

## 10 Fragen an... A cake a day



### Wie bist du zum Bloggen gekommen?

Ich blogge mittlerweile schon neun Jahre, also fast ein Drittel meines Lebens. Seit 2001 beschäftige ich mich mit Websites und fing ganz klassisch mit einer Baukastenhomepage bei Beepworld an. Nach und nach brachte ich mir den Umgang mit Photoshop, HTML und Co. selbst bei und sprang quasi auf den Zug auf, als 2004/2005 die ersten Blogs entstanden. Damals war mein Blog aber noch unter der Domain [www.gutentag.info](http://www.gutentag.info) erreichbar und mehr ein virtuelles Tagebuch und meine Gedankenablage. Nach und nach wurde das Thema Essen aber immer wichtiger und mittlerweile ist es neben dem Thema Reisen zum Schwerpunkt meines Blogs geworden. Zum 9. Bloggeburtstag Mitte September gab es einen kleinen Relaunch. Seitdem ist mein Blog unter [www.acleadaday.com](http://www.acleadaday.com) erreichbar.



Guglhupf mit Pfirsichen, Nektarinen und Aprikosen Foto: Anne Philipp | A cake a day

### Was zeichnet deinen Blog aus?

Ich denke, die Mischung aus Food- und Lifestylethemen. Jede Woche gibt es mindestens einen Rezeptartikel, bei dem ich entweder ein herzhaftes Gericht oder etwas süßes Gebackenes zeige. Meine Rezepte sind alle absolut alltagstauglich und das scheint auch meinen Lesern zu gefallen. Gerade in Sachen Backen liebe ich bodenständige Rezepte, gerne auch die meiner Oma. Ausgefallene Motivtorten findet man bei A Cake A Day nicht, sie würden auch einfach nicht zu mir und meinem Blog passen.

Hinzu kommen Artikel diverser Kategorien: Vor allem Fotos und kleine Berichte und Geschichten von Reisen

## 10 Fragen an... A cake a day

und Städtetrips, hin und wieder mal ein Do-it-yourself-Projekt und ein Beitrag zum Thema Interior sowie monatlich mein persönlicher Rückblick auf die letzten vier Wochen.

Mein Herz hängt außerdem an der Kategorie Liebingslocations. Dort stelle ich regelmäßig Cafés und Restaurants, aber auch schöne Läden oder Markthallen vor, die ich auf Reisen und Städtetrips oder im Alltag in meiner aktuellen Wahlheimat Düsseldorf entdecke.



### Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Leider fehlt mir ganz oft die Zeit, so intensiv auf Foodblogs zu stöbern, wie ich es am liebsten würde. Immer schaue ich allerdings bei Feines Gemüse, Eat Bake Love, Tiny Spoon und My Name is Yeh vorbei.

### Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

So ziemlich überall. Beim Besuch auf dem Markt, beim Blättern in Zeitschriften und Kochbüchern, auf Pinterest und natürlich auch auf Blogs. Sei es, was besondere Zutaten angeht oder die Zubereitung.

### Welche Auswirkungen hat das Bloggen auf dein eigenes Koch- und Essverhalten?

Saisonalität und Regionalität sind für mich viel wichtiger geworden. Fertiggerichte generell bzw. Fertigdressings und Co. habe ich zwar nie viel zu mir genommen, mittlerweile sind sie aber wirklich komplett von meiner Einkaufsliste gestrichen. Ich versuche, so frisch wie möglich zu kochen und dabei auch Zutaten auszuprobieren, die ich bisher noch nie gegessen habe

bzw. auf diese Weise noch nie zubereitet habe. Gerade das Einkaufen in fremden Ländern finde ich super spannend. Ein Marktbesuch ist im Urlaub also immer Pflicht!



Farm Shop der Ballymaloe Cookery School in IrlandFoto: Anne Philipp | A cake a day

### Welche Zutaten dürfen in deinem Vorratsschrank nie fehlen?

Eier, Mehl, Zucker und Milch für den spontanen Kuchen zwischendurch. Hinzukommen gute Schokolade, Joghurt und Quark und frische Kräuter. Sie bieten einfach die Basis für meine persönlichen Lieblingsgerichte.

### Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Meine KitchenAid hat einen festen Platz in meiner Küche eingenommen. Aber auch ein gutes, scharfes Messer und ein Schneebesen sind unentbehrlich.



## 10 Fragen an... A cake a day

### Dein chaotischstes/ungewöhnlichstes

#### Küchenerlebnis?

Eine sehr gute Freundin von mir hat geheiratet und hat mich gebeten einen Kuchen für das Kuchenbuffet beizusteuern. Da viele Torten zu erwarten waren, entschied ich mich als leckeren Kontrast für meine Himbeer-Blondies. Es kam wie es kommen musste: Auch wenn ich die Blondies vorher schon gefühlte 492 mal gebacken habe, wurde der Kuchen komischerweise trotz Stäbchenprobe nicht gar und sackte beim Heben auf die Tortenplatte komplett in sich zusammen. Gott sei Dank hatte meine Oma zufällig zum gleichen Zeitpunkt einen Rhabarberkuchen im Ofen, den ich dann zur Hochzeit mitnehmen konnte.



Trauben-Tarte mit Ziegenfrischkäse Foto: Anne Philipp | A cake a day

### Bei welchem Gericht aus Kindertagen bekommst du heute noch Gänsehaut?

Omas Pickert mit Rübekraut oder ihre Rouladen mit selbstgemachten Klößen und Rotkraut. Und natürlich auch bei dem Gedanken an den Germknödel mit Vanillesauce im Skiurlaub.

### Mit wem würdest du gerne einmal in der Küche stehen und warum?

Ich würde super gerne mal mit Leila Lindholm einen – oder besser gleich 10 – Kuchen backen und sie direkt im Anschluss zusammen mit ihr vor einem dieser traumhaften roten Häuschen verputzen. Ich liebe all ihre Bücher, die schwedische Backkunst generell und ebenso die schwedische Architektur.