

Food and the City – 2 Wochen in New York (Teil 1)



Am

Samstag sind Naschkater und ich aus dem Big Apple zurückgekehrt. New York – die Stadt, die nie schläft, war für uns zwei Wochen Zuhause und hinterlässt uns neben zahlreichen schönen Urlaubserinnerungen und kulinarischen Eindrücken auch – Schlaflosigkeit. Der Jetlag haut ganz schön rein. Nach nunmehr vier Tagen klappt es immer noch nicht mit dem Einschlafen vor 2 Uhr nachts und meine Wenigkeit hat sich noch eine Erkältung importiert. Das Schlimmste ist aber überstanden und endlich finde ich die Zeit und Energie, euch von unseren Erlebnissen zu erzählen. Ich merke jedoch gerade, dass wir so viel gesehen und gegessen haben (zum Glück gab es einen Fitnessraum in unserem Haus *hust*), dass ich besser zwei Beiträge daraus mache. Hier also mal Teil 1. =)

Meine To-eat-Liste war lang und ich habe nicht alles geschafft, was ich vorhatte. Allerdings fanden wir auch Dinge, die nicht geplant waren, denn Essen und tolle Locations gibt es an jeder Ecke. Schon am zweiten Tag liefen wir zufällig am [SprinklesATM](#) vorbei, wo man rund um die Uhr Cupcakes aus einem

Automaten kaufen kann. Der Preis beträgt allerdings stolze 4,50 Dollar pro Stück. Da wir noch unterwegs waren, verzichteten wir. Ein Mann, der vor unseren Augen einen Cupcake kaufte, verabschiedete sich mit den Worten: „It's worth every penny (Jeden Cent wert)“. Vielleicht teste ich nächstes Mal, ob er Recht hat.



Cupcakes gab es jedoch trotzdem für uns: Aus der berühmten [Magnolia Bakery](#), die etwas schwierig zu finden ist, denn sie ist im Kaufhaus Bloomingdale's untergebracht. Bekannt wurde die Magnolia Bakery durch eine Szene aus Sex and the City und wahrscheinlich löste sie damit auch einen landesweiten Cupcake-Trend aus, der zu deren heutigen Bekannt- und Beliebtheit führte. Auch den Red Velvet Cake soll sie wieder salonfähiger gemacht haben. Ein weiteres Highlight im Sortiment: Der Banana Pudding. Wir kosteten drei Cupcakes (Red Velvet, Carrot und Schoko mit Mokka) sowie den Pudding. Letzteren fand ich sehr lecker, eine sahnig-süße Sünde für Naschkatzen. Die Cupcakes sind ebenfalls sehr gut, allerdings fand ich sie nicht herausragend. So etwas ist wie immer einfach Geschmackssache, denke ich.

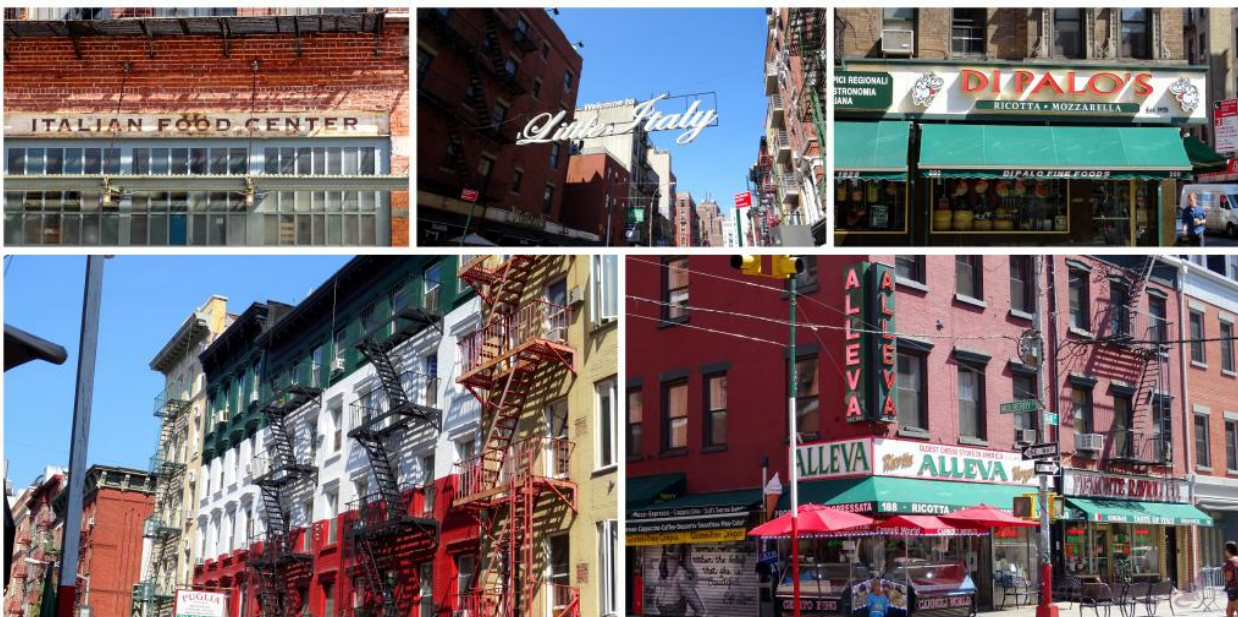


Wer in New York wirklich richtig guten Kaffee möchte, der sollte natürlich an den tausenden Starbucks-Filialen vorbeigehen und die Kaffee-Nischen suchen. Einen genialen Cappuccino fand ich im [Chelsea Market](#), wo man Essen aus aller Welt bestaunen und kosten kann. Dort gibt es [Ninth Street Espresso](#) und absolut empfehlenswerten Cappuccino zum für New Yorker Verhältnisse günstigen Preis!

Ebenfalls großartigen Kaffee bekam ich bei [Roasting Plant](#) in Greenwich, wo man auch noch eine kuriose Raumgestaltung bestaunen kann: Aus Röhren an der einen Wand werden durch kleine „Pipelines“ und Druckluft die gerade benötigten Kaffeeportionen zu den Maschinen transportiert, dort frisch gemahlen und zu wunderbaren Espressi oder Capuccini verarbeitet.



Direkt dort, ein paar Häuser weiter, bietet eine der „[Two Boots Pizza](#)“- Filialen die meiner Meinung nach beste Pizza New Yorks an. Schon bei meinem ersten Besuch war ich begeistert vom unglaublich dünnen, knusprigen Teig und dem aromatischen Belag. Auch Veganer kommen dort auf ihre Kosten und ich kann die vegane Variante auch Nicht-Veganern sehr empfehlen! Wenn ihr in NY Pizza essen wollt – lasst alle Fast Food Ketten links liegen und geht zu Two Boots Pizza.



Oder nach **Little Italy**, da findet ihr in den zahllosen italienischen Restaurants sicher auch viel gutes authentisches italienisches Essen. Wir sind nur durchs Viertel gestreift –

es ist ja leider nicht immer Essenszeit, so gern man in dieser Stadt auch jede Stunde etwas essen können möchte. =) An Little Italy schließt sich **Chinatown** an und verdrängt Italien offenbar auch immer mehr, da sich die Chinesen in den letzten Jahren stark ausgebreitet haben. Viele Straßenzüge versetzen einen aber immer noch ans Mittelmeer. Da duftet es nach Knoblauch, Pasta und Pizza, es gibt frischen Mozzarella zu kaufen und die Häuser tragen die Farben Grün, Weiß, Rot. Beide Viertel sind auf jeden Fall spannend, denn da gibt es viel Authentisches zu bestaunen. Wir sahen chinesische Kräuterlädchen, Marktstände mit exotischen, uns unbekannten Früchten und Fischläden, die genau so auch in China stehen könnten.



Zahlreich vorhanden schienen in New York auch Gebäude, die den Namen des Präsidentschaftsanwärters Trump tragen. Wir sahen mindestens vier Gebäude, darunter natürlich den **Trump Tower**. Dort kann man nicht nur das golden blitzende Innere betrachten, sondern auch (bei Starbucks – where else?) eine Kaffeepause einlegen. Das Heißgetränk der Wahl genießt man am besten auf der Terrasse des Towers, die angenehm ruhig ist. In vielen New Yorker Gebäuden gibt es so genannte POPS (Privately owned public spaces), die für alle zugänglich sind. Im Trump Tower angeblich sogar zwei – die eine Gartenterrasse war allerdings gesperrt... Es heißt, der Hausbesitzer teilt seinen

space nicht so gerne mit allen. Umso intensiver haben wir die offene Dachterrasse genossen – und empfehlen sie jedem nachdrücklich weiter! ;)

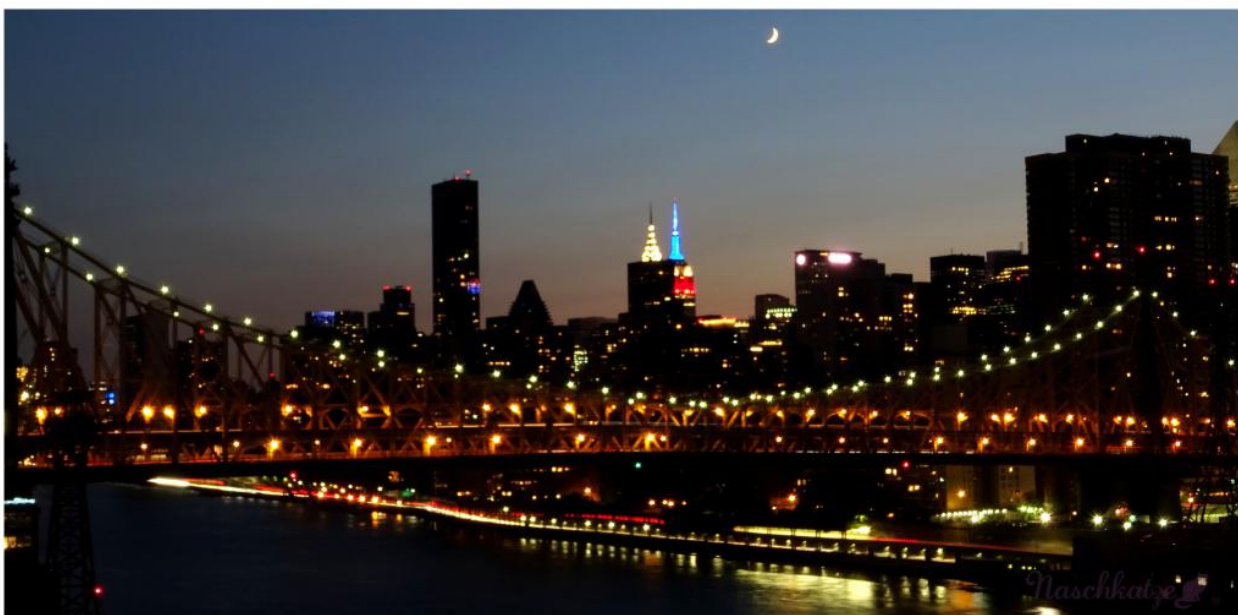


Soviel für heute von New York – im zweiten Teil erzähle ich euch noch von Heißen Hunden, meiner neuen Liebe Pastrami, einem Zwischenstopp im Corona Park in Queens, einem Burger Insider Tipp und dem kleinen Café Astor in Astoria.

Ich hoffe, die kleine Reise durch Manhattan hat euch Spaß gemacht.

Habt noch schöne und genussvolle Spätsommertage!

Eure Judith



Blick

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 Highlight war für uns auch der letzte Tag, an dem wir noch einmal zum Cap Ferrat fuhren. 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!

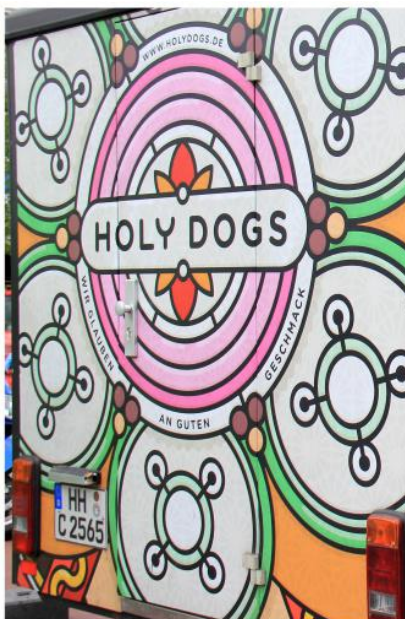
Neulich sah ich den Link zu einem Food-Fotoworkshop bei facebook und, so ganz impulsiv, machte ich „klick“ und zack war ich angemeldet. Hups. Hamburg, mhm, nicht so ganz um die Ecke. Eher einmal durch Deutschland – für einen Tagesworkshop? Ach, egal, Hamburg im Sommer! Da mache ich doch ein langes Urlaubswochenende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

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 einfallreichen 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! =)