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 einfallsreichen 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.







llnc

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 <u>Karte</u> 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 Dipps. 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 <u>Burger Bibel</u> 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

<u>Wohnliche Suppenbar in</u> <u>Landau: Suppe mag Brot</u>

Von meinem ersten Teil des Ausflugs nach Landau mit Natalie habe ich euch ja schon berichtet. (Ins Parezzo geht's <u>hier entlang</u>.) Heute will ich euch von unserem Abendessen bei "<u>Suppe mag Brot</u>" berichten.

Das gemütliche Lokal liegt nicht direkt im Stadtzentrum, sondern in einem ruhigen Viertel Richtung Landesgartenschau-Gelände, wo zurzeit viel gebaut wird.



Als

wir bei "Suppe mag Brot" ankamen, war der Laden rappelvoll und so machten wir noch einen kleinen Spaziergang in Richtung Gartenschau-Gelände und Neubaugebiet, wo viele Stadtvillen und moderne Doppelhaushälften entstehen. Dazwischen findet man auch das ein oder andere Architektenhaus in außergewöhnlicher Form und Bauweise.

"Suppe mag Brot" begeisterte mich sofort. Die Suppenbar befindet sich in einem alten Haus mit großen, halbrunden Fenstern zur Straße hin. Nach hinten gibt es laut Natalie einen Innenhof, wo man im Sommer sehr schön sitzen kann. Da es schon dunkel war, konnte ich den leider nicht sehen.

Innen gibt es zwei sehr gemütlich eingerichtete Räume mit vielen alten Möbeln aus Omas Zeiten, kombiniert mit hellen Holztischen und einer zartblau lackierten Theke.



Dort

bekommt man diverse Tagessuppen, viele davon vegan, mit einer großen Scheibe selbstgebackenem Brot dazu. Es gibt auch Salate, die man sich zusammenstellen kann, und mehrere Soßen zur Auswahl. Aufstriche mit Brot werden ebenfalls angeboten, auch davon sind einige vegan. Eine große rote Espressomaschine verheißt guten Kaffee (ich konnte ihn abends leider nicht mehr probieren) und um die Ecke machen in einer Vitrine Kuchen, Kekse oder Brownies Lust auf Nachtisch.







Nach

kurzem Warten im Stehen konnten wir dann einen Platz ergattern und entschieden uns für Gemüsesuppe mit Fleischklößchen und veganem Chili sin Carne, dazu kleine Beilagensalate. Letztere waren frisch und lecker, mit Karottenstreifchen und gerösteten Kernen getoppt. Auch die Suppen schmeckten sehr gut und das fluffig-leckere Brot aus der Bio-Bäckerei Löwenzahn war ein Genuss.





Wir

genossen unsere leckeren Gerichte und unsere Augen hatten danach so einiges zu entdecken. In den Regalen hinter der Theke standen fröhlich bunte Teesorten. Hinter uns an der Wand hingen schöne alte Obstkisten. Es herrschte ein reges Stimmengewirr in der Suppenbar, offenbar ist es ein beliebter Treffpunkt von Menschen jeden Alters, die in gemütlicher Atmosphäre Leckeres aus regionalen und saisonalen Zutaten genießen möchten. Ein Teil der Einnahmen jeder Suppe kommt einem sozialen Projekt zugute, das die Gäste selbst bestimmen dürfen.

Als Nachtisch wählte ich nach langer Entscheidungsnot einen Brownie, der unglaublich schokoladig war, den ich mir zum Teil jedoch einpacken musste, so mächtig war er.





Über

diesen Genussort stolpert man nicht zufällig, wenn man in Landau ist. Er ist somit ein Geheimtipp, der sicher hauptsächlich von Einheimischen besucht wird. Ihn anzusteuern lohnt sich auf jeden Fall, wenn man lecker und frisch essen möchte. Die Bar ist kreativ und jung aufgemacht und dabei so gemütlich, dass man sie zu seinem zweiten Wohnzimmer machen möchte. Ein Ort zum Wohlfühlen und Verweilen.

Ich möchte auf jeden Fall noch einmal hin und bin schon gespannt, was für kreative Suppenkreationen es nächstes Mal geben wird.

Schaut dort mal vorbei, denn Landau ist eine nette Stadt für eine Stippvisite und diese Bar mal eine andere, außergewöhnliche Adresse zum Essen.

Stimmungsvoller Neckar: Ein genussreicher Abend im Bootshaus Mannheim





Letzt

es Jahr ergab es sich ja ganz zufällig, dass ich die Hochzeitsmesse im Mannheimer Bootshaus besuchte. Dieses Jahr wurde ich von Linda eingeladen, doch wieder vorbei zu schauen. Bei der Messe 2015 gewann ich in der Tombola ein Dinner im Bootshaus und wollte seitdem die dortige Küche testen. Leider schafften Naschkater und ich es bisher nie, diesen Gutschein einzulösen. Die Einladung war meine Gelegenheit, die ich beim Schopfe packte: Ich wollte die Messe mit einem Abendessen verbinden. In Sarah, einer lieben Kindergartenfreundin, fand ich eine begeisterte Begleitung und so machten wir uns einen schönen Abend.







Da

ich etwas früher da war, spazierte ich noch ein bisschen am Neckar entlang und genoss das schöne Abendlicht. Das Bootshaus liegt sehr idyllisch direkt am Fluss, mit Blick Richtung Mannheim und östlich Richtung Bergstraße. Direkt daneben ragt der Fernsehturm in die Höhe. Wie ihr auf den Fotos sehen könnt, war die Stimmung an diesem Abend perfekt für eine kleine Festlichkeit und sie machte die Vorfreude der Messebesucher auf ihren großen Tag sicher noch schöner.



Wie

schon letztes Jahr stellten viele verschiedene Anbieter auf der Hochzeitsmesse aus und es faszinierte uns, was alles zu einem Hochzeitstag beitragen kann. Hochzeitsfotograf Tommy, der sein Hobby zum Nebenberuf gemacht hat, stellte seine kreative Arbeit vor. Makeup-Haarstylisten zeigten, wie eine Haarverdichtung funktioniert und führten Hochsteckfrisuren vor. Beim Juwelier lernten wir Ideen für Trauringe kennen. <u>Bräunungsspezialisten</u> berichteten uns von glücklichen Bräuten in weißen Kleidern, die vorher wahrscheinlich so blass waren wie ich und nun mit natürlich wirkender Bräune ihren Tag im weißen Kleid verbringen konnten. Eine Firma bot Oldtimer-Fahrzeuge für den besonderen Anlass an (ihren alten VW-Bus bewunderte ich schon vor dem Bootshaus; um ehrlich zu sein, hätte ich ihn am liebsten geklaut). Hotels, in denen sich feiern lässt, boten Drinks und kleine Törtchen an (vielen Dank dafür, sie waren köstlich!) und die AW Pyrotechnik warb für ihren visuellen Höhepunkt bei Festen und berichtete uns von aufregenden Tournee-Begleitungen diverser weltbekannter Bands, Segelschiffen aus Feuerwerk und anspruchsvollen Firmenkunden mit Logo-Wünschen.

Zwei sympathische junge Männer aus Heidelberg stellten ihre <u>Bestman's Box</u>vor, mit der sich Gäste bei Feiern selbst (lustige) Erinnerungsfotos schaffen können.

Ich war fasziniert, was heutzutage alles möglich ist und lernte definitiv etwas dazu an diesem Abend.

Zur Stärkung gab es herzhafte Kleinigkeiten, Getränke und viele Give-aways und Gutscheine. Eine Modenschau wie letztes Jahr gab es nicht, was ich ein wenig bedauerte. Die Veranstalter wollten jedoch keinen Schwerpunkt auf die Mode legen, sondern Gästen wie Teilnehmern die Gelegenheit bieten, sich kennen zu lernen und sich auszutauschen, und dieser Wunsch wurde meiner Meinung nach in schönem Rahmen wunderbar erfüllt.



Zwisc

hendurch nahmen wir das <u>Restaurant</u> in Augenschein und stärkten uns mit einem schönen Abendessen. Die <u>Karte</u> liest sich sehr fein. Da gibt es diverse Vorspeisen, Salate und Flammkuchen für kleineren Hunger, aber auch großartig klingende Steaks und 72 Stunden lang geschmorte fleischliche Genüsse.



Das

Ambiente ist schlicht, aber stimmig und bei Helligkeit ist sicher auch die Aussicht aus dem ersten Stock sehr schön; ich bin sicher, man blickt draußen auf den Neckar.

Unsere Pasta mit Paprikasoße und Garnelenspieß beziehungsweise die Steinpilzravioli waren tadellos und besonders hervorheben möchte ich den wirklich aufmerksamen Service, der formvollendet, aber nicht steif war. Man kann sich wohl fühlen im Bootshaus!



n Dank, liebe Linda, für die Einladung und den wirklich schönen Abend bei euch! Danke, liebe Sarah, für deine Begleitung! =)



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 <u>Blumencafé</u> 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.



aßen in der <u>Vegetage</u> zu Mittag, wo es unglaublich leckeres vegetarisches Büffet gibt. Man nimmt sich, was man mag und an der Kasse wird gewogen und bezahlt.

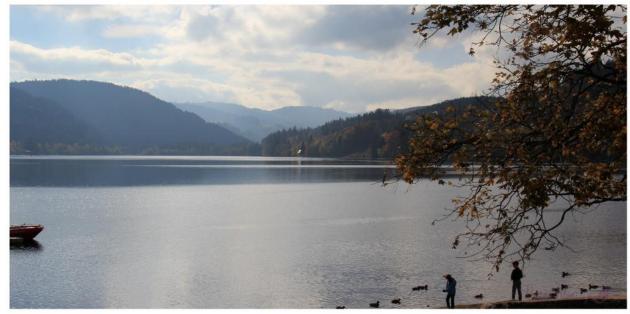
Auf dem Rückweg liefen wir noch bei der kleinen <u>Rösterei</u> "<u>Schwarzwild"</u> vorbei, denn sie liegt auf unserem Heimweg. Dort wird jeden Tag frisch geröstet und es gibt dort einen unglaublich guten Cappuccino zu trinken! Mal kurz reinschauen, wenn es auf dem Weg liegt, lohnt sich sehr.



Αm

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 Zaum, 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 <u>Landfrauencafé Goldene Krone</u> 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



<u>Italien in der Pfalz:</u> <u>Trattoria Toscana in Bad</u> Dürkheim

Italien — eins der Sehnsuchtsländer der Deutschen. Und mein ganz persönlicher Favorit, was Landschaft, Architektur, Sprache und vor allem das Essen betrifft! Wer könnte nicht ständig mediterran speisen? Pasta oder Pizza gehen fast immer, finde ich.

Aber wenn man schon nicht in Bella Italia selbst genießen kann, sollten italienische Köstlichkeiten wenigstens entweder frisch und selbst gemacht sein oder von einem guten Italiener, der die Kochkunst versteht und uns somit authentischen Geschmack aus seinem Heimatland vorsetzt.









Einen

solchen Italiener gibt es in meiner Heimat, genauer gesagt in Bad Dürkheim. Alles, von der frischen Pasta bis hin zum kleinen Beilagensalat, ist authentisch und köstlich.

In der Trattoria Toscana im Zentrum der Kurstadt, die im September das weltgrößte Weinfest feiert, wird auf formvollendete Weise italienisch gekocht: einfach, frisch und gut.

Die Räumlichkeiten sind hell und freundlich mit schönen Gewölbedecken und bunten Bildern an den zartgelben Wänden. 2019 übernahm Sabine Bianco mit ihrem Partner Daniele Manzoni die Trattoria und leitet seitdem Restaurant und Service mit Herzblut und italienischer Energie. Die in Nordrhein-Westfalen geborene Tochter eines Nato-Offiziers verbrachte 7 Jahre ihrer Kindheit in Italien, spricht die Sprache fließend und fand noch während ihres Studiums im Bereich Übersetzen/Dometschen in Heidelberg zur Gastronomie. Der Küchenchef Daniele Manzoni stammt aus Sardinien und ist seit über 20 Jahren in Deutschland. Seine Küche ist kreativ, aber immer authentisch und er ist immer auf der Suche nach neuen Gerichten, die man hier noch nicht kennt.



Die

Karte bietet alles, was das Herz eines Italiengourmets begehrt. Stets gibt es saisonale oder besondere Angebote außerhalb der Karte, die auf Tafeln geschrieben stehen.

Zu den Salaten werden Balsamico, Olivenöl, Salz und eine Pfeffermühle auf den Tisch gestellt. Dazu gibt es selbstgebackene Brötchen. In Olivenöl oder die Salatsauce getunkt- buonissimo!

Ich habe viele Jahre lang meistens mein Stammgericht bestellt – Pasta puttanesca, das mittlerweile leider nicht mehr auf der Karte steht. Dafür gibt es aber zahlreiche frisch gemachte Pasta, oft auch vegetarisch, bei der man sich überhaupt nicht entscheiden kann, so gut klingt alles. Mein Naschkater ordert meist die gleiche Pizza – Napoli mit Kapern und Sardellen.

Beim ersten Besuch nach dem Besitzerwechsel war ich sehr gespannt, was sich verändert hat. Zum Glück nicht viel und wenn, dann nur positiv. Die Atmosphäre ist sehr herzlich, vor allem durch den freundlichen Service von Sabine Bianco. Die Karte ist ein bisschen anders, aber nach wie vor großartig. Ein Schwerpunkt liegt nun auch auf typisch italienischen Fisch- und Fleischspezialitäten. Auch die Dessertkarte wurde erweitert. Ich wählte heute ein saisonales Gericht von der Tafel: Paccheri Oceano, große runde Nudeln mit Fisch und Meeresfrüchten.



mich besonders freut: Die Trattoria Toscana ist mit genau diesem Rezept in meinem neuesten Buch "Pasta ti amo!" (ab März 2019 beim Callwey Verlag) vertreten. Da finden Pasta-Fans dann sogar das Rezept zum Gericht, das ich heute auf dem Teller hatte.

Geht man essen, um sich etwas Schönes zu gönnen, dann sollte es auch etwas Gutes sein, das man mit allen Sinnen genießt. Das kann man in der Trattoria Toscana auf jeden Fall und für uns sind diese italienischen Köstlichkeiten jedesmal ein absolutes Gaumenglück.

Wer also in der Nähe wohnt oder einmal in Bad Dürkheim vorbei kommt und nicht unbedingt Pfälzer Küche (Saumagen, Sauerkraut, Leberknödel) essen möchte, dem sei die Trattoria Toscana sehr ans Herz gelegt!

Ansonsten habt eine genussvolle Zeit — und nehmt euch ausreichend Momente, damit das Essen nicht nur Nahrung, sondern Genuss ist! =)

Alles Liebe, eure Judith



Saline/der Gradierbau von Bad Dürkheim, Der Kurpark, Der Römerplatz im Zentrum.

** Beitrag enthält unbeauftragte und unbezahlte Werbung in Form einer Restaurantempfehlung und einer Verlinkung **