

20 Frauen und ihr Traum vom eigenen Café: Sugar Girls. Ein besonderes Buch.



Heute

möchte ich euch endlich von einem Buch erzählen, in das ich mich beim ersten Anblick verliebt hatte. Ich sah die Ankündigung von Sugar Girls auf der Homepage von Callwey und wusste sofort: Dieses Buch muss ich haben!

„Irgendwann mache ich ein Café auf...“. Diesen Satz sagen viele irgendwann im Leben, wenn sie davon träumen, der eintönigen, stressigen, un kreativen Arbeit zu entkommen und ihr eigenes kleines Reich zu haben, in dem sie sich verwirklichen können.

Jana Henschel, Ulrike Schacht und Meike Werkmeister haben 20 Frauen besucht, die diesen Traum mit viel Mut und Kreativität in Realität verwandelt haben.

Am Schluss wartet das Buch noch mit einem köstlichen Finale auf: Süße und salzige Rezepte, wie Tomaten- und Datteldips, Orangen-Rosmarin-Kuchen oder Limetten-Basilikum-Limonade.



Das

Buch ist nicht nur wunderschön gestaltet und bezaubert mit Fotos der Cafés, die sofort Lust auf einen Ausflug und eine genussvolle Pause in einem der Lädchen machen. Es ist auch auf jeden Fall eine Inspiration und ein Mutmachbuch für alle, die einen solchen Traum hegen. Ich muss gestehen: Auch ich zähle zu diesen Menschen. Schon lange träume ich von meinem eigenen Café oder vielleicht einem kleinen Bed&Breakfast mit Café. Ich träume von einer Vitrine mit selbstgebackenem Kuchen und Muffins, zusammen gewürfeltem Mobiliar vom Flohmarkt mit gemütlichen Kissen, kleinen Blumenvasen auf den Tischen und dem Geruch von frischem Kaffee aus meiner eigenen Faema-Siebträgermaschine.



Noch

ist dieser Traum in weiter Ferne, aber ich bin sicher, wenn der Moment reif ist, wird mein Leben die entsprechende Wendung nehmen.

Die Sugar Girls sind für mich eine Erinnerung, diesen Traum nicht aufzugeben und, wenn der Zeitpunkt gekommen ist, eine Motivation, es durchzuziehen, denn diese Frauen geben der Tatsache ein Gesicht, dass auch andere solch eine Aufgabe schon gemeistert haben.

Wer wie ich kleine und individuelle Cafés liebt, sollte sich dieses Buch schon allein als „Genussführer“ kaufen, denn es wäre schade, in einer der Städte zu sein und nicht die Gelegenheit zu nutzen, eines der Cafés zu besuchen.

Für Träumer-Naschkatzen wie mich ist das Buch doppelte Pflicht: Genussorte-Tipps und mutmachende Inspiration.

Mein Fazit: Unbedingt kaufen!! =>



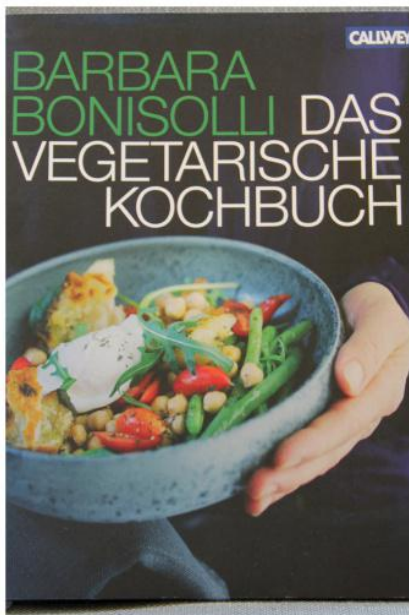
A photograph of a living room with light green walls. On the left, a brown tufted sofa is adorned with several pillows. In front of it is a white rectangular table with a small vase of red flowers. The walls are decorated with numerous framed pictures, certificates, and a string of colorful bunting. A white pendant light hangs from the ceiling. To the right, a doorway leads to another room.

Der Traum vom eigenen Café – 20x Wirklichkeit geworden

Sie waren Beamtin, Lehrerin, Stewardess – und sie hatten alle einen Traum. Eines Tages haben sie ihn wahr gemacht. In „Sugar Girls“ erzählen Frauen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, wie sie ihr eigenes Café eröffnet haben. Sie stellen ihre Einrichtung und ihr Stil-Geheimnis vor, verraten genial einfache Do-It-Yourself-Ideen, verraten ihr Lieblingsrezept und geben Grundriss-Pläne für alle, die gerade selbst träumen. Denn wer hat nicht schon einmal diesen Satz gesagt:
„Irgendwann mache ich ein Café auf...“

Ich werde jetzt meine neu erworbene Madeleine-Form testen und hoffe, ich kann diese Woche auch mal wieder etwas Süßes für euch bloggen. =)

Selbstgemachte Tagliolini mit Zucchini und Ziegenfrischkäse & Eine Buchrezension: Das vegetarische Kochbuch v. Barbara Bonisoli



Das Buch ist dieses Jahr erschienen und aus meiner Kochbuchsammlung nicht mehr wegzudenken. Ich habe einige Seiten für euch fotografiert, denn ich denke, die wunderschönen und appetitanregenden Bilder sagen alles aus. Trotzdem möchte ich auch in ein paar Worten sagen, warum ich das Buch so toll finde.



Und natürlich habe ich auch schon etwas nachgekocht. Diese Pasta mit Ziegenfrischkäse, Zucchini, Sesam und Minze schmeckt so göttlich, dass wir sie bereits zwei Mal gemacht und sogar Gäste damit bewirtet haben. Dazu gab es allerdings keine Fettuccine, sondern selbst gemachte Tagliolini nach dem Rezept meiner italienischen Lieblingsautorin dalla Zorza. Das Rezept

gibt

es

im

Anschluss.



Schon

beim ersten Durchblättern begeisterten mich die oft schlichten, aber dafür umso schöneren, stimmungsvollen Fotos. Die Autorin gehört zu den bekanntesten Foodfotografen Deutschlands – und das zu Recht. Sie lebt auf dem Land, besitzt einen großen Garten und baut fast alles selbst an, was auf ihren Tisch kommt. So entstehen übers Jahr immer wieder neue, vegetarische Rezepte. Unter dem Titel „100 Rezepte aus meinem Garten“ erschien bereits ein Werk von Bonisolli bei Callwey.



Passe

nd zum eigenen Anbau und somit dem Leben und Essen nach Saison und Jahreszeit, gliedert sich das Buch in Frühjahr, Sommer,

Herbst und Winter. Dazu kommt eine Kategorie „Einmachen“, die sich auf alle vier Kapitel verteilt, denn es kann ja in jeder Jahreszeit etwas eingemacht werden. Im übersichtlichen Inhaltsverzeichnis (siehe 1. Foto) sind diese Einmach- Rezepte innerhalb der Kapitel grün markiert.



Genau

so übersichtlich wie das Verzeichnis finde ich die Anleitungen. Oft sind die Rezepte begleitet von persönlichen Tipps der Autorin und jedes Gericht wird von mindestens einem Foto begleitet, was mir persönlich sehr wichtig ist, denn wer kocht gerne ein Gericht nach, von dem man keine Ahnung hat, wie es aussehen soll?

Überhaupt machen absolut jedes Rezept und jedes Foto Lust, es nachzukochen und das erlebe ich wirklich selten bei einem Kochbuch!

wieder mehlieren, sonst kleben sie beim Ausrollen fest.
Wenn der Teig dünn genug ist, den Aufsatz für Tagliolini montieren und die gut bemehlten Platten hindurch geben. Die Tagliolini sofort auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten, damit sie nicht zusammen kleben.

Die Nudeln entweder so ausgebreitet trocknen lassen (wir haben sie am Vortag gemacht und über Nacht trocknen lassen, bis abends die Gäste kamen) oder sie direkt in reichlich Wasser ein paar Minuten kochen.

** Wenn das Gericht ein Hauptgang sein soll und starke Esser dabei sind, empfehle ich die doppelte Menge zu machen oder zumindest 100 g mehr Grieß + 1 Ei mehr!*

Wenn man aber schon dabei ist, lohnt es sich meiner Meinung nach, gleich doppelt so viel zu machen und die Nudeln entweder zu trocknen oder zwei Tage später noch einmal mit anderer Soße zu essen. =)

Soße (für 4 als Hauptspeise oder 6 als Vorspeise):

1 große Zucchini (ca. 1 kg)

1 Knolle frischer Knoblauch

3 EL geschälter Sesam

$\frac{1}{2}$ Bund Minze

2 EL Butter

Salz, Pfeffer

150 g Ziegenfrischkäse

$\frac{1}{2}$ Limette oder Zitrone

Backofengrill auf höchste Stufe stellen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Zucchini waschen, halbieren und die Kerne entfernen (sie lassen sonst beim Backen sehr viel Wasser). Mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen. Die Knoblauchknolle quer halbieren und mit der Schnittfläche nach unten aufs Blech setzen. Ca. 20 Minuten backen.

Sesam ohne Fett in einer großen Pfanne rösten.

Nudelwasser in einem großen Topf aufsetzen.

Wenn die Zucchini aus dem Ofen kommen, das Fruchtfleisch aus

der Schale lösen und den Knoblauch aus der Schale drücken.
Beides grob hacken. Die Minze hacken.
Die Nudeln ins Wasser geben.
Die Butter in der Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz
anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die tropfnassen Nudeln in die Pfanne zum Gemüse geben, den
Ziegenfrischkäse unterheben. Auf Teller verteilen und mit
Sesam und Minze bestreuen und mit ein paar Spritzern
Limettensaft servieren.



Ich

*habe noch schwarzen Sesam dazu genommen, das sieht noch
schöner aus.*

Ich hoffe, diese Kostprobe hat euch Lust auf dieses
wundervolle Buch gemacht und wünsche euch eine genussvolle
Restwoche bis zum nächsten langen Wochenende! =)

Eure Judith

♥ *Herzlichen Dank an den Callwey Verlag für die freundliche
Bereitstellung des Rezensionsexemplars!* ♥