<u>Einfach besonders: Das</u> Parezzo in <u>Landau</u>

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 Parez´ Welt kennen lernte.

Schon länger schwärmte meine Freundin Natalie von ihrem Stammcafé <u>Parezzo</u> 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 Parez 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: Parez 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 Parez 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 "<u>Suppe mag Brot</u>", 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

<u>Meine Kaffee-Oase in</u> <u>Freiburg: Das Café Seda</u>n

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 stadtbekannten 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.



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 <u>Blog anders-anziehen</u>, 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



Mein erstes Mal: Macarons {mit Kakao und Kaffee- CremeFüllung}



Sie

waren ja groß in Mode in der letzten Zeit: Macarons. Die oft knallbunten kleinen Schaumgebäcke mit cremiger Füllung gehören jetzt nicht unbedingt zu meinen Lieblingsbackwaren. Ein bodenständiges Stück Kuchen ist da immer noch eher mein Fall.

Aber: ausprobieren wollte ich das natürlich trotzdem, zumal ich letztes Jahr eine Macaron- Backmatte geschenkt bekam. Außerdem sind die kleinen Kunstwerke ja auch ein tolles Geschenk aus der Küche!

Ich nutzte also den Anlass, dass ich ein Mitbringsel für eine liebe Freundin brauchte, um meine Matte endlich einmal einzuweihen.

Mein Plan: Kakao- Macarons mit einer Kaffee- Füllung, denn Katrin ist genau so ein Kaffee- Junkie wie ich es bin.

Mein Fazit: Sie könnten ein bisschen weniger zipfelig sein,

ein wenig kleiner bzw. flacher, aber lecker sind sie, die Füllung passt toll und sie sehen doch trotzdem ganz nett aus, oder? =)



hoffe, ihr mögt sie auch, wenn ihr es ausprobiert. Voilà la recette:

Macarons:

60 g gemahlene Mandeln (ohne Schalen)
2 gestrichene EL Kakaopulver
ca. 80 g Eiweiß (2- 3 Eier)
1 Prise Salz
150 g Puderzucker

Füllung:

100 g Sahne
100 g weiße Schokolade
1-2 TL Kaffeepulver
½ Päckchen Vanillepuddingpulver
3-4 EL Wasser

Mandeln mit 100 g Puderzucker ganz fein mahlen, das geht gut in einem Blitzhacker.

Eiweiß mit Salz anschlagen, dann die restlichen 50 g Puderzucker dazu geben und das Eiweiß steif schlagen. Die Mandel- Kakao- Mischung vorsichtig unter das Eiweiß heben, bis eine homogene, leicht zerlaufende Masse entstanden ist.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Dabei den Beutel am besten unten verschließen, damit nichts heraus läuft. Ich habe das mit einer großen Klammer gemacht.

Auf eine Macaronmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech* 40 gleich große Tupfen spritzen und 30 Minuten trocknen lassen.

Dann bei 140 °C Ober- /Unterhitze 14 Minuten trocknen lassen.

Für die Füllung das Kaffeepulver in einen Teebeutel füllen und in die Sahne hängen. Die Sahne langsam erhitzen und den Kaffee kurz darin ziehen lassen; dann den Beutel gut ausdrücken und entfernen.

Die weiße Schokolade in feine Stücke schneiden (am besten mit einem großen Messer vom Stück abhobeln) und sie in die fast kochende Sahne geben. Rühren, bis sich alles aufgelöst hat.

Das Puddingpulver mit dem Wasser anrühren und in die Schokosahne geben, dabei ständig rühren! Sobald die Creme andickt, vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen, dann abkühlen lassen.

Die erkaltete Creme in ein Spritzfläschchen oder einen Spritzbeutel füllen und Tupfen auf ein 20 Macarons setzen, jeweils ein zweites darauf setzen.

* Tipp: mit Bleistift und einer Schablone gleich große Kreise zeichnen, das Papier umdrehen und auf die Rückseite die Tupfen spritzen.[nurkochen]



Wie

steht ihr zu Macarons? Mögt ihr sie, habt ihr selbst schon welche gebacken oder findet ihr, diesem Trend zu folgen, lohnt sich eher nicht?

Ich finde, als besondere Gabe sind sie wunderbar, weil sie hübsch aussehen, geschmacklich endlos variiert werden können und weil man ihnen ansieht, dass sie mit etwas Aufwand und Hingabe gemacht wurden.

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!
Bis demnächst,
eure Judith



Macarons in einer selbstbeklebten Schachtel hübsch als persönliches Geschenk verpackt.