Kulinarischer Streifzug in Frankfurt: Japanische Confiserie 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“ vorbei schauen.
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 rappelvoll.
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

♥

Heidelberg: Coffee Nerd - Das

Mekka für Kaffee-Liebhaber

Trinkt ihr gerne Kaffee? Und wenn ja, könnt ihr euch erinnern, wann ihr zum letzten Mal einen RICHTIG GUTEN Kaffee getrunken habt, einen, der nicht aus einem Vollautomaten kam und völlig austauschbar schmeckte? Einen Kaffee, der euch beim ersten Schluck begeistert die Augen aufreißen lässt, um sie dann zu schließen und genüsslich jeden Schluck auszukosten?

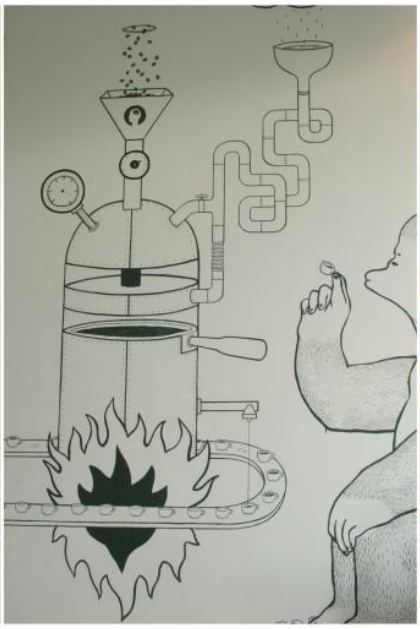
Ja? Dann habt ihr vielleicht das Glück, in Heidelberg zu leben. Wer richtig guten Kaffee liebt, Kaffee mit Charakter, mit Seele und mit perfektem Milchschaum, der pilgert in Heidelberg zum Coffee Nerd!

Längst hat sich der kleine Laden in der Rohrbacher Straße zum Mekka der Koffein-Fans entwickelt und ich behaupte hier aus vollster Überzeugung, dass man in der ganzen Stadt keinen besseren Kaffee finden wird.

„Wir haben an uns selbst den Anspruch das Bestmögliche aus jeder einzelnen Bohne herauszuholen und den einzigartigen Charakter eines jeden Kaffees hervorzuheben.“ Diese Maxime findet man auf der Homepage des Nerds – und in jeder einzelnen genussvollen Tasse, denn dieser Leitsatz wird gelebt und zwar mit Passion und Hingabe.
Der Kaffeeliebhaber genießt hier hervorragende Getränke, bei deren Zubereitung nichts dem Zufall überlassen wird. Es wird nur Kaffee aus Röstereien angeboten, die nicht nur herausragende Qualität bieten, sondern auch die Ideale fairer Entlohnung der Kaffeebauern und ressourcenschonenden, nachhaltigen Anbaus teilen. Die immer frisch geröstete Ware wird dann nach allerbester Nerd-Manier mit dem optimalen Mahlgrad, der richtigen Brühtemperatur und der nötigen Zeit zu flüssigem schwarzem Glück verarbeitet, das den kaffee-eigenen individuellen Geschmack zum Ausdruck bringt und bestens geeignet ist, sich den Zucker im Kaffee abzugewöhnen.

Die Karte ist schlicht und klein. Sirup-Variationen und verschiedene Größen sucht man vergeblich. Um es in den Worten des Nerds zu sagen: ***„Wir haben keinen extra large Latte mit vanilla-flavour, dafür haben wir Kaffee!“***
Als Kunde hat man immer die Wahl zwischen zwei Sorten, die man als Espresso, kombiniert mit Milch in Klassikern wie Cappuccino oder Latte, aber auch als Filterkaffee genießen

kann, der hier auf stylisch-moderne Weise seine Renaissance erlebt.
Passend zur hohen Barista-Kunst wird jedes Milch-Getränk mit perfektem Milchschaum zu einem Latte-Art-Stück – das Auge genießt mit!



Eine kleine und feine Tee-Auswahl ist natürlich auch im Programm, genau wie Limonaden, Cola und Co. Für die Kaffeetrinker steht zudem an der Theke jederzeit eine Karaffe Wasser bereit.

Seit kurzem kann man nicht nur die leckeren hausgemachten Kuchen, Brownies oder Kekse dazu genießen, die von der Tante des Nerds frisch gebacken werden, sondern auch herzhaft belegte Brote. Und wer versuchen will, sich den erlebten Genuss auch zu Hause zu bereiten, der kann im kleinen Regal neben dem Eingang gleich noch nach Zubehör schauen und sich eindecken mit Kannen, Filtern oder Bohnen.

Zuerst aber will man sich noch ein Weilchen vor dem kühlen Winterwind verstecken und in der Welt des Kaffeeduftes bleiben. Die hellen Räume – erst neulich kam ein zweiter Raum vom vormals nachbarlichen Geschäft dazu – sind schlicht und originell eingerichtet. Wechselnde Kunstwerke schmücken die weißen Wände und erhöht fast unter der Decke stehen alte Fahrräder, wohl eine weitere Passion des Inhabers. Das

uneinheitliche Mobiliar ist in schwarz und Holz gehalten und verbindet Retro mit der schlichten und zeitlosen Modernität, die das gesamte Café ausstrahlt.

Ebenso heterogen ist das Publikum. Jung, älter und alt; hip, alternativ, kreativ – alles trifft sich hier. In einer Ecke arbeitet ein Student mit Laptop konzentriert vor sich hin, am Nachbartisch treffen sich zwei Damen im geschätzten Mittelalter auf ein Schwätzchen, zwei Freundinnen sitzen auf den begehrten Fenstersitzen und lassen den Blick beim vertraulichen Gespräch nach draußen auf die Straße wandern.

Kaffeegenuss kennt hier keine sozialen Schichten oder Alters-

Grenzen, sondern eint sie alle und erfährt definitiv eine sinnliche Grenzenlosigkeit.

Eine genussvolle (Kaffee-)Zeit wünscht euch
Judith

coffee nerd
Rohrbacher Str. 9
69115 Heidelberg

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag: 09:00 – 18:00
Samstag: 10:00 – 18:00
Sonntag: Ruhetag

www.coffeenerd.de
https://www.facebook.com/coffeenerd.heidelberg

Weinheim: "Apfel & Streusel" Das Wohncafé

Das Apfel & Streusel trägt seinen Beinamen Wohncafé sehr zu recht, denn man fühlt sich dort wie zu Hause und möchte am liebsten gar nicht mehr weg.

Zufällig wird man es jedoch niemals finden, es liegt nicht zentral, sondern in einem ruhigen Wohngebiet. Die Besitzer haben es innerhalb weniger Monate in die Welt gezaubert und nicht einmal Werbung dafür gemacht – innerhalb kurzer Zeit war es ein Selbstläufer. Allein das spricht für sich. Auch ich habe es durch Mundpropaganda kennen gelernt und ich kann euch als ersten und wichtigsten Tipp sagen: reserviert, bevor ihr hingeht! Auch unter der Woche sind die Tische oft Wochen im Voraus fürs Frühstücken ausgebucht!

Das Frühstück ist etwas ganz Besonderes. Alles (auch Nougatcreme, Marmeladen etc.) wird selbst gemacht und die Karte mit dem nicht kleinen Gesamtangebot bietet „das völlige Freiheitsgefühl beim Zusammenstellen“. Es gibt die Möglichkeit sich aus allem vier Komponenten auszuwählen, dazu bekommt man ein Getränk und einen Brotkorb, der immer wieder nachgefüllt werden kann. Die individuelle Auswahl wird liebevoll auf einem Holztablett in kleinen Schälchen serviert, das Ei versteckt sich unter einer gefilzten Zipfelmütze und die Brötchen machen es sich bis zum Verzehr in farbenfrohen Stoffkörbchen gemütlich. Das alles für 10,50 Euro. Außerdem gibt es ein Frühstück für 2, einen Vorschlag für Unentschlossene und für Wenig-Frühstücker. In der vielfältigen Karte ist für jeden was dabei und alles bisher Probierte war hervorragend.
Zu jedem Heißgetränk gibt es zudem einen kleinen süßen Backgenuss wie beispielsweise ein Stückchen Brownie.

Die Atmosphäre in den beiden Räumen ist heimelig. Die Hälfte des Cafés ist mit alten Tischen und Stühlen aus dunklem Holz eingerichtet, die andere mit weiß lackiertem Mobiliar. Beides ist mit modernen bunten Tischdecken und Geschirr gedeckt und überall findet sich liebevolle Dekoration.
In einer Ecke steht ein altes Bücherregal, in dem man gelesene Bücher ablegen und sich dafür ein anderes nehmen kann. Bei der Theke und sogar in der Toilette findet man kleine Lebensweisheiten und Zitate auf Tafeln und Schildern, die einem ein Lächeln auf das Gesicht zaubern und das Gefühl verstärken, hier richtig zu sein.
Und an der freundlichen Bedienung und der offen-heiteren Atmosphäre merkt man, dass hier aus Leidenschaft und Freude gearbeitet wird.

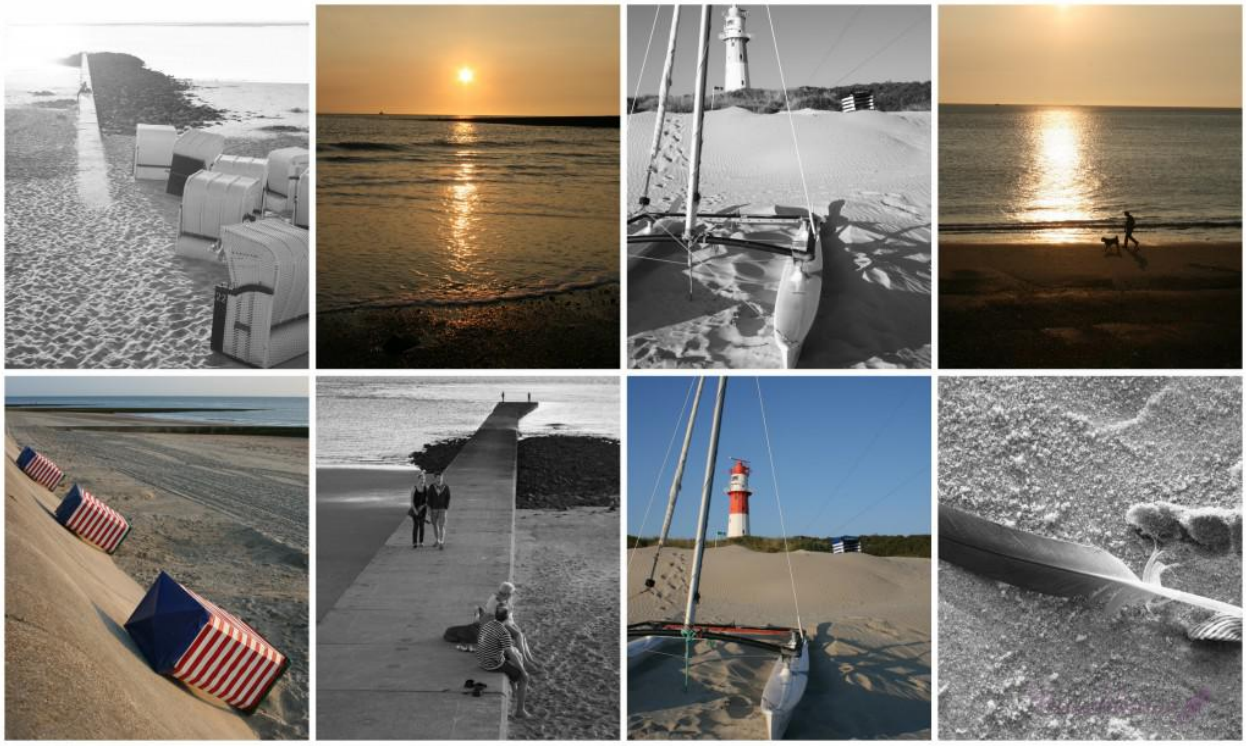
Hierher kommt man gerne, man verweilt lange und man wird danach begeistert davon berichten und sich dabei schon auf den nächsten Besuch freuen, der mit Sicherheit wieder ein Genuss für alle Sinne sein wird.

Apfel & Streusel
Alte Landstraße 19
69469 Weinheim
Telefon 06201/3894631

Mittwoch- Sonntag 09:30 – 18:00 Uhr
Montag & Dienstag: Ruhetage
An Feiertagen bis 14 Uhr geöffnet

Borkum: Lüttje Toornkieker und Il faro

Wenn man nicht das Glück hat, dort zu leben, sollte man einmal im Jahr ans Meer fahren.
Die herrlich frische, salzige Luft, der weite Blick ins Unendlich, das meditative Rauschen, der Sand unter den Füßen – das tut Körper und Seele herrlich wohl und macht den Kopf frei von Alltagsballast.



Letzt es Jahr im September bin ich nach langer Abstinenz mal wieder an die See gekommen. Eine Woche Ausspannen auf Borkum in einer gemütlichen Pension mit täglichen Wohlfühlbehandlungen im nahen Gezeitenland, vielen Spaziergängen und – natürlich – süßen Kaffeepausen am Nachmittag und gutem Essen am Abend.

Begeistert hat mich vor allem ein Café, das bei unserer Pension um die Ecke lag, mit Blick auf den Alten Leuchtturm der Insel, weshalb es auch ***Lüttje Toornkieker*** heißt. Dort ließ es sich herrlich genießen. Es gibt dort sowohl kleine

Mittagsgerichte, die wöchentlich wechseln, als auch eine herzhafte Karte und natürlich eine Auswahl selbstgebackener Kuchen. Alles wird frisch und selbst zubereitet und das schmeckt, sieht, spürt man. Es steckt Hingabe drin. Und auch in den Räumen. Liebevoll gestaltet laden sie zum Verweilen ein und im Freien lässt sich bei schönem Wetter in Seelenruhe der Alte Turm betrachten, der nun selbst dem Müßiggang folgt und den Neuen Leuchtturm arbeiten lässt.

Wir hätten uns am liebsten durch die gesamte Karte probiert. Das war leider in einer Woche nicht ganz machbar. Wir konnten allerdings den Milchreis mit heißen Kirschen testen (weckt Kindheitsgefühle), den Fisch mit Kartoffeln und Tomatensalat

(alltägliches Gericht mit originellem Pfiff) und die Kuchen (Schokotarte: death by chocolate…, Ostfriesischer Kandiskuchen: unbedingt probieren!, Käsekuchen mit Brombeeren: frisch, cremig, göttlich!).

Sollte ich noch erwähnen, dass wir allein wegen dieser Genuss-Adresse gerne noch eine Woche geblieben wären? Falls ihr mal nach Borkum kommen solltet, plant also auf jeden Fall einen Besuch in diesem kleinen, individuellen Café ein, mit dem sich die jungen Besitzer sicher einen Traum erfüllt haben und mit dem sie Gästen wie uns und ihren Gaumen einen kleinen Urlaubstraum bereiten.

Und wem nach einer Woche voll frischem Nordseefisch der mediterranisierte Gaumen nach einer guten Pizza oder Pasta lechzt, der ist sehr gut in den beiden süditalienischen **Ristoranti** ***Il faro*** aufgehoben, von denen eines beim Neuen Leuchtturm zu finden ist, das andere beim Gezeitenland. Die Pasta ist selbst gemacht, es gibt so seltene wie großartige Kreationen wie Fagottini mit Birne und Käse in Gorgonzola-

Sahne-Sauce und eine so gute Pizza, wie ich sie lange nicht gegessen habe. Auch dort hätten wir uns eigentlich gerne durch die gesamte Karte getestet…

Was nach dieser Woche Borkum blieb, waren also nicht nur eine entspannte Seele und ein gepflegter Körper, sondern vor allem bleibende Eindrücke in unseren Genussrezeptoren.
Man kann all das Wunderbare ja leider nicht mitnehmen, aber ein paar gesammelte Muscheln erinnern greifbar an diese Tage und mein obligatorisches Mitbringsel an mich selbst, ein Fläschchen Sand, halten hier im Alltag die Erlebnisse noch ein wenig fest.

Genussvolle Reisen und erfolgreich konservierte Reisegenüsse bis zum nächsten Aufbruch wünscht euch eure
Judith

Lüttje
Toornkieker
Wilhelm-Bakker-Str. 1
26757
Borkum
www.toornkieker.de

Pizzeria Il Faro
Strandstraße 29 // An der Tennisinsel 26
757 Borkum
www.pizzeriailfaro.de