

(Trendy) sein oder nicht sein. Über Trends, kulinarische To Do's und persönliches Küchenglück (Kooperation)



Mit Trends ist das ja so eine Sache. Meist tauchen sie ganz plötzlich auf, sind auch genauso schnell wieder verschwunden und schwappen trotzdem wie eine Welle durch die (kulinarische) Welt. Ich verfolge einige Blogs, Zeitschriften und den Koch-/Backbuchmarkt recht intensiv, würde jedoch trotzdem nicht behaupten, ein Trend-Mensch zu sein oder darüber viel sagen zu können.

Trends gibt es viele und oft finde ich sie sogar originell oder mitmachenswert. Selten bin ich wirklich dabei, denn es entsprach einfach noch nie meiner Natur, zu machen, was alle gerade machen. Oft passt es schlicht nicht zu mir oder meinem Leben.

Ein paar Beispiele? Zurzeit sind Schichtsalate im (Weck)Glas

sehr angesagt. Eine großartige Idee, die sich nicht nur gut ins Büro oder zum Picknick mitnehmen lässt, sondern auch noch super aussieht. Allerdings nehme ich mir kein Essen mit zur Arbeit und Picknicks mache ich zu selten – für mich also kein Trend, dem ich folge. (Obwohl – ein Picknick könnten wir auch mal wieder machen...)

Neuerdings sehe ich häufiger Madeleines in Büchern oder im Netz – das französische Kult-Gebäck scheint auch außerhalb von la belle France massentauglich zu werden. Da ich Frankreich und seine Küche sehr liebe und durch meine Freundin Marion in Paris einen engen Bezug zu diesem Land habe, besitze ich selbst eine Madeleine-Form und habe mich damit auch schon kreativ ausgetobt, zum Beispiel [hier](#).



Ebenfalls spannend: [Zauberkuchen](#) – 1 Teig, 3 Schichten. Finde ich zauberhaft und dieser Kuchen steht auf jeden Fall auf meiner To bake-Liste. Immer wieder auf der To cook-Liste sind [Gemüsenudeln](#), die ich mit meinem kleinen Spiralschneider mache und die perfekt sind für leichte Sommermahlzeiten. Bei diesem Trend bin ich dabei.

Auch die Hefeschnecken, von den amerikanischen Zimtrollen abgeleitet, findet man allüberall und je nach Saison und Geschmack gefüllt. Sogar in meinem italienischen Schoko-Kochbuch von Csaba dalla Zorza habe ich welche entdeckt, frei nach einer Deutschen: Cynthia Barcomi!

Schon lange möchte ich mal Pop-overs backen. Die habe ich in einer Zeitschrift gesehen und neuerdings gibt es in vielen Läden sogar spezielle Backformen dafür zu kaufen. Man kann aber auch eine Muffinform nehmen. Meine wird hoffentlich demnächst mal für diesen Trend zweckentfremdet.



Meine

To-bake-Liste:

- Zauberkuchen
- Pop-overs
- Hefeschnecken mit Füllung nach Saison oder Geschmack
- Bagels

Hybrid-Gebäcke – noch immer ein Trend und Gebiet neuer Kreationen, vor allem in New York. Ein bekanntes Beispiel ist der Cronut, eine Kreuzung aus Donut und Croissant, die ich bei unserem Besuch in New York im September unbedingt mal kosten möchte.

Weitere Beispiele sind Cruffins (Croissant + Muffin), Cragels (Croissant + Bagel), Duffins (Donut + Muffin).

Meine To-eat-Liste:

- Cronut
- Pop-overs
- Cupcake und Pudding aus der New Yorker Kult-Bäckerei Magnolia Bakery

- Pastrami-Sandwich (Katz Deli, NY)

Absoluter Trend scheint das Einkaufen im Netz zu sein. Auf den [Food Blog Days](#) hielt Max Thinius einen spannenden Vortrag über dieses Thema und wenn man das rasante Entstehen neuer Onlineshops verfolgt, so scheinen tatsächlich immer mehr Menschen surfend zu shoppen. Ich finde das super praktisch, denn man kann Preise und Qualität vergleichen und oft stößt man auf etwas, das originell anders ist als das, was man gedachte zu finden – oder man findet noch etwas viel Besseres. Andererseits muss ich gestehen, überfordert mich diese Art des Einkaufens sehr leicht. Neulich ging es mir beim Reisebuchen ähnlich: Irgendwann sind mehrere Seiten oder Tabs geöffnet, Zahlen und Angebote schwirren vor den Augen umher und man hat keinen Überblick mehr. Auf vielen Seiten ist zudem das Navigieren und gezielte Suchen schwierig. Da gebe ich oft auf. Neulich entdeckte ich jedoch eine Seite, die ich von nun an öfter besuchen werde. Auf [netzshopping.de](#) findet man zahlreiche Produkte aus mehreren Onlineshops. Diese Zusammenfassung vereinfacht das Vergleichen, man hat durch eine geschickte Gliederung der Seite eine gute Übersicht über Kategorien und Produkte und kann zudem clever filtern. Dort hatte ich das, was ich sonst nur in großen Haushaltsfachgeschäften habe: Den Stöber-Effekt. Ich klickte mich im [Bereich Kochen/Backen](#) geraume Zeit durch Backformen, Bratpfannen und diverse Brätervarianten, stieß immer wieder auf Dinge, die ich mir lange nicht mehr angesehen hatte und fand einiges, was ich schon immer mal haben wollte oder spontan beschloss, zu brauchen. =)



Schön finde ich Trends, die Altes aufgreifen. Es kommt ja alles immer wieder, man muss Dinge nur lange genug aufbewahren. Amüsant fand ich zum Beispiel einen Dr. Oetker Messbecher, der auch bei meiner Oma in der Küche hätte stehen können, so vintage ist sein Stil. Gute alte Kupfertöpfe sind wieder im Kommen und ganz deutlich wird der Retrotrend bei Küchenwaagen, wo mechanische Schüsselwaagen der digitalen Flunder Konkurrenz machen.

Seit jeher und lange bevor Vintage „Trend“ wurde, liebe ich solch „altes“ Zeug. Wahrscheinlich, weil ich es zum Teil bei meiner Oma sah und sogar noch benutzte und bei Oma war natürlich alles toll. =)

Solche Trends liebe ich und mache sie gerne mit. Und das ist im Grunde auch das Wichtige und die Antwort auf die Frage „(Trendy) sein oder nicht sein“? Man sollte das kochen und backen, was einem Freude macht und schmeckt und den Trends folgen, die zu einem passen und einem Spaß bereiten. Oder wie seht ihr das? =)

In diesem Sinne, zaubert euch euer ganz persönliches Küchenglück mit was auch immer euch satt und zufrieden macht!
Eine genussvolle Sommerzeit wünscht euch
Eure Judith

PS: Habt ihr auch kulinarische To-eat-Listen? Oder habt ihr etwas, das ihr hier vermisst und gerne mal sehen würdet? Ich freue mich, von euren Listen und Ideen zu hören!! ♥

** Dieser Artikel entstand in Zusammenarbeit mit netzshopping.de. Wie ihr wisst, empfehle ich jedoch nur Produkte oder Seiten, von denen ich überzeugt bin und die ich selbst nutze.*

Quellen Fotocollage 1: Bagels: *bk-bagels*. Popovers: *americastestkitchen*. Schokorollen: *Ciocolato von Csaba dalla Zorza*. Cupcake: *Magnolia bakery NY*. Pastrami Sandwich: *Katzs Deli NY*. Cronut: *Dominique Ansel Bakery*. Zauberkuchen: *Chilirosen*. **Collage 2:** *Amazon, Erwin Müller, Idealo*.

**Kulinarisch weltreisen in
Konstanz: Das Holly's**



Letzt

es Wochenende waren wir im Kurzurlaub am Bodensee. Schon im letzten Jahr hatten Naschkater und ich vor, ein langes Wochenende weg zu fahren. Italien war für Herbst angedacht, aber irgendwie klappte es nicht. Nun haben wir im Frühjahr beide ein berufliches Projekt abgeschlossen und fanden, das wäre nun der perfekte Zeitpunkt, um uns beide mit ein paar entspannten Tagen zu verwöhnen. Unsere Ferienwohnung in Stockach war für diesen Zweck genau richtig, denn sie lag ruhig, hatte alles, was man braucht und sogar ein Schwedenofen stand im Wohnzimmer. Das Wetter spielte leider weniger mit, denn es regnete die meiste Zeit und war nasskalt. Dazu kam eine fiese Katzen-Erkältung, die mich aus der Bahn warf – es wurde also ein mehr als ruhiger Urlaub und (deswegen war auch die Woche bisher so ruhig auf dem Blog – ich hatte schlicht keine Energie für etwas anderes als die Arbeit übrig).



Ein

paar Ausflüge machten wir aber doch – in gemäßigtem Tempo. Wir schauten uns Meersburg an, wo wir Sonja, eine Freundin aus Freiburg, trafen, die dort aufgewachsen ist. Auf dem Rückweg machten wir noch in Überlingen halt, wo es einen schönen Stadtgarten gibt und eine Nudelmanufaktur mit allerlei spannenden Sorten. Saisonal bedingt gibt es zurzeit Bärlauchnudeln oder auch welche mit Knoblauch, Steinpilzen oder gleich die ganz bunten Mischungen. Auch ohne speziellen Geschmack, dafür in lustigen Formen und mit einfallreichen Namen – für jeden ist etwas dabei. Zudem ist die Manufaktur ein Integrationsbetrieb, was ich immer super finde. Falls ihr mal am Überlinger Eck des Bodensees seid und ein besonderes Mitbringsel braucht (für andere oder auch euch selbst ;)), dem sei dieser Laden ans Herz gelegt. Es gibt dort auch einmal im Monat, am ersten Wochenende, Führungen durch die Produktion. Das steht auf meiner Liste für den nächsten Besuch am See, wenn es sich einrichten lässt. =)



Am

Sonntag rissen dann endlich die Regenwolken auf und die Sonne setzte sich durch. Es war zwar unser Abreisetag, aber wir entschlossen uns zu einem Schlenker und fuhren noch nach Konstanz. Dort aßen wir direkt am Rhein zu Mittag, und zwar im [Holly's](#). Dieses einzigartige Restaurant fand ich eher zufällig über Kolleginnen: [Ina](#) postete bei instagram ein Foto des hübschen Fliesenbodens und schrieb dazu, wo das ist. Aha, dachte ich, nach Konstanz wollen wir doch, das schauen wir uns an. Als eine andere Bloggerin noch kommentierte, wie toll es da sei, war die Sache entschieden.



Und

da ich euch davon berichte, hat es sich ja auch gelohnt! =)

Das Holly's ist schon allein wegen seiner Einrichtung einen Besuch wert. Bis ins letzte Eckchen durchgezogen wurde der originelle Vintage-Stil des Ladens und es gibt viel zu schauen. Bunte Fliesen, die an Südspanien denken lassen, zieren den Boden; Wellblechstücke und alte Holztüren aus aller Welt hängen unter der Decke. Regale mit Dosen, Geschirr und allerhand Dekoartikeln nehmen die eine Wand des großen Raumes ein. An einer anderen sieht man durch eine große Glasscheibe in die Küche, wo die Mannschaft mit lustigen Käppchen auf dem Kopf (sie erinnerten mich an Baskenmützen) die Leckereien zubereitet.



Der Service war effizient, aufmerksam und freundlich, Fragen wurden kompetent beantwortet und das Essen kam fix, obwohl schon einige Besucher da waren.

Schwierig war nur, sich aus dieser vielfältigen, bunten und internationalen [Karte](#) etwas auszuwählen. Asiatische Currys stehen in Konkurrenz zu kreativ belegten Flammkuchen, frische Burger mit Pommes und Cole Slaw klingen genauso verheißungsvoll wie Pastagerichte, Steaks oder Ofenkartoffeln mit diversen Dippis. Auch die süße Karte für Naschkatzen klingt gut, da gibt es nämlich Brownies, Trilogien von Schoki und auch Eis.



Wir

wählten beide Burger, offenbar sind wir noch immer in der Burger-Phase, die die [Burger Bibel](#) ausgelöst hat. Die pflanzlichen Zutaten im Holly's kommen, sofern möglich, von der benachbarten Insel Reichenau oder der Region, was ich immer klasse finde, denn das bedeutet kurze Wege und Frische! Die Wurstwaren kommen vom lokalen Metzger vor Ort und das Fleisch aus Freilandhaltung und für die Steaks und Burger werden laut Karte nur beste südamerikanische Hochlandrinder verwendet. Zu den Burgern gab es leckere Fritten und einen guten Cole Slaw, der mich diese Woche dazu inspirierte, welchen selbst zu machen.

Fazit: Empfehlenswertes Preis-Leistungs-Verhältnis. Und lecker. =)

Eine schöne Beschreibung der Philosophie des Holly's findet man auf seiner homepage: *Holly's versteht sich nicht als klassische Gastronomie.*

Holly's ist ein Ort, an dem Ihr Euch treffen werdet.

Holly's ist Wohnzimmer, Coffice, Lounge, Sonnenterrasse, Rückzugsraum, Meetingpoint, Heimat ...

Holly's ist Deine Welt.

Wir freuen uns, Euch im Holly's mit auf kulinarische Weltreise zu nehmen. So lautet unser Küchenmotto. Im Holly's gibt es die Lieblingsgerichte aus aller Herren Ländern, z.B. das Green Curry aus Bali, der New-York Cheeseburger, die Pasta al dente

wie im Urlaub in Florenz oder das Chili con Carne so feurig wie beim Springbreak in Tiyuana. Holly's is(s)t Sehnsucht! Tische, Stühle, Dekoration und Bodenbeläge – bei Holly's tragen alle Elemente Geschichte in sich. Neu Delhi, Jakarta, New York und an vielen anderen Orten haben wir die Einrichtung für Holly's zusammengetragen. Dadurch entsteht diese einzigartige, weltoffene Atmosphäre. Und das Beste daran: alle Möbelstücke könnt Ihr auch direkt im Holly's Lifestyle Shop erwerben. Holly's to take away!

Ich finde, dieser Vorsatz wurde erfüllt und man fühlt sich mehr als wohl dort. Im Sommer kann man draußen auf der großen Terrasse über den Rhein in Richtung Konstanzer Altstadt schauen und die Sonne genießen. Nach dem Essen bummelt man an der Rheinpromenade entlang zur Brücke, die ins Zentrum führt und spaziert durch die Gässchen der Altstadt. Auf jeden Fall ein tolles Urlaubsziel, wenn man an einem besonderen Ort speisen möchte!



Habt noch ein schönes Wochenende, ihr Lieben! Ich hoffe, die Sonne kommt noch durch und ihr habt sonnige und natürlich genussreiche Tage! =)
Eure Judith

Kulinarischer Streifzug in Köln – Teil 3: Frühstück im Café Rotkehlchen

Viel zu schnell war das Wochenende in Köln vorüber gegangen und schon waren die neue Woche und mein Abreisetag gekommen. Wir hätten noch dutzende süße Cafés besuchen, viele Sightseeing- Punkte ansteuern und zahllose tolle Läden leer shoppen können. Am letzten Morgen wollten wir aber auf jeden Fall noch mal frühstücken und so brachen wir mit meinem Sack und Pack auf, um in der noch ruhigen morgendlichen Stadt unseren vorerst letzten Genusssort zu suchen.

Nicht direkt bei Anika um die Ecke, aber noch in Ehrenfeld, fanden wir das [Café Rotkehlchen](#). Es liegt in einer belebten Straße, die man an zwei, drei Tischen vor der Tür an sich vorbei ziehen lassen kann. Innen warten kleine Tische von anno dazumal auf Gäste und eine Tafel in der Ecke verkündet das Tagesgericht (es ist an den meisten Tagen vegan!).



Frühstücksauswahl ist nicht riesig, dafür aber schön und es gibt ein ganz tolles veganes Frühstück, das ich jedem veganen Kölnreisenden ans Herz legen kann! Wir bestellten uns beide das Vegane und bekamen eine Platte mit buntem Salat aus Rucola, Gurke, Paprika, getrockneten Tomaten, Oliven und einem würzigen Dressing. Dann gab es crunchige Erdnusscreme, einen cremigen Erbsen- Minz- Aufstrich, Margarine, eine Auswahl von drei Konfitüren in einem kleinen Körbchen und für jede von uns zwei Brötchen. Der Kaffee stammt aus Kölns ältester [Rösterei Schamong](#) und ist ganz wunderbar. Wir bestellten einen zweiten und genossen die entspannte Atmosphäre des Cafés.

Blättern durch ein paar Zeitschriften, die man sich nehmen kann. Ließen die Blicke schweifen. In einer Ecke las ein junger Mann hochkonzentriert in einem Sachbuch. Einen Tisch weiter tauschten zwei Mütter mit Nachwuchs auf dem Schoß Erfahrungen aus. Eine Kundin kam herein und setzte sich auf die Fensterbank, von der wir bis dato gar nicht gemerkt hatten, dass sie ebenfalls Sitzplatz bietet. Neben uns studierte ein älterer Herr die Zeitung und verspeiste nebenher sein Wurstfrühstück.

Die Kundschaft des Rotkehlchens ist bunt gemischt, aber man merkt, dass viele Stammgäste kommen. Der Service ist aufmerksam und freundlich und Reste werden einem auch gerne eingepackt. Unseren großen Salat haben wir nämlich leider nicht geschafft und ich nahm ihn in einem Coffee-to-go-Becher mit.

Eine Gabel ließ ich auch mitgehen. Aber nicht geklaut! Wie das, fragt ihr euch?

Da ich den Salat auf der Heimfahrt essen wollte, fragte ich nach einer Plastik- oder Holzgabel. Nach kurzem Suchen wurden bedauernd Schultern gezuckt. Dann drückte man mir eine altmodische Metallgabel in die Hand. Erstaunt betrachtete ich sie. „Die seht ihr vielleicht nie wieder, ich wohne etwas weiter weg“, warnte ich. „Nimm sie ruhig mit“ winkte man ab. „Wir haben genug davon“. Also, wenn das keine herzliche Gastronomie ist, mit Hingabe ans Kundenwohl, dann weiß ich

auch nicht! Ein dickes Danke an dieser Stelle für diese großzügige Flexibilität! Wenn ich das nächste Mal nach Köln reise, versuche ich, an die Gabel zu denken und bringe die mit Freuden vorbei, denn ins Café Rotkehlchen komme ich gerne wieder.



Street Art und U-Bahn- Impressionen

Meine Heimreise war ein nasses Vergnügen. Beim Einsteigen in den Bus regnete es in Strömen und bis ich eingeeckelt und mein Gepäck verstaut war, war ich ziemlich nass.

Auf dem Hinweg ohne Klimaanlage Sturzbäche geschwitzt, auf dem Rückweg von kalten Sturzbächen nass geregnet, das ist wettertechnisch das Fazit der Kölnreise.

Von der Stadt selbst und ihrer Gastronomie sowie den vielfältigen und spannenden Möglichkeiten des Einkaufens, Besichtigens und Entdeckens her war und ist Köln definitiv eine Reise wert. Ich habe jede Minute genossen und will auf jeden Fall bald wieder kommen.

Vielleicht habt ihr ja bis dahin noch tolle Tipps für mich, was ich in Köln unbedingt sehen oder wo ich dort unbedingt essen sollte?

Dann freue ich mich über eure Kommentare und wünsche euch eine genussvolle Zeit!

Bis bald,
eure Judith

Knabbern am Big Apple - ein paar Eindrücke von der unendlichen kulinarischen Welt New Yorks

Hallo liebe Leser!

Die Hälfte meiner großen Reise habe ich hinter mir. Aktuell befinde ich mich an der kalifornischen Küste in einem Motel und draußen prasselt der Regen an die Scheiben. Gut dass ich so früh hier angekommen bin und bei den Verhältnissen nicht mehr auf der Straße sein muss.

Das Schöne daran ist, dass ich endlich die zahllosen Fotos und Visitenkarten sichten kann, die ich in den letzten Tagen gesammelt habe. Und ich kann anfangen, euch von meinen kulinarischen Erlebnissen zu berichten.

Fangen wir also am Anfang an, in New York. Dort habe ich drei volle Tage verbracht, um wenigstens einen kleinen Einblick in die Stadt bekommen zu können.



Dass es dort alles und davon im Überfluss gibt, brauche ich wohl kaum zu erwähnen. Als Megacity und Schmelztiegel aller Kulturen und Küchen bietet New York die ganze Welt, um nicht zu sagen einen kulinarischen Kosmos. In den Schluchten zwischen schwindelerregend hohen Wolkenkratzern wird man – wie meiner Meinung nach überall in diesem Land – reizüberflutet mit Eindrücken, Gerüchen und Angeboten. Hot dog- Stände, Kaffeebuden mit Donuts und Obst. Starbucks an jeder Ecke (nein, keine Übertreibung! Ich würde fast schwören in jeder Straße mindestens einen gesehen zu haben!), Fastfood- Ketten, Pizza, Sushi, Asiatisch,...

New York ist nicht nur die Stadt die niemals schläft, sondern scheint auch die Stadt zu sein, in der rund um die Uhr gegessen wird, immer und überall.

Generell wird hier viel mitgenommen und unterwegs gegessen, im Gehen oder gar Hasten von a nach b; Essen scheint der Präsenz und Frequenz nach Hauptsache zu sein, Genießen dem Eindruck nach oft eher Nebensache.



Meine Kameradin Katrin (die ich am JFK bei der Ankunft kennen lernte und mit der ich die drei Tage durch die Stadt gestreift bin) und ich haben manchmal fast verzweifelt nach einem kleinen gemütlichen Genuss- Ort gesucht, wo man ohne Transit- Atmosphäre in Ruhe frühstücken oder essen kann – eine schwierige Aufgabe.

Doch hin und wieder sind wir fündig geworden. Und haben nebenbei und oft auch zufällig nette locations entdeckt, die etwas Besonderes bieten, sich ein wenig aus der Masse abheben oder wo es eher slow food gibt statt fast food. Davon sei im Folgenden der Reihe nach berichtet.



Erst einmal wünsche ich euch einen genussvollen Tag. Nehmt euch Zeit zum Essen und Genießen, es ist so schade, das nicht zu tun!

Herzliche Grüße aus dem verregneten Kalifornien,
eure Judith

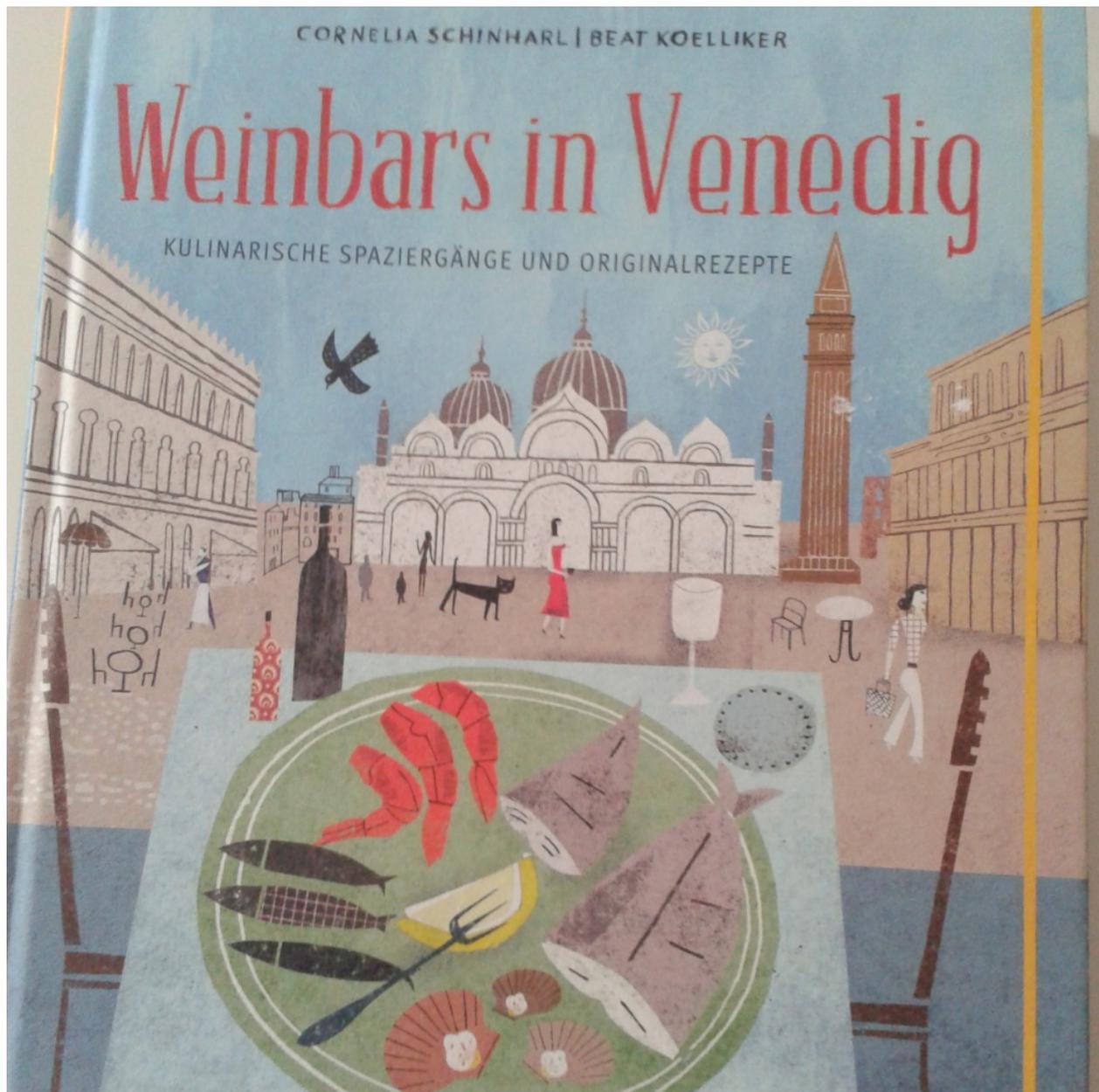
"Weinbars in Venedig. Kulinarische Spaziergänge und Originalrezepte" von GU

Eigentlich bin ich keine Frühaufsteherin. Beziehungsweise wollte ich es nie sein. Mit jedem Jährchen, das ich älter wurde, stellte sich meine innere Uhr leider immer mehr um und mittlerweile habe ich das Stadium erreicht, in dem ich es beim besten festesten Willen nicht mehr schaffe, bis nach 8:30 Uhr zu schlafen.

Aber kennt ihr diese Morgen, wenn man ganz früh aufsteht und die Welt noch nicht richtig erwacht ist? Wenn es draußen gerade erst hell wird, man auf dem Balkon ein paar Lungen voll frische nachtkühle Luft einatmet, sich einen Kaffee macht und am Fenster dem Himmel beim Hellwerden zuschaut? Mit Glück ist es ein Tag, an dem man sich Zeit lassen kann und dann blättert man beim Frühstück in einer Zeitschrift oder einem Buch und bleibt danach bei einem zweiten Kaffee darin hängen.

Vielleicht wirft man ab und zu einen Blick nach draußen, ob die Sonne mit einem morgendlichen Farbengruß den Tag beginnen möchte und man hört, wie ums Haus das Leben erwacht, wie die Geräusche des Alltags langsam anschwellen und man bleibt mit

doppeltem Genuss noch ein Weilchen am Frühstückstisch und bei seinem Buch.



Mein neues Jahr kam schon zwei Mal in den Genuss eines solchen Morgens und dabei leistete mir dieses Buch Gesellschaft, das für mich unter dem Weihnachtsbaum lag und mich schwer begeistert.

Die Autoren Cornelia Schinharl und Beat Koelliker geben hierin Reisetipps für die magische Stadt in der Lagune, vor allem aber bringen sie einem das authentische Venedig näher, das Venedig der Venezianer und ihrer Küche.

Das Herzstück dieser den Touristen eher unbekanntem Stadt sind die *bacari*, kleine Kneipen voller Leben, in denen entspannt,

geklatscht und auch Handel und Politik betrieben wird. Sie sind Bestandteil des Tagesablaufs und des *giro de ombra*, der die Einheimischen ab dem späten Vormittag auf die Gassen und in die *bacari* führt, um dort ein erstes kleines Gläschen Wein (eine *ombra*) und ein oder zwei kleine Häppchen (*cicheti*) zu genießen.

Gegliedert anhand der *sestieri*, Sechstel (nicht Viertel) der Stadt und geschmückt mit liebevoll-originellen Illustrationen und schönen Fotos stellen sie ihre Auswahl an Bars vor, erzählen ihre Entstehungsgeschichten und Besonderheiten und machen einem mit den Rezepten nicht nur den Mund wässrig, sondern mit ihren Einblicken hinter die Touristenkulisse der Stadt auch unglaubliches Fernweh und Reiselust.



Wer eine Stadt einmal anders entdecken möchte, gerne Neues ausprobiert, vor allem kulinarisch, der sollte dieses Buch im Regal und im Koffer haben!

Die Leser haben als kleine Zugabe sogar die Möglichkeit, eine

kostenlose App für unterwegs zu nutzen, die die Spezialitäten erklärt und durch die venezianischen Stadtteile führt.

Habt ihr ähnliche Bücher, die euch kulinarisches Fernweh bereiten oder die ihr sogar schon mal auf Reisen dabei hattet und somit getestet habt? Ich würde mich über Anregungen und Tipps sehr freuen!

Eine genussreiche Zeit, wo auch immer ihr seid, wünscht euch
Judith