

Joho und ne Buddel voll Lakritz – An Bord des Lakritzpiraten von Freiburg & ein Gewinnspiel ♥

Ahoi ihr Lieben!

Als kleines Mädchen wollte ich immer Piratin werden. Prinzessin oder Ähnliches fand ich unspannend. Die große Freiheit auf hoher See, das reizte mich. Eine große Magnolie im Vorgarten meiner Eltern war mein Piratenschiff und so kletterte ich in die Rahan und segelte in ferne Welten. Heute als Naschkatze sehe ich die Piratenwelt nicht mehr ganz so romantisch. Aber als ich vor einigen Monaten den [Lakritzpiraten](#) auf dem Freiburger Münstermarkt entdeckte, war mein Drang nach kulinarischer Schatzsuche sofort geweckt und ich schickte eine Flaschenpost. Diese Woche habe ich mich dann in für Naschkatzen sehr gefährliche Gewässer gewagt: Ich habe den Lakritzpiraten auf dem Freiburger Münstermarkt an Bord seines Piratenwagens besucht.



Das

Hamburger Nordlicht [Andreas](#) kam vor ein paar Jahren beruflich nach Freiburg. Als gelernter Optiker sollte er dort eine Firma leiten. Wie so oft kam es jedoch anders als gedacht und bald entschied er sich, von Bord zu gehen und in die ungewisse See der Selbstständigkeit zu springen.

Bereut er es? Ein sofortiges und entschiedenes „Nein!“ Er sei kein Mensch, der sein Leben lang dasselbe machen wollte. Und er liebt die Atmosphäre auf Märkten, schätzt regionale und spannende Produkte, die aus der Masse des Alltäglichen herausstechen. Schon als kleiner Junge begleitete er seine Mutter regelmäßig auf den Markt und stand dafür sogar in den Ferien sehr früh auf.

Ob er damals schon davon geträumt hat, Pirat zu sein, will ich wissen. Er lacht. Das Piratenschiff von Playmobil habe er schon gehabt. Die Ritterburg aber auch. Sicher hat ihn aber die Hamburger Heimat geprägt, der Hafen, die nahe See, das viele Wasser.



In seinem Piratenwagen hortet er nun [schwarze Ware](#) in allen Formen und Variationen. [Lakritze](#) ist im Süden Deutschlands definitiv ein Nischenprodukt, doch auch hier begeistern sich Klein und Groß für die Nascherei aus Süßholz. Naschkatzen auf Schatzsuche stoßen hier auf „Treibgut“, „Seebären“, „Schwarzware“ oder eine Tüte „Meuterei“. Mancher Kunde findet bei Andreas einen persönlichen Schatz in Form alter

Kindheitserinnerungen, die plötzlich bei einem Stück Lakritze wieder auf der Zunge liegen. „Das schmeckt wie früher!“ strahlt ein Lakritzfan beim Naschen einer Kostprobe.



Ob er auch selbst Lakritze nasche, wird er gefragt, während ich ihn besuche. Natürlich!, ist die Antwort. Er habe zwei Nasch-Leidenschaften: Schokolade und Lakritze. Erstere gebe es jedoch schon reichlich und gut in Freiburg. Letzteres sei zudem besser geeignet, um es das ganze Jahr auf dem Markt zu verkaufen.

Man kann sich also das ganze Jahr durch sein buntes Sortiment kosten. Da gibt es Salzlakritz für eingefleischte Fans, Mischungen mit bunten und fruchtigeren Elementen. Auch Honig, Konfitüre, Meersalz und Tee mit Lakritz gibt es da. Pastillen, Pulver und Lakritzschokolade führt der Pirat ebenfalls. Lakritzschokolade? Ja, das passt sogar gut zusammen! Ich durfte kosten und war angenehm überrascht. Die feine Süßholznote ergänzt den dunklen Schmelz der Schokolade, ohne hervorzustechen und hinterlässt dann im Abgang noch einen angenehmen Nachhall. Definitive Kaufempfehlung!

Und was macht man mit Pulver? Kochen oder Backen, zum Beispiel. In Heidesand, dem nordischen Buttergebäck, mache sich Lakritz sehr gut. Oder in Bratensoße. In Salatsoße. In Griespudding oder Milchreis. Da tun sich ganz neue Welten auf. Auf solche Gedanken bin ich bisher noch nie gekommen. Spannend

klingt das alles.



Ich entdecke kleine Lakritz-Schildkröten, von denen ich ein paar für Naschkater und mich einpacken lasse. Maxl, die Schildkröte meiner Eltern, hält nun in seiner Laubkiste seinen Winterschlaf, da trösten wir uns wenigstens mit schwarzen Leckereien.

♥ Und etwas ganz Besonderes bekomme ich auch noch von Andreas: Eine „**einmalige Mischung für Küchenglück- Fans**“, eine Tüte **Naschkatzen- Mix**, eigens für mich zusammengestellt. Beziehungsweise für euch, meine lieben Naschkatzen-Leser! Denn ich möchte diese Tüte bei einem kleinen ♥ **Gewinnspiel** ♥ verlosen.

Was ihr dafür tun müsst? Kommentiert einfach **bis zum 10.11.2015 um 22 Uhr** hier unter diesem Beitrag.

Habt ihr persönliche Lakritzmomente? Kindheitserinnerungen? Schon mit Lakritz gebacken oder gekocht? Wie habt ihr eure Liebe zur schwarzen Nascherei entdeckt und was ist eure liebste Sorte? Ich freue mich sehr auf eure Worte und werde dann unter allen Kommentaren am 11.11. eine/n Gewinner/in auslosen.

Wer unter dem Link dieses Artikels bei facebook kommentiert, kann gleich noch einmal in den Lostopf hüpfen.



Viel

Glück wünsche ich euch und habt eine genussreiche Zeit!
Eure Judith

♥ Herzlichen Dank, lieber Andreas, dass ich auf deinem Schiff mitfahren und die Welt der schwarzen Naschwaren kennen lernen durfte! Und natürlich besonders für die einmalige Mischung! ♥

INFO:

Andreas ist mit seiner schwarzen Ware Dienstag und Samstag auf dem Münstermarkt, Mittwochs auf dem Vaubanmarkt und zwei Mal monatlich auch in Sölden.

Ganz ungeduldige bekommen die Gaumen- Schätze auch bei Carlos Köstlichkeiten in Freiburg oder im Weinladen in Sulzburg.

Auch für Feste oder Feiern kann man ihn mit seinem Wagen buchen.

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



Feines Resteessen: Pizzateilchen & ein (veganer) Streifzug durch Freiburg



Letzt
es Wochenende hatte ich Besuch von einer lieben Freundin aus

Heidelberg und habe mit ihr die Stadt durchstöbert. Sie ist Veganerin, also haben wir unsere Naschkatzennasen nach veganen Oasen ausgestreckt.



Ein

paar Impressionen von Freiburg, Frühjahr 2015

Auf dem Freiburger Münstermarkt verkauft der [Lakritz-Pirat](#) schwarzes Naschwerk in allen Formen und Varianten. Leider nicht vegan, denn es war Bienenwachs dran. Das war also eher was für mich beziehungsweise für meinen Naschkater, für den ich nach einer Kostprobe eine Tüte Lakritzfudge kaufte. Das kannte ich bisher nicht und ich war hellauf begeistert! Ob es bis zu Katers Rückkehr aus Bella Italia überlebt, weiß ich nicht...

Im [Café Huber](#) gab es reichlich Auswahl an veganen Kuchen und Quiches, gefüllten Taschen, Bratlingen und feinen Frühstücken, so dass uns die Entscheidung schwer fiel. Wir aßen samstags Kuchen zu Mittag und sonntags kamen wir zum Frühstück wieder und verputzten herzhafte Frittata (Naschkatze) und vegane Quiche (Irene) mit genialem Artischockensalat dazu.



Da

wir am Abend ihrer Ankunft Pizza gemacht hatten und ich noch Reste übrig hatte, gab es gestern ein improvisiertes Resteessen, denn ich muss meinen Kühlschrank leeren. In Kürze gibt es für uns eine neue Küche und die alte kommt diese Woche zu ihren neuen Besitzern.

Ich nahm also, was da war: Pizzabrötchen, die ich aus dem restlichen Teig gebacken hatte, Toastbrot, restliche Tomatensoße, Artischocken aus der Dose, Zucchinieste.

Ich denke nicht, dass es dafür ein Rezept braucht. Dieses Reste- Gericht kann und kennt sicher jeder. Aber manchmal muss man sich an solch einfache Dinge mal wieder erinnern. Für alle, die so was lange nicht mehr gemacht haben, hier also meine Reste-Idee der Woche. =)

Nehmt, was ihr da habt, um **Brot- oder Toastscheiben oder halbe Brötchen** zu belegen.

Eine **Pizzasauce** ist schnell gemacht aus einer **Dose Tomatenstücken**, die man mit **Knoblauch, Salz, Pfeffer** und **Kräutern** schnell püriert. Das Gleiche geht zurzeit natürlich toll mit einer handvoll **frischer Tomaten** und vielleicht etwas **Tomatenmark**. Wenn gar nichts im Haus ist, geht auch nur Tomatenmark. Dann braucht man einiges, das man mit Wasser zu einer Paste verrührt und natürlich würzt.

Als **Belag** geht alles an Gemüse, Peperoni, Oliven, jeglicher

Käse, der vorhanden ist. Möglichst klein geschnitten, damit es drauf passt und halbwegs gar wird.

Käse raspeln oder in Stückchen darauf legen. 15-25 Minuten in den Ofen, bei 180-200°C.[nurkochen]



Man kann sich natürlich auch aus Resten den Klassiker machen: Hawaii! Das muss ja nicht immer auf Toast sein, sondern Schinken, Käse und Ananas passen ja auch super auf Baguette, Brötchen oder eine Scheibe Brot.

Seid kreativ und egal was dabei entsteht: habt eine genussreiche Mahlzeit!

Eure Judith

Genießen im Grünen: Das Blumencafé am Rande von

Freiburg

Viele besondere Cafés, Läden oder Restaurants würde man zufällig niemals finden. Genauso verhält es sich mit dem [Blumencafé](#). In Freiburg mit Sicherheit ein kleiner offener Geheimtipp, würde es von Besuchern oder Neu-Freiburgern ohne Ortskundige wahrscheinlich nie entdeckt.



Es liegt im ländlich anmutenden Stadtteil Lehen und ist einer Baumschule angegliedert. Man kann also nach dem Kuchengenuss noch Grünzeug für seinen Garten oder Blumen fürs Wohnzimmer kaufen. Auch als Freiburger fährt man nicht einfach mal vorbei, es ist schon ein kleiner Ausflug an den Stadtrand, wenn man das Café besuchen möchte.

Damit sich dieser Ausflug auch lohnt, habe ich dafür drei Mädels zusammen getrommelt, die ebensolche Lust darauf hatten, ein neues Café kennen zu lernen. Und so fuhren wir gemeinsam aufs Dorf, beziehungsweise an dessen Rand.



Ich war überrascht, wie groß das Café ist, denn es gibt zwei Terrassen zum draußen sitzen und auch der blumengeschmückte Innenraum ist relativ großzügig. Es gibt eine reichhaltige Karte mit herzhaften Gerichten, Wochenangeboten, Kaffee, Kuchen und sogar eine selbst gemachte Holunderblütenlimonade. Mangels eines Mittagessens hatten wir zuerst Lust auf etwas Herzhaftes und probierten die Quiche mit Speck und Käse an Salat. Währenddessen plauderten wir über alles Mögliche und genossen das sommerliche Wetter. Vor unserem Nach Tisch kamen jedoch größere Wolken und ein starker Wind auf und wir wechselten an einen Tisch im Inneren. Auf diesem Weg konnten wir auch gleich an der Theke unseren Kuchen auswählen.



Zusam

men mit einem schönen Cappuccino bildete dieser dann das Dessert. Im Angebot waren Rhabarber-Baiser-Kuchen, Apfelkuchen, kleine Obsttörtchen, eine Malakov-Torte, ... Die Auswahl fiel nicht leicht, aber am Ende waren wir alle sehr zufrieden, denn alles war lecker und das Ambiente sehr schön, sowohl auf der Terrasse, als auch drinnen (es wurde uns nach einer Weile zu frisch).

Voller neuer Eindrücke aus dem Leben der anderen und auch vom neuerfahrenen Genusssort machten wir uns auf den Heimweg. Sicher mit dem Gedanken, einmal wieder hierher zu fahren, denn das Blumencafé ist ein schönes Ausflugsziel, wenn es mal nicht die Stadt sein soll.

Ich hoffe, auch ihr könnt im Grünen genießen oder habt kleine grüne Oasen, in die ihr eintauchen könnt, wenn euch die Stadt oder der Alltag zu viel wird. Egal wo, ich wünsche euch eine erholsame und genussvolle Zeit!

Eure Judith

Meine Kaffee-Oase in Freiburg: Das Café Sedan

In jeder neuen Stadt, in die ich komme, halte ich von Anfang an Ausschau nach gutem Kaffee. Der findet sich meist in kleineren, individuellen Cafés, die von Menschen mit Sinn für Genuss, Qualität und Besonderes betrieben werden.

So auch in Freiburg. Ganz zufällig entdeckten wir, auf der Suche nach einem bestimmten Geschäft, in einer Seitenstraße das Café Sedan.

Der erste Schluck meines ersten Cappuccinos war eine kleine Offenbarung! Cremiger Schaum {sogar mit Latte art- Herz}, der Espresso genau richtig stark und mit wunderbarem Aroma – ein Cappuccino wie er sein muss. Perfekt.



Man merkt sofort, dass man hier einen stadtbekanntem Geheimtipp gefunden hat, denn das Sedan ist zu fast jeder Tageszeit gut besucht und zwar nicht nur von Studenten der nahe gelegenen Uni, sondern von Genießern jeden Alters und jedweder Couleur.

Über der Tür hängt ein gelbes Marken- Schild mit der Aufschrift „Passalacqua Caffè“, der mir bis dato nichts sagte. Beim Eintreten steuert man direkt auf eine große Theke zu, an

der man herzlich begrüßt wird, bestellt und sich dann mit seinen Leckereien einen Platz in den zwei Räumen des Cafés sucht, wo Sessel, Hocker und Stühle mit Retro- Touch zum Entspannen und Genießen einladen.



Die Atmosphäre ist zwanglos und persönlich. Kunden werden mit Du angesprochen und Extrawünsche ganz selbstverständlich erfüllt. Man merkt, dass hier mit Herzblut gearbeitet wird und dass die Besucher das spüren und schätzen. Viele bringen ihre Laptops oder Literatur mit und verweilen für längere Zeit im Café, das schon ein bisschen Wohnzimmercharakter hat. Im Sommer sitzen viele mit ihren Getränken vor der Tür, wo Sitzkissen, die Hauswand und mit Glück die Sonne eine erholsame Verschnaufpause bieten, in der man auftanken kann.



Seit diesem ersten zufälligen Mal habe ich das Sedan zu meiner Lieblings- Kaffee- Oase in Freiburg erkoren und arbeite mich neben meinem stets obligatorischen Cappuccino nach und nach durch die anderen Köstlichkeiten, die es dort tagtäglich gibt. Die meisten Zutaten der selbst gebackenen Gemüsequiches und Tortillas, der liebevoll frisch belegten Brötchen und Sandwiches, der hausgemachten Kuchen {bis auf den Freiburger Münstermarkt- Käsekuchen}, der frisch gepressten Obst- und Gemüsesäfte und der zwei Tagessuppen sind biologisch und regional, was ich ganz wunderbar finde. Verantwortlich zaubert laut Besitzer Christoph ein Koch für diese leckere Vielfalt und alles, was ich bisher gekostet habe, war bodenständige, ehrliche Küche, die glücklich macht.



Chris

toph, der unter den Mitarbeitern nicht als Chef zu erkennen ist, was ihn noch sympathischer macht, arbeitete zuvor in der Wilhelm Moltke Bar ein paar Straßen weiter, wo er seine Liebe zur Gastronomie entdeckte. Der Besitzer des Wilhelm Moltke ist noch immer ein guter Freund, mit dem zusammen er den Kaffee aus Neapel bestellt, der für mich eine der persönlichen Top-Neuentdeckungen 2014 war.

{Ein tolles Portrait von Christoph in Wort und Bild findet ihr auf dem [Blog anders-anziehen](#), auf den er selbst mich verwies und dessen Konzept eine wirklich schöne Idee ist.}



Nach ein paar Besuchen stand fest: das Sedan muss auf den Blog! Einige Zeit vor meinem Shooting dort fragte ich Christoph bei einem kurzen Kaffee- Abstecher, ob ich demnächst sein Café für meinen Blog fotografieren dürfte, worüber er sich sehr geehrt fühlte. Leider kam ich dann mehrere Wochen nicht dazu. Als er mir vor kurzem von sich aus eine Mail schrieb und mir einen Termin fürs Knipsen vorschlug, an dem das Café noch leer und ruhig ist, fühlte ich mich fast gerührt und freute mich sehr!



Etwa eine Woche später spurtete ich aus dem strömenden Regen ins gerade geöffnete Café, das sich trotz der frühen Morgenstunde recht schnell füllte und durfte in aller Ruhe alles aufnehmen,

was mir unter die Naschkatzen- Nase kam.

Nebenbei erfuhr ich, dass es das Café nun etwa 7 Jahre gibt, dass die zahllosen bunten Kleinigkeiten im Regal neben dem Eingang alle von Kunden stammen, dass das Café am Anfang noch halb so groß und ein Laden angegliedert war und dass Christoph in den verschiedensten Bereichen arbeitete und immer von einem eigenen Laden träumte.

Dass es ein Café wurde, ergab sich eher zufällig; wie das Leben eben so spielt.

Toll für Freiburg, dass es so gekommen ist, finden mein Naschkater und ich und wir sind froh, dass wir diesen kleinen sympathischen Ort zufällig gefunden haben.

Sicher werden wir noch viele Stunden dort verbringen und wer in Freiburg ist und einen wirklich guten Kaffee genießen möchte, der sollte ihn dort trinken gehen!

Habt viele genussvolle Momente in eurer liebsten Kaffee- Oase, wo auch immer sie sein mag!

Eure Judith

