Ausgabe 04, Dezember 2009

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Asiatische Tapas für große und kleine Feste & Gäste

Inhalt

Aufgetischt & nachgekocht....1
Asien für Anfänger....2
Asien für Fortgeschrittene....3
Asiatisches Küchenlatein....3
REZEPT: Asia-Pilze im Kokostöpfchen 4
REZEPT: Avocado Salmon Rice Balls....5
REZEPT: Spicy Peanut Noodles....6
REZEPT: Tuna Avocado Cups....7
REZEPT: Cha Bo-Fleischspieße....8
Tipps zum Nachreisen & Nachlesen ...9
Mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“:
In den Medien....10
Veranstaltungen....10
Bestellung & Verkauf....11
Adventkalender....11
Aus dem Männergarten....11
Genussvoll um die Welt:
Insider-Tipps....12
Vorschau....12

Aufgetischt und nachgekocht: GENUSSMEILE 4

Hier ist sie, die GENUSSMEILE 4 – eine weitere Ausgabe des Newsletters aus dem Facettenreich mit Rezepten mit Urlaubswert. Diesmal stehen Köstlichkeiten aus der asiatischen Häppchenküche im Mittelpunkt.

Denn diese Ausgabe ist eine gute Vorbereitung auf feierintensive Wochen, wie sie zwischen Silvester und Faschingsende schon mal vorkommen können.

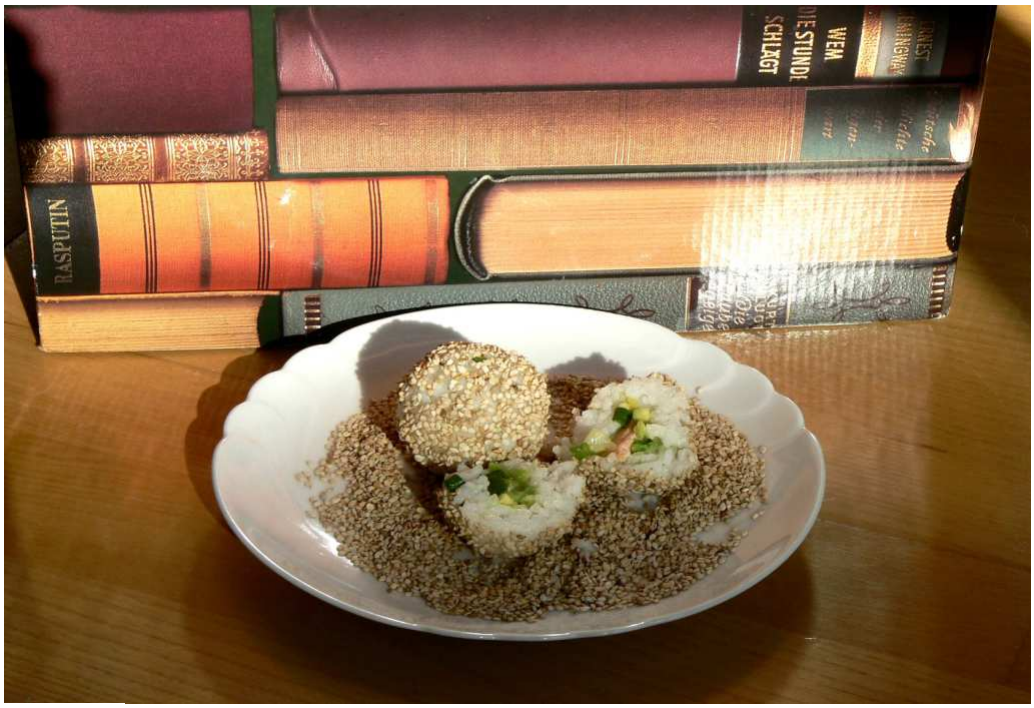
Mit den asiatischen Tapas-Rezepten kann man auch als GastgeberIn ausgelassen feiern, denn die Vorbereitungen kann man bequem vorab treffen.

Außerdem gibt es einen Sprachkurs für Thailand-Einsteiger, der vor allem eine Redewendung umfasst: „same same but different“. Unglaublich, wie universell einsetzbar diese vier Wörtchen sind! Mehr dazu auf Seite 2.

Wie immer gibt es auch Neuigkeiten über mein Buch „Genussvoll um die Welt“, das kürzlich in einer vierseitigen Story in „WIENERIN kocht“ für Aloha-Flair sorgte und in der „ORF Herbstzeit“ Reiselust versprühte. Außerdem gibt es in dieser Ausgabe wieder Insider-Tipps für nette Rezeptvariationen.

Genussvolle Stunden beim Planen des Tapas-Menüs und Nachkochen und nicht zuletzt beim Feiern mit großen und kleinen Gästen auf großen und kleinen Festen wünscht

Andrea



Asien für Anfänger: Same same, but different

Was tut ein Asien-Neuling, bevor er asiatische Länder auf die Liste der Destinationen setzt, die er im Rahmen einer Weltreise für längere Zeit besuchen möchte? Er macht ein kleines, vorbereitendes Asien für Anfänger-Programm!

In unserem Fall waren das zwei Wochen Thailand – eine Kombination aus Bangkok und der touristischen Insel Phuket. Ich war sehr skeptisch, kannte ich Bangkok doch bereits von einem Stopover in den 1990er Jahren, und der war, gelinde gesagt, nicht sehr erbaulich und hatte mir ziemlich auf den Magen geschlagen.

Doch diesmal war alles anders. Bangkok hat sich zu einer modernen und pulsierenden Stadt entwickelt. Dennoch sind Geschichte und Traditionen gleichermaßen omnipräsent. Das ergibt eine höchst interessante Mischung aus Tempeln und Designerlokalen, Straßenläden und Boutiquen, Gewürzmärkten und handgeschnitzten Seifen. Ich war überwältigt – im positivsten aller Sinne.

Hatte ich angesichts der am Straßenrand gestapelten Teller beim Essen anfangs noch Bedenken hinsichtlich der Hygiene, konnten auch die einfachen Straßenlokale bald mein Herz erobern. Fein gewürzte Speisen mit Blick auf das Treiben auf den Straßen hat einfach was.

Schwieriger war es da schon, den Einheimischen Informationen zu entlocken. Ihre Englischkenntnisse sind oft mehr als bescheiden, und da die Schriftzeichen von unseren abweichen, hilft es auch nicht, auf den Stadtplan und einen bestimmten Straßennamen zu zeigen. Dennoch wagten wir einen Ausflug mit öffentlichen Verkehrsmitteln zur ehemaligen Königsstadt Ayutthaya.

Mit Müh, Not, vielen Fragen und ausschweifenden Gesten schafften wir es zum Busbahnhof von Bangkok. Dort wurde es schwierig. Die scheinbar einfache Frage, welchen der vielen klapprigen Busse – alle übrigens ISO 9000-zertifiziert! – wir nehmen müssen, stellte sich als unbeantwortbar heraus. Wie wir bald feststellen sollten, lieben die Thailänder nämlich die Phrase: „Same same, but different!“ Dort hören ihre Englischkenntnisse oft auch schon wieder auf.

Das ist allerdings nur bedingt hilfreich, wenn man vor vier Bussen steht, deren Ziel man nicht lesen kann. Diese Redewendung hörten wir dann auch, als wir fragten, wo wir aussteigen müssen, aber, und das ist das Erstaunliche, irgendwie kamen wir ans Ziel – wenn auch sehr geschafft und etwas weniger gelassen, als mir das vorgeschwebt wäre.

Asien für Fortgeschrittene: Same same, still different

Dass sich diese Antwort wirklich universell einsetzen lässt, erfuhren wir Stunden später in der übrigens traumhaften Stadt Ayutthaya in einem Restaurant. Auch hier waren auf neugierige Anfrage unbedarfter, wissbegieriger und hungriger Asien-Neulinge alle Speisen „same same – but different“.

Ich weiß nicht, ob dies alle noch nicht buddhistisch gelassenen Menschen auf den rechten Weg bringen oder nur eine Geduldsprobe darstellen soll. Sobald wir uns daran gewöhnt hatten, begannen auch wir, damit zu experimentieren. Ob wir aus Österreich oder Deutschland kommen oder einfach aus Europa? Same same, but different.

Gar nicht „same same“ waren hingegen einige Landstriche, Dörfer und Sehenswürdigkeiten. Besonders beeindruckend fand ich ein schwimmendes Dorf, das – Moschee inklusive – auf Stelzen gebaut ist und alles bietet, was der moderne Tourist so braucht. Irgendwie faszinierte mich die Vorstellung, in einem Stelzendorf weitab einer Stadt zu leben, was für mich Großstadtkind eigentlich unvorstellbar ist. Aber das gilt wohl für viele asiatischen Praktiken – ob Hygiene, Essen oder andere Sitten, die einem unbedarften Europäer etwas befremdlich erscheinen mögen.

Ebenso wie die neugierigen Affen, die oft keine Hemmungen kennen und sich über alles hermachen, was sie reizt – auch wenn es sich tief in den Taschen der Touristen befindet.

Da das Kribbeln im Bauch nur von den vielen Eindrücken kam, beschlossen wir dank blauem Meer, tollen Inseln und eben dieser faszinierenden Mischung aus Tradition und Moderne, wiederzukehren, um auch andere asiatische Länder kennen zu lernen. Irgendwie sind eben doch alle ein bisschen „same same, but different“!

Das asiatische Küchenlatein

Asien-Neulinge haben mit asiatischen Speisekarten, so es solche gibt, manchmal ihre Schwierigkeiten. Deshalb bieten oft auch einfache Straßenlokale bebilderte Speisekarten an. Da diese häufig aber sehr billig kopiert sind, gleichen sich die Fotos der verschiedenen Speisen von Tag zu Tag mehr. Dann noch ein paar Fett- und Saucenflecken drauf und das Rätselraten kann beginnen. Wenn man das aber als Vergnügen betrachtet, wird einem in Südostasien sicher nie langweilig!

Hot: Scharf ist nicht gleich scharf, das lernt man schnell. Denn „hot“ erfordert zumeist ein wochenlanges Intensivtraining, um sich die dermaßen bezeichnete Speise gefahrlos und im Idealfall trotzdem genussvoll zu Gemüte führen zu können.

Very hot: Hohes Gefahrenpotenzial! Was in südostasiatischen Speisekarten als „very hot“ gekennzeichnet wird, grenzt für einen durchschnittlichen Europäer an ein qualvolles und zumeist unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Da kann es schon vorkommen, dass die Suppe immer mehr wird, da der Schweiß unaufhaltsam in selbige tropft…

Hawker: Bei den so genannten Hawker Stalls handelt es sich um Imbissbuden (vor allem in Singapur und Malaysia), bei denen man – in der Nähe von Bahnhöfen und U-Bahn-Stationen – zumeist besonders gut und günstig isst.

Nasi: Reis; in Verbindung mit dem Wort „Goreng“ ergibt dies ein herrliches gebratenes Reisgericht, das immer neu variiert werden kann. Riecht super und schmeckt auch so!

Pisang: Während „Nasi“ also für „Reis“ steht, bezeichnet „Pisang“ die Banane. Als „Pisang Goreng“ bekommt man somit gebratene Bananen zum Dessert!

Bami und **Mie:** Nudeln; häufig in gebratener Form als „Bami Goreng“ oder „Mie Goreng“ serviert. Herrlich variationsreich und lecker!

Pho: Diese Nudelsuppe wird als Hauptspeise gegessen und zumeist mit dünnen Rindfleischscheiben als „Pho Bo“ oder mit Hühnerfleisch als „Pho Ga“ serviert.

Asia-Pilze im Kokostöpfchen

Riecht und schmeckt nach Asien pur: leckere Pilze in einer köstlichen Sauce aus Kokosmilch und Ananassaft, abgeschmeckt mit Koriander. Ideal als Appetizer oder kleiner Snack für zwischendurch… Solche köstlichen Kleinigkeiten sind uns in Südostasien häufig untergekommen und konnten uns immer begeistern. Einfach, schnell und mit dem nötigen Hauch von Urlaubsflair sind sie auch im heimischen Alltag eine Bereicherung.

ZUTATEN

Für 6 Portionen

500 g Pilze (Asia-Pilze, notfalls auch Champignons)
2 kleine Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
½ Bund Koriander
250 ml Ananassaft oder Weißwein
350 ml Kokosmilch

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Pilze waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Koriander hacken. Pilze, Zwiebel und Knoblauch in 6 kleine Auflaufformen schichten.

Kokosmilch mit Ananassaft oder Weißwein sowie dem Koriander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Pilzmischung gießen.

15 Minuten backen. Nach der halben Zeit einmal umrühren. Mit frischem Weißbrot servieren.

Avocado Salmon Rice Balls – Reisbällchen mit Lachs und Avocado

Diese Reisbällchen schmecken lecker, sind gut vorzubereiten und außerdem im wahrsten Sinne des Wortes wendig. Mit drei Worten: ideales Party Food!

ZUTATEN

Für 4-6 Portionen

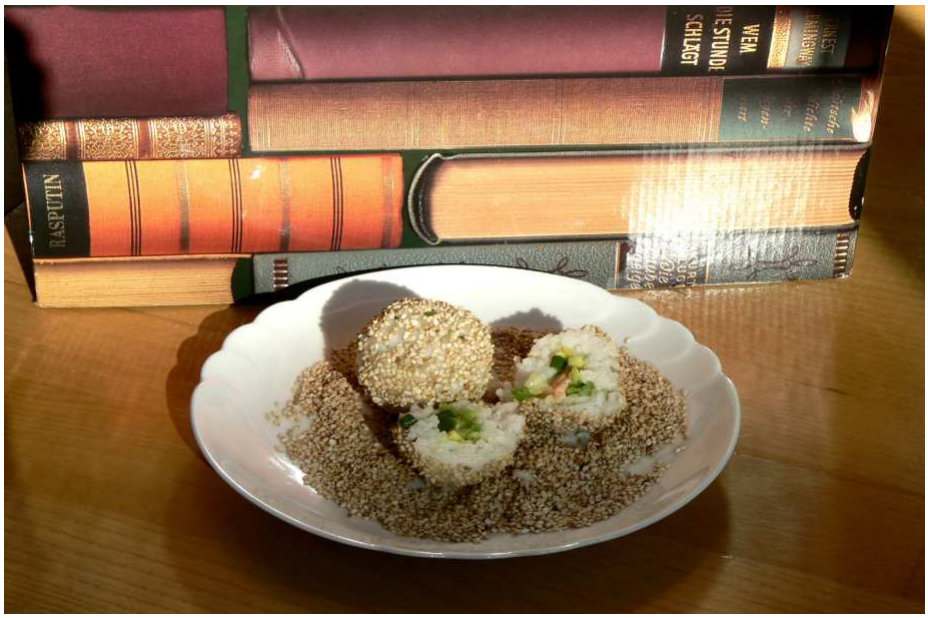
1 Tasse Risotto- oder Sushi-Reis
100 g Lachs (frisch oder TK-Ware oder auch Räucherlachs)
Etwas Öl zum Braten
1/2 Avocado
Etwas Zitronensaft
Etwas Sesamsamen
1 Karotte, 1/4 Gurke, weiteres Gemüse nach Wahl, wie Frühlingszwiebel, Tomate, Paprika
Zum Servieren
Wasabi und Soja-Sauce

ZUBEREITUNG

Reis nach Packungsanleitung zubereiten und danach gut auskühlen lassen. Lachs würfelig schneiden und in etwas Öl knusprig braten. Avocado schälen und würfelig schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Gemüse nach Wahl putzen und fein hacken.

Aus dem ausgekühlten Reis mit feuchten Händen kleine runde Scheiben formen. Lachs und Gemüse in die Mitte setzen und den Reis seitlich hochklappen und zum Bällchen formen. In Sesam wälzen. Mit Wasabi und Soja-Sauce servieren.

Tipp: Man kann den gekochten Reis mit etwas Wasabi oder auch Ingwer abschmecken.



Spicy Peanut Noodles – Pikante Erdnussnudeln

Auch mit dieser Speise grüßt Asien wie so oft auf herrlich pikante und auch noch schnelle Art - mit nussigen Asia-Nudeln, wie wir sie, ja, ehrlich, in Santa Monica in Kalifornien, kennen gelernt haben. Das Lokal hieß Buddha's Belly und war wirklich nett – und die Portionen entsprechend des großen Buddha-Bauchs recht üppig.

ZUTATEN

Für 2 Personen

120 g Asia-Nudeln
1 EL + 1/2 EL Sesamöl
2 EL Erdnussbutter
1 EL Reiswein
1 EL Sojasauce
1 Prise Zucker
1 EL heißes Wasser
Getrocknete Chili-Flocken
1 Frühlingszwiebel, 1 Karotte
Weiteres Gemüse nach Wahl

ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Mit kaltem Wasser abschrecken, in eine Schüssel gießen und mit einem halben Esslöffel Sesamöl verrühren, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

In einem kleinen Topf den anderen Esslöffel Sesamöl mit der Erdnussbutter bei geringer Hitze cremig rühren. Reiswein und Sojasauce zugeben. Zucker unterrühren und mit heißem Wasser verdünnen. Mit den Chili-Flocken abschmecken.

Gemüse putzen und klein schneiden. Nudeln mit der Sauce übergießen und mit dem Gemüse anrichten.

Tipp: Auch in kleinen Schälchen kommt diese Speise als so genannte „Asia-Tapas" sehr gut!

Tuna Avocado Cups – Tunfisch-Avocado-Häppchen

Simpel und effektvoll, so mag ich kleine Häppchen am liebsten. Diese Wantan-Schüsselchens kommen mir da sehr gelegen: ob mit Lachs oder Tunfisch, mit Avocado oder Tomaten gefüllt – sie sehen gut aus, schmecken super und machen was her! Gut vorzubereiten sind sie auch noch!

ZUTATEN

Für 4-6 Portionen

8-10 Wantan-Hüllen
1 TL Sesamöl
100 g Tunfisch oder Lachs (frisch oder TK-Ware)
Etwas Öl zum Braten
1/2 Avocado
Etwas Zitronensaft
Weiteres Gemüse nach Wahl, wie etwa Frühlingszwiebel, Tomate, Karotte, roter Paprika

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Wantan-Hüllen in die Vertiefungen einer Muffin-Form drücken und diese so damit auslegen. Die Kanten mit etwas Sesamöl bestreichen. 8-10 Minuten knusprig und goldbraun backen.

Tunfisch bzw. Lachs würfelig schneiden und in etwas Öl knusprig braten. Avocado schälen und würfelig schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Gemüse nach Wahl putzen und fein hacken. Die ausgekühlten Wantan-Schüsserl mit dem Tunfisch oder Lachs, der Avocado und anderem Gemüse füllen und sofort servieren.

Cha Bo – Vietnamesische Fleischlaibchen vom Grill

Einfach köstlich sind diese faschierten Laibchen aus Vietnam. Frisch gegrillt mit einem herrlich säuerlichen Dip serviert kommen sie fast ohne Beilage aus. Und mit dem genialen Doppelspieß-Trick zerfallen sie auch garantiert nicht!

ZUTATEN

Für 4 Personen

16 Bambusspieße

Für die faschierten Laibchen
2 Knoblauchzehen
3 Frühlingszwiebeln
2 EL Sesamsamen
1 TL Cumin (Kreuzkümmel)
500 g mageres Faschiertes
1 EL Fisch-Sauce
3 EL Kokosmilch
1 Prise Curry
1 Prise Staubzucker

Für die Nuom Cham-Sauce
1 EL Zitronenessig
1 EL Staubzucker
3 EL Limettensaft
2 EL Fisch-Sauce
Getrocknete Chili-Flocken

ZUBEREITUNG

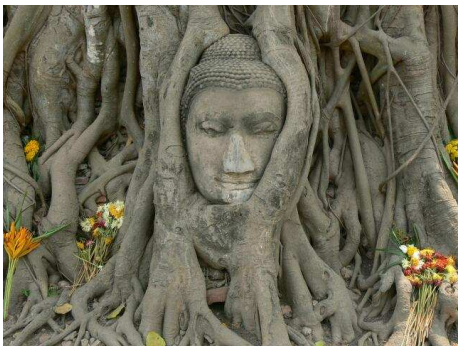
Bambusspieße in Wasser einweichen. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln fein hacken.

Sesam in einer Pfanne trocken rösten. Cumin zugeben und mitrösten. In eine Schüssel geben und die restlichen Zutaten zugeben. Verrühren und mit Salz abschmecken. 16 Laibchen daraus formen.

Für die Sauce Essig, Zucker und 3 Esslöffel Wasser in einer kleinen Pfanne verrühren. Aufkochen und dann bei geringer Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Die restlichen Zutaten unterrühren.

Tischgrill erhitzen. Je zwei Fleischlaibchen auf zwei Spieße auffädeln und auf diese Art acht Doppelspieße formen. Von beiden Seiten je 4 Minuten grillen. Mit der Sauce und eventuell etwas Gemüse servieren.

Tipp: Auch gegrillte Limettenhälften sind eine gute Beilage. Sie sehen toll aus und geben dem Fleisch ausgepresst eine feine Note.



Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen

STERNESCHAUEN

The Dome: Lebua Hotel, Bangkok www.lebua.com/bangkok/dining
Alfresco Dining at its best, so würde ich dieses cocktailbehaftete Erlebnis zusammenfassen. Der Himmel über Bangkok ist eben traumhaft und die Sterne über den Cocktails sind zum Greifen nah!

WOHNEN

Karon Beach Hotel, Phuket
Eine traumhafte kleine Hotelanlage mit zwei Pools und tollem Frühstücksbüfett hoch über dem Meer, das man über viele Treppen erreicht. Tolle tropische Vegetation!

BESICHTIGEN

James Bond-Felsen
Eine Bootstour zum berühmten James Bond-Felsen und der traumhaften Landschaft aus dem Film „Der Mann mit dem goldenen Colt" darf bei einem Thailand-Besuch nicht fehlen. Ebenso imposant: das schwimmende Dorf, das man unterwegs besichtigen kann!

FILM

The Beach, 2001, mit Leonardo DiCaprio
Der Film zeigt Einblicke in das Kommunenleben in Thailand und schöne Landschaftsaufnahmen. Schon alleine deshalb sehenswert!

LESEN

Louis Anschel: Joys Geheimnis
Zwischen Berlin und Thailand ist dieser Krimi im Rotlicht-Milieu angesiedelt. Kommissar Bruske kommt einem Mädchenhändler auf die Schliche, der ein internationales Geschäft aufziehen will. Die Beziehung mit der Thailänderin Joy erfährt eine überraschende Wendung, als Bruske ihre Verbindungen nach Berlin entdeckt.

Andrew Hicks: Thai Girl (engl.)
Kultur-Clash trifft auf Love-Story: ein Engländer verliebt sich in ein Thai-Girl. Ob die Liebe die kulturellen Unterschiede bezwingen kann, lässt sich auf 300 Seiten spannend mitverfolgen.

SHOPPEN

Chatuchak Market, Bangkok
Auf diesem Wochenendmarkt mit etwa 10.000 Ständen kann man mehrere Tage shoppend und essend zubringen. Wie ich kürzlich gelesen habe, gibt es nun auch ein Butlerangebot: man mietet Fahrer und Fahrzeug und kann seine Einkäufe laufend deponieren, um sich in all dem Gedränge nicht noch mit allerlei Tüten und Päckchen abschleppen zu müssen. Das nenne ich mal richtig kundinnenfreundlich!

Mein Kochbuch: Genussvoll um die Welt

Für eine Neu-Autorin steckt jeder Tag voller Überraschungen – und das auch seit dem Erscheinen meines Buchs im Oktober! Hier ein Überblick darüber, was bisher geschah und bald folgen wird…

Das Kochbuch

Wer Lust hat auf Rezepte aus aller Welt, sollte einen Blick in mein Kochbuch werfen. Es enthält kulinarische Fundstücke aus Südostasien, Australien, Fidschi, Hawaii und den USA. Diese werden ergänzt durch Fotos, amüsante Hintergrundgeschichten zu Land und Leuten, Tipps für passende Bücher sowie unterhaltsame Auszüge aus unserem Reise-Blog.

Im Radio:
Im Gespräch mit Radio Ypsilon

Seit dem letzten Newsletter bin ich wieder um einige Erfahrungen reicher: ich habe mein erstes Radiointerview gegeben und dabei live eine Stunde mit Brigitte Konstantin von Radio Ypsilon geplaudert. Besonders anspruchsvoll war etwa die Frage, wie man die Weinviertler Küche mit Hilfe meines Kochbuchs etwas variieren kann oder welche Rezepte auch bei Kindern gut ankommen.

Die Antworten: Beef Rendang (Seite 127) ist eine sehr gute Variation des heimischen Gulasch und überzeugt durch asiatische Gewürze. Die australischen Mac'n'Cheese Pots (Seite 155) wiederum sind kleine Nudeltöpfchen ähnlich unseren Schinkenfleckerln. Und die tasmanische Boysenberry Apple Tart (Seite 223) empfahl ich als Variation des heimischen Apfelkuchens. Mein Tipp für Kinder: Apple Turnovers (Seite 214), die wohl alle Kinder als Apfeltaschen kennen und lieben.

Auf der Messe:
Networking mit den ziemlich Großen

Erstmals war ich auf der BUCH WIEN als Autorin unterwegs. Viele Networking-Gelegenheiten verhalfen mir zum Blick des Fast-schon-Insiders. Besonders beliebte Kostproben waren diesmal die Spinatmuffins von Seite 65, gebacken in den Mini-Mini-Gugelhupfförmchen, die es übrigens auch bei mir zu kaufen gibt.

In den Print-Medien:
Trafikantin mit Autorin um den Hals

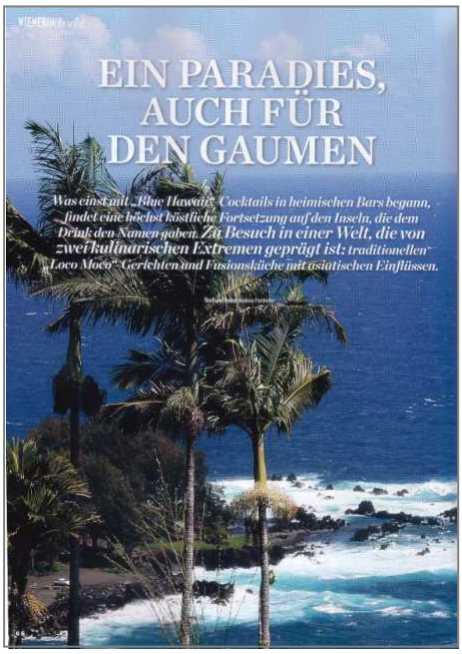
Und dann war da noch jener Samstag Ende November, an dem ich in meiner Trafik das neue „WIENERIN kocht" entdeckte und vor Entzücken der Trafikantin fast um den Hals fiel. Ein vierseitiger Bericht plus netter Buchrezension führten dazu, dass ich der netten Dame meine halbe Lebensgeschichte erzählte (ehrlich, nur die halbe!) und das Heft höchst ehrfürchtig davon trug. Einen Eindruck davon gibt es auf www.facettenreich.at/presse!

Im Fernsehen:
Die ORF Herbstzeit bringt's!

In der montäglichen Reiserubrik der ORF Herbstzeit wurde Ende November mein Kochbuch vorgestellt. Allen ZuseherInnen legte Herr Jesionek für genussvolle kulinarische Ausflüge mein Buch ans Herz! Das Minivideo gibt's ebenfalls auf meiner Website unter www.facettenreich.at/presse.

Die nächsten Veranstaltungen

Beim Weihnachtscocktail des Club Alpha wird es für Last Minute-Weihnachtsgeschenksuchende sowohl das Buch als auch die Vorratspackung Sommerfeeling zu kaufen geben. Auch bei der Weihnachtsfeier des Women's Career Network Vienna (WCN) gibt es nette Last Minute-Geschenke: mein Kochbuch sowie die Vorratspackung Sommerfeeling!



Zum Bestellen:
Sommer aus dem Vorratsschrank

Wer sich nicht mit dem Kochbuch zufrieden geben möchte, kann weiterhin auch auf eine ganze Vorratspackung Sommerfeeling setzen!

Diese enthält 300 Seiten Urlaubsflair zum Nachkochen sowie 20 dag Reiselust mit feinen Mürbteigpalmen und -delfinen aus der Kekswerkstatt (www.kekswerkstatt.at). Das Set gibt es zum vergünstigten Preis von EURO 37 und ist ein originelles Weihnachtsgeschenk!

Fotokunst aus eigenen Motiven

Falls jemand originelle Weihnachtsgeschenke sucht, kann ich nicht nur mein Buch empfehlen. Auch Fotokunst auf Basis eigener Fotos macht sich als Geschenk sicher gut.

Ob Urlaubserinnerung oder Familienmomente: ein künstlerisch nachbearbeitetes Foto auf Leinwand, Kunststoff oder Alu kaschiert, wirkt einfach besser.

Beispiele und Infos dazu gibt es auf www.facettenreich.at/fotokunst/fotokunst-auf-bestellung.

Bestellung & Verkauf

Bei allen meinen Veranstaltungen oder per E-Mail an mich: andreaf@facettenreich.at!

Bitte eventuelle Signierwünsche angeben!

Der facettenreiche Adventkalender

Nicht vergessen! Im Facettenreich auf www.facettenreich.at gibt es täglich eine neue Überraschung. Mal Rezept, mal Bastelidee, mal Gewinnmöglichkeit – einfach auf die Nummer des entsprechenden Stiefelchens klicken und sich überraschen lassen! An den letzten fünf Adventtagen warten ganz besondere Überraschungen auf die Besucher des Facettenreichs. Denn dann weilt Santa Andrea in New York und verlost ihre Fundstücke!

Genussmeilen sammeln!

In jeder Ausgabe der GENUSSMEILE versteckt sich auf einem Foto ein „Fehler". Die ersten drei LeserInnen, die fünf der eingebauten Fehler gefunden haben, erhalten einen Gutschein für eine süße Box nach Wahl aus Andrea's Backshop!

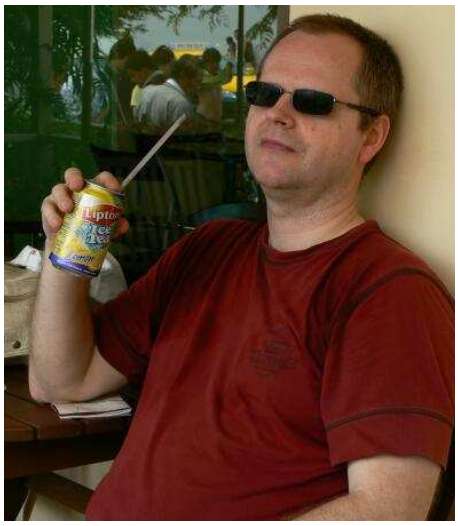
Aus dem Männergarten*

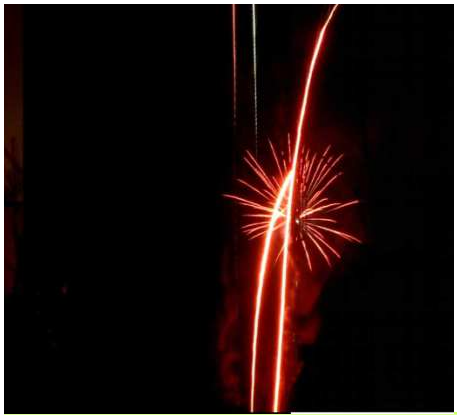
Max meldet: Thailand kann ziemlich anstrengend sein! Während mann in Ruhe am Strand liegt und darüber philosophiert, ob es bereits Zeit für das nächste Tiger Beer ist („two be(ers) or not two be(ers), that's the question"), wird frau alle 5 Minuten unruhig.

Denn das ist circa das Intervall, in dem Strandverkäuferinnen des Weges kommen, voll beladen mit T-Shirts, Kleidern, Badetüchern, Schmuck – und ähnlichen Nutzlosigkeiten. Aber keinem Bier.

Naja, zur Not nimmt mann auch mit einem Diet Coke oder einem Eistee vorlieb, Hauptsache der Flüssigkeitshaushalt ist ausgeglichen und der Kopf bleibt so kühl wie die hier abgebildete Dose.

*** Männergarten, der:** Eine Ein- oder Vorrichtung ähnlich dem Kindergarten für die süßen Kleinen, die im englischsprachigen Ausland auch als „Bench for bored husbands" bezeichnet wird und häufig in Form von Kaffeehäusern und Bierlokalen in Erscheinung tritt.





Genussvoll um die Welt - Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

Die GENUSSMEILE bietet für KochbuchbesitzerInnen Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. So kommt noch mehr Vielfalt in den Küchenalltag zu bringen und die Rezepte immer wieder neu abzuwandeln!

Der neueste Tipp kommt von Karoline M. Sie hat die schokigen Sour Cherry Chocolate Cookies der letzten GENUSSMEILE vorab getestet und daraus entzückende Black Cat Cookies für Halloween gemacht. Dazu in die Cookies auf dem Backblech mit den Fingern „Ohren" zwicken, zwei gleichfarbige M&Ms als Augen darauf legen (besonders effektiv: Grün und Gelb) und rote und rosa Jelly Beans als Schnauze leicht unterhalb und quer zu den Augen in die Teigmasse drücken.

Trick or treat, anyone?

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer
www.facettenreich.at

KONTAKT & BESTELLUNG

E-Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290
Mobil: +43-660/733 12 76

In der nächsten GENUSSMEILE: Fundstücke aus Neuseeland

Die nächste GENUSSMEILE bringt am 12. Jänner 2010 neuseeländische Spezialitäten ins Haus.

Denn in der nächsten Ausgabe erwarten Euch kulinarische Fundstücke sowie Episoden aus Ozeanien!

Ob Beef Wellington oder Potato Wedges mit Pflaumensauce oder gar köstliche Himbeer-Friands – Neuseeland kann was!

Um keine Ausgabe der GENUSSMEILE zu versäumen, Newsletter auf www.facettenreich.at abonnieren und Freunden weiterempfehlen!

Aufmerksame LeserInnen können darüber hinaus auch gewinnen. Mehr Infos dazu gibt es auf Seite 11. In diesem Sinne: viel Spaß beim Suchen, Lesen und Nachkochen!

Andrea