtchen. Die Herbstfarben strahlten von den Bäumen und wir hatten das riesige Glück, dass über uns der Himmel fast ebenso blau strahlte. Eine Kuhherde am Wegrand ließ sich die Köpfe von uns kraulen und ein paar Grashalme von diesseits des Zauns reichen.



Einen Ausflug ins [Blumencafé](#) in Lehen machten wir auch, denn meine Ma wollte unbedingt mal die Cafés kennen lernen, über die ich hier schon berichtet habe. Dort saß ich mit dem Rücken zum brennenden Kamin, was an kalten Herbsttagen ganz wunderbar ist und mich immer von einem eigenen Ofen oder Kamin träumen lässt. Danach spazierten wir durch den Mundenhof, einen großen Tierpark, der für alle gratis und für Groß und Klein ein Vergnügen ist.



Einen Tag ging es auf den Münstermarkt in Freiburg. Dort kauften wir Demetergemüse ein, französischen Käse und Birnen am kleinen Stand einer alten Dame. Mein Pa fachsimpelte mit einer Frau,

die Kakteen anbot und meine Ma bewunderte die Blumen und herbstlichen Zweige. Ein Stand bot wunderhübsche Duftrosen an. [Stefans Käsekuchen](#)-Stand hatte Mohn, Klassik, Apfel-Zimt und Orange-Mandarine im Angebot. Ein Stück weiter gab es die ersten heißen Maroni.



Wir aßen in der [Vegetage](#) zu Mittag, wo es unglaublich leckeres vegetarisches Büffet gibt. Man nimmt sich, was man mag und an der Kasse wird gewogen und bezahlt.

Auf dem Rückweg liefen wir noch bei der kleinen [Rösterei „Schwarzwild“](#) vorbei, denn sie liegt auf unserem Heimweg. Dort wird jeden Tag frisch geröstet und es gibt dort einen unglaublich guten Cappuccino zu trinken! Mal kurz reinschauen, wenn es auf dem Weg liegt, lohnt sich sehr.



Am

folgenden Tag ging es nach St. Märgen, wo wir einen kleinen Spaziergang in der Sonne machten. Direkt am Parkplatz war eine Eselweide und der graue Kerl stand am Zaun, streckte neugierig den Kopf hinüber, als würde er nur auf Besuch warten. Ich liebe Esel und stürmte zu ihm. Doch das Huftier stellte sich als schüchtern heraus. Als wir da waren, stellte es sich seitlich zum Zaun, senkte den Kopf und sah uns kaum an. Sobald wir uns entfernt hatten, fraß er weiter und schaute über den Zaun, als sei nichts gewesen.

Im Anschluss aßen wir im [Landfrauencafé Goldene Krone](#) zu Mittag. Endlich konnte ich die Spezialität des Hauses, den Käsemichel (ein runder Bergkäse, mit Quark-Butter-Teig überbacken), probieren und er war sehr köstlich.



Unser
e Fahrt führte uns noch zum Titisee und durch wunderhübsche
Landschaften voller kleiner und größerer Schwarzwaldhöfe,
Weiden mit Kühen und bunter Wälder, wie man es aus dem
Fernsehen oder von Postkarten kennt.



Am
Wochenende kommt schon der nächste Besuch, eine liebe
Studienfreundin aus dem Raum Heidelberg. Aber es wird auch
wieder ein kleines Rezept geben, versprochen! =)

Habt genussvolle Herbsttage!
Eure Judith



Italien in der Pfalz: Trattoria Toscana in Bad Dürkheim

Italien – eins der Sehnsuchtsländer der Deutschen. Und mein ganz persönlicher Favorit, was Landschaft, Architektur, Sprache und vor allem das Essen betrifft! Wer könnte nicht ständig mediterran speisen? Pasta oder Pizza gehen fast immer, finde ich.

Aber wenn man schon nicht in Bella Italia selbst genießen kann, sollten italienische Köstlichkeiten wenigstens entweder frisch und selbst gemacht sein oder von einem guten Italiener, der die Kochkunst versteht und uns somit authentischen Geschmack aus seinem Heimatland vorsetzt.



Einen

solchen Italiener gibt es in meiner Heimat, genauer gesagt in Bad Dürkheim. Alles, von der frischen Pasta bis hin zum kleinen Beilagensalat, ist authentisch und köstlich.

In der Trattoria Toscana im Zentrum der Kurstadt, die im September das weltgrößte Weinfest feiert, wird auf formvollendete Weise italienisch gekocht: einfach, frisch und gut.

Die Räumlichkeiten sind hell und freundlich mit schönen Gewölbedecken und bunten Bildern an den zartgelben Wänden. 2019 übernahm Sabine Bianco mit ihrem Partner Daniele Manzoni die Trattoria und leitet seitdem Restaurant und Service mit Herzblut und italienischer Energie. Die in Nordrhein-Westfalen geborene Tochter eines Nato-Offiziers verbrachte 7 Jahre ihrer Kindheit in Italien, spricht die Sprache fließend und fand noch während ihres Studiums im Bereich Übersetzen/Dometschen in Heidelberg zur Gastronomie. Der Küchenchef Daniele Manzoni stammt aus Sardinien und ist seit über 20 Jahren in Deutschland. Seine Küche ist kreativ, aber immer authentisch und er ist immer auf der Suche nach neuen Gerichten, die man hier noch nicht kennt.



Die

Karte bietet alles, was das Herz eines Italiengourmets begehrt. Stets gibt es saisonale oder besondere Angebote außerhalb der Karte, die auf Tafeln geschrieben stehen.

Zu den Salaten werden Balsamico, Olivenöl, Salz und eine Pfeffermühle auf den Tisch gestellt. Dazu gibt es selbstgebackene Brötchen. In Olivenöl oder die Salatsauce getunkt- buonissimo!

Ich habe viele Jahre lang meistens mein Stammgericht bestellt – Pasta puttanesca, das mittlerweile leider nicht mehr auf der Karte steht. Dafür gibt es aber zahlreiche frisch gemachte Pasta, oft auch vegetarisch, bei der man sich überhaupt nicht entscheiden kann, so gut klingt alles. Mein Naschkater ordert meist die gleiche Pizza – Napoli mit Kapern und Sardellen.

Beim ersten Besuch nach dem Besitzerwechsel war ich sehr gespannt, was sich verändert hat. Zum Glück nicht viel und wenn, dann nur positiv. Die Atmosphäre ist sehr herzlich, vor allem durch den freundlichen Service von Sabine Bianco. Die Karte ist ein bisschen anders, aber nach wie vor großartig. Ein Schwerpunkt liegt nun auch auf typisch italienischen Fisch- und Fleischspezialitäten. Auch die Dessertkarte wurde erweitert. Ich wählte heute ein saisonales Gericht von der Tafel: Paccheri Oceano, große runde Nudeln mit Fisch und Meeresfrüchten.



Was mich besonders freut: Die Trattoria Toscana ist mit genau diesem Rezept in meinem neuesten Buch „[Pasta ti amo!](#)“ (ab März 2019 beim Callwey Verlag) vertreten. Da finden Pasta-Fans dann sogar das Rezept zum Gericht, das ich heute auf dem Teller hatte.

Geht man essen, um sich etwas Schönes zu gönnen, dann sollte es auch etwas Gutes sein, das man mit allen Sinnen genießt. Das kann man in der Trattoria Toscana auf jeden Fall und für uns sind diese italienischen Köstlichkeiten jedesmal ein absolutes Gaumenglück.

Wer also in der Nähe wohnt oder einmal in Bad Dürkheim vorbeikommt und nicht unbedingt Pfälzer Küche (Saumagen, Sauerkraut, Leberknödel) essen möchte, dem sei die Trattoria Toscana sehr ans Herz gelegt!

Ansonsten habt eine genussvolle Zeit – und nehmt euch ausreichend Momente, damit das Essen nicht nur Nahrung, sondern Genuss ist! =)

Alles Liebe,
eure Judith



Die

Saline/der Gradierbau von Bad Dürkheim, Der Kurpark, Der Römerplatz im Zentrum.

*** Beitrag enthält unbeauftragte und unbezahlte Werbung in Form einer Restaurantempfehlung und einer Verlinkung ***

Kulinarischer Streifzug in Köln – Teil 3: Frühstück im Café Rotkehlchen

Viel zu schnell war das Wochenende in Köln vorüber gegangen und schon waren die neue Woche und mein Abreisetag gekommen. Wir hätten noch dutzende süße Cafés besuchen, viele Sightseeing- Punkte ansteuern und zahllose tolle Läden leer shoppen können. Am letzten Morgen wollten wir aber auf jeden Fall noch mal frühstücken und so brachen wir mit meinem Sack

und Pack auf, um in der noch ruhigen morgendlichen Stadt unseren vorerst letzten Genusssort zu suchen.

Nicht direkt bei Anika um die Ecke, aber noch in Ehrenfeld, fanden wir das [Café Rotkehlchen](#). Es liegt in einer belebten Straße, die man an zwei, drei Tischen vor der Tür an sich vorbei ziehen lassen kann. Innen warten kleine Tische von anno dazumal auf Gäste und eine Tafel in der Ecke verkündet das Tagesgericht (es ist an den meisten Tagen vegan!).



Die Frühstücksauswahl ist nicht riesig, dafür aber schön und es gibt ein ganz tolles veganes Frühstück, das ich jedem veganen Kölnreisenden ans Herz legen kann! Wir bestellten uns beide das Vegane und bekamen eine Platte mit buntem Salat aus Rucola, Gurke, Paprika, getrockneten Tomaten, Oliven und einem würzigen Dressing. Dann gab es crunchige Erdnusscreme, einen cremigen Erbsen- Minz- Aufstrich, Margarine, eine Auswahl von drei Konfitüren in einem kleinen Körbchen und für jede von uns zwei Brötchen. Der Kaffee stammt aus Kölns ältester [Rösterei Schamong](#) und ist ganz wunderbar. Wir bestellten einen zweiten und genossen die entspannte Atmosphäre des Cafés.

Blätterten durch ein paar Zeitschriften, die man sich nehmen kann. Ließen die Blicke schweifen. In einer Ecke las ein junger Mann hochkonzentriert in einem Sachbuch. Einen Tisch weiter tauschten zwei Mütter mit Nachwuchs auf dem Schoß Erfahrungen aus. Eine Kundin kam herein und setzte sich auf

die Fensterbank, von der wir bis dato gar nicht gemerkt hatten, dass sie ebenfalls Sitzplatz bietet. Neben uns studierte ein älterer Herr die Zeitung und verspeiste nebenher sein Wurstfrühstück.

Die Kundschaft des Rotkehlchens ist bunt gemischt, aber man merkt, dass viele Stammgäste kommen. Der Service ist aufmerksam und freundlich und Reste werden einem auch gerne eingepackt. Unseren großen Salat haben wir nämlich leider nicht geschafft und ich nahm ihn in einem Coffee-to-go-Becher mit.

Eine Gabel ließ ich auch mitgehen. Aber nicht geklaut! Wie das, fragt ihr euch?

Da ich den Salat auf der Heimfahrt essen wollte, fragte ich nach einer Plastik- oder Holzgabel. Nach kurzem Suchen wurden bedauernd Schultern gezuckt. Dann drückte man mir eine altmodische Metallgabel in die Hand. Erstaunt betrachtete ich sie. „Die seht ihr vielleicht nie wieder, ich wohne etwas weiter weg“, warnte ich. „Nimm sie ruhig mit“ winkte man ab. „Wir haben genug davon“. Also, wenn das keine herzliche Gastronomie ist, mit Hingabe ans Kundenwohl, dann weiß ich auch nicht! Ein dickes Danke an dieser Stelle für diese großzügige Flexibilität! Wenn ich das nächste Mal nach Köln reise, versuche ich, an die Gabel zu denken und bringe die mit Freuden vorbei, denn ins Café Rotkehlchen komme ich gerne wieder.



Street Art und U-Bahn- Impressionen

Meine Heimreise war ein nasses Vergnügen. Beim Einsteigen in den Bus regnete es in Strömen und bis ich eingeeckelt und mein Gepäck verstaubt war, war ich ziemlich nass.

Auf dem Hinweg ohne Klimaanlage Sturzbäche geschwitzt, auf dem Rückweg von kalten Sturzbächen nass geregnet, das ist wettertechnisch das Fazit der Kölnreise.

Von der Stadt selbst und ihrer Gastronomie sowie den vielfältigen und spannenden Möglichkeiten des Einkaufens, Besichtigens und Entdeckens her war und ist Köln definitiv eine Reise wert. Ich habe jede Minute genossen und will auf jeden Fall bald wieder kommen.

Vielleicht habt ihr ja bis dahin noch tolle Tipps für mich, was ich in Köln unbedingt sehen oder wo ich dort unbedingt essen sollte?

Dann freue ich mich über eure Kommentare und wünsche euch eine genussvolle Zeit!

Bis bald,
eure Judith

Kulinarischer Streifzug in Köln - Teil 2: Frühstück im Café Franck, Stadtbummel, Bunte Burger und und und



Den zweiten Tag begannen wir mit einem richtigen Frühstück bei Anika um die Ecke. Das „[Café Franck](#)“ bietet gemütliche Atmosphäre im Stil der vierziger Jahre. Die Karte ist sehr originell gestaltet mit Fotos, Zitaten und ultimativen Tipps aus Hausfrauenratgebern von damals. Das Frühstück ist einfach und traditionell deutsch, dabei aber sehr liebevoll angerichtet und mit viel Obst dekoriert. Der Kaffee ist ebenfalls sehr gut und in der [Vitrine](#) stehen so viele verschiedene Kuchen, dass man am liebsten 10 Stunden bleiben möchte, um all diese köstlich duftenden Backwerke auch noch probieren zu können.

Frisch gestärkt bummelten wir los durch Köln-Ehrenfeld. Dort

gibt es viele süße Cafés und Läden zu entdecken. Bei „[Zeit für Brot](#)“ duftete es ganz himmlisch und man kann dort nicht nur zahlreiche Brotsorten kaufen, sondern auch einen Kaffee trinken, Backwaren vor Ort genießen und den Bäckern hinter einer Scheibe bei ihrem Handwerk zusehen.

Das „[Café Schwesterherz](#)“ fanden wir sehr einladend. Es wird sicher irgendwann ausprobiert, wenn ich wieder mal in Köln bin.

Im „[Café Ehrenfeld](#)“ machten wir ein kleines Päuschen, tranken einen sehr guten Cappuccino und entspannten auf alten Sesseln mit Blick auf die Straße.



Natürlich muss man auch ein wenig klassisches Sightseeing machen, wenn man Köln besucht! Und so stand für diesen Tag der Dom auf dem Programm. Der beeindruckende gotische Bau ist innen erstaunlich hell, fand ich, und am Spannendsten war für mich das recht neue Fenster von Gerhart Richter im Südquerhaus, das völlig abstrakt aus Farbquadraten besteht. Fällt Licht durch das Glas, wirft es bunte Farbflecken auf den Kirchenboden.



In

der Nähe des Doms kauften wir uns bei „[Don Gelati](#)“ ein Eis (köstliche Pistazie!) und spazierten Richtung Rhein, wo wir an der Promenade entlang schlenderten. Dort findet man die Bilder, für die Köln bekannt ist und die man immer im Fernsehen sieht: die Rheinbrücke mit den zahllosen Schlössern, auf der Züge den Fluss überqueren; das Schokoladenmuseum mit seinem kleinen Tropenhaus; die Kranhäuser, die mit ihrer Architektur einen spannenden modernen Kontrast zu den alten Hafengebäuden bilden. In einem von ihnen soll Lukas Podolski wohnen, habe ich erfahren. Muss nett sein, da oben eine Wohnung zu haben. Ein weiter Blick über Fluss und Stadt dürfte garantiert sein.



Zurück

in der Nähe des Doms genossen wir noch eine ganze Weile das Seifenblasenspektakel, das dort von mehreren Seifenkünstlern geboten wurde. Da gab es riesige Blasen, die lange in der Luft schwebten und kleine Mädchen förmlich herausforderten, so hoch zu springen und sie platzen zu lassen. Da gab es hunderte kleine Blasen, mit einem Seil mit viiielen Schlaufen erzeugt, die alle Menschen in der direkten Umgebung in eine Wolke aus bunten durchsichtigen Kugeln hüllten.



Abend

s trafen wir uns bei „[Bunte Burger](#)“ mit drei von Anikas Mitbewohnerinnen und Sonjas Besucher. Das Restaurant in Ehrenfeld verwöhnt gesundheitsbewusste Naschkatzen mit veganen

Burgern, die aus hausgemachten Bratlingen, Saucen und vielen bunten Zutaten bestehen.

Zu den Pink Potatoes Chips oder den handgeschnittenen Pommes gibt es köstliche Saucen, zum Beispiel Zitronengras- Aioli, die ich supergut fand. Wir bestellten je eine Portion für alle mit Aioli und einer Veganaise.

Bei den Burgern hat man die Qual der Wahl, denn eigentlich klingt alles lecker.

Ich entschied mich für den **Alibaba Persia Burger** mit Kichererbsenbratling, Sesam-Dattelpesto, gebratener Aubergine, gebratenem Blumenkohl, karamellisierten Zwiebeln, Salat und frischer Minze.

Die anderen bestellten:

♥ **Don Corleone Italo Burger** mit Rucola, Polentabratling, Tomaten, Zucchini, Pinienkernen.

♥ **Desperado Tex Mex Burger** mit Schwarze Bohnen-Polenta-Bratling, Avocado, Tomate, Jalapenos.

♥ **Bob Marley Karibik Burger** mit Schwarze-Bohnen-Reis-Bratling, Mango, gebratener Süßkartoffel und Banane, karamellierte Zwiebeln und Hanf-Chili-Pesto.

♥ **Mutter Teresa Charity Burger** mit Weizen-Vollkorn-Bratling, Salat, Möhre, Gewürzgurke, Tomate, karamellierte Zwiebeln, Ketchup-Senf-Pesto.

Zum Abschluss orderten wir Kaffee, den es mit diversen Pflanzenmilchsorten gibt und eine Mousse au chocolat, die absolut phantastisch war. Man merkte null, dass sie vegan war (Seidentofu) und sie war so cremig und schokoladig, dass wir alle begeistert kosten ließen.

Jedes Gericht schmeckte uns großartig und man merkt, dass alles frisch und zeitnah zubereitet wird. Die Zutaten sind komplett biologisch, es gibt keine Zusätze und Allergiker finden eine ausführliche Tabelle der Inhalte am Ende der Speisekarte.

Nicht zu vergessen der Service, der wirklich top war! Sehr freundliche, lockere Mitarbeiter, die uns mit einem Gruß aus der Küche verwöhnten, Extrawünsche erfüllten und Wohlfühlatmosphäre schufen.

Es machte rundum Spaß, dort zu essen!



Nach dem Essen besuchten wir ein kostenloses Konzert in der Stadt, das im Rahmen der an diesem Wochenende stattfindenden Gamescom gespielt wurde. Es handelte sich um „[La brass banda](#)“, einer Gruppe bayrischer Jungs, die mit ihren Blasinstrumenten moderne, buntgemischte und sehr originelle Gute-Laune-Musik machen.

Ausklang fand unser Tag in einem Irish Pub, wo wir bei Kilkenny, Guinness und Birnencider die laue kölsche Sommernacht genossen.

Mein Wochenendbesuch in der spannenden Stadt ging leider seinem Ende zu. Ich werde aber auf jeden Fall wieder kommen, das war mir spätestens an diesem Abend klar. Es gibt noch so viel zu entdecken – und zu essen. =)

Bald gibt es noch den dritten, letzten Teil meiner Reise. Bis dahin lasst es euch gut gehen und habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith