Ausgabe 32, April 2012

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Spanische Tapas aus Barcelona

Inhalt

So schön kann Barcelona sein....2
Spanisches Küchenlatein....3
REZEPT: Eingelegtes Gemüse....4
REZEPT: Salzkrustenkartoffeln....5
REZEPT: Hähnchen-Tapas....6
REZEPT: Gefüllte Champignons....7
REZEPT: Knusprige Brotwürfel....8
REZEPT: Gebackener Manchego....9
REZEPT: Garnelenspießchen....10
REZEPT: Marillencreme mit Baiser & Fruchtgeheimnis....11
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Rhabarber mit Schneehaube.12
Mehr facettenreiche Tapas-Ideen....13
Tipps zum Nachreisen....14
„Genussvoll um die Welt“ im neuen Australien-Magazin....15
Save the Date: 10.-12. Mai 2012....15

Spanische Köstlichkeiten für den kleinen Hunger

Barcelona bietet für jeden etwas: Sonne für die einen, wunderbare Architektur für die anderen, traumhafte Museen, Hafenflair, Meeresluft, interessante Shops und tolle Lokale. Aus letzteren habe ich eine Fülle von kulinarischen Ideen mitgebracht, damit die Tapas-Platte zuhause richtig viel Urlaubsflair aufweist.

Wenn man dann noch dafür sorgt, dass der Wein die richtige Temperatur hat, kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Im schlimmsten Fall muss man einen Wochenend-Trip nach Barcelona buchen, aber das wäre sowieso kein Fehler.

Ich hatte das Glück, Mitte Dezember kurzärmelig durch Barcelona bummeln zu können, am Meer und am Hafen in der Sonne zu flanieren, da wir ein außergewöhnlich mildes Wochenende erwischt hatten. Aber auch in Pullover oder Jacke ist Barcelona einen Ausflug wert. Wer Farbe mag, ist hier richtig, denn der berühmte katalanische Architekt Antoni Gaudí hat sich mit seinen Bauten ordentlich ins Zeug gelegt. Geschwungene Linien, bunte Keramikfliesen und unregelmäßige Grundrisse zeichnen seine Werke aus und inspirieren zum einen oder anderen Renovierungsprojekt zu Hause. Viel Spaß beim Ausflug nach Barcelona wünscht

Andrea

So schön kann Barcelona sein

Im Dezember wissen Fernwehgeplagte oft nicht wohin. Ich habe vor ein paar Jahren eine richtig tolle Entdeckung für einen Wochenend-Trip gemacht, als wir relativ spontan nach Barcelona gefahren sind. Keine langen Flugzeiten, kein mühsames Umsteigen – also perfekt für einen Kurztrip unter blauem Himmel!

Natürlich hatten wir Riesenglück mit dem Wetter, aber auch ungeachtet des vorgetäuschten Frühlings gibt es hier sehr viel zu tun und sehen. Und das geht angenehmerweise ohne jegliche Hektik. Eine Portion Kultur hier, eine Portion Museum da, ein Strandspaziergang, ein Hafenbesuch, eine Einheit Architektur, ein Stündchen Tapasgenuss. Wenn ich noch länger in Erinnerungen schwelge, muss ich gleich wieder einen Ausflug nach Barcelona buchen, noch dazu, wo es zumindest ab Wien derzeit so günstige Flüge gibt.

Tapa bedeutet übrigens „Deckel“, denn die ersten Tapas waren Brotstücke, die man auf die Weingläser legte, um die Fliegen fernzuhalten. Die Kreativität setzte sich aber bald durch, sodass es in vielen Lokalen heute bis zu 30 unterschiedliche Tapas gibt. Das sind aber zumeist keine Brötchen, sondern in kleinen Schalen oder Tellern angerichtete kalte oder warme Speisen. Zu den beliebtesten zählen wohl die *albóndigas*, kleine Fleischbällchen, unterschiedliche Arten von Kroketten, diverse Spießchen und natürlich Töpfchen mit köstlichen Kartoffelgerichten. Ich bin ein riesiger Fan der Salzkrustenkartoffeln, die ich auf Seite 5 vorstelle.

Außerdem sehr beeindruckend: die tolle Kombination aus historischen Bauten, modernen Antoni Gaudí-Werken und der ultramodernen Architektur von heute, durchsetzt mit Hafenflair, Palmen und urigen Lokalen, netten Parks, witzigen Läden, großen Kaufhäusern und kleinen Gassen. Barcelona, ich komme bestimmt bald wieder!

Spanisches Küchenlatein

Aioli: Eine köstliche Knoblauch-Majonäse, die gerne zu diversen Tapas gereicht wird.

Albóndigas: Faschierte Bällchen, die in kleinen Tontöpfchen in einer pikanten Tomatensauce serviert werden.

Bocadillo: Kleine oder auch große belegte Brötchen.

Bunyols: Ostergebäck; kleine, mit Zitrone oder Anis gewürzte Krapfen.

Chorizo: Die leckere spanische Paprikawurst, die es netterweise auch bei uns stangenweise in Supermarktregalen gibt.

Churros: Eine Art länglicher Krapfen, der gerne mit dicker, heißer Schokolade angeboten wird.

Crema catalana: Pudding mit einer Karamellschicht obendrauf ähnlich der Crème brûlée, die meistens in Tontöpfchen serviert.

Croquetas: Kroketten, die in allerlei Variationen, von Huhn über Käse bis zu Stockfisch (mmh!) angeboten werden.

Jamón: Schinken, meistens sehr lecker und oft im Ganzen vom Plafond der Bars hängend (s. Foto).

Mojo: Sauce, in den Farben rot oder grün, die gerne zu Kartoffeln oder Fischgerichten gereicht wird.

Pincho: Spieße oder Spießchen, die meistens Gutes verheißen (s. S. 10)!

Queso: Käse, zumeist würziger Hartkäse, der gerne auch frittiert wird, siehe Rezept auf Seite 9.

Tapas: Kleine kalte oder warme Häppchen, besonders gut zu einem Gläschen Wein!

Tortilla: Gerne auch als Würfel auf Spießchen serviertes Omelette mit Kartoffelscheiben, oft mit einer Olive oder etwas Schinken obendrauf angerichtet.

Eingelegtes Gemüse nach spanischer Art

Selbst eingelegtes Gemüse schmeckt besonders gut, zumindest wenn man es in dieser pikanten Marinade einlegt und dabei in Erinnerungen an sonnige Tage an der spanischen Küste schwelgt! Am besten garten- oder gärtnereifrisches Gemüse verwenden!

ZUTATEN

Für 4 Personen

3 bunte Paprika
2 kleine Zucchini
4 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
2 EL Sherry-Essig

Dazu passt
Aioli, siehe Tipp auf Seite 5

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 220 Grad vorheizen.

Gemüse putzen. Paprika der Länge nach in 4-6 Scheiben schneiden, Zucchini der Länge nach halbieren. Backblech mit Backpapier auslegen und dieses dick mit Olivenöl bestreichen. Gemüse darauf verteilen (Zucchini mit den Schnittflächen nach unten).

In einer Schale gepressten Knoblauch und Zitronensaft vermengen und über das Gemüse verteilen. Mit schwarzem Pfeffer würzen. 15-20 Minuten garen. Gemüse aus dem Backrohr nehmen, in eine Schale legen und sofort mit dem Essig beträufeln. Ein paar Stunden im Kühlschrank marinieren.

Wunderbare Salzkrustenkartoffeln

Immer schon wollte ich wissen, wie man diese herrlichen Tapas-Kartoffeln zubereitet. Endlich weiß ich es und ich verrate es Euch gerne. Meine jüngste Erinnerung daran stammt übrigens von der Nordsee, wo ich, Füße im Sand, diese Köstlichkeit das letzte Mal verkostet habe.

ZUTATEN

Für 2 Personen

300-400 g kleine Kartoffeln
Sehr viel Salz
2 EL Meersalz

Dazu passt
Aioli (siehe Tipp)

ZUBEREITUNG

Kartoffeln gut bürsten und waschen und in einen Topf mit stark gesalzenem Wasser geben. Soviel Salz zugeben, bis die Kartoffeln schwimmen. Kartoffeln 15-20 Minuten kochen. Wasser abgießen und die Kartoffeln im Topf mit Meersalz bestreuen. Topf wieder auf den Herd stellen und unter Schwenken und Umrühren das Salz bei geringer Hitze kristallisieren lassen.

Topf vom Herd nehmen und mit einem Tuch abgedeckt 10 Minuten stehen lassen. Kartoffeln herausnehmen und mit Aioli oder anderen Beilagen servieren.

Tipp: Für ein schnelles Aioli Majonäse, etwas Creme fraiche, gehackten Petersil oder getrocknete Kräuter, zerdrückten Knoblauch und einen Spritzer Zitronensaft verrühren, voilá!

Gegrillte Hähnchen-Tapas in Weißweinmarinade

Leider gibt es keinen wirklich treffenden Begriff für diese Krönung aller Tapas, außer „Die köstlichste und einfachste Tapas-Kreation aller Zeiten" ist ein zulässiger Titel!

ZUTATEN

Für 2 Personen

250 g Hähnchenfilet
2 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein
50 ml Olivenöl
3 Lorbeerblätter
Etwas gehackter roter Paprika
Etwas getrockneter Thymian
Etwas getrockneter Kreuzkümmel
Etwas Chiligewürz
3 EL Semmelbrösel
Etwas Petersil

Dazu passt
Weißbrot

ZUBEREITUNG

Hähnchenfilet in Streifen schneiden und in eine Schale legen. Knoblauch pressen und zugeben. Wein, Öl, Lorbeerblätter, Paprika, Thymian, Kreuzkümmel, Chiligewürz, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut verrühren.

Petersil hacken und zugeben. Semmelbrösel ebenfalls zugeben und alles gut verrühren.

Backrohr auf Grillstufe vorheizen. Hühnchenmischung auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und 5-10 Minuten grillen, dabei wenden. Mit etwas Weißbrot servieren.

Champinones rellenos – Gefüllte Champigons

Mit diesen köstlichen Tapas überraschte mich der liebe Max, als ich von einem ganztägigen Kurs nach Hause kam. Sogar die Fotos davon hatte er schon gemacht. Da gehe ich künftig gleich noch lieber zur Weiterbildung.

ZUTATEN

Für 2 Personen

10 Champignons
Etwas Zitronensaft
2 Knoblauchzehen
Etwas Butter zum Braten + ein paar Butterflöckchen extra
Ein kleiner Schuss Cognac
2 EL Semmelbrösel
Etwas frischer Petersil

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Champignons putzen, Stiele herausdrehen und die Stiele fein hacken. Champignons mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin dünsten. Die gehackten Pilzstiele zugeben und kurz mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen und Cognac, Semmelbrösel und den gehackten Petersil untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Champignons mit der Masse füllen und in eine ofenefste Form setzen. Butterflöcken auf die Champignons verteilen und 10-12 Minuten godlbraun backen.

Migas – Knusprig-pikante Brotwürfel

Mit Chili, Knoblauch und Speckwürfel gebratenes Brot ergibt eine köstliche Beilage zu allerlei Tapas.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Ein paar Scheiben altes Weißbrot
Etwas Paprikapulver
Etwas Olivenöl
2 EL Speckwürferl
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote

Dazu passt
Aioli, siehe Tipp auf Seite 5

ZUBEREITUNG

Weißbrot entrinden, würfelig schneiden und in eine Schüssel geben. Je nach Trockenheit mit etwas Wasser besprühen, so dass das Brot von allen Seiten benetzt ist. Paprikapulver gleichmäßig unter die Brotwürfel mischen. Mischung abgedeckt beiseite stellen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin auslassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote putzen und fein hacken. Beides zu den Speckwürfeln geben und kurz mitbraten. Zuletzt die Brotwürfel zugeben und von allen Seiten knusprig braten.

Queso frito – Gebackene Manchego-Käsewürfel

Manchego-Käse zählt für mich zu den herausragendsten Entdeckungen auf dem spanischen kulinarischen Sektor. Die Käsewürfel werden hier in einer Mandelpanier gebraten und mit Trauben serviert. Wenn Ihr mich fragt, sind diese Würfel ein unverzichtbarer Bestandteil jeder Tapas-Platte!

ZUTATEN

Für 2 Personen

60 g Manchego
1 Ei
1 TL Schlagobers
25 g geriebene Mandeln
25 g Semmelbrösel
Etwas Mehl
Olivenöl zum Frittieren
Eine Handvoll Weintrauben

ZUBEREITUNG

Manchego in 1-2 cm große Würfel schneiden.

Etwas Mehl auf einen Teller geben. Ei und Schlagobers in einer Schale verrühren. Auf einem weiteren Teller Mandeln und Semmelbröseln vermengen.

Käsewürfel nun zuerst im Mehl wenden, dann durch die Ei-Mischung ziehen und schließlich in der Bröselmischung wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsewürfel darin von allen Seiten goldbraun braten. Sofort mit den Weintrauben servieren, denn sonst wird der Käse wieder hart!

Garnelenspießchen mit Brotwürfeln und Prosciutto-Spargel

Diese kleinen Spießchen sind nicht nur lecker, sondern auch sehr variabel! Auch Trockenfrüchte, wie etwa getrocknete Pflaumen, passen sehr gut dazu und schmecken leicht angegrillt ganz wunderbar.

ZUTATEN

Für 2 Personen

4 Stangen Spargel (weiß oder grün)
4 Scheiben Prosciutto
1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Bauernbrot
8 Garnelen
Eventuell ein paar getrocknete Pflaumen
Etwas Olivenöl

Dazu passt
Aioli, siehe Tipp auf Seite 5

ZUBEREITUNG

Spargel putzen und in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen. Prosciutto eng um den Spargel wickeln. Röllchen in Stücke schneiden.

Knoblauch schälen und halbieren. Brotscheiben in einer Pfanne goldbraun rösten, mit dem Knoblauch einreiben und in 2 cm große Würfel schneiden.

Spargelröllchen, Brotwürfel und Garnelen und, wer mag, getrocknete Pflaumen, abwechselnd auf die Spießchen stecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spießchen von beiden Seiten darin braten.

Fruchtige Marillencreme mit Baiser und Fruchtgeheimnis

Dieser Fruchtzwerg hat es in sich, denn unter der fruchtigen Marillencreme verbirgt sich nicht nur ein Hauch von Meringues, sondern auch ein Klecks rotes Fruchtpüree.

ZUTATEN

Für 4 Gläschen

2-3 EL Mandelblättchen
10 Marillen
2 EL Zucker
100 g Cremefine zum Schlagen
100 g griechisches Joghurt
Süßstoff nach Geschmack
Etwas Zitronensaft
Etwas Zimt
2 EL rotes Fruchtpüree, Fruchtikus oder säuerliche Marmelade
Ein paar Meringues

ZUBEREITUNG

Mandelblättchen in einer Pfanne trocken goldbraun rösten.

Marillen entkernen und mit dem Zucker pürieren. Cremefine aufschlagen, Joghurt unterrühren. Marillenpüree unterziehen und mit Süßstoff, Zitronensaft und Zimt abschmecken.

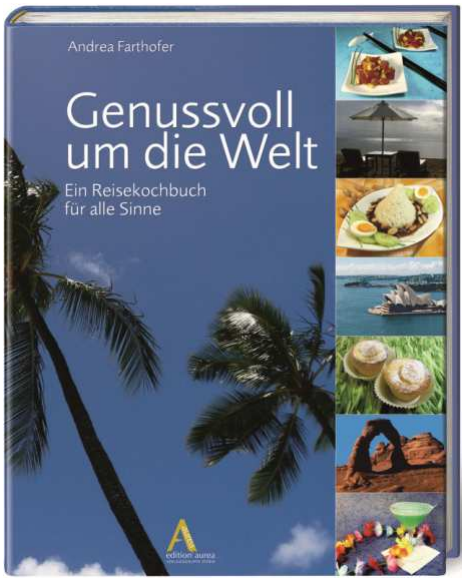
Die Meringues zerkrümeln und auf die Gläschen verteilen. Je einen Klecks rotes Fruchtpüree darüber geben. Mit der Marillencreme auffüllen und kalt stellen. Unmittelbar vor dem Servieren die gerösteten Mandelblättchen darauf verteilen.

Tipp: Wer die Creme pur, also ohne Meringues und Fruchtpüree servieren will, kann diese zusätzlich zu den Mandelblättchen auch mit ein paar Granatapfelkernen dekorieren.

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Gebackener Rhabarber nach Alaska-Art, Seite 197

Von der Baked Grapefruit Alaska zum gebackenen Rhabarber mit Häubchen! So wie bei der Grapefruit sorgt auch der Rhabarber für einen angenehm säuerlichen Kontrast zum süßen Schneehäubchen. Rhabarber kann nämlich mehr sein als Kompott oder Erdbeermarmeladenbegleiter! Wer zufällig ein paar Meringues zuhause hat, kann diese über die Rhabarbermasse bröseln, das knuspert beim Essen schön und schmeckt in Verbindung mit dem Eis und dem Schneehäubchen einfach umwerfend!



DAS BRAUCHT'S

1 Bund Rhabarber
2 EL braunen Zucker
Saft einer halben Zitrone
Eventuell ein paar Meringues
2 Eiklar
Etwas Kristallzucker
2 Kugeln Vanilleeis
Eine Handvoll Mandelblättchen

SO GEHT'S

Von den Rhabarberstangen die Enden entfernen, die Stiele in fingerdicke Stücke schneiden. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Rhabarber in einer Auflaufform verteilen, mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermengen und etwa 20 Minuten garen. Auskühlen lassen.

Schneehäubchen wie auf Seite 197 in „Genussvoll um die Welt“ zubereiten. Rhabarber in kleine Portionsauflaufförmchen verteilen. Eventuell 1-2 Meringues darüber zerbröseln. In die Mitte eine Kugel Vanilleeis setzen. Schnee bis zum Rand der Förmchen darauf verteilen, so dass das Eis gänzlich überzogen ist. Mit einer Handvoll Mandelblättchen bestreuen und 3-5 Minuten bei 220 Grad bräu-

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen sowie in größeren Buchgeschäften – und natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen gratis dazu!

KONTAKT

Web: www.facettenreich.at/bestellen
Mail: andreaf@facettenreich.at

Weitere facettenreiche Häppchen für die Tapas-Platte

Weitere tapastaugliche Kochideen gibt es auch online im Facettenreich.

Wie wäre es etwa mit den pikant gefüllten Zitronen, die auch ein Augenschmaus sind? Oder vielleicht doch lieber die Knoblauchbrötchen oder die Hühnerkroketten, die mit Sardellen gefüllten Champignons, das köstliche Salmorejo Cordobes oder gar die in Rotwein marinierte Chorizo?

Was sind Eure Lieblingstapas? Schickt mir eine Mail mit Eurem Lieblingsrezept an andreaf@facettenreich.at – ich erweitere mein Repertoire liebend gerne!

Anchoiade-Sardellenpaste

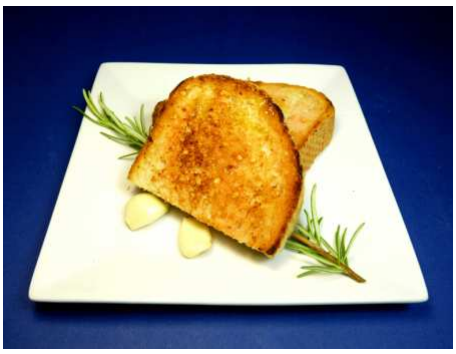
Pikant gefüllte Zitronen

Pilz-Tomaten-Töpfchen mit Frischkäse und knusprigem Prosciutto

Chorizo, in Rotwein mariniert

Sardellengefüllte Riesenchampignons

Alle Rezepte aus dem Facettenreich findet Ihr unter www.facettenreich.at > Kulinarik > Rezeptindex!



Pa amb oli-Knoblauchbrötchen

Salmorejo Cordobes

Hühnchenkroketten

Tipps zum Nachreisen & Nachlesen

BESICHTIGEN

Antoni Gaudí-Werke

Am liebsten hätte ich sie alle gesehen. Vor so viel Übermut und Überehrgeiz bewahrt einen aber die Tatsache, dass das eine oder andere Werk des berühmten Künstlers meistens gerade dann renoviert wird, wenn man in der Stadt ist. Die fast immer hinter einem Gerüst verborgene Kathedrale Sagrada Familia ist natürlich ebenso einen Besuch wert wie der Parc Güell, das Casa Milá oder das Casa Batlló mit seiner geschwungenen Fassade. Im Idealfall kommt man an eher untouristischen Wochentagen oder ganz zeitig in der Früh, um sich stundenlange Wartezeiten zu ersparen.

Ciutat Vella

Die nette Altstadt mit dem mittelalterlichen gotischen Viertel ist ebenso nett wie das...

Barri Gotic

... mit seinem mittelalterlichen Stadtkern und seinen engen Gassen.

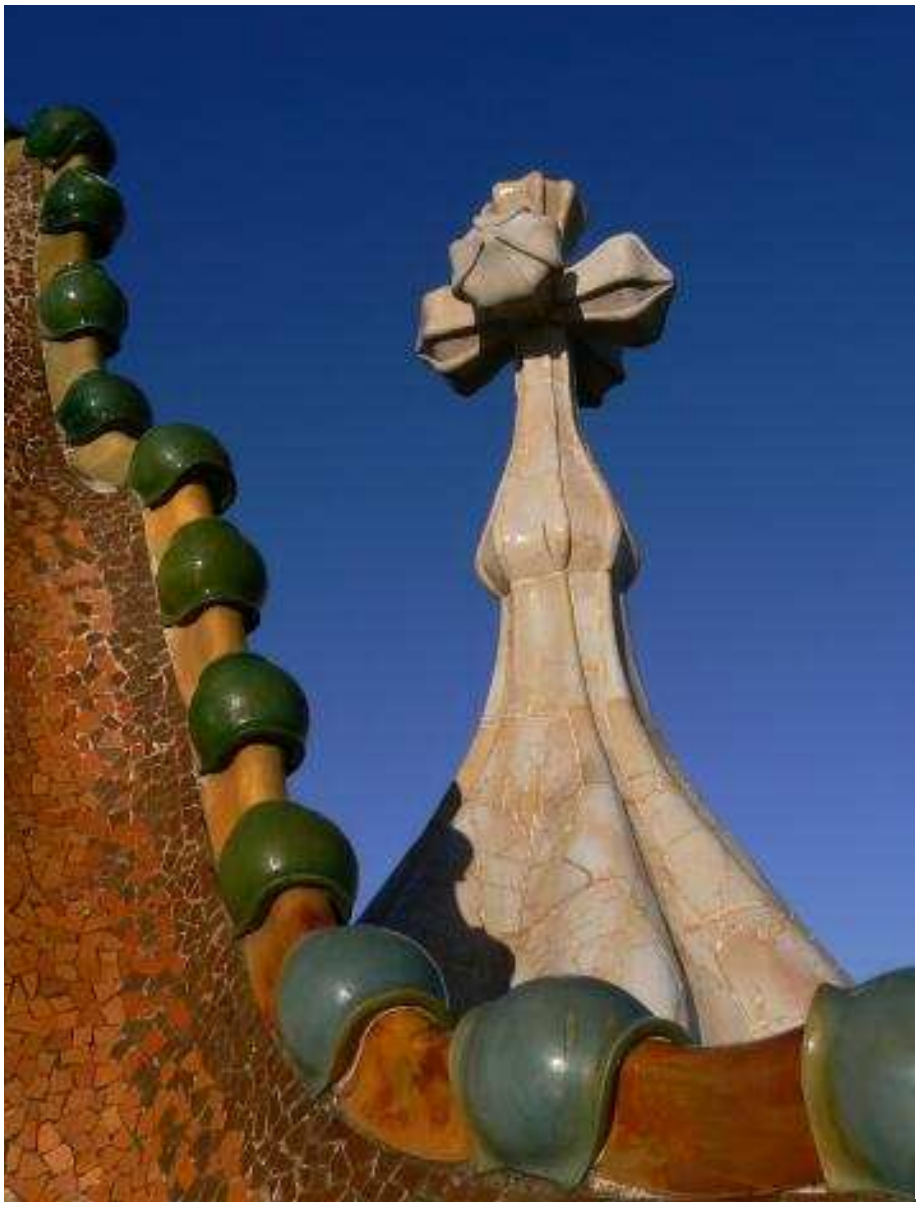
Ramblas

Diese berühmte Straße ist vor allem wegen der vielen Kleinkünstler und Händler sehr nett. In Seitengassen lassen sich auch weniger touristische Tapas-Lokale entdecken.

Hafengegend

Beim Hafen hat sich mit dem *mare magnum* ein Einkaufszentrum mit netten Lokalen und witzigen Läden

angesiedelt. Bei Sonnenschein kann man nach dem Einkaufsbummel gemütlich im Freien sitzen und bei einem Gläschen Wein den Blick auf Masten und Palmen genießen!



EINKA UFEN

Schmuck und Design

Bei einem Bummel durch die Innenstadt lachen einen vielerorts nette Geschäfte an, die tolles Design bieten, ob Geschirr, Schmuck oder Einrichtungsgegenstände. Einfach mit offenen Augen durch die Stadt gehen, dann kann nichts passieren!

Insbesondere der viel zu touristisch anmutende Laden beim Parc Güell hat auch peppige Sachen, es erfordert allerdings gute Nerven, sich zwischen all den anderen Menschen zu den besonders hübschen Modellen vorzuarbeiten, aber die Ausdauer lohnt sich!

Save the Date! Designpfad Wien vom 10. bis 12. Mai 2012

„Genussvoll um die Welt“ kann man seit Ende 2011 auch im Reisebüro Odyssee in der Wiener Westbahnstraße bewundern – für die kleine Portion Fernweh zwischendurch gerade richtig.

Doch auch beim Designpfad von 10. bis 12. Mai ist das Buch mit von der Partie. Am Freitag, 11. Mai, werde ich von 17 bis 21 Uhr persönlich mit ein paar Kostproben aus dem Buch anwesend sein und freue mich auf alle Besucher und Besucherinnen. Wer das Buch an diesen Tagen vor

Ort kauft, hat außerdem die Chance auf den Gewinn einer Leinwand-Collage mit Urlaubsflair. Ich freu‘ mich auf Euch! Bitte weitersagen…

Bei der großen Eröffnungsparty am Mittwoch darf „Genussvoll um die Welt“ erstmals über einen Catwalk laufen. Models präsentieren die am Designpfad teilnehmenden Betrieb mit ihren Produkten, so auch „mein“ Reisebüro und mein Buch. Ich bin gespannt auf den Mittwochabend im Gerngross und all die anderen Laufsteg-Teilnehmer!

Genussvoll um die Welt im neuen Magazin „Die Australien-Reise“

Kennt Ihr schon das neue Australien-Magazin „Die Australien-Reise“? Passend zur Website mit informativem Newsletter für alle Down-Under-Fans und solche, die es noch werden möchten, ist im März erstmals auch eine Print-Ausgabe erschienen.

Neben ganz verschiedenen Storys über Australien gibt es auch einen Beitrag über die australische Küche und Lebensart mit Text, Rezepten und Fotos von mir.

Mein Beitrag umfasst dabei folgende Themen bzw. Rezepte:

* Alles, nur keine Küche
* Eine Lösung für das Weihnachtsproblem: Christmas in July
* „Flat White“ sind hier nicht nur die Strände
* Frische Fische
* Kleiner Vokabeltrainer von B wie Barbie bis W wie Wellies
* REZEPT – Lamingtons
* REZEPT – Mini-Pavlovas mit Cranberry-Sauce & Mascarino
* REZEPT – Rukola-Salat mit Pfirsichen, Brombeeren, Ziegenkäse & Paranüssen
* REZEPT – Pork Pie mit Pistazien

Web: www.die-australienreise.de

In der nächsten GENUSSMEILE: Feines aus Thailand

Die Asia-Küche kann etwas, das weiß ich seit meinem ersten Thailand-Urlaub. Dieser erste Ausflug nach Südostasien eröffnete mir nämlich eine absolut andere Welt, und das nicht nur aus kulinarischer Sicht!

Am 12. Mai ist wieder Genusstag! GENUSSMEILE 33 serviert feine thailändische Spezialitäten, die dank ihrer Gewürzmischungen und speziellen Zutaten besonders köstlich schmecken!

Bis dahin wünsche ich Euch viel Spaß bei Eurem Ausflug nach Barcelona!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*