



Bild: delicioustays

Es ist doch immer dasselbe. Am Ende landen sie alle in der Küche. Egal, wie groß oder klein sie auch ist. Die besten Partys finden immer zwischen Kühlschrank und Herd statt. Manchmal sind selbst kleine Küchenzeilen im Büro ein perfekter Platz. Hier erfährt man nicht nur, dass der Husky der Kollegin mal wieder einen kleinen Dackel angefallen hat, dass sich der Kollege endlich mal die Brücke richten lassen muss. Nein, manchmal erfährt man hier auch, was es am Vorabend so zu essen gab. Wie man die perfekte Marmelade einkocht. Oder wie man Bratkartoffeln wirklich röschen bekommt.

Inzwischen gibt es die besten Tipps – wie kann es anders sein – natürlich auch im Internet. Blogs haben Hochkonjunktur. Vor allem jene, auf denen es sich um das tägliche Essen dreht. Küchenparty 2.0. Und das Internet schreibt sogar die postmodernen Märchen. Mit all ihrer Intermedialität. Die Geschichte von Julie Powell ist so eines. Powell war arbeitslos und kochte gerne in ihrer kleinen Küche in ihrem Apartment in Brooklyn. Wie so viele, könnte man meinen. Weil aber Julie Powell einen Dickkopf und das Kochbuch „Mastering the Art of French Cooking“ von Julia Child im Regal hatte, kochte sie jeden Tag ein Rezept daraus nach und servierte ihrem Mann Eric und Freunden Potage Parmentier, eine einfache französische Kartoffelsuppe, oder Boeuf Bourguignon. Sie beließ es aber nicht dabei, sondern – Achtung, jetzt kommt die Intermedialität ins Spiel – veröffentlichte ihre lustigen Küchen-Geschichtchen auf ihrem Weblog. Daraus entstand wiederum das Buch „Julie & Julia: 365 Tage, 524 Rezepte und 1 winzige Küche“, das 2005 erschien. Das wiederum wurde verfilmt und kam – mit einer grandiosen Meryl Streep als Julia Child – dieses Jahr in die Kinos. So weit, so verwirrend.

Schöne, neue Genusswelt. Auf genussblogs.net dreht sich alles ums Genießen. Und um die passenden Blogs dazu. Im Jahr 2008 rauschten rund 4000 Beiträge hier durch den Ticker. Unter anderem auch die Neuigkeiten von Nicole Stich. Stich ist eine Münchner Bloggerin und schreibt seit März 2005 unter delicioustays.com über ihre Kocheskapaden. Auf charmante, authentische Art und auf Englisch, so dass ihre Wurstsalatrezepte auch in Washington ver-

## Die virtuelle Küchenparty

**Zwetschgenknödel in Chile, Wurstsalat in Washington. Auf Food-Blogs geht es auf den ersten Blick nur ums Essen. Überraschend, dass manche davon jetzt auch in Buchform erscheinen.**

standen werden. „Eigentlich hab ich immer Hunger. Zumindest denke ich bestimmt mehr als dreimal am Tag ans Essen“, sagt Stich. Nicole Stich kocht sehr, sehr gerne. So gerne, dass sie auch mal allein an einem Samstagabend eine Bananen-Schoko-Torte bäckt. Das ist ein Bedürfnis, das sie befriedigt und glücklich macht. Und nützlicher als Holzweitzwerfen allemal.

Schon lange vor dem allgemeinen Kochtrend, der dank Jamie Oliver und Konsorten die Tätigkeit am Herd auf einmal als cool gelten ließ, hat Stich ihre Freunde bekocht. Über ein paar Umwege wie Jurastudium und Grafikdesign kam Stich zu ihrem Blog. „Als ich die amerikanischen Blogs entdeckt habe, war das wie eine komplett neue Welt“, schwärmt Nicole Stich noch heute. Verblüfft und begeistert über die unendlichen Möglichkeiten des Internets war sie. Auf delicioustays.com begeistert sie nun selbst, nicht nur mit Rezepten, die etwa mit „Zwetschgendatschi – wherever you go“ oder „Gnocchi for Beginners“ betitelt sind, sondern auch mit Fotos ihrer Gerichte, wie manche Profis sie nicht besser machen können. Das ist manchmal auch sehr schwierig. „Nach einer Minute bildet sich schon eine Haut auf der Suppe. Da muss man schnell sein“, sagt die 36-Jährige. Und noch einen Grund hat die kurze Verweildauer beim Fotografieren ihrer fertigen Gerichte: „Ich habe dann auch einfach Hunger. Ich will das leckere Essen ja essen.“

Und so bloggte und kochte Nicole Stich

fröhlich vor sich hin und wurde auf einmal vom „Time Magazine“ als eine der 50 coolsten Websites weltweit ausgezeichnet. Da können schon mal ein paar Tausend Besucher am Tag auf ihrer schön gestalteten Seite vorbeischaun. Woran natürlich auch ihr erquickender Erzählstil und ihre Schreibweise auf Englisch nicht unschuldig sind: „Für mich macht das schon einen besonde-

ren Reiz aus, dass jemand in Chile meine Zwetschgenknödel nachkocht.“ Das globale Dorf kocht alles und überall. Auch wenn es für manche deutsche, österreichische oder schweizerische Gerichte keinen Ausdruck im Englischen gibt. „Mit Griebenschmalz hatte ich schon meine Probleme“, sagt Stich und lacht.

Im vergangenen Jahr veröffentlichte sie ihr erstes Kochbuch. Die Entwicklung vom Blog zum Buch ist eine neue Erscheinung. Und eine, die mal wieder zeigt, dass sich Internet und haptische Objekte nicht ausschließen, sondern ergänzen. „Das schließt sich in keiner Weise aus“, sagt Stich. Zu Hause bei ihr stehen Hunderte von Kochbüchern im Regal.

Nicole Stich ist heute eine unter vielen Food-Bloggern – und auch eine der bekanntesten in Deutschland. In den USA reisen inzwischen schon viele Hunderte von Food-Bloggern zu Konferenzen an und tauschen sich über die neuen Trends in der Küchen- und virtuellen Welt aus. Ein Musterrezept für einen erfolgreichen Blog gibt es nicht, vor allem weil es schon so viele Food-Blogs gibt.

Deutsche Blogs stehen jenen auf Englisch geschriebenen in nichts nach. Nur eben,

das sie sich nicht durchsetzen werden in der kosmopolitischen Netzwelt, deren Reiz eben genau in der Reichweite liegt.

Der Mann mit dem wohlklingenden Namen Claudio Del Principe ist Schweizer. Und einer, der sehr gerne kocht, aber einfach mal alles anders machen wollte – und sich eben auf seinem Food-Blog anonymekoche.net austobt. Weil er so gerne von Essen, Kochen und Kulinarischem erzählt.

Das sind keine Häppchentexte, sondern schon der Braten unter den Blogs. Groß die Buchstaben, lang die Texte. Von Werbung sieht Del Principe ab: „Das ist natürlich eine Crux bei einem solch wertvollen Content“, sagt Del Principe. Statt einer monetären Entschädigung gibt es das Feedback der Leser. Und auch auf ihn kam ein Verlag zu, ob er nicht ein Buch veröffentlichen wollte.

Claudio Del Principe träumt in seiner Schürze mit iPod-Täschchen aber auch noch von ganz anderen Medien. Ein Podcast schwebt ihm vor. Einfach so über Essen und Genuss quatschen. Wie ihm der schweizerische Schnabel gewachsen ist. Wie bei einer Küchenparty. Ganz in der Realität, in der man die Gerichte übrigens nicht nur bestaunen und nachlesen, sondern auch wirklich schmecken kann. **Anja Wasserbäch**

### Info

- ◆ Julie Powell: „Julie & Julia: 365 Tage, 524 Rezepte und 1 winzige Küche“ (Goldmann Verlag)
- ◆ Nicole Stich: „delicious days“ (Gräfe und Unzer)
- ◆ Claudio Del Principe: „Anonyme Köche“ (Gräfe und Unzer)
- ◆ www.genussblogs.net bietet einen guten Überblick. Inzwischen sind mehr als 800 deutsche Food-Blogs gelistet.
- ◆ Auf delicioustays.com schreibt Nicole Stich von ihren Kocherlebnissen.
- ◆ anonymekoche.net ist das Food-Blog von Claudio Del Principe.



Meryl Streep (links) kocht in „Julie & Julia“ als Julia Child, Nicole Stich schreibt auf delicioustays.com und Claudio Del Principe auf anonymekoche.net **Bilder: Sony, GU**

### SCHMECKEN

Überall Landfluchten, wohin man auch schaut. Ist es die Sehnsucht nach grünem Idyll? Nach echter, harter Arbeit? Dazu muss man gar nicht die reale Landflucht, also die Fahrt raus aus der Stadt, wagen. Es reicht schon, sich beim sozialen Netzwerk Facebook anzumelden, und schon hat man



wieder eine Kuh auf seiner Farm gefunden. Farmville nennt sich das Internetspiel, bei dem sich bereits mehr als 50 Millionen Menschen einen abrackern. **Sie bestellen Felder, säen Mais aus, melken ihre Kühe und sammeln die Eier ihrer Hühner ein.** Verlämmeln sie ihren Feierabend und vergessen sie zu ernten, ist am nächsten Morgen alles verdorrt. Mit Lotterleben kommt man hier nicht weit. Die Agrarier sind emsige Schaffer. Das ist natürlich digitaler Humbug, gefällt aber so vielen Menschen, dass sie sich gegenseitig mit Kaninchen und Pflaumenbäumen beschenken. In diesem Wirtschaftssimulationsspiel kommt aber auch noch eine soziale Komponente hinzu. Der Nachbarbauer hat ein hässliches Entlein auf seiner Farm gefunden? Der Freund und Helfer adoptiert's.

Was will uns dieser digitale Trend sagen? Ist die Sehnsucht so groß? Steckt in uns allen ein Hobbybauer? Alle „Bauer sucht Frau“-Aficionados können jetzt auch die Werbepausen sinnvoll nutzen und in dem Koch-



buch zur Serie schmökern. In „Die besten Rezepte vom Lande“ (Tre Torri Verlag) empfehlen Bauer Jan, Bauer Willi und Bauer Heinrich ihre Lieblingsgerichte. Die sind meist sehr bodenständig (Speckpfannkuchen, Würstchen im Schlafrock) und natürlich nahrhaft. Besonders amüsant: die Empfehlungen zur Bauernparty, wenn Pizzabrotchen, Schichtsalat und Zwiebelkuchen inmitten von Strohballen und alten

Holzwagenrädern drapiert werden. Abgerundet wird das Ganze mit Bauernweisheiten, die wiederum auch allen Farmville-Bauern gut stünden. Denn: „Fällt der Apfel reif ins Maul, dann beiß zu und sei nicht faul.“

Eher lethargischen Hobbyköchen, in deren Kühlschrank meist gähnende Leere herrscht, wird bisweilen ja nachgesagt, dass

das Einzige, was sie zubereiten könnten, Spiegeleier seien. Doch Trivialität ist anderswo. Das Spiegelei als der kleinste gemeinsame Nenner aller Kochfreunde und -feinde ist keineswegs zu unterschätzen. Das kann man zumindest dem neuen Buch von Eckart Witzigmann entnehmen. In „Das Spiegelei“ (Hampp Verlag) geben Spitzenköche Tipps, und von Dieter Krieg (Bild: Verlag) stammen die Bilder dazu. Was uns Witzigmann (Cremespinat mit Spiegelei und weißem Trüffel parfümiert), Ferran Adrià (Spiegelei mit Dreiecksmuscheln und Padrón-Paprikakernen) und Boris Benecke (Erbsenpüree mit gebratener Wachtel und Ossietra-Kaviar) aufpassen wollen, ist nicht unbedingt was für jeden Tag. Aber Rezepte für viele davon. Wir lernen: Spiegelei ist nicht gleich Spiegelei. Das kann so viel anderes sein. Auch mal Seelentröster für Mutter Beimer. Oder Inspiration für Angela Merkel, die sagt: „Beim Braten eines Spiegeleis empfehle ich, an die Weltraumforschung zu denken. Ihr verdanken wir – auch – die Teflonpfanne.“ **Anja Wasserbäch**