Ausgabe 07, März 2010

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Genießen im Big Apple: Ein zweiter Tag in New York

Inhalt

Zwischen Snickerdoodles & Babkas ...1
Erstaunliche Begegnungen.....2
Nordamerikanisches Küchenlatein II..3
REZEPT: Eierspeise mit Lachs und Creamcheese.....4
REZEPT: Rindfleisch in Senf-Kren-Kruste.....5
REZEPT: Big Apple Pie.....6
REZEPT: Red Velvet Cupcakes.....7
Tipps zum Nachreisen II.....8
Neues von *Genussvoll um die Welt*....9
Insider-Tipps für Kochbuchbesitzer.10
NEU: Wien-Tipps.....10
Vorschau.....10

Zwischen Snickerdoodles, Flapjacks und Babkas

Wer bereits in New York war, weiß es; alle anderen können es vermuten: ein Tag ist nie genug! Genau deshalb widmet sich die GENUSSMEILE auch im März dieser großartigen Stadt und ihrer Küche.

Wieder gibt es vier Rezepte: ein Frühstücksgericht, eine Hauptspeise sowie zwei leckere Süßspeisen, allen voran die „Big Apple Pie“ gefolgt von den herrlich roten „Red Velvet Cupcakes“.

Auch eine zweite „Lektion“ in Sachen Küchenlatein darf nicht fehlen, wenn man in New York zwischen Rugelachs, Hush Puppies und Snickerdoodles bestehen will. Natürlich gibt es auch wieder Tipps zum Nachlesen und Nachshoppen.

Wer sich mit Hilfe der letzten beiden Ausgaben der GENUSSMEILE eingearbeitet hat, ist sicher bereit für einen Lokalaugenschein in der Stadt, die niemals schläft.

Ich wünsche viel Spaß beim Lesen und Nachreisen!

Andrea

Erstaunlich unhektische Begegnungen im Big Apple

Wer schon einmal in New York war oder Berichte darüber gehört und gelesen hat, weiß: niemand hat Zeit, jeder ist im Stress, und wenn er nicht im Stress ist, muss er zumindest glaubwürdig so tun als ob.

Das hat bereits die australische Autorin, Lily Brett, in ihrem Buch „New York“ höchst treffend beschrieben. „In New York würde es einen herben Prestigeverlust bedeuten zuzugeben, dass man Zeit hat. Zuzugeben, dass man auch nur kurzfristig nichts zu tun hat, dass man müßig ist, würde einen auf der Stelle ins soziale Abseits befördern.“ Denn, so schreibt sie, „in einer Stadt, in der Erfolg daran gemessen wird, dass jeder freie Augenblick mit irgendeiner Art von Stress gefüllt wird, bedeutet freie Zeit, dass man nicht erfolgreich ist.“

Wer wie ich mit diesem Vorwissen nach New York kommt, das zufällig auch ganz gut mit dem zusammenpasst, was ich schon in anderen amerikanischen Großstädten erlebt habe, bringt naturgemäß eine gewisse Skepsis mit sich. Diese zeigt sich etwa, wenn man – selten, aber doch – verloren an einer Straßenkreuzung steht. Schließlich will man ja keinen Einheimischen in seiner Hektik stören oder ihm noch mehr Stress bereiten. Was also tun?

Dementsprechend erstaunt waren wir über einige Begegnungen, die wir mit Einheimischen hatten.

To ask or not to ask?

Eines Nachmittags waren wir auf der Suche nach einem Buchgeschäft. Es schneite, der Wind blies und es war, kurz gesagt, sehr ungastlich. Wohin mit uns? Doch dort, wo unseren vorab getätigten Recherchen zufolge der Buchladen hätte sein sollen, stand ein Wohnhaus. Als selbst Max zustimmte, jemanden zu fragen, machte ich mich an das aussichtslos scheinende Werk. Die wenigen Menschen auf der Straße waren eingemummt und würdigten die anderen Passanten keines Blickes. Dann endlich ein Mann, der seine Mütze nicht bis weit über die Augen gezogen hatte. Allerdings: ein Business Man, mit exklusiver Aktentasche und sehr sauberen Schuhen, was mir bei diesem Wetter besonders absurd erschien. Und siehe da: anstatt mich abzuwimmeln, stellte der Mann seine Aktentasche auf den sehr gatschigen Gehsteig, kramte mit klammen Fingern seinen Blackberry aus dem Anzug heraus und begann für uns eine Online-Suche! Ich war beeindruckt, sehr beeindruckt. Auch als sich herausstellte, dass es diese Filiale nicht mehr gab und wir uns anderswo aufwärmen mussten.

Please, Mrs. Postman!

Ähnlich ging es mir wenige Tage später, als ich ein ganz bestimmtes Geschäft suchte und direkt vor der gewünschten Adresse, leider aber nicht vor dem gewünschten Geschäft stand. Weit und breit nur ein Mann: ein Chinese. Ich bezweifelte sehr, dass mir der Mann helfen konnte, versuchte es aber trotzdem – in langsamem Englisch, damit er mich sicher versteht. Seine Reaktion? Ein Redeschwall im schönsten New Yorker Slang, der, so konnte ich entnehmen, jedoch keinen Hinweis auf das Geschäft lieferte. Ich zog weiter durch das Schneetreiben.

Nach drei Minuten endlich auf der gegenüberliegenden Straßenseite der vierspurigen Durchzugsstraße angekommen, hörte ich ein leises Rufen. Ich drehte mich um und sah an der Ecke schräg gegenüber den Chinesen. An der Hand hielt er eine Briefträgerin. Er hatte sie aus einem Hauseingang gezerrt, weil er meinte, dass sie mir würde helfen können. Dem war leider nicht der Fall und mein Spaziergang durch das Schneetreiben stellte sich als sehr feuchtes Beispiel leerer Kilometer heraus, doch auch diese Hilfsbereitschaft in einer Stadt, in der keine Zeit zu haben schick ist, beeindruckte mich nachhaltig.

Wie wahr! Life is better without the Schlepping...

Das nordamerikanische Küchenlatein, Teil 2

Ergänzend zum einführenden Küchenlatein aus der letzten Ausgabe gibt es hier weitere Begriffe, die einem in New York unterkommen und vor Rätsel stellen können.

Applewood-smoked: In New York bekommt man sehr viele Gerichte in dieser Zubereitungsform. Ob Burger mit „applewood-smoked bacon“ oder „applewood-smoked cheddar“ – hierbei werden die Zutaten über dem Holz von Apfelbäumen geräuchert, bevor sie weiterverarbeitet werden.

Babka: Bei diesem auch „babka cake“ genannten Gericht handelt es sich um einen Kuchen aus Germteig, der oft mit Fruchtfüllung oder Rosinen hergestellt und mit Zuckerguss überzogen serviert wird. Er geht auf die polnischen Einwanderer zurück.

Flapjack: Wird oft als Synonym für „pancake“ verwendet; kleine, flauschige Pfannkuchen, die gerne im Stapel serviert werden.

Float: Ein auch als „ice cream soda“ bezeichnetes Getränk, bei dem ein paar Kugeln Eiscreme in ein alkoholfreies Getränk gegeben werden.

Grits: Eine Art Grießbrei oder Polenta auf der Basis von geriebenem Mais; zum Frühstück sehr beliebt.

Hush Puppies: Wer wie ich sofort an Schuhe denkt, denkt falsch. Sehr falsch. Denn Hush Puppies sind frittierte Maismehlkrapfen!

Rugelach: Ein jüdisches Gebäck, das mit Rosinen, Nüssen oder Marillenmarmelade gefüllt wird. Es wird zumeist ohne Milchprodukte zubereitet, so dass es auch zu oder nach einer Fleischspeise gegessen werden kann und noch immer koscher ist.

Horseradish Cream: Da wiehern ja die Pferde! Horseradish hat mit selbigen aber wenig zu tun, denn es handelt sich hier um Kren, wie er etwa als Kruste für das Beef Tenderloin (Rezept siehe Seite 5) verwendet wird.

Po‘boy: Ein eigentlich aus Louisiana stammendes Sandwich, das aus mit reichlich Gemüse, Wurst oder Fisch belegtem Baguette besteht. Besonders leckere Ausführungen davon bekommt man bei der Fast Food-Kette „Subway“. Hier darf man in einem 4-Punkte-Programm die Brot- und Gemüsesorte und schließlich die Wurst- und Käsesorte auswählen. Mit einem dieser „footlong sandwiches“ kommt man auch zu zweit ganz gut über die Runden.

Snickerdoodle: Das sind Kekse, so genannte „sugar cookies“, die in Zimtzucker gewälzt werden und gerne zu Weihnachten gegessen werden.

Soda: Was man irrtümlich für Sodawasser halten könnte, bezeichnet in den USA einfach alle „soft drinks“, also alkoholfreien Getränke.

Whoopie Pie: Dabei handelt es sich um ein rundes, süßes Sandwich aus Schokoladenteig, das mit einer Marshmallow-Creme zusammengesetzt wird.

Smoked Salmon Scramble – Eierspeise mit Lachs und Creamcheese

Dieses deftige Frühstück schmeckt nachgekocht fast genauso gut wie bei Bubby's. Nur der Blick auf die Brooklyn und die Manhattan Bridge lässt sich nicht so leicht ersetzen; diesen gibt es nur in der DUMBO-Filiale im Brooklyner Bezirk „Down Under the Manhattan Bridge Overpass". Das Besondere an dieser Kreation abgesehen vom Ausblick: nicht nur die ins Omelette integrierten Räucherlachsbissen, sondern auch die Creamcheese-Stückchen!

ZUTATEN

Für 2 Personen

4 Eier
1 großer Schuss Milch
Etwas Butter
100 g Räucherlachs
1 Frühlingszwiebel
2 EL Creamcheese

ZUBEREITUNG

Eier mit der Milch in einer Schale verrühren. Salzen.

Lachs in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne etwas Butter zerlassen. Aus der Eiermilch eine Eierspeise braten. Zuerst etwas stocken lassen, danach rühren, so dass eine lockere Eierspeise entsteht. Lachsstücke und die Hälfte der Frühlingszwiebelringe unterheben. Zuletzt den Creamcheese mit einem Mokkalöffel stückchenweise unterrühren. Eierspeise mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den restlichen Frühlingszwiebelringen dekoriert anrichten.

Am besten ganz amerikanisch mit Toast und Bratkartoffeln servieren.

Beef with Mustard Horseradish Crust – Rindfleisch in Senf-Kren-Kruste

Dieses leckere Gericht war unser Silvester-Abendessen in New Year. Wir lösten dabei nur einen einzigen Feueralarm aus, was wir bei den Wohngegebenheiten in New Yorker Apartment-Häusern für eine beachtliche Leistung hielten. Die eindringlichen Worte „FIRE, FIRE" aus dem Rauchmelder sind für mich wohl unauslöschlich mit diesem Dinner verbunden. Die roten Kartoffeln und ganzen Knoblauchknollen übrigens auch.

ZUTATEN

Für 4 Personen

20 kleine (ev. rosa) Kartoffeln
4 Knollen Knoblauch (im Ganzen!)
8 kleine Zwiebeln
Etwas frischer Rosmarin
Etwas Olivenöl
800 g Rindslungenbraten
1 Gläschen Kren
1 Gläschen Dijon-Senf

Dazu passt:
Frischer Blattspinat

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen. Von den Knoblauchknollen nur oben eine Kappe von 0,5 cm Breite abschneiden. Zwiebel schälen und halbieren. Kartoffeln in eine große Auflaufform geben. Rosmarin hacken und drüberstreuen. Mit Olivenöl beträufeln und 30 Minuten backen. Dabei gelegentlich umrühren.

Kren in einem Sieb abseihen. Rindfleisch von allen Seiten salzen und pfeffern. In einer Pfanne von allen Seiten 2-3 Minuten in etwas Öl anbraten. Auskühlen lassen. Oberseite und die beiden Seiten mit Senf einstreichen. Kren fest darauf pressen.

Fleisch auf die Kartoffeln setzen und mit etwas Öl beträufeln. Knoblauch und Zwiebeln ebenfalls in die Auflaufform setzen und mit Öl beträufeln. 40 Minuten backen, bis beim Anstechen des Fleisches kein Saft mehr austritt. 5 Minuten rasten lassen. Aufschneiden und – eventuell mit frisch blanchiertem Blattspinat – servieren.

Big Apple Pie – So amerikanisch wie Amerika

Wer in den USA am Genuss einer Apple Pie vorbeikommt, zählt zu einem seltenen Exemplar. Besonders hausgemachte frische Apple Pies mit Vanilleeis (also „a la mode“) oder Schlagobers sind sehr lecker. In den neu importierten Apfelformen sehen sie auch richtig nach Big Apple aus!

ZUTATEN

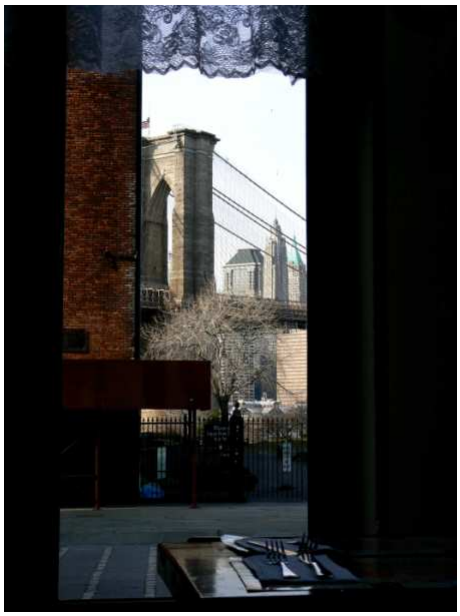
Für 3 apfelförmige Pies mit Deckel

Für den Teig
200 g Mehl
1 Prise Salz
1 EL Zucker
110 g Butter
40 ml Eiswasser
Für die Fülle
250 g Staubzucker
Zimt
Nelken, gerieben
1 säuerlicher Apfel
1 EL frischer Zitronensaft
1 Eiklar
Zum Bestreichen
1 Dotter und 2 EL Schlagobers

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und Zucker verrühren. Kalte Butter stückweise einarbeiten. Eiswasser langsam einkneten. Schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und 15 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für die Fülle Zucker, Zimt und Nelkenpulver verrühren. Apfel schälen, entkernen und in Stifte schneiden. Zur Zuckermischung geben und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Zucker und Zimt abschmecken.

Teig ausrollen. Mit einem apfelförmigen Ausstecher ausstechen; alternativ Quadrate von etwa 10×10 cm ausschneiden. In die Mitte der Hälfte der ausgestochenen Formen Fülle aufhäufen. Eiklar in einer Tasse verquirlen und Ränder damit bestreichen. Apfeltaschen zusammensetzen und Ränder mit einer Gabel gut zusammenpressen. Mit einem Apfelgehäuseausstecher ein Abzugsloch in die obere Teigschicht stechen. Dotter mit Schlagobers in einer zweiten Schale verrühren. Obere Teigschicht damit bestreichen. Apfeltaschen 15 Minuten backen.



Red Velvet Cupcakes – Ein Häppchen Weihnachtsflair in Dunkelrot

Omnipräsent und ein wahrer „eyecatcher" sind die so genannten „Red Velvet Cupcakes", die nach rotem Samt aussehen und auch superzart schmecken! Besonders um die Weihnachtszeit, so sagte man uns, gibt es diese weinroten Küchleins in New York überall.

ZUTATEN

Für 8 Stück

Für den Teig
160 g Mehl
25 g Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
Eine Prise Salz
110 g Butter
70 g Staubzucker
70 g Kristallzucker
2 Eier
40 g Crme fraîche
70 ml Milch
Rote Lebensmittelfarbe
Etwas Vanilleextrakt

Für die Deko
110 g Butter
240 g Philadelphia Creamcheese
170 g Staubzucker (nach Geschmack)
Eventuell etwas Zuckerdeko

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz verrühren. Butter und beide Zuckersorten mit dem Mixer schaumig schlagen. Eier hintereinander zugeben und gut unterrühren. Crème fraîche, Milch, etwas Lebensmittelfarbe und Vanille unterrühren. Mehlmischung vorsichtig unterheben und kurz verrühren.

Teig in mit Papierhütchen ausgelegte Muffinförmchen oder direkt in die Muffinförmchen geben, so dass diese 3/4 voll sind. 15 Minuten backen. Aus der Muffinform nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Für die Deko Butter und Creamcheese 3 Minuten verrühren. Vanille und Staubzucker nach Geschmack zugeben und gut verrühren. Kühl stellen. Sobald die Masse etwas fester geworden ist, auf die Cupcakes spritzen. Nach Lust und Laune mit Zuckerdeko verzieren.

Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen, Teil 2

BÜCHER

Linda Fairstein: Tödliches Vermächtnis (Lethal Legacy) u.a. Die Krimis rund um District Attorney Alexandra Cooper sind sehr spannend und bieten reichlich Manhattan-Flair. Hier etwa mit dem Leichenfundort Bryant-Park, den wir als Weihnachtsmarkt mit leckerem Apple Cranberry Cider kennen gelernt haben!

Lily Brett – Chuzpe (You Gotta Have Balls), New York u.a. In „Chuzpe“ erzählt Lily Brett eine witzige Vater-Tochter-Geschichte. Edek, weit über 80 und soeben zu Ruth nach New York gezogen, denkt gar nicht daran, sich zur Ruhe zu setzen, sondern möchte ein Fleischbällchen-Lokal eröffnen. Ruth aber findet, ihr Vater ist zu alt dafür – ebenso wie für seine 69jährige Freundin. Viel Lokalkolorit!

Nadine Sieger: Ein Jahr in New York - Reise in den Alltag
Amüsante Geschichte über ein Jahr in einer Stadt, in der man etwa die Gesetze der Dating-Kultur und vieles andere neu erlernen muss. Tolle Einstimmung auf einen NYC-Besuch!

Sophie Kinsella – Fast geschenkt (Shopaholic takes Manhattan) Schnäppchenjägerin Rebecca Bloomwood ist in dieser Folge der Shopaholic-Serie in New York unterwegs und wie immer haltlos und voller Ausreden, wenn‘s um Shopping geht. Sehr lustig und voller Shopping-Anregungen!

EINKAUFEN

The Ink Pad:
http://theinkpadnyc.com
Stempel und Bastelallerlei in einer umwerfenden Auswahl.

Chelsea Market:
www.chelseamarket.com
Einkaufsflaniermeile in einer urigen alten Lagerhalle mit modern dekorierten Gängen, wo es Dutzende nette Geschäfte, „eateries“ und den gefährlichen, weil voller Versuchungen steckenden Haushaltswarenladen Bowery Kitchen Supplies gibt.

Bowery Kitchen Supplies:
www.bowerykitchens.com
Haushaltswaren auf Amerikanisch; chaotisch, aber in riesiger Auswahl.

Sur La Table:
www.surlatable.com
Haushaltswaren in riesiger Auswahl, von unwiderstehlichen Teigkarten mit Pinguinmotiven bis zu Cocktail-Spießchen und Muffin-Papierhütchen in vielen Designs.

Crate & Barrel:
www.crateandbarrel.com
Alles, was man im Haushalt jemals brauchen könnte – und ein bisschen mehr.

Williams Sonoma:
www.williams-sonoma.com
Haushaltswaren, von altmodischem Geschirr bis zu ausgefallenen Backformen (Whoopie Pies, Cookie Cake Sandwiches, Eisenbahnzüge, Geschenkspackerl uvm.) und einer netten Auswahl an Kochbüchern.

Dean & Deluca:
www.deandeluca.com
Ein Feinkostladen, der alles übertrifft und Spezialitäten aus allen Ländern bietet – auch Sacher-Kaffee, Felix und Staud!

Westside Market:
www.wmarketnyc.com
Toller Supermarkt mit allem Drum und Dran für das Weihnachtsmenü und jeden nur erdenklichen Anlass!

Pants and...: www.pantsand.com
Geschmackvolle und originelle Geschenke mit New York-Flair sowie nette T-Shirts, Sweater uvm.

Barnes & Noble:
www.barnesandnoble.com
Besonders die Filiale am Union Square überzeugt mit einer gewaltigen Auswahl an Büchern zu allen Themen!

Kate's Paperie:
www.katespaperie.com
Tolle Auswahl an Papierwaren, Karten und Bastelzubehör.

Papyrus:
www.papyrusonline.com
Papierwaren für jeden Zweck, inklusive toller Karten.

Moma Design Store:
www.momastore.org
Die beiden zum Museum of Modern Art gehörenden Läden auf beiden Straßenseiten bieten viele Geschenkideen! Besonders die witzigen Designerkarten haben es mir angetan. Nur die Härtesten können widerstehen...

„Genussvoll um die Welt“ in den Medien

Auch in den Februar- und März-Ausgaben von zahlreichen renommierten Print-Medien empfohlen: mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt – Ein Reisekochbuch für alle Sinne“. Bekannte Zeitungen und Magazine wie KURIER und Wiener Zeitung bzw. COMPLIMENT und NEWS LEBEN verweisen in Sachen Genuss auf mein Buch bzw. meine Website!

Auch der Februar brachte einige Presse-Highlights mit sich. Die Rezension im farbigen KURIER Freizeit-Magazin war so schön gestaltet, dass ich mir das Buch am liebsten sofort gekauft hätte – wenn, nun wenn ich nicht ohnehin die Autorin wäre.

In den Print-Medien

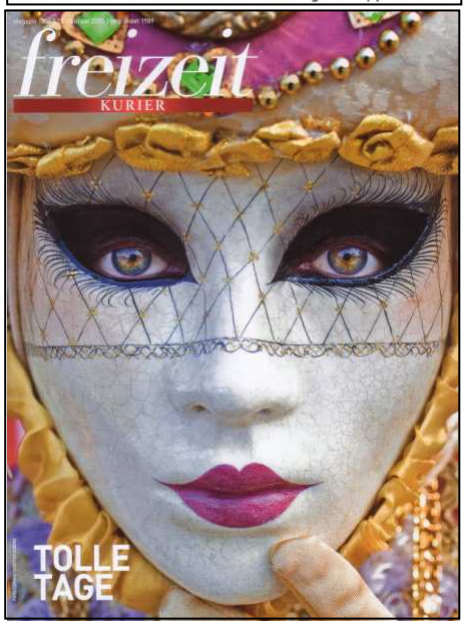
Die farbigen KURIER-Beilagen KURIER Freizeit und KURIER Reise empfahlen mein Buch und auch das WIENER Journal der WIENER ZEITUNG gab einen einschlägigen Buchtipp ab.

Auch NEWS LEBEN empfahl in seiner März-Ausgabe „Genussvoll um die Welt“ als Kochbuch gegen Fernweh! Wie wahr!

Und das Frauenmagazin COMPLIMENT bewarb sogar meine Website, wo am 12. jedes Monats bekanntlich GENUSSTAG ist und die neue GENUSSMEILE erscheint!

Erstes Telefon-Interview

Eines meiner englischsprachigen Lieblingsmagazine, FOOD & TRAVEL, lud mich auf ein telefonisches Interview ein. Denn ab Sommer 2010 wird es auch eine deutschsprachige Ausgabe dieser tollen Zeitschrift geben – mit einer Buchempfehlung für „Genussvoll um die Welt“ und einem Interview mit mir! Mehr Informationen dazu unter www.foodandtravel.de.



Genussvoll um die Welt – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

Die GENUSSMEILE enthält speziell für KochbuchbesitzerInnen Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. Das macht „GENUSSVOLL UM DIE WELT“ zu einem Kochbuch, das laufend wächst.

Wieder einmal hat Chantal eine Rezeptvariation kreiert. Die Pistazien-Zitronen- und Macadamia-Orange-Butter hat sie mit Cashew-Nüssen und Chili zu einer scharfen

Sache gemacht. Vielen Dank für den Tipp! Ich freue mich auf weitere Anregungen für Variationen meiner Rezepte! Die gesammelten Insider-Tipps findet man auch auf der Website: *Kulinarik > Insider-Tipps*.

Wusstet Ihr übrigens, dass es im Facettenreich über das Kochbuch hinaus mittlerweile schon mehr als 70 Bonusrezepte gibt? Zu finden auf: *Kulinarik > Bonusrezepte > REZEPTINDEX*!

Neu im Facettenreich: Wien-Tipps & Empfehlungen

Seit Kurzem gibt es im Facettenreich auch Wien-Tipps. Alle LeserInnen sind herzlich eingeladen, mir ihre Tipps zu senden. Ich werde sie nach Möglichkeit testen und gleich in meine Website aufnehmen.

Meine aktuellen Highlights dabei sind meine asiatischen Fixstarter Wasabi im 22. und das Ramien im 5. Bezirk. Weiters ganz oben in der Nahrungskette zwei Weinlokale: das Vinissimo in der Windmühlgasse und Unger & Klein in der Nähe vom Rudolfsplatz.

Was Einrichten und Dekorieren angeht, steht BUTLERS bei mir derzeit hoch im Kurs. Noch höher im Kurs steht der bestens gefüllte und

sehr inspirierende Laden DEPOT, den es leider nur in Wiener Neustadt und Graz gibt!

Ein Blick auf den frühlingshaften Himmel zeigt, dass ich auch die Adressen meiner Lieblings-Sommerlokale schon hervorkramen kann. Da darf die Ufertaverne Hofbauer alleine schon wegen ihrer Lage direkt am Wasser ebenso wenig fehlen wie diverse Heurige.

Alle Details dazu findet Ihr auf *Reisen> Europa > Österreich > Wien*.

Eure Tipps schickt bitte an andreaf@facettenreich.at!

In der nächsten GENUSSMEILE: Hej, välkommen till Sverige!

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. April, denn am 12. ist Genusstag! Die nächste Ausgabe bringt Reisegeschichten, Küchenlatein, Fotos und natürlich auch Rezepte aus Schweden.

Den Newsletter gleich auf www.facettenreich.at abonnieren und Freunden weiterempfehlen!

Ich freue mich auf neue AbonnentInnen und LeserInnen!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer
www.facettenreich.at

BESTELLUNGEN

Web:
www.facettenreich.at > *Bestellen*

Mail: andreaf@facettenreich.at

Telefon: +43-1-26 42 290