Ausgabe 01, September 2009

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Husum, Hamburg und der hohe Norden Deutschlands

Inhalt

Wo geht's zur Genussmeile? 1
Meer mal anders 2
Schlechtwetterprogramm 3
Norddeutsches Küchenlatein 3
REZEPT: Schwarze Nudeln mit Garnelen in Cognacsauce 4
REZEPT: Unverzichtbare Friesentorte 5
REZEPT: Piekfeine Schokobeißer 6
REZEPT: Rote Grütze 7
Aus dem Männergarten 7
Tipps zum Nachreisen, Nachlesen und Nachshoppen 8
Mein Kochbuch: Genussvoll um die Welt & Insider-Tipps 9
Kooperationen & Aktionen 10
Das Facettenreich 10
Vorschau 10

Wo geht's hier zur Genussmeile?

Wer gerne reist, sammelt und kocht, ist quasi prädestiniert als Rezeptesucherin. Da ich es nicht bei den 150 Rezepten in meinem Kochbuch „Genussvoll um die Welt - Ein Reisekochbuch für alle Sinne" belassen wollte, entstand dieser Newsletter.

Die GENUSSMEILE erscheint ab sofort am 12. jedes Monats und versorgt die LeserInnen mit immer neuen Rezepten aus Nah und Fern, handverlesen und handgerührt, versteht sich. Dazu gibt's ein paar Anekdoten, Tipps für passende Bücher und tolle Lokale, um das Reisen im Kopf ebenso leicht zu machen wie das Nachkochen und das Nachreisen.

Aus dem Männergarten berichtet Max von seinen Erfahrungen des Reisens (mit mir), und im Küchenlatein erfährt man einiges über Begriffe, die uns auf Reisen schon mal ins Grübeln bringen.

Treue Leser haben darüber hinaus die Möglichkeit, Genussmeilen zu sammeln. Mehr über diese Gewinnmöglichkeit auf Seite 9.

☑ Newsletter einfach auf www.facettenreich.at abonnieren und keine GENUSSMEILE verpassen!

Also: „Ran an die Buletten" und viel Vergnügen!

Andrea

Meer mal anders - Die idyllische Ecke Deutschlands

Dass ich ein Faible fürs Meer habe, ist ja nichts Neues. Dass es dazu aber nicht in den Süden gehen muss, ist mir erst vor ein paar Jahren klar geworden.

Ein Besuch in Travemünde, ein anderer auf Sylt, und es war um mich geschehen: selbst riskante Wetterverhältnisse können mich nicht abschrecken. Dabei denke ich an jenen August-Tag auf Sylt, an dem wir radfahrenderweise in einen starken Regen kamen und sich auf meinen Beinen seltsame Schaumkronen bildeten. Nach und nach wuchsen sich die weißen Punkte auf meinen Jeans zu richtigen Schaumhäubchen aus, die an ein zu diesem Zeitpunkt sehr verlockend erscheinendes Schaumbad erinnerten. Erst nach einigen Kilometern fiel mir eine Erklärung ein: der Regen presste die Waschmittelrückstände aus der Hose heraus...

Diesmal erwischten wir es weit besser: kaum ein Regentropfen, gerade mal ein paar Wolken, dafür viel Sonne, viele süße Städtchen, viele tolle Läden, viele umwerfende Kuchen und herrliche Seeluft. Dass ich da einige Rezepte mitbringen musste, stand außer Frage.

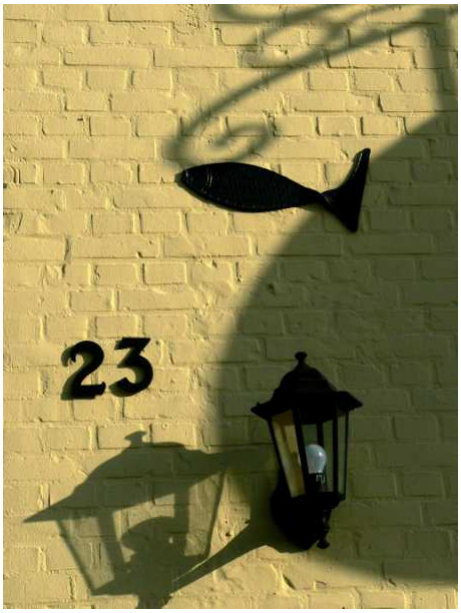
„Warum schütteln die Nordfriesen ihre Kühe?", so könnte ein typischer Nordfriesenwitz beginnen...

So viele süße Cafés, so viele tolle Kuchen und Torten, so viel Sahne: Heidelbeersahnetorte, Eierlikörsahnetorte, Kirschsahnetorte… Wer produziert diese Unmengen an Schlagobers, habe ich mich mehrmals gefragt. Aber wer weiß, so meine Theorie, vielleicht schütteln die immer praktisch veranlagten Deutschen ihre Kühe vor dem Melken, damit diese gleich Sahne geben…

Solche Gedanken können einem beim Ritt über das Land schon mal kommen, wenn man die Vielzahl an Kühen sieht, Milch in den Rezepten jedoch nur eine untergeordnete Rolle zu spielen scheint…

A propos Ritt übers Land

Was mir an der norddeutschen Inselwelt besonders gefällt, ist die radfahrerfreundliche Infrastruktur. Kaum ist man ein paar Kilometer zwischen Kühen, Pferden, Schafen, Schafen und noch mehr Schafen gefahren, ragt irgendwo ein Reetdach heraus. Die Wahrscheinlichkeit ist groß, dass es sich dabei um eines der vielen netten Cafés mit angeschlossenem Laden handelt, in denen man die Kalorienbilanz mit einem Schlag (!) schnell wieder aufbessern kann. So frisch und lecker wie hier habe ich selten Kuchen gegessen!



Das perfekte Schlechtwetterprogramm

Sollte es einmal nichts werden mit dem Sonnenschein, gibt es in Norddeutschland auch viele Einrichtungen, die einen Regentag zu einem Urlaubstag machen, und da denke ich nicht nur an die fröhlichen Strandkörbe.

Schließlich haben die Cafés auch an Regentagen geöffnet und die Kuchen sind dann gewiss ebenso superfrisch und superlecker - und man bekommt die Gelegenheit, sich im Verdrücken der doch etwas gewöhnungsbedürftigen Portionsgrößen zu üben.

Dazwischen warten Städte wie Flensburg mit schönen, alten Häusern oder das holländisch anmutende Friedrichsstadt mit vielen Grachten auf einen Besuch.

Überall gibt es Teekontore, wo man Gratisproben verkosten und sich gleich einmal dem angewandten Plattdeutsch hingeben kann.

Sollte es dann immer noch regnen, stehen zahlreiche Wellnessoasen zur Verfügung, die wir angesichts des schönen Wetters gar nicht testen konnten. Wellness wird hier nämlich nicht nur in Bezug auf die süßen Köstlichkeiten groß geschrieben!

Wat(t)programm für Fortgeschrittene und Unerschrockene

Für Fortgeschrittene gibt es hier - scheinbar unabhängig vom Wetter - ein eigenes Programm, das von Experten mit hochgekrempelten Hosen, einem Eimer, einer Schaufel und einem höchst zufriedenen Gesichtsausdruck absolviert wird.

Es gilt, mit möglichst schlammigen Beinen durchs Watt zu stapfen, wenig kreuzfreundliche Bückübungen zu machen, die Arme bis zu den Ellbogen ins Watt zu stecken und mit einem breiten Grinsen Krabben oder Wattwürmer aus dem Schlamm zu ziehen.

Wer danach eine Pause braucht, mietet sich einen der Strandkörbe - vorzugsweise erst nach der Ganzkörperdusche. Dann kann der Wind tosen, der Sand in die letzte Ritze kriechen, der Regen kommen und wieder gehen oder Die Bunte davon fliegen - im Strandkorb ist die Welt trotzdem in Ordnung!

Das norddeutsche Küchenlatein

Die Küche Norddeutschlands kennt Dinge, mit denen unsereins im besten Fall nichts anzufangen weiß und die im schlimmsten Fall wüste Assoziationen hervorrufen. Zuerst darf die Fantasie ans Werk, aber dann kommt Aufklärung. Schließlich wollen wir auch etwas für unsere Bildung tun...

Futjes: Ein nordfriesisches Gebäck, das an einen ungefüllten Berliner erinnert, der in Österreich Krapfen heißt. Dafür wird eine Kombination aus Brand– und Germteig hergestellt und der Teig portionsweise in heißem Fett herausgebacken.

Kluntjes: Hier sprechen wir von Kandiszucker, wie er in den Tausenden Teeläden, die hier oft Teekontor genannt werden, gerne serviert wird.

Tote Tante: Hierbei handelt es sich nicht um einen Anfall von deutschem Kannibalismus, sondern vielmehr um ein in Nordfriesland beliebtes Heißgetränk aus Kakao, Rum und Sahne - eventuell jedoch nicht in dieser Reihenfolge. Außerhalb von Nordfriesland wird dieses Getränk - kalt oder warm - als Lumumba bezeichnet. Der Name geht dabei auf den afrikanischen Politiker Patrice E. Lumumba zurück.

Pharisäer: Ein Verwandter der toten Tante auf Kaffeebasis, der mit Rum und Sahne verfeinert wird.

Herrenkringel: Jetzt ist Fantasie gefragt. Weitab von allem, was diese hervorbringen mag, handelt es sich hier einfach um einen Knetteig, aus dem Kreise ausgestochen werden. Diese werden mit Butter bestrichen und mit Hagelzucker bestreut und dann gebacken. Enttäuschend, oder?

Schwarze Nudeln mit Garnelen in Cognacsauce

Dieses leckere Gericht war das Begrüßungsdinner im netten Städtchen Husum. Am Hafen bei absoluter Ebbe eingenommen, den Wind um die Ohren, die Haare im Gesicht und Salz auf der Zunge war das der perfekte Einstieg in unsere norddeutsche Fisch– und Kuchenwoche. Enttäuschend daran war lediglich die Erkenntnis, dass es auf dem wöchentlichen Fischmarkt alles gab - außer Fisch...

ZUTATEN

Für 4 Personen

400 g schwarze Bandnudeln
300 g Garnelen (frisch oder TK-Ware)
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Fischpaste
2 EL Cognac
1/4 l Gemüsebrühe
100 ml Schlagobers
1 TL Limettensaft
Etwas Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Nudeln 10-12 Minuten kochen.

TK-Garnelen ggf. auftauen. Zwiebel schälen und würfelig schneiden. Schnittlauch fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin dünsten. Fischpaste einrühren. Mit Cognac, Gemüsebrühe und Schlagobers ablöschen. Aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Garnelen zugeben und erhitzen.

Nudeln abseihen und mit der Cognacsauce auf den Tellern anrichten. Mit dem Schnittlauch garnieren.

Tipp: Besonders fein schmeckt dieses Gericht in der Spargelzeit, wenn man etwas grünen oder weißen gekochten Spargel unter die Sauce mischt. Auch mit Blattspinat kann das Gericht variiert werden.

Die unverzichtbare Friesentorte

Die Friesentorte als leichtes Dessert zu bezeichnen, wäre die Untertreibung des Jahrtausends. Dennoch darf sie bei einem Besuch in Nordfriesland nicht fehlen. Die Kombination aus zartem Blätterteig, feinem Pflaumenmus und reichlich Schlagobers muss man sich einfach auf der Zunge zergehen lassen. Am besten im Friesen-Café auf Amrun verkosten und mit dem Rad hin– und zurückstrampeln!

ZUTATEN

Für 6 Portionen

1 Pkg. Blätterteig
250 ml Schlagobers
1 Pkg. Sahnesteif
350 g Pflaumenmus (alias Powidl)
Staubzucker

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 220 Grad vorheizen.

Blätterteig ausrollen und 2 Kreise für Boden und Deckel ausstechen. Den Kreis für den Deckel in 6-8 Kuchenstücke zerschneiden.

Alle Teile auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. 9-12 Minuten goldbraun backen.

Schlagobers sehr steif schlagen. Sahnesteif dabei unterrühren.

Kurz vor dem Servieren den ausgekühlten Boden dick mit Powidl bestreichen. Schlagobers aufstreichen. Nun die kuchenförmigen Teigstücke leicht schräg auf die Torte setzen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Piekfeine Schokobeißer

Schokobeißer heißen die süßen Quarkbrötchen, die zum Frühstück ebenso lecker schmecken wie zur Jause. In Norddeutschland bekommt man sie in jeder Bäckerei; in XXL und ohne Schoko laufen sie unter dem aufs Erste dubios erscheinenden Namen „Quarkpott“.

ZUTATEN

Für 12-15 Stück

50 g dunkle Schokolade, eventuell Orangenschokolade
1 TL Butter
1 Würfel Germ
250 g Mehl
250 g Magertopfen
1 Ei
2 TL Zucker
1 Dotter zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Schokolade hacken. Butter schmelzen. Germ mit etwas lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren.

Mehl, Topfen, Ei, den restlichen Zucker sowie die Butter in eine Schüssel geben. Die aufgelöste Hefe hinzufügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Schokostückchen unterheben. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Aus dem Teig mit einem Löffel 10-12 mittelgroße Nocken ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dotter verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. 15-20 Minuten backen.

Die omnipräsente Rote Grütze

So unschön das Wort „Grütze“ für manche, auch mich, klingen mag: ich habe ihr in den letzten Jahren fleißig Abbitte geleistet und diese fruchtige Beilage lieben gelernt. Herrlich schmeckt sie vor allem warm zu Vanilleeis!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

100 g Brombeeren
100 g Ribiseln
200 g Himbeeren
100 g Erdbeeren
10 g Maizena
200 ml Fruchtsaft (im Idealfall Beerensaft) aus der Flasche
40 g Zucker

ZUBEREITUNG

Maizena mit 4 Esslöffeln des Beerensafts anrühren.

Den übrigen Beerensaft mit dem Zucker zum Kochen bringen, mit dem angerührten Maizena binden und vom Herd nehmen.

Beeren unterrühren und in Schalen füllen.

Rote Grütze kalt stellen und mit Schlagobers, Vanilleeis, Waffeln oder Palatschinken servieren.

Aus dem Männergarten*

Max meldet: Hamburg bietet nicht nur für Ruderer und Segelfreunde so einiges, auch der Kulturliebhaber kommt auf seine Rechnung; statt in die Josefstadt oder ins Burgtheater geht man/frau hier ins „Ohnsorg“ oder ins „Thalia-Theater“. Gilt aber nicht für alle: Frau A. verbindet mit Thalia wohl eher die letzte Station im Shopping-Triathlon. Bastelbedarf - Wohnaccessoires - Bücher. Wäre der Koffer nicht schon voll gewesen, hätte es sicher eine neue Bestleistung in der Kategorie „Städtetrip“ gegeben, denke ich, während ich aufs Wasser blicke und über einem Bier gespannt auf die Präsentation der neuesten Errungenschaften warte.

*** 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.

Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen

LOKALE

Alex, Hamburg: www.alexgastro.de
Frühstücken direkt an der Alster beim leckeren Sonntagsbrunch, besser geht's nicht!

Stelly's Hüüs, Oldsum, Föhr: http://stellys.npage.de
Kuchen vom Feinsten gibt es in diesem Töpfer-Café, dazu viele Geschenkartikel, süße Deko - einfach zum Wohlfühlen und Bleiben. Der warme Apfelkuchen mit Vanillesauce, Vanilleeis, Sahne und viel Zimt war umwerfend, ebenso wie die Heidelbeersahnetorte im XXL-Format.

Cappucino, Nieblum, Föhr: Supernettes Café mit toller Waffelvielfalt, selbstgemachter Eiscreme und Strandkörben zum Ausrasten in einem lieblichen Ort voll reetgedeckter Häuschen

Friesen-Café, Nebel, Amrum: www.friesen-cafe.de
Im idyllischen Gastgarten hinter und vor dem reetgedeckten Häuschen lässt es sich gut Kirschen essen, am besten in Form von roter Grütze zu den spekulatiusähnlichen, dünnen und knusprigen Friesenwaffeln! Auch die Friesentorte ist eine Wucht! Dazu gibt es unterschiedliche Heißgetränke, bei denen man sich fast kühles Wetter wünscht.

Café Tine, Husum:
Tolles Frühstücksbüfett mit zahlreichen Fischsorten zum Verkosten und nettem Hafenblick!

BÜCHER

Klaus-Peter Wolf, Ostfriesenblut: Das Gefühl der Nordsee vermittelt der Autor in diesem superspannenden Krimi perfekt.

Krischan Koch, Flucht übers Watt: Mitfiebern bis zur letzten Seite, auf der Inselwelt von Sylt, Amrum und Föhr.

SHOPPING

Handelshaus Laegel, Hamburg: www.laegel.net
Eine kleine Filiale in der Europapassage sowie das Haupthaus in der Bleichenbrücke 10 sind bei mir künftig Fixpunkte bei einem Altstadtrundgang. Der ultimative Laden für Backfreaks führt nicht umsonst in seinem Titel die Bezeichnung „Alles für den Keks". Meine besonderen Entdeckungen: bunte Rührschüsseln in allen Größen sowie Keks-, Kuchen– und Muffinformen in einer berauschenden Vielfalt. Wie gut, dass die modernen Silikonformen sich jeder Kofferform anpassen!

Idee.creativmarkt, Hamburg: In der Europapassage mitten in der Altstadt befindet sich dieses Paradies für Bastlerinnen.

Butler's, Hamburg:
www.butlers.de
Wer nicht oft in die Filiale auf der Wiener Mariahilferstraße kommt, kann den pfiffigen Einrichtungsladen auch in Hamburg besuchen. Gänsemarkt 50 oder Große Bleichen 31 sind gut erreichbar. Am besten Anhänger mitbringen oder online bestellen und gratis liefern lassen!

Mein Kochbuch: Genussvoll um die Welt

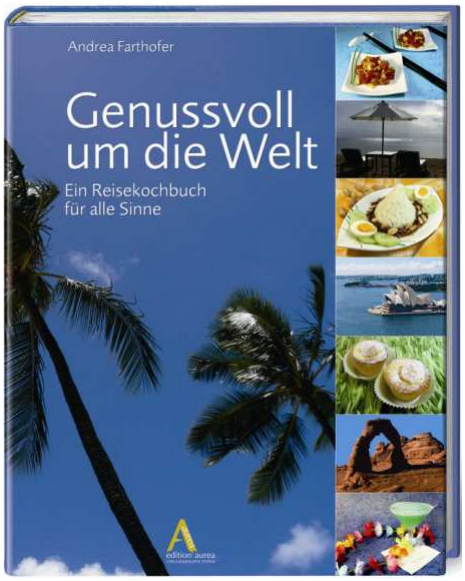
Im Oktober ist es soweit: Mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt - Ein Reisekochbuch für alle Sinne“ erscheint in der Verlagsgruppe STYRIA! Hier gibt es Einblicke, wie es dazu kam...

Wer Lust hat auf Rezepte aus aller Welt, sollte einen Blick in mein Kochbuch werfen. In „Genussvoll um die Welt - Ein Reisekochbuch für alle Sinne“ findet man kulinarische Fundstücke aus Südostasien, Australien, Fidschi, Hawaii und den USA. Diese werden ergänzt durch zahlreiche Fotos, amüsante Hintergrundgeschichten zu Land und Leuten, viele Tipps für passende Bücher und Filme sowie unterhaltsame Auszüge aus unserem Reise-Blog. So kommt auch im Herbst und Winter Urlaubsflair ins Haus!

„Genussvoll um die Welt“ ist ein Buch für Küche, Wohnzimmer und Nachttisch - zum Nachkochen, Ansehen und Lesen. Es macht sich aber, Stichwort: Weihnachten, auch in einer Geschenktüte gut… Auch als Fernwehmedizin, im Kampf gegen Herbst-Blues und Winter-Depri kann ich dieses Buch nur empfehlen. Rezeptfrei und auch wieder nicht…

Von der Idee zum Buch

Während unserer neunmonatigen Auszeit und Weltreise landeten unzählige Rezepte in meinem Gepäck. Ein tolles Reisgericht in Bali, ein unwiderstehliches Schoko-Kokos-Dessert in Australien, eine Fischvorspeise in Fidschi oder ein unglaublicher Drink in Hawaii - als ich zuhause feststellte, wie viele und welch tolle Rezepte ich mitgebracht hatte, musste ich sofort mit dem Nachkochen beginnen.



Jedes Rezept, das ich - oft erst nach vielen Anläufen - zu meiner Zufriedenheit nachgekocht hatte, landete in einer Datei, gemeinsam mit einem Foto der Speise, Fotos jenes Ortes, wo ich es aufgelesen hatte, sowie ein paar erklärenden Worten.

OH! THE GOOD LIFE

Ehe ich es mich versah, entstand ein im wahrsten Sinne des Wortes ansehnliches Rezeptkompendium, das damals noch unter dem Arbeitstitel „OH! THE GOOD LIFE“ lief. Dieses Gefühl begleitete mich nämlich nicht nur beim Reisen, sondern auch beim Nachkochen und Gestalten der Seiten, die ich schließlich ein paar Verlagen unterbreitete.

Und siehe da: innerhalb kürzester Zeit hatte ich nicht nur einen Termin bei STYRIA, sondern auch eine Zusage. Wer an jenem Tag im Februar 2009 eine Ausgeflippte über die Wiener Kärntner Straße tanzen sah, die Hand auf den Mund gepresst, um nicht auch noch lauthals loszusingen, kann guten Gewissens behaupten, sie zu kennen. Ja, das war ich - außer Rand und Band, was symbolisch für die nächsten Monate werden sollte, die unvorstellbar arbeitsreich und komplex werden sollten.

Es gab auch ein paar besonders lustige Momente: etwa jenen, als mein Ansprechpartner bei einem meiner ersten Termine im Verlag zu seinem Kollegen sagte: „Darf ich dir eine Autorin vorstellen?“ und ich mich neugierig umdrehte. Bloß: da war keiner außer mir…

Jetzt Genussmeilen sammeln!

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

Genussvoll um die Welt - Insidertipps

Die GENUSSMEILE wird für (künftige) KochbuchbesitzerInnen auch Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte aufweisen. Dann kommt bestimmt keine Langeweile in der Küche auf, denn an Ideen wird es gewiss nicht mangeln!

A propos Norddeutschland, wo Pflaumen zumindest im Spätsommer den omnipräsenten Kraut– und Kohlsorten fast den Rang ablaufen: eines meiner herbstlich-winterlichen Lieblingsdesserts, das Apple Amaretti Crumble, kann man auch mit Zwetschken zubereiten.

Der feine Amaretti-Streusel kommt auch hier bestens zur Geltung!

Mit einem großen Klecks Schlagobers serviert, wird das leckere, warme Dessert richtig schön norddeutsch! Der Winter kann kommen...

Mein Kochbuch: Kooperationen & Aktionen

Wer demnächst auf den Webseiten des Australien-Reiseanbieters COCO weltweit reisen (www.coco-tours.at) oder des Gewürzspezialisten Kótanyi (www.kotanyi.com) auf vertraute Rezepte aus meiner Feder und Küche stößt, darf sich nicht wundern. Beide Unternehmen sind Kooperationen mit mir eingegangen!

Eine Vorratspackung Sommerfeeling

Darüber hinaus gibt es ab Oktober eine ganz besondere Zusammenarbeit mit der Kekswerkstatt (www.kekswerkstatt.at) von Renate Gruber. Wir bieten eine Vorratspackung Sommerfeeling bestehend aus

300 Seiten Urlaubsflair zum Nachkochen sowie 20 dag Reiselust - das ideale Weihnachtsgeschenk für liebe Freunde, Verwandte oder sich selbst!

Verkauf

Das Kochbuch sowie die Vorratspackung Sommerfeeling sind bei mir, auf einer meiner genussvollen Veranstaltungen (Details folgen in der nächsten GENUSSMEILE), im Buchhandel oder in Internet-Buchhandlungen erhältlich.

Angebot für große Stückzahlen

Wer für Kunden, Mitarbeiter oder Incentives darüber hinaus größere Stückzahlen bestellen möchte, kann dies übrigens mit einer besonders günstigen Preisstaffel tun. Details auf Anfrage.

Das Facettenreich: Reisen, Kulinarik & Fotos

Auf www.facettenreich.at findet man (fast) alles, was das reisefreudige und kulinarisch interessierte Herz begehrt: Reisetipps für Destinationen von Jamaika bis Venedig, von Kambodscha bis Australien, von Sylt bis Dublin, passende Literaturempfehlungen, um sich Lokalkolorit ins Haus zu holen, und natürlich jede Menge Rezepte aus Nah und Fern.

Zudem gibt es ein Blog mit tagesaktuellen Meldungen und die Abo-Möglichkeit für die GENUSSMEILE!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer
www.facettenreich.at

KONTAKT & BUCHBESTELLUNG

Web: andreaf@facettenreich.at
Tel.: +43-1-26 42 290
Für handsignierte Exemplare bitte Wunschtext angeben ;-)

In der nächsten GENUSSMEILE: Karibikflair & Pura Vida

Die nächste GENUSSMEILE bringt Reisegeschichten und Rezepte aus der Karibik.

Sie erzählt von einem gar nicht so faulen Faultier über der Strandmatte, einem frechen Nasenbären unter dem Beifahrersitz, interessanten Dialogen mit Einheimischen, der schönsten Dschungellodge meines Lebens und dem nicht nur kulinarischen Pura Vida zwischen Karibik und Pazifik, von Costa Rica bis Jamaika. Karibikflair pur zum Lesen und Nachkochen!

GENUSSMEILE jetzt abonnieren, weiterempfehlen und noch dazu Genussmeilen sammeln!

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. Oktober. Newsletter gleich auf www.facettenreich.at abonnieren und Freunden weiterempfehlen!

Aufmerksame LeserInnen können darüber hinaus auch gewinnen. Mehr Infos dazu gibt es auf Seite 9. In diesem Sinne: Pura Vida & See you soon!