

Tag 6: Maidcafé und Otaku-Shopping

Heutiges Tagesmotto: NYAN! Princess-sama!

Früh musste ich an diesem Tag los, da ich bis ans andere Ende in Tokyo fahren musste. Erster Stopp heute, Nakano. Ich hatte gehört, dass das Nakano Broadway das neue Akihabara bei den Otakus sein soll. Also nichts wie hin. Der Weg zum Broadway ist eigentlich ganz einfach. Die Chûô-Sôbû-Line fährt direkt zur Nakano-Station. Von dort aus geht man direkt aus dem Bahnhof raus und bleibt unter dem länglichen Dach und kommt dann in eine kleine Einkaufsstraße, welche voller kleiner Shops ist. am Ende der Straße steht dann das Nakano Broadway.



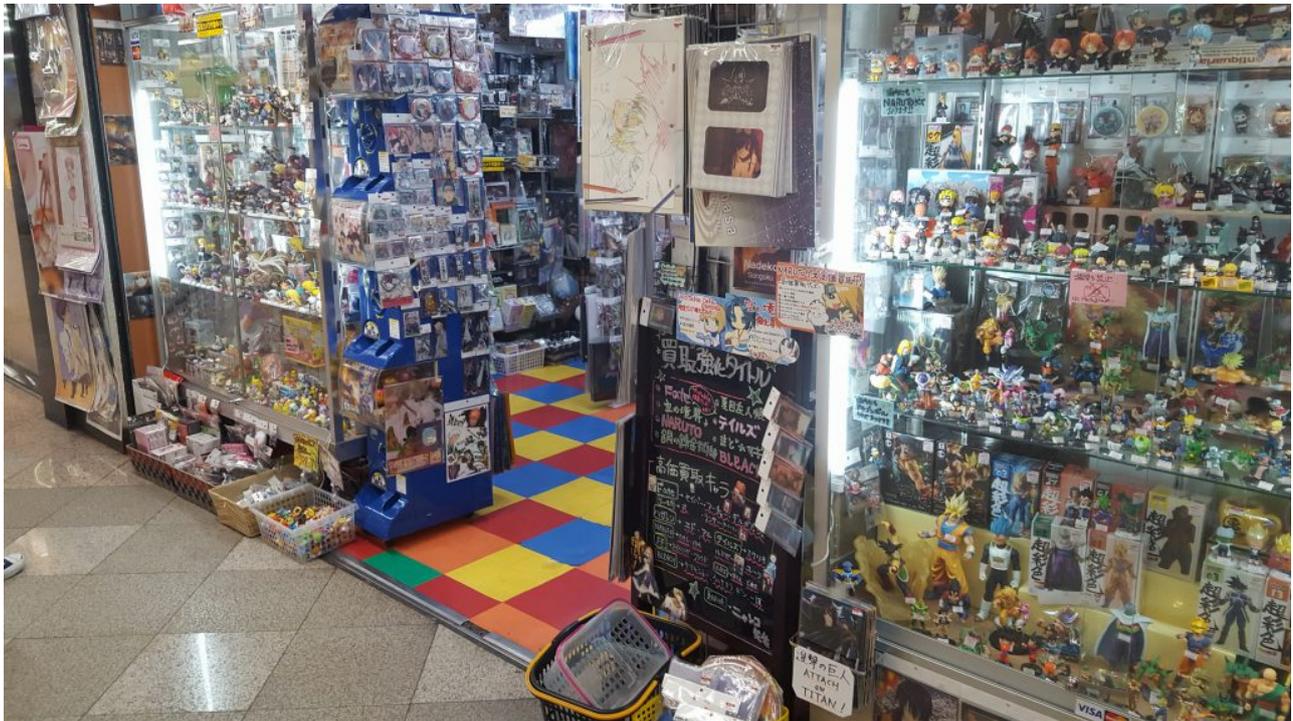


Im Nakano Broadway angekommen gibt es dann vieles zu bestaunen. Im Erdgeschoß lassen sich vor allem alltägliche Geschäfte finden, aber ab dem ersten Stock wird jeder Otaku sein Glück finden. Egal ob Figuren, Cosplays, CD's, Manga, Animes, Merchandise oder Computerspiele. Jeder kann hier fündig werden. Was mir besonders aufgefallen ist: in vielen der kleinen, bis zum Rand vollgestopften, Mini-Läden gibt es auch viel Merchandise zu älteren Serien. Also auch Liebhaber älterer Serien können hier wirklich fündig werden. Auch viele Second-Handshops sind in den engen Gängen zu finden, sodass auch das ein oder andere Schnäppchen mitgenommen werden kann.

Eine Kette ist über mehrere Stockwerke zu finden. Mandarake ist ein großes Geschäft für gebrauchte Anime- und Mangawaren und bietet auch viele Schnäppchen an. Das beste daran ist, wenn ihr dort einkauft und das etwas mehr als es in den Koffer passen würde, bieten sie auch einen Versandservice an. Dieser ist sogar günstiger, als wenn ihr alles mit der japanischen Post verschicken würdet. Die Lieferung nach Deutschland hat nur 5 Tage gedauert. Spitze!

Wer allerdings erstmal nicht nach Japan kommt kann auch nach günstigen Schnäppchen auf der Internetseite von Mandarake suchen (auf englisch):

<https://order.mandarake.co.jp/order/>





Da das Fotografieren nicht so gern gesehen wird gibt es nur ein paar Aufnahmen, aber ich denke man kann erkennen wieviele kleine Miniläden es gibt und wieviel Auswahl. (^-^)

Natürlich durfte auch heute die Recherche für das neue Buch nicht zu kurz kommen! <3



Als ich dann endlich aus Nakano Broadway rauskam war es schon dunkel. □ Die Zeit reichte aber noch um einen kleinen Abstecher zum nächsten Otakuspot zu wagen. Auf nach Akihabara!

Zum Shoppen war es dann doch etwas zu spät. Aber ich wollte schon immer mal ein Maidcafé besuchen und daher habe ich mich dann von einer süßen Maid auf der Straße dazu bewegen lassen mit ins Maidcafé zu kommen. (Natürlich nur weil ich wusste, dass es in dieser Kette von Maidcafés niedliches Essen gibt :D). Der Eintritt kostet 500 Yen pro Person.

Ein mysteriöser Fahrstuhl hat mich dann direkt in das Café gebracht. Dort angekommen war es... leer! Niemand sonst war dort, also bekamen wir die volle Aufmerksamkeit. Der Raum war recht nett gestaltet und die Maid sehr nett und freundlich. Sie hat sich wirklich sehr darüber gefreut, dass ich japanisch kann und so kamen auch kleine nette Unterhaltungen zustande. Eigentlich war alles sehr nett, aber irgendwie habe ich mich dann trotzdem komisch gefühlt. Als einzige Gäste und dann die ganze Zeit die voll Aufmerksamkeit.

Süß war, dass alle Maids Nekoohren hatten und an jedem Satz oder einfach mal so ein Nyan, Nyan, Nayn drankam. (^-^) Nun geht es auf zum Menü. Es ist Pflicht, dass jeder Gast aus einem Menü wählt. Es gibt ein kleines Dessert Menü mit Eis, Getränk, Foto und einem kleinen Geschenk, Ein Menü mit einem herzhaften Gericht anstelle des Eis und ein Premiummenü. Jede Stunde muss etwas bestellt werden. Das kleine Menü hat 2060 Yen gekostet und das große 2600. Allerdings reicht für die zweite Bestellung auch ein Kaffee aus. Es gibt schon Bestellungen ab 200 Yen. Ich habe das Eismenü genommen und als Geschenk süße, rosa Katzenohren. Meine Begleitung hat einen Maidoutfit-Schlüsselanhänger genommen.

Übrigens bekommt jeder Gast am Anfang Hasen- oder Katzenohren

aufgesetzt.



Das Eis war sehr süß angerichtet. Zwischendurch wurde ich dann noch gefragt, ob ich an einer Verlosung teilnehmen möchte. Aus einer Box ein Los ziehen und mit Glück gewinnen. Leider hatte ich nicht gewonnen und nur ein Foto einer Maid bekommen. Dieses wurde dann aber noch extra mit einem Pinken Marker von unserer Maid verziert. Dazu kommt, dass bei jedem Ereigniss, egal ob man bestellt, eine kleine Kerze anzündet oder das Essen bekommt, ein kleines Ritual durchgeführt wird. Man spricht zusammen einen Zuaberspruch und dadurch bekommt das Essen den letzten Schliff und wird noch super leckerer :D.

Ansich hat mir das Maidcafé sehr gut gefallen, auch wenn ich mit mehr Gästen etwas wohler gefühlt hätte. Die Kette heißt Maidreamin und ist oft in Tokyo zu finden. Einen Besuch kann ich empfehlen, es hat doch recht viel Spaß gemacht und obwohl vieles kostet hat die Kette durch kleine Geschenke und ähnlichem erreicht, dass ich mich nicht ausgebeutet gefühlt habe. zudem gibt es freies Wifi. ☐



Hier die Webseite auf deutsch:
http://maidreamin.com/multilp_ger/



Tag 4: Wo es die besten Melonpan gibt

Heutiges Tagesmotto: Anstellen wie die Japaner. ^^

Heute sollte der traditionelle Teil eine größere Bedeutung bekommen. Also sollte es auf nach Asakusa gehen, um dort auch traditionelle Süßspeisen unter die Lupe zu nehmen. An der U-

Bahnstation Asakusa angekommen, bin ich dann natürlich ersteinmal im Halbschlaf in die falsche Straße abgebogen.

Was für ein Glück! Denn als ich die falsche Straße entlang lief, fiel mir in einer Seitenstraße eine lange Schlange von Japanern auf. Erste Regel in Japan!: Siehst du eine Schlange nur von Japanern anstehen, dann finde heraus was es ist! Es muss etwas gutes/besonderes sein.

Also, neugierig wie ich bin, erstmal an den Anfang der Schlange um zu sehen wofür angestanden wird. Der begehrte Laden bot Unagi an. Das ist ein traditionelles Gericht aus gegrilltem Aal mit Soße. Sehr, sehr lecker und eine echte Delikatesse, wenn die Qualität stimmt. Unagi ist eine echte Sommerbeliebtheit. Da ich eh vorhatte bei dieser Reise mir einmal Unagi zu gönnen, habe ich mich entschlossen mich brav anzustellen. Der Risikofaktor: Das Geschäft hat nur von 11 Uhr bis 14 Uhr geöffnet und es war schon 12:45 Uhr. Nun gut, einen Versuch ist es bei der Schlange bestimmt wert.





Am Ende habe ich in dieser Schlange zwei Stunden gewartet, bis ich endlich hinein durfte. Um dann in den Warteraum zu gelangen :D. Der Warteraum war allerdings sehr schön, ein kleiner, offener Raum mit Tatamimatten und Kissen zum Sitzen. Nachdem ich aufgerufen wurde, durfte ich mich dann an den Tresen setzen. Eine ältere Japanerin hat auf einem Grill (der schon nach mehreren Jahrzehnten in Benutzung aussah) die aufgesteckten Unagifilets gegrillt, in Soße getunkt, gegrillt, in Soße getunkt usw. ^^ Es war total spannend anzusehen und irgendwie wirkte die Atmosphäre ruhig, besinnlich und nostalgisch.

Das Essen war der Hammer. Es gab Unagi auf Reis mit Soße, eine Suppe aus dem Fischsud, Tsukemono (eingelegtes Gemüse) und grünen Tee im Menü. Der Fisch war so zart, dass er auf der Zunge geschmolzen ist. Das war das Anstehen definitiv wert. Ein kleiner Wehmutstropfen war der Preis (den ich dann erst im Warteraum erfahren habe, aber es gab auch nur ein Gericht auf der Karte. :)) Mit 3000 Yen pro kleinem Menü und 4100 Yen für ein großes Menü ist der Preis echt nicht günstig. Aber dafür ist die Qualität der Hammer und alles handgemacht. Für soviel Qualität ist der Preis wirklich in Ordnung. Also falls ihr mal eine Schlange seht und es dreht sich um Essen, denkt daran, dass Japaner gerne gewillt sind viel Geld für gutes Essen auszugeben. ^^ Satt und glücklich ging mein Tag dann insgesamt fast 4 Stunden später weiter als geplant. □ Aber dafür hat sich dieses nostalgische Abenteuer wirklich gelohnt!





Danach ging es dann noch kurz nach Asakusa zum Sensoji-Tempel. In der Orange Street, welche sich neben der Hauptstraße zum Tempel befindet, lassen sich viele kleine Köstlichkeiten finden wie zum Beispiel frische Daigakko Imo oder am Anfang der Straße, bzw. Ende Kappa Nikuman! Sehr köstlich. ^^



Auf der Nakamise, die Straße welche direkt zum Tempel führt, war wie immer sehr viel los. Am Tempel selbst kann dann ein Gebet gelassen oder ein Omikuji-Horoskop gezogen werden. Zudem hatte ich das Glück, dass zu dieser Jahreszeit ein kleines Matsuri am Tempel stattfindet. Viele kleine Stände mit Köstlichkeiten warten auf die Besucher. Von Yakisoba, Okonmiyaki, Krebs, Schokobananen, Ramune, Grillspießen, und vielem mehr war alles dabei. Da ich schon soviel probiert hatte, gab es dann nur einen kleinen Spieß mit Krebsfleisch.

Diesen kann ich nur empfehlen. Man konnte sich verschiedene Soßen aussuchen aber am besten dazu passt Sojasoße.



Dann möchte ich euch noch einen Laden empfehlen, der mit die

besten Melonpan in Tokyo verkauft (wie ich finde ^^). Diesen habe ich letztes Jahr entdeckt, als viele Schüler sich angestellt hatten und ich mich wie immer dann dazugestellt habe. XD

Ihr könnt ihn finden, indem ihr vom Sensoji-Tempel durch die Nakamise zurück zum Haupttor geht. Aber anstelle in der Nakamise zu gehen, geht ihr links in der Straße hinter den roten Häuschen der Geschäfte entlang. Da sind erstens nicht so viele Menschen und zweitens kommt ihr dann direkt zu dem Melonpan-Geschäft. Bilder wie es aussieht habe ich euch brav gemacht, damit ihr es schneller finden könnt. Sie haben auch eine Webseite unter: www.arteria-bakery.com

So sieht das Geschäft dann in der Nebenstraße aus:



Eigentlich wollte ich heute noch in die Kitchentown, welche sich nur ein paar Straßen vom Tempel entfernt in der Kappabashi befindet. Als ich ankam, hatten die Geschäfte allerdings geschlossen. Ich konnte noch einen Laden mit Foodatrappen finden, den und die Kitchentown werde ich aber sicher nochmal aufsuchen und dann fleißig berichten. ^^



Geschäft mit Foodtrappen



Kappastelle in
der Kappabashi

Tokyo 2016 Tag 2

Tag zwei in Tokyo! Die Recherche geht weiter <3

Gestern war der erste Tag in Tokyo. Nachdem ich erst um 2 Uhr morgens angekommen bin, habe ich ersteinmal bis um 12 Uhr ausgeschlafen um viele Kräfte für die Recherche zu sammeln. Danach habe ich das Kawaii Monster Cafe in Harajuku besucht. Dazu wird es später noch eine extra Rezension für euch geben. <3

Heute also an Tag zwei geht es weiter mit der Recherche. Eigentlich wollte ich in die J-World und in die Namja Town in Ikebukuro gehen, habe allerdings total verschlafen und das ganze dann auf morgen verschoben. XD Ein neuer Plan musste her, das neue Mangakochbuch soll sich komplett um süße Sachen für euch drehen, also was gibt es da besseres als ein all you can eat Kuchen-Buffet zum Recherchieren?

Eines dieser all you can eat Kuchen Angebote bietet das Geschäft Fujiya, welches durch seine Milky-Bonbons in Japan berühmt geworden ist, an. Das Geschäft befindet sich an der Haltestelle Kinshicho. Dort steht das Arcakit-Gebäude, im 10. Stock ist dann das Geschäft Fujiya zu finden.



Haltestelle
Kinshicho



Die leckeren Kuchen und Törtchen in der Auslage gehören alle zum all you can eat! Man geht in das Geschäft, bekommt einen Platz und bestellt all you can eat Kuchen. 60 Minuten können dann alle Kuchengelüste für ca. 1650 Yen pro Person gestillt werden. Das Gute dabei ist, dass auch die Getränke inbegriffen sind.

Am Anfang habe ich mich wie verrückt auf die Kuchen gefreut und natürlich fleißig bestellt und probiert, mir Notizen gemacht und interessante Geschmäcker und Ideen für das neue Kochbuch aufgeschrieben. Hier sind alle Kuchen, durch die ich

mich gegessen habe:





Insgesamt habe ich mich durch 10 Kuchenstücke und 9 Macarons probiert. Die Kuchen sind alle sehr lecker und ich kann das Fujiya geschmacklich und preislich wirklich weiterempfehlen. Ein Minuspunkt macht die Atmosphäre allerdings aus. Es ist alles sehr offen gehalten und die meisten Gäste um 14 Uhr sind Mütter mit ihren Kindern. Das bedeutet auch, dass es sehr laut ist. Jedoch kann darüber hinweggesehen werden, da die kleinen Teilchen wirklich sehr ansprechend aussehen und auch schmecken. Die Bedienungen waren sehr freundlich, auch wenn man ihnen angesehen hat, dass sie etwas überrascht über die Menge der gewünschten Kuchen waren. □ Pro Gang, dürfen nur zwei Kuchenstücke genommen werden, so soll ein Überschuss verhindert werden. Der Kunde darf in den 60 Minuten allerdings so oft hingehen wie er möchte.

Ich muss sagen, am Anfang war alles wirklich sehr, sehr lecker! Aber nach dem 5. Stück Kuchen ist der Magen langsam voll. Da ich aber unbedingt soviel probieren wollte wie möglich, habe ich wacker durchgehalten und an dem 7. Stück ist das dann wirklich schon harte Arbeit. XD Mir war wirklich nach dem Vergnügen richtig schlecht und ich wollte heute nicht ein

Stück Kuchen mehr sehen! Aber, es hat sich definitiv gelohnt. Für eine normale Portion würde ich immer wieder ins Fujiya gehen, zumindestens wenn ich mir den Bauch mit Kuchen vollschlagen will. Falls ihr also mal die Möglichkeit habt, in Tokyo befinden sich 3 Fujiya, die all you can eat anbieten! (^-^)



Nach der Kuchenorgie habe ich dann noch etwas das Kaufhaus durchstöbert und viele tolle Requisiten und Geschirr für das neue Buch gekauft. <3

Dann ging es auf nach Shibuya. Als ich endlich angekommen bin hat es heftig angefangen zu regnen. So heftig, dass fast die ganze berühmte Kreuzung unter Wasser stand. Natürlich hatte ich in dem Regen nichts besseres zu tun, als dem lieben Hachiko einen kleinen Besuch abzustatten und ihm meinen Schirm zu leihen. XD Dann gin es auf zum Abendessen in ein leckeres Ramenrestaurant. Es gab Ramen in Schweinebrühe, Gyoza und Karaage. Zum Ausklingen des Abends bin ich danach erstmal in ein riesiges Kaufhaus für Elektrowaren gegangen. Dort gibt es im 4. Stock Massagesessel und wie alle anderen Japaner dort habe ich diese ausführlich getestet *g* \ (^-^)/ Es herrscht dort eine andächtige Stille, weil alle Japaner in den Sesseln

schlafen. XD

Danach ging es dann wieder ab ins Hotel. Morgen werde ich dann die J-World unsicher machen.



Shibuya



Bananenautomat
eines
Frücteshops in
Shibuya XD



Das Rezept bekommt ihr kostenlos zu jeder Bestellung/jedem Kauf auf Messen bei Yakitori gratis dazu ♡ Danke, für dieses tolle Projekt!!! ☐ Es hat riesen Spaß gemacht euer Logo essbar umzusetzen! ^-^

Sailor Moon Drinks

Die Rezepte für die Sailor Moon Drinks habe ich für das Maido no Kissetsu der Hanami geschrieben. Diese haben diese Jahr (2016) in Zusammenarbeit mit Sailor Moon German ein Sailor Moon Maid Café ins Leben gerufen. Die Umsetzung war wirklich Klasse. Jeder Tisch hatte eine Kriegerin als Thema und die Maids waren nicht nur wie immer zuckersüß, sondern haben auch eine Kriegerin gecospaet. Wer also schon immer mal Usagi/Bunny, Jupiter oder Merkur in einem Maid Outfit sehen wollte, war hier genau richtig (^-^) !

Aber nicht nur optisch wurde einiges Geboten. Neben meinen Drinks gab es viele leckere Kuchen, Kekse und Törtchen im Sailor Moon Style, welche das Herz höher schlagen ließen. Meine Drinks hatten dabei folgende Geschmacksrichtungen:

Moon – rosa Erdbeer-Vanille-Milchshake mit blauer Sahne, goldenem Mond-Keks, Marshmallow und Erdbeere

Merkur: blaue zitronige Limonade mit weißem Vanille-Schaum des Meeres

Jupiter: Melonen-Soda mit Himbeere

Venus: Pfirsich-Eistee mit Mango-Jelly

Mars: Chili-Kirsch-Orangensaft mit Marshmallow und Eis

Wer die Rezepte gerne haben möchte muss noch ein Weilchen warten, denn es wird bald eine Überraschung geben! Also seid gespannt! ^-^

KitKat Sorten Teil 2

Japanische Kit Kat Sorten 2 und wo ihr sie herbekommt! ☐

Wiedermal habe ich ein paar Kit Kat Sorten zum Testen bestellt. Heute finden sich dabei die Sorten : Haselnuss, Süßkartoffel und die Sondersorten Chili und Rosine-Rum. Klingt verführerisch. (^.^)

Zunächst die Sorte Süßkartoffel. Etwas skeptisch probiere ich den Schokoriegel und stelle fest: Wunderbar! Süßkartoffel kann ich echt nur empfehlen. Ein ganz leichter Süßkartoffelgeschmack, der hervorragend zu der weißen Schokolade passt und nicht zu süß ist. Die Süßkartoffel Kit Kat lassen sich übrigens auch wieder im Backofen zubereiten. Dazu erst einfrieren und dann ja nach Backofen bei 200 °C ca.2-5 Minuten backen.

Als nächstes folgt Haselnuss. Diese Kit Kat Sorte ist auf jedenfall lecker und dem europäischen Gaumen angepasst. Die dunkle Schokolade kann man gut durchschmecken und das macht den Riegel auch nicht zu süß. Ich würde sagen, dass der Haselnussgeschmack etwas anders als deutsche Schokoladenprodukte mit Haselnuss schmeckt, aber nicht viel. Also ein guter Einsteiger-Kit Kat in die Sortenvielfalt.

Nun kommen wir zu den Sondereditionen. Chili Ichimi und Rosine-Rum.

Von Außen machen sie auf jedenfalls schon etwas her. Anstelle einer Plastikverpackung werden sie in einem Karton mit jeweils 12 Riegeln geliefert. Aufgrund der Sorten sind sie allerdings auch fast 3 Mal so teuer, wie die Sorten in der Plastikverpackung.

Chili Ichimi, mein Angstgegner. Ich bin nicht gerade ein Liebhaber von scharfen Speisen. Aber für euch wage ich mich mal mutig an diese interessante Sorte:

Beim ersten Probieren merke ich noch nichts, weder scharf noch ein Chiligeschmack. Dann kommt so langsam eine kleine Schärfe. Eigentlich schmeckt der Kit Kat wie ein Kit Kat mit dunkler Schokolade und dann etwas Schärfe. Wenn man ganz genau schmeckt, dann noch etwas würzig, aber das war es dann auch schon. Also für echte Schärfe-Fans wird dieser Kit Kat eine Enttäuschung sein, aber für alle die auf ein gut gewürztes Schokoladiges Erlebnis hoffen eine gute Wahl.

So nun zu der letzten Sorte, Rosine-Rum:

Der Kit Kat ist in weißer Schokolade. Beim ersten Probieren schmeckt man sofort einen intensiven, aber nicht zu starken Rosinen bzw. den typischen japanischen Trubengeschmack. Dann im nachhinein kommt ein leckerer Rumgeschmack zum Tragen. Ich bin überrascht und freue mich eine so leckere Sorte probiert zu haben. Diese Sorte kann ich echt empfehlen. (^.^) Sie eignet sich bestimmt auch super um echten Japan- oder Kit Kat-Fans zum Geburtstag eine Freude zu machen, da die Verpackung einiges hergibt.

Alles in allem kann man alle Sorten gut naschen, jedoch war ich von Chili Ichimi was die Schärfe an sich angeht etwas enttäuscht (Da hat man sich extra getraut.. :D). Aber das ist natürlich wie alles Geschmackssache. Vielleicht hat dem einen oder anderen vor dem Kauf ja diese Information genützt. (^.^) So und nun die Bezugsquellen:

Regelmäßig wechselnde Kit Kat Sorten allgemein:

http://www.candysan.com/?id_lang=1

Süßkartoffel Kit Kat:

<https://jbox.com/regkit012>

<http://www.ebay.de/sch/i.html...>

Haselnuss kit Kat:

<http://www.amazon.com/Nestle-Kit-Kat-Premium-H.../.../B016110W78>

<http://www.ebay.de/sch/i.html...>

Chili Kit Kat Ichimi:

<http://shop.darada.co.uk/.../nestle-kitkat-mini-gift-box-hot.../>

Rum-Rosinen Kit Kat:

<http://www.amazon.de/Japanese-Kit-Kat-Raisin-C.../.../B00A315L60>

<http://www.ebay.de/sch/i.html...>



KitKat Sorten Teil 1

Probiert! – verrückte Kit Kat Sorten 1

Japan ist verrückt nach Kit Kat und es gibt davon schon mehr als hundert verschiedene Sorten. Zu jedem beliebigen Anlass

erscheint eine neue Sorte. Grund genug für mich, die verschiedenen Kit Kat Sorten zu testen und das Ergebnis euch mitzuteilen.

Denn die leckeren Süßigkeiten nach Deutschland zu bestellen ist zwar nicht schwer, aber etwas teuer. Man sollte also wissen, woran man ist.

Heute teste ich für euch: Matcha Kit Kat aus Kyoto, Cheesecake Kit Kat und Pumpkin Pudding Kit Kat (Kürbis).

Zunächst zu dem Matcha Kit Kat. Dieses ist mit weißer Schokolade, welche mit Matchageschck versehen wurde überzogen. In der Packung sind wie immer 12 Mini Kit Kat. Der Gehmack ist sehr gut, nicht zu stark oder zu süß. Der Geschmack von Matcha kommt gut durch, wer Matcha mag wird diese Kit Kat lieben ^^

Die nächsten beiden Sorten sind etwas spezieller. Der neueste Kit Kat Trend in Japan ist, dass die Kit Kat im Backofen gebacken werden können. Dadurch soll der Geschmack der Sorten noch authentischer sein. Wie z.B. ein warmer Kürbispudding oder Cheesecake.

Die Sorte Kürbispudding gab es speziell zu Halloween. Daher steht auf den einzelnen Kit Kat auch trick or treat und ähnliches. Sehr niedlich ^^.

Die Riegel sollen also in den Backofen – gesagt getan. Zunächst müssen sie aber kurz eingefroren werden, dann bei 175C* Temperatur in den Backofen für 1-5 Minuten (je nach Backofen), fertig. Ihr könnt auf einem der Fotos sehen, wie die Kit Kat nach dem Backen aussehen. Darunter ist immer nochmal die gleiche Sorte ungebacken. Links Pumpkin Pudding und rechts Cheesecake.

Der Geschmack ist interessant. Pumpkin Pudding mochte ich persönlich warm lieber. Es schmeckt nach weißer Schokolade mit einer kleinen Kürbisnote und recht süß.

Cheesecake hat eine sehr starke Zitronennote, sowohl kalt, aber noch viel stärker warm. Ein Käsearoma wie bei einem typischen Käsekuchen ist auch wahrnehmbar. Also wer Zitrone und Käsekuchen mag ist hier genau richtig.

Natürlich ist es immer geschmackssache! ^^ Aber das Backen war sehr einfach und die Packung hält, was sie verspricht! Leckere gebackene Kit Kat.

Bekommen könnt ihr Kit Kat in verschiedenen Geschmacksrichtungen z.B. hier:

www.candysan.com

oder hier:

Ebay



Getestet! Candysan

Online-Shop:

Heute eine kleine Rezension, die besonders Nachschkatzen interessieren dürfte. ☐ Es geht um einen Internetshop, der direkt aus Japan Süßigkeiten und Snacks für Freunde von japanischen Süßigkeiten verschickt: Candysan

<http://www.candysan.com/>

Ich habe die Seite mal für euch getestet und fasse nun einmal das Wichtigste zusammen.

Zunächst ist zu sagen, dass die Seite auf Englisch ist. Aber sie ist trotzdem leicht zu verstehen und einfach aufgebaut. Man kann zwischen den Reitern von Süßes, Snacks, Nudelsuppen, Bentoboxen und Getränken und auch einigen Soßen, sowie ein paar Gashapons wählen.

Die Produkte werden mit Bild dargestellt und es gibt auch immer einen Hinweis, ob diese gerade Verfügbar sind. Die Auswahl ist riesig und punktet dadurch sehr ☐

Die Preise sind im Vergleich zu anderen Shops wirklich günstig.

Sind nun die Lieblingssachen ausgewählt und im Warenkorb gelandet geht es an das Bezahlen. Wie bei jedem Online Shop muss ein Account erstellt werden und das Versenden der Waren nach Deutschland ist kein Problem. Gezahlt werden kann unter anderem mit Kreditkarte oder PayPal. Ich habe alles mit PayPal bezahlt. Also geht es an den Versand:

Hier kommt nun ein kleines Manko von Candysan zum Vorschein. Sind die Preise der Lebensmittel wirklich in Ordnung, so wird man von den Versandkosten erschlagen.

Diese werden nach Gewicht berechnet und sind nicht günstig,

aber trotzdem möchte man die Leckereien ja haben. XD

Also macht es wirklich Sinn entweder einmal groß zu Bestellen und davon lange gut zu haben oder kleine , leichte Artikel zu wählen, wenn man auf das Geld achten möchte.

Zum Testen habe ich nun in den sauren Apfel gebissen. Zu 32€ Warenwert kamen nochmal 26€ Versandkosten. Auf dem Foto könnt ihr sehen, wieviel ich gekauft habe. Also fast 60€ für all die Snacks, sowie einen Currywürfel und 2 Dosen Tee. (Ich liebe den einfach:D) Dabei habe ich noch die unversicherte und langsame Versandmethode ausgewählt, da die versicherte allein 60€ gekostet hätte.

Der Versandkosten Schmerz wurde also in Kauf genommen und die Bestellung geordert. Am 11.10. bekam ich per E-Mail die Nachricht, das mein Paket verschickt wurde (ca. 2 Tage nach Bestellung).

Am 25.10. Kam dann das Paket an. Also hat der Versand gut 2 Wochen gedauert was echt schnell ist. Alles da, alles super. Dazu gab es noch einen kleinen Waschbären aus Pappe, der mit Schokolinsen gefüllt ist.

Dazu muss man sagen, dass der Versand auch länger dauern kann, je nachdem wieviel der deutsche Zoll zu tun hat ☐

Fazit: Wer sehnlichst japanische Süßigkeiten und Snacks haben möchte und erstmal nicht nach Japan kommt, dem kann ich Candysan nur empfehlen. Die Abwicklung bei meiner Bestellung war reibungslos und einfach. Das Paket trotz langsamer Versandmethode schnell da. Das Einzige, was wirklich beachtet werden muss sind die hohen Versandkosten. Wenn man den doppelten Preis für die Waren rechnet, kommt man aber ungefähr auf den Gesamtpreis und selbst damit zählt der Shop noch zu den günstigen Shops. Die Auswahl ist super und stetig wechselnd (z.B. KitKat sind immer wieder neue Sorten, ich hatte aufgrund der Halloweenzeit das Glück KitKat Kürbispudding zu bekommen. :))

Der Shop funktioniert und ist einfach zu handhaben. Für alle Naschkatzen zu empfehlen. (P.S. eventuell auch eine tolle Überraschung zu Weihnachten so ein japanisches Snackpaket!!!!)