Ausgabe 36, August 2012

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Hamburger Genussmomente

Inhalt

Moin, moin! Norddeutsche Glücksmomente zum Essen 1
REZEPT: Rührei mit geschmolzenem Hofkäse 2
REZEPT: Knusperschokogranola 3
REZEPT: Caipi-Kandiszucker 4
REZEPT: Ribiseltaler mit Knusperstreusel 5
REZEPT: Ziegenkäse-Flammkuchen 6
REZEPT: Süßer Flammkuchen 7
REZEPT: Ribisel-Tiramisu 8
REZEPT: Weitere facettenreiche Rezepte aus Deutschland 9
REZEPT: Meine allerbesten Hamburg-Tipps 10
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Lachs-Muffins mit roten Zwiebeln und pikanter Überraschung 17

Moin, moin! Norddeutsche Glücksmomente zum Essen

Auch wenn das Wetter (wieder mal) nicht mitgespielt hat und ich mir mitten im Juni Handschuhe kaufen musste, um einigermaßen gemütlich mit dem Fahrrad die Stadt zu erkunden: Hamburg ist eine wunderbare Stadt, die ich immer wieder besuchen kann.

Was ich diesmal mitgebracht habe? Viele tolle Tipps für Regentage, etwa in entzückenden Lokalen oder Läden. Aber keine Angst: Auch Tipps für meine Lieblingsorte an sonnigen Tagen dürfen natürlich nicht fehlen. Außerdem in der neuen GENUSSMEILE: zahlreiche Rezepte, die bei Schlechtwetter sofort Wirkung zeigen.

Neben diesen Gute-Laune-Machern findet Ihr in dieser GENUSSMEILE auch Ausflugstipps von Hamburg, sei es ans Meer oder zum fantastischen Megawahnsinnsgartenmarkt am Gut Stockseehof, zu dem mich meine liebe norddeutsche Freundin mitgenommen hat.

In diesem Sinne wünsche ich euch fröhliches Experimentieren mit Ribiseln und anderem Obst, zwischen Mixer und Backrohr, und tolle Picknicks und Gartentage mit den mitgebrachten Köstlichkeiten.

Andrea

Rühreibrötchen mit zerlassenem Hofkäse

Ein herrlich bodenständiges Frühstück, das durch den würzigen Geschmack von zerlaufenem Hofkäse schon frühmorgens glücklich macht.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Etwas Butter
50 g Hofkäse oder ein anderer gut schmelzender würziger Käse
4 Eier
1 Schuss Milch
2 Scheiben Brot

Zum Dekorieren
Cocktailtomaten
Schnittlauch

ZUBEREITUNG

In einer heißen Pfanne etwas Butter zerlassen und die Pfanne damit ausstreichen. Käse in Würfel schneiden.

Eier in einer Schale aufschlagen. Milch zugeben, salzen und gut verquirlen. In die Pfanne gießen und unter Umrühren zum Rührei stocken lassen. Bevor das Ei fertig gestockt ist, Käsewürfel unterheben und weiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Auf einer Scheibe Brot mit Schnittlauch und Tomaten anrichten und sofort servieren.

Knusprige Schoko-Kokos-Granola-Variation ohne Backen

Auch herrliche Müslizutaten habe ich in Hamburg kennen gelernt. Diese ganz spezielle Sorte hat zwar mit Müsli und dem gesunden Leben herzlich wenig zu tun, schmeckt aber einfach fabelhaft. Man kann die Granoohlalas auch einfach so snacken...

ZUTATEN

Für 4 Personen

100 g weiße Schokolade
1 TL Ceres (Kokosfett)
1-2 EL grobe Kokosflocken (Kokoschips)
5 EL Choco Crispies

Ersatzweise oder additiv je nach Geschmack
Getrocknete gehackte Cranberrys oder Kirschen
Mandelsplitter

Zum Verzieren
Cocoa Nibs
Schokolierte Espressobohnen oder Mini-Smarties

ZUBEREITUNG

Schokolade bei geringer Temperatur schmelzen. Ceres zugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Gut verrühren und etwas abkühlen lassen. Solange die Masse noch flüssig ist, Kokosflocken und Choco Crispies bzw. die anderen gewählten Zutaten wie Cranberrys oder Mandelsplitter unterrühren. Alle Zutaten sollen mit Schokolade bedeckt sein und es muss eine dicke Masse entstehen, die beim Aufstreichen nicht auseinander läuft.

Entweder mit einem Messer flächig und dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett aufstreichen oder mit einem kleinen Löffel kleine Häufchen auf das Backpapier setzen und je nach Lust und Laune mit Cocoa Nibs bestreuen oder mit Espressobohnen und Mini-Smarties dekorieren. Im Kühlschrank festwerden lassen. Passt als „Taler“ oder auch grob gehackt zu Joghurt, Eiscreme und auf Trifles.

Leckerer Caipi-Kandiszucker

In Hamburg denkt man auch im Sommer ans Teetrinken. Da fällt mir wieder ein, wie lecker der selbstgemachte Kandiszucker im letzten Winter war. Geschenktauglich ist er übrigens auch!

ZUTATEN

Für 4 Gläschen

Eine Zimtstange (optional)
Weißer Kandiszucker
Brauner Kandiszucker
Etwas Limettenzeste
Etwas Limettensaft
Cachaça zum Auffüllen

ZUBEREITUNG

Gläschen hübsch dekorieren, sei es mit buntem Washi-Tape oder hübschen Etiketten und Anhängern.

Wenn man die Zimtstange verwenden möchte, diese diagonal in die Gläschen stellen, bevor man den Kandiszucker einfüllt. Den Kandiszucker lagenweise schichten. Wer es möglichst authentisch möchte, verwendet nur braunen Kandiszucker, ansonsten sieht die Mischung aus weißem und braunen sehr hübsch aus. Limettensaft mit der Limettenzeste vermengen und in die Gläschen verteilen.

Mit Cachaça auffüllen und ein paar Wochen durchziehen lassen. Dann ist vielleicht schon wieder Teezeit. Mit dem aromatisierten Kandiszucker kommt man gewiss besser über die herbstlichen und winterlichen Runden!

Ribiseltaler mit Knusperstreusel

Dieses Germteiggebäck wird durch die Auflage aus fruchtig-säuerlicher Ribisel und knusprigem Streusel so richtig perfekt.

ZUTATEN

Für 6-8 Stück

Für den Teig
250 g Mehl
40 g Zucker
1 Ei
4 g Trockengerm
125 ml Cremefine zum Schlagen

Für die Streusel
50 g Mehl
1 TL Zimt
50 g brauner Zucker
50 g weiche Butter
2 EL Mandelblättchen

Zusätzlich
3-4 EL Ribisel
2 EL geschmolzene Butter zum Drüberträufeln während des Backens
Etwas Zimt

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Ei und Germ in einer Schüssel verrühren. Cremefine leicht erwärmen und zugeben. Mit den Knethaken des Mixers zu einem Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort (ev. im leicht erwärmten Backrohr) zugedeckt 30 Minuten lang gehen lassen. Backrohr auf 160 Grad vorheizen.

Für die Streusel alle Zutaten mit Ausnahme der Mandelblättchen miteinander verkneten. Zuletzt die Mandelblättchen untermengen.

6-8 Teigstücke mit der Gabel herunterstechen, zu Kugeln formen und zu flachen Talern drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Streusel über die Taler bröseln und Ribisel dazwischendrücken. Daneben gefallene Streusel über die Ribisel streuen. Taler 15-20 Minuten backen, dazwischen einmal mit der zerlassenen Butter, die man mit etwas Zimt vermengt, beträufeln. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Nektarinen, Honig & Pekannüssen

Dieser vegetarische Flammkuchen schmeckt dank der Kombination von Ziegenkäse und Nektarinen einfach herrlich. Nüsse und Honig runden das Geschmackserlebnis ab.

ZUTATEN

Für 2 Personen

1 Pkg. Flammkuchen (aus dem Kühlregal)
1-2 Nektarinen
1 Rolle Ziegenkäse
Etwas Sauerrahm
1 Handvoll Pekannüsse
1 EL getrocknete Knoblauchflocken
Etwas getrockneter Rosmarin

Zum Servieren
Etwas Lavendel
Ein paar Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

Griller oder Backrohr vorheizen.

Nektarinen in dünne Scheiben schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Teig ausrollen und mit etwas Sauerrahm bestreichen. Mit den Nektarinen und dem Ziegenkäse belegen. Pekannüsse und getrocknete Knoblauchflocken dazwischenstreuen. Rosmarin darüber streuen.

Etwa 10 Minuten grillen, bis der Teig knusprig und der Käse geschmolzen ist. Mit etwas Lavendel bestreuen. In Stücke schneiden und mit einem Rosmarinzweig dekoriert servieren.

Flammkuchen mit Apfel, Rosinen & Calvados

Auch als Dessert machen sich Flammkuchen hervorragend. Apfelscheiben, Rosinen oder Cranberrys sowie ein Hauch Calvados und eine Kugel Vanilleeis sorgen für herrliche Gegensätze.

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 EL Butter
Etwas Zimt
1 Pkg. Flammkuchen (aus dem Kühlregal)
1 säuerlicher Apfel (z.B. Pink Lady)
Etwas Zitronensaft
1 Handvoll Rosinen oder Cranberrys
1 Handvoll Mandelstifte
Etwas Calvados (optional)
Etwas Zimtzucker

Zum Servieren
Etwas Vanilleeis

Tipp: Statt des Apfels kann man auch Bananenscheiben verwenden, die man vor dem Auflegen in Zitronensaft wendet, damit sie nicht braun werden.

ZUBEREITUNG

Griller oder Backrohr vorheizen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und Zimt unterrühren.

Apfel in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Teig ausrollen. Teig mit der Hälfte der Buttermischung bestreichen. Mit den Apfelscheiben belegen und diese mit der restlichen Buttermischung bestreichen. Rosinen oder Cranberrys sowie Mandelstifte dazwischenstreuen. Eventuell etwas Calvados darüber träufeln. Flammkuchen etwa 10 Minuten backen bzw. grillen.

Flammkuchen mit Zimtzucker bestreuen und in Stücke schneiden. Eventuell mit etwas Vanilleeis servieren.

Ribisel-Tiramisu mit einem Hauch Schokolade

Dieses fruchtige Tiramisu schmeckt an heißen Tagen besonders köstlich. Für einen Hauch Schokolade sorgen die Soft Cakes, die anstelle der Biskotten verwendet werden.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für das Ribiselgelee
1 kleine Tasse Ribisel
Saft einer halben Limette
2 EL brauner Zucker

Für die Creme
3 Dotter
100 g Zucker
500 g Mascarpone Light

Zum Schichten
1 Pkg. Soft Cakes (Orange)
Etwas Cointreau

ZUBEREITUNG

Ribisel putzen und in einem kleinen Topf mit dem Limettensaft und dem Zucker verrühren und etwas einköcheln lassen. Auskühlen lassen.

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mascarpone zugeben und zu einer cremigen Masse verrühren.

Gefäß mit Soft Cakes mit der Schokoseite nach unten auslegen; diese dabei eventuell passend zuschneiden. Mit etwas Cointreau beträufeln. Eine Schicht Creme und dann etwas Ribiselgelee darauf verteilen. Mit Soft Cakes fortsetze nund mit Creme abschließen, die man entweder mit Soft Cakes oder Ribiselgelee verzieren kann. Mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Weitere facettenreiche Rezepte aus Deutschland

Weitere Kochideen aus Deutschland gibt es auch online im Facettenreich. Über *Kulinarik > Bonusrezepte > Europa > Deutschland* gelangt man zu vielen Gerichten aus dem hohen Norden.

Besonders stark vertreten: süße Leckereien, wie Cremen, Tartes, Kuchen und andere Backwaren, mit denen mich die deutsche Küche immer wieder begeistert!

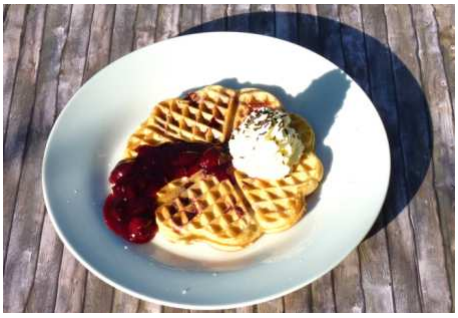
Heidelbeer-Marillen-Tarte

Apfel-Trauben-Kuchen

Sanddorn- & Hagebuttenbecher

Fruchtiges Schwarzwälder-Kirsch-Trifle

Zarte Schokobrötchen



Feine Kirschwaffeln

Bienenstich mit Beerencreme & Knuspertopping

Meine allerbesten Hamburg-Tipps

Hamburg ist einfach immer wieder schön, meistens sogar bei Regen. Hier die aktuellen Lieblingsplätze von meinem zweiwöchigen Aufenthalt im Juni…

ESSEN

Alex, Jungfernstieg 54

Frühstücken an der Alster beim leckeren Sonntagsbrunch, besser geht's nicht! Außer beim Wochentagsbrunch, der günstiger und nicht so stark frequentiert ist. Auch die Snacks sind herrlich, ebenso die Eisschokolade, die Waffeln und eigentlich alles.

Eis Warneke, Jungfernstieg

Eine Eis-Institution links vom Alsterpavillion mit herrlichen Supertüten und Eiskreationen im Becher und Gratisstühlen mit Blick auf die jugendlichen Skater und die Binnenalster!

Seven Oceans, OG Europapassage, Jungfernstieg

Essen mit Alsterblick von oben – vor allem beim Mittagstisch wochentags geht das sehr günstig!

Quarkerei, UG Untergeschoß, Europapassage, Jungfernstieg

Leckere Topfenkreationen – fertige Mischungen frisch geschichtet oder alles nach eigenen Wünschen aus Topfensorte, Obst, Topping und Soße zusammengeschichtet. Leckere Alternative zu Eis mit wunderbar vielfältigen Zutaten! Ganz neu im Angebot: fruchtige Shakies!

a.mora, An der Alster 72

Direkt an der östlichen Außenalster sitzen, fernab vom Straßenlärm (obwohl ganz nahe), entweder in lässigen Sitzsätzen oder auf Kissen auf den Kühlcontainern (nur der Aufstieg ist hier eine gewisse Herausforderung). Traumhaft!

Kaisers Hamburg, Am Kaiserkai 23, Hafencity

Am Kanal sitzen und der Sonne beim Beleuchten des mobilen Riesenrads und der schwimmenden Hamburger Abendblatt-Werbung zusehen – bei fantastischem Flammkuchen, Weißweinschorle und einer warmen Decke.

Feinkost, Am Kaiserkai 27, Hafencity

Schon zeitig in der Früh gibt es hier Frühstücksvariationen, frische Takeaway-Brötchen mit Rührei und einen wunderbaren Service. Leckeren Käse mit Ascheschicht bekam ich kostenlos hauchdünn in mein Rühreibrötchen, das sich bei Sonne herrlich am Kaiserkai verzehren lässt. Das ist nämlich eine sehr nette Gegend!

Miss Sofie, Hafencity

Kleine Eisdiele mit dänischem Softeis und zugehörigen leckeren Eiskreationen sowie Cupcakes. Eine Filiale mit gemütlichen Sofas direkt unten am Kaiserkai, ein Laden oben (einfach die Treppen rauf und Richtung Elbphilharmonie wenden).

Frieda am Park, Bernadottestraße 20 (Ottensen)

Gemütliches und insbesondere absolut untouristisches Cafe mit großem Gastgarten und netten Frühstückskombos mit herrlichem Käse! Im Haus gegenüber werden auch Zimmer vermietet, das Frühstück ist hier dann gleich inklusive.

Müslibar Hoffski, Bartelsstraße 8, St. Pauli, Schanzenviertel

Müslibecher selber mischen und vor Ort essen oder mit nach Hause nehmen. Eine unglaubliche Auswahl, v.a. die Kokos-Crunchies mit weißer Schoko sind ein Wahnsinn! Da kommt man gerne jeden zweiten Tag wieder und holt sich Nachschub an Energie und Ideen.

Vor allem frühmorgens, wenn nur Einheimische hier frühstücken und die Sonne (noch) scheint, ein Traumplätzchen

Meine allerbesten Hamburg-Tipps (Fortsetzung)

Speicherstadt Kaffeerösterei, Kehrwieder 5

In der alten Kaffeerösterei, die für ein wunderbares Ambiente sorgt, lässt sich gut Tee und Kaffee trinken, Waffeln und Kuchen essen. Sehr charmant und ideal gelegen für eine gemütliche Pause in der Speicherstadt!

Meßmer Momentum, Am Kaiserkai 10, Hafencity, U3 Baumwall

Mit Blick auf die Hafencity etwas trinken oder womöglich gar einen Afternoon Tea genießen: Die Köstlichkeiten werden auf dreigeschoßigen Etageren oder länglichen Platten serviert und sind umwerfend. Auch der Chai-Tee mit Schokolade kann was! Ein kleines Museum und ein kleiner Laden sind angeschlossen. Nette Geste: Jeder Gast darf sich im Laden drei Kost-Teebeutel in einen Meßmer-Minikarton packen.

Immer wieder Strand Pauli: die Bar mit echtem Karibikflair...

...bezaubert ebenso wie die farbenfroh-relaxte Karibik-Freilufteinrichtung mit Elbblick

Meine allerbesten Hamburg-Tipps

Strand Pauli, neben dem Fischmarkt
Im Sand mit Blick auf die Elbe im Liegestuhl, Sitzsack oder an Tischen Caipi trinken und die Kähne und die Zeit vorbeiziehen lassen! Ein wahr gewordener Sommertraum in einer liebevoll gestalteten, weitläufigen Strandbar. Jedes Mal wieder und jedes Mal schöner!!! Am Wochenende gibt's ab 10 Uhr auch Frühstück, sodass man direkt nach dem Ende des Fischmarkts hierher kommen kann, ist ja nicht weit.

Strandperle, Övelgönne
Direkt am Elbufer ein Lachsbrötchen essen, den Schiffen zusehen und den Kindern, die kälteignorant barfuß am Ufer durchs Wasser stapfen. Sooo schön, dass das „Soooo" einen eigenen Zeilenumbruch braucht!

Gretchens Villa, Marktstraße 142
Dieses nette Café liegt zentral im Karolinenviertel und lädt dank Tischen im Freien ein zu einem Päuschen mit inkludiertem Hausmeistern!

Mutterland, diverse Filialen, z.B. Kreuzung Eppendorfer Weg/ Eppendorfer Baum
Dieses nette Café mit angeschlossenem Edel-Feinkostladen ist ideal für eine Pause in Eppendorf. Tolle Imbisse, etwa der stolze Hahn: dickes Schwarzbrot mit Rührei mit zerlaufenem Hofkäse!

Herr Max, Schulterblatt 12, Schanzenviertel
Nicht nur weil es heißt wie mein Liebster habe ich mich in dieses Café mit Patisserie verliebt. Es sieht ebenso wie seine Kuchenteilchen ganz wunderbar lieblich aus! Man sitzt gemütlich in dem ehemaligen Milchladen und genießt leckeren Kuchen, z.B. Rhabarber-Baiser, und neuerdings auch Eis, das aber an den Kuchen nicht herankommt.

Sylter Milchbar, Großer Burstah 1
Ein beliebter Laden hinter dem Rathaus, in dem es Snacks und allerlei Milchprodukte, Milchreis und Waffeln gibt. Sehr beliebt bei der berufstätigen Bevölkerung zur Mittagszeit und bei allen Sylt-Fans, die hier ihre Inselerinnerungen auffrischen.

Cafe Alster-Cliff, westliche Außenalster
Am Wasser sitzend oder auf Stegen in Liegestühlen lungernd lässt sich hier wunderbar die Zeit verbringen. Sehr beliebt bei Sportlern, die zuerst zu Fuß oder mit dem Rad die Alster umrundet haben, bei Pärchen und Familien, also eigentlich allen.

Europapassage zwischen Jungfernstieg und Mönckebergstraße
Im Untergeschoß dieses zentral gelegenen Einkaufszentrums gibt es reichlich Fast Food. Erwähnenswert ist der Stand in der Mitte mit südländischen Spezialitäten, unzähligen Dips (Kürbis, Pistazien, etc.) und den leckersten Zigarettenböreks, die ich kenne.

Literaturhauscafe, östliche Außenalster
Ein gediegenes und günstiges Cafe im Wiener Stil. Dunkel und ohne Garten, aber verdammt stilvoll!

Marktkultur Fabrik Ottensen
In einer alten, urigen Fabrik werden samstags selbstgemachte Köstlichkeiten, aber auch genähtes und gebasteltes Allerlei verkauft. Unbedingt probieren: die Weckgläschen der Werksküche mit dem bezeichnenden Namen „Schichtwechsel" mit Lemon Curd Trifle im Glas, Cheesecake im Glas oder gar einem Kalten Hund im Glas mit Mangocreme. Die kalten Hundswürferl sind auch separat erhältlich und schmecken köstlich. Achtung: Sommerpause!

Im prachtvollen Setting vom Gut Stockseehof: Allium-Gewächs auf Leinwand vor und hinter echten Allium-Blüten

Meine allerbesten Hamburg-Tipps (Fortsetzung)

EINKAUFEN

Isemarkt, unter der Hochbahntrasse zwischen Hoheluftbrücke und Eppendorfer Baum
Dienstags und freitags ist hier auf einem ganzen durch die Trasse überdachten Kilometer bis 14 Uhr Markt. (Noch) keine Touristen, viel Futter (roh und genussfertig), Genähtes (wunderbare holländische Wenderöcke), Textilien, Haushaltsartikel, aber alles fein und nett! Und wenn man den Blick schweifen lässt, sieht man auch wunderschöne Häuser.

Die Wohngeschwister, Schanzenstraße 34
Ein riesiges Einrichtungshaus und Wohnaccessoiresanbieter mit Versuchungen ohne Ende, so etwa auch Möbel aus alten Holzbootteilen! Künftig zweifellos meine neue erste Anlaufstelle in Hamburg!

Postergalerie, Schauenburgerstraße 27 (hinter dem Rathaus quasi)
Tolle Fotoprints und -collagen, teils auch in flugzeugfreundlichen Größen.

Yokozuna Shop, Weidenallee 17
Kleiner schräger Laden mit witzigen Hamburg-Souvenirs!

Violas Gewürze, Eppendorfer Baum (bei Kreuzung mit Eppendorfer Weg)
Wunderbare Gewürzmischungen mit klingenden Namen wie „Ich will aufs Ei“, „Butter bei die Fische“, „Elbstrand“ oder „Hamburger Perle“ und auch sonst alles, was die Speisen schöner macht!

Überseequartier, Hafencity
Fußgängerzone in der niegelnagelneuen Hafencity mit netten Läden, wie dem Nobody is perfekt, Die gute Jacke, der Hafenspezerei und anderen. Tolles Setting, nette Lokale und die Nähe zum Wasser tun ein Übriges, dass man sich hier wohl fühlt.

Milchmädchen, Lehmweg (bei Kreuzung mit Eppendorfer Weg)
Wunderbare Kleinigkeiten fürs Heim, inkl. tollen Washi-Tapes und den wunderbaren Keramikteilchen des Wiener Labels „Feine Dinge“!

Glücksmarie, Barmbeker Straße 13
Kleiner Laden mit Stoffen, Kinderkram und Bändern.

Yellow Möbel, Gertigstraße 24
Einrichten in bunt und einladend.

Kunstkiosk, Paul-Roosen-Straße 5
Kleiner schräger Laden mit witzigem Allerlei, Mini-Stempeln, Karten und so.

Interiör, Osterstraße 164
Pfiffiges Allerlei inklusive den coolen Caroline Gardner-Karten, Magneten und vielem mehr.

Lecker Wohnen, Osterstraße 170
Inneneinrichtung von Ahoi Marie bis zu anderem bunten Kram.

Kunst Haltestelle, Karolinenviertel
Witziges Allerlei von bunten Kleiderhaken und Schmuck bis zu witzigem Geschirr.

Zara Home, Große Bleichen
Ein traumhaftes Geschäft für die kleine Wohnungsverschönerung zwischendurch. Vor allem die Kinderabteilung im Obergeschoß hat unwiderstehliche Dinge (Decken, Kissen, Bilderrahmen, Köfferchens, Kuscheltiere) – auch für Erwachsene! Künftiger zweiter fixer Anlaufpunkt in Hamburg.

Freudensprünge, Bahrenfelderstraße
Kleiner Laden mit tollen Taschen, Schmuck und allerlei Inspirationen für BastlerInnen und NäherInnen.

Die Strandperle unter all den Hamburger Strandperlen

Meine allerbesten Hamburg-Tipps

Torquato, Große Bleichen 36
Schöner Laden mit allerlei Zeugs fürs Heim, so etwa wunderbare Flaschenpost-Sets mit den wunderschönsten Verpackungen!

Hanseviertel-Passage, Große Bleichen
Schöne Passage zum Bummeln und Shoppen, etwa im Cedon-Designladen mit tollen Papierwaren und allerlei Schönem und dem tollen Buchladen stories!

Cedon, Hanseviertel-Passage
Bücher, Papierwaren, Gimmicks und Karten – wunderschön!

stories!, Hanseviertel-Passage
Wunderbar anderer Buchladen in der einladenden Hanseviertel-Passage! Zweite Filiale Straßenbahnring 17.

Nuena, Europa-Passage, OG
Das vermutlich größte Perlensortiment der Welt auf kleinstem Raum. Alles, was man sich umhängen kann, dicht an dicht. Großzügig Zeit einplanen zum Gustieren!

Thalia, Europapassage
Tolles Sortiment an Büchern, Kochzubehör, Papierwaren und Souvenirs sowie, ganz geheim, im unteren Geschoß ein paar bequemen Fauteuils mit Alsterblick!

Nobody is perfekt, Überseequartier, Hafencity
Witziger Laden in dieser Mini-Fußgängerzone mit einer breiten Palette von Must-have-Dingen, die einfach schön oder manchmal sogar praktisch sind! So etwa Schlüsselbrettchen mit Hamburg-Graffiti-Motiv oder die REMEMBER-Produkte.

Die gute Jacke, Überseequartier, Hafencity
Bekleidungsladen für stürmische Tage an der See mit den tollsten Segeltaschen der Marke „No Fish“!

Alsterhaus, Jungfernstieg
1000 mal vorbeigelaufen, ohne jemals drinnen gewesen zu sein. Wie konnte ich bloß? Vor allem das oberste Stockwerk hat es mir angetan. Ich sag nur: Oschätzchen! und schleppe dann glücklich meine Tütchen heim.

Oschätzchen, Alsterhaus, OG
Ein Paradies für Feinschmecker und Ästheten auf dem Foodsektor. Traumhaftes Design für alles, was mit Essen zu tun hat, von Keksdosen über Saucen bis zu Schokoladen.

Noi, Schanzenstraße 81 & Noi Home Accessories, Sternstraße 121
Buntes Allerlei, von entzückenden genähten Täschchen bis zu Schmuck – und das lieblich dekoriert gibt es in diesem Miniladen im Schanzenviertel.

Design & Art – Hamburger Galerie für Fotografie, Schanzenstraße 83
Wunderbare Street Photography auf Leinwand aufgezogen gibt es hier zu kaufen. Die XXL-Formate sind echte Blickfänge und eine große Portion Hamburg.

Cucinaria – Der Küchentempel, Straßenbahnring 12, Eppendorf
Alles für die Küche – von bunt bis edel!

TM Room 77, Eppendorfer Weg 77
Shabby Chic, Bekleidung, Nützliches fürs Heim und allerlei Vintage aus Dänemark.

Strauss Innovation, Hoheluftchaussee 18 (nahe Isemarkt)
Neben Bekleidung gibt es hier auch tolle Sachen fürs Heim: Holzschilder, maritime Deko und andere Gute-Laune-Spender! Dank der Nähe zum Isemarkt doppelt lohnend, aber das ist diese Gegend sowieso.

Tee-Handelskontor Bremen, Eppendorfer Baum 43
Kleiner, in blau und weiß gehaltener Teeladen, der auch wunderschöne Geschirrtücher führt.

Kaufrausch, Isestraße 74
Dieses Geschäft hat ein angeschlossenes Cafe mit Außensitzbereich und witzige bunte Sachen von Klamotten bis Schmuck und anderen Accessoires, tw. mit Hamburg-Flair.

Charlottas, Eppendorfer Weg 229
Dieser Stoffladen – klein und sehr fein – war ein guter Grund für einen Ausflug nach Eppendorf, wo ich es sehr nett finde. Neben den üblichen bunten Stoffen im Vintage-Stil gibt es hier Unmengen an Bändern und Knöpfen und Filzaufnähdingern. Immer wieder Charlottas!

Frau Tulpe, Große Bergstraße 213
Die Hamburger Filiale des Berliner Stoffladens bietet eine sehr große Auswahl ganz unterschiedlicher Stoffe, viele Taschenriemen und reichlich Zubehör. Schön!

Koch-Kontor, Karolinenstraße 27
Kochbücher ohne Ende sowie täglich wechselnde Mittagsgerichte gibt es hier.

Handelshaus Laegel, Europapassage
Eine kleine Filiale in der Europapassage sowie das Haupthaus in der Bleichenbrücke 10 sind bei mir künftig Fixpunkte bei einem Altstadt-

Hafenfähre 62, ein Ausflug mit den Öffis

Meine allerbesten Hamburg-Tipps (Fortsetzung)

rundgang. Der ultimative Laden für Backfreaks führt nicht umsonst in seinem Titel die Bezeichnung „Alles für den Keks“. Meine besonderen Entdeckungen: bunte Rührschüsseln in allen Größen sowie Keks-, Kuchen- und Muffinformen in einer berauschenden Vielfalt. Wie gut, dass die modernen Silikonformen sich jeder Kofferform anpassen!

Idee.creativmarkt, Europapassage
Mitten in der Altstadt am Ballindamm 40 in der Europapassage befindet sich dieses Paradies für Bastlerinnen.

Riviera Maison, Neuer Wall 77
Ein Einrichtungs- und Wohngeschäft nach meinem Geschmack. Tolle Teile (leider aufgrund ihrer Größe alle nicht flugzeugtauglich) und liebevollste Deko im Laden! Mein dritter Hamburg-Fixpunkt dieser Tage. Angeblich wird auch nach Österreich geliefert.

Designforum, Europapassage
Allerlei Hübsches und auch Praktisches für Tisch und Küche!

Habitat, Neuer Wall 54
Wohnen, Einrichten, Leben und Genießen – mit der Habitat-Auswahl könnte man im Handumdrehen eine nette Wohnung mit Blick auf die Alster oder Elbe einrichten.

Art of Hamburg, Ditmar-Koel-Straße 19 (im Portugiesenviertel)
Ein netter Laden, der Kunstwerke aller Art (Kissen, Shirts) rund um das Thema „Hamburg“ zu bieten hat!

Muji, Große Bleichen 31
Japanisch Inspiriertes zum Wohnen, Baden, Schreiben und Kochen. Mein Tipp: der pastellfarbene Fünffarbenkuli!

Alice im Bücherland, Eppendorfer Weg 103
Überschaubare, aber einladende Buchhandlung mit guter Beratung.

Dr. Götze Land & Karte, Alstertor 14
Literatur zum Reisen in unglaublicher Auswahl.

Hanse & Nautic, Herrengrabengasse 31
Noch mehr zum Reisen, v.a. auch Seekarten! Alte hat man mir einfach so geschenkt und in drei dicke regenfeste Rollen verpackt. Vielen Dank!

Fisch-, Blumen-, Obst- und Gemüsemarkt, Große Elbstraße 137
Wer es am Sonntag vor 10 Uhr vormittags hierher schafft, hat die Qual der Wahl, danach gibt es noch die Chance auf ein paar Schnäppchen, etwa prall gefüllte Obstkörbe um 5-10 EUR, ebensolche Fischpäckchen und wunderbare Käsesets!

Die herrlichen Gewürzmischungen von Violas Gewürze

Der.Die.Sein.Markt, Hafencity
Samstags stellen in der Hafencity im Unilever-Haus unterschiedliche Designer ihre Produkte (Nähwerke, Seifen, Fotografien, Gemälde) aus. Mal bieder, mal poppig….

BESICHTIGEN

Planten un Blomen, Botanischer Garten
Entspannung für die stadtgesättigten Sinne bietet der idyllische, riesige botanische Garten in der Gegend Messe, Dammtor, Stephansplatz. Uns erwartete dort ein Häschen! Die vielen Gratisstühle waren ebenfalls mehr als einladend.

Park an der westlichen Außenalster
Der große Park mit bequemen Stühlen und kleinem Teich ist eine wunderbare Oase in der Stadt. Auch zum Cliff ist es nicht weit, wenn man denn mal Stärkung braucht.

Övelgönne
Die urigen Häuschen in der ehemaligen Kapitänssiedlung an der Elbem, sind toll – und zum Einkehren gibts nette Lokale am Wasser wie etwa die Strandperle!

Elbphilharmonie, Kaiserkai
Der imposante Bau wird irgendwann vielleicht auch fertig. Aber auch jetzt schon ist er einen Besuch wert, so wie das ganze Viertel hier sehr sehenswert ist, und das nicht nur für Fans moderner Architektur!

Hafencity, Kaiserkai
Großartiges Viertel mit netten Läden im Überseequartier und den umliegenden Straßen und zudem äußerst gemütlichen Lokalen direkt am Wasser, für Frühstück, Imbiss oder Abendessen.

High Flyer Hamburg, Ballonfahrt für einen Blick über Hamburg, Deichtorstraße 1-2
Die Stadt vom höchsten Aussichtspunkt sehen kann man bei einer Ballonfahrt – allerdings nur bei entsprechend gemäßigtem Wind. Daher muss meine Ballonfahrt noch bis zum nächsten Besuch warten. Kombitickets mit dem Haus der Fotografie!

Meine allerbesten Hamburg-Tipps (Fortsetzung)

Hafenfähre Nr. 62, ab Landungsbrücken

Mit den Öffis und dem Öffi-Ticket auf der Elbe herumgaukeln, das kann man mit der HVV-Hafenfähre 62 ab Landungsbrücken! Ob man in Övelgönne oder anderswo zwischendurch aussteigt, bleibt einem dabei überlassen, ist aber durchaus ratsam!

AUSFLÜGE

Gut Stockseehof

Nur mit dem Mietwagen oder einer lieben norddeutschen Freundin zu erreichen ist dieser XXXL-Wahnsinnsgartenmarkt, der etwa eine Autostunde von Hamburg entfernt liegt. Von Pflanzen, Möbeln und Einrichtungsgegenständen bis zu Bekleidung, Speisen und Gewürzen reicht das Sortiment. Auch zur Weihnachtszeit soll dieser Markt umwerfend schön sein, was ich mir gut vorstellen kann. Liebevolle Arrangements und traumhaft angelegte Gärten laden zum Spazieren ein, wenn man gerade mal eine Shoppingpause braucht.

Travemünde

Gerade mal 1 Zug-Stunde nördlich von Hamburg liegt das Meer. Der Ort Travemünde bekommt 2012 eine nagelneue und stylishe Promenade. Sobald die Bauarbeiten abgeschlossen sind, kann man das Strand- und Strandkorbleben wieder ungetrübt genießen.

EINLESEN

PRINZ TOP GUIDE HAMBURG

Dieses jährlich neu erscheinende Magazin hat die besten Tipps für ganz Hamburg, ob Lokale, Hotels, Dienstleister, Shopping oder Ausgehen. Eine äußerst sinnvolle Investition! Am besten schon vorab über amazon bestellen, damit man sich gut vorbereiten und einstimmen kann. Es gibt sogar einen eigenen PRINZ TOP GUIDE HAMBURG für Kinder!

Hamburger Abendblatt

Um sich wie ein Einheimischer zu fühlen, empfiehlt es sich, die hiesige Tageszeitung „Hamburger Abendblatt“ zu lesen. Oft enthält sie Insidertipps, die man nirgendwo sonst findet und auch Infos zu aktuellen lokalen Veranstaltungen, von denen man sonst nichts erfahren würde.

Buchhandlung Weiland, z.B. im Mercado-Einkaufszentrum in Ottensen

Diese Buchhandlung ist eine ausgezeichnete Abwechslung zu Thalia, wobei gerade die zweistöckige Thalia-Filiale in der Europapassage superb ist und auch ganz viel Hamburg-Literatur und Hamburg-Flair verkauft. Am besten beide probieren!

Das Seven Oceans in der Europapassage: Toller Blick

Stylisher geht's nicht: Riviera Maison-Inneneinrichtung

Sommersonnengenuss mit Alsterblick im Oliff

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

Lachs-Muffins mit roten Zwiebeln, Seite 65

Dieses Rezept für pikante Muffins ist höchst universell einsetzbar. So etwa schmeckt auch eine Variation mit Lachs und roten Zwiebeln hervorragend.

Das ultimative Tüpfelchen auf dem I sind dabei die eingelegten, mit Frischkäse gefüllten Kirschpaprika, die für den Wow-Effekt sorgen.

SO GEHT‘S

Butter und Milch nach Anleitung erwärmen. Mehl, Backpulver und Natron vermengen und das Ei unterrühren. Milchmischung unterrühren.

Statt Spinat, Parmesan und Ziegenkäse Räucherlachs und rote Zwiebeln fein hacken und gemeinsam mit fein gehackten Frühlingszwiebeln in die Teigmasse mengen. Mini-Muffinförmchen zur Hälfte damit befüllen, je einen halben eingelegten Kirschpaprika (aus dem Glas) hineinsetzen und mit Teig auffüllen.

Nach Anleitung im Rezept von Seite 65 von „Genussvoll um die Welt“ backen. Perfekt fürs Picknick!

BESTELLEN?

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber 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 mit Urlaubsflair gratis dazu!

KONTAKT

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

In der nächsten GENUSSMEILE: Großer Genuss aus Stockholm

Der jüngste Schweden-Urlaub, vier Tage in Stockholm, hat meine Pläne für die GENUSSMEILE ordentlich durcheinander gewirbelt. Deshalb steht am nächsten Genusstag ungeplanterweise ein kulinarischer Ausflug nach Schweden an.

Am 12. September ist es soweit. Dann krame ich in meinem Fundus und serviere kulinarische Fundstücke aus Stockholm. Dazu passend gibt es zahlreiche Reisetipps für ein facettenreiches und genussvolles Programm. Bis dahin wünsche ich Euch noch einen ganz wunderbaren HAPPY SUMMER!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

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

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich 100% www.facettenreich.at