

Ein Mädelaabend auf der Hochzeitsmesse im Bootshaus Mannheim

Letzten Freitag war ich auf einer Hochzeitsmesse. Eine kleine und feine und obwohl dieses Event nicht wirklich unter die Kategorie „Genuss- Orte“ fällt, möchte ich euch gerne davon berichten, denn es war ein ganz bezaubernder Abend!

Ich bin kein allzu romantischer Mensch. Warum andere Mädchen von pompösen Hochzeiten in ausladenden weißen Prinzessinnenkleidern träumten, war mir immer schleierhaft. Aber alles ist eben Geschmacksache.

Ich habe zudem nicht unbedingt konkrete Heiratspläne. Und wenn, würde ich ganz klein und individuell heiraten, fern ab von jeglichem Mainstream und bräuchte dafür keine Messe zu besuchen.

Wie komme ich also auf eine Hochzeitsmesse, fragt ihr euch nun vielleicht.

Das kam so...

Vor einigen Wochen schrieb mich Sergeij an, der das Event im [Bootshaus Mannheim](#) bei facebook bewerben wollte und dafür wollte er gerne meine Fotos haben, die ich im Mannheimer [Café Blum](#) von deren köstlichen Kuchen und Torten geschossen hatte. {[Den Bericht meines liebsten mannheimer Genuss- Ortes für Kuchen findet ihr hier.](#)}

Ich gab ihm diese Erlaubnis gerne und erfuhr so von der geplanten Messe. Sergeij bot mir an, doch auch zu kommen und reservierte zwei Karten für mich.

Wen nimmt man mit zu so einem Event, wenn nicht eine gute Freundin, die brautkleidverrückt ist und auf alles steht, was mit Romantik, Mode und Genuss zu hat?! Die erste die mir einfiel, war meine liebe Celina, die also aus Mainz anreiste

und mich Freitag Abend begleitete.



Das Bootshaus liegt charmant direkt neben dem Fernsehturm am Neckar und bietet von seiner Terrasse aus einen wunderbaren Blick auf den Fluss.

Das Foyer des Hauses war schon romantisch beleuchtet mit weichem Licht und hübsch dekoriert. Oben am Treppenabsatz begrüßte uns schon das Schild an der Tür des Festsaaes und wir betraten den Ort des Geschehens, nachdem wir unsere zwei Karten bekommen hatten, mit der Aufforderung, sie nicht zu verlieren.

Der Saal ist schlicht aber schön, mit einer kleinen Bühne an einem Ende und kleinen Stuckdekorationen. Ein netter Ort, um mit einer nicht allzu großen Anzahl an Leuten zu feiern.

Es war schon recht gefüllt und wir nahmen dankbar einen Drink an und stürzten uns ins Getümmel.



Da stellten Floristen wunderschöne Sträuße aus, ein Juwelier präsentierte seine Auswahl für den großen Tag, eine Feuerwerksfirma informierte über Möglichkeiten, den Tag aller Tage noch unvergesslicher zu machen. Ein Winzer bot Kostproben seiner Erzeugnisse an und ein Stylist und sein Team zauberten Heiratswilligen Steckfrisuren aller Art als erste Annäherung an die Frisur für den Hochzeitstag.

Von der Konditorei Blum gab es feine petit fours und kleine Tartes mit Beeren, die uns großzügig angeboten wurden. Beim Anblick der herzhaften Kleinigkeiten auf den anderen Tablettts bedauerten wir, dass wir bereits zu Abend gegessen hatten.



Ich

fotografierte die Köstlichkeiten und widmete mich dann der Leckerei, die Celina für mich vom Tablett genommen und gehalten hatte, als plötzlich jemand vor mir auftauchte: „Du bist doch die Naschkatze, oder? Ich lese deinen Blog und meine Freundin Moni bloggt auch.“

Da hatte mich doch tatsächlich eine Leserin erkannt! Und sie hatte auch noch eine Blogger- Kollegin dabei.

Ich freute mich riesig, die beiden kennen zu lernen! Moni schreibt auf [Trendhelden](#) über Mode und ab und zu auch über Genüsse aus ihrer Küche. Es war wirklich schön, mal eine Kollegin aus der Region zu treffen und sich auszutauschen. Wir wollen gerne demnächst einmal zusammen arbeiten und darauf freue ich mich schon. Fühl dich an dieser Stelle begrüßt, liebe Moni!



Oben

links ist meine liebe Blog- Kollegin Moni voll in Aktion. Der kleine Wuff beobachtete in aller Ruhe das Treiben und unten rechts werden die Gewinner der Tombola verkündet- unter anderem ich, hurrraaa! =)



Ganz

*links seht ihr meinen Favoriten, das Kleid im 20er-Jahre-Stil
samt feschem Kerl mit Gehstock. =)*

Zwischen Teil 1 und Teil 2 der Modenschau, bei der zauberhafte Kleider aller Art vorgeführt wurden und bei denen ich mich dann tatsächlich in eines verliebte {nämlich das im 20er-Jahre-Stil, das originell, erfrischend anders und gleichzeitig so herrlich retro ist}, gab es auch noch eine Tombola. Dafür waren also unsere Karten, deren Nummern nun manche Gäste zu glücklichen Gewinnern machten!

Es wurden einige Nummern ausgerufen, nie auch nur annähernd eine, die an meine heran kam. Ich hatte noch nie etwas gewonnen, also packte ich schon mal mit einem Achselzucken meine Karte weg. Das würde eh nichts mehr werden. „Ein Candlelight- Dinner in unserem Haus für 2 Personen geht an die Nummer...231!“ Moment. War das nicht meine? Celina gab neben mir schon ein entzücktes Geräusch von sich, während ich hektisch mein Papierchen heraus kramte. Ich hatte gewonnen!

Und dann auch noch den perfekten Gewinn für eine Naschkatze: die kostenlose Möglichkeit, einen Genuss- Ort zu testen und vielleicht bald von einem weiteren kulinarischen Streifzug zu berichten! Wenn unser Dinner stattgefunden und uns überzeugt hat, werdet ihr hoffentlich bald hier davon lesen! =)

Nach mir wurde übrigens Celinas Nummer aufgerufen, die kleine Perlen- Ohrstecker gewann. Es war also ein doppelt

glücklicher Abend.



Wir genossen danach noch eine ganze Weile die schöne Atmosphäre, freuten uns für die anderen Gewinner, die teilweise schöne Beiträge für ihre Hochzeit erhielten und quatschten mit Moni und den anderen. Als wir aufbrachen, waren wir unter den letzten, die gingen.

Der Heimweg war beschwingt. Es war ein wunderbarer Abend gewesen, mit schönen Dingen, leckerem Törtchengenuss, einer tollen Stimmung und vor allem lieben Menschen und neuen Bekanntschaften und Ideen, auf die ich mich sehr freue.

Vielen Dank ans Bootshaus und insbesondere Sergeij für die Einladung und bis bald zum Candlelight- Genuss bei euch!

Euch, liebe Leser, wünsche ich weiterhin eine schöne und hoffentlich auch romantische und genussvolle Woche!

Eure Judith

Kulinarischer Streifzug in Frankfurt: Japanische Coniserie im iimori

Hallo ihr Lieben,

ich weiß, es war hier etwas ruhiger in den letzten zwei Wochen. Eine Woche Fortbildung in Frankfurt liegt hinter mir und auch sonst ist einiges in Bewegung momentan, weshalb mir nicht immer so viel Zeit für meine Küche bleibt wie sonst und wie ich es gerne hätte.

Heute komme ich aber endlich dazu, euch meine zwei kulinarischen Ausflüge in Frankfurt vorzustellen. Seht mir die etwas schlechteren Fotos nach, ich war leider nur mit meinem Smartphone bewaffnet und nicht wie sonst mit Spiegelreflex.

Wer Lust auf etwas Süßes und gleichzeitig Besonderes hat, der sollte bei einem Frankfurt- Besuch noch im „[iimori](#)“ vorbeischaun.

Das japanische Café mit Restaurant liegt sehr zentral in der Nähe des Domes und bietet japanische Torten und Gebäcke sowie darüber im Restaurant warme Gerichte und sushi an.

Die Einrichtung besteht aus alten Möbeln, die aus Omas Stuben stammen könnten.

Zur Haupt- Kaffee- Zeit zu kommen ist eher nicht ratsam, denn es ist dann rappellvoll.

Ich hatte das Glück, im Restaurant einen Tisch zu ergattern. Da ich keinen großen Süß- Hunger hatte, bestellte ich Frühlingsröllchen und Tee und nahm ich mir zwei Törtchen mit nach Hause. Alles war sehr lecker, aber vor allem die japanische Matcha- Torte war erwähnenswert! Der Mürbteigboden herrlich knusprig, die Cremes fluffig und aromatisch nach Tee schmeckend und dazwischen eine Lage typische Rote Bohnen- Paste, die häufiger Verwendung in japanischer Konditorei

findet.



Ich möchte auf jeden Fall noch einmal dort im Café sitzen und vor Ort weitere landestypische Backwaren kosten! Es ist einfach mal etwas völlig anderes und sehr spannend für die Naschkatzen- Geschmacksknospen!

♥ ♥ ♥

Ich hoffe, ich konnte euch hiermit ein bisschen Hunger auf Frankfurts kulinarische Seiten machen und würde mich freuen, wenn ihr bei eurem nächsten Besuch dort meine Streifzüge nachvollzieht.

Über eure Berichte oder weitere Tipps freue ich mich jederzeit!

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

♥

Roh-köstlich speisen in

Nellys Bistroh in Speyer

Hallo ihr Lieben!

Ich hatte euch letztes Jahr mal von meinem Rohkostkurs berichtet, den ich mit Ines zusammen besucht habe. Er fand in der [kulinaRoh- Schule](#) von Nelly Reinle- Carayon statt, die unter der Woche in ihrem [Bistroh](#) rohe vegane Küche anbietet. Schon lange hatte ich mir vorgenommen, dort einmal essen zu gehen, denn ich verfolge ihre Seite auch bei facebook und bewundere immer ihre Fotos von all den liebevoll hergerichteten Tellern, die sie ihren Gästen serviert. Am Freitag konnte ich dieses Vorhaben endlich in die Tat umsetzen. Meine gesundheits- und ernährungs- interessierte Ma und ich unternahmen mal wieder einen Mutter- Tochter- Ausflug und gingen im Bistroh Mittag essen.



Obwohl Nelly an vielen Wochenenden Kurse gibt, kam ihr mein Gesicht bekannt vor und nach einem kurzen Tipp konnte sie der Naschkatze sogar ihren Namen zuordnen, was mich wirklich sehr freute!

Speisekarte	
Wochenkarte	3. - 6. Febr. 2015
Vorspeise	
Tomatencremesuppe	4,00 €
"P'tit" Salat	4,00 €
Hauptspeise	
Nelly's Salatcreation	7,00 €
Salat-Tacos mit „Räucherhack“	8,00 €
Riesenpilze mit Spinat-„Rohcotta“	8,00 €
Dessert	
Auswahl an Torten	4,00 €
Törtchen	5,00 €



In dem großen, hellen Bistroh- Raum suchten wir uns einen Tisch am Fenster, durch das sogar vorfrühlingshaft die Sonne schien.

Auf der Karte standen eine Tomatencremesuppe und ein Salätchen als Vorspeisen und wir wählten beides und teilten, wie wir das so gerne tun. Man kann dann auch einfach mehr ausprobieren. Zwischen Vorspeise und Hauptgang bummelten wir ein bisschen durch den angegliederten Laden, wo Interessierte reichlich Literatur zur Rohkost finden und Überzeugte sich mit allerlei Leckereien oder Rohstoffen eindecken können.



Als Hauptgang hatten wir die gefüllten Pilze mit Spinat- „Rohcotta“ und Salatbeilage sowie die Salat- Tacos mit „Räucherhack“ und Tomatensalat geordert. Die Pilze waren sogar lauwarm, denn sie kamen aus dem Dörrgerät und ihre Füllung schmeckte fast wie richtige Ricotta.



Das Räucherhack entpuppte sich als Nussmischung mit Räucherpaprika und schmeckte würzig- nussig und sehr lecker.



Zum

Abschluss teilten wir uns noch eine Himbeer- Creme- Rolle zum Espresso, der dann als einzige Komponente unseres Mahles nicht roh war sondern heiß gebrüht, wie sich das gehört. Nelly reichte Kokosblütenzucker dazu statt normalem weißen Süßungskristall.

Ein Schokotörtchen nahmen wir noch mit nach Hause für den nächsten Tag; es schmeckte wie ein Törtchen aus Schoko-Mousse.



Was mich sehr begeistert am Bistrot: die Herzlichkeit und Energie der Besitzerin Nelly. Ihre Augen funkeln und man merkt in jeder Sekunde, dass sie mit Herzblut bei der Sache ist und ihren Platz im Leben, in der Rohkost und ihrem Geschäft mehr als gefunden hat. Das strahlt sie aus und man merkt es auch an ihren liebevoll angerichteten Tellern und den leckeren Kreationen, mit denen sie ihre Gäste verwöhnt.

Auch wenn ich als Naschkatze niemals Rohkostanhängerin werde, so komme ich doch gerne immer mal wieder auf einen Streifzug vorbei, um mehr Kostproben aus der kulinaroh- Welt zu genießen. Jedem, der neugierig ist auf neue kulinarische Eindrücke und leckeres, roh- veganes Essen, dem kann ich nur empfehlen, einmal im Birkenweg in Speyer vorbei zu schauen.

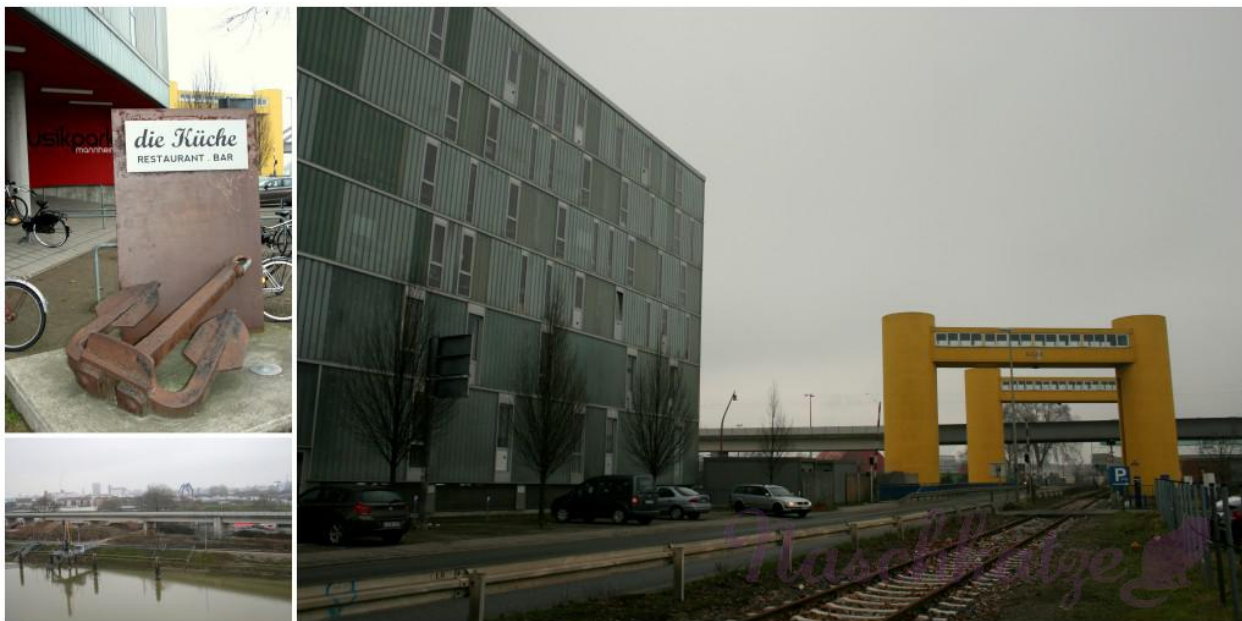
Habt ihr schon Erfahrung mit Rohkost? Oder dachtet ihr bisher auch, Rohkost = Karottensticks zum Nagen? Ich würde mich freuen, von euren Erfahrungen und Eindrücken zu hören!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Genussort in Mannheim: Die Küche - Bodenständiges Essen, abgehobene Aussicht

„Bin ich hier richtig?“ fragt man sich unweigerlich, wenn man am Ende der menschenverlassenen Hafenstraße steht und zweifelnd aufs graue Hafenbecken blickt, umgeben von grauen Gebäuden und grauem Januarwetter. Hier soll ein Restaurant sein?

Ja doch! Und dort ist doch auch das Schild: mit einem Anker dekoriert zeigt es uns, dass wir vor dem richtigen Gebäude im Mannheimer Hafen gelandet sind, nämlich dem Musikpark, in dessen 5. Etage sich ein Ziel für kulinarische Streifzüge versteckt.



Am

Rande des multikulturellen Viertels Jungbusch und umgeben von – nennen wir sie unscheinbaren – industriellen Gebäuden speist man in der Küche mit phänomenaler Aussicht. Bei unserem Besuch war es leider grau in grau, trotzdem ist es toll, an einer großen Fensterfront zu sitzen und die Stadt – oder besser die Städte, denn Ludwigshafen am anderen Rheinufer ist auch in

Sicht – einmal aus anderer Perspektive zu betrachten.



Und auch die Räumlichkeit des Restaurants ist spannend fürs Auge: bunt zusammen gewürfelte Tische und Stühle in verschiedenen Farben und Altersstufen erzeugen eine lässige Atmosphäre. Das Esswerkzeug steht in Vorratsgläsern auf den Tischen parat und Pflanzen sowie Küchenutensilien dekorieren hie und da den Raum und machen ihn gemütlich.

Genauso unkompliziert wie die Einrichtung sind der Service und die mehrheitlich junge Kundschaft.



Das Essen ist einfach und bodenständig. Die recht kleine Karte bietet stets einen Mittagstisch, es gibt einen Eintopf bzw.

eine Suppe der Woche und die Gerichte scheinen saisonal ausgerichtet und werden für die Gäste sichtbar an einer offenen Küchentheke zubereitet.

Der Beilagensalat ist frisch und mit Senfvinaigrette würzig angemacht, die schlichte Minestrone wärmt und das Hähnchengeschnetzelte mit Reis kommt mit gegrilltem Gemüse als Beilage mediterran angehaucht daher. Meine Fischfrikadellen waren würzig und wirklich lecker und auch die Kräutersauce zu den Kartoffeln war einwandfrei!

Auch der Espresso zum Abschluss war ohne Tadel mit feiner Crema, rundem Geschmack und leckerem Schokokeks als Begleitung.



Im

Sommer kann man auf einer größeren Terrasse auch draußen sitzen und im Sonnenschein die Aussicht genießen oder abends bei einem Drink das Gefunkel der nächtlichen Stadt.

Allein des Ausblicks wegen lohnt es sich, mal vorbei zu schauen.



Nacht

rag 2019: Mittlerweile gibt es im Q6/Q7 in der Mannheimer Innenstadt eine weitere „Küche“.

Über Hinweise zu Neuem (egal wo!) oder Rückmeldungen, wenn ihr meine Streifzüge nachverfolgt habt, freue ich mich!

Habt genussreiche Tage!

Eure Judith

Urlaubsnostalgie: Kulinarischer Mini- Urlaub in Hervé´s Crêperie in Neustadt an der Weinstraße

Wart ihr schon mal in der Bretagne? Wenn nicht, solltet ihr einmal hinfahren!

Wenn ja, habt ihr dort sicherlich auch die westfranzösische

Spezialität genossen: Galettes.

Die herzhaften Buchweizencrêpes werden typischerweise mit Speck, Käse und Ei gefüllt, es können auch noch Zwiebeln dazu kommen.

Früher ersetzten sie in vielen Gegenden das Brot und da es weißes Mehl für die feinen süßen Crêpes, die wir heute kennen, damals noch gar nicht gab, stellen sie sozusagen eine Urform der heutigen Crêpes dar.



Persönlich bin ich 2006 das erste Mal in den Genuss gekommen. Meine Freundin Marion aus Colombes bei Paris hatte mich damals eingeladen, sie in die Bretagne zu begleiten, wo ihre Großeltern leben. So verbrachte ich drei traumhafte Wochen dort, in denen ich pro Woche ein Kilo zunahm und keines davon bereute...

Marions Großeltern wohnen irgendwo auf dem Land in der Mitte der Bretagne mit Trend Richtung Norden. Man erreicht von dort in etwa einer Stunde das Meer, befindet sich jedoch gefühlt im ländlichen Nirgendwo. Das Dorf verdiente diesen Namen nicht, es ist eher eine Ansammlung von kleinen Höfen und Häusern, und so verbrachten wir die Tage in einem Steinhaus inmitten von Feldern, mit einem riesigen Gemüsegarten, einem Hühnergehege, Hasenställen, Obstbäumen und einem Boule- Platz. Und mit Essen.

Zwei Mal am Tag wurde gekocht, was der Garten hergab. Ehrliche, bodenständige Kost vom Lande, frisch und einfach und unsagbar lecker.

Mehr als einmal gab es Galettes, selbst gebacken in der Pfanne und je nach Wunsch gefüllt.

Da ich Crêpes schon immer liebte, fand ich die herzhaftere Variante der Galettes einfach himmlisch! Als Flexitarierin aß

ich sie meist nur mit Käse oder Käse und Ei, dazu gab es den unübertroffenen selbstgemachten Cidre von Marions Großvater. Dieses Gericht ist für mich seitdem untrennbar verbunden mit den drei unbeschwerten und genussvollen Wochen auf dem Land. *(Leider habe ich damals noch analog fotografiert, sonst hätte ich euch Bilder dieser Zeit dazugepackt. Aber es gibt drei – sehr unscharfe Handyfotos von mir: in der Küche der Großmutter beim Crêpesbacken, in der Küche mit Katze Minouche und in einer Crêperie, vom Essen träumend^^):*



Ihr könnt euch vielleicht meine Begeisterung vorstellen, als ich vor einigen Jahren in Neustadt an der Weinstraße [Hervés Crêperie](#) entdeckte!



Es gibt dort alle möglichen Varianten von Galettes und auch Crêpes und alles, was ich bisher kosten durfte, war – genau wie in Frankreich! Jede Galette wird mit ein wenig Salat serviert, der mit dem kräuter- und knoblauchreichsten Dressing gekrönt ist das ich kenne und der phänomenal schmeckt.

Man findet auf der Karte Galettes mit Ratatouille, mit vier Käse, mit Käse und Champignon-Rahm, ... Hunger bekommen? Allez-y!

Dazu gegen den Durst einen Cidre? Den bekommt man in typisch französischen Tonschalen und während man auf seine Bestellung wartet, kann man dem Meister der Galettes hinter der Theke beim Backen zuschauen und den französischen Chansons lauschen,

die er immer wieder beschwingt anstimmt.



Neulich war ich endlich mal wieder in Neustadt, wollte endlich einmal wieder Galette essen – und stand vor einem Geschäft, das nicht meine Crêperie war. Dem Smartphone sei Dank erfuhr ich dann aber, dass mein kulinarisches Ziel nur umgezogen ist, in die Hauptstraße und in größere Räume, was mich sehr freut, denn so kommen noch ein paar Leute mehr in den Genuss dieser Köstlichkeit.

Ich kann euch nur raten, schaut vorbei beim singenden Franzosen und kostet Crêpes, die schmecken wie im Urlaub! Bon appetit und eine genussvolle Zeit wünscht euch eure Judith

Schaut mal auf der [Seite von Hervés Cêperie](#) vorbei, es gibt dort einen Einblick in die Karte, man erfährt die Galette der Woche und natürlich so praktische Dinge wie die Öffnungszeiten und die Adresse! =)