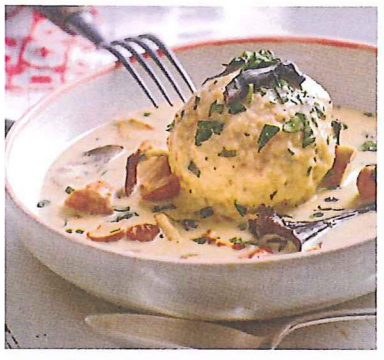


meine Land Küche

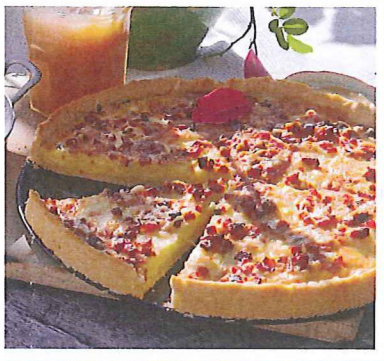


EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE September/Oktober 2012 4,80 €

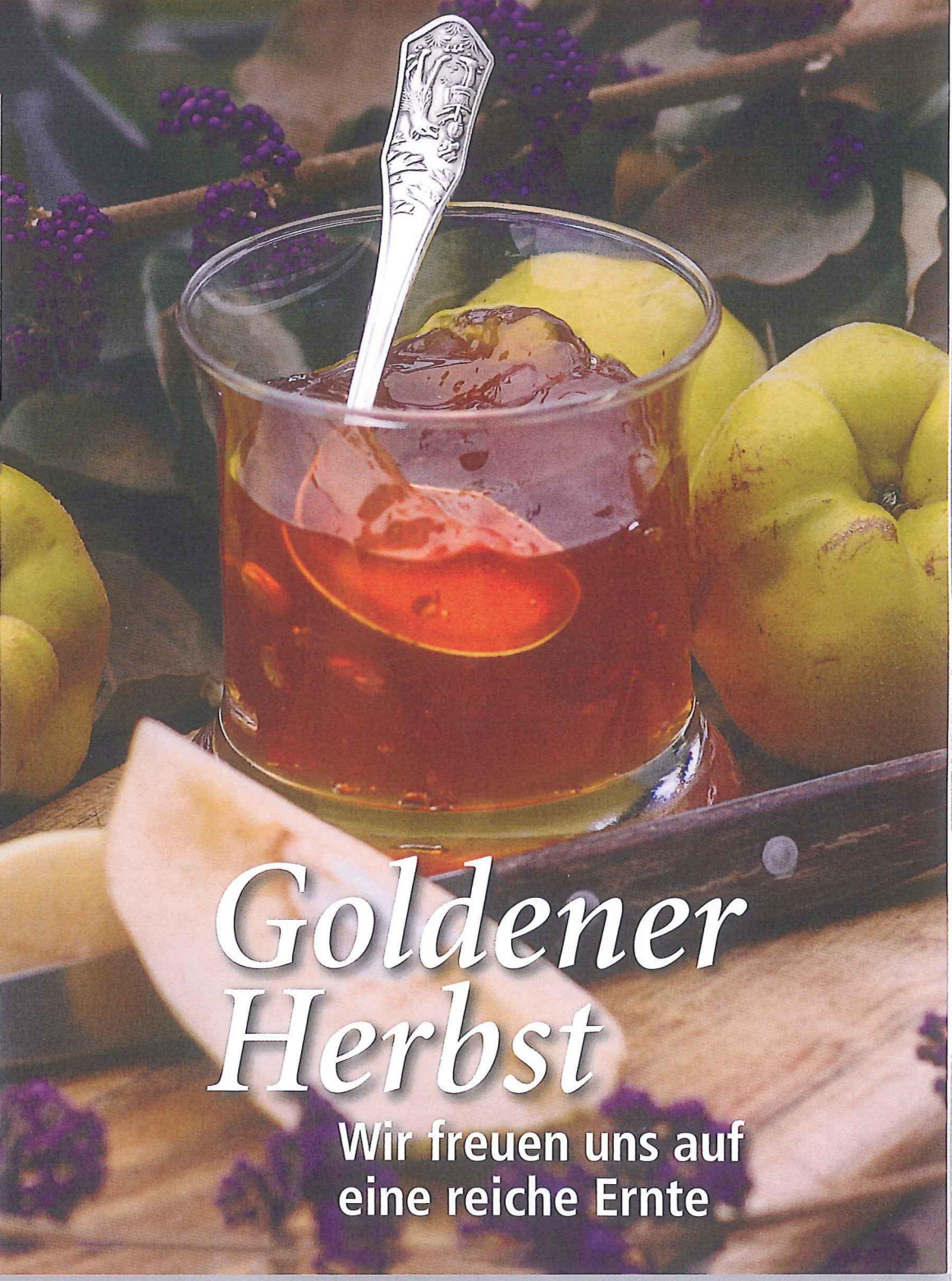
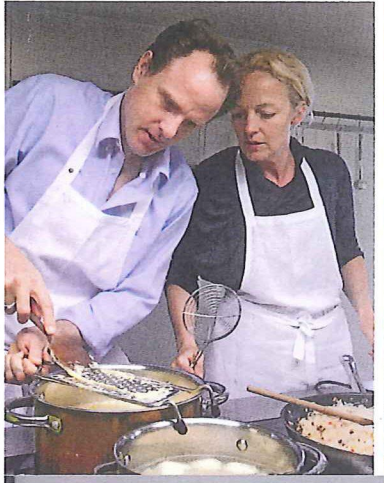
PILZE Am liebsten
in Rahm zu Knödeln



SAISON Feines mit
Äpfeln und Kartoffeln



LANDKÜCHE Knöpfele
bei Frau Kaufmann



Goldener Herbst

Wir freuen uns auf
eine reiche Ernte

Danke für

Ihre Geheimtipps!

Wir haben gefragt, Sie haben geantwortet: LandKüche-Leser und ihre Favoriten

ERST FRÜHSTÜCK, dann Dessertmenüs servieren die Inhaber des Café Nachtisch



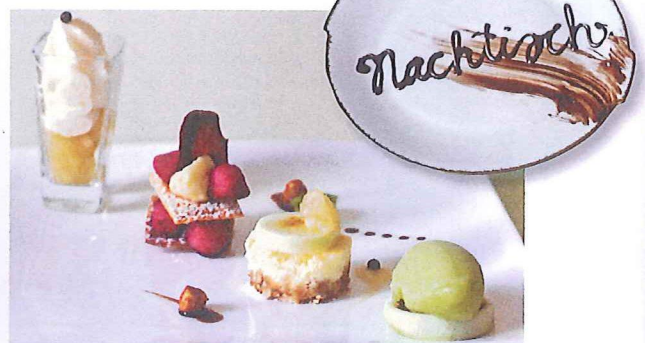
HEISS GELIEBT und hausgemacht: Marmeladen und Liköre von Beate Kreilkamp und Alexander Gieseler



Café Nachtisch

Das Beste kommt hier nicht nur zum Schluss

Für Klaus Schultheiß steht fest: Das erste Dessertcafé seiner Heimatstadt Münster ist seine erste Adresse! Die Inhaber – gestandene Gastronomen – erfüllen süße Träume. Morgens sind (auch pikante) Frühstücksversionen im Angebot, nachmittags saisonal wechselnde Nachtische, die Klaus Schultheiß vor allem als Drei-Gänge-Menü empfiehlt. Ihr Know-how geben die Nachtisch-Handwerker in gefragten Kochkursen weiter. Sofern Interessierte noch einen Termin ergattern. Unser Leser hat's zu seiner großen Freude geschafft...



WAS DARF ES SEIN aus der appetitlichen Reihe von Wunderwerken der Dessertkunst à la Café Nachtisch?

Odenwälder Käsekeller Geschmacksexplosionen der besonderen Art

Erst zwei Jahre im nahen Fischbachtal, schon schwört Stephan Zinke auf den Odenwälder Käsekeller in Groß-Umstadt. Er preist die Auswahl selbst veredelter Käse (Favoriten: Ziegenzauber und Safari-Käse), das Ambiente im alten Eiskeller und die Inhaber Adrienne und Klaus Wolf, die großzügig probieren lassen.



WOLF-KÄSE-FANS: Stephan Zinke und Bettina König



BIOSUPPE aus dem Dreiradauto-Stand und gesunde Gemüse von Goldwaffel

Ökomarkt in Hamburg Von frischsten Fischen und glücklichen Hühnern

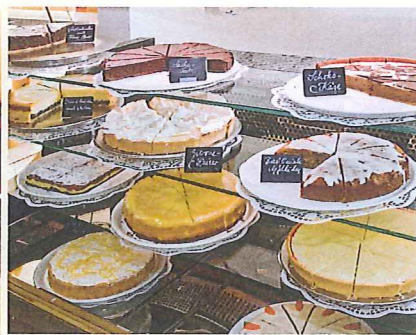
Fisch von Europas erstem Bio-Fischhändler, Obst- und Gemüse von Biobauern der Region, Käse, Nudeln, Brot, Fleisch, Käse und Textilien – Felix Philipps kommt ins Schwärmen, wenn er von seinen Lieblingswochenmärkten in Hamburg berichtet. Alles in bester Ökoqualität, sogar die Blumen. Hungrig muss auch niemand bleiben: Unser Leser kann sich vor allem für die Suppen von Suppedito und für die pikanten oder süßen Goldwaffeln begeistern. Den Ökomarkt gibt's in elf Hamburger Stadtteilen. Infos: www.oeko-wochenmarkt.de



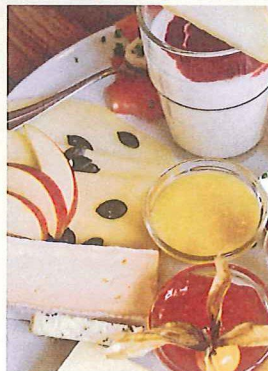
Unser Land steckt voller Ideen und kulinarischer Schätze.

Unseren Leserinnen und Lesern verdanken wir diese vier Entdeckungen!

NACH WUNSCH und Wetter: Einladend ist es drinnen wie draußen



BEI DEM ANGEBOT an hausgebackenen Kuchen, Frühstückstücken, Suppen und Sonntagsbraten fällt die Wahl schwer. Macht nichts: Sie ist garantiert immer gut



Café am Schlossberg Wo die Uhren langsamer gehen

Das „Vier-Mädel-Haus“ nennt Birgit Weichmann ihren Geheimtipp für uns hoch über Regenstauf liebevoll: Er wird von Lisa Hartl-Schmucker und ihren drei Töchtern geführt. „Man wird so gut umsorgt“, findet unsere Leserin, die auch die familiäre Atmosphäre, die köstlichen Gerichte und das herrliche Panorama hervorhebt. Sie selbst zieht sich gern in die Sofaecke zurück und genießt ihren Frühstücksfavoriten, den „Tagedieb“ mit hausgemachter Kräuterbutter und etwas „diebisch“ Süßem.



BIRGIT WEICHMANN fühlt sich hier wie zu Hause

