

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.

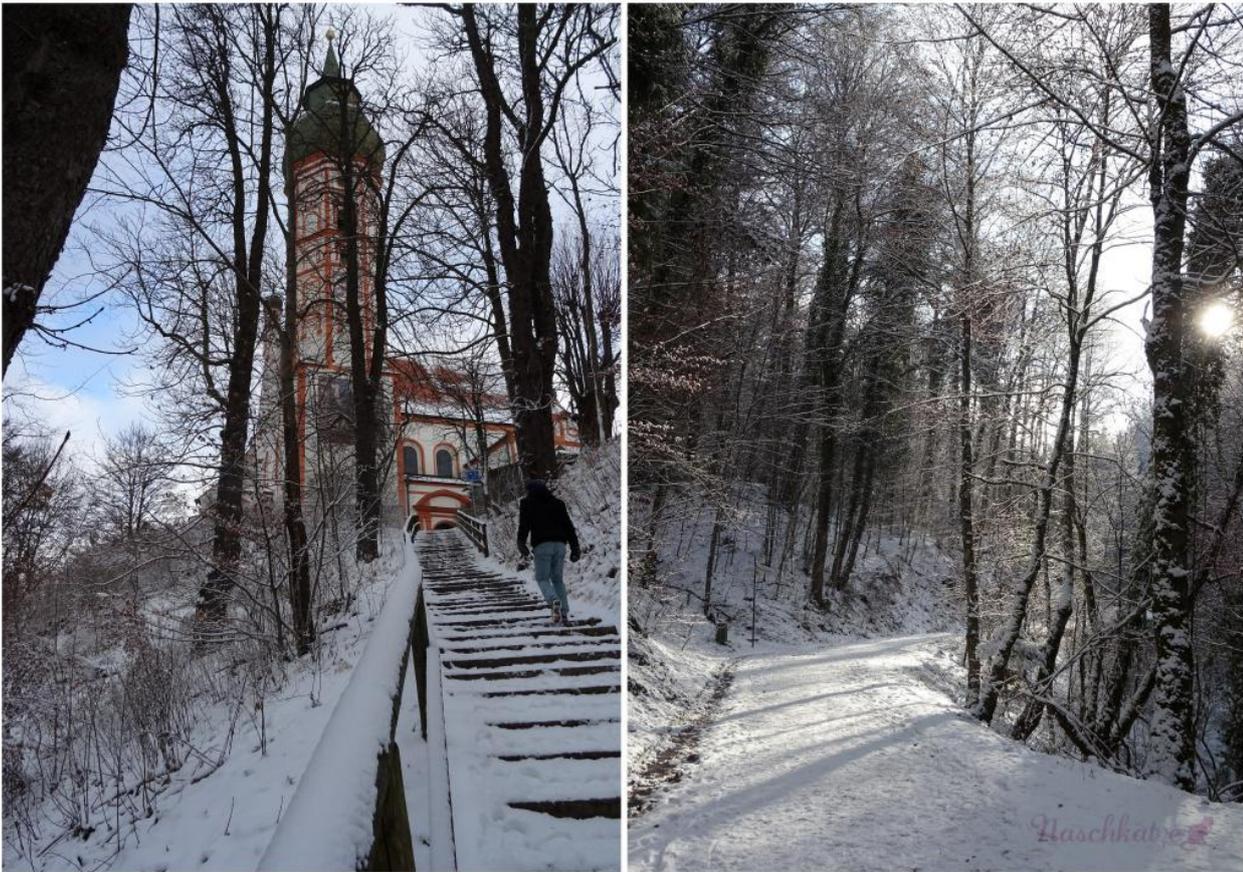
Sehr zu empfehlen ist in **Herrsching** der [Seehof](#), ein Hotel am Dampfersteg, wo man gute bayerische Hausmannskost, aber auch leichtere Sachen und Salate bekommt. Im Winter gibt es vor dem Hotel sogar Eisstockschießen.

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** durch fährt, 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 Sobiccoco](#), in dem die gesamten Wände mit Fotos behängt sind

und alte Möbel Gemütlichkeit erzeugen und wo man neben Kuchen auf herzhaftes 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 **Biozertifiziert** 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

Bericht vom Food Blog Day 2016 in München



*Blick
aus dem Fenster bei Kustermann – Kaffeeworkshop mit Melitta –
Cheesecake aus Fisslers Schnellkochtopf*

Für einen spannenden und lehrreichen Tag ganz nach Geschmack eines Foodbloggers nehme man über 100 begeisterte Foodies, mindestens genauso viele Kameras und Smartphones und natürlich freies W-Lan allüberall. Dies vermische man mit tollen Locations, Küchen und Genussmitteln, verschiedensten Marken und Workshop-Referenten sowie engagierten Leute, die mit Herzblut planen, organisieren und kümmern. Gewürzt wird das Ganze mit reichlich Sonnenschein, guter Laune und Leidenschaft fürs Genießen.

Fertig ist ein perfekter [Food Blog Day!](#)

Ihr ahnt es schon... mein Wochenende in München war großartig. Nicht nur hatte ich mit meinem Airbnb-Zimmer bzw. meiner liebenswürdigen Gastgeberin Marion einfach nur Glück. Nein, es strahlte auch noch drei Tage lang die Sonne über eine meiner deutschen Lieblingsstädte. Da ließ sich solch ein langer Tag voller neuer Eindrücke, Gespräche und Informationen mühelos durchhalten. Denn es war ein ganz schönes Programm an diesem Samstag! Beginn war um 9:00 Uhr bei [Hubert Burda Media München](#). Dort konnten wir uns mit Frühstück und Kaffee stärken. Dort traf ich als erstes auf Anna und fand kurz danach heraus: Sie ist eine Naschkatzenkollegin, denn ihr Blog heißt: [Naschkatze auf Abwegen](#). Aufgrund einer Insulinintoleranz ernährt sie sich zuckerfrei und backt demzufolge mit Zuckerersatzstoffen, experimentiert viel und bietet für Leidensgenossen sicher einen tollen Fundus erprobter Rezepte.

Als Einstimmung konnten wir dann einem sehr interessanten und humorvollen Vortrag von May Thinius von bmvh lauschen, der uns erläuterte, wie die Digitalisierung unser Ess- und Einkaufsverhalten ändern kann bzw. dies schon tut. Wir bekamen Einblicke in Online-Supermärkte, zukünftige Vernetzung von Blogs, solchen Shops sowie anderen Medienplattformen und in die Möglichkeiten für Blogger wie uns, daran teilzuhaben. Dann gingen die eigentlichen Workshops los und die Teilnehmer verteilten sich auf die Locations in München. Ich hatte das Glück, beide Male am Viktualienmarkt zu sein – lediglich ins Gebäude nebenan musste ich nach dem ersten Workshop mit [Melitta-Barista Timon](#) bei [Kustermann](#) wechseln.



Vier

Sorten Kaffee durften wir verkosten – Mittag: Kustermann am Viktualienmarkt

Timon lehrte uns alles Wichtige über die alte Technik/den neuen Trend Kaffee brühen mit Handfilter. Da kann man so einiges falsch machen: Die Menge von Kaffee und Wasser muss stimmen, beides muss im richtigen Filter landen. Der Filter sollte einmal kurz durchfeuchtet werden. Dann wird das Pulver mit kreisenden Bewegungen komplett übergossen – und zwar niemals mit kochendem Wasser! Ca. 95 Grad reichen aus.



Wir

verkosteten vier Sorten Kaffee (ein sogenanntes Cupping), was extrem spannend war, denn jeder Kaffee schmeckte ganz anders!

Nicht immer konnten wir Beeren oder Eukalyptusnoten sofort schmecken, aber im Vergleich wurden viele Aromen schon deutlicher.

Auch die Himbeer-Macarons, die wir dazu knabbern sollten, erweiterten den geschmacklichen Eindruck des Kaffees enorm.



Nach dieser fast schon grenzwertigen Koffein-Infusion spitzelte ich nebenan beim Foodstyling mit Denise Renée von [Foodlovin](#) hinein und konnte noch die Überreste des arrangierten Essens bewundern. Ein Raum weiter wurden die letzten Stücke Cheesecake verputzt, die in Schnellkochtöpfen von [Fissler](#) gezaubert worden waren. Ich durfte ein Stück probieren und war positiv überrascht, wie cremig dieser Kuchen war.

In dieser Küche standen auch noch Weck-Gläschen mit köstlichem Reis- und Couscous- sowie Papaya-Salat und diverse Bio-Limonaden, an denen man sich stärken konnte.

Dann ging es nach kurzer Pause in der Sonne weiter zum Workshop mit Sandy und Anni von [Alpro](#) im [Louis Hotel](#) direkt nebenan. „Mehr Herz und Bauch“ war das Thema und entgegen vieler Erwartungen ging es nicht vorrangig um die Produkte der Firma, sondern um Geschmack, Wahrnehmung und Intuition. Wir beschäftigten uns mit den eigenen Motiven des Bloggens, mit unseren Erwartungen, unseren positiven und auch negativen Gefühlen, die mit dem Bloggen verbunden sind und überlegten,

wie man diese umwandeln könnte. Ich fand, der Workshop leitete an zu einer Rückbesinnung auf den Ursprung des Bloggens. Die allermeisten tun dies aus Leidenschaft am Kochen, Backen, Fotografieren und Schreiben und der Freude, diese mit zu teilen. Wie unsere Gesellschaft leider so ist, kommen jedoch oft Konkurrenzdenken, Neid und Unzufriedenheit ob der eigenen „Nicht-Perfektion“ hinzu, die diese Freude trüben können. Bloggen sollte jedoch vor allem Spaß machen und ich glaube, Sandy und Anni machten Vielen an diesem Tag wieder bewusst, dass man mehr auf sein Herz und seinen Bauch hören sollte und darauf, was einem selbst gut tut.

Als Begrüßung zu diesem Workshop gab es übrigens einen leckeren **Drink**: Reismilch auf Eiswürfeln mit Ingwersirup, frischer Minze und einem Stück Zitronenscheibe. Sehr lecker und erfrischend! Sehr empfehlenswert! =)



Oben

links: Alpro-Begrüßungsdrink – Abendliches Büffet – Rechts: Reissalat als kleine Stärkung zwischendurch

Nach diesem anregenden Workshop ging es für mich wieder zu Burda. Dort erklärte uns die Chefredakteurin von „[Meine Familie und ich](#)“, Gaby Höger, wie eine solche Zeitschrift entsteht, welche Arbeitsschritte damit verbunden sind und wer alles daran mitwirkt.



Maggi

-Workshop – Foodstyling und Food-Shooting

Neben unserem Raum wurde in der Versuchsküche fleißig gekocht – der MAGGImania-Workshop war in vollem Gange und im Anschluss schaute ich auch dort noch vorbei, durfte kosten und zuschauen, wie am Ende die fertigen Gerichte in Szene gesetzt und fotografiert wurden – mit Unterstützung von [Aurelie Bastian](#), einer erfolgreichen Autorin und Food-Fotografin/-stylistin.



Herzh

afte Cake-pops aus der Maggi-Küche – Shooting der Leckereien

Den Abschluss des Tages bildete die Abendveranstaltung auf der Terrasse von Burda. Dort konnten sich alle noch einmal

austauschen, konnten Cocktails und Drinks schlürfen, vegane Köstlichkeiten vom Büffet naschen oder Pasta Bolognese der italienischen Betreiber der Burda-Bar. Besonders lecker fand ich die gefüllten Datteln mit Walnüssen und Räuchertofu, die fast schmeckten, als seien sie mit Speck gefüllt. Auch die Drinks mit Trockenpflaumen und Wodka waren etwas Besonderes. Es war schon dunkel, als ich – pappsatt und ziemlich müde – mit meiner schweren, prall gefüllten Goodiebag aufbrach. Darin befanden sich zahlreiche Produkte von den Workshops, Zeitschriften und ein wunderschöner Blumenstrauß. Wir wurden an diesem Tag von perfekt organisierten, sehr engagierten Menschen betreut, bewirtet und beschenkt – an dieser Stelle ein riesiges DANKESCHÖN an alle, die daran Anteil hatten!



Ich hoffe, dass ich auch im kommenden Jahr wieder die Gelegenheit haben werde, am Food Blog Day teilzunehmen und werde diese Woche sicher noch vom schönen Wochenende zehren! =)

Ich hoffe, euer Wochenende war genauso schön und sonnig. Kommt gut durch diese regnerische (aber immerhin kurze) Woche und macht es euch genussvoll und schön!

Eure Judith