Catering im Ruhrgebiet: So wird die Sommerparty professionell statt improvisiert

Eine Sommerparty klingt einfach, solange man sie nur im Kopf plant. Ein paar Tische, Getränke, Musik, Essen, vielleicht etwas Deko. In der Praxis merkt man schnell, wie viele kleine Aufgaben daraus entstehen.

Ich habe das bei einer Firmenveranstaltung im Ruhrgebiet erlebt. Die Idee war gut: lockere Atmosphäre, Gäste aus mehreren Abteilungen, Essen ohne steifes Menü. Am Anfang wirkte alles entspannt. Nach kurzer Zeit suchten die ersten

Kollegen Teller, jemand fragte nach vegetarischen Optionen, die Getränke standen nicht dort, wo die Gäste sie erwarteten, und das Organisationsteam lief ständig zwischen Küche, Buffet und Eingang hin und her.

Seitdem sehe ich Catering anders. Es geht nicht nur um gutes Essen. Es geht darum, ob ein Event ruhig läuft oder ob Gastgeber den ganzen Abend Probleme lösen.

Warum eine Sommerparty mehr Planung braucht, als man denkt

Bei kleinen privaten Treffen kann man vieles spontan lösen. Bei einem Firmenevent, Geburtstag oder Sommerfest mit vielen Gästen reicht das nicht mehr. Die Gäste kommen nicht alle zur gleichen Zeit. Einige essen kein Fleisch. Andere möchten leichte Speisen, kleine Portionen oder etwas Warmes. Dazu kommen Getränke, Gläser, Besteck, Servietten, Kühlung, Müll und der Abbau.

Genau hier kippt eine Veranstaltung oft. Nicht wegen eines großen Fehlers, sondern wegen vieler kleiner Lücken. Niemand hat genug Besteck eingeplant. Die Speisen stehen an der falschen Stelle. Gäste fragen nach Ansprechpartnern. Das Team muss nachorganisieren, obwohl es eigentlich selbst teilnehmen sollte.

Ich habe daraus gelernt: Eine gute Sommerparty braucht nicht mehr Dekoration. Sie braucht einen klaren Ablauf.

Was ein guter Caterer leisten sollte

Ein guter Caterer fragt nicht nur nach der Gästezahl. Er fragt nach dem Anlass, dem Ort, der Dauer und der Art der Gäste. Für ein Unternehmen gelten andere Regeln als für eine private

Gartenfeier. Bei Kunden, Partnern oder Mitarbeitern zählt der Eindruck stärker.

Mir sind heute diese Punkte wichtig:

- Der Anbieter fragt nach dem Ablauf der Veranstaltung.
- Er plant passende Mengen pro Person.
- Er bietet auch vegetarische und vegane Optionen an.
- Er erklärt, was im Preis enthalten ist.
- Er klärt Lieferung, Aufbau, Service und Abbau.
- Er sagt offen, was der Gastgeber selbst organisieren muss.
- Er reagiert auf Rückfragen ohne lange Wartezeiten.

Diese Punkte klingen simpel, aber sie trennen gute Anbieter von reinen Speiselisten. Ein Menü allein löst keine Veranstaltung. Der Service rundherum macht den Unterschied.

Meine Erfahrung mit Empfehlungen aus Düsseldorf

Nach der Veranstaltung im Ruhrgebiet habe ich mich stärker mit Catering-Anbietern in der Umgebung beschäftigt. Einige Freunde aus Düsseldorf hatten bereits eigene Erfahrungen mit Firmenfeiern, privaten Feiern und kleineren Events gemacht. Sie haben mir geraten, nicht nur nach dem günstigsten Angebot zu suchen.

Dadurch habe ich Begriffe wie caterer düsseldorf, catering düsseldorf, düsseldorf catering, düsseldorf partyservice und partyservice düsseldorf geprüft. Ich wollte sehen, welche Anbieter nicht nur Essen liefern, sondern auch den Ablauf erklären.

Mein Eindruck: Viele Seiten sehen auf den ersten Blick ähnlich aus. Erst beim Lesen merkt man, ob ein Anbieter konkrete Leistungen nennt. Für mich zählt, ob ich verstehe, welche Speisen möglich sind, wie die Lieferung läuft, welche Formate

der Anbieter kennt und ob er Erfahrung mit Firmenkunden hat.

Ich würde dabei nie sagen, dass ein Anbieter für jedes Event passt. Das hängt vom Ort, Budget, Termin und Stil der Feier ab. Aber wer eine Veranstaltung im Ruhrgebiet plant, sollte auch Anbieter aus Düsseldorf und Umgebung prüfen. Die Entfernung bleibt oft machbar, und die Auswahl wird größer.

Catering für Unternehmen: Warum der Ablauf wichtiger ist als die Speisekarte

Bei einer Firmenfeier geht es selten nur um das Essen. Die Gäste sollen sich willkommen fühlen. Mitarbeiter sollen nicht nebenbei Kisten tragen. Kunden sollen nicht fragen müssen, wo sie Besteck finden. Die Geschäftsführung sollte nicht erklären müssen, warum sich das Buffet verzögert.

Ein guter Catering-Partner nimmt diese Reibung aus dem Abend. Er plant die Ausgabe, denkt an Mengen und bringt Struktur in den Ablauf. Dadurch wirkt die Veranstaltung professioneller, auch wenn der Rahmen locker bleibt.

Ich habe bei Events gemerkt: Gäste erinnern sich nicht an jedes Detail der Speisekarte. Sie erinnern sich aber an Wartezeiten, leere Platten, fehlende Getränke oder unklare Abläufe. Genau diese Punkte kann ein guter Service vermeiden.

Checkliste für Catering im Ruhrgebiet und Düsseldorf

Vor einer Buchung würde ich heute diese Fragen stellen:

- Wie viele Gäste kommen, und wie lange dauert das Event?
- Passt das Angebot zu einer Firmenfeier, privaten Feier oder Sommerparty?

- Gibt es Buffet, Fingerfood, warme Speisen oder gemischte Formate?
- Sind vegetarische und vegane Optionen fest eingeplant?
- Wer übernimmt Lieferung, Aufbau und Abbau?
- Gibt es Servicepersonal vor Ort?
- Sind Geschirr, Besteck und Servietten im Angebot enthalten?
- Welche Zusatzkosten können entstehen?
- Wie früh muss man den Termin anfragen?
- Für Veranstaltungen im Raum Düsseldorf und Ruhrgebiet kann man https://www.meisterkueche-reichard.de/home-catering-duesseldorf als Beispiel für Catering, Home-Catering und Partyservice in Düsseldorf prüfen.
- Wirkt das Angebot wie eine echte Eventplanung oder nur wie eine Preisliste?

Diese Checkliste hilft, weil man Angebote besser vergleichen kann. Der günstigste Preis sagt wenig aus, wenn wichtige Leistungen fehlen. Ein etwas höherer Preis kann sich lohnen, wenn der Anbieter mehr Arbeit übernimmt.

Welche Speisen zu einer Sommerparty passen

Für eine lockere Sommerparty müssen Speisen praktisch sein. Niemand möchte kompliziert essen, wenn Gäste stehen, reden oder sich frei bewegen. Deshalb funktionieren kleine Portionen, Fingerfood, Salate, warme Komponenten und leichte Beilagen oft besser als ein schweres Menü.

Für Unternehmen würde ich auf eine Mischung achten. Ein Teil der Speisen sollte klassisch und vertraut sein. Ein anderer Teil darf moderner wirken. Wichtig bleibt, dass Gäste mit verschiedenen Vorlieben etwas finden.

Auch die Reihenfolge spielt eine Rolle. Begrüßungssnacks

können Wartezeit überbrücken. Ein Hauptbuffet gibt dem Abend Struktur. Kleine Desserts oder Gebäck passen später gut zu Gesprächen. So entsteht ein Ablauf, ohne dass die Feier steif wirkt.

Was ich beim nächsten Event anders machen würde

Ich würde früher mit der Suche starten. Gute Termine sind im Sommer schnell weg. Besonders Unternehmen planen oft mehrere Wochen oder Monate im Voraus.

Ich würde auch zwei oder drei Angebote vergleichen und nicht nur nach Fotos entscheiden. Schöne Bilder sagen wenig über Pünktlichkeit, Kommunikation und Service aus. Deshalb würde ich prüfen, wie der Anbieter schreibt, welche Fragen er stellt und ob er den Anlass versteht.

Außerdem würde ich intern klären, wer am Veranstaltungstag Ansprechpartner bleibt. Selbst mit Catering braucht es eine Person, die Entscheidungen treffen kann. Diese Person sollte aber nicht den ganzen Abend arbeiten müssen.

Fazit

Eine Sommerparty im Ruhrgebiet wirkt leicht, wenn jemand den Ablauf im Griff hat. Genau daran scheitern viele Veranstaltungen. Nicht am Essen selbst, sondern an Planung, Mengen, Service und kleinen Details.

Aus meiner Erfahrung lohnt sich professionelles Catering besonders für Unternehmen und größere Feiern. Es nimmt Gastgebern Arbeit ab und sorgt dafür, dass Gäste sich besser orientieren. Wer im Ruhrgebiet plant, sollte auch Düsseldorf mitdenken und Anbieter vergleichen, die mehr bieten als nur eine Speiseliste.

Am Ende zählt nicht, welcher Caterer am lautesten wirbt. Entscheidend ist, wer Fragen stellt, sauber plant und zum Anlass passt.

Rechnungen für Gastronomen als Kleinunternehmer

Als Gastronom liegt Ihr Fokus auf Küche und Service. Dennoch ist die korrekte Abrechnung gesetzlich vorgeschrieben – ob Sie ein Bistro führen, als Caterer arbeiten oder einen Food-Truck betreiben.

Warum ordentliche Rechnungen wichtig sind

Die Buchhaltung (https://buchhaltungs-leitfaden.de/) ist kein lästiger Zusatzaufwand, sondern Ihr Kontrollinstrument. Sie zeigt Ihnen, welche Gerichte rentabel sind, wie hoch Ihre Wareneinsätze liegen und ob Ihr Betrieb profitabel arbeitet. Die Kleinunternehmerregelung vereinfacht die Bürokratie erheblich, doch Sie müssen trotzdem alle Einnahmen und Ausgaben lückenlos dokumentieren. Bei Betriebsprüfungen durch das Finanzamt entscheiden korrekte Belege über Erfolg oder Ärger.

Die Pflichtangaben auf der Rechnung

Eine Rechnung als Kleinunternehmer schreiben bedeutet: Sie weisen keine Umsatzsteuer aus. Stattdessen muss jede Rechnung einen entsprechenden Hinweis enthalten. Fehlt dieser oder sind andere Pflichtangaben unvollständig, kann das Finanzamt die

Rechnung ablehnen.

Pflichtangabe	Praxis-Beispiel für ein Catering
Ihr vollständiger Name und Anschrift	Marias Mittagstisch, Musterstraße 5, 54321 Kochstadt
Vollständiger Name und Anschrift des Kunden	Müller GmbH, Büroweg 10, 54321 Kochstadt
Ihre Steuernummer	98/765/43210
Rechnungsdatum	09.10.2025
Fortlaufende Rechnungsnummer	RE-2025-081
Menge und Art der Lieferung/Leistung	Catering für Firmenmeeting: 20x Linsen-Dal mit Reis, 20x gemischter Salat
Liefer-/Leistungszeitpunkt	08.10.2025
Rechnungsbetrag	240,00 EUR
Hinweis auf Kleinunternehmerregelung	„Gemäß § 19 UStG wird keine Umsatzsteuer berechnet.“

Wichtig: Die Rechnungsnummer muss fortlaufend und eindeutig sein. Lücken in der Nummerierung erwecken Verdacht beim Finanzamt. Verwenden Sie ein System wie „RE-2025-001“ und führen Sie es konsequent.

Sonderfälle im Gastro-Alltag

Bewirtungsbelege für Geschäftskunden

Bewirtungsbelege: Geschäftskunden benötigen diese spezielle Form für ihre Steuererklärung. Der Beleg muss maschinell erstellt sein (Handschrift reicht nicht) und zusätzlich enthalten:

- Anlass der Bewirtung (z.B. „Geschäftsessen mit Lieferanten“)
- Namen aller bewirteten Personen
- Unterschrift des Gastgebers

Halten Sie entsprechende Vordrucke bereit oder nutzen Sie eine Kassensoftware, die Bewirtungsbelege generieren kann.

Gutscheine richtig verbuchen

Gutscheine: Der Verkauf eines Gutscheins ist noch keine steuerpflichtige Einnahme. Erst beim Einlösen erbringen Sie die Leistung und müssen diese als Umsatz erfassen. Verbuchen Sie den Gutscheinverkauf zunächst als durchlaufenden Posten. Bei Einlösung erstellen Sie eine reguläre Rechnung oder buchen über die Tageskasse ab.

Tagesabrechnung und Kassenführung

Tagesabrechnung (Kassensturz): Bei vielen Barverkäufen (Café, Imbiss, Theke) ist es unpraktisch, für jeden Kunden eine Einzelrechnung auszustellen. Hier genügt ein täglicher Kassenabschluss. Der Z-Bon Ihrer Registrierkasse oder eine manuelle Tagesabrechnung dokumentiert alle Einnahmen. Dieser Beleg muss folgende Angaben enthalten:

- Datum
- Gesamtumsatz des Tages
- Anfangsbestand der Kasse
- Endbestand und Differenz
- Entnahmen und Einlagen

Wichtig: Bei elektronischen Kassensystemen gilt seit 2020 die Kassensicherungsverordnung. Informieren Sie sich über die technischen Anforderungen (TSE-Modul).

Praktische Tipps für den Alltag

Digitale vs. analoge Buchhaltung

Nutzen Sie Buchhaltungssoftware oder Apps speziell für Gastronomen. Diese erstellen automatisch konforme Rechnungen, führen Rechnungsnummern fort und archivieren digital. Das spart Zeit und minimiert Fehler. Beliebte Optionen sind sevDesk, lexoffice oder BuchhaltungsButler.

Vorauszahlungen und Anzahlungen

Bei größeren Catering-Aufträgen sind Anzahlungen üblich. Stellen Sie dafür eine Anzahlungsrechnung mit allen Pflichtangaben aus. Vermerken Sie: „Anzahlung für Catering am [Datum]“. Bei der Endabrechnung ziehen Sie die Anzahlung ab und verweisen auf die ursprüngliche Rechnung.

Häufige Fragen aus der Küche

Was ist mit Trinkgeld?

Trinkgeld, das Angestellte direkt erhalten, ist für diese steuerfrei. Als Inhaber müssen Sie erhaltenes Trinkgeld als Einnahme verbuchen – das gilt auch für Trinkgelder, die über Kartenzahlung eingehen. Trennen Sie in Ihrer Buchhaltung klar zwischen Trinkgeld und Umsatz.

Rechnung oder Quittung – was ist der Unterschied?

Eine Quittung bestätigt nur den Zahlungseingang. Eine Rechnung ist eine Zahlungsaufforderung mit allen gesetzlichen Pflichtangaben. Geschäftskunden können nur vollständige Rechnungen als Betriebsausgabe geltend machen. Im Zweifel immer eine Rechnung ausstellen.

Wie lange muss ich Rechnungen aufbewahren?

10 Jahre ab Ende des Kalenderjahres. Alle Rechnungen, Kassenberichte und Buchungsbelege müssen über diesen Zeitraum lesbar bleiben. Thermopapier (Kassenbons) verblasst – fertigen Sie Kopien an oder scannen Sie die Belege sofort ein. Eine digitale Archivierung mit Backup ist empfehlenswert.

Was passiert bei Fehlern in der Rechnung?

Stellen Sie eine Korrekturrechnung (Stornorechnung) aus, die auf die fehlerhafte Rechnung verweist. Danach erstellen Sie eine neue, korrekte Rechnung mit neuer Rechnungsnummer. Löschen oder überschreiben Sie niemals ausgestellte Rechnungen.

Checkliste: Ist Ihre Rechnung vollständig?

- ✓ Vollständige Namen und Adressen (Sie und Kunde)?
- ✓ Steuernummer angegeben?
- ✓ Fortlaufende Rechnungsnummer?
- ✓ Rechnungsdatum und Leistungsdatum?
- ✓ Genaue Leistungsbeschreibung mit Mengen?
- ✓ Rechnungsbetrag korrekt?
- ✓ Kleinunternehmer-Hinweis gemäß § 19 UStG?

NationalgerichtRezepte.de –

kulinarische Spezialitäten der Welt

NationalgerichtRezepte.de ist eine Plattform, die sich ganz der Vielfalt internationaler Küche verschrieben hat. Mit über 19.000 Rezepten aus mehr als 190 Ländern bietet die Seite eine unvergleichliche Sammlung, die dazu einlädt, authentische Nationalgerichte aus allen Teilen der Welt kennenzulernen und nachzukochen.

Vielfalt der Rezepte

Die Webseite deckt eine breite Palette ab – von klassischen Hauptgerichten über Desserts bis hin zu Getränken, Salaten und Backwaren. Besonders spannend ist die Einteilung nach Ländern und Kontinenten, die eine kulinarische Weltreise möglich macht.

Hilfreiche Funktionen für Nutzer

Neben der großen Rezeptauswahl bietet NationalgerichtRezepte.de auch praktische Zusatzfunktionen. Dazu gehören ein Zufallsrezept-Generator für spontane Entdeckungen, ein Rezepte-Planer zum Speichern und Organisieren von Lieblingsgerichten, sowie ein interaktives Rezepte-Quiz und sogar eine Musikauswahl zum Kochen, die das Erlebnis abrundet.

Kulturelle Einblicke

Die Rezepte sind nicht nur Kochanleitungen, sondern vermitteln auch Hintergrundwissen über die kulturelle Bedeutung und Traditionen der jeweiligen Gerichte. So wird Kochen zu einer spannenden Reise durch Geschichte und Kultur.

NationalgerichtRezepte.de
Leckere Spezialitäten zum nachmachen

Fazit

NationalgerichtRezepte.de ist weit mehr als eine Rezeptsammlung – es ist eine Inspirationsquelle und ein Werkzeug, um die Küchen der Welt zu erkunden. Wer Lust hat, kulinarisch Neues zu entdecken und dabei gleichzeitig kulturelle Einblicke zu gewinnen, wird auf dieser Seite fündig.

Spannende Slots mit Echtgeld: King Carrot und Mythic Maiden im Fokus

Die Welt der Online-Slots bietet eine riesige Auswahl an Spielen, die Spieler mit spannenden Mechaniken und einzigartigen Themen begeistern. Besonders gefragt sind Titel wie **King Carrot echtgeld** und **Mythic Maiden echtgeld**, die nicht nur farbenfrohes Design und innovative Features bieten, sondern auch die Möglichkeit, mit Echtgeld zu gewinnen. Doch was macht diese Spiele so beliebt?

King Carrot – Bunte Früchte mit

Gewinnpotenzial

Der Slot King Carrot fällt sofort durch sein fröhliches, farbenfrohes Obst-Thema auf. Spieler werden in eine humorvolle Welt voller Früchte und spannender Bonusfunktionen entführt.

- **Besonderheit**: Symbole können zufällig ersetzt werden, was für aufregende Gewinnketten sorgt.
- **Echtgeld-Option**: Dank der Echtgeld-Version haben Spieler die Chance, kleine und große Gewinne zu erzielen.
- **Zielgruppe**: Perfekt für alle, die bunte Grafik und leichte Unterhaltung bevorzugen.

Mythic Maiden – Düster und geheimnisvoll

Im Gegensatz dazu bietet Mythic Maiden eine dunklere, mystische Atmosphäre. Das Spiel entführt in eine verlassene Dachkammer voller alter Gegenstände und geheimnisvoller Symbole.

- **Besonderheit**: Freispiele mit Multiplikatoren sorgen für Nervenkitzel.
- **Echtgeld-Variante**: Mit der Echtgeld-Version können Spieler das Maximum aus den Features herausholen.
- **Zielgruppe**: Ideal für Spieler, die Spannung, Grusel und intensive Atmosphäre lieben.

Warum Echtgeld-Slots so beliebt sind

Slots wie King Carrot und Mythic Maiden zeigen, warum Echtgeld-Slots immer populärer werden:

- **Realistische Gewinnchancen** – Jeder Spin kann potenziell einen großen Gewinn bringen.

- **Vielfalt** – Spieler können zwischen bunten, humorvollen oder düsteren Themen wählen.
- **Spannung pur** – Mit Echtgeld-Einsätzen steigt der Nervenkitzel bei jeder Drehung.

Sicherheit beim Spielen mit Echtgeld

Beim Echtgeld-Spiel ist es wichtig, auf sichere und lizenzierte Online-Casinos zu setzen. Seriöse Anbieter bieten:

- Verschlüsselte Transaktionen
- Faire RTP-Werte (Return to Player)
- Transparente Bonusbedingungen

So wird das Spielvergnügen nicht nur spannend, sondern auch sicher.

Fazit: Zwei Slots, zwei Welten

Ob das bunte Abenteuer in King Carrot oder die mystische Spannung in Mythic Maiden – beide Slots haben ihren ganz eigenen Charme und sprechen unterschiedliche Spielertypen an. Während King Carrot mit Humor, bunten Symbolen und überraschenden Features begeistert, überzeugt Mythic Maiden durch seine düstere Atmosphäre und packende Freispiele. In der Echtgeld-Version bieten beide nicht nur abwechslungsreiche Unterhaltung, sondern auch reale Gewinnmöglichkeiten mit Spannung bis zum letzten Spin. Wer auf der Suche nach Vielfalt, Nervenkitzel und besonderen Spielerlebnissen ist, sollte beide Titel unbedingt ausprobieren und selbst herausfinden, welcher Slot am besten zum eigenen Spielstil passt.

Online-Glücksspiel im Wandel: Moderne Casino-Erfahrungen und neue Trends

Mit dem stetigen Wachstum der digitalen Unterhaltungsbranche verändert sich auch die Welt des Online-Glücksspiels rasant. Plattformen wie Cryptocasinotop.de bieten Spielern wertvolle Einblicke und Vergleiche, um seriöse Anbieter zu erkennen. Besonders das Ivibet Casino Erfahrungen sorgt aktuell für Gesprächsstoff – viele Nutzer teilen ihr über das moderne Design, die schnelle Auszahlung und das breite Spielangebot. In einer Zeit, in der Vertrauen und Innovation eine zentrale Rolle spielen, lohnt sich ein genauer Blick auf solche Plattformen.

Was macht moderne Online-Casinos aus?

Heutige Online-Casinos setzen auf benutzerfreundliche Interfaces, mobile Kompatibilität und eine riesige Auswahl an Spielen. Neben klassischen Tischspielen und Slots bieten viele Anbieter auch Sportwetten, Live-Casinos und Krypto-Zahlungen an. Sicherheit, Spielerschutz und Lizenzierung sind dabei zentrale Qualitätskriterien.

Ivibet Casino: Ein Anbieter im Fokus

Das Ivibet Casino ist ein relativ neuer Anbieter, der sich schnell einen Namen gemacht hat. Spieler berichten von folgenden positiven Erfahrungen:

- **Zuverlässige Auszahlungen:** In der Regel werden Gewinne

innerhalb weniger Stunden bearbeitet.
- **Großes Spielportfolio:** Slots, Live-Spiele, virtuelle Sportarten und Sportwetten in einer Plattform vereint.
- **Modernes Design:** Klar strukturierte Benutzeroberfläche mit intuitiver Navigation.
- **Krypto-Zahlungen möglich:** Spieler können unter anderem mit Bitcoin oder Ethereum einzahlen.
- **Regelmäßige Aktionen und Turniere:** Tägliche Bonusangebote und spannende Wettbewerbe für aktive Nutzer.

Diese Vorteile spiegeln sich in zahlreichen positiven Nutzerbewertungen wider – nachzulesen z. B. auf Cryptocasinotop.de.

Der Einfluss von Vergleichsportalen wie Cryptocasinotop.de

Gerade bei der Vielzahl an neuen Anbietern ist es wichtig, auf vertrauenswürdige Informationsquellen zurückzugreifen. Cryptocasinotop.de bietet:

- Unabhängige Bewertungen zu lizenzierten Anbietern
- Hinweise auf aktuelle Bonusaktionen
- Erfahrungsberichte von echten Nutzern
- Informationen zu Zahlungsmethoden und Spielangeboten
- Sicherheitstipps zum verantwortungsvollen Spielen

Durch diese Transparenz können Spieler gezielter und sicherer entscheiden, welchem Casino sie ihr Vertrauen schenken.

Worauf Spieler bei der Wahl eines Online-Casinos achten sollten

Bevor man sich bei einem Anbieter registriert, sollte man folgende Punkte überprüfen:

1. **Lizenz & Regulierung:** Ist das Casino von einer anerkannten Glücksspielbehörde lizenziert?
2. **Zahlungsmethoden:** Werden schnelle und sichere Ein- und Auszahlungen ermöglicht?
3. **Spielangebot:** Gibt es eine breite Auswahl renommierter Spieleanbieter?
4. **Kundenservice:** Ist der Support rund um die Uhr erreichbar?
5. **Erfahrungsberichte:** Wie bewerten andere Nutzer das Casino?

Diese Faktoren helfen dabei, unseriöse Anbieter zu vermeiden und das Spielerlebnis zu verbessern.

Fazit

Das Online-Glücksspiel erlebt durch moderne Technologien, Kryptowährungen und neue Plattformen wie Ivibet Casino eine spannende Weiterentwicklung. Vergleichsseiten wie Cryptocasinotop.de bieten wertvolle Orientierung für alle, die ein sicheres und unterhaltsames Spielerlebnis suchen. Wer auf Qualität, Transparenz und Innovation achtet, kann in der heutigen Glücksspielwelt von vielen Vorteilen profitieren – vorausgesetzt, er informiert sich vorab gut.

Kurzes Statement zum Backen von Rührkuchen mit Gemüseanteil

Ich backe ab und zu gerne Rührkuchen, in dessen Teig ich verschiedene Gemüsesorten – in der Küchenmaschine

feingeraspelt – untermische. Ich habe schon Wurzeln (norddeutsch für Möhren), Pastinaken, Petersilienwurzeln, Zucchini und diverses anderes dazu verwendet.

Ich gebe meistens 300 g feingeriebenes Gemüse hinzu, lasse den gleichen Anteil an Weizenmehl weg und verwende somit nur 200 g Mehl für den Rührteig.

Ich habe nun die folgenden Feststellungen bei dieser Art von Kuchen gemacht, die ich gerne mit Ihnen teilen will, falls das Thema für Sie von Belang ist. Ich hatte Fragen hierzu auch schon an Kollegen gestellt, bisher aber noch keine Antworten erhalten. Ich bin zwar kein ausgebildeter Konditor, aber einige meiner Fragen dazu kann ich mir mittlerweile selbst beantworten.

Ich habe zunächst einmal vor kurzem einen gewöhnlichen Rührkuchen mit 500 g Mehl gebacken.

1. Das Backpulver treibt den Teig beim Backen sehr, sehr kräftig aus, so dass der Kuchen am Ende der Backzeit gut 10 cm über die Backform ragte. Das macht das Weizenmehl und das darin enthaltene Gluten, der Kleber im Mehl.

Backe ich einen der oben beschrieben Rührkuchen mit Gemüseanteil, passiert folgendes:

2. Der Rührteig wird durch das Backpulver nicht ausgetrieben.

3. Nach dem Backen und dem Erkalten sackt der Kuchen sogar ins sich zusammen.

4. Des weiteren ist beim Backen das geriebene Gemüse nach unten gesackt und das Mehl nach oben gewandert.

Der Rührteig hat weniger Mehl und weniger Gluten und kann per se somit gar nicht so aufgehen wie ein gewöhnlicher Rührteig. Das geriebene Gemüse ist grob, schwer und feucht und hat kein Gluten.

5. Somit ist der Kuchen auch immer recht kompakt, feucht und fett, da das Gemüse auch nicht wie Mehl die verwendete Margarine binden kann.

Das sind so meine Schlussfolgerungen zum Thema Rührkuchen mit Gemüseanteil.

So heben Sie Ihr Restaurant von der Konkurrenz ab

Ein erfolgreiches Restaurant zu führen, ist eine Kunst für sich. Da kommt es nicht nur auf leckeres Essen und freundliches Servicepersonal an. Es bedarf ebenso eines durchdachten Marketings und einer fundierten Zielgruppenanalyse. Gleichzeitig muss man sich stetig weiterentwickeln, denn die Konkurrenz schläft bekanntlich nie. Eine gewisse Experimentierfreude gehört ebenfalls dazu, wenn Sie sich mit Ihrem Restaurant von anderen gastronomischen Einrichtungen abheben möchten. Doch wie genau schaffen Sie Alleinstellungsmerkmale, die durch rege Kundschaft honoriert werden? Anbei sechs Tipps.

1. Die Fähigkeiten der Mitarbeiter unter die Lupe nehmen

Die größte Expertise finden Sie für gewöhnlich in Ihrer Belegschaft. Schließlich wählen Sie Ihre Mitarbeiter nicht ohne Grund aus und genau darin liegen viele qualitative Unterschiede zwischen Restaurants begründet. So braucht es nicht nur erfahrene Mitarbeitende in der Küche, sondern auch freundliches Personal, das von der Begrüßung bis zum Bezahlen den Gästen stets mit einem Lächeln zur Seite steht. Ziehen Sie

daher Ihre Mitarbeiter aktiv in Ideenfindungs- und Entscheidungsprozesse ein, um eine einheitliche kulinarische Linie, aber auch Alleinstellungsmerkmale zu identifizieren. Die gemeinsame Gestaltung motiviert und lässt alle an einem Strang ziehen. Scheuen Sie sich auch nicht, in Weiterbildungen Ihrer Angestellten zu investieren.

2. Ihre Stärken aus Sicht Ihrer Stammgäste

Eine weitere wichtige Überlegung ist, was Ihre Stammkunden am meisten an Ihrem Restaurant schätzen. Es liegt natürlich auf der Hand, dass sie Ihr Lokal nicht bloß wegen des hübschen Ambientes aufsuchen, aber was begeistert Ihre Kundschaft eigentlich am meisten? Ist es das Essen, die günstigen Preise oder von allem etwas? Führen Sie Umfragen durch oder sammeln Sie Feedback in persönlichen Gesprächen, um herauszufinden, was sie besonders anzieht und was sie gerne verbessert sehen würden. Oft erhalten Sie dadurch auch einen Einblick darin, was Ihren Gästen an der Konkurrenz missfällt bzw. besser gefällt als bei Ihnen.

Indem Sie diese Informationen nutzen, können Sie gezielt darauf hinarbeiten, Ihre Stärken zu betonen und gleichzeitig eventuelle Schwachstellen zu verbessern.

3. Das eigene Angebot mit dem der Konkurrenz vergleichen

Untersuchen Sie, welche Angebote und Konzepte in Ihrer Umgebung bereits existieren und überlegen Sie, wie Sie sich davon abheben können. Befinden sich beispielsweise bereits drei italienische Restaurants in der unmittelbaren Umgebung, wird es schwer, ebenfalls mit typisch italienischen Gerichten zu punkten. Möchten Sie exklusiv wahrgenommen werden, könnten Alleinstellungsmerkmale darin liegen, eigene Kreationen anzubieten, z. B. hausgemachte Limonaden, eigene

Salatkreationen oder ein geheimes Soßenrezept. Bei VehGro erhalten Sie alles, was Sie benötigen, um Ihren Gerichten die nötige sprichwörtliche Würze zu verleihen.

4. Die Schwächen der Mitbewerber ermitteln

Neben Ihren Mitarbeitern sind vor allem Ihre Kunden wertvolle Feedbackgeber. Das betrifft natürlich nicht nur das eigene Angebot, sondern auch die Leistungen konkurrierender Etablissements. Bitten Sie daher um ehrliches Feedback, um nicht dieselben Fehler zu begehen wie Ihre Konkurrenten. Dies gilt umso mehr, wenn Sie um dieselbe Zielgruppe buhlen, also eine ähnliche Küche mit denselben oder vergleichbaren Gerichten anbieten.

5. Nischen finden und besetzen

In einem gastronomisch stark umkämpften Feld sind Nischen äußerst begehrt. Sie sind praktisch der Inbegriff von Alleinstellungsmerkmalen, wenngleich sie nicht unbedingt garantieren, dass mehr Gäste kommen. Dennoch ist es ungemein wichtig, für neue Ideen, Trends und Innovationen offen zu sein. Bestehen Nachfragen, die bisher noch niemand bedient hat? Wenn ja, könnte dies eine einzigartige Gelegenheit sein, Ihr Restaurant von der Konkurrenz abzuheben

Seien Sie kreativ und experimentieren Sie mit neuen Konzepten, Speisen oder Dienstleistungen, um die Bedürfnisse und Wünsche Ihrer Gäste noch besser zu erfüllen. Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung und Anpassung können Sie sicherstellen, dass Ihr Restaurant immer auf dem neuesten Stand bleibt und seine Position als führende gastronomische Einrichtung festigt.

6. Neue Kunden ansprechen, ohne alte zu

vergraulen

Selbst gut laufende Restaurants müssen sich zwangsläufig mit der Frage auseinandersetzen, wie sie ihren Kundenkreis noch erweitern können, ohne bestehende Gäste zu vergraulen. Hier kommt es vor allem auf einen cleveren Marketing-Mix an. Nutzen Sie lokale Werbemöglichkeiten, Social Media oder initiieren Sie spezielle Aktionen und Events.

Eine gut gestaltete Website und positive Bewertungen auf Online-Plattformen können ebenfalls dazu beitragen, Aufmerksamkeit zu erregen und neue Kunden anzulocken. Denken Sie daran, Ihre Einzigartigkeit und Besonderheiten herauszustellen, um potenzielle Gäste zu überzeugen, Ihr Restaurant zu besuchen.

Köstliche kaffee-aromatisierte Desserts, die Sie probieren sollten

Kaffee ist nicht nur ein beliebter Muntermacher am Morgen; sein reiches, aromatisches Wesen macht ihn zu einer ausgezeichneten Zutat für Desserts. Der tiefe, robuste Geschmack von Kaffee kann eine einfache Süßigkeit in ein raffiniertes und verführerisches Erlebnis verwandeln. Für alle, die sowohl Kaffee als auch Desserts lieben, hier einige entzückende Ideen für kaffee-aromatisierte Desserts, die Ihre Geschmacksknospen begeistern werden.

Klassisches Tiramisu

Tiramisu, ein ikonisches italienisches Dessert, zeigt perfekt

die Magie von Kaffee in süßen Leckereien. Schichten von in Kaffee getränkten Löffelbiskuits, cremigem Mascarponekäse und einer Bestäubung von Kakaopulver schaffen eine luxuriöse Mischung aus Aromen und Texturen. Der Schlüssel zu einem großartigen Tiramisu ist die Qualität des Kaffees – ein reicher, starker Aufguss bringt das Beste in diesem Dessert zum Vorschein.

Kaffee-Käsekuchen

Stellen Sie sich vor, Sie kombinieren die cremige Reichhaltigkeit eines Käsekuchens mit dem intensiven Geschmack von Kaffee. Ein Kaffee-Käsekuchen macht genau das und bietet oft eine mit Kaffee aromatisierte Frischkäsefüllung auf einer krümeligen Keksbasis. Für einen zusätzlichen Hauch von Eleganz toppen Sie ihn mit einer kaffee-aromatisierten Glasur oder Schokoladenganache.

Kaffee Panna Cotta

Panna Cotta, ein glattes italienisches Dessert, kann mit Kaffee infundiert werden, um eine unwiderstehliche Leckerei zu kreieren. Der subtile Geschmack von Kaffee ergänzt die cremige Textur der Panna Cotta und macht sie zu einem raffinierten, aber einfachen Dessert. Servieren Sie es mit einem Karamellüberzug oder einer Prise Schokoladenraspeln für zusätzlichen Luxus.

Kaffee-Eiscreme

Es gibt nichts Vergleichbares wie hausgemachte Kaffee-Eiscreme – cremig, kalt und voller Kaffeegeschmack. Sie können es mit frisch gebrühtem Espresso, Instant-Kaffee oder sogar kaffee-aromatisiertem Likör herstellen. Servieren Sie es alleine oder kombinieren Sie es mit warmen Desserts wie Kuchen oder Brownies für einen herrlichen Kontrast.

Mokka-Brownies

Für Schokoladen- und Kaffeeliebhaber sind Mokka-Brownies ein

wahr gewordener Traum. Diese dichten, fudgy Brownies werden mit einem Schuss Espresso oder starkem Kaffee verfeinert, der den Schokoladengeschmack intensiviert. Fügen Sie einige kaffee-aromatisierte Schokoladenstückchen für einen zusätzlichen Kaffeekick hinzu.

Kaffee-aromatisierte Macarons

Macarons, die zarten französischen Kekse, sind perfekt, wenn sie mit Kaffee infundiert werden. Eine kaffee-aromatisierte Mandelkeks-Schale, gefüllt mit einer cremigen Kaffee-Ganache, bietet einen mundgerechten Geschmacksexplosion. Diese eleganten Leckereien sind ideal, um Gäste zu beeindrucken oder zusammen mit Ihrem Nachmittagskaffee zu genießen.

Espresso-Martini-Mousse

Inspiriert vom klassischen Espresso-Martini-Cocktail, ist dieses Mousse leicht, luftig und voller Kaffeegeschmack. Es kombiniert geschlagene Sahne, Kaffeelikör und starken Espresso und ergibt ein Dessert, das sowohl raffiniert als auch verführerisch ist. Servieren Sie es in Martinigläsern für eine stilvolle Präsentation.

Kaffee-Karamell-Trüffel

Kaffee und Karamell sind ein himmlisches Paar. Kaffee-Karamell-Trüffel haben ein weiches, cremiges Zentrum mit tiefem Kaffeegeschmack, überzogen mit reicher Schokolade und einer Prise Meersalz. Diese Trüffel eignen sich perfekt zum Verschenken oder als luxuriöse Belohnung für sich selbst.

Kaffee-aromatisierte Crème Brûlée

Eine klassische Crème Brûlée mit einem Kaffee-Twist ist eine herrliche Art, eine Mahlzeit zu beenden. Infundieren Sie die Sahne mit starkem Kaffee, bevor Sie die Custard-Grundlage schaffen. Das Ergebnis ist eine glatte, kaffee-aromatisierte Creme unter einer knackigen, karamellisierten Zuckerkruste.

Kaffee-aromatisierte Custard-Tarte

Eine Custard-Tarte, mit ihrer knusprigen Teighülle und weichen Füllung, wird mit der Zugabe von Kaffee zu einem völlig neuen Erlebnis. Der Kaffee fügt der Custard Tiefe hinzu und macht sie zu einem perfekten Dessert für diejenigen, die subtilere Kaffeenuancen genießen.

Diese kaffee-aromatisierten Desserts sind ein Beleg für die Vielseitigkeit und Anziehungskraft von Kaffee in der kulinarischen Welt. Jedes Dessert bietet eine einzigartige Möglichkeit, die reichen und robusten Aromen von Kaffee zu genießen, egal ob Sie es in cremiger, gefrorener oder gebackener Form bevorzugen. Für Kaffeeliebhaber, die diese Rezepte zu Hause ausprobieren möchten, bietet Kaffee Henk eine Reihe von hochwertigen Kaffee-Produkten, die Ihren Desserts das perfekte Kaffee-Essenz verleihen können. Warum also nicht diese herrlichen Kombinationen erkunden und die reichen Aromen von Kaffee Ihr Dessert-Erlebnis bereichern lassen?

Ausländische Online Casinos in der Schweiz: Die Bedeutung von MGA und Curacao Gaming License

Das Online-Glücksspiel hat in der Schweiz in den letzten Jahren einen deutlichen Anstieg an Beliebtheit erlebt, und immer mehr Spieler suchen nach spannenden Spielmöglichkeiten in ausländischen Online Casinos in der Schweiz. Bevor Sie jedoch in die aufregende Welt des Online-Glücksspiels eintauchen, ist es von entscheidender Bedeutung, die Bedeutung

von Glücksspiellizenzen zu verstehen, insbesondere im Zusammenhang mit ausländischen Online Casinos in der Schweiz. In diesem Artikel werden wir näher auf diese Lizenzen eingehen und erläutern, warum sie für schweizerische Spieler von großer Bedeutung sind. Das Ziel ist es, Ihnen ein umfassendes Verständnis für die Bedeutung von Glücksspiellizenzen in Bezug auf ausländische Online Casinos Schweiz zu vermitteln.

Foto von Brooke Cagle auf Unsplash

Die Malta Gaming Authority (MGA): Ein vertrauenswürdiger Name

Die Malta Gaming Authority ist eine der angesehensten Glücksspielbehörden der Welt und hat sich einen Ruf für strenge Regulierung und Überwachung erarbeitet. Online Casinos, die eine MGA-Lizenz besitzen, gelten in der Regel als vertrauenswürdig und sicher für Spieler aus der Schweiz. Die MGA stellt sicher, dass lizenzierte Casinos faire Spiele anbieten und die finanzielle Integrität gewährleisten.

Die Vorteile von MGA-lizenzierten Casinos für Schweizer

Spieler sind vielfältig. Sie können eine breite Palette von Spielen genießen, darunter Slots, Tischspiele, Live-Dealer-Spiele und vieles mehr. Darüber hinaus bieten MGA-Casinos oft attraktive Bonusangebote und Promotionen, die Spielern zusätzliche Anreize bieten, ihr Glück zu versuchen.

Ein weiterer entscheidender Faktor ist die Akzeptanz von Twint, einem beliebten Zahlungssystem in der Schweiz. MGA-lizenzierte Casinos bieten oft Twint als Zahlungsmethode an, was es Schweizer Spielern ermöglicht, bequem und sicher Geld auf ihr Casino-Konto einzuzahlen und Gewinne abzuheben.

Curacao Gaming License: Eine Alternative Option

Die Curacao Gaming License ist eine weitere Lizenz, die in der Welt der Online Casinos weit verbreitet ist. Obwohl sie vielleicht nicht den gleichen Ruf wie die MGA hat, bietet sie dennoch einige Vorteile für Schweizer Spieler.

Casinos mit Curacao-Lizenzen sind bekannt für ihre große Spielauswahl. Sie bieten eine Vielzahl von Spielen von verschiedenen Softwareanbietern, darunter beliebte Titel von führenden Entwicklern. Dies bedeutet, dass Spieler in der Schweiz Zugang zu einer breiten Palette von Unterhaltungsmöglichkeiten haben.

Auch hier ist Twint als Zahlungsmethode häufig verfügbar. Spieler können Geld auf ihre Casino-Konten einzahlen und Gewinne bequem über Online Casino Schweiz Twint abheben. Dies macht das Glücksspiel in Curacao-lizenzierten Casinos bequem und zugänglich.

Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass einige Kritiker Bedenken hinsichtlich der Regulierung und des Schutzes der Spieler in Bezug auf Curacao-Lizenzen geäußert haben. Daher ist es entscheidend, sorgfältig zu recherchieren und nur bei seriösen Curacao-lizenzierten Casinos zu spielen.

Legale Rahmenbedingungen in der Schweiz

Bevor Sie in einem ausländischen Online Casino in der Schweiz spielen, sollten Sie sich über die aktuellen Gesetzgebungen und Regulierungen informieren. Die Schweiz hat strenge Vorschriften für Online-Glücksspiele, und es ist wichtig sicherzustellen, dass Sie in einem Casino spielen, das den schweizerischen Gesetzen entspricht.

Die gute Nachricht ist, dass schweizerische Behörden in der Regel ausländische Lizenzen akzeptieren, solange die Casinos die erforderlichen Standards erfüllen. Dies bedeutet, dass Sie als Spieler aus der Schweiz legal in ausländischen Online Casinos spielen können, solange sie über eine anerkannte Lizenz verfügen.

Vorteile von MGA und Curacao Casinos für Schweizer Spieler

Warum sollten Schweizer Spieler in MGA- oder Curacao-lizenzierten Casinos spielen? Hier sind einige der wichtigsten Vorteile:

Spielauswahl und Vielfalt

MGA- und Curacao-lizenzierte Casinos bieten eine beeindruckende Auswahl an Spielen. Von klassischen Slots bis hin zu aufregenden Live-Dealer-Spielen gibt es für jeden Geschmack etwas Passendes.

Attraktive Bonusangebote und Promotionen

Diese Casinos sind bekannt für großzügige Bonusangebote und spannende Promotionen. Spieler können von Willkommensboni, Freispielen und Cashback-Angeboten profitieren.

Sicherheit und Fairness

Die MGA und Curacao setzen strenge Anforderungen an die Casinos, um sicherzustellen, dass sie faire und sichere Spiele anbieten. Spieler können daher mit Vertrauen spielen, dass ihre Gewinnchancen fair sind.

Zahlungsmethoden

Die Akzeptanz von Twint als Zahlungsmethode macht es Schweizer Spielern leicht, Geld auf ihr Casino-Konto einzuzahlen und Gewinne abzuheben. Dies ist bequem und sicher.

Foto von rupixen.com auf Unsplash

Risiken und Überlegungen

Obwohl MGA- und Curacao-lizenzierte Casinos viele Vorteile bieten, gibt es auch einige Risiken zu bedenken. Es ist wichtig, verantwortungsbewusst zu spielen und sich der potenziellen Risiken bewusst zu sein. Hier sind einige Tipps, um sicherzustellen, dass Ihr Spielerlebnis positiv bleibt:

- Setzen Sie sich ein Budget und halten Sie sich daran.
- Nutzen Sie verantwortungsvolle Glücksspieltools, wenn diese angeboten werden.
- Spielen Sie nur in lizenzierten und seriösen Casinos.
- Informieren Sie sich über die Bedingungen und Konditionen von Boni und Promotionen.

Blick in die Zukunft

Die Glücksspielbranche entwickelt sich ständig weiter, und es ist wahrscheinlich, dass sich auch die Gesetzgebung und Regulierung in der Schweiz ändern wird. Es ist wichtig, über die neuesten Entwicklungen in der Branche auf dem Laufenden zu bleiben und sicherzustellen, dass Sie in einem legalen und sicheren Umfeld spielen.

FAQ

Sind MGA-lizenzierte Casinos sicher für schweizerische Spieler?

Ja, MGA-lizenzierte Casinos gelten als sicher und vertrauenswürdig für Spieler aus der Schweiz aufgrund ihrer strengen Regulierung.

Bieten Curacao-lizenzierte Casinos Twint als Zahlungsmethode an?

Ja, viele Curacao-lizenzierte Casinos akzeptieren Twint als bequeme Zahlungsoption für schweizerische Spieler.

Gibt es Risiken beim Spielen in ausländischen Online Casinos?

Ja, es gibt Risiken wie Spielsucht. Es ist wichtig, verantwortungsbewusst zu spielen und die Bedingungen der Casinos zu verstehen.

Wie kann ich sicherstellen, dass ein Casino seriös ist?

Überprüfen Sie die Lizenz des Casinos, lesen Sie Bewertungen und informieren Sie sich über die Reputation der Casinos in der Glücksspielgemeinschaft.

Insgesamt bieten MGA- und Curacao-lizenzierte Online Casinos in der Schweiz eine aufregende Möglichkeit, Glücksspiele zu genießen. Mit den richtigen Vorkehrungen und der richtigen Forschung können schweizerische Spieler ein unterhaltsames und sicheres Spielerlebnis genießen.

Foodfotografie

Du fotografierst auch Deine Foodfotos selbst und veröffentlichst sie? Oder Du möchtest nur gern einige Tipps und Tricks zum besseren Fotografieren von Foodfotos bekommen?

Dann ist dieser Artikel von Bea Lubas mit 11 Tipps zur Foodfotografie sicher hilfreich. Schau ihn Dir an und noch wichtiger, lies ihn Dir auch von Anfang bis Ende durch. In dem Artikel erläutert Dir die preisgekrönte Food-Fotografin und Autorin des Buches *How to Photograph Food* (2020) ihre 11 besten Tipps für Food-Fotografie.

Und da Du dann auch gleich auf der Website eines Händlers mit refurbished Fotoartikeln bist, kannst Du auch gleich schauen, ob Du vielleicht ein neues, gebrauchtes Objektiv oder ein anderes Zubehör für Deine Kamera brauchst.

Hier ist der Link zum Artikel:

11 Tipps für ansprechende Food-Fotografie

Neu: Mobile Web Push auf iPhone und iPad!

Abonnieren Sie jetzt die Benachrichtigungen bei neuen Rezepten auch auf Ihrem iPhone und iPad, damit Sie immer aktuell informiert sind über neue Beiträge in meinem Foodblog.

Diese Funktion gibt es schon lange für Desktop-Computer,

einerlei, ob Mac oder PC. Sie nennt sich Web Push. Beim Aufrufen meines Foodblogs auf Ihrem Desktop-Computer werden Sie gefragt, ob Sie eine Benachrichtigung über neue Rezepte meines Foodblogs erhalten möchten. Bejahen Sie dies, wird Ihnen jedesmal, wenn ein neues Rezept im Foodblog veröffentlicht wurde, eine kurze Benachrichtigung auf dem Monitor Ihres Desktop-Computers angezeigt, die nach einigen Sekunden automatisch oder eben durch Wegklicken verschwindet. Und das Gute an diesem Abonnement der Benachrichtigungen ist natürlich, wenn Sie einmal dieser Benachrichtigungen überdrüssig sind, können Sie sie in den Systemeinstellungen des Computers jederzeit wieder deaktivieren. Also ein Abonnement ohne Fallstricke und Hintertürchen!

Leider waren bei diesen Abonnements bisher nur Desktop-Computer in den Genuss der Benachrichtigungen über neue Rezepte gekommen. Auf mobilen Geräten war dies bisher nicht möglich. Und es wurde schon lange von der Community der iPhone- und iPad-Nutzer gewünscht und war bisher von Apple nur auf die Wunschliste für ein mögliches Update des Betriebssystems iOS oder iPadOS gesetzt worden. Somit waren bisher mobile Benachrichtungen nicht möglich.

Aber das hat sich nun geändert! Apple hat mit dem Update auf iOS 16.4 und iPadOS 16.4 diesen Dienst mit integriert. Und er rangiert nun unter dem Namen „Mobile Web Push“ in den beiden OS. Sie können sich nun freuen, denn ab sofort können Sie sich auch mobil auf iPhone und iPad durch ein Abonnement der Benachrichtigungen jederzeit über neue Rezepte informieren lassen und sind somit immer aktuell informiert und uptodate.

So gut, so schön! Das Abonnieren der Benachrichtigungen von neuen Rezepten meines Foodblogs ist jedoch kein einfaches Benutzererlebnis, daher ist es wichtig, dass Sie die Vorteile des Abonnements Ihrer Benachrichtigungen verstehen und wissen, wie Sie diese einrichten können.

Zunächst einmal müssen Sie das Foodblog als Standalone-App

oder -Lösung zum Startbildschirm hinzufügen. Das Hinzufügen einer Webanwendung zum Startbildschirm ist erforderlich, damit Sie mobile Safari-Web-Push-Benachrichtigungen abonnieren und empfangen können:

1. Besuchen Sie das Foodblog in Ihrem Safari-Browser auf einem mobilen Apple-Gerät mit 16.4+.
2. Klicken Sie auf die Schaltfläche „Teilen“ in ihrem Safari-Browser auf einem mobilen Gerät.
3. Klicken Sie auf die Option „Zum Startbildschirm hinzufügen“.
4. Speichern Sie die App auf Ihrem Gerät.
5. Öffnen Sie die App auf dem Startbildschirm.
6. Abonnieren Sie die Benachrichtigungen (Sie müssen auf die Schaltfläche „Abonnieren“ klicken, bevor eine systemeigene Berechtigungsabfrage angezeigt werden kann).

Diese Schritte sind erforderlich, um mobile Web-Push-Benachrichtigungen zu erhalten. Legen Sie los und starten Sie mit den neuen, mobilen Benachrichtigungen auf Ihrem mobilen Apple-Gerät!

Gebackener Schweinebauch auf Feldsalat

Soft und kross

Mögen Sie es auch, wenn man die unterschiedlichsten Zubereitungsformen, Geschmäcker und Mundgefühle zusammen auf einem Teller hat? Und das Gericht dann auch noch lecker und gesund ist?

Dieses Rezept wird Sie überzeugen. Es ist einfach zuzubereiten. Denn der Schweinebauch wird nur gewürzt, den Rest übernimmt der Backofen.

Und in der Zwischenzeit kann man das Joghurtdressing für den Feldsalat zubereiten, den Salat damit vermischen und ihn ein wenig durchziehen lassen.

Das Ganze wird dann als Salatbett auf zwei Tellern angerichtet. Und der gebackene Schweinebauch kommt obenauf.

Dann hat man das Krosse, Knusprige, Würzige und Saftige des Schweinebauchs. Und das Softe, Zarte und Leichte des Feldsalat darunter. Ein wirklich sehr schmackhaftes Gericht.

Für 2 Personen:

- 2 x 400 g Schweinebauch
- 2 x 150 g Feldsalat
- Steakpfeffer

Für das Dressing:

- 2 Päckchen Küchenkräuter
- 6 EL Weißweinessig
- 6 EL Naturjoghurt
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 45 Min.

Mit krosser Kruste
Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Schwarte des Schweinebauchs längs und quer in kleine Würfel einschneiden. Schweinebauch auf beiden Seiten kräftig mit dem

Steakpfeffer würzen und einreiben.

Schweinebauch auf einen feuerfesten Teller geben und auf mittlerer Ebene 45 Minuten im Backofen backen.

Währenddessen mit den Zutaten für das Dressing ein solches zubereiten.

Feldsalat in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing beträufeln. Alles gut vermischen und Salat etwas ziehen lassen.

Salat als Bett auf zwei Tellern verteilen.

Schweinebauch aus dem Backofen nehmen und jeweils einen Schweinebauch auf einen Teller obenauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Neue Kaffeemaschine

Ein neuer Artikel für meine Küche. Und somit als Arbeitsgerät klassifiziert. Denn ohne sie ist ein Auskommen in der Küche fast nicht möglich.

Meine bisherige Kaffeemaschine für Filterkaffee, eine weiße Kaffeemaschine der Marke Melitta Look, mit einem Zeitdisplay und Timer, hatte den Geist aufgegeben. Ohne Kaffee kann man aber beim Frühstück nicht wach werden. Geschweige denn richtig arbeiten, Rezepte schreiben und kochen.

Dieses Mal aber bin ich einen anderen Weg gegangen, um an eine neue, funktionsfähige Kaffeemaschine zu gelangen.

Ich habe ein Gesuch nach einer Kaffeemaschine für Filterkaffee in zwei Gruppen bei Facebook gepostet. Also in den Sozialen Netzwerken. Diese Gruppen sind für das Gesuch und das Angebot von gebrauchten Artikeln da, die aber kostenlos abgegeben werden. Und die beiden Gruppen haben nur den Raum Hamburg als Wirkungskreis. Damit man einen kostenlosen, gebrauchten Artikel auch selbst abholen kann. Und nicht auch noch Verpackunsg- und Versandkosten aufbringen muss.

Es ergaben sich einige Angeboten von Kaffeemaschinen, die mir aber nicht zusagten – eine Kaffeemaschine in einer Miniausgabe, andere mit Isolierkanne, bei der ich aber nicht sehen kann, wieviel Kaffe ich schon getrunken habe bzw. noch vorhanden ist, weshalb ich eine Glaskanne bevorzuge. Daneben machte ich auf Rat eines anderen Teilnehmers einen kurzen Ausflug zu eBay-Kleinanzeigen, weil dort überraschenderweise auch Kaffeemaschinen kostenlos angeboten werden. Aber auch dort wurde noch nicht so ganz zufriedenstellend fündig.

Schließlich kam dann aber doch ein Angebot einer Teilnehmerin einer der Facebook-Gruppen, das mit zusagte. Und siehe da, es war sogar das gleiche Modell wie mein bisheriges, also eine Melitta Look. Aber ohne Display und Timer, die ich aber auch nicht benötige. Und in schwarz.

Die Teilnehmerin wohnte in der entfernten Nachbarschaft in einem Stadtteil im Norden von Hamburg. Also vereinbarte ich für den Sonntag einen Termin, fuhr schnell mit dem Auto vorbei, lud die Kaffeemaschine ins Auto, bedankte mich

natürlich vorher bei der Teilnehmerin ausdrücklich und fuhr nach Hause. Zuhause wurde die neue, gebrauchte Kaffeemaschine erst einmal begutachtet und dann erst einmal mit einem Entkalkermittel entkalkt, worauf natürlich noch zwei Wasserdurchläufe mit klarem Wasser folgten. Die Kaffeemaschine funktionierte einwandfrei.

Eine andere Art und Weise, an ein neues Arbeitsgerät für die Küche zu gelangen. Zwar nicht nagelneu und mit Garantie. Aber eine Möglichkeit, kostensparend und vor allem nachhaltig ein gebrauchtes Produkt weiterzuverwerten, es noch einer Verwendung zuzuführen und nicht gleich, wie in unserer bisherigen Wegwerfgesellschaft zu oft durchgeführt, gleich zu entsorgen. Und das spart vor allem Ressourcen, weil kein neuer Artikel hergestellt werden muss.

Und heute gab es dann den ersten frischen Kaffee mit Filterkaffee aus der Kaffeemaschine zum Frühstück. Danke nochmal an die Teilnehmerin bei Facebook!

Tortiglioni mit Hummer-Sauce

Nein, das ist keine Pasta mit Tomatensauce.

Sondern italienische Pasta mit Hummer-Sauce.

Aber fast genauso schnell zubereitet wie eine Tomatensauce aus passierten Tomaten.

Die Hummer-Sauce wird einfach mit Stärke eingedickt und mit Weißwein verlängert.

Schon hat man ein schnelles und leckeres Essen.

Ich habe das Gericht zwar in die Kategorie „Pesto“ eingestuft, es ist aber nur ein Rezept mit einer guten Sauce.

Für 2 Personen:

- 4 EL Hummerbutter
- 2 EL Speisestärke
- Soave
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- 350 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: 12 Min.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Stärke dazugeben und kurz anbraten lassen.

Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce gut mit dem Schneebesen verrühren. Abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben.

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Prämisse meines Foodblogs

Ich habe mir als Prämisse gesetzt, in meinem Foodblog möglichst jeden Tag ein neues Rezept mit zwei Foodfotos zu veröffentlichen. Auch wenn es sich dabei manchmal um sehr einfache Rezepte handelt. Bisher konnte ich dies auch sehr gut einhalten und vermutlich zur Freude meiner Leser auch durchhalten.

Nun habe ich diese Prämisse zunächst einmal aus der Beschreibung meines Foodblogs herausgenommen. Und weiß auch nicht, ob ich Ihnen auf Dauer zusagen kann, diese Prämisse einzuhalten und durchzuführen.

Ich habe vor kurzem entschieden, dass ich aus bestimmten Gründen demnächst kürzer treten werde. Entschleunigung ist das neue Motto! Das Tempo etwas herausnehmen. Und einen Gang herunterschalten.

Aus diesem Grund bin ich nun auch nicht mehr den ganzen Tag online. Sondern nur noch nachmittags einige Stunden, wenn ich bei einem Kaffee meine Mails checke. Abends und nachts bin ich privat nicht mehr online.

Und da ich damit weniger Zeit online am iPad verbringe, womit ich mehr Zeit und auch Lebensqualität für mich gewinne, werde ich vermutlich nicht mehr so oft Blogbeiträge veröffentlichen. Zumindest vermutlich nicht mehr täglich.

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites

Dieses Gericht ist eigentlich keines neuen Rezeptes wert. Da haben Sie vollkommen recht.

Mit selbst zubereiteter Kräuterbutter

Ich bereite dieses Gericht etwa einmal im Monat zu. Mit unterschiedlichen Steaksorten. Und bei unterschiedlichen Steaksorten veröffentliche ich das Rezept dann auch in meinem Foodblog. Aber dieses Rumpsteak wäre es eigentlich nicht wert gewesen.

Aber es ist eines der ersten Gerichte, für die ich die beiden Foodfotos nicht mehr mit meinem Smartphone, sondern mit meiner neuen DSLR-Kamera fotografiert habe. Und daher will ich Ihnen diese Fotos nicht vorenthalten. Auch wenn bei den Fotos vielleicht noch Luft nach oben ist, wenn Sie wissen, was ich

meine.

Der besondere Hinweis gilt vielleicht nur der verwendeten Kräuterbutter, denn diese hatte ich frisch zubereitet und portionsweise im Kühlschrank aufbewahrt. Sie schmeckt wirklich außergewöhnlich gut und gibt den Steaks den letzten Pfiff.

Und die Zubereitungsweise ist eigentlich auch eine Erwähnung wert. Denn damit habe ich in der letzten Zeit doch sehr gute Ergebnisse bei Steaks erzielt. Einfach jeweils 1 Minute auf jeder Seite für schöne Röstspuren in der Grillpfanne auf dem Herd angrillen. Dann bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 8–10 Minuten je nach Dicke der Steaks und des gewünschten Gargrades – rare oder medium – im Backofen nachgaren. Probieren Sie es aus, es gelingt auf alle Fälle!

Und die Bezeichnung unter dem oberen Foto mit einem Herrengedeck ist nicht ganz zutreffend. Meine verstorbene Tante hat früher immer abends ein Herrengedeck … getrunken. Denn ein Herrengedeck ist ein Glas Bier mit einem Gläschen Sekt … für die Damen. Die Bildunterschrift ist eher ein Hinweis darauf, dass dies doch eher ein Gericht für die Herren ist, also ein dickes Steak mit Pommes frites, welcher Mann isst das nicht gern. Oder fühlen Sie sich als Frau auch von diesem Gericht angesprochen?

Für 2 Personen:

- 2 Rumpsteaks (à 300 g)
- Fleisch-Gewürzmischung
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- 2 Portionen Wellenschliff-Pommes-frites
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 12 Min.

Kross gegrillt bzw. frittiert

Steaks auf jeder Seite mit der Gewürzmischung und Salz kräftig würzen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Backofen auf die gleiche Temperatur Ober-/Unterhitze erhitzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Steaks auf jeder Seite 1 Minute für Röstspuren angrillen.

Dann für 8–10 Minuten – je nach Dicke der Steaks und dem gewünschten Gargrad – auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Parallel dazu Pommes frites 5 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben und Pommes frites

dazu verteilen.

Jeweils 4 Scheiben Kräuterbutter auf ein Steak geben.

Servieren. Guten Appetit!