Ausgabe 48, August 2013

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Karibische Köstlichkeiten aus Curacao

Inhalt

REZEPT: Karibisches Tamarindenhühnchen....2
REZEPT: Knusprige Ente mit Plum Sauce & Süßkartoffeln....3
REZEPT: Beef Rendang mit gebratenen Kochbananen....4
REZEPT: Gebratene Ananas mit Basilikumzucker....5
REZEPT: Extrafruchtiger karibischer Syrup Cake....6
REZEPT: Creme brûlée mit Mango....7
REZEPT: Sunshine Shake....8
Bon bini aus Curacao – Fotos & Impressionen....9
Curacao: Tipps zum Nachreisen....12
Wiener Grätzeltipp Nr. 2....14
111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN....16
Vorschau....16

It's always 5 o'clock somewhere

Bon bini oder herzlich willkommen! So sagt man auf den Niederländischen Antillen, genau genommen auf Curacao zur Begrüßung. Was man noch sagt: *It's always 5 o'clock somewhere!* Das ist nämlich die perfekte Legitimation für einen 5-Uhr-Drink zu jeder beliebigen Tageszeit. Und von Shakes und Drinks versteht man dort etwas; wunderbare Mixed Shakes mit reichlich Frucht und Karibikfeeling sind nie weiter entfernt als ein paar Schritte.

Warum gerade Curacao? Weil man das Blau und das Türkis all der Bilder, die man von der Insel im Kopf trägt, so schön findet, dass man sich unbedingt vergewissern möchte, ob diese Farben auch tatsächlich existieren. (Ja, tun sie, nur die Namen für all die Nuancen von Türkis und Blau wurden noch nicht erfunden.)

Wir haben im Zuge unserer Reise im Oktober auch einiges Andere erfahren. Dass Ausläufer eines Hurrikans in den USA auch auf Curacao einigen Schaden anrichten können (tropische Regenfälle, Überflutung des Apartments, umgestürzte Riesenbäume, nächtliche Stromausfälle und sagenhafte Blitzorgien). Vor allem aber, dass es einfach wunderschön hier ist. Aber macht euch auf den folgenden Seiten am besten selbst ein Bild! Viel Spaß wünscht

Andrea

Liebst du schon oder liest du noch?
www.wirliebenwien.at

Karibisches Tamarinden-Hühnchen

In einem ganz einfachen Lokal, das nur sonntags geöffnet hat, wenn die ganze Familie Zeit hat, zu kochen und die Speisen zu verkaufen, verkosteten wir ein köstliches Hühnchen mit fruchtigem Beigeschmack. Dieses Rezept müsste circa hinkommen.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Huhn (ca. 1,5 kg)
50 g frischer Ingwer
1 Chilischote
3 EL Öl
1 kleine Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Dose Tomaten
400 ml Hühnerbrühe
2 EL Tamarindensauce
2 Lorbeerblätter
10 Pimentkörner
2 Maiskolben
Etwas frischer Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Huhn in 8-10 Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Ingwer und Chili mit einem Esslöffel Öl mischen, über die Hühnerstücke geben und gut vermischen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Restliches Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Hühnchenteile zugeben und eine Minute anbraten. Tomaten würfeln und gemeinsam mit der Hühnerbrühe zugeben. Tamarindensauce, Lorbeerblätter und Piment zugeben, kurz verrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten schmoren. Dabei ein paar Mal wenden.

Maiskolben in Scheiben schneiden und in kochendem, leicht gezuckertem Wasser 15-20 Minuten köcheln. Hühnerteile aus dem Topf nehmen und warm stellen. Sauce bei mittlerer Hitze 5 Minuten einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerteile und Mais zur Sauce geben und nochmals kurz aufkochen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Knusprige Ente mit Plum Sauce und Süßkartoffeln

Herrliche Aromen vereinen sich in diesem eigentlich ganz einfachen Gericht zu einem wunderbaren Ausflug in die Karibik. Die Plum Sauce fällt hier unter die Entdeckungen des Jahres.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Ente
1 Entenbrust mit Haut (ca. 350 g)
Etwas Öl
1 TL Five Spice-Gewürz (aus dem Asia-Laden)

Für die Sauce
5 EL Plum Sauce (aus dem Asia-Laden)
1 EL Hoisin Sauce
1 EL Reisweinessig

Für die Süßkartoffeln
2 Süßkartoffeln

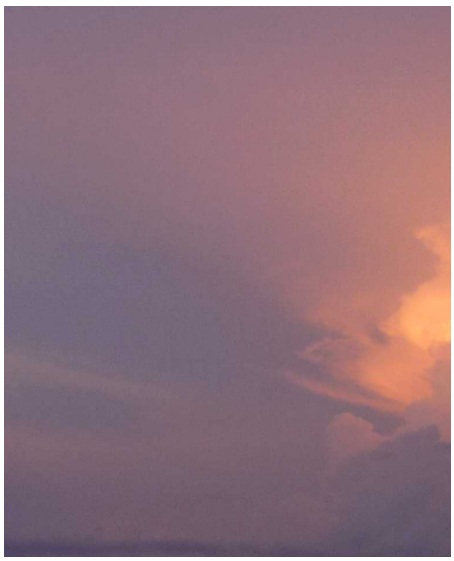
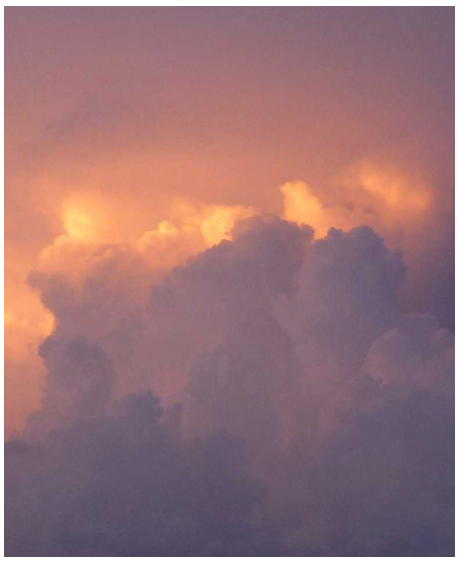
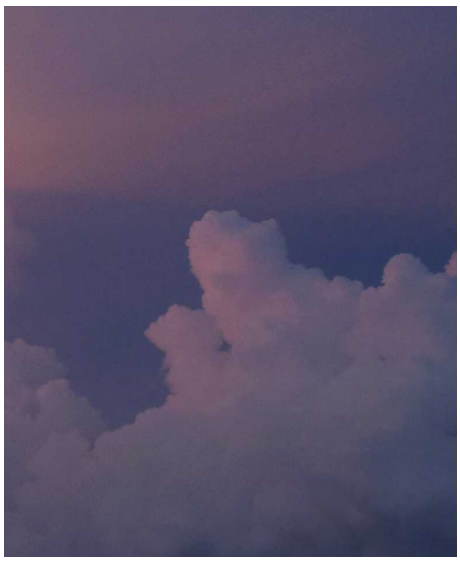
Zum Servieren
Mandarinenspalten aus der Dose
Etwas frischer Koriander

Tipp: Wer keine ofenfeste Pfanne hat, umwickelt einfach den Stiel einer normalen Pfanne mit Alufolie.

ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln schälen und kochen. Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Haut der Entenbrust diagonal mehrfach einschneiden. Mit dem Five Spice-Gewürz sowie Salz und Pfeffer auf beiden Seiten einreiben und 5-10 Minuten einziehen lassen. Entenbrust mit der Haut nach unten in einer ofenfesten Pfanne 3-4 Minuten ohne Öl scharf anbraten. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten. Pfanne ins Backrohr stellen und ca. 15 Minuten garen. Entenbrust aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten rasten lassen. In dünne Scheiben schneiden. Fett aus der Pfanne abgießen, Plum Sauce, Hoisin Sauce und Essig in die Pfanne geben und 3-5 Minuten einkochen.

Süßkartoffeln kurz in etwas Öl anbraten. Entenbrustscheiben mit der Sauce und den Mandarinenspalten anrichten. Mit den Süßkartoffeln und gehacktem Koriander servieren.

Beef Rendang mit Fried Plantains (Kochbananen-Chips)

Der indonesische Einfluss, der durch die Holländer nach Curacao kam, ist nicht zu leugnen. Das Beef Rendang ist nur einer der Beweise dafür. In Kombination mit den wunderbar knusprigen karibischen Kochbananen wird daraus ein herrliches Multi-Kulti-Gericht.

ZUTATEN

Für 4 Personen

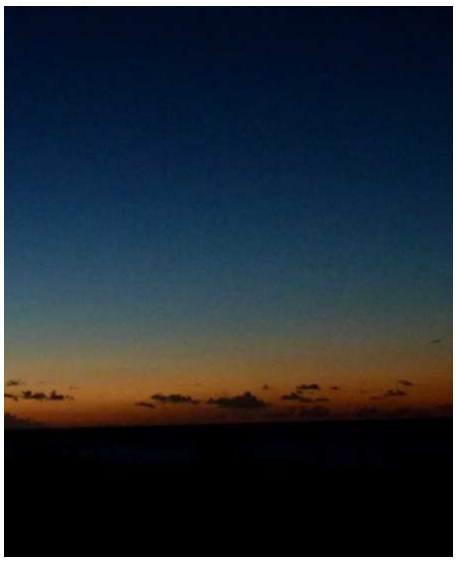
Für das Beef Rendang
750 g Rumpsteak
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 EL frisch geriebener Ingwer
4 rote Chili-Schoten
100 ml Wasser
2 TL Koriander
2 EL Tamarindensauce (aus dem Asia-Laden)
1 TL Kurkuma
2 Stangen Zitronengras
800 ml Kokosmilch

Zum Servieren
Eventuell ein paar Chilifäden (aus dem Asia-Laden)

Für die Tostones
2 Kochbananen
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Für das Beef Rendang Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und hacken. Mit den Chili-Schoten und Wasser mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten. Fleisch in die Sauce einlegen. Koriander, Tamarindensauce und Kurkuma unterrühren. Zitronengras schälen und den unteren Teil der Stangen zugeben. Alles in einen Topf gießen und die Kokosmilch unterrühren. Aufkochen und bei mittlerer Hitze eine Stunde lang köcheln. Regelmäßig umrühren. Bei geringer Hitze weitere 30 Minuten köcheln, bis das Fleisch ganz weich ist und die Flüssigkeit großteils aufgenommen hat. Zitronengras entfernen und Beef Rendang mit ein paar Chilifäden dekoriert anrichten. Für die Tostones die Kochbananen schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kochbananen von beiden Seiten kurz braten, bis sie gebräunt sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Beef Rendang servieren.



Fried Pineapple with Basil Sugar – Das einfache Glück aus Ananas

Simpler kann Sommer nicht mehr gehen! Einfach frische Ananas kurz braten und mit diesem wunderbaren Zucker-Basilikum-Gemisch und etwas Joghurt servieren.

ZUTATEN

Für 2-4 Personen

1 frische Ananas
Etwas Butter
Eine Handvoll Basilikumblättchen
Etwas Zitronenzeste
1-2 EL Staubzucker

Zum Servieren
Etwas griechischen Joghurt
Ein paar Basilikumblättchen

ZUBEREITUNG

Ananas schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese halbieren und den Strunk in der Mitte entfernen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen, bis diese braun wird. Ananasscheiben einlegen und von beiden Seiten kurz braten.

Mit dem Mörser den Staubzucker, die Zeste und die Basilikumblättchen fein zerstoßen.

Ananas auf die Teller verteilen, mit dem Basilikum-Zucker bestreuen und mit ein paar ganzen Basilikumblättchen dekoriert und einem Schälchen Joghurt servieren.

Caribbean Syrup Cake – Extrafruchtiger Kuchen aus Curacao

Curacao – und vermutlich die ganze Karibik – hat ein großes Herz, auch für sirupgetränkte Kuchen. Diese unspektakulär aussehenden Kuchen haben es jedenfalls in sich, dieser etwa trumpft mit reichlich Ananas auf.

ZUTATEN

Für 1 rechteckige Form, ca. 20x20 cm

Für den Kuchen
2-3 EL brauner Zucker
4 Scheiben frische Ananas, formgerecht halbiert oder geviertelt
1 Dose Mangos (aus dem Asia-Laden, 425 g)
30 ml Limettensaft
100 g Mehl
2 TL Backpulver
130 g geriebene Mandeln
50 g Kokosraspel
75 g weiche Butter
90 g Staubzucker

Für den Sirup
60 ml Mangosaft
80 ml Limettensaft

Tipp: Eventuell mit etwas frischem, dicken Joghurt oder Vanilleeis servieren.

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen und mit dem braunen Zucker ausstreuen. Ananasstücke darauf verteilen, so dass sie die Form gut ausfüllen.

Alle anderen Kuchenzutaten (wie simpel!) mit dem Mixer gut verrühren. Teig über die Ananas verteilen und etwa 30 Minuten backen, bis bei einer Garprobe kein Teig mehr auf dem Spieß anhaftet.

Für den Sirup Mango– und Limettensaft in einem kleinen Topf etwa 20 Minuten auf Sirupkonsistenz einköcheln.

Kuchen herausnehmen und 10 Minuten auskühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte stürzen. Etwas vom noch warmen Sirup darüber träufeln. Einziehen lassen und restlichen Sirup darüber träufeln.

Creme brûlée mit Mango – Wunder, oh Wunder!

Liebe auf den ersten Blick gibt es auch bei kulinarischen Köstlichkeiten. Bei mir etwa im Fall der Creme brûlée, die ich bislang keines Blickes oder gar Bissens würdigte, bevor ich sie von einem Tag auf den anderen zu vergöttern begann. Tja, die Liebe ist ein seltsames Spiel…

ZUTATEN

Für 6 Schälchen

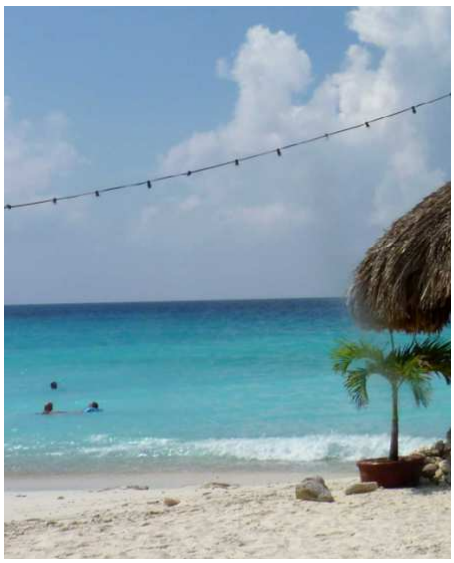
1 Mango (etwa 250 g Fruchtfleisch)
1 EL + 40 g + 4 EL brauner Zucker
1 TL Zitronensaft
1/2 Vanilleschote
3 Dotter
150 g Crème fraîche
100 ml Milch

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 100 Grad vorheizen. Mango schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Diese würfeln und mit dem Esslöffel braunen Zucker und dem Zitronensaft in einer Schale vermengen.

Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Mit den Dottern und 40 g braunem Zucker in einer Schüssel verrühren. Crème fraîche und Milch unterrühren. Mangostücke auf die Schalen verteilen und die Milchmischung darüber gießen. 30-40 Minuten backen, bis die Creme oben fest ist, in der Mitte aber noch flüssig ist. Herausnehmen, auskühlen lassen und dann 1-2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren Backrohr auf Grillstufe vorheizen. Die 4 Esslöffel Zucker auf die Schälchen verteilen und die Schälchen in eine große Auflaufform stellen, die man mit Eiswasser füllt. Cremen auf der höchsten Roststufe ein paar Minuten bräunen, bis der Zucker geschmolzen ist. Durch das Eiswasser sollten die Cremen kühl geblieben sein. Wenn nicht, auch kein Problem, sie schmecken so und so einfach himmlisch!



Mixed Shake Number 1: Sunshine Shake

Ohne Mixed Shakes geht in Curacao gar nichts! Und das ist gut so. So gut wie etwa dieser Bananen-Ananas-Shake...

ZUTATEN

Für 2 Gläser

1 Banane
1/2 Ananas
Saft von einer halben Zitrone
150 ml Buttermilch
150 ml Milch
2 Kugeln Vanilleeis

Zum Servieren
1 Handvoll Nussmix oder nur Mandeln

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Ausnahme vom Vanilleeis im Standmixer cremig rühren.

Auf die Gläser verteilen und je eine Kugel Vanilleeis hineinsetzen.

Nach Lust und Laune mit gehackten Nüssen bestreuen.

Bon bini auf Curacao!

Alles blau, alles türkis, alles easy...

WUNDERBAR WOHNEN:

In einem über fewo-direkt.de gemieteten Apartment in Westpunt ganz im Nordwesten der Insel.

WUNDERBAR BADEN:

An unserem Lieblingsstrand „Cas Abao“ mit traumhafter Strandbar und Schatten spendenden Palmen und vielen *palapas* (Bambushütten).

WUNDERBAR FOTOGRAFIEREN:

Beim Blowhole im *Boka Shete*-Nationalpark, beim 1. und 1000. Foto der Leguane vor der Terrassentür, in der blauen Stunde oder am Strand *Playa Portomarie*.

Willkommen in Curacao

Yes, it's definitely always 5 o'clock somewhere!

WUNDERBAR LESEN:

Manche Wörter kann man sogar lesen. Die abgekürzten niederländischen Formen, etwa *Bushalte* für Bushaltestelle sind echte Fröhlichmacher.

Curacao: Tipps zum Nachreisen & Nachessen

Auch wenn Curacao zu den Niederländischen Antillen zählt und daher , was das kulinarische Erbe angeht, nicht extrem begünstigt ist, haben wir einige wunderbar urige Lokale entdeckt. Die Besichtigungen beschränken sich auf unzählige Traumstrände und zwei Nationalparks, was mehr als genug Paradies für eine ganze Weile ist. Und das Wohnen, ja das geht mit Meerblick ganz wunderbar. Unser von einem amerikanischen Ehepaar gemietetes Apartment war so nett eingerichtet und bot einen unglaublichen Blick auf das Meer, sodass wir manchmal einfach nur „zuhause" auf der Terrasse saßen und den Leguanen zusahen.

WOHNEN

Mar Azul, Westpunt

Etwas abgelegen (40 Min.) von Willemstad in Westpunt gelegene Traumanlage mit zweigeschoßigen Apartments mit Meerblick, kleinem Gemeinschaftspool und unzähligen niedlichen Gemeinschaftsleguanen. Wunderschön! www.fewo-direkt.de

STRÄNDE

Cas Abao

Der Traumstrand und die absolute Nummer 1! Perfekte Mischung aus In-frastruktur (Liegen, Schatten, *palapas*, Palmen, Imbisse, Fische im Meer und Türkis, soweit das Auge reicht) und Erholung. Die Speisen sind frittierlastig, die Milkshakes und Smoothies fantastisch! Geringer Eintritt.

Playa Portomarie

Netter und weitläufiger Strand, wenn auch die Liegen hier recht dicht stehen. Dafür gibt es auch ein bisschen lokale Küche und nicht nur holländische frittierte Snacks. Die Fischwelt ist nicht übel! Geringer Eintritt.

Grote Knip

Großer kostenloser Strand, daher mehr Einheimische, was das Ganze recht authentisch macht.

Playa Kalki

Kleiner Strand, der eigentlich zur Kura Hulanda Lodge gehört. Kostenlos, dafür sauteure Getränke. Irgendwie aber auch ganz idyllisch.

Mambo Beach

Zum Schnorcheln einer der besten, aber leider Unmengen an amerikanischen Reisegruppen, die dekadent mit dem Bier in der Hand im Meer stehen. Die Liegen sind dicht an dicht im Lignano-Stil aufgereiht, seufz. Eintritt.

ESSEN

Sol Food, Westpunt

Nur Freitag bis Sonntag geöffnet, gutes Essen (Pizza!) und toller Blick aufs Meer! Die Abendstimmung ist wirklich einzigartig.

Emilio's, Westpunt

Nur sonntags geöffnet; hier kocht die Oma der Freundin des Betreibers und das sehr authentisch – endlich richtig Lokalkolorit!

Curacao: Tipps zum Nachreisen & Nachessen (Fortsetzung)

Jaanchies Restaurant, Westpunt
Sehr uriges Lokal, das mit einem überwachsenen Freiluftbereich mit Schaukelstühlen und Tischen sowie einem walking & talking menu in Form des Besitzers aufwartet. Nicht schlecht!

El Rancho Sobrino, Westpunt
Uriges karibisches Lokal mit kunterbunten Möbeln und witziger Wanddeko. Die Küche ist mal mehr, mal weniger chaotisch.

Sambal Indonesian Food, Zuikertuin Shopping Mall
Ausgezeichnete indonesische Küche in einem Lokal in einem Einkaufszentrum.

Bella Italia Eissalon, Zuikertuin Shopping Mall
Köstliche Eiskreationen in einem Einkaufszentrum.

Iguana Cafe, Willemstad
Gutes Frühstück in einem fantastischen, zweigeschoßig um einen riesigen Baum errichtetes Lokal, wo ich meine ganzen Spanisch-Kenntnisse auspackte, um mir deren originelle Speisekarte für meine internationale Speisekartensammlung (die originellsten Karten der interessantesten Lokale) erschnorrte.

Aus der fast hauseigenen Familie der Leguane

BESICHTIGEN

Willemstad
Die Hauptstadt von Curacao bezaubert im Stadtkern durch karibischbunte Häuschen, eine nette Fußgängerzone und viele Lokale am Wasser. Über eine bewegliche Fußgängerbrücke kann man die Bucht überqueren, zumindest wenn die Brücke nicht gerade eingezogen wird, damit die riesigen Kreuzfahrtschiffe in den Hafen einlaufen können. Besonders schön ist ein Spaziergang, wenn die Riesenkreuzer die Passagiere noch nicht ausgespien haben und die Stadt erst am Erwachen ist.

Boka Shete National Park
An der rauen Nordküste gelegener Nationalpark mit imposanten Blowholes. Über Treppen kann man auch ins Innere der Höhle gelangen. Auch einige Wanderwege gibt es in diesem Park – für alle, die es auch ein paar Stunden ohne Strand aushalten.

Christoffel National Park
Spannender Nationalpark mit mehreren Selfdrives, Wander- und Spaziermöglichkeiten, vielen Leguanen, Säulenkakteen und urzeitlichem Flair. Die Landschaft wirkt nach den türkisblauen Buchten fast unwirklich grün.

Boka Shete-Nationalpark; Bella Italia-Eiscafe in Curacao

111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN: Grätzeltipps & Gustostückerl

Grätzeltipp Nr. 2: Der Franziskanerplatz

Passend zu Kapitel 6 – GRÄTZELKUNDE FÜR ANFÄNGER in unserem neuen Buch „111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN“ (mehr dazu auf Seite 18) begebe ich mich heute mit euch zum Franziskanerplatz in einem der ältesten Viertel Wiens, nur wenige Minuten vom Stephansplatz entfernt. Durch die Weihburggasse gelangt man von der Kärntner Straße zu diesem idyllischen kopfsteingepflasterten Platz, der übrigens nach der Franziskanerkirche aus dem 17. Jahrhundert benannt ist. Am Weg dorthin gibt es einiges zu entdecken.

Einer der Läden in dieser kleinen Gasse hat es sogar zu einem eigenen Grund, Wien zu lieben gebracht: Grund 75 – „Weil es einen Retter in der Geschenkenot gibt“. Doch damit nicht genug! Vor allem im Sommer, wenn man vor den Lokalen im Freien sitzen und den Anblick der Franziskanerkirche im Renaissancestil mit gotischen Elementen und des Moses-Brunnens genießen kann, hat man hier das Gefühl, als ob es die Zeit nicht sehr eilig gehabt hätte oder überhaupt still gestanden wäre.

Schaufenster von Keramik Berger

Keramik Berger, Weihburgg. 17

Diesen Laden mit Keramik aller Art gibt es schon gefühlte Ewigkeiten, definitiv und nachweislich jedoch seit meiner Schulzeit, denn hier holte ich mir immer wieder kreative Ideen!

Gasthaus Pöschl, Weihburgg. 17

Hanno Pöschl führt neuerdings auch dieses Lokal in der Weihburggasse, das glücklicherweise ebenfalls Tische am Franziskanerplatz aufstellen darf. Es läuft umgangssprachlich noch immer unter seinem früheren Namen „Immervoll“, wobei Nomen auch Omen zu sein scheint. Angeblich kann man Hanno Pöschl hier gelegentlich als Kellner erleben!

Kleines Café, Franziskanerplatz 3

Das kleine Café, das Schauspieler Hanno Pöschl seit vielen Jahren betreibt, ist genau so, wie es heißt: klein, genau genommen: sehr klein. Im Sommer kann man aber auch im Freien sitzen und ein bisschen „hausmeistern“, wenn man die Künstler beobachtet, die in diesem Café gerne ein- und ausgehen. Sogar im Film „Before Sunrise“ hatte das Café einen kleinen Auftritt.

Die namensgebende Franziskanerkirche in der Wiener Innenstadt

Grätzeltipp Nr. 2: Der Franziskanerplatz (Fortsetzung)

Artner am Franziskanerplatz, Franziskanerplatz 5

Aus der ehemaligen Druckerei wurde ein schickes Lokal. Weinkenner mit dicker Geldbörse werden hier ein Stück vom Glück finden, ganz bestimmt! Auch das Artner betreibt einen kleinen Schanigarten am Franziskanerplatz, in dem man sich im Sommer ganz wunderbar kulinarisch verwöhnen lassen kann.

Die vermischte Warenhandlung, Weihburggasse 16

Für jeden Geschmack etwas gibt es in diesem dicht befüllten Zauberladen und Retter in der Geschenkenot, bekannt aus unserem Grund 75, Wien zu lieben. Da das danebenliegende Buchgeschäft mit kleiner Schreibwaren– und Mitbringselabteilung ebenfalls dazugehört, werden auch Leseratten fündig. Der Innenhof der vermischten Warenhandlung ist ganz besonders schön!

Living Essentials, Franziskanerplatz 6

Allerlei Hübsches aus der Kategorie Wellness & Beauty bietet dieser Laden ebenso wie hübsche Textilien, pfiffige Handtaschen und Modeschmuck. Wer nebenan in der vermischten Warenhandlung nicht fündig geworden ist, bekommt hier eine zweite Chance. Insbesondere die Pflegeprodukte eignen sich bestens als Geschenke, denn ihre Verpackungen sind einfach wunderbar!

Die vermischte Warenhandlung; Das entzückende Kleine Café innen

Franziskanerplatz mit dem Kleinen Café

Neues im Facettenreich: 111 Gründe, WIEN zu lieben

111 Gründe, Wien zu lieben – Eine Liebeserklärung an die großartigste Stadt der Welt

Wir lieben Wien...

... und entdecken laufend neue tolle Plätze in Wien, besuchen alte Lieblingsplätze und stellen dabei immer wieder fest, wie schön unsere Heimatstadt ist, ganz besonders im Sommer. Zu den jüngsten Entdeckungen zählen etwa das Weinpicknick bei Leo Hillinger nahe des Neusiedler Sees, die dritte Filiale vom Cupcakes Wien im Museumsquartier (sehr empfehlenswert die Sweet Cupcake Night Donnerstag Abend, wo es zu jedem Cocktail zwei Mini-Cupcakes gratis gibt), aber auch Landtmanns Jausen Station, idyllisch gelegen im Park Schönbrunn, wo in einem wunderbar gemütlichen Ambiente Wiener Köstlichkeiten serviert werden.

Mehr zu diesen und anderen neuen Entdeckungen findet Ihr auf unserer Website www.wirliebenwien.at unter „Aktuelles"!

Und du? Liebst du schon oder liest du noch? Herzliche Grüße aus Wien senden

Andrea & Max

In der nächsten GENUSSMEILE: Paris mon amour, Teil 1

Just aus Australien habe ich mir ein neues Mauspad mit dem Aufdruck „Let's run away to Paris and live on love & macraons" mitgebracht. Nachdem nun 3 Monate täglich stundenlang immer wieder mein Blick darauf fiel, erklärte ich mit meinem Mauspad einverstanden.

Die Folge? Kunterbunte Köstlichkeiten aus Paris, und zwar bereits in der nächsten GENUSSMEILE am 12. August! Bis dahin wünsche ich Euch betörende karibische Sommertage mit den aktuellen Rezeptideen aus Curacao!

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