

Streifzug in die Hauptstadt: Lecker essen in Berlin

Letzte Woche war es wie angekündigt sehr ruhig hier auf dem Blog. Wie geplant bin ich nach Berlin gefahren, um eine Fortbildung zu machen und eine Freundin zu besuchen. Die Fortbildung fiel dann leider ins Wasser, dafür hatte ich dann zwei Tage mehr Urlaub, was natürlich umso schöner war.

Und selbstverständlich wurde in Berlin auch wieder fleißig gefuttert, denn in einer internationalen Großstadt gibt es ja eine unfassbar reiche kulinarische Landschaft.



Diesmal konnte ich allerdings gar nicht so viele kulinarische Streifzüge machen, denn einmal waren wir zu einem wahren Festbankett in einer WG eingeladen. Eine Freundin und ein Freund meiner Gastgeberin hatten mit ihrer WG ein Abendessen mit Freunden geplant und ein Goldenes Herbsdinner gekocht. Sogar eine handgeschriebene Menükarte hing an der Wand. Der

Tisch war liebevoll dekoriert mit Blättern, Eicheln, Kerzen und einem Herbststrauß. Und das Essen war fantastisch! Wäre es ein Restaurant gewesen, hätte ich es euch auf jeden Fall empfohlen. So kann ich aber nur noch einmal „Danke“ sagen, dass ich dabei sein durfte und euch allen empfehlen, doch auch mal einen gemütlichen Abend mit Freunden, selbst gekochtem Essen und gutem Wein zu machen. Gemeinschaftliches Essen macht doch einfach noch viel mehr Spaß!



Am Abend zuvor luden wir erwähnte Gastgeberin des Herbstmenüs zu einem französischen Abend ein, denn sie hatte Geburtstag. Da ich sie von unserem gemeinsamen Sommerurlaub in Cassis kannte, war das umso passender.

Wir aßen in der französischen, genauer gesagt bretonischen, [Crêperie „La Bigoudène“](#).



Dort kann man authentische bretonische Buchweizengalettes, aber auch Crêpes und herzhaftes Salate genießen. Die meisten Produkte stammen aus der Bretagne oder Frankreich. Cidre wird

klassisch in der „*bolée*“ serviert, einer schalenartigen Tasse. Die Galettes sind glutenfrei und werden in diversen leckeren Varianten angeboten, wie auch die süßen Crêpes zum Nachtisch. Wer Galettes und Cidre liebt, wird hier definitiv auf seine Kosten kommen.



Nachdem ich dieses Jahr ein Rezept für das [E-Rezeptebuch der Stadtfarm](#) beigesteuert hatte, wollte ich die Gelegenheit nutzen und das Urban-Farming-Projekt besichtigen. Die Stadtfarm baut Gemüse, Salat und Kräuter an – in der Stadt, für die Stadt. Außerdem werden im Aqua-Terra-Ponik-Verfahren auch Afrikanische Catfish gezüchtet, die wenig Platz brauchen, gute Futterverwerter sind und auch noch köstlich schmecken. Nachhaltiger Fisch aus Deutschland also.

Die liebe Janine führte mich ein wenig auf der Farm herum und zeigte mir die Gewächshäuser, die Fischbecken, den kleinen Marktstand im Besucherzentrum, wo man einkaufen kann, und wie das Wasser der Fischbecken gereinigt und dann in der Pflanzenzucht verwendet wird. Wer sich für das Projekt interessiert, kann jederzeit vorbei kommen oder sogar eine

Führung buchen.

Die Stadtfarm liegt im Landschaftspark Herzberge im Bezirk Lichtenberg. Dort gibt es Schafweiden, Wiesen, Wäldchen und für eine Großstadt erstaunlich ländlichen Frieden, um mal kurz durchzuatmen. Eine Stippvisite lohnt sich!





Am letzten Tag war ich noch mal in Charlottenburg unterwegs und frühstückte im Café „[Die Stulle](#)“. Das Café ist urgemütlich eingerichtet. Kronleuchter hängen an der stuckverzierten Decke des Altbaus, an schönen Tagen kann man draußen sitzen und die recht ruhige Carmerstraße beobachten. Zu Essen gibt es allerlei Köstlichkeiten, wie der Name schon sagt, viele reich belegte Brote, Stullen eben. Man bekommt aber auch Pancakes, Bowls, Kuchen, Zimtschnecken, und und und. Ich hatte das Cleaneating Breakfast, eine Stulle mit Spinatrührei, Kürbis, Speck, diverser Rohkost, Sprossen, Kresse und einer fantastischen Honig-Senf-Soße. Zum Reinlegen. Eine Zimtschnecke passte danach leider nicht mehr in den Bauch, aber ich nahm mir eine mit für die Reise am nächsten Tag und hatte ein genussreiches Frühstück in der Bahn.



Die Atmosphäre in der Stulle ist sehr entspannt und herzlich, man wird sehr persönlich und mit Leidenschaft bedient und merkt sofort, dass hier Leute mit Herzblut arbeiten.

Die Küche verwendet regionale, frische und nachhaltige (Bio-)Produkte. Auch für Vegetarier und Veganer gibt es ein tolles Angebot.

Wer in der Nähe ist, sollte dort unbedingt mal vorbei schauen und auch ich werde beim nächsten Berlintrip definitiv wieder dort
essen!



Den letzten Abend verbrachten wir in der [Markthalle IX](#) in Kreuzberg, auch Eisenbahnmarkthalle genannt. Dort finden Wochenmärkte statt und donnerstags ab 17 Uhr kann man sich beim „Street Food Thursday“ durch ein vielfältiges, internationales Street Food-Angebot schlemmen.

Gleich werde ich endlich mal wieder einen Kuchen backen, also gibt es hier demnächst auch mal wieder was zum Naschen. =)

Ich wünsche euch einen genussvollen Sonntag, macht es euch gemütlich!

Eure Judith

***** Beitrag enthält unbeauftragte und unbezahlte Werbung in Form von Gastronomie-Vorstellungen/-verlinkungen. *****

Streifzug durch die Hauptstadt: 3 Tage Essen & Trinken in Berlin



Hacke

sche Höfe & eine Straße nahe dem Mauerpark

Wir sind schon wieder zwei Wochen zuhause von unserem Trip in die pulsierende Hauptstadt. Aber erst an meinen letzten zwei faulen Ostertagen habe ich Zeit und Ruhe gefunden, die Fotos zu ordnen und unsere Tage dort so richtig zu rekapitulieren. Grund der Reise war meine langjährige Brieffreundin, die zum runden Geburtstag eingeladen hatte und gleichzeitig ihre neue Wohnung einweihte. Dank ihr bin ich schon ganz schön herum gekommen, wohnte und/oder studierte sie doch in Maastricht (der einzige Ort, wo ich sie nicht besuchen konnte), Essen, Wuppertal, Düsseldorf, Salamanca und Köln (die Reihenfolge kriege ich ehrlich gesagt nicht mehr so ganz auf die Reihe),

bevor es sie nach Berlin verschlug. Da ich lange nicht mehr dort war, fand ich ihre neue Heimat nicht schlecht, denn da gibt es so viel zu entdecken, dass einem sicher nie langweilig wird, auch wenn ich sie dort öfter als einmal besuchen kann.

Naschkater und ich reisten freitags an und trafen nach der Ankunft noch Katers Bruder beim Tiergarten, wo wir im Biergarten „[Schleusenkrug](#)“ [Müller-Breslau-Str.1, S-Bahn: Tiergarten, U-Bahn: Bahnhof Zoo] etwas tranken. Bei gutem Wetter kann man dort vor oder nach einem Spaziergang oder Zoobesuch großartig sitzen, etwas essen (die Speisekarte las sich sehr viel versprechend) oder sogar mit einem Frühstück für den Tag starten.



Abends gingen wir in ein vegetarisches Restaurant essen. Die ganze Gegend um das „[Café V](#)“ [Lausitzer Platz 12, U-Bahn: Görlitzer Bahnhof] herum bot tolle Restaurants und Bars wohin das Auge blickte und wären wir alleine gewesen, hätten wir uns sicher nicht entscheiden können. So aber lag unser Ziel fest und das war gut so, denn das Ambiente war sehr schön und vor allem das Essen war fantastisch! Die Karte mit all den

kreativen Gerichten machte die Wahl wirklich schwer und alles schmeckte so köstlich, dass ich glatt noch einmal da essen würde, wenn ich in Berlin bin – obwohl es dort unzählige Möglichkeiten gibt, die es zu entdecken gilt.

Ich hatte übrigens Spinatbällchen mit Mandeln, dazu Spätzle und Champignonrahm. Naschkater wählte das Saitanschnitzel mit Rosmarin-Kartoffelecken und Paprikasoße. Davor teilten wir uns einen Vorspeisenteller, an dem man sich schon hätte satt essen können.



Danach ging es ins [Limonadier](#) [Nostitzstr. 12, U-Bahn: Gneisenaustraße], eine trendige Bar im Stil der 20er mit aufmerksamem Service, hausgemachter Limonade und sehr guten Drinks, von Klassikern bis hin zu Ausgefallenem. Einziges Manko der Location: Es darf geraucht werden. Allerdings gibt es eine so gute Lüftungsanlage dort, dass man hinterher trotzdem nicht komplett wie ein Räucherschinken riecht. Für Liebhaber guter Drinks absolut empfehlenswert.



Am kommenden Tag zog ich mit meiner Freundin los zum Mauerpark, wo ein riesiger Flohmarkt auf Schnäppchenjäger wartete. Einige **Foodtrucks** versorgten die Massen mit Leckereien und Erfrischungen und auch Handwerkliches gab es reichlich zu bewundern und zu kaufen. Mir fiel ein wunderschöner Stoffbeutel ins Auge, den ich vom Fleck weg kaufte.

Bei schönem Wetter ist der **Mauerpark** auf jeden Fall einen Besuch wert, denn dort tummeln sich Musiker und Künstler aller Art, die spontan kleine Konzerte geben. Trommler heizen Tanzwilligen ein, Schreibmaschinenpoeten verkaufen spontane Gedichte an Vorbeikommende und Sonnenhungrige grillen oder genießen den Tag auf der Wiese.

Danach durchstreiften wir die angrenzenden Straßen, holten uns einen Smoothie im hippen „[Superfoods & Organic Liquids](#)“ und aßen nach einer Verschnaufpause im Park im französischen Bistro „[Café Fleury](#)“ zu Abend [Beide Kastanienallee, U-Bahn: Rosenthaler Platz]. In der Kastanienallee gibt es überhaupt allerhand zu entdecken, ein Streifzug lohnt sich.



Am letzten Tag aßen Naschkater und ich dort noch einmal zu Mittag und zwar im **Vietnam Village** [Oderbergerstr.7, Tram: Schwedter Straße, U-Bahn: Eberswalder Str.], wo man nicht nur in schön gestalteter Atmosphäre sitzen, sondern auch hervorragend essen kann. Es gibt dort auch Mittagstisch für ca. 8 Euro mit tollen Kreationen, frischen Zutaten und vielen vegetarischen und sogar veganen Gerichten.

In der Kastanienallee gibt es übrigens einen rein englischen **Buchladen**. Wer Bücher also gerne in Originalsprache liest, kann dort hervorragend stöbern! [[Love Story of Berlin](#), Kastanienallee 88] Ein paar Meter weiter gibt es sogar einen feministischen Buchladen [*Buchladen zur schwankenden Weltkugel*, Kastanienallee 85]. Generell finden Leseratten in Berlin alles, was das Herz begehrt. Nicht nur **fremdsprachige Buchläden**, sondern auch Antiquariate, die sich auf Englisches spezialisiert haben (Eine kleine, sicher unvollständige, Liste findet ihr [HIER](#)) und andere besondere Lädchen, wie zum Beispiel eine Krimibuchhandlung (Liste [HIER](#)).

Ein Café in Kreuzberg, das mich auch sehr begeisterte, heißt

Café Freudberg [Körtestr. 34, U-Bahn: Südsterne]. Dort gibt es wunderbare selbst gemachte Kuchen, viele vegan, die alle so gut aussehen, dass man die Wahl hat. Wir entschieden uns für einen Avocado-Rührkuchen mit weißer Schoki, einen veganen Beerenkuchen mit Creme und einen weiteren veganen Kuchen, den ich gerade leider vergessen habe. Köstlich waren alle drei! Wer bei schönem Wetter kommt, sollte nicht nur zur Kuchenauswahl einmal nach drinnen gehen, sondern auch wegen des Wandgemäldes, das den Innenraum zu etwas Besonderem macht.

An einem Abend lernte ich direkt bei Anika um die Ecke den „[Pizza Teigmeister](#)“ kennen. Der kleine Laden mitten auf der Straße nennt sich kleinste Pizzeria der Welt und macht hervorragende Pizza zu gutem Preis. Bei warmem Wetter kann man das knusprige Stück gleich vor Ort verspeisen und noch ordentlich Chiliöl darüber träufeln, wie sich das gehört. Aber auch mitnehmen und zum Beispiel an der nahen Spree essen kann man die Pizzen. Wer in **Moabit** unterwegs ist und Hunger bekommt, sollte in der Levetzowstraße 10 [U-Bahn: Hansaplatz, Bus: Solinger Straße] vorbei gehen!



Am Hauptbahnhof entdeckte ich übrigens auch eine Zweigstelle des „[Café Haferkater](#)“, dessen Spezialität frisches, hausgemachtes schottisches Porridge in allen Varianten ist. Leider habe ich es nicht geschafft, dort zu essen, aber wer in Berlin ein gesundes Frühstück sucht, wird dort sicherlich fündig.

Wer von euch gute Tipps für kulinarische Streifzüge in Berlin hat, der lasse doch bitte einen Kommentar da, ich freue mich über jeden Hinweis, was ich bei meinem nächsten Besuch ansteuern kann, egal ob Restaurant, Bar, Café oder Foodtruck!!

Ich hoffe, euch hat meine kleine Reise durch die Hauptstadt gefallen und wünsche euch ein genussvolles Osterfest! Macht es euch schön!

Eure Judith

[Vom Neujahrsurlaub und ein Streifzug durch München](#)



Ich wünsche euch allen ein frohes, gesundes und glückliches Jahr 2017 mit ganz viel Genuss! Auf dass viele Wünsche sich erfüllen, neue Wünsche entstehen und ihr am Jahresende zufrieden auf alles Erlebte zurück blicken könnt!

Mein Jahresende und -beginn war sehr schön und ruhig. Naschkater und ich verbringen Weihnachten immer getrennt bei unseren Familien und haben dort jeweils entspannte Tage verlebt. Gegen Jahresende fuhren wir zusammen nach Bayern, an den Ammersee, wo wir in einem schönen Hotel direkt am Wasser eine Woche Seeblick, Sauna und Schmankerl genossen haben. Leider wurde ich in der letzten Nacht so richtig fies krank, so dass ich mich nach der Reise erst mal kurieren musste – der Grund für meine digitale Abwesenheit hier.



Zu Silvester gab es ein hervorragendes Menü im [Ammersee Hotel](#), ansonsten gingen wir im Ort Herrsching oder der Umgebung essen.

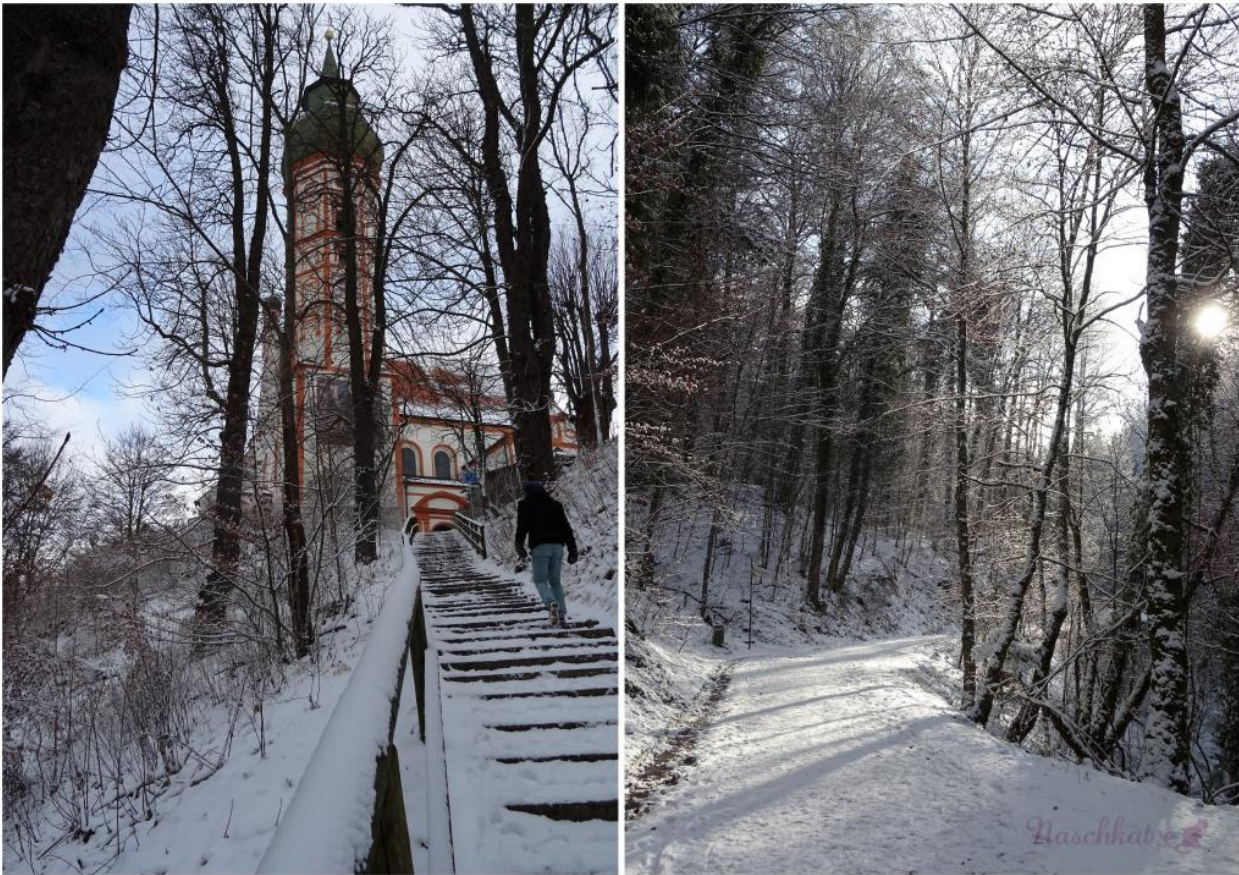
Sehr zu empfehlen ist in **Herrsching** der [Seehof](#), ein Hotel am Dampfersteg, wo man gute bayerische Hausmannskost, aber auch leichtere Sachen und Salate bekommt. Im Winter gibt es vor dem Hotel sogar Eisstockschießen.

Gleich daneben liegt die [Pizzeria La dolce vita](#), wo wir einen typisch italienischen Vorspeisensalat und gute Pizzen bekamen. Es gab sogar Pizzen mit ungewöhnlichem Belag, von denen ich eine probierte: Crème fraîche, Birne, Gorgonzola, rote Zwiebel bzw. Crème fraîche, Apfel, Walnüsse, rote Zwiebel. Mal was ganz anderes und sehr lecker. Auch die Tagesangebote auf der Karte sollte man beachten, alles las sich sehr viel versprechend.



Nur ein Stück von Herrsching entfernt, am Pilsensee, liegt das [Schloss Seefeld](#). Dort findet man nicht nur kleine Läden mit allerhand Kunsthandwerk sowie ein kleines Kino, sondern auch das [Schloss Seefeld](#), in dem man hervorragend essen kann. Jedes Mal, wenn wir am See sind, fahren wir dorthin und können uns jedes Mal nicht entscheiden, weil die gesamte Karte so gut klingt. Dieses Mal hatte ich nach einem Vorspeisensalat einen Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat (einmal muss es dann doch sein) und Naschkater wählte Ochsenbraten mit Semmelknödel und Rotkraut. Da ich klugerweise eine kleine Portion bestellte, schaffte ich noch Quarkknockerl zum Nachtisch. Alles war wie immer köstlich!

In Seefeld gibt es übrigens auch ein tolles **Outlet** für Shoppinginteressierte: [Codello](#) hat dort einen Fabrikverkauf, wo man die Schals und Tücher mitunter deutlich günstiger bekommt als im Laden und eine wirklich große Auswahl vorfindet. Fährt man mit der S-Bahn, kann man von der Haltestelle bequem in 5-10 Minuten hin laufen.



Von Herrsching aus kann man in etwa 1 Stunde zum [Kloster Andechs](#) wandern, wo man sich durch das vielfältige Angebot der Klosterbrauerei trinken oder auch herzhaft bayerische Klassiker schmausen kann.

Da die S-Bahn von unserem Ort direkt bis nach **München** durchfährt, nutzten wir das für einen Ausflug in der Landeshauptstadt. Ich bin immer gerne in München. Im Sommer lässt es sich herrlich durch den Englischen Garten laufen, der Viktualienmarkt ist immer einen Besuch wert und die vielen Museen und Galerien bieten reichlich interessante Abwechslung. Dieses Mal spazierte ich durch die Maxvorstadt, einen Stadtteil, in dem viele kleine Cafés, originelle Läden und Restaurants zu finden sind. Vielleicht auch aufgrund der Nähe zur Uni. Auf jeden Fall sind dort keine Touristenströme zu finden, dafür aber gemütliche Gastronomie mit bodenständigen Preisen, die sich auch Studenten leisten können.

Eher zufällig stieß ich auf das außergewöhnliche [Café Sobicocoa](#), in dem die gesamten Wände mit Fotos behängt sind

und alte Möbel Gemütlichkeit erzeugen und wo man neben Kuchen auf herzhafte Tramezzini oder Piadini sowie Pastas, Salate, Frühstück und vieles mehr bekommt und herzlich bedient wird.

Viel schöne Gastronomie fand ich in der **Türkenstraße**, durch die ein Bummel sich auf jeden Fall lohnt. Sehr speziell und sehr im Trend ist das [Café Katzentempel](#), ein Katzencafé, das ich nicht besucht habe, das jedoch sehr gut besucht war, als ich vorbei lief. Dort gibt es übrigens rein **veganes** Essen!

Wer Burger liebt, findet dort bei **Hans im Glück** sicher seine Gaumenfreude, oder – wie wir – bei **Ruffs Burger**. Nur ein Stück weiter an der Ecke befindet sich das **Café Paulo**, wo man gemütlich in schönem Ambiente einen guten Kaffee trinken, auf die Straße blicken und Zeitung lesen kann.

Biegt man von der Türkenstraße ab in die **Schellingstraße**, kommt man an einer Pizzeria, einer Boulangerie und einem Gemüsekebab vorbei. Begeistert hat mich hier jedoch vor allem der **verpackungsfreie** [Supermarkt OHNE](#). Hier ein Auszug von der Homepage:

*„Kurze Wege und transparente Wertschöpfungsketten sind uns wichtig. OHNE ist **Bio**zertifiziert und wir achten sehr darauf, unsere Produkte so **regional** wie möglich zu beziehen. Unser stetig wachsendes Sortiment bietet eine schöne Auswahl an regionalen Köstlichkeiten und auch Besonderheiten wie z.B. vegane Nussmilch im Pfandglas. Diese wird im Herzen Münchens in liebevoller Handarbeit hergestellt.*

*Mit einigen unserer regionalen und lokalen Lieferanten haben wir **Mehrweglieferwege** etabliert. Das heißt die Ware kommt schon „verpackungsfrei“ bei OHNE an.“*

Ganz tolle Sache und ein wichtiger Beitrag zur Müllvermeidung, der hoffentlich Zukunft hat! Schade, dass es so etwas noch nicht in jedem Ort gibt!

Eine Ecke weiter, in der **Barerstraße**, wo auch die Straßenbahn vorbei fährt und die ein paar Blocks weiter zu den Pinakotheken führt, entdeckte ich eine Bar wieder, in der ich vor vielen Jahren schon einmal war: Die [Barer47](#). Ich konnte

sie nicht testen, aber ich erinnere mich, dass wir draußen saßen und es ein sehr schöner, lustiger Abend war.

Aber auch im Zentrum, direkt beim Viktualienmarkt um die Ecke, fanden wir ein leckeres Abendessen. Bei **Vietsoup** gibt es leckeres, frisches vietnamesisches Streetfood. Probiert haben wir den grünen Papayasalat mit Garnelen (Foto) und die zwei vegetarischen Gerichte mit gebratenem Tofu und Gemüse. Auch traditionelle Reisbandnudelsuppen gibt es in großer Auswahl. Wer in München schnell, günstig und trotzdem frisch und gesund essen möchte, dem sei dieser kleine Laden in der Westenriederstraße empfohlen.



Ich finde, es lohnt sich in jeder Stadt, die ausgetretenen Touristenpfade zu verlassen und in andere Viertel einzutauchen. Man entdeckt dann nicht nur so viel Spannendes, sondern man findet dort auch – in meinem Fall – das wahre Leben, authentische Atmosphäre und echtes, gutes Essen.

In diesem Sinne starte ich das neue Jahr mit neuen Pfaden, die euch hoffentlich neugierig gemacht und gefallen haben und

wünsche euch eine genussvolle Woche!
Eure Judith

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

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 Perez 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