Ausgabe 05, Januar 2010

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Neuseeland: Land der langen, weißen (?) Wolke

Inhalt

Mit Ozeanienflair ins neue Jahr.....1
Die lange, weiße (?) Wolke.....2
Rain followed by some rain.....3
Neuseeländisches Küchenlatein.....3
REZEPT: Beef Wellington.....4
REZEPT: Huhn mit Marillen-Brie-Fülle 5
REZEPT: Potato Wedges with Plum Sauce.....6
REZEPT: Raspberry Almond Friands....7
REZEPT: Egg & Salmon Bagels.....8
Tipps zum Nachreisen & Nachlesen ...9
Mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“: In den Medien.....10
Fotokunst aus eigenen Motiven.....11
Aus dem Männergarten.....11
Genussvoll um die Welt: Insider-Tipps.....12
Süße Box gewinnen!.....12
Vorschau.....12

GENUSSMEILE 5: Mit Ozeanienflair ins neue Jahr

Die GENUSSMEILE 5 eröffnet das neue Jahr mit einem kulinarischen Ausflug nach Ozeanien. Die neueste Ausgabe des Newsletters aus dem Facettenreich mit Rezepten mit Urlaubsfaktor 10 zeigt die vielfältige Fusionsküche Neuseelands.

Unerwartete Kreationen – Stichwort: Kartoffelspalten mit Pflaumensauce sowie fruchtige Hauptspeisen – Stichwort: Hühnchen mit Marillen-Brie-Fülle – sorgen gemeinsam mit den für Australien und Neuseeland typischen Friands für unvergessliche kulinarische Erinnerungen.

Außerdem gibt es wie immer auch Neuigkeiten über mein Buch „Genussvoll um die Welt“, das seit der letzten Ausgabe auch in der ORF Nachlese und der MAXIMA empfohlen wurde.

Nicht zu vergessen sind auch in dieser GENUSSMEILE wieder die Insider-Tipps für nette Rezeptvariationen. Ich freue mich weiterhin über Anregungen! Und das neuseeländische Küchenlatein informiert dieses Mal etwa über Kuriositäten wie den „chocolate fish“.

Außerdem geht es ans Gewinnen der süßen Boxen. Wer die bisherigen Foto-Fehler gefunden hat, kann ab sofort – siehe Seite 12 – mitspielen!

Viel Vergnügen beim Eintauchen in eine andere Welt wünscht

Andrea

Wie war das mit der langen und vor allem weißen Wolke?

Fragt man mich nach meiner Reise nach Neuseeland, folgt zunächst eine fünfminütige Litanei über das Wetter. Wie sagte eine Dame beim Milford Sound viel zu treffend auf unsere Frage nach der Wetterprognose: „Rain followed by some rain, and more rain later on!“

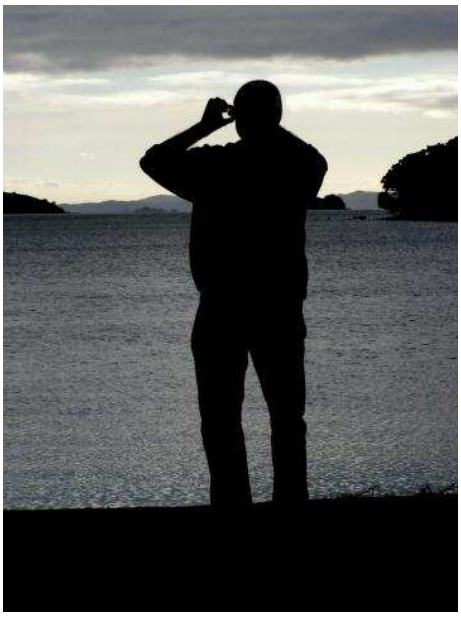
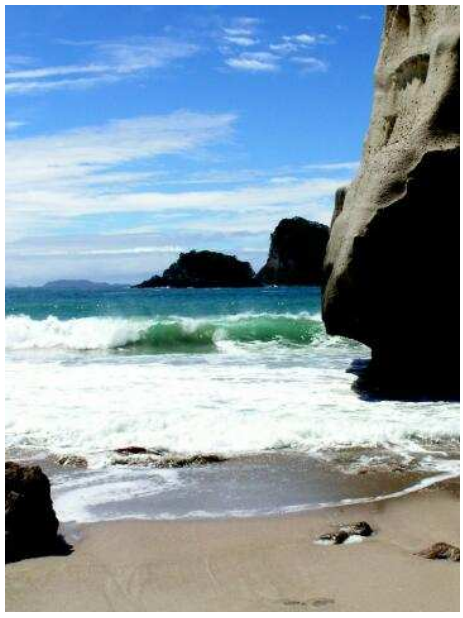
Leider hatte sie damit Recht. Nix von wegen „4 seasons in 1 day“, wie die Neuseeländer oft von ihrem Land behaupten. Dennoch war Neuseeland absolut faszinierend. Wie viele Kilometer man im Nichts zurücklegen kann, ohne einem Menschen zu begegnen, ist erstaunlich. Mindestens ebenso erstaunlich ist die Erkenntnis, dass man kaum einen Kilometer zurücklegen kann, ohne auf eine mittlere Herde Schafe zu stoßen – manchmal auch in Form von Straßenblockaden. Das Zählen der süßen Vierbeiner wäre nicht einfach gewesen, das Einschlafen war aber trotzdem kein Problem...

4 Wochen erkundeten wir auf 6.000 Kilometern die Nord- und Südinsel. Der Vorteil der Fortbewegung in einem Wohnmobil bestand bei diesem Wetter eindeutig darin, dass man an netten Aussichtspunkten einfach parken und bequem und trocken von den Bänken im „Wohnbereich“ aus das nasse Treiben vor den Scheiben beobachten konnte.

Stößt man denn einmal auf Infrastruktur in Form von Dörfern oder Städten, wartet Neuseeland mit vielen netten Lokalen auf. Im Chocolate Fish Café, das einst von den Schauspielern aus „Herr der Ringe“ frequentiert wurde, genossen wir nicht nur leckere Bagels, sondern erfuhren auch, worum es sich bei einem Chocolate fish handelt. Mehr dazu unter „Das neuseeländische Küchenlatein“.

A propos Schokolade: Die Cadbury-Fabrik in Dunedin besichtigten wir auch. Das war dank unseres Tenor singenden Guides Philippe ein Erlebnis der besonderen Art, auch wenn wir wegen seiner langen Arien über die Geschichte von Cadbury ein wenig besorgt waren, dass man unser Mietauto vom Kundenparkplatz des Supermarktes vis-a-vis doch abschleppen würde, wie das scheinbar dort Usus ist.

Eines der kulinarischen Highlights war interessanterweise die unglaubliche Vielfalt an Pizzen. So genossen wir etwa von Möwen belagert bei blauem Himmel im Harbour 71 in Akaroa auf der Banks-Halbinsel eine Pizza Calzone mit „caramelised onions, blue cheese, spinach and walnuts“ und in Takapuna im Belgian Beer Café Blankenberge eine Pizza namens „French Breath“ mit „garlic chicken, rosemary roast potatoes, herbs, white wine & garlic mayo“. Pizza mit Kartoffel- und Hühnchenbelag: interessant, aber gar nicht so übel!

Rain, followed by some rain, and more rain later on!

In den Bäckereien wiederum bekommt man nicht nur köstliche süße Häppchen (siehe die Raspberry Friands auf Seite 7), sondern auch eine Vielzahl fantasievoller und fruchtig angehauchter Sandwiches: herrliche Chicken, Brie, Cranberry-Sandwiches oder, ebenso verlockend, Avocado, Bacon, Chicken & Plum Sauce-Sandwiches oder die Chicken, Apricot & Cheese Panini in Picton.

Mit Plum Sauce scheint man es hier zu haben, denn nicht nur im Sandwich und auf den Potato Wedges findet man diese: in Kaikoura gab's sogar Quiche mit Pflaumensauce. Was zunächst etwas befremdlich anmutet, ist jedoch – bei entsprechend schmackhaften Zwetschken – sehr lecker!

Doch damit nicht genug: die Landschaften waren überwältigend, und auch die Tierwelt nicht gerade übel. Kiwis, Tölpel und seltene und seltsame Vögel, die ein Ornithologenherz sicher fast zum Herzinfarkt gebracht hätten und uns in unangemessen durchschnittliches Entzücken versetzten, waren fixe Punkte in unserer verregneten Tagesordnung. Wale und Pelzrobben konnten uns Banausen da schon mehr begeistern!

Dazu wunderschöne Strandabschnitte, freundliche Einheimische und nette Campingplätze: gäbe es so etwas wie eine Wettergarantie, ich käme sofort wieder! Trotz Schuhkonfiszierung bei der Einreise, aber das ist eine andere Geschichte.

Ich sage nur so viel: um zu vermeiden, dass fremde Pflanzensamen nach Neuseeland eingeführt werden, muss man bei der Einreise die Wanderschuhe deklarieren – und notfalls kostenlos putzen lassen! Zu dumm, wenn man das verabsäumt und dann mühsam gegen die Inhaftierung argumentieren muss!

Das neuseeländische Küchenlatein

In einem anglophilen Land wie Neuseeland sollte der Englisch sprechende Gast keine Verständigungsschwierigkeiten haben. Von wegen! Nicht nur, dass der Dialekt der Neuseeländer durchaus gewöhnungsbedürftig ist, warten die neuseeländische Küche, aber auch der neuseeländische Alltag mit allerlei Kreationen auf, die mir vor der Reise nicht geläufig waren.

Friand: Diese ovalen Mini-Kuchen werden in Australien und Neuseeland in immer neuen Kombinationen kredenzt. Das allererste Friand meines Lebens war ein Raspberry Friand, wie ich es in dieser GENUSSMEILE vorstelle. Eine schokige Version mit einem Hauch Kokos und einer himbeerigen Überraschung im Kern findet man übrigens auf Seite 261 von „Genussvoll um die Welt".

Fluffy: Aufgeschäumte warme Milch mit Kakaohäubchen für Kids!

Hokey Pokey Ice Cream: Vanilleeis, in dem kleine Karamell- und manchmal auch Schokostückchen eingebettet sind. Air New Zealand serviert diese Köstlichkeit auch.

Wellie: Welches Glück, dass die „wellies" nicht zum Küchenlatein gehören, denn dabei handelt es sich um die liebevolle Abkürzung für „Wellington boots", ihres Zeichens häufig sehr dringend benötigte Gummistiefel. Diese wiederum gibt es in unzähligen Farben, Mustern und Designs, was ein weiterer Beweis dafür ist, dass sie aus dem Leben der Neuseeländer nicht wegzudenken sind.

Hangi: Typisches Gericht der Maori, bei dem eine Mischung aus Fisch, Fleisch und Gemüse im Ofen, oft von morgens bis abends im unterirdischen Erdofen, gegart wird. Man kann es bei der Geysirbesichtigung in Rotorua verkosten.

Chocolate fish: Ein Besuch im legendären Chocolate Fish Café, das einst eines der Stammlokale der Film-Crew von „Herr der Ringe" war, warf die Frage auf, worum es sich denn bei einem „Schokofisch" handeln könnte. Die Antwort: schokoüberzogene Marshmallows in Fischform.

Pavlova: Ein überdimensionales Meringue-Windgebäck, das in großen runden Scheiben gebacken wird. Diese werden dann abwechselnd mit Obst oder Creme zu einer Art Torte geschichtet. Sollten noch weitere Kalorien nötig sein, kommt oben noch ein Topping aus reichlich Schlagobers drauf. Auch in Australien sehr beliebt!

Beef Wellington - Feiner Blätterteigbraten mit Pilzen

Benannt nach Arthur Wellesley, dem 1st Duke of Wellington, ist dieses Rindfleisch im Blätterteig ein feines Gericht für Gäste. Liebevoll verpackt mit Pilzen und Schinken erinnert es mich immer an Neuseeland - obwohl wir es dort auf keiner Speisekarte entdeckt haben.

ZUTATEN

Für 4 Portionen

400 g Champignons
1/2 Zwiebel oder 1 Stange Frühlingszwiebel
650 g Rindsfilet
2-4 Scheiben Schinken
1 Pkg. Blätterteig
1 Dotter

Dazu passen:
Petersilkartoffeln
Salat

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Champignons waschen und fein hacken. Zwiebel schälen und fein hacken. Gemeinsam dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rindsfilet würzen und von allen Seiten scharf anbraten.

Blätterteig auf dem Backblech ausrollen. Schinken darauf legen, sodass der Teig rechts und links einen unbelegten Streifen zum Zusammenklappen aufweist. Champignonmasse auf dem Schinken verteilen. Rindsfilet darauf legen und Teig zuerst von den Seiten einschlagen und dann von vorne und hinten hochklappen. Rindsfilet umdrehen, so dass die „Nahtstelle“ nach unten zeigt.

Dotter verquirlen und Blätterteig damit bestreichen. Zuerst 5 Minuten bei 200 Grad und dann weitere 15 Minuten bei 150 Grad backen.

Mit Petersilkartoffeln und/oder Salat servieren.

Hühnchen mit Marillen-Brie-Fülle

Fruchtiges Beiwerk zu pikanten Hauptspeisen ist auch in Neuseeland sehr beliebt. Früher konnte ich mir nicht vorstellen, dass Fruchtiges mit Pikantem harmoniert, doch Ozeanien hat mich eines Besseren belehrt! Zum Hühnchen passen die Potato Wedges mit Pflaumensauce, ein weiterer Beweis für die Beliebtheit fruchtig-pikanter Kombis.

ZUTATEN

Für 2 Portionen

2 Hühnerbrustfilets
1-2 Marillen
2 dünne Scheiben Brie
Etwas Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Hühnerbrustfilets einschneiden, so dass je eine Tasche entsteht. Salzen und pfeffern.

Marillen in dünne Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Brie in die Taschen füllen.

Hühnerfilets in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. In eine Auflaufform legen und im Backrohr 10-15 Minuten garen.

Tipp: Dazu passt die Pflaumensauce von Seite 6.

Potato Wedges with Plum Sauce - Kartoffelspalten mit Pflaumensauce

Diesen außergewöhnlichen Snack haben wir aus Neuseeland mitgebracht. In einem Örtchen namens „Omapere“ kehrten wir im Beisl des lokalen Campingplatzes ein und ich wollte unbedingt diese etwas seltsam anmutende Kombination probieren. Sie schmeckte fantastisch und musste unbedingt nachgekocht werden! In Verbindung mit etwas Sauerrahm ergibt diese neuseeländische Erinnerung leckeres Fingerfood für kalte Wintertage.

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Potato Wedges
300-500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl

Für die Pflaumensauce
200 g Pflaumen
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 TL getrocknete Chili-Flocken
1 Prise Zimt
1 Spritzer Zitronensaft

Dazu passt: Sauerrahm

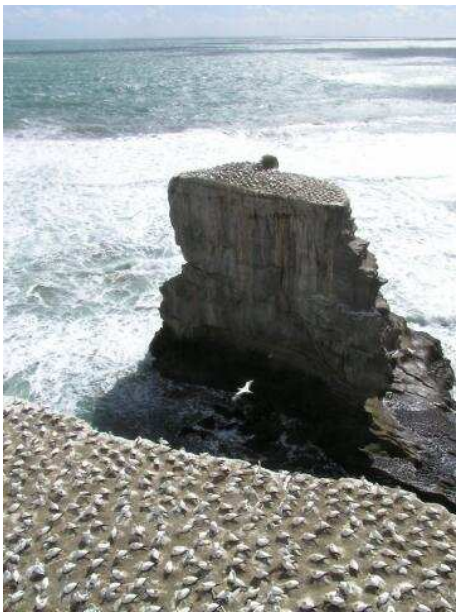
ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, halbieren und der Länge nach in Spalten schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. In eine Auflaufform geben, mit dem Olivenöl beträufeln und 40-50 Minuten backen. Dabei mehrmals umrühren.

Für die Pflaumensauce die Pflaumen waschen und entkernen. Mit dem Pürierstab pürieren. Zwiebel schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel darin andünsten. Pflaumenmus zugeben und aufkochen lassen. Ein paar Minuten köcheln lassen. Mit den Chili-Flocken, dem Zitronensaft, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Potato Wedges mit der Pflaumensauce und etwas Sauerrahm servieren. Eignet sich als Beilage oder Snack!

Info: In Neuseeland scheint man ein ziemliches Faible für Plum Sauce zu haben, denn man findet diese auch im Sandwich, wie etwa in Form eines Avocado, Bacon, Chicken & Plum Sauce-Sandwiches, und auf der Quiche!



Raspberry Almond Friands - Mandel-Himbeer-Küchleins

Meine erste Begegnung mit Friands fand in Auckland statt, genau genommen im netten Stadtviertel Parnell. Aus einer kleinen Bäckerei duftete es ganz herrlich; der Duft lud uns ein, dort unseren Lunch einzukaufen: extrafeine Sandwiches sowie diese herrlichen ovalen Küchleins.

ZUTATEN

Für 16 Mini-Friands

100 g Butter
3 Eiklar
50 g geriebene Mandeln
80 g Streuzucker
3 EL Mehl
1-2 EL Kokosraspel
16 Himbeeren (frisch oder TK-Ware)

Zum Servieren
Staubzucker
Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Butter schmelzen.

Eiklar mit dem Mixer schaumig schlagen. Zucker, Mehl und Kokosraspel unterrühren. Teig in die Förmchen verteilen. Himbeere in den Teig drücken.

10-15 Minuten goldbraun backen.

Mit Staubzucker bestreut oder mit etwas geschmolzener Kuvertüre verziert servieren.

Egg & Salmon Bagel

Nicht nur in den USA stößt der hoffnungsvolle Gaumen auf Bagels, auch in Neuseeland entdeckten wir herrliche Kreationen. Dazu zählte etwa der im Original sicher 20 cm hohe Bagel mit Eierspeise und Lachs.

ZUTATEN

Für 6-8 mittlere Bagels

125 ml Milch
25 g Butter
2 TL Salz
1 TL Zucker
1/4 Würfel Germ
1 kleines Eiklar
200 g Mehl
1 kleiner Dotter

Zum Bestreuen:
Salz, Mohn, Chili-Flocken, gerösteter Zwiebel, getrocknete Tomaten, Pinienkerne

Zum Servieren:
Eierspeise aus 2 Eiern, etwas Milch und Schnittlauch, Lachs, Cream Cheese

ZUBEREITUNG

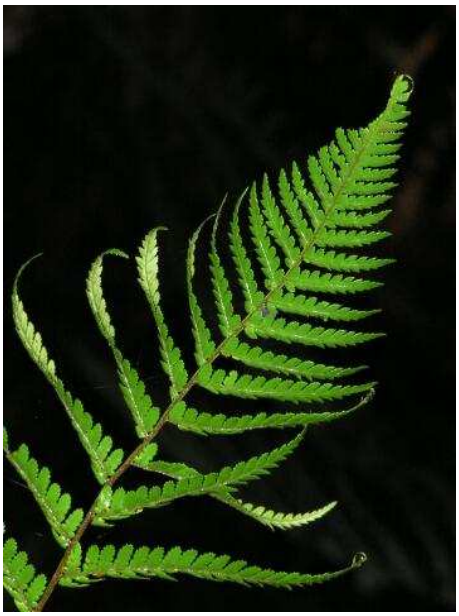
Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. In eine Schüssel gießen und auskühlen lassen. Germ hineinbröckeln und zum Auflösen umrühren. Zugedeckt 15 Minuten stehen lassen.

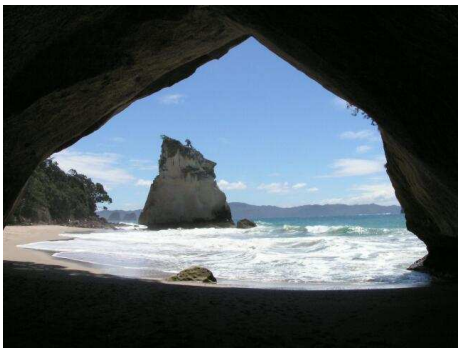
Eiklar verquirlen und unterrühren. Mehl in den Teig einarbeiten und kneten, bis er nicht mehr klebt. An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche 6-8 Kugeln formen und in diese mit dem Finger ein Loch bohren. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Wasser in einem Topf aufkochen. Bagels darin je 30-50 Sekunden kochen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dotter mit 1 EL Wasser verquirlen und Bagels damit bestreichen. Nach Belieben mit Salz, Chili-Flocken etc. bestreuen. 12-15 Minuten goldbraun backen.

Nach Belieben zum Beispiel mit Lachs und Eierspeise oder mit knusprigem Speck, Hühnerstreifen und Avocado servieren.





Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen

SIGHTSEEING

Auckland Harbour
www.aucklandharbour.net
Ob Brücke oder Hafenrundfahrt: wenn das Wetter mitspielt, gibt es in der Hauptstadt Neuseelands kein schöneres Plätzchen!

Sky Tower, Auckland
www.skycityauckland.co.nz/Attractions/Skytower.html
Die Aussicht von diesem Turm mitten in Auckland ist einfach überwältigend. Am besten in der blauen Stunde oder bei Nacht besuchen!

Pancake Rocks, Punakaiki
www.punakaiki.co.nz
Diese Felsformation auf der Südinsel sieht aus wie unglaubliche Berge aufeinander gestapelter Palatschinken. Traumhafter Küstenabschnitt mit imposantem Blowhole und unglaublicher Vogelwelt!

Wellington Scenic Drive
Eine einzigartige Strecke entlang der Küste – nette und witzige Häuschen säumen die Strecke auf der einen Seite der Straße, die wilde Küste auf der anderen.

Hanmer Springs Thermal Pools
www.hanmersprings.co.nz
In diesem Freiluft-Thermalbad auf der Südinsel nördlich von Christchurch kann man herrlich relaxen!

Cathedral Cove
www.cathedralcove.co.nz
Dieses idyllische Eckchen Strand auf der Nordinsel ist nur zu Fuß zu erreichen. Ein wunderschöner Pfad führt in diese Bucht. Picknick nicht vergessen!

Cadbury World, Dunedin
www.cadburyworld.co.nz/visit.html
Ein Erlebnis für sich ist ein Besuch in dieser Schokowelt, wo man viele Goodies auf den Weg mitbekommt!

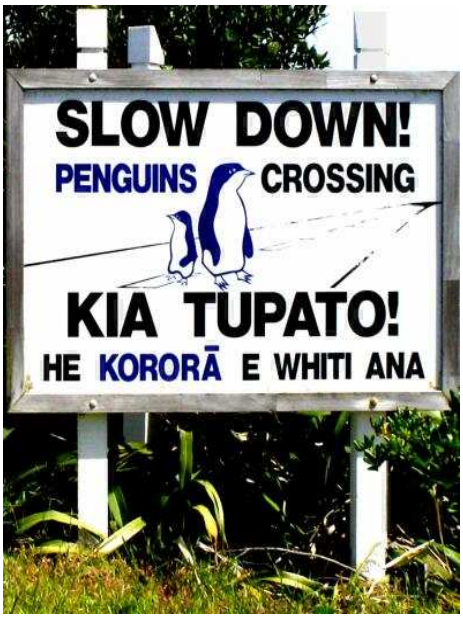
ESSEN

Chocolate Fish Cafe, Wellington
497A Karaka Bay Road
Einst eines der Stammlokale der Film-Crew von „Herr der Ringe“ mit herrlichem Ausblick auf die Küste. An einem sonnigen Tag ist der Blick über das Meer unübertrefflich. Innehalten und tief durchatmen!

LESEN

Vanda Symon: Ein harmloser Mord und Der ungeschminkte Tod
Spannende Krimis einer neuseeländischen Autorin rund um die junge Polizistin Sam Shepard.

Anja Schönborn: Ein Jahr in Neuseeland
Interessante Einblicke in das Land der Kiwis und ihre Gewohnheiten, die fast Lust aufs Auswandern machen!



Mein Kochbuch: Genussvoll um die Welt in den Medien

Wieder ist ein spannendes Monat vergangen: ich habe mich und mein Buch auf news.at und gusto.at sowie in der ORF Nachlese und in der Maxima wiedergefunden und wieder allerlei schöne Rezensionen verbucht.

Das Kochbuch

Viel tolles Feedback bestätigt: 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. Dazu gibt es Fotos, amüsante Hintergrundgeschichten zu Land und Leuten, Tipps für passende Bücher sowie unterhaltsame Auszüge aus unserem Reise-Blog.

Online in Reiseforen: www.australien-info.de und Reise aktuell empfehlen

Für reiseinteressierte LeserInnen kam die Buchempfehlung auf der informativen Reise-Site www.australien-info.de gerade Recht. Im Newsletter sowie auf der Website wird mein Buch empfohlen und mit Rezepten vorgestellt.

Auch das österreichische Reisemagazin Reise aktuell empfahl mein Buch auf seiner Website!

Online in Massenmedien: www.news.at und www.gusto.at stellen vor

Auf den Websites von News und Gusto fand sich ebenfalls mein genussvoller Buchtipp inklusive dreier Rezepte und einer hübschen Dia-Show (siehe Bild unten)!

Hamburger Abendblatt und die Oberösterreichische Nachrichten empfehlen

Nette Worte finden auch diese beide Medien für mein Buch. *„Andrea Farthofer konfrontiert uns nicht nur mit originellen und außergewöhnlichen Speisen und Rezepten. Man schmökert einfach gerne in dieser mit Humor und Augenzwinkern beschriebenen Weltreise. Tolle Fotos und viele gute Infos über Land und Leute.“*, so die Oberösterreichischen Nachrichten online.

In den Print-Medien: Die ORF Nachlese und die Maxima empfehlen

Die Jänner-Ausgabe der ORF-Nachlese (siehe Seite 11) empfiehlt mein Buch ebenso wie die neueste Ausgabe der Maxima. Sehr fein!

Die jüngsten Veranstaltungen

Beim Weihnachtscocktail des Club Alpha und bei der Weihnachtsfeier des Women's Career Network Vienna (WCN) gab es für Last Minute-Weihnachtsgeschenk-suchende sowohl das Buch „Genussvoll um die Welt“ als auch die Vorratspackung Sommerfeeling zu kaufen.

GENIESSEN

Appetit auf Urlaub?

Mit dem Finger auf der Landkarte verreisen? Damit der Traumurlaub nicht ganz so theoretisch bleibt, lässt sich die Welt ganz einfach kulinarisch durchqueren: Der Bildband „Genussvoll um die Welt“ ist Reiseführer und Rezeptbuch voller Köstlichkeiten in einem. Vom Frühstück in Malaysia bis zum Drink auf Hawaii ...

Herbstzeit, 23. 11., ORF 2. „Genussvoll um die Welt. Ein Reisekochbuch für alle Sinne“ von Andrea Farthofer. Styria, 309 Seiten, € 29,95

26 NACHLESE

Die nächsten Veranstaltungen

Ende Jänner bin ich beim Club Alpha zu Gast und werde über meine Reise und mein Buch plaudern! Die Diashow darf dabei natürlich ebenfalls nicht fehlen.

Ich freue mich auf viele reisebegeisterte Besucherinnen! Aber Vorsicht: Auszeit-Feeling und chronisches Fernweh können ansteckend sein…

Fotokunst aus eigenen Motiven

Der erste Auftrag ist eingelangt und umgesetzt! Denn auf vielfache Anregung habe ich mich entschlossen, Fotokunst auch auf Bestellung anzubieten – und das mit Erfolg, wie mein erster Auftrag gezeigt hat!

Falls jemand originelle Fotogeschenke sucht, stehe ich gerne für Idee & Umsetzung zur Verfügung.

Ob Urlaubserinnerung oder Familienmoment, Fernweh oder Romantik: ein künstlerisch nachbearbeitetes Foto auf Leinwand, Kunststoff oder Alu kaschiert, wirkt einfach besser und ist ein edles Geschenk.

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

Ich freue mich auf Anfragen!

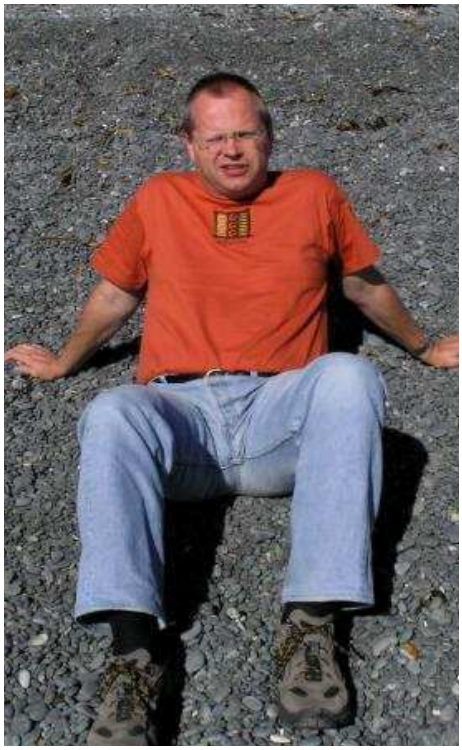
Aus dem Männergarten*

Max meldet: Neuseeland, der erste richtig lange Urlaub mit der besten Beifahrerin der Welt, was ich damals zugegebenermaßen noch nicht wusste: 4 Wochen lang in einem Land, wo die Schafe (30 Mio.) gegenüber den Menschen (3 Mio.) eindeutig in der Überzahl sind, allein zu zweit auf mickrigen 6 m² Wohnmobilfläche – eine bessere Gelegenheit, die kleinen und großen Macken seiner Partnerin zu entdecken (und auch die eigenen, bisher gut getarnten preiszugeben) gibt es fast nicht. Gepaart mit dem schlechten Wetter sozusagen gleich ein ordentlicher Beziehungstest.

Fazit: ich war völlig von den Socken. Mir war bisher nicht bekannt, dass es a) sogenannte „bedsocks“ überhaupt gibt, b) frau diese angesichts angeblich niedriger Temperaturen (schlappe 0°C in der Nacht) auch noch kauft und c) diese dann in die Jackentasche ihrer Windjacke steckt, weil sie die eher unschönen Fußlappen als „Handschuhe“ verwenden will.

Dafür werden während der Fahrt die Füße (ohne Bedsocks) gerne auf dem Armaturenbrett abgelegt – man sieht, am anderen Ende der Welt läuft einiges verkehrt.

*** 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.

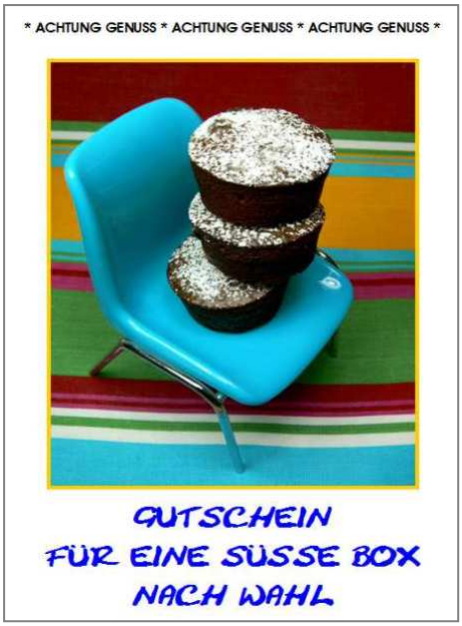


Genussmeilen gesammelt? Jetzt süße Box gewinnen!

Ab sofort stehen drei süße Boxen zum Gewinn! Wer in den bisherigen fünf Ausgaben der GENUSSMEILE je einen Foto-Fehler gefunden hat, kann mitspielen.

Die ersten drei EinsenderInnen, die alle Fehler gefunden und mir gemeldet haben, erhalten einen Gutschein für eine süße Box nach Wahl. Die gewünschten drei der sechs Sorten backe ich frisch und stelle zu. Tipp: Alle Ausgaben zum Nachschlagen gibt's unter www.facettenreich.at/newsletter!

✉ Also schnell Mail senden an andreaf@facettenreich.at!



Genussvoll um die Welt - Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

Die GENUSSMEILE bietet für KochbuchbesitzerInnen Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. Für eine winterliche Rezeptvariation zum Thema USA empfehle ich heute ein Experiment mit Seite 245.

Die Chocolate Apples machen sich nämlich auch im winterlichen Kleid sehr gut. Dazu aus 1 Eiklar, 250 g Staubzucker und 1 EL Zitronensaft einen Schnee schlagen. Sobald der Schokolade-Überzug auf den Äpfeln erkaltet ist, diese von oben mit Schnee beträufeln, sodass dieser an den Äpfeln herunter rinnt. Kühl stellen, bis der Zuckerguss fest wird. Eventuell in den noch feuchten Zucker Silberperlen rieseln lassen! Wer will, kann stattdessen mit einem Zuckerfarbenstift auch die Namen der Gäste in den Schnee malen und so „Platzkarten" gestalten!

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

Für individuelle Widmungen bitte Wunschtext angeben!

In der nächsten GENUSSMEILE: New York oder das Beste aus dem Big Apple!

Die nächste GENUSSMEILE bringt am 12. Februar 2010 kulinarische Fundstücke aus dem Big Apple auf den Tisch.

Dass die USA trotz oder gerade wegen des Fast Food-Kults kulinarisch einiges hergeben, haben wir bereits während unserer Weltreise festgestellt. Dass New York aber eine ganze eigene Fusionsküche hervorgebracht hat, soll die nächste GENUSSMEILE zeigen.

Also nicht vergessen: Am 12. ist Genusstag! Newsletter gleich auf www.facettenreich.at abonnieren und Freunden weiterempfehlen!

Alle Rezepte aus den GENUSSMEILEN – und einige mehr – findet man übrigens auf meiner Website: www.facettenreich.at/kulinarik-2/kulinarik

Ein eigener Rezeptindex erleichtert die Suche: www.facettenreich.at/kulinarik-2/kulinarik/rezeptindex