Ausgabe 47, Juli 2013

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Fantasievoll frühstücken: Brekky Down Under

Inhalt

REZEPT: Glutenfreies Granola 2
REZEPT: Banana Cherry Bread.....3
REZEPT: Choc Buttermilk Muffins.....4
REZEPT: Himmlischer Lemon Loaf.....5
REZEPT: Egg & Bacon Baguette.....6
REZEPT: Corn Fritters.....7
REZEPT: Ricottapesto-Tartine mit gerösteten Tomaten.....8
REZEPT: Pfirsich-Smoothie mit Butterscotch Sauce & Crunchy Almond.....9
REZEPT: Umwerfende Lemon Bars....10
REZEPT: Arancini-Reisbällchen mit Pestofülle & Parmesandip.....11
REZEPT: Brombeer-Buttermilch-Smoothie.....12
111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN: Grätzeltipps & Gustostückerl.....13
Über 111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN15

Das Beste vom anderen Ende der Welt

Australien und seine Frühstückskreationen, das bedeutet laufend neue Überraschungen, und das nicht nur aus kulinarischer Sicht. Da gibt es entzückende Lokale auf einfachen Bootsstegen ebenso wie stylische Lokale in Segelklubs oder urige Bäckereien in relaxten Wohnvierteln. Die wahren Kleinode entdeckt man nicht im Reiseführer, sondern man begegnet ihnen so, wie man in Australien den Menschen begegnet: per Zufall und mit Offenheit. Ach hier tut man gut daran, nicht nach dem Äußeren zu gehen. Viel zu oft steckt in einem winzigen Lokal so viel Liebe wie anderswo nicht im ausgeklügeltsten Corporate Design. Australien heißt: sich treiben lassen, entdecken und entdeckt werden, ausprobieren und überrascht werden und den Koffer für all die kulinarischen Fundstücke immer wieder neu packen.

Meine Lieblingsideen habe ich für euch in dieser GENUSSMEILE nachgekocht. Damit Ihr Australien aber nicht überdrüssig werdet, gibt es als kleinen Kontrapunkt eine große Portion Wien, passend zu unserem neuen Buch „111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN“. Ich wünsche euch zwischen Austria und Australia wunderbare Sommertage und Genussfrühstücke!

Andrea

Glutenfreies Knusper-Granola

In den größeren Städten Australiens und Neuseelands lebt man auch gut, wenn man sich glutenfrei ernähren muss. Denn die Supermarktregale bieten eine unglaubliche Fülle an glutenfreien Produkten, so etwa auch herrlich knusprige Müslimischungen. Wie gut, dass man diese auch selbst zubereiten kann.

ZUTATEN

Für ca. 6 Frühstücksportionen

20 g Sonnenblumenkerne
20 g Kürbiskerne
20 g Mandeln
20 g Amaranth Popps (ja, mit zwei "p"s!)
70 g Buchweizenflocken
20 g brauner Zucker
40 g Ahornsirup
40 ml Apfelsaft
40 g blaue Rosinen / blaue Weintrauben
Nach Lust und Laune etwas geriebene dunkle Schokolade

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Die gewünschte Menge an Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Mandeln im Häcksler grob hacken. Mit den Amaranth Popps und den Buchweizenflocken sowie dem braunen Zucker in einer Schüssel vermengen. Nun so viel Ahornsirup und Apfelsaft zugeben, dass eine klebrige Masse entsteht, bei der alle Zutaten feucht sind – ein bisschen wie beim Sandburgenbauen. Rosinen unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Etwa 20-30 Minuten backen, dabei alle 10 Minuten umrühren. Das Backblech herausnehmen und die dunkle Schokolade drüber streuen. Sie schmilzt beim Kontakt mit dem noch warmen Granola und sorgt beim Essen für Glücksgefühle! Bis zum Verzehr luftdicht aufbewahren.

Banana Cherry Bread

Banana Bread darf auf fast keiner australischen Speisekarte fehlen. Es wird auch als „Toasted Banana Bread“ warm zum Frühstück gereicht und dann gerne mit Schlagobers serviert. Dieses darf dann etwa auch als „maple whip“ mit einem Schuss Ahornsirup verrührt werden. Soweit ist es bei mir allerdings noch nie gekommen, denn das Banana Bread überlebt meistens den Backtag gar nicht bis zum nächsten Frühstück.

ZUTATEN

Für 1 mittlere Kastenform

220 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Natron
Etwas Zimt
100 g brauner Zucker
160 ml Sonnenblumenöl
2 Eier
2 kleine Bananen
1-2 Handvoll TK-Kirschen
1-2 EL Honig

Zum Servieren
Etwas Schlagobers (eventuell mit einem kleinen Löffel Ahornsirup verrührt), Mascarpone oder Joghurt (natur oder Frucht, je nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Kastenform mit Backpapier so auslegen, dass dieses an den Rändern übersteht. Mehl, Backpulver, Natron und Zimt sowie eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Zucker unterrühren. Öl und Eier zugeben und alles gut verrühren.

Eine Banane in Scheiben schneiden, die andere mit der Gabel zerdrücken. Die zerdrückte Banane unter den Teig rühren. Kirschen vorsichtig unterheben. Teig in die Form füllen und mit einem Löffel glatt streichen. Die Bananenscheiben auf dem Kuchen anordnen und mit Honig beträufeln. Etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit etwas Schlagobers oder Joghurt servieren.

Chocolate Buttermilk Muffins

Diese kleinen Sweeties sind besonders leicht und dank der gehackten Schokolade besonders lecker, denn diese schmilzt wunderbar auf der Zunge.

ZUTATEN

Für 12 Mini-Muffins

60 g Butter
60 g dunkle Schokolade
140 g Mehl
1 EL Kakaopulver
½ TL Backpulver
¼ TL Natron
1 Ei
50 g Zucker
160 ml Buttermilch

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Schokolade fein hacken. Mehl, Kakao, Backpulver und Natron in einer Schüssel verrühren.

Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Zucker, geschmolzene Butter und Buttermilch unterrühren. Mehlmischung unterheben und mit einer Gabel gut verrühren. Gehackte Schokolade unterheben.

Teig in Muffinförmchen füllen und etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Der himmlische Lemon Loaf, normal oder glutenfrei

Dieser fruchtige Kuchen riecht und schmeckt nach Urlaub und ganz besonders nach Australien, wo Zitronen etwa auch als Lemon Curd heiß geliebt werden.

ZUTATEN

Für 2 kleinere Kuchen

Für die kandierten Zitronenzesten
2 unbehandelte Zitronen
100 g Staubzucker

Für den Kuchen
170 g Butter
110 g Streuzucker
3 Eier
Saft von 1,5 Zitronen
50 g geriebene Mandeln
1/2 TL Backpulver
80 g Mehl (normal) **ODER**
60 g glutenfreies Mehl (Dr. Schär)

Für die Glasur
Saft von 1 Zitrone
40 g Staubzucker

Zusätzlich etwas Streuzucker

TIPP: Wenn ein Kuchen glutenfrei und der andere mit Normalmehl gebacken werden soll, dann Mandeln und Backpulver vermengen und unterheben, dann Teig halbieren und in eine Hälfte 40 g Normalmehl und in die andere Hälfte 30 g glutenfreies Mehl einrühren.

ZUBEREITUNG

Zesten mit einem scharfen Messer oder einem Zestenreißer abziehen. In einen kleinen Topf geben und kaltes Wasser zugeben, bis die Zesten bedeckt sind. Aufkochen und Flüssigkeit abgießen. Erneut kaltes Wasser zugeben, aufkochen und Flüssigkeit abgießen. Zesten mit dem Zucker im Topf verrühren und mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen und köcheln lassen, bis die Zesten fast transparent sind. Wasser ggf. auffüllen. Flüssigkeit abgießen und Zesten auf einem Teller auskühlen lassen.

Kastenform(en) mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel mit dem Mixer Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier einrühren. Zitronensaft und Mandeln unterrühren. Mehl mit Backpulver vermengen und unterrühren. Teig in die Form(en) füllen und 25-30 Minuten backen. Zitronensaft und Staubzucker in einem Topf verrühren und aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kuchen aus der Form nehmen und noch warm mit der Glasur bestreichen. Mit den Zesten belegen und mit Streuzucker bestreuen. Eventuell noch einmal Glasur darüber träufeln und mit Streuzucker bestreuen.

Egg & Bacon Baguette – Frühstücksbrötchen „with the lot“

Dieses Frühstück kommt besonders gut, denn in diesem Baguette befindet sich „the lot“, also Speck, Ei und Käse!

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 kleine Baguette-Brötchen
1 Handvoll Speckwürferl
1 EL Schnittlauch
2 EL geriebener Cheddar oder Emmentaler
2 Eier
2 TL Sauerrahm

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Baguette der Länge nach durchschneiden, sodass nur ein dünner Deckel entfernt wird und ein relativ hoher Boden stehen bleibt. Brotkrumen aus dem Boden herauszupfen und Baguette so aushöhlen. Boden und Seiten der Brötchen gut mit Alufolie umwickeln.

In einer kleinen Pfanne den Speck knusprig braten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. (Sehr fetten Speck auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.) Danach mit der Hälfte des Käses und den Kräutern verrühren und auf dem Boden der Brötchen verteilen.

In einer Schale die Eier mit dem Rahm verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Speckmischung verteilen und 15-20 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit mit dem restlichen Käse bestreuen und auf Grillstufe überbacken.

Corn Fritters – Gebratene Maistaler mit dem gewissen Etwas

Dieses Frühstücksgericht ist in Australien sehr beliebt. Die Hauptzutat sind Maiskörner, die den Teigplätzchen einen feinen Geschmack sowie kernigen Biss verleihen. Yummy!

ZUTATEN

Für 6 Stück

Für die Corn Fritters
80 g Mais aus der Dose
90 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Ei
60 ml Milch
Etwas frisches Basilikum

Zum Servieren
Ein paar Cocktailtomaten
Etwas Pesto

ZUBEREITUNG

Mais in einem Sieb gut abtropfen lassen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Paprikapulver würzen. In einem zweiten Gefäß Ei und Milch verquirlen. Zur Mehlmischung geben und Teig glatt rühren. Basilikum fein hacken und zugeben. Mais gut unterrühren.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und aus je 1-2 EL Teig Corn Fritters braten. Nach ein paar Minuten wenden und auch von der anderen Seite braten. Mit Cocktailtomaten servieren.

Tipp: Man kann den Teig auch mit etwas fein gehacktem roten Paprika oder Frühlingszwiebel variieren.

Ricottapesto-Tartine mit gerösteten Tomaten

Diese warmen Brötchen schmecken so richtig nach Sommer. Die Ricotta-Pesto-Mischung ruft „Bella Italia“ und macht das Frühstück zu etwas ganz Besonderem.

ZUTATEN

Für 2-4 Personen

Für das Pesto
100 g Cashews, ev. Spicy Cashews
1-2 Handvoll Petersilblättchen
2 Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft

Zusätzlich
1/2 Becher Ricotta

Für die Tartine
100 g Cocktailtomaten
Ein paar Basilikumblättchen
Etwas Olivenöl
Etwas Baguette oder Paesana-Brot
Etwas geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Für das Pesto alle Zutaten mit dem Pürierstab pürieren, sodass eine cremige Pesto-Masse entsteht. Mit Salz abschmecken. Mit dem Ricotta verrühren.

Tomaten halbieren und in etwas Öl gemeinsam mit ein paar Blättchen frischem Basilikum langsam rösten.

Ricottapesto auf die Brotscheiben aufstreichen. Tomaten darauflegen, mit Pamesan bestreuen und die Brötchen kurz im Backrohr gratinieren.

Bananen-Pfirsich-Smoothie mit Butterscotch Sauce & Crunchy Almond

Dieses fruchtige Smoothie trumpft mit einem raffinierten Topping aus Butterscotch Sauce und crunchy Mandeln auf.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

Für das Smoothie
1 Banane
2 Pfirsichhälften (aus der Dose)
100 g Naturjoghurt
1 Tasse Milch
Etwas Zitronensaft

Für die Butterscotch Sauce
60 g Kaffeesahne
50 g brauner Zucker
1 EL Butter
1 TL Meersalzflocken
12-1 TL Zimt

Für das Mandeltopping
2 EL Mandeln
4-6 Karamellkekse (z.B. Lotus Karamellgebäck vom Merkurmarkt)
Etwas Zimt

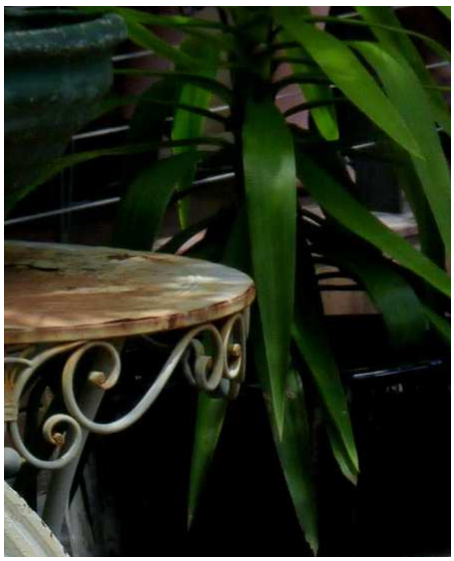
ZUBEREITUNG

Für die Butterscotch Sauce alle Zutaten in einem kleinen Topf verrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Bei geringer Hitze 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen; dabei dickt die Sauce noch ein.

Für das Mandeltopping 2 EL Mandeln in einer Pfanne trocken rösten und dann gemeinsam mit den Keksen im Häcksler zerkleinern. Mit etwas Zimt abschmecken.

Im Standmixer Banane und Pfirsich mit dem Joghurt cremig rühren. Milch zugeben und erneut verrühren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Bananenmix auf Gläser verteilen. Je einen Löffel Butterscotch Sauce darauf setzen und Mandeltopping darüber streuen. Mit Strohhalmen und eventuell ein paar Extrakeksen servieren.



Umwerfende Lemon Bars für Sommersonnenhochgefühle

Diese himmlischen Stückchen Sommer versüßen auch den grauesten Regentag! Ehrlich, ich hab's probiert!

ZUTATEN

Für 2 kleine Kuchen

Für den Teigboden
110 g Butter, zimmerwarm
130 g Mehl
30 g Staubzucker

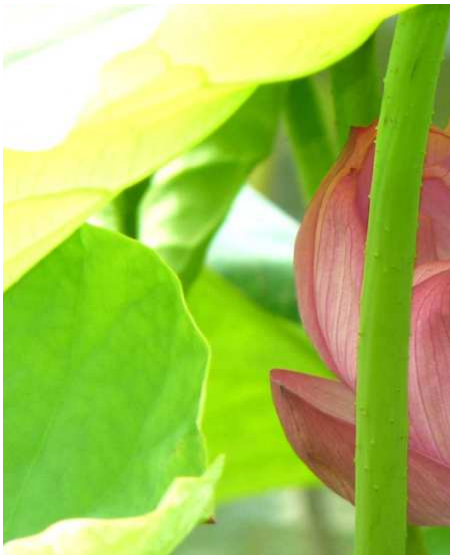
Für den Zitronenbelag
2 Eier
20 g Mehl
160 g Kristallzucker
1/2 TL Backpulver
Eine Prise Salz
90 ml Zitronensaft (2-3 Zitronen)

Zusätzlich etwas Streuzucker

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Brownie-Backform mit Backpapier auslegen. Zimmerwarme Butter mit dem Mixer cremig rühren. Mehl und Staubzucker nach und nach unterrühren. Eventuell von Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig nicht allzu dick in die Form geben und fest drücken. Etwa 20 Minuten backen, bis der Teig etwas Farbe angenommen hat.

In der Zwischenzeit für den Zitronenbelag Eier, Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Zitronensaft unterrühren. Auf dem Teig verteilen und weitere 25-30 Minuten backen. Lemon Bars in der Form auskühlen lassen, eventuell sogar im Kühlschrank. Ich finde ja, dass sie noch leicht lauwarm am allerbesten schmecken. Mit Staubzucker bestreut servieren und jeden Bissen Sommer auf der Zunge zergehen lassen. Mit Streuzucker und, wer will, mit ein paar essbaren Schnittlauchblüten oder Minzblättern, servieren.



Arancini-Reisbällchen mit Pestofülle und Parmesandip

Diese kleinen italienisch angehauchten Leckerbissen eignen sich bestens als Snacks oder Fingerfood!

ZUTATEN

Für 10 Bällchen

Für das Pesto
100 g Walnüsse
2 Handvoll Petersilblättchen
1 EL Zitronensaft
1-2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen

Für die Arancini
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Rosmarinnadeln
3 EL Olivenöl
250 g Risottoreis
700 ml Gemüsebrühe
Zusätzlich Öl zum Frittieren

Für den Dip
1/2 Becher griechisches Joghurt
2 Knoblauchzehen
Etwas frischer Schnittlauch
1-2 El geriebener Parrmesan

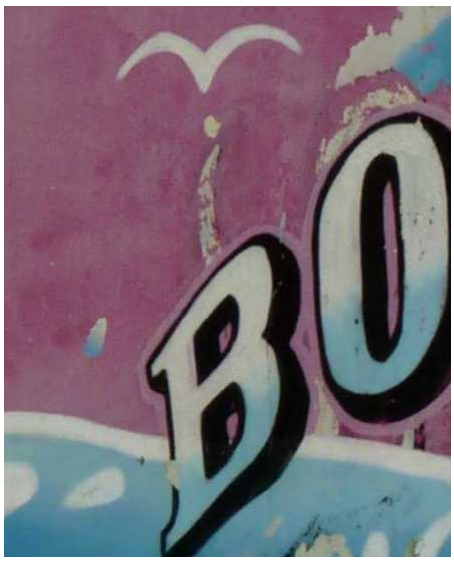
ZUBEREITUNG

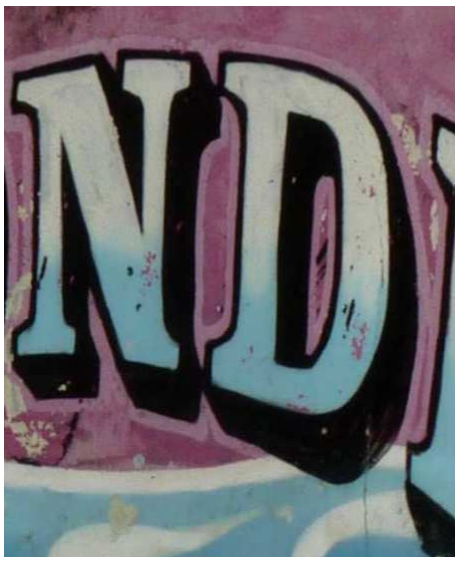
Für das Pesto alle Zutaten in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Für den Dip alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Reisbällchen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Reis und Rosmarin zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Aus der Reismasse 12-15 Bällchen formen und je 1 TL Pesto in die Mitte einarbeiten. Brösel in einen tiefen Teller geben und die Bällchen darin wälzen. Frittieröl erhitzen und die Bällchen darin braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Dip servieren.





Brombeer-Buttermilch-Smoothie

Diese fruchtige Sommerkreation macht auch durch ihre Farbe wunderbar fröhlich. Wenn einem (wie mir) Pink nicht zu Gesicht steht, sollte man definitiv mehr Pink trinken!

ZUTATEN

Für 4 kleine Gläser

Für die Brombeermarmelade
100 g TK-Brombeeren
35 g Gelierzucker 3:1
Saft von einer Zitrone
Etwas Zimt

Für das Smoothie
300 ml Buttermilch
1 kleine Banane
Zum Dekorieren etwas Minze

ZUBEREITUNG

Für das Brombeerkompott Zitronensaft, Gelierzucker und Zimt aufkochen. Brombeeren zugeben und ein paar Minuten weiterkochen, bis die Masse einzudicken beginnt. Früchte mit einer Gabel zerdrücken. Kompott auf die Gläser verteilen und diese im Kühlschrank auskühlen lassen.

In jedes der Gläser einen Esslöffel Marmelade geben.

Restliche Marmelade gemeinsam mit der Buttermilch und der Banane im Stabmixer pürieren und auf die Gläser verteilen. Leicht umrühren, damit ein Marmoriereffekt entsteht. Mit Minze dekorieren und genießen.

111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN: Grätzeltipps & Gustostückerl

Grätzeltipp No. 1: Das studentische Servitenviertel im neunten Bezirk

Passend zu Kapitel 6 – GRÄTZELKUNDE FÜR ANFÄNGER in unserem neuen Buch „111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN“ mache ich euch heute mit meinen Highlights des Servitenviertels bekannt. Dieses Viertel im neunten Bezirk, das sich laut Wikipedia zwischen Währinger Straße, Schottenring und Rossauer Lände erstreckt, ist nicht neu. Doch in einigen von mir unbemerkten Momenten, etwa den letzten paar Jahren, hat es sich neu herausgeputzt und ruft immer wieder laut: „Besuch mich!“ Weil ich aber immer zwischen Porzellangasse und Servitengasse versumpere, geht es heute und hier nur um diese Gegend im Umfeld der verkehrsberuhigten Servitengasse.

Hausfassade im Stil von Franz Zadrazil

Liechtensteinstraße / Porzellangasse

Als Einstimmung auf einen kleinen Vormittagsbummel empfiehlt sich ein Frühstücksstopp im neuen **Naschsalon** mit leckeren Frühstückskombinationen und hausgemachten Törtchen (oh, das Zitronentörtchen!). Der Kaffeesammelpass ist

alleine deshalb interessant, weil man für jeden konsumierten Kaffee einen niedlichen Stempel mit Küchenmixer-Motiv hineingedrückt bekommt! Eine gute, ebenfalls frühaufsteherfreundliche, wenn auch stempelfreie Alternative ist das Rochus 1090, der Ableger des Rochus im dritten Bezirk, mit einem Hauch Piazza-Feeling mitten am Bauernfeldplatz, aber auch einem sehr einladenden Innenbereich.

Ebenfalls in der Liechtensteinstraße fasziniert mich eine alte Hausfassade jedes Mal aufs Neue: Sie sieht aus wie die perfekte Vorlage für den österreichischen fotorealistischen Maler Franz Zadrazil, der leider nicht mehr lebt, dem aber erst kürzlich eine wunderbare Ausstellung im Museum Essl gewidmet wurde.

Wie immer werfe ich einen wehmütigen Blick auf das **Palais Liechtenstein**. Mein einstiges Lieblingsmuseum, das Museum moderner Kunst, war nämlich in diesen eleganten Räumlichkeiten untergebracht und begleitete mich durch meine frühe und spätere Jugend. Heute ist das Palais nur mehr zu seltenen Terminen zu besichtigen. Dafür aber entdecke ich in den Parkanlage einen Weinshop mit Café, das durchaus idyllisch liegt und das ich bereits für einen späteren Besuch notiert habe.

Ähnliches gilt für die beiden anderen kulinarischen Neuzugänge, **Uli‘s Patisserie** sowie **Neubert‘s Epice-**

Ein Retter in der Geschenkenot: Das Nanou

Grätzeltipp No. 1: Das studentische Servitenviertel (Fs.)

rie Fine in der Porzellangasse. Auf dem Weg dorthin kommt man praktischerweise an einem einen entzückenden, französisch angehauchten Laden mit hübschen Dosen und Krimskrams für Kinder und Junggebliebene vorbei, dem **Nanou**.

Servitengasse

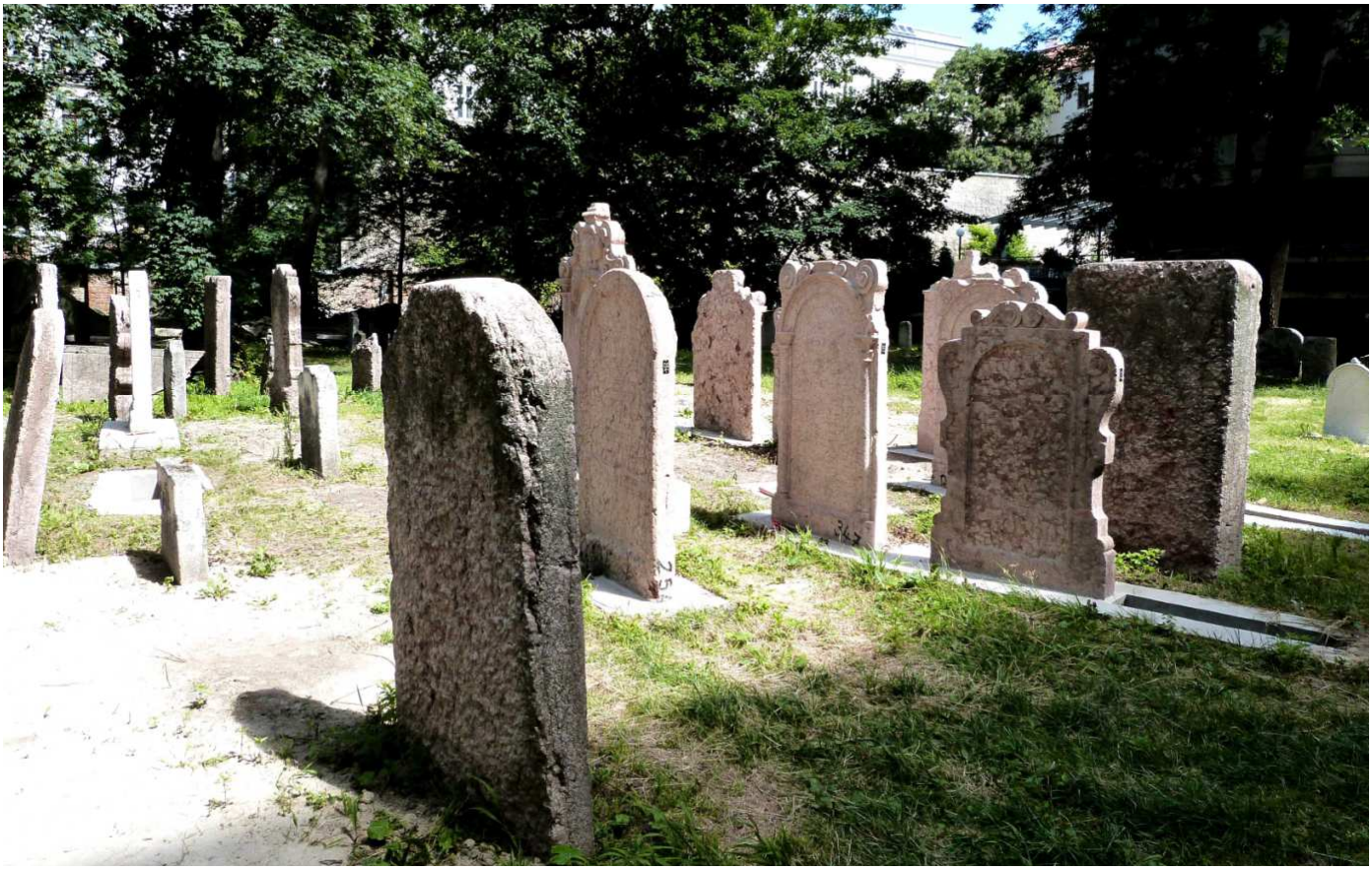
In der verkehrsberuhigten Wohnstraße der Servitengasse erwarten mich schließlich der hochwertige Kinderladen **„Mädchen & Buben“**, das wunderbare Gewürzparadies **Curry me home** und die kreative **Xocolat-Manufaktur**.

Dazu gibt es mehrere äußerst einladende Lokale mit Schanigarten, wie etwa die **Pizzeria Scala**, die **Serviette**, oder das **Caffè a casa**, die **Suppenwirtschaft** sowie einen leckeren Pasta-Laden, einen witzigen Trödelladen, den **Verstrickt & Zugenäht-Laden** für Handarbeitsfans und samstags zwischen 8 und 14 Uhr den kleinen, aber feinen Servitenmarkt vor der ebenso feinen barocken Servitenkirche der Pfarre Rossau aus dem 17. Jahrhundert.

Das neue Cafe im Park des Palais Liechtenstein

Jüdischer Friedhof Rossau

Abschließend empfiehlt sich ein Besuch im **Pensionistenheim** in der Seegasse, und das nicht nur, wenn man sich einmal richtig jung fühlen möchte. Wenn man nämlich geradeaus durch die Eingangshalle geht, gelangt man in einen Innenhof mit dem ältesten jüdischen Friedhof Wiens. Eingebettet zwischen Pensionistenheim und dem Nachbarhaus, von dem das regelmäßig Pong-Pong-Pong eines Tennismatches herüberdringt, steht man da mitten in der City und wundert sich, was es alles gibt. Bleibt nur noch eines: Zu entscheiden, wo man all die Eindrücke nun am besten verarbeitet!



Jüdischer Friedhof Seegasse im Hinterhof vom Pensionistenheim

Neues im Facettenreich: 111 Gründe, WIEN zu lieben

111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN

Fast vier Wochen sind seit Erscheinen von „111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN“ bereits vergangen. Und ich gebe zu: Es hätte nicht aufregender sein können. Wir waren beim Auspacken gespannt wie kleine Kinder zu Weihnachten, haben in den Regenwochen täglich den Wettergott bekniet, damit er uns an den beiden Partytagen tolles Wetter schenkt und dann mit ganz vielen lieben Menschen ordentlich auf den Putz gehaut!

Jetzt sagen wir einfach nur danke! Danke an alle, die mit uns gefeiert haben, die sich gleich einen kleinen oder größeren Vorrat Liebeserklärungen auf Lager gelegt haben und alle, die sich mit uns freuen und uns unermüdlich weiterempfehlen. DANKE! DANKE! DANKE! DANKE!

Liebst du schon oder liest du noch?

Andrea & Max

Weitere Wien-Tipps sowie einen Veranstaltungskalender findet Ihr übri-

In der nächsten GENUSSMEILE: K wie Karibik, C wie Curacao

Egal, ob Urlaub auf Balkonien oder Heimkehrerblues: Ein bisschen Karibikflair hat noch niemandem geschadet. Daher serviert die nächste GENUSSMEILE allerlei kulinarische Fundstücke von meinem Besuch in Curacao im vergangenen Jahr.

Freut Euch auf den 12. August 2013 und GENUSSMEILE 48. Das Motto „It‘s always 5 o‘clock somewhere“ bezieht sich auf die Kunst, immer und überall einen Grund für einen Drink zu finden und wird ebenfalls in der nächsten Ausgabe zelebriert. In diesem Sinne: 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