

Die leckersten Seiten des Web

Sie erzählen von verbranntem Gebäck, entdecken geheime Bars, erfinden Rezepte und filmen sich beim Braten – Food-Blogger bei der Arbeit! Wir stellen fünf von ihnen vor

TEXT: Marlene Sørensen

Schwer zu sagen, wie es angefangen hat. Aber wann immer man sich in letzter Zeit mit Freunden über Essen unterhalten hat, kam man schnell auf Food-Blogs: Kennst du schon das Blog „Cannelle et Vanille“? – Ich muss dir unbedingt das Rezept für Zitronenrisotto von Chili und Ciabatta weiterleiten. – Hast du einen guten Tipp, wo ich Currygerichte finden kann? – Bei „What’s for Lunch, honey“!

Dabei gibt es Food-Blogs noch gar nicht lange, zumindest nicht in Deutschland. Nicole Stich war 2005 eine der Ersten. Der anhaltende Erfolg ihres Blogs „delicious:days“ zeigt, dass sie die richtigen Zutaten gefunden hat: Rezepte und Kochtipps, gemischt mit Empfehlungen und persönlichen Geschichten.

Blogs kann man leichter mit anderen teilen als Kochbücher – auch das erklärt ihre große Beliebtheit. Und anders als in Kochbüchern werden die Gerichte auf Blogs nicht mit der Pipette angerichtet, sondern in einer Küche, die gar nicht so anders ist als die eigene. Die Fotos sehen zwar bei den meisten Bloggern trotzdem sehr gut aus, aber man ist weniger eingeschüchtert, da sie Missgeschicke nicht verheimlichen. Wenn die Macarons beim ersten Versuch nicht gelingen, und auch beim zweiten und dritten Mal nicht, steht es genau so da. Umso mehr freut man sich dann zu lesen, wie die Macarons doch perfekt wurden. Und will sie gleich nachbacken. Das Besondere an Blogs ist aber, dass es eben nicht nur ums korrekte Nachkochen geht, sondern um das Erlebnis Essen: die richtigen Utensilien, das passende Geschirr, der Duft, wenn etwas aus dem Ofen kommt, und der Geschmack, wenn endlich serviert wird. Etwas, das man normalerweise allein erlebt. Hier aber teilt man es mit vielen anderen. Und das Beste daran: All diese Menschen lieben Essen genauso sehr wie man selbst.

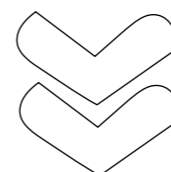
FOTOS: STEFAN MALZKORN (PORTRÄT), STEVAN PAUL (4)

Stevan Paul, 41, aus Hamburg

Das Blog:

NutriCulinary

<http://nutriculinary.com>



• same Kochen ist ein Ritual. Und in
• die Quere kommen wir uns nicht. Je-
• der macht das, was er am besten
• kann: Sie backt, ich koche. Ich finde
• die deutsche Küche gerade beson-
• ders spannend. Nach all den Jahren
• mit euro-asiatischer Fusion Cuisine
• gibt es jetzt eine Rückbesinnung auf
• das, was die Amerikaner „Soul Food“
• nennen. Mir gefällt das sehr. Küche
• bedeutet auch Heimat, sie verortet
• einen. Essen ist einfach die schönste
• Sache der Welt. Man kommt dabei
• mit anderen Menschen zusammen,
• man unterhält sich, es entsteht eine
• Verbindung. Und man braucht gar
• nicht viel zum Kochen. Ein scharfes
• Messer, eine gute Pfanne, das reicht
• häufig schon.

Meine schönsten Orte in Hamburg:



Oben: Das „Kochkontor“ bietet Kochkurse, leckeren Mittagstisch und jedes Kochbuch zum Kaufen. Karolinenstraße 27, www.koch-kontor.de

Das beliebteste Rezept:

Gesottenes aus der Querrippe vom Rind



Die Querrippe mit Suppengrün, Pfeffer, Senfsaat und Lorbeerblättern drei Stunden köcheln lassen. Dazu gibt's Wintergemüse und Meerrettich! <http://nutriculinary.com/?s=Gesottenes>

Rechts: Sehr leckere Cocktails! Rathausstraße 3, www.lelion.net
Unten: Fleisch unbedingt bei Jacob im Weidenstieg 15 kaufen. Tel. 0 40/40 58 96



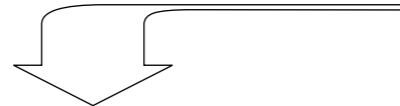
Das Buch:

Monsieur, der Hummer und ich Mairisch Verlag, 18,90 Euro. Erzählungen vom Essen



Nicole Stich, 36, aus München

Das Blog: **delicious:days**
<http://www.deliciousdays.com>

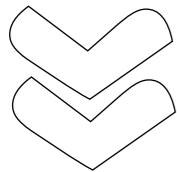


Das Buch:

delicious days
 Gräfe und Unzer, 19,90 Euro.
 International, köstlich



es auch mit dem Essen. Mir geht es nicht darum, ein Gericht einfach nachzukochen, sondern um die Erlebnisse, die man dabei hat. Mich wundert manchmal, welche Gedanken sich Leser machen. Über Hefeteig zum Beispiel. Weil sie gehört haben, der sei kompliziert. Aber da habe ich die Einstellung von meiner Oma übernommen: Wenn etwas schiefgeht, ist das nicht weiter schlimm. Sie hat mich eigentlich zum Kochen gebracht. Als Kind durfte ich ihr in der Backstube zusehen und mithelfen. Ihr altes Rezeptbuch von damals benutze ich heute noch.



Das Schönste, was mir mit dem Blog widerfahren ist? Ich habe meine Berufung gefunden. Und ich finde es großartig, welche Freundschaften durch das Bloggen entstanden sind. Da gibt es viele Geschich-

ten. Eine schöne: Ein Mann aus San Francisco mailte mir, dass seine Frau im Food-Bereich arbeite und ob ich ihm nicht ein paar Tipps geben könne, mit denen er sie auf einer Münchenreise beeindrucken könnte. Das habe ich natürlich gemacht und vorgeschlagen, dass wir uns auf einen Kaffee treffen. Die Freundschaft besteht bis heute.

Die ersten Bekanntschaften über das Blog kamen aus dem Ausland, so hat sich ergeben, dass ich auf Englisch schreibe. Im Nachhinein bin ich froh darüber, denn so kann ich mich mit der ganzen Welt austauschen. Wenn ich österreichische oder bayerische Gerichte vorstelle, bekomme ich viele Reaktionen aus Amerika von Lesern, die ihre Wurzeln hier haben. Für sie ist es etwas Besonderes, die Gerichte der Großeltern wiederzuentdecken. Und mir bereitet das eine große Freude.

Eine Freundin von mir sagt immer: Wein, der eine Geschichte hat, schmeckt besser. So empfinde ich

Meine schönsten Orte in München:



Oben: Küchenutensilien aus Frankreich gibt's in der Balanstraße 8, www.bazar-cuisine.de
Links: Das „Obori“: Eine von zwei Japanerinnen geführte Konditorei mit Café. Lothringer Str. 15, Tel. 089/44142666



Das beliebteste Rezept:

15-Minuten-Ricotta-Gnocchi



Ricotta, Eigelb, Salz, Pamesan und Mehl – that's it. Nachzulesen auf www.deliciousdays.com/archives/2009/05/19/15-minutes-to-fame-gnocchi-for-beginners-and-braggarts/

FOTOS: OLIVER SEIDEL (PORTRAIT), NICOLE STICH (3)

Aurélie Maurer, 28, aus Leipzig

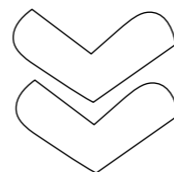
Das Blog: **Aux délices d'Aurélie**
<http://www.franzoesischkochen.de>

Das beliebteste Rezept:

Macarons



Die Basis der französischen Makrone: Mandelpuder, Zucker, Eiweiß – und Lebensmittelfarbe. Die Füllung: eine Schokocreme und Obst nach Wahl. www.franzoesischkochen.de/?p=923



Ich bin vor dreieinhalb Jahren mit meinem Mann nach Deutschland gezogen und habe schnell gemerkt: Viele Sachen, die es in Frankreich in jedem Supermarkt gibt, bekommt man hier nicht. Also habe ich angefangen, sie selbst zu machen. Wir haben oft Freunde zum Essen da, die sind immer sehr beeindruckt von dem, was ich koche. Auch weil sie glauben, die französische Küche sei sehr kompliziert.

Das ist sie aber gar nicht. Sie ist auch nicht abgehoben, wie viele Leute meinen. Das versuche ich in meinem Blog zu zeigen. Deshalb mache ich auch Videos von mir beim Kochen. Ich glaube, es ist einfacher, wenn man einmal gesehen hat, wie etwas zubereitet wird. Außerdem ist meine Küche winzig. Wenn ich es hier schaffe, die Gerichte zu kochen, geht es überall. Ich koche selten

nach Rezept, meine größte Inspiration sind Bilder aus alten Büchern. Oder ein Blick in den Vorratsschrank: Es ist noch etwas Rhabarber da! Was könnte ich damit machen? Die Gerichte gelingen mir eigentlich immer, ich weiß ja, wie die französische Küche schmeckt. Ich bin – wie sagt man auf Deutsch? – eine Naschkatze. Aber ich bereite keine riesigen Portionen zu. In Frankreich kostet man von allem, aber von jedem nur ein bisschen. Ich koche nicht nur klassische französische Gerichte, sondern auch algerisch oder Rezepte aus Martinique. Aber die muss ich noch perfektionieren, bevor ich sie in das Blog stelle. Ich mag auch die deutsche Küche. Rouladen mit Rotkohl und Kartoffelklöße zum Beispiel. Die Kartoffelklöße gelingen mir allerdings nie.

Meine schönsten Orte in Leipzig:

Rechts: „Culinaris“ ist eine Schatzkammer für Küchenaccessoires. Grimmaische Straße 25, www.culinaris-shop.com
Rechts unten: Bio-Produkte und köstlichen Käse gibt's auf dem Wochenmarkt am Salzgässchen, Dienstag, Freitag und Samstag



Oben: „Mangiare“: italienische und französische Delikatessen, Karl-Liebnecht-Str. 73, www.mangiare-leipzig.de
Rechts: Süßes Café in der Grimmaische Straße 2, www.kuemmel-apotheke.de



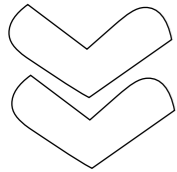
FOTOS: AURELIE MAURER (5)

Claudio del Principe, 42, aus Basel

Das Blog:

Anonyme Köche

www.anonymekoeche.net



Ich sage immer: Das Blog entstand aus reiner Notwehr. In der Werbeagentur, bei der ich arbeitete, gab es einen Grafiker, mit dem ich mich ständig übers Kochen unterhielt. Irgendwann konnten es die Kollegen nicht mehr hören. „Ihr seid abhängig“, sagten sie. Und so kam es zu der Idee: Wir gründen eine Selbsthilfegruppe – die Anonymen Köche.

Ob ich mich vorher viel mit Food-Blogs beschäftigt habe? Nicht die Bohne! Aber dann fing ich an zu recherchieren und entdeckte eine ganz neue Welt. Es wird viel über die Anonymität des Internets geredet, aber wenn man die persönlichen Anekdoten der Schreiber liest, lernt man die Person dahinter wirklich kennen. Authentizität ist fast schon ein verbrauchtes Wort. Aber wenn man sich öffnet und ehrlich schreibt, kommt es zu einem guten Austausch mit den Lesern. Ich bediene mich beim Kochen aus einem Fundus von

Familienrezepten, aber meistens gehe ich auf den Markt und schaue, was es gibt. Das ist typisch italienisch. Die Lebensmittel, die mich interessieren, sind in der Regel nicht teuer. Ich habe das zwar auch schon gemacht, aber heute würde ich kein Geld mehr für hippe Sachen wie etwa Trüffelöl ausgeben. Ich finde es viel spannender, mich mit meinem Händler über Kartoffelsorten zu unterhalten und dabei auf eine Idee für ein Rezept zu kommen.

Ich war vier Jahre alt, als mich meine Mama zum ersten Mal an die Töpfe ließ. Sie musste das Abendessen zubereiten, aber ich durfte trotzdem rumpanschen. Es wurde natürlich nichts aus meinem Menü. Das hat mich frustriert, aber auch genauso inspiriert, um es immer weiter zu versuchen.

Meine Kinder sind jetzt sieben und zehn Jahre alt. Der ältere Sohn hat sich neulich vorgenommen, für ein Schulprojekt Muffins zu backen. Er hat sich ein paar Bücher geschnappt und hat es wirklich gemacht. Und ich durfte auf keinen Fall helfen. Ob sie ihm gelungen sind? Oh ja! Es ist schön zu sehen, dass meine Kinder sich auch für Essen interessieren.

Das Buch:

Anonyme Köche

Gräfe und Unzer, 19,90 Euro. Witz trifft Kochwahn



Das beliebteste Rezept:

Pappadelle al Ragù di Manzo



Braucht Zeit: Das Ragout schmort acht Stunden auf niedrigster Temperatur. Rezept zum Nachkochen auf www.anonymekoeche.net/?p=572



Meine schönsten Orte in Basel:



Oben: Place to be – das „Zur Mägd“ in der St. Johannis-Vorstadt 29, www.zurmaegd.ch
Mitte: Der „Käslaade“ offeriert regionale Käsesorten. Colmarerstr. 10, Tel. 00 41/61/3 81 85 95.
Links: Lamm? Im Güter Market! Tel. 00 41/61/2 71 38 68

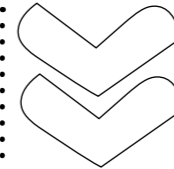
FOTOS: CLAUDIO DEL PRINCIPe (4)

Christina Pfister, 28, aus Darmstadt

Das Blog:

New Kitch on the Blog

<http://new-kitch-on-the-blog.blogspot.com>



Woher der Name für das Blog kommt? Oh, das ist etwas peinlich. Ich musste daran denken, wie sehr ich früher für New Kids on the Block geschwärmt habe. Und weil ich in Prosecco-Laune war, kam dabei New Kitch on the Blog raus. Irgendwie lustig, dachte ich, und weil mir spontan nichts anderes einfiel, blieb es dabei.

Kochen hat mich auch vor dem Blog schon interessiert. So sehr, dass ich abends im Bett lieber ein Kochbuch als einen Roman lese. Mein Lieblingstitel ist gerade „Moro East“ von Sam & Sam Clark. Am Anfang

wollte ich das Blog vor allem für mich als Rezeptsammlung nutzen. Mein Kochbuchregal war kurz vorm Zusammenbrechen, und ich kam nie dazu, alle die Rezepte, die ich nebenbei auch noch entdeckte, abzuheften. Aber ich weiß noch, wie sehr ich mich dann über die ersten Kommentare zu meinen Einträgen gefreut habe. Das Schöne am Bloggen ist die Vorstellung, dass jemand ein paar nette Minuten bei mir verbracht hat und eine Anregung für sich selbst mitnimmt.

Seitdem ich das Blog habe, probiere ich mehr aus. Natürlich guckt man, worüber andere schreiben, da will man nicht einfach mit einem Rezept für Spaghetti Bolognese ankommen. Es sei denn, es ist das weltbeste Rezept für Spaghetti Bolognese! Ich koche mindestens einmal pro Tag, immer frisch. Und ich gebe mir mit dem Essen Mühe, auch wenn ich nur für mich koche. Aber ich stelle nicht jedes Gericht online. Ich kann mir nicht immer eine halbe Stunde Zeit zum Fotografieren nehmen – vor allem nicht, wenn mein hungriger Freund neben mir sitzt.



Meine schönsten Orte in Darmstadt:

Oben: Die Kochbuchabteilung im „Cri Cri“ in Frankfurt ist top sortiert. Roßmarkt 13, www.cri-cri.com
Mitte: Biergarten in der Arheilger Straße 50, www.petri-gaststaette.de
Unten: Im Schlossgartencafé gibt's köstlichen Kuchen. Robert-Schneider-Str. 23, Tel. 0 61 51/7 94 17



Das beliebteste Rezept:

Gefüllte Focaccia



Statt mit Kreuzkümmel (türkisch) oder Mandeln (deutsch) wird das italienische Hefengebäck mit Thymian, Rucola und Mozzarella bereitet. <http://new-kitch-on-the-blog.blogspot.com/2010/03/sprachkurs-gefullte-focaccia-mit-rucola.html>

FOTOS: CHRISTINA PFISTER (5)