

# 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 Genussort 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

---

# 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.



Zwisc  
hendurch 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 Paprikasoße 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! =)



---

# 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.

Blättern 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 verstaut 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