Der Boom der Online-Glücksspiele in Deutschland: Ein tieferer Blick



In den letzten Jahren hat der Sektor der Online-Glücksspiele in Deutschland einen bemerkenswerten Aufschwung erlebt. Diese Branche, die einst als Nischenmarkt galt, hat sich zu einem dominanten und florierenden Wirtschaftszweig entwickelt. Die Gründe dafür sind vielfältig und umfassen technologische Fortschritte, gesetzliche Änderungen und eine zunehmende Akzeptanz in der Gesellschaft. Zu den führenden Plattformen, die zu diesem Wachstum beigetragen haben, zählen Play Boom Casino, Marvel Casino und Pino Casino.

Play Boom Casino: Ein aufstrebender Stern

Das Play Boom Casino hat sich in kurzer Zeit einen Namen gemacht. Mit einer benutzerfreundlichen Website, die sowohl für Desktop- als auch für mobile Geräte optimiert ist, bietet es eine umfassende Auswahl an Spielen. Diese reichen von

klassischen Spielautomaten und Tischspielen bis hin zu innovativen Live-Dealer-Spielen. Ein besonders attraktives Merkmal ist das Treueprogramm, das den Spielern zahlreiche Vorteile und Belohnungen bietet. Die regelmäßigen Promotionen und Boni tragen ebenfalls zur Attraktivität des Play Boom Casinos bei.

Marvel Casino: Unterhaltung auf höchstem Niveau

Das Marvel Casino hat eine einzigartige Nische im Online-Glücksspielmarkt gefunden, indem es das Thema Superhelden integriert. Spieler können in eine Welt eintauchen, die von ihren Lieblingshelden inspiriert ist, während sie gleichzeitig die Möglichkeit haben, große Gewinne zu erzielen. Die Spielebibliothek umfasst eine Vielzahl von Slots, Tischspielen und Live-Casino-Optionen, die alle von führenden Softwareanbietern stammen. Das Casino legt großen Wert auf Sicherheit und Fairness, was durch moderne Verschlüsselungstechnologien und regelmäßige Audits gewährleistet wird.

Pino Casino: Innovation und Vielfalt

Pino Casino zeichnet sich durch seine innovative Herangehensweise und das breite Spektrum an Spieloptionen aus. Mit einem modernen und ansprechenden Design bietet das Casino eine Vielzahl von Slots, Tischspielen und Live-Casino-Erlebnissen. Ein besonderes Merkmal ist die Vielfalt der verfügbaren Zahlungsmethoden, die es den Spielern erleichtern, Ein- und Auszahlungen sicher und bequem durchzuführen. Zudem bietet Pino Casino regelmäßig Turniere und Sonderaktionen an, die den Spielspaß erhöhen und zusätzliche Gewinnmöglichkeiten bieten.

Der Einfluss von Technologie und Gesetzgebung

Ein wesentlicher Faktor für das Wachstum des Online-Glücksspielmarktes in Deutschland ist die technologische Weiterentwicklung. Die Verfügbarkeit schnellerer

Internetverbindungen und die Verbreitung von Smartphones haben es den Spielern ermöglicht, jederzeit und überall auf ihre Lieblingsspiele zuzugreifen. Zudem haben Änderungen in der Gesetzgebung, wie die Regulierung und Lizenzierung von Online-Casinos, zu einer größeren Akzeptanz und Vertrauenswürdigkeit der Branche beigetragen.

Schlussfolgerung

Die steigende Beliebtheit von Online-Glücksspielen in Deutschland ist ein Phänomen, das nicht mehr zu übersehen ist. Plattformen wie Play Boom Casino, Marvel Casino und Pino Casino stehen an der Spitze dieser Entwicklung und bieten den Spielern eine sichere, unterhaltsame und potenziell lukrative Möglichkeit, ihrem Glücksspielvergnügen nachzugehen. Mit kontinuierlichen Innovationen und einem wachsenden Angebot ist zu erwarten, dass der Boom der Online-Glücksspiele in Deutschland weiterhin anhalten wird.

Quán 99: Authentic Vietnamese Cusine



Das Restaurant in den Abendstunden

Zu meinem heutigen 63. Geburtstag habe ich einmal außer Haus gegessen. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Die Restaurantbesuche haben in den letzten Jahren wirklich drastisch abgenommen. Zum einen koche ich gern und Sie verlassen sich auf mich mit den neuesten Genusskreationen. Zum anderen war der Geldbeutel in den letzten Jahren meistens leer und es hat nicht zu einem üppigen Essen in einem Restaurant gereicht. Das Geld ging eben für die übrigen, eher lebensnotwendigen Lebenshaltungskosten weg, wie für Strom, Wasser, Telekommunikation und natürlich Lebensmittel.

Nun habe ich mir für heute zu meinem 63. Geburtstag aber vorgenommen, in einem guten, vietnamesischen Restaurant essen zu gehen. Zur Feier und Abrundung des Tages. Denn es haben sich im letzten Jahr einige Änderungen ergeben, so dass ich heute mit ganz anderen Vorzeichen essen gegangen bin.

Zum einen habe ich vor 2 1/2 Monaten mein Auto verkauft. Und bin nun seit 45 Jahren das erste Mal ohne Auto unterwegs. Ich bin mit dem Fahrrad zum Restaurant gefahren. Der Verkauf meines Autos, das ich wahrlich nicht mehr brauchte und das ich vielleicht 10 Mal im Jahr genutzt habe, hat mir nun folgendes beschert: Ich habe genügend Geld für bisher zu teure Dinge zur Verfügung, kann mir einiges leisten und habe daher heute auch im Restaurant gegessen. Bei über 1.200 € im Jahr, die mich mein Auto an Steuer, Versicherung, TÜV, Reparatur und Benzin gekostet hat, ist das ja auch kein Wunder. Dieses Geld finanziert nun genugtuend andere Projekte. Und nebenbei ist der Verkauf des Autos auch mein Beitrag zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit, denn ich gehe zu Fuß, fahre Fahrrad, nutze den ÖPV oder miete mir notfalls ein Auto per Carsharing. Das ist also die erste Änderung, die ich ins neue Lebensjahr mitgenommen habe.

Zum anderen bin ich jetzt in einem Alter, in dem man die 3. Zähne trägt. Bisher war ich noch sehr unansehnlich und nicht vorzeigbar, weil mir eine Menge maroder Zähne, die ausgefallen waren, im Gebiss fehlten. Jetzt bin ich guter Dinge und vorzeigbar, da ich zumindest einmal provisorische 3. Zähne trage. Die endgültigen 3. Zähne liegen schon beim Zahnarzt bereit. Schon aus diesem Grund war der Restaurantbesuch durchaus machbar.



Die Speisekarte

Die Lesebrille, die ich jetzt auch zum Alter passend trage, habe ich zwar schon ein paar Jahre. Aber ich war damit noch nicht essen. Und habe sie getragen bzw. musste sie tragen, um

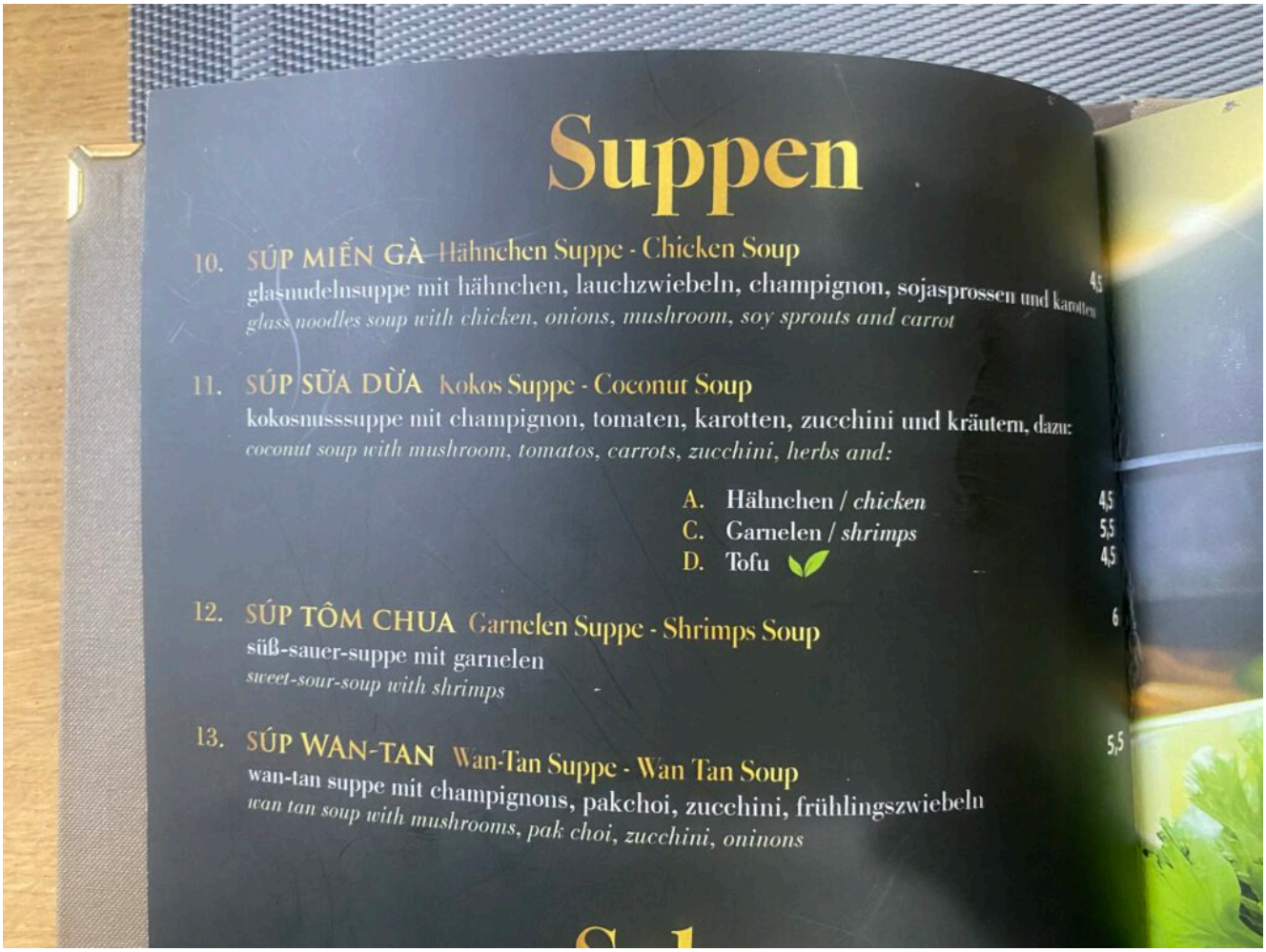
die Speisekarte zu studieren und mir ein Gericht auszusuchen.

Das sind so die einschneidendsten Ereignisse bei meiner Person, die sich für das neue Lebensjahr geändert haben und die mir im Restaurant beim Essen einfielen.

Eines natürlich auch noch. Mein Smartphone. Ich saß heute wirklich wie der waschechte Foodblogger am Tisch im Restaurant, studierte die Speisekarte, fotografierte sie, aß meine Suppe, fotografierte sie vorher, und aß dann mein Hauptgericht, eine Nudelbowl, und fotografierte sie vorher ebenfalls. Noch dazu kamen jeweils ein Foto vom alkoholfreien Bier, von der Deckkarte der Speisekarte und zum besseren Verständnis und Auffinden für Sie das Restaurant von außen.

Haben Sie übrigens schon einmal Paare beim Besuch eines Restaurants beobachtet? Sie verhalten sich wie auch der allgefällige Spaziergänger oder Fussgänger, der Ihnen auf dem Gehweg entgegen kommt. Kopf tief geneigt und ins Smartphone vertieft, auf dem er nur herumdaddelt, sonst aber nichts wahrnimmt. Man kann immer nur froh sein, wenn diese Personen einen noch wahrnehmen und nicht einfach umrennen. Und so waren heute auch die beobachteten Paare im Restaurant. Eine neue „Kommunikationskultur“ beim Essen und in Restaurants entsteht. Anstelle sich zu unterhalten und den Abend und das Essen zu genießen, versinkt jeder für sich allein in sein Smartphone und daddelt darauf herum. WhatsApp, YouTube und Konsorten sind eben immer wichtiger als das Gegenüber.

Es gibt aber noch einige andere Gegebenheiten, die sich in meinem Umfeld ergeben haben, aber diese sind nicht so von der freundlichsten Sorte. Mein Bruder kämpft seit Jahren mehr erfolgreich gegen eine Krebserkrankung. Und meine Mutter ist mit 94 Jahren und fortschreitender Demenz seit einem Jahr im Pflegeheim. Die Reihen der Verwandtschaft dünnen sich eben sichtlich aus, irgendwann bin auch ich an der Reihe. Und dann sind nur noch wenige Söhne und Töchter von meinem Bruder und mir übrig.



Suppe Nr. 11

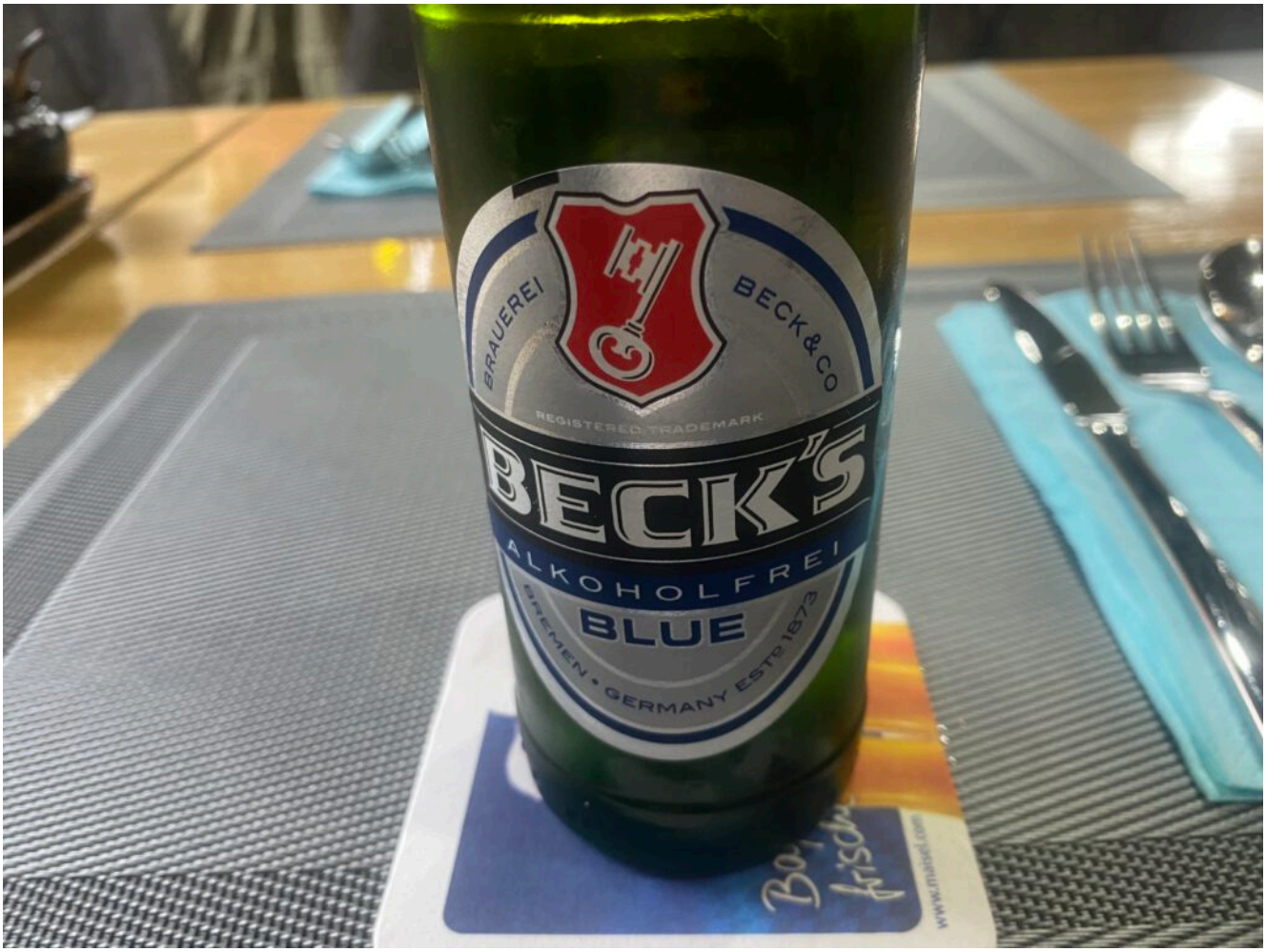
Jetzt jedoch zum kulinarischen Teil des Restaurantbesuchs, ich habe ein asiatisches Restaurant gewählt, das auf dem Dulsberg in Hamburg liegt. Der Dulsberg gehört zum Bezirk Wandsbek. Man sagt zwar auf dem Dulsberg, weil eben ein Berg. Aber im flachen Land in Hamburg sind das vielleicht 10–20 Höhenmeter, die diesen Berg ausmachen. Also nichts weltbewegendes.



Hauptgericht Nr. 26

Das Restaurant bietet authentische vietnamesische Küche. Ich kenne die vietnamesische Koche nicht sehr gut und ließ mich gern überraschen. Zuvor habe ich den Kellner, ein Vietnamese, noch gefragt, was denn der Name des Restaurants bedeute. Quán 99. Er sagte mir, das Wort „Quán“ sei vietnamesisch und bedeute einfach „Restaurant“. Somit lautet der Name der Gaststätte „Restaurant 99 – Authentische vietnamesische Küche“.

Als erstes gab es einmal ein alkoholfreies Bier, Marke Becks.



Das leckere, alkoholfreie Bier

Als zweites entschied ich mich als Vorspeise dann für die Kokosmilch-Suppe (Nr. 11) und wählte als eine der Zutaten Garnelen aus. Davon befanden sich auch zwei sehr große davon in der Suppe. Die Suppe schmeckte lecker nach Kokosmilch. Hatte einen leichten Chilitouch. Und vermutlich war auch eine leichte Zitronen-/Limettennote darin. Also insgesamt wirklich sehr gut.



Die Suppe

Als Hauptgericht wählte ich dann die Nudelbowl mit gegrilltem Schweinefleisch (Nr. 26). Die Nudelbowl bestand aus feinen, schmackhaften Reisnudeln. Dazu Sojabohnensprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Salat. Und als Hauptzutat gab es dann das erwähnte gegrillte Schweinefleisch in einer feinen, dünnen Brühe. Letztere hatte wie die Suppe auch einen kräftig scharfen Nachgeschmack nach Chili. Und auch eine leichte Zitronen-/Limettennote vermeinte ich zu schmecken. Der Hauptbestandteil der Brühe war vermutlich eine feine Gemüse- oder auch Hühnerbrühe. Das Schweinefleisch mit der Brühe gab man nach und nach über die Zutaten in der Bowl und aß dies dann alles zusammen.



Die Nudelbowl



Das Schweinefleisch in Brühe

Meines Wissens essen Vietnamesen nicht mit Stäbchen wie Chinesen oder Japaner. Das Land war zu lange kolonialisiert, meines Wissens von den Franzosen, worauf auch der französische Untertitel des Restaurants hinweist. Und in dieser Kultur und Küche isst man eben mit Messer, Gabel und Löffel. Also habe ich mich auch bei den beiden letzteren bedient.

Das Essen war lecker, schmackhaft und frisch. Ob es wirklich authentisch war, kann ich mangels Kenntnisse der vietnamesischen Küche nicht beurteilen. Wer also vietnamesische Küche mag und diese Gerichte gern isst, dem empfehle ich das Restaurant „Quán 99“ sehr. Mir selbst hat das Essen zwar geschmeckt, aber es hat mich nicht überzeugt. Ein authentisches chinesisches oder japanisches Gericht mundet mir da mehr.

Aus diesem Grund mein Fazit: Für Liebhaber der asiatischen und speziell vietnamesischen Küche sehr empfehlenswert. Ich selbst

werde aber nicht mehr zum Essen dorthin gehen.

Welches sind die drei traditionellen deutschen Gerichte, die jeder Tourist unbedingt probieren muss?



Haben Sie Lust auf authentisches, traditionelles deutsches Essen, wissen aber nicht, wo Sie anfangen sollen? Sie haben Glück! Ich empfehle Ihnen eine gerade veröffentlichte Expertenrunde mit 25 deutschen Bloggern, die Experten in Sachen Essen sind, um Ihnen den ultimativen Leitfaden für traditionelle deutsche Gerichte zu präsentieren. Ich bin dort

auch aufgeführt – ganz zum Schluss –, mit drei leckeren deutschen Gerichten und den dazu passenden Rezepten und Foodfotos.

Deutschland ist bekannt für seine deftigen, gemütlichen Gerichte, die voller Geschmack und Geschichte stecken. Aber bei der großen Auswahl kann es eine Herausforderung sein, sich auf ein Gericht zu beschränken, das man unbedingt probieren muss.

Welche versteckten Perlen gibt es, also die weniger bekannten Favoriten, von denen diese Blogger nicht genug bekommen können?

Ganz gleich, ob Sie in naher Zukunft eine Reise nach Deutschland planen oder einfach nur neue Rezepte ausprobieren möchten, ich hoffe, dass dieser Artikel ein wenig Licht ins Dunkel bringt, was die besten traditionellen deutschen Gerichte sind, die jeder probieren sollte.

Lesen Sie weiter, um gemeinsam die köstliche Welt der traditionellen deutschen Gerichte zu erkunden:

https://germanytravel.blog/food/

Die Expertenrunde ist in Englisch!

Ich empfehle Ihnen drei Rezepte, wenn Sie Deutschland als Tourist besuchen und sich fragen, welche Gerichte typisch und traditionell für Deutschland sind und welche Sie zumindest einmal gegessen haben sollte.

Allerdings beginne ich die Vorschläge mit einem Rezept aus Ostdeutschland, das auch mehr als 30 Jahre nach der deutschen Wiedervereinigung ein traditionelles, typisches Gericht ist. Und dann werde ich meiner süddeutschen Herkunft huldigen und zwei Rezepte aus Schwaben mit Nieren und Kutteln auflisten. Guten Appetit!

Die Autorin dieser Expertenrunde verabschiedet sich am Ende

der Darstellung mit den Worten:

„Vielen Dank an alle Blogger, die zu dieser Expertenrunde beigetragen haben! Von kultigen Gerichten wie Schnitzel und Spätzle bis hin zu versteckten kulinarischen Perlen haben wir die verschiedenen Geschmacksrichtungen und das reiche Erbe erkundet, die die deutsche Küche ausmachen. Wir hoffen, dass dieser Artikel Sie dazu inspiriert hat, sich auf eigene kulinarische Abenteuer einzulassen und die wahre Essenz der deutschen Gastronomie zu entdecken.“

Enjoy the meal!

Fotobuch



Sie suchen grüne Locations in Hamburg, um die Seele einmal baumeln zu lassen? Gehen Sie mit mir auf eine Fototour durch ausgewählte und exemplarische grüne Regionen in Hamburg. Sie werden erstaunt sein, wie grün Hamburg und seine Umgebung wirklich ist.

Ich habe einen großen Teil meiner schönsten Landschaftsfotos meiner Spaziergänge und Wanderungen nun auch in höherer Auflösung in einem Buch zum grünen Hamburg gesammelt und veröffentlicht.

Da ich bisher meine Wanderungen meistens auch in meinem Foodblog veröffentlicht habe, damit aber zwischenzeitlich auf eine eigene Website umgezogen bin, will ich Ihnen das Fotobuch dennoch nicht vorenthalten.

Vielleicht leben Sie in Hamburg und sind daran interessiert? Oder Sie sind ein/e Reisebegeisterte/r und planen demnächst eine Touristentour in die Hansestadt?

Das digitale Fotobuch ist sicherlich auch noch kurzfristig ein geeignetes Weihnachtsgeschenk für den kommenden Weihnachtssonntag!

Sie finden das Buch als PDF-eBook in meinem kleinen Buchshop zum Kauf und Download: Das grüne Hamburg – ein Fotobuch.

Seine Sie mir gewogen und schauen Sie in den kommenden Monaten hier nochmals vorbei. Ich plane nämlich, das Fotobuch auch als gedrucktes Softcover zu veröffentlichen.

Weihnachtsrezepte

Sie sollten sich eher vor mir auf die Hut nehmen! Denn an Weihnachten und den Feiertagen gibt es wieder einige ganz

außergewöhnliche Rezepte. Innereien. Die Ihnen vielleicht nicht zusagen werden. Die Ihnen vielleicht nicht gefallen werden. Und Ihnen nicht schmecken werden.

Unerheblich. Ich bereite sie dennoch zu. Denn sie sind sehr außergewöhnlich und dennoch lecker und schmackhaft. Mein Bruder schenkt mir dieses Jahr, wie an manchen Weihnachten, wieder ein Päckchen mit Innereien von einem speziellen Online-Schlachter. Und darin sind ganz ausgefallene Produkte enthalten.

Ich zähle sie Ihnen einmal der Übersicht halber auf:

- Kuheuterschnitzel
- Kalbsbries
- Stierhoden
- Kronfleisch
- Ochsenziemer
- Flanksteak

Ich habe geplant, die Stierhoden einmal in der Grillpfanne zu grillen. Und einmal kleingeschnitten als Ragout zuzubereiten. Der Ochsenziemer ist ja der Penis des Ochsen, er ist reines Schmorfleisch und wird ebenfalls als Ragout zubereitet. Das Kronfleisch ist das Muskelfleisch des Zwerchfells, wird zwar zu den Innereien gezählt, ist jedoch reines Muskelfleisch, das sich sehr gut zum Kurzbraten eignet. Und das Flanksteak ist Teilstück des Bauchlappens des Tieres, gilt ebenfalls als Innereie, ist jedoch ebenfalls kurzfasseriges Muskelfleisch und ebenfalls zum Kurzbraten geeignet. Beim Kronfleisch und Flanksteak erhält man auf preiswerte Weise Produkte, die man als Steak grillen oder braten kann. Zum Kuheuterschnitzel muss ich nichts sagen, es ist vorgegart und wird nur kurz in der Pfanne wie ein Schnitzel gebraten. Und das Kalbsbries, ja, das ist natürlich edel, eine Spezialität und schmeckt natürlich besonders lecker. Dazu muss ich mir erst eine geeignete Zubereitung einfallen lassen.

Lassen Sie sich also überraschen! Wie ich schon schrieb, Sie sollten sich eher vor mir auf die Hut nehmen!

Podcast im Schweizer Radio und Fernsehen: „Warum essen wir Hühner, aber keine Katzen?“



Podcast

Ein Beitrag in eigener Sache. März 2023. Der Redakteur Matthias von Wartburg vom Schweizer Radio und Fernsehen aus Zürich tritt telefonisch an mich heran. Er ist auf mein Foodblog gestoßen und hat gelesen, dass ich dort unter anderem auch Rezepte zu Katzenfleisch veröffentlicht habe, die ich von Kollegen oder Freunden aus dem Ausland erhalten habe.

Er möchte in einer Reportage in einem Podcast der Frage nachgehen, ob in der Schweiz noch Katzen und Hunde gegessen werden. Denn erlaubt ist dies ja in der Schweiz. Allerdings sagen beim Thema Katzen- und Hundefleisch die meisten sofort: „Das geht ja gar nicht!“. Aber gleichzeitig essen sie Rind und Hühnchen. Er will der Frage nachgehen, warum wir da solche Unterschiede machen.

Wir telefonieren eine längere Zeit über dieses Thema. Ich finde sein Anliegen interessant und erkläre mich dazu bereit,

an dem Podcast mitzuwirken. Podcasts sind für mich zwar Neuland, da ich sie generell nicht höre. Aber warum nicht auch an einem solchen mitwirken?

Wir vereinbaren für Anfang Juli 2023 einen Termin für ein längeres Telefonat zu diesem Thema. Gesagt, getan, Anfang Juli meldet sich Herr von Wartburg zu einem festen Zeitpunkt telefonisch und wir nehmen ein längeres Interviewe für den Podcast auf. Die Aufnahme gelingt – auch technisch – sehr gut, wir sind beide zufrieden und Herr von Wartburg teilt mir mit, er könne nun mit Aufnahmen von anderen Gesprächspartnern daran gehen, den Podcast zusammenzustellen und aus den Interviews zu schneiden.

Der Podcast ist ab 23. August auf der Website des Schweizer Rundfunk und Fernsehen online gegangen. Und er ist auf Spotify verfügbar. Wer also an dem Thema interessiert ist und sich auch gern konträre Meinungen dazu anhört, den kann ich nur dazu ermutigen, sich diesen Podcast anzuhören. Der Podcast ist auf Schweizerdeutsch, der Part mit mir natürlich auf Deutsch. Aber das Schweizerdeutsch ist teilweise schwierig zu verstehen. Dennoch viel Spaß dabei!

https://www.srf.ch/audio/input/warum-essen-wir-huehner-aber-keine-katzen?id=12442822#played

Das Format „Input“ ist ein Hintergrundpodcast, der sich Zeit fürs Leben nimmt. Er vertieft, was Zuhörer in ihrem Alltag bewegt und berührt – sei es im Job, in der Partnerschaft oder im Freundeskreis.

Radio SRF Podcast, Warum essen wir Hühner, aber keine Katzen?

Wie wärs mit einem Katzenragout? Was absurd klingt, ist in der Schweiz theoretisch erlaubt. „Input“-Macher Matthias von Wartburg isst Fleisch, seine eigenen Hühner würde er aber nicht essen – und den Katzenragout wohl auch nicht. Warum essen wir nicht alle Tiere?

Bei einem Hundespaziergang mit dem Tierethiker Markus Wild erfährt Matthias etwa: Fleisch essen ist oft nicht rational. Ausserdem spricht er mit einem Foodblogger, der sagt: „Es spricht nichts gegen einen guten Katzenbraten“. Und als er schliesslich einer Pferdeschlachtung beiwohnt, kommt Matthias an seine Grenzen.

(00:00) Intro
(00:49) Poulet im Teller und viele Fragen
(01:55) Übersicht: Welche Tiere essen wir?
(03:31) Pferdefleisch 1: Reiten oder essen?
(05:40) Pferdefleisch 2: „Checkmate“ muss sterben
(11:20) Katzenfleisch
(13:18) Der Foodblogger und der Katzenbraten
(17:37) Hundespaziergang mit Tierethiker Markus Wild
(15:28) Fazit

Gesprächspartner:
– Manuela Hofer: Pferdefachfrau
– Hans-Peter Horisberger: Pferdemetzger aus Burgdorf
– Thomas Biedermann: Foodblogger
– Markus Wild: Tierethiker und Philosoph

Spieleabende mit Freunden: Die besten Aktivitäten



Spieleabende mit Freunden sind eine tolle Möglichkeit, um sich zu unterhalten und gleichzeitig Zeit miteinander zu verbringen. Es gibt viele verschiedene Arten von Aktivitäten, die Sie an einem Spieleabend machen können, je nachdem, wer teilnimmt und was jeder mag.

Ein Klassiker ist natürlich Brettspiele. Diese können sehr unterhaltsam sein und bei der Auswahl gibt es für jeden etwas. Egal ob Sie strategisch denken oder Gesellschaftsspiele bevorzugen – es gibt für alle etwas! Kartenspiele sind auch immer beliebt und bieten eine gute Gelegenheit, um die Grundregeln des Spiels zu lernen oder neue Strategien auszuprobieren. Wenn Sie mehr Action wollen, dann ist eine Runde Videospiele genau das Richtige für Sie. Ob nun alte Konsolenklassiker oder moderne Titel – es gibt so viel Auswahl an Spielen, dass jeder auf seine Kosten kommt.

Es müssen aber nicht immer nur Spiele sein. Warum machen Sie keinen Filmabend? Oder organisieren Sie einen Quiz-Abend? Mit dem richtigen Mix an Aufgabentypen wird Ihr Abend bestimmt

spannend! Und last but not least: Wir empfehlen Ihnen dringend, Snacks bereitzuhalten! Egal welche Art von Aktion am Abend stattfindet – Snacks gehören immer dazu!

Ideen für ein unterhaltsames Wochenende zuhause

Wenn Sie ein unterhaltsames Wochenende Zuhause verbringen möchten, gibt es viele Möglichkeiten. Eine der besten Ideen ist es, einen Filmabend zu veranstalten. Laden Sie Freunde und Familie ein und machen Sie Popcorn oder andere Snacks. Wählen Sie dann Ihren Lieblingsfilm aus und schalten Sie den Fernseher an!

Eine weitere Idee für ein unterhaltsames Wochenende Zuhause ist es, ein Brettspiel-Turnier zu veranstalten. Holen Sie alle Ihre Lieblingsspiele heraus und teilen Sie sich in Teams auf. Werden die Gewinner des Turniers mit Preisen belohnt?

Wenn Ihnen nach etwas Kreativem ist, können Sie versuchen, gemeinsam Kunstwerke zu erstellen. Holen Sie Farben, Stifte und Papier heraus und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf! Oder werfen Sie eine DIY-Party! Suchen Sie im Internet nach interessanten Projekten oder basteln sie etwas ganz Eigenes.



Für diejenigen von Ihnen, die gerne draußen sind: Warum gehen sie nicht wandern? Packen sie ihr Picknickkorb und machen sie einen Spaziergang durch den Wald oder entlang des Strandes? Genießen sie die frische Luft und nehmen sie all die Schönheit der Natur in sich auf!

Tipps und Tricks für das Kochen zuhause mit Freunden

Kochen zu Hause mit Freunden ist eine tolle Möglichkeit, um gemeinsam Zeit zu verbringen und neue Rezepte auszuprobieren. Hier sind einige Tipps und Tricks, die Ihnen dabei helfen können, einen unvergesslichen Abend zu erleben:

1. Planen Sie im Voraus: Wenn Sie vorhaben, mit Freunden zu kochen, sollten Sie sich rechtzeitig Gedanken über das Menü machen. Überlegen Sie sich, was jeder beisteuern kann und wer welche Aufgaben übernimmt.

2. Machen Sie es interaktiv: Kochen ist nicht nur eine gute Gelegenheit für Gespräche, sondern auch für gemeinsame Aktivitäten. Lassen Sie Ihre Freunde an der Zubereitung teilnehmen oder bitten Sie jeden um seine Lieblingsrezeptidee!

3. Seien Sie flexibel: Es ist wichtig, dass alle Beteiligten Spaß haben – also seien Sie flexibel! Wenn jemand etwas anders machen möchte als geplant oder ein bestimmtes Gericht nicht mag – lassen Sie ihm die Freiheit!

4. Genießen und feiern: Am Ende des Abends sollten alle Teilnehmer stolz auf ihr Ergebnis sein – also genießen und feiern! Setzen Sie sich an den Tisch und schmecken alles ab; machen Fotos von dem Essensergebnis; spiel Musik; tanzen … Alles was Ihnen Spaß macht!

Welche Spiele im Online Casino sind besonders interessant und warum?

Online Casinos bieten eine Vielzahl an Spielen, die für jeden Geschmack etwas zu bieten haben. Fast immer gibt es eine Sonderaktion oder auch einen Casino 10 Euro Bonus ohne Einzahlung in den teilnehmenden Spielhallen. Einige der beliebtesten und interessantesten Spiele sind Roulette, Blackjack, Slots und Video Poker.

Roulette ist eines der ältesten Casino-Spiele und wird seit Jahrhunderten gespielt. Es ist ein sehr spannendes Spiel, bei dem man auf Zahlen oder Farben wetten kann. Die Gewinnchancen sind hoch und es gibt viele verschiedene Strategien, die man anwenden kann.

Blackjack ist ein weiteres beliebtes Kartenspiel im Online Casino. Es ist ein Strategiespiel mit hohen Gewinnchancen und es gibt viele verschiedene Varianten des Spiels zur Auswahl.

Slots sind auch sehr populär in Online Casinos. Sie sind leicht zu verstehen und bieten großartige Unterhaltung sowie

die Chance auf große Gewinne.

Video Poker ist eine Kombination aus Slot-Maschinenspiel und traditionellem Pokerspiel. Es erfordert mehr Strategie als andere Casino-Spiele, aber es hat auch das Potenzial für größere Gewinne als andere Spiele im Casino.

Insgesamt bietet das Online Casino viele interessante Spiele mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden, sodass jeder etwas Passendes findet – ob Anfänger oder Profispieler!

DIY-Projekte für mehr Spaß in der Freizeit

DIY-Projekte sind eine tolle Möglichkeit, um mehr Spaß in der Freizeit zu haben. Es gibt viele verschiedene Projekte, die man ausprobieren kann, von denen einige nur wenig Zeit und Aufwand erfordern. Einige Beispiele für DIY-Projekte sind das Bauen von Möbeln, das Anfertigen von Dekorationen oder das Erstellen von Geschenken.

Eines der einfachsten DIY-Projekte ist das Bemalen alter Möbelstücke. Dieses Projekt erfordert nicht viel Zeit und Aufwand und kann Ihnen helfen, alte Möbelstücke neu zu gestalten und Ihrem Zuhause einen neuen Look zu verpassen. Sie können auch alte Bilderrahmen oder Spiegel mit Farbe bemalen oder sogar altes Holz recyceln und es in etwas Neues verwandeln.

Wenn Sie gerne basteln, können Sie auch versuchen, Ihre eigenen Dekorationsobjekte herzustellen. Mit etwas Kreativität können Sie leere Flaschen in schicke Vasen verwandeln oder altes Papier in originelles Kunsthandwerk umgestalten. Wenn Sie handwerklich begabter sind, könnte es auch interessant sein, Ihre eigenen Möbel zu bauen – vom Regal bis hin zum Schrank ist alles möglich!

DIY-Projekte bietet jedem die Chance seiner Kreativität freien

Lauf zu lassen und gleichzeitig etwas Sinnvolles herzustellen – ob nun für den Eigenbedarf oder als Geschenk für andere!

Wo finde ich Informationen über die verschiedenen Spiele, die man von zuhause aus spielen kann?

Es gibt viele verschiedene Spiele, die man von zu Hause aus spielen kann. Eine gute Quelle für Informationen über diese Spiele ist das Internet. Es gibt viele Websites, die sich speziell mit dem Thema beschäftigen und eine Vielzahl an Informationen bieten. Zum Beispiel können Sie auf der Website BoardGameGeek nach Spielregeln suchen oder sich über neue Brettspiele informieren. Auch YouTube bietet eine große Auswahl an Videos, in denen erklärt wird, wie man bestimmte Spiele spielt. Außerdem gibt es viele Foren im Internet, in denen man Fragen stellen und Antworten von anderen Spielern erhalten kann.

Spieleabende mit Freunden sind eine tolle Möglichkeit, um zusammen zu lachen und Spaß zu haben. Es gibt viele verschiedene Aktivitäten, die man auf einem Spieleabend machen kann. Beliebte Optionen sind Brettspiele wie Monopoly oder Risiko, Videospiele oder auch Würfelspiele. Eine weitere Idee ist es, Karten- oder Quizspiele zu spielen. Egal welche Art von Spiel Sie wählen.

Breaking news:

Altglascontainer überfüllt



Vollständig überfüllt, bitte andere Entsorgungsmöglichkeit suchen!
Sie haben sicherlich die Weihnachtsfeiertage über an dem einen oder anderen alkoholischen Getränk genippt. Oder vielleicht sogar in der Familie oder mit Freunden eine oder mehrere Flaschen geleert.

Sie suchen jetzt eine umweltfreundliche und nachhaltige Lösung, um das Altglas der alkoholischen Getränke zu entsorgen? Und wollen sich auf den Weg zum nächsten Altglascontainer machen?

Pech gehabt! Der Hamburger Senat hat eine Eilmeldung herausgegeben: Alle Altglascontainer in der Hansestadt sind aufgrund des hohen Alkoholkonsums der Bevölkerung während der Feiertage mit Altglas überfüllt.

Sie glauben mir nicht? Schauen Sie sich das Foto an. Standort der Altglascontainer direkt an der Sportgaststätte Concordia, im 4. Wandsbeker Gehölz. Nicht nur sind die Altglascontainer komplett überfüllt. Sondern jetzt werden die restlichen Flaschen sogar noch darauf oder davor abgeladen. Die Stadtreinigung ist aufgefordert, ihr bestes zu geben und möglichst schnell das Altglas zu entsorgen.

Man, Leute, was Ihr so alles an den Feiertagen wegtrinkt! Unglaublich! Und wie wird das erst an Neujahr und den Tagen danach aussehen, wenn wieder eine erhöhte Menge an Altglas in Form von leeren Sektflaschen ansteht?

Dann ist – wie man so schön in Norddeutschland sagt – Land unter!

Er kommt geflogen …



… der Weihnachtsmann auf seinem Rentierschlitten.

Sie werden sich sicherlich für die Vorweihnachtszeit, Heiligabend und die Feiertage auch genügend freie Zeit nehmen, um in all diesem Stress und dieser Hektik, die die moderne Zeit an Weihnachten aufgrund von Einkaufsschnäppchen hier und Einkaufsschnäppchen dort mit sich bringt, auch geruhsam bei einer schönen Tasse Kaffee oder Tee und einem leckeren,

möglichst selbst gebackenen Kuchen oder auch Weihnachtsplätzchen auch auszuspannen und diese Zeit dennoch zu genießen.

Stellen Sie die Leckereien und Getränke auf Ihrem Wohnzimmertisch bereit, legen Sie sich auf Ihr Sofa, kuscheln Sie sich in eine warme Decke und genießen Sie die Zeit. Viel zu selten wird daran gedacht, solche Momente auch zu genießen und auszuspannen.

Und wenn Sie dann wieder voller Tatendrang daran gehen wollen, für Ihre Lieben für Weihnachten ein leckeres Mahl zuzubereiten, zu kochen und zu servieren, schauen Sie auch einmal hin und wieder in meinem Foodblog vorbei und holen Sie sich die eine oder andere Anregung für ein Festtagsmenü.

Ich wünsche daher meinen Besuchern und Lesern meines Foodblogs und speziell Ihnen eine besinnliche Vorweihnachtszeit, einen ruhigen Heiligabend und schöne Feiertage! Und Glückwünsche für ein gesundes und erfolgreiches Neues Jahr 2023 schicke ich gleich hinterher!

Die Biergarten-Saison ist eröffnet!



Heute ein zusätzlicher Blogbeitrag zu meinem täglichen Rezept.

Ich habe einen Kurzausflug nach Spanien, genauer Barcelona, gemacht. Und dort ein kühles, alkoholfreies Bier gezischt.

Sie lesen schon richtig, ich war im Café & Bar Celona, das Restaurant heißt tatsächlich so, also „Barcelona“. Mit Biergarten.

Zu finden mitten auf dem Wandsbeker Markplatz inmitten von Wandsbek, Hamburg.

Und das Café/Bar hat einen großen Biergarten, in dem man schön in der Sonne sitzen und sein kühles Getränk zischen kann.

Und dieses Mal ohne Corona-Warn-App, Luca-App, dem Vorzeigen und Einscannen meines Impfzertifikats oder Maske. Ein wenig mehr Freiheit hat man damit erreicht.

Das Rezept für dieses kühle, leckere Getränk kann ich Ihnen leider nicht verraten, ich hätte auch nicht die Geräte dazu, dieses Getränk selbst herzustellen. Aber anyway, gehen Sie in den nächsten Biergarten und bestellen Sie sich einfach ein kühles, alkoholfreies Weißbier. Und Sie erhalten das im Foto gezeigte leckere Getränk.

Der Frühling zieht ein!

Pferde-Sauerbraten mit Kartoffelstampf und Sauerkraut



Ein Gericht für einen Sonntag-Mittag

Die zweite Fleischsorte des Rossschlachters, die ich ausprobiere.

Es ist Pferde-Bratenfleisch, das mit Essig und Gewürzen als Sauerfleisch eingelegt ist. Ich bereite die Marinade also nicht selbst zu. Das hat der Rossschlachter übernommen, der als kaufbares Produkt fertig eingelegten Sauerbraten anbietet und liefert.

Und es ist ein echter Sauerbraten, denn in einigen Regionen Deutschlands wird dieser eben traditionell nicht mit Rindfleisch, sondern mit Pferdefleisch zubereitet. Dies wird vermutlich seine Wurzeln in den Kriegen im 20. Jahrhundert haben, als Rindfleisch für die arme Bevölkerung nur sehr teuer und damit schwer zu bekommen war.

Laut Aufkleber auf der Packung enthält der Inhalt Pferde-Bratenfleisch, dazu Branntweinessig, Zwiebeln und diverse Gewürze. Davon konnte ich zumindest die folgenden identifizieren: Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Senfkörner, Pfefferkörner und natürlich Salz und etwas Zucker.

Ich bereite für 2 Personen gleich ein Kilo des Sauerbratens

zu. Das hört sich nach viel an, allerdings schrumpft das Fleisch beim stundenlangen Schmoren doch sehr stark, so dass als Portion zum Essen sicherlich nur etwa 300–400 g Fleisch für jede Person übrig bleiben.

Bei gutem Appetit kann man diese Menge an leckerem Fleisch, das nach dem Schmoren schon fast von alleine auseinanderfällt, gut mit etwas Kartoffelstampf und Sauerkraut genießen.

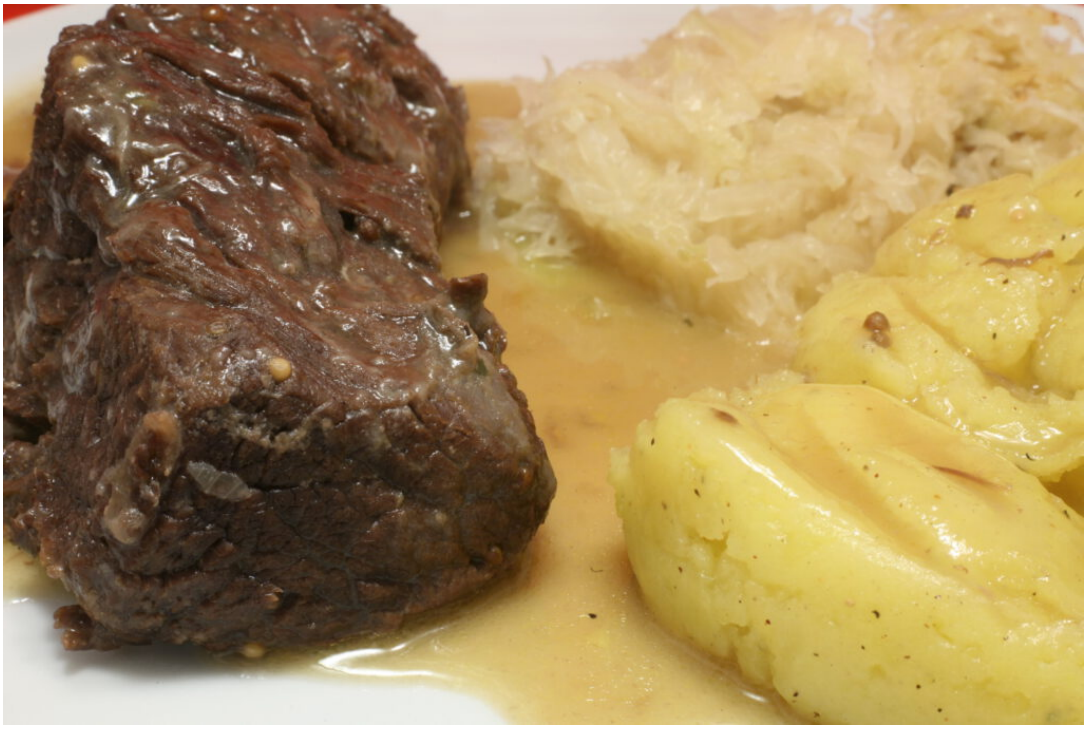
Kartoffelstampf bereite ich natürlich selbst zu. Kartoffeln, dann eine gute Portion Butter und Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat.

Nur beim Sauerkraut greife ich auf ein gutes Produkt vom Supermarkt zurück. Da ich nur selten Sauerkraut zubereite und esse, mache ich mir nicht die Mühe, dies selbst zuzubereiten, zumal das Kraut ja vor der Zubereitung einige Zeit in Salzlake mit Gewürzen fermentieren müsste. Leider zuviel Aufwand.

Für 2 Personen

- 1 kg eingelegter Pferde-Sauerbraten (in etwa 500 ml Marinade)
- 2 EL Mehl
- 6 große Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Muskat
- Butter
- Sauerkraut
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 ½ Stdn.



Sauer eingelegter Pferdebraten

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch darin einige Minuten auf beiden Seiten kross anbraten.

Marinade komplett dazugeben.

Fleisch zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen.

Kochwasser abschütten.

Eine große Portion Butter zu den Kartoffeln geben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Muskat würzen.

Mit dem Stampfgerät gut zerstampfen und vermischen. Warmhalten.

Sauerkraut in einem kleinen Topf nach Anleitung auf dem Herd zubereiten bzw. erhitzen. Warmhalten.

Fleisch aus dem Topf nehmen. Warmhalten.

Sauce unzugedeckt auf die Hälfte der ursprünglichen Menge bei hoher Temperatur reduzieren.

Sauce durch ein Küchensieb und dann zurück in den Topf geben.

Mehl mit einem Schneebesen in der Sauce verrühren. Diese nochmals aufkochen und die Sauce verdicken lassen.

Sauce nochmals durch das Küchensieb geben, um eventuelle Mehlklümpchen aus der Sauce zu entfernen.

Wieder in den Topf geben.

Fleisch wieder dazugeben und alles nochmals erhitzen. Sauce abschmecken.

Jeweils die Hälfte des Fleischs auf einen Teller geben.

Ebenfalls jeweils die Hälfte des Kartoffelstampf auf die beiden Teller geben.

Sauerkraut dazugeben.

Großzügig die schmackhafte, saure Bratensauce über Stampf und Fleisch geben.

Unbedingt alle Hauptzutaten zu diesem leckeren Gericht mit der äußerst schmackhaften Sauce essen.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Leberknödel-Suppe



Schmackhafte Suppe

Ich habe in meinem Leben schon sehr viele Innereien gegessen. Auch sehr ausgefallene wie Penis und Hoden. Und Leber ist mir natürlich durchaus bekannt. Aber eben von Rind, Schwein oder Geflügel.

Leber vom Pferd habe ich noch nicht gegessen. Aber bei allem ist es irgendwann einmal das erste Mal.

Die Leberknödel waren in meinem Pferdefleisch-Fresspaket zu Weihnachten enthalten. Ich habe sie somit nicht selbst zubereitet, sondern dies hat der Schlachter übernommen. Aber wenn es frische Ware ist und diese von guter Qualität, warum nicht.

Ich kann daher nur dem Aufkleber auf der Folie der Leberknödel entnehmen, dass u.a. folgende Hauptzutaten enthalten sind: Pferdefleisch, Pferdeleber, Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und Petersilie.

Ich bereite die Leberknödel einfach nur in einer frisch zubereiteten, aber eingefrorenen Gemüsebrühe zu, indem ich sie erhitze.

Im Suppenteller kommt dann noch etwas frisch geschnittene Petersilie darüber.

Die Suppe mit dem Leberknödel schmeckt sehr gut. Der Leberknödel so, wie er sein soll, kräftig, würzig, ein wenig nach Leber.

Empfehlenswert!

Für 2 Personen

- 1 l Gemüsebrühe
- 4 Leberknödel (Packung, à 100 –150 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 10 Min.



Leckerer, würziger Leberknödel

Brühe in einem Topf erhitzen.

Knödel dazugeben und Suppe zugedeckt bei geringer Temperatur

10 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Petersilie kleinwiegen.

Suppe mit jeweils zwei Knödeln in zwei Suppenteller geben.

Mit Petersilie bestreuen.

Servieren. Guten Appetit!

Glückwünsche!



Frohe Weihnachten! (Foto © Jetti Kuhlemann/pixelio.de)

Ich wünsche meinen Besuchern, Lesern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr 2022!

Vorankündigung: Pferdefleisch-Woche



Mein Bruder hat mir in den letzten Jahren meistens ein Fresspaket mit Lebensmitteln zu Weihnachten geschenkt.

Im letzten Jahr habe ich ihn dazu überredet, von meinem Online-Schlachter, bei dem ich des öfteren Innereien bestelle,

mir ein Innereien-Paket zu ordern.

Dieses Jahr habe ich nochmals variiert. Ich habe ja in einem Blogbeitrag im Oktober schon mitgeteilt, dass mein bisheriger Rossschlachter im benachbarten Stadtteil die Corona-Pandemie nicht überstanden und sein Ladengeschäft geschlossen hat. Nun müsste ich zum nächsten Rossschlachter 20 km in den Westen Hamburgs fahren.

Da bin ich auf die Idee gekommen, Pferdefleisch auch über einen Online-Schlachter über das Internet zu ordern.

Mein Bruder hat seinerseits im Internet recherchiert und einen Rossschlachter gefunden, bei dem man online bestellen kann und der ein gutes Sortiment von Pferdefleisch anbietet.

Also bat ich meinen Bruder, mir diese Weihnachten ein Fresspaket mit Pferdefleisch zu bestellen und zustellen zu lassen.

Nach dem Motto, lieber früher geliefert als erst nach Weihnachten zugestellt, erhielt ich heute das Fresspaket.

Alle Fleischsorten waren schön in Folie vakuumverpackt und mit einem Aufkleber mit der Bezeichnung der Fleischart und dem Gewicht beklebt.

Ich habe alles gleich in den Tiefkühlschrank zum Einfrieren eingepackt.

Und aus diesem Grund werde ich auch im Dezember eine Pferdefleisch-Woche in meinem Foodblog abhalten, während der ich nur Rezepte zu Gerichten mit Pferdefleisch veröffentlichen werde. Vermutlich wird dies in der letzten Dezemberwoche sein. Denn ich habe mir gerade für Weihnachten und die beiden Feiertage schon drei Zubereitungen überlegt.

Lassen Sie sich also überraschen!

Zur Verfügung habe ich nun die folgenden Fleischarten vom

Pferd:

- Lende
- Falsche Lende
- Braten
- Gulasch
- Rouladen
- Hohe Rippe
- Roastbeef
- Leberknödel
- Sauerbraten

Geplant sind einmal ein Tatar, das Roastbeef und Rouladen. Lecker!

Zur Feier des Tages – nachgereicht



Ich habe ja am letzten Freitag meinen 60. Geburtstag gefeiert. Ich habe mich auf diesen Geburtstag gefreut. Aber ich musste dann an diesem Tag erst einmal realisieren, dass ich jetzt 60 Jahre alt bin.

Ich wollte zur Feier des Tages an die Landungsbrücken an die Elbe fahren und dort gepflegt Fisch in einem Fisch-Restaurant essen gehen. Allerdings war das Wetter am Freitag nicht so besonders gut, es war zwar warm, aber sehr bewölkt. Und natürlich wollte ich, wenn ich schon einmal an den Landungsbrücken bin, auch einige schöne Fotos von der Elbe, dem Hafen und auch von der Elbphilharmonie machen. Also habe ich diesen Besuch an den Landungsbrücken erst einmal aufgeschoben.

Ich bin dann an meinem Geburtstag aber zumindest auf meinem Spaziergang zur Feier des Tages in einem Biergarten eingekehrt und habe ein kaltes, alkoholfreies Hefeweizen gezischt.

Und heute, am Sonntag, habe ich den Restaurantbesuch von meinem Geburtstag einfach nachgeholt. Allerdings in einem Restaurant mit Biergarten in meinem Stadtteil. Bei diesem schönen, warmen Wetter gehe ich lieber raus und sitze nicht so gern zuhause in der Wohnung.

Das Restaurant mit Biergarten heißt „Wirtshaus Wandsbek“ und ist ein bayerisches Wirtshaus. Wenn ich mich recht erinnere, habe ich meinen letzten Geburtstag im letzten Jahr auch dort gefeiert, damals gab es allerdings eine Schweinshaxe zu essen.

Nun, heute habe ich ein gepflegtes, kaltes, alkoholfreies Hefeweizen gezischt.



Und dazu als Fisch-Gericht Matjesheringe mit Bratkartoffeln nach Hausfrauenart. Das bedeutet, eingelegte Matjesfilets mit Zwiebeln, Äpfeln und einer leichten Mayonnaise. Dazu Bratkartoffeln. Und ein kleiner gemischter Salat.



Ich saß zwar im Biergarten, aber leider nicht unter einem Sonnenschirm. Und obwohl es blauen Himmel und Sonnenschein gab, begann es während meines Essen ganz leicht an zu regnen und ich bekam einige Regentropfen ab.

Das Essen war lecker, und das Bier ebenfalls. Allerdings war beides doch recht teuer. 16,50 € für das Gericht ist schon recht viel. Denn die Matjesheringe waren sicherlich nicht selbst eingelegt worden, sondern Fertigware. Und dazu der kleine Salat mit sehr wenig Dressing. Einzig die Bratkartoffeln waren selbst zubereitet und frisch, aber das ist ja auch keine große Kochkunst. Also alles in allem zu teuer.

Und auch das Hefeweizen für satte 6,– € ist doch recht teuer, in einer kleinen Sport-Gaststätte mit Biergarten auf meinem Spazierweg durch ein Waldstück kostet das Hefeweizen gerade einmal 4,– €. Also auch das ist zu teuer.

Aber zumindest habe ich das Essen in einem Restaurant zur Feier meines Geburtstags nachgeholt.

Und Ihr bekommt hier nachträglich noch einige Fotos des Essens nachgereicht.

Cluedo, Casino und mehr: Extravagante Ideen für außergewöhnliche Feinschmecker

Saftige Steaks, schmackhafte Suppen und cremige Desserts drücken für viele ein gelungenes Abendessen aus. Wie wäre es jedoch statt dem Restaurant um die Ecke einen Besuch abzustatten eine neue Alternative auszuprobieren? An welchen Orten gibt es die skurrilsten und ausgefallensten kulinarischen Abenteuer und wie können Sie diese Rezepte zu Hause selbst nachkochen? Ich zeige Ihnen vier Ideen, die Ihnen den Abend versüßen werden.

Dinner in the Dark

Das traditionelle Abendessen bekommt einen außergewöhnlichen Twist, wenn Sie das „Dinner in the Dark“ besuchen. Die Idee stammt ursprünglich aus Frankreich, als 1999 das erste temporäre Restaurant in Paris öffnete. Unser Geruch beeinflusst bekanntlich unseren Geschmackssinn und spielt eine vehemente Rolle, wenn wir entscheiden, ob wir ein Gericht mögen oder nicht. In der Dunkelheit waren die Teilnehmer ihren Sinnen ausgeliefert und konnten ihre volle Aufmerksamkeit auf die Gänge richten. Heute gibt es zahlreiche Restaurants in der

ganzen Welt, die dem Konzept folgen, um jeden Restaurantbesuch in ein besonderes Erlebnis zu verwandeln.



Sie wollen den Effekt zu Hause kreieren? Entscheiden Sie sich für zwei Zutaten, die Sie pro Gericht hervorheben wollen. Kochen Sie vielleicht oft mit Koriander und finden das Gewürz ist selten der Hauptakkord Ihres Hauptgangs? Wenn Sie das Kraut kurz vor dem Servieren beifügen, entfaltet sich die Würze besser und wird zum zentralen Element eines Fischgerichts. Da Sie in der Dunkelheit dinieren, bieten sich kleinere Portionen ohne Soßen an, um Desaster am Tisch zu vermeiden. Hühnchen mit Püree aus Kartoffeln oder Blumenkohl macht Teilnehmer oft stutzig, weil der Unterschied gar nicht so leicht herauszuschmecken ist, wie manche Menschen glauben.

Essen in Casinos

Wer hätte gedacht, dass es auch Casinos auf diese Liste schaffen würden? Die Kost in Casinos gehört trotz Missverständnissen zu den exquisitesten der ganzen Welt, denn hier wieder nicht nur Fast Food serviert. Nein, einige der

bekanntesten Casinos haben sogar eine Partnerschaft mit Michelin-Restaurants! Obwohl Restaurants in landbasierten Casinos in den USA schon seit Jahren existieren, sind sie erst mit dem Aufkommen der Online Casinos in Deutschland Teil der Industrie hierzulande geworden. Online Casinos sind im Gegensatz zu ihren landbasierten Alternativen stets erreichbar und bieten eine Vielzahl von Spielen zu den verschiedensten Themen an, die dank ihres Willkommensbons auf bequeme Art ausprobiert werden können. Diese Unterhaltung hat sich nun auch in vielen deutschen Städten durchgesetzt und wird mit ganz besonderen Gerichten unterstrichen.

Den Luxus eines Casino-Abends können Sie in Ihrer eigenen Küche mit leichter Kost nachahmen, um die Spannung aufzulockern. Starten Sie Ihr Menü mit einer leichten Suppe, die Sie aus Gemüse der Saison kochen. An heißen Tagen ist eine kalte Alternative wie Gazpacho der gelungene erste Gang. Beim Hauptgang verzichten Sie auf Beilagen, die Stärke enthalten und verfeinern Ihr Lamm oder Rind mit gegartem Gemüse aus dem Ofen. Das Dessert setzt sich aus einer Mousse zusammen, die mit Beeren und Brandy verfeinert wird.

Cluedo

Heutzutage kennt jeder das beliebte Gesellschaftsspiel, in dem die Spieler die Rolle von Detektiven übernehmen und versuchen, einen Mord aufzuklären. Spätestens seit 2020 der Kriminalfilm „Knives Out“ in die deutschen Kinos kam, ist Cluedo wieder in aller Munde. Beim Dinner treffen sich die Teilnehmer und lösen Rätsel im Stil der „Escape-Rooms“, bevor ein thematisch passendes Gänge-Menü serviert wird. Die Dekoration wird meist im Stil der Zwanziger gehalten, um das Flair des originalen Brettspiels widerzuspiegeln. Steckt schon wieder Oberst von Gatow hinter dem Mord im Klavierzimmer?

Die Zwanziger sind für ihre exzessiven Partys bekannt und deswegen beginnen Sie Ihren Abend mit traditionellen Cocktails – von White Russian bis zu Cuba Libre ist alles

dabei. Die Vorspeise wird beim Spielen genossen und besteht aus Kanapees, bevor sich alle Teilnehmer am Tisch für den Hauptgang zusammenfinden. Ein flambiertes Steak ist das zentrale Element des Menüs. Als Beilage empfehle ich grüne Bohnen, die Sie mit einer Rotweinsauce verfeinern. Wie wäre es statt dem Glas Rotwein mit einem Whiskey? Die Geschmacksexplosion, die Sie beim Mischen verschiedener Zutaten erreichen, führt Sie zurück in die schillernden Jahre der Zwischenkriegszeit.

Wikinger statt Mittelalter

Mittelalter-Restaurants gibt es in ganz Deutschland, doch wie steht es um Wikinger? Sie hatten eine ebenso reiche Kultur, die von ihrer Religion und Tradition beeinflusst wurde und waren bekanntlich Liebhaber großer Bankette. In den geschmückten Sälen der Restaurants sitzen die Teilnehmer auf hölzernen Stühlen umgeben von Fellen und Hörnern. Die Wikinger aßen zwei Mahlzeiten am Tag, morgens und abends, und kochten gerne Eintöpfe, die ihnen über die langen skandinavischen Winter halfen.



Für den Wikinger-Abend wählen Sie ein deftiges Fleischgericht aus, das die Wikinger in den Sommermonaten genossen hätten. Wildfleisch eignet sich besonders gut dafür, jedoch können Sie auch ein Fischgericht als die leichtere Alternative anbieten. Frisch gebackenes Brot gibt dem Schmaus zudem das gewisse Etwas. Da die Wikinger gerne feierten, darf der Alkohol nicht fehlen – Bier wird zur Vorspeise und Met zur Hauptspeise serviert. Der krönende Abschluss ist ein Johannisbeerkuchen. Die Johannisbeere ist in Europa heimisch und europäisches Obst wurde von den Wikingern oft als Trophäe nach Skandinavien gebracht.

Welche skurrilen Restaurants kennen Sie noch? Haben Sie schon einmal unter Wasser gefrühstückt? Heutzutage sind unserer Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt.