Ausgabe 08, April 2010

**DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH**

# Schwedische Schmankerl aus Bullerbü & Ånderswö

## Inhalt


Verlockend: Zimmer mit Rum ..... 1
Astrid, Pippi, Jansson und ich ..... 2
Aus dem Männergarten ..... 2
Schwedisches Küchenlatein ..... 3
REZEPT: Zimtschnecken ..... 4
REZEPT: Brunch-Parfaits mit Beeren .. 5
REZEPT: Räucherlachs-Quiche ..... 6
REZEPT: Schwedische Waffeln ..... 7
REZEPT: Himbeer-Trifles ..... 8
REZEPT: Janssons Versuchung ..... 9
Tipps zum Nachreisen, Nachlesen und Nachshoppen ..... 10
„Genussvoll um die Welt" in den Medien ..... 11
Siegerfotos bei „So schön ist Wien" . 11
Insider-Tipps ..... 12
Vorschau ..... 12


## Verlockende Aussicht auf Schwedisch: Zimmer mit Rum?

Schweden, das Land meiner Kindheitsträume, zeigte sich bei meinem Besuch von seiner nassen Seite. Denn es regnete in den drei Wochen fast jeden Tag, was nicht ganz planmäßig war.

Dafür gewann ich mit dem „hinterhältigen" Elch-Foto auf dieser Seite einen Fotopreis! Und es wurde sogar von einem Magazin angefragt und abgedruckt, aber das ist eine andere Geschichte.

Was als dreiwöchiger idyllischer Urlaub in lieblichen Hütten auf idyllischen Campingplätzen an lauen Seen gedacht war, endete mit Regenjacke und nassen Füßen. Daraus ist in Schweden übrigens eine farbenfrohe Industrie entstanden, die Gummistiefel in den interessantesten Designs fertigt.

Das für den durchnässten und etwas durchgefrorenen Touristen besonders verheißungsvoll klingende Zimmer mit „Rum" stellte sich übrigens als Niete heraus. Denn „rum" ist nichts anderes als die Übersetzung für „Zimmer". Enttäuschend, oder?

Ich wünsche diesmal jedenfalls viel Spaß mit schwedischen Rezepten und Impressionen!

*Andrea*

## Astrid, Pippi, Michel, Jansson und ich - Ein Versuch in schwedischer Sprache und Kulinarik

**Wie lange wollte ich schon nach Schweden? Viele Jahrzehnte – seit ich „Die Kinder von Bullerbü" gelesen habe, genau genommen. Weil ich sie als Erwachsene in Originalsprache lesen wollte, lernte ich sogar einige Semester Schwedisch. Und dann war es endlich soweit: drei Wochen Sommer in Schweden!**

Ich kann nur für die Schweden hoffen, dass ihr Sommer manchmal auch trockener ausfällt – wir sind in den netten Hütten, die wir auf Campingplätzen an Seen gemietet haben, jedenfalls wieder ein wenig regen- und depressionsfester geworden.

Die Landschaften waren da weitaus erbaulicher. Die alten Städtchen, die Küste und vor allem Westschweden mit den süßen roten Häuschen am Wasser sind unglaublich schön.

Ein Besuch in Astrid Lindgrens Welt frischte unsere lange zurückliegenden Kenntnisse der schwedischen Literatur wieder auf: Pippi heißt mit vollem Namen *Pippilotta Viktualia Rullgardina Krusmynta Efraimsdotter Långstrump*. Und wir stellten mit Verwunderung fest, dass Michel von Lönneberga im Schwedischen Emil heißt. Diese Namensmutation im Deutschen liegt nur daran, dass sich Michel nicht mit „Emil und den Detektiven" von Erich Kästner ins Gehege kommen sollte!

Und ich weiß jetzt, dass es in Schweden einen eigenen Waffeltag gibt. Angeblich beruht dieser Feiertag auf einem Missverständnis beziehungsweise auf einer Verballhornung eines Kirchenfestes: Denn der so genannte „Frühlingsfrau-Tag" *vårfrudagen* klingt ähnlich wie das Wort für Waffeln, und so entstand der Waffeltag. Dieser fällt mit dem Kirchenfest Mariä Verkündigung um den 25. März zusammen. An diesem Tag gibt es auch für die Kinder in der Schule die leckere Süßspeise.

Die schwedische Sprache hat eben ihre Tücken. Aber was will man von einer Sprache, die die Artikel prinzipiell an das zugehörige Hauptwort anhängt? So heißt Insel, ein besonders lustiges Beispiel, etwa „ö", während „die Insel" zu „ön" mutiert. Gehört es zur Allgemeinbildung zu wissen, was etwa das Schild „Reserverad" auf einem schwedischen Parkplatz bedeutet? Ich werde es verraten: es hat nichts mit einem Ersatzreifen zu tun, sondern heißt nichts weiter als „Reserviert". Mit derlei Rätseleien kann man auch Regentage angenehm verbringen!

## Aus dem Männergarten*

**Max meldet:** Schweden – zu unserem Jubiläum bucht die Liebste die beste aller Hütten, mit eigener Dusche und WC. Was nicht im Prospekt stand, war, dass diese Hütte bereits die napoleonischen Kriege überstanden hat – allerdings nur knapp. So kam es, dass eine Rast auf einer Parkbank schließlich erholsamer war als die beiden gefängniszellenähnlichen Einzelbetten in unserer gebuchten „Luxushütte".

Rasten also um des Rastens willen und nicht, um auf die Liebste zu warten. Oder vielleicht doch: denn diese hatte sich auf der nächstgelegenen freien Parkbank eingelagert und zählte die Sonnenstrahlen wie andere Schäfchen – an einer Hand.

*** 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.

# Das schwedische Küchenlatein: Ein Höch äuf die Ümläute!

**Auf den ersten Blick steht man oft ratlos vor schwedischen Wörtern, insbesondere auch Speisekarten. Auch wer wie ich einige Zeit Schwedisch gelernt hat, hat da manchmal zu kämpfen. Vieles wird verständlich, wenn man es einmal laut ausspricht – vieles aber auch nicht. Zum Üben – und Verkosten – empfehle ich jedenfalls einen Ausflug in den Food Store von IKEA!**

**Ägg:** Am Frühstückstisch hilft eine schlampige englische Aussprache: Ei, Ei!

**Blabärskaka:** Der Blaubeerkuchen kommt bereits mit der ersten wichtigen Lektion: kaka = Kuchen.

**Bröd:** Ein amüsantes Wort für Schwedisch-Anfänger, das einfach nur Brot bezeichnet.

**Choklad:** Wie langweilig: Schokolade!

**Fläderblomssaft:** Was nach einem Meisterdetektiv klingt, ist sehr schmackhafter Holunderblütensaft.

**Glassmeny:** Hier hilft es, Französisch zu können, wo „glace" für Speiseeis steht. Das „glassmeny" ist folglich die Eiskarte in Restaurants!

**Godis:** Bezeichnet Süßigkeiten von Zuckerln bis Schokolade. „Goodies" eben…

**Jordgubbar:** Die allseits beliebten Erdbeeren verstecken sich hinter diesem Wort.

**Kaneelbullar:** Gar nichts Animalisches haben diese „bullar" an sich! Wüsste man, dass „kaneel" „Zimt" heißt und „bullar" der Plural von „Gebäck" ist, wäre klar, was man an Tankstellen köstlich duftend zu kaufen bekommt: Zimtschnecken.

**Köttbullar:** Klingt wenig ansprechend, schmeckt aber köstlich: eines der schwedischen Nationalgerichte, die Fleischbällchen, die gerne mit Sauce serviert werden!

**Maräng:** Ein paar Mal ausgesprochen könnte man es erraten: es sind Meringues.

**Mjölk:** Stimmt, es könnte sich dabei auch um einen schwedischen Skifahrer handeln, doch es ist Milch!

**Lingonsylt:** Keine Insel in der Nordsee, sondern herrliche Preiselbeeren! Auch als Saft sehr lecker und sehr beliebt!

**Öl:** Ein „falscher Freund", wie er im Buche steht, denn richtigerweise muss man hier daran denken, dass jemand im Öl ist. Hat wohl zuviel Bier erwischt, das man in Schweden übrigens nur in staatlichen Läden bekommt.

**Ost:** Keine Himmelsrichtung, sondern Käse verbirgt sich hinter diesem Namen. Am Frühstücksbuffet kann diese Beschriftung allerdings etwas verwirrend sein!

**Päj:** Welch seltsam Wort! Englisch ausgesprochen kommt man schon hin: es ist eine Pie, also ein Kuchen, der oft beerenreich serviert wird!

**Pepperkaka:** Zur Weihnachtszeit in aller Munde – Pfefferkuchen.

**Rum:** Nichts anderes als ein Zimmer in einer Frühstückspension oder einem Hotel (irgendwie hilft Englisch auch hier weiter).

**Smörgasbord:** Ein – zumeist fischreiches – schwedisches Buffet mit warmen und kalten Speisen. „Smörgas" heißt übrigens „Butterbrot" und „bord" soviel wie „Tisch".

**Visp:** Vanillecreme vom Feinsten; höchst universell einsetzbar.

# Kaneelbullar – Schnelle Zimtschnecken

**In diesem Land freut man sich, wenn der Mietwagen einen möglichst kleinen Tank hat. Das gibt einem mehr Gelegenheit, eine der Tankstellen heimzusuchen. Denn diese weisen meistens einen Backshop auf, der scheinbar von früh bis spät nichts anderes als Zimtschnecken bäckt: köstlich duftende, herrlich schmeckende Kaneelbullar, die man am besten gleich im Auto verzehrt!**

**ZUTATEN**

**Für 15-20 Stück**

1 Pkg. Plunderteig
3 EL Butter
2 EL Staubzucker
Viel Zimt
Hagelzucker

**ZUBEREITUNG**

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Butter in einem Topf zerlassen. Soviel Staubzucker und Zimt einrühren, dass eine ziemlich flüssige, gut streichbare Masse entsteht.

Plunderteig auf dem Backblech ausrollen. Nun möglichst rasch, damit der Teig nicht zu warm wird, etwas Butter-Zucker-Mischung aufstreichen. Teig von der langen Seite her eng aufrollen. Ränder der Längskante mit einer Gabel verstreichen. Mit einem scharfen Messer Scheiben von etwa 2 cm Dicke abschneiden und flach auf das Backpapier setzen. Mit der restlichen Zucker-Butter-Mischung bestreichen. Hagelzucker darüber streuen. 10-15 Minuten goldbraun backen.

**Tipp:** Wer es fruchtig möchte, kann die Zimtschnecken auch mit Birnen füllen. Dazu eine Birne schälen, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese in etwas Weißwein, welcher mit Gewürznelken, einer Zimtstange und Zimtpulver gewürzt wird, weich dünsten. Gut auskühlen lassen. Dann vor dem Einrollen des Teigs darauf verteilen.

# Brunch-Parfaits mit Erdbeeren und Knuspermüsli

**Für ein luxuriöses Sonntagsfrühstück sorgen diese Joghurt-Parfaits mit frischen Beeren und etwas Granola-Knuspermüsli. Mit einem süßen Topping aus Mascarino-Creme und etwas Schokoraspel wird das Ganze perfekt! Die einzelnen Lagen lassen sich gut vorbereiten, sodass man diese für das Frühstück nur mehr in Gläser schichten muss. Ein wahrer Genuss!**

## ZUTATEN

**Für 2 Gläser**

Für das Granola-Knuspermüsli
20 g brauner Zucker
40 ml Orangensaft (ungesüßt)
15 ml Pflanzenöl
20 g Honig
140 g Haferflocken
1-2 TL Zitronensaft
2 Handvoll getrocknete Cranberries

Für die Mascarino-Creme
100 ml Schlagobers
1 EL Vanillezucker
100 g Mascarino Light

Für die Erdbeerschichten
150 g Erdbeeren
1 Spritzer Zitronensaft
1-2 TL brauner Zucker

Für die Parfaits
2 kleine Becher Vanillejoghurt
Etwas geraspelte Schokolade (70%)
Etwas Karamell-Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

Für das Granola alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Masse sollte gut feucht und klebrig sein. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dicht aufstreichen. 40-50 Minuten backen, bis das Granola knusprig, aber nicht zu dunkel ist; dabei alle 15 Minuten umrühren. Backrohr abschalten und Granola im Backrohr auskühlen lassen. Bis zur Verwendung luftdicht aufbewahren.

Für die Mascarino-Creme Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen. Mascarino unterheben.

Erdbeeren bis auf 2 Deko-Beeren klein schneiden und mit einem Spritzer Zitronensaft und 1-2 TL braunem Zucker in einem kleinen Topf bei geringer Hitze erwärmen, bis die Früchte Saft lassen.

In die Gläser etwas Vanillejoghurt einfüllen. Eine Schicht Erdbeeren darüber geben, gefolgt von einer Schicht Vanillejoghurt und einer weiteren Schicht Erdbeeren. Mit Granola bestreuen. Einen Klecks Mascarino-Creme darauf setzen und mit etwas Schokoraspel und geriebenem Karamell-Vanille-Zucker bestreuen. Mit einer frischen Erdbeere garnieren.

# Feine Räucherlachs-Quiche

**Lachs in tausend Kreationen – auch das war Schweden für mich. Diese feine Kreation mit Räucherlachs schmeckt warm und kalt und eignet sich somit auch für ein Picknick im Freien. Wenn, ja wenn, das Wetter mitspielt und kein Elch Böses mit der Quiche im Sinn hat...**

**ZUTATEN**

**Für 4 Personen**

Für den Teig
200 g Mehl
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
70 ml Wasser
Für die Fülle
130 g Mascarino
2 TL Kren
1/2 rote Zwiebel
200 g Räucherlachs
1 Frühlingszwiebel
Für die Sauce
2 Eier
1 EL Mehl
120 ml Milch
120 ml Schlagobers

**ZUBEREITUNG**

Für den Teig Mehl, Salz, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen, sodass der Teig den Boden der Quicheform und die Ränder bedeckt. Überhängende Ränder abschneiden.

Mascarino und Kren verrühren. Rote Zwiebel schälen und fein schneiden. In die Mascarino-Masse rühren und Salz und Pfeffer abschmecken. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Für die Fülle 1 Ei trennen und den Teigboden mit dem Eiklar bestreichen. Mascarino-Masse auftragen. Lachsscheiben locker auflegen.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Mehl mit etwas der Milch verrühren. Gemeinsam mit dem restlichen Eiklar, Dotter und dem ganzen Ei, der restlichen Milch und dem Schlagobers verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Sauce über den Lachs gießen. 30-35 Minuten backen.

# Schwedische Waffeln, fast wie in Bullerbü

**Mehr Bullerbü geht einfach nicht! Seit ich das erste Mal die Geschichte über die Kinder aus Bullerbü gelesen habe, wollte ich wissen, wie ein Waffeleisen aussieht – und wie Waffeln schmecken. Jetzt weiß ich es: richtig lecker!**

**ZUTATEN**

**Für 4 Personen**

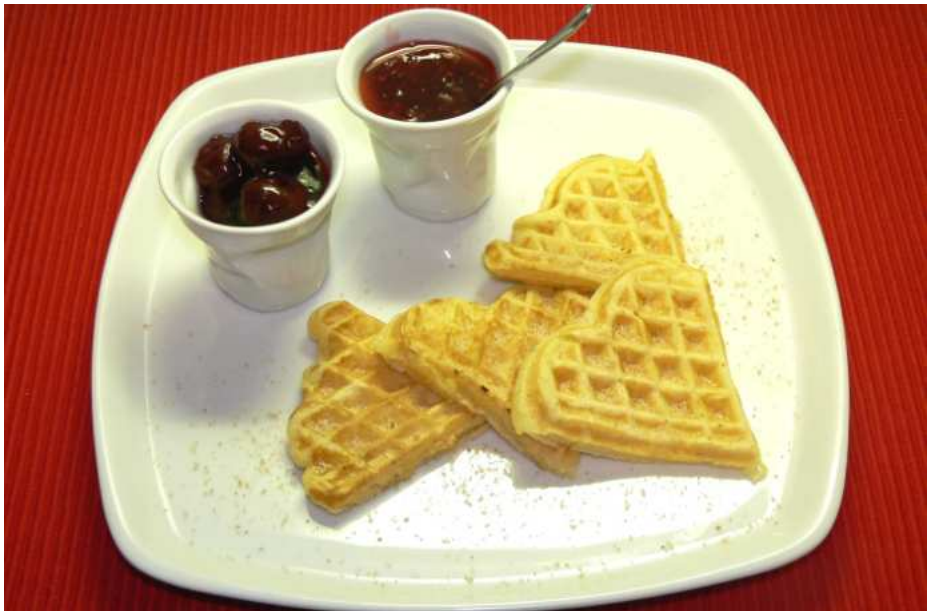
2 Eier
80 Butter
3 EL Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
250 ml Sauerrahm
160 g Mehl
Zum Servieren
Beeren- oder Kirschmarmelade
Zimtzucker

**ZUBEREITUNG**

Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Salz, Sauerrahm und Mehl unterrühren.

Eiklar steif schlagen und unter den Teig heben. Waffeleisen aufheizen und 1 großen Esslöffel Teig hineingeben. Ein paar Minuten goldbraunbacken.

Mit Beeren- oder Kirschmarmelade und Zimtzucker servieren.



# Himbeer-Trifle mit Meringues und Stracciatella-Creme

**Dieses Glücksdessert muss man versucht haben! Die Kombination aus fruchtig-sauren Himbeeren, süßen Meringues und einer feinen Mascarino-Creme mit Schokosplittern steht für Sommer pur. Und den kann man schließlich zu jeder Jahreszeit brauchen.**

## ZUTATEN

Für die Meringues
2 große Eiklar
130 g Staubzucker
ODER
24 Meringues (Fertigware)

Für die Beerenschicht
250 g TK-Himbeeren
Etwas Streuzucker

Für die Stracciatella-Creme
50 g Schokolade (70%)
100 ml Schlagobers
1 EL Vanillezucker
250 g Mascarino Light
100 ml Naturjoghurt (normal oder leicht)
2 EL Cassis
Nach Geschmack etwas Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

Für die Meringues Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Staubzucker darauf verteilen. 10 Minuten im Backrohr erwärmen. Eiklar mit dem Mixer schaumig schlagen. Heißen Zucker langsam einrieseln lassen und unterrühren, bis eine ziemlich feste, seidige Masse entstanden ist. Backrohr auf 110 Grad zurückdrehen. Mit einem Dressiersack auf Backpapier golfballgroße Kreise aufspritzen. Mit einem Melonenbällchenformer oder einem kleinen Löffel eine Vertiefung in der Mitte jedes Meringues ausnehmen. Meringues 50-60 Minuten backen. Backrohr ausschalten und Meringues bei geöffneter Tür vollständig erkalten lassen. Ganz auskühlen lassen.

Schokolade raspeln oder fein hacken. Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen. Mascarino und Joghurt unterheben. Schokoladeraspel unterrühren. Stracciatella-Creme mit Cassis und Zitronensaft abschmecken. Meringues zerbröseln und die Hälfte davon auf vier Gläser verteilen. Nun die Hälfte der Himbeeren auf die Meringues verteilen. Mit Streuzucker bestreuen. Die Hälfte der Stracciatella-Creme darauf verteilen. Erneut eine Lage zerbröselte Meringues und eine Lage Himbeeren einfüllen. Mit Stracciatella-Creme abschließen. Einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Servieren mit frischen Himbeeren und einigen Meringues garnieren.

# Janssons Versuchung – Herrlicher Kartoffel-Sardellen-Auflauf

**Auch wenn sich die Gelehrten nicht ganz darüber einig sind, wer Jansson war: der nach ihm benannte Auflauf ist es jedenfalls wert, in die schwedische Gourmet-Geschichte einzugehen. So simpel und so gut: Kartoffeln und Sardellen in einer feinen Schlagoberssauce!**

## ZUTATEN

**Für 1 Form mit 20 cm**

8 mittlere Kartoffeln
Etwas Öl zum Ausfetten der Form
1 große Zwiebel
1 Dose Sardellenfiles (125 g)
2 EL Butter
250 ml Schlagobers
6 EL Semmelbröseln

## ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. Zwiebel grob hacken. Auflaufform ausfetten und die Hälfte der Kartoffeln hineingeben. Salzen. Mit den Zwiebeln bedecken. Sardellenfilets darauf legen, Marinade aufheben. Restliche Kartoffeln darauf legen, salzen, mit den Semmelbröseln bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Sardellenmarinade mit der Hälfte des Schlagobers verrühren und über die Kartoffeln gießen. 25 Minuten backen. Restliches Schlagobers darüber gießen und weitere 25 Minuten backen.

**Übrigens:** Laut schwedischer Wikipedia soll der Überlieferung zufolge der schwedische Opernsänger und Gourmet Per Adolf „Pelle“ Janzon der Schöpfer von *Janssons frestelse* gewesen sein. Andere Quellen berichten jedoch, dass eine nicht namentlich bekannte Restaurant-Besitzerin einen von ihr heimlich begehrten Stammgast namens Jansson mit diesem Gericht becircen wollte. Der Auflauf gilt als typisch für die Region Småland, wo er abends in den noch heißen Öfen der vielzählig vorhandenen Glasbläsereien zubereitet wird

# Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen

## REISEN

**Smögen**: Fischerhäuschen an Fischerhäuschen, kleine Läden und süße Lokale, das findet man an Europas längstem Steg.

**Schären-Inseln vor Stockholm**: www.stockholmtown.com
Eine Bootsfahrt von Stockholm auf eine der vorgelagerten Inseln, z.B. nach Vaxholm, bringt das Flair vergangener Zeiten zum Vorschein. Kleine alte Häuschen, Idylle wie aus dem Bilderbuch – eine ganz besonders empfehlenswerte Zeitreise!

**Tierpark Skansen, Stockholm**: www.skansen.se
Die perfekte Einstimmung auf einen Schwedenurlaub bekommt man in diesem Stockholmer Tierpark mit Bären, Elchen und anderen Ooh!-Aah!-Tieren!

**Astrid Lindgrens Värld**: www.alv.se
Hier ist alles ein bisschen kleiner, und die Kindheitserinnerungen sind schnell geweckt.

**Elchsafari-Drive-In Smalandet in Markaryd**: www.smalandet.se
In diesem Elch-Drive-In bekommt man garantiert Elche zu Gesicht!

**Grönasens Elchpark**: www.moosepark.net
Hier kann man sich zu Fuß unter die behuften Vierbeiner mischen!

## WOHNEN

**Göteborg**: Das Hotel Ibis Göteborg City ist ein schwimmendes Hotel – irgendwie lustig!

## ESSEN

**Chokladkoppen und Kaffekoppen, Stockholm**: Die beiden nebeneinander liegenden Cafés tischen mitten in der Altstadt auf dem „Stortorget“ herrliche pikante und süße Snacks auf. Man sitzt auf dem Hauptplatz und genießt!

## LESEN

**Für Junggebliebene**
Astrid Lindgren-Bücher von Pippi Langstrumpf über Michel von Lönneberga bis zu den Kindern von Bullerbü.

**Für Roman-Liebhaber**
Viveca Lärn: Sommer auf Saltön

**Für Krimi-Fans**
Liza Marklund wurde einmal gefragt, warum es in Schweden so viele Krimi-Autoren gibt. Ihre Erklärung war einfach: in einem Land mit so wenigen Sonnenstunden im Winter ist Krimischreiben eine der besseren Alternativen zum Selbstmord! Hier eine sehr zufällige Liste spannender Krimis aus Schweden.

**Web-Tipp**
Ein interessanter Link dazu ist: www.schwedenkrimi.de

Karin Alvtegen: Schuld

Kerstin Ekman: Die Nacht vor dem Mord, Geschehnisse am Wasser

Petra Hammesfahr: Die Chefin

Ann-Christin Hensher: Der tote Liebhaber

Leena Lehtolainen: Der Wind über den Klippen

Henning Mankell: Die weiße Löwin, Mittsommermord

Liza Marklund: Olympisches Feuer, Prime Crime, Studio 6

Bodil Martensson: Die Frau im Schatten, Die Tote im Sund, Die zärtliche Zeugin

Hakan Nesser: Das falsche Urteil, Das vierte Opfer

Sjöwall/Wahlöö: Endstation für neun

Helene Tursten: Der erste Verdacht, Der zweite Mord

# Mein Kochbuch: „Genussvoll um die Welt“ in den Medien

**Im Frühling setzt „Genussvoll um die Welt“ zu einem neuen Höhenflug an. Ende März erreicht es auf amazon.de mit Platz 38 in „Kochen nach Ländern“ und Platz 9.651 in allen Büchern das bislang beste Ranking! Weiteres Highlight dieses Monats: zwei Fotos unter den besten „So schön ist Wien“-Fotos!**

### In Print-Magazinen

Auch Einrichtungsfanatikern und Gartenliebhabern wird mein Buch nahe gebracht. Im April-Heft des deutschen Magazins „Wohnen & Garten“ wird „Genussvoll um die Welt - Ein Reisekochbuch für alle Sinne“ auch wegen seiner anregenden Sprache empfohlen!

### Vorträge & Buchpräsentation

Am 15. April werde ich außerdem beim Jungakademikertag an der FH Wiener Neustadt zum Thema „Auslandserfahrung“ sprechen und mein Buch an einem Büchertisch präsentieren!

### Top-Ranking auf amazon.de

Top-Ranking auf amazon.de: in der Kategorie „Kochen nach Ländern“ erreichte mein Buch erneut mehrfach die Top 100! Beste Platzierung bisher: Nr. 38!

### Zwei Siegerfotos bei der Plakatkampagne „So schön ist Wien“

Zwei der von mir eingereichten Fotos wurden unter die 1000 besten So schön ist Wien-Fotos gewählt! Mit meinem verschneiten Waldhüttenweg und einem sich sommerlich in der Alten Donau spiegelnden Donauturm konnte ich die Jury überzeugen.

# „Genussvoll um die Welt" – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

**Exklusiv für KochbuchbesitzerInnen enthält die GENUSSMEILE Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte.**

Somit ist „Genussvoll um die Welt" das erste Kochbuch, das laufend wächst. Die Insider-Tipps findet man unter *Kulinarik > Insider-Tipps*.

**Kartoffelpüree einmal anders: grün und sehr knoblauchig**

Wer, wie etwa die Schweden, gerne Kartoffelpüree isst, kann das Grundrezept dafür beliebig abwandeln. So entsteht daraus etwa ein Käse-, ein Tomaten- oder ein Basilikum-Püree. Die Rezepte dafür gibt es auf Seite 177 von „Genussvoll um die Welt".

**Neue Kreation der Saison: Ein aromatisches Bärlauchpüree**

Kartoffelpüree-Basis nach dem Rezept auf Seite 177 zubereiten – oder Fertigpüree verwenden. Dabei etwas weniger Flüssigkeit zugeben. 2-3 Handvoll Bärlauch fein hacken und mit 2 EL Joghurt und 1 EL Milch pürieren. Unter die Kartoffelpüree-Masse rühren und mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Mit ein paar Cashewnüssen oder Pinienkernen und etwas geriebenem Parmesan bestreut servieren. Auch gratiniert schmeckt das Püree sehr gut: dazu mit Käse bestreuen und kurz im Backrohr überbacken.

**Mitmachen und eigene Rezeptvariation veröffentlichen!**

Wer selbst auch schon Variationen der Rezepte in „Genussvoll um die Welt" entwickelt hat, ist eingeladen, Infos über seine Kreation einzusenden. Die besten Tipps werden online und in der GENUSSMEILE veröffentlicht!

Ich freue mich auf Eure Anregungen!
Mail: andreaf@facettenreich.at

**Rezeptindex für Bonusrezepte**

Der Rezeptindex für die Bonusrezepte ist jetzt noch übersichtlicher und durchgehend mit Vorschaubildern versehen. Einfach über *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex* aufrufen und in der gewünschten Kategorie – Snack, Frühstück, Hauptspeise, Drinks, etc. – suchen, klicken und kochen! Gutes Gelingen!

# In der nächsten GENUSSMEILE: Côte d'Azur

**Die nächste GENUSSMEILE steht ganz im Zeichen provenzalischer Genüsse, mitgebracht von einem Kurztrip nach Nizza.**

Für weitere Rezeptideen steht meine Website zur Verfügung, wo laufend neue Rezepte hinzukommen! Zu finden unter: *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex*

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. Mai, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen und Kochen!

**IMPRESSUM**

Herausgeberin:
Andrea Farthofer
www.facettenreich.at

**BESTELLUNGEN**

Web:
www.facettenreich.at > *Bestellen*

Mail: andreaf@facettenreich.at

Telefon: +43-1-26 42 290