

10 Fragen an... Der Kuchenbäcker



Schneebeesen oder Handrührer in die Hand zu nehmen. Das Kaffeekränzchen, welches sich in den 50er und 60er Jahren in Deutschland großer Beliebtheit erfreute, ist zurück und ich möchte mit Kuchenklassikern, Trendgebäcken und eigenen Kreationen Ideen für die Kaffeetafel geben.



Brombeer-Käsekuchen Foto: Tobi | Der Kuchenbäcker

Wie bist du zum Bloggen gekommen?

Zum Bloggen kam ich, ehrlich gesagt, wie die Jungfrau zum Kinde. Wenn ich bei Freunden und Verwandten eingeladen war, hatte ich immer etwas Gebackenes dabei. Ich gehöre noch zu denen, die immer ein Mitbringsel im Gepäck haben. Ohne die klassische Praline aus dem Supermarkt oder den Strauß Blumen schmälern zu wollen, etwas Selbstgemachtes zeigt dem Beschenkten, dass man sich für ihn Zeit genommen hat und ist einfach etwas Besonderes.

Irgendwann wurden dann im Freundeskreis Stimmen laut, ich solle einen Blog schreiben, weil immer mehr Leute nach den Rezepten fragten. Nach langem hin und her ging der Kuchenbäcker im März 2013 online.

Was zeichnet deinen Blog aus?

Mir ist wichtig, dass die Rezepte nachvollziehbar sind und auch ein Backanfänger ein gutes Ergebnis erzielen kann ohne viel Übung. Natürlich gibt es auch anspruchsvollere Rezepte, aber ich möchte die Leser motivieren selbst den

Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Ich lese unheimlich gerne Foodblogs. Mich auf einige wenige festzulegen, die ich besonders mag, fällt mir schwer. Ich folge den Blogs auf sozialen Netzwerken wie Facebook und Instagram und wenn ich ein tolles Rezept entdecke, klicke ich mich rüber auf den jeweiligen Blog und lese mehr.

Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

Die meisten Ideen kommen mir beim Einkaufen oder beim Bummel durch die Frankfurter Kleinmarkthalle. Wenn ich eine Zutat sehe, die mich anspricht, dann überlege ich, was ich daraus zubereiten könnte. Manchmal habe ich aber auch einfach Lust auf ein bestimmtes Gebäck und dann wird eben dieses gebacken.

10 Fragen an... Der Kuchenbäcker



Royal Schokoladenkuchen Foto: Tobi | Der Kuchenbäcker

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

Ich habe eigentlich immer schon auf gute Zutaten geachtet. Es sollte, wann immer möglich, regional sein und zur Jahreszeit passen. Erdbeeren zum Beispiel kommen im tiefsten Winter bei mir nicht auf den Tisch. Mir ist die Herkunft der Produkte wichtig und ein fairer und nachhaltiger Anbau.

Vielleicht backe ich heute eher mehr als vor dem Bloggen, aber sonst hat sich mein Essverhalten nicht wirklich verändert.

Welche Zutaten dürfen in deinem Vorratsschrank nie fehlen?

Zucker, Eier, Mehl und Zimt. Und Schokolade schadet grundsätzlich auch nie. Halt alles, was man für einen einfachen Kuchen oder Muffins braucht, wenn sich kurzfristig Besuch ankündigt.



Marshmallow Cupcakes Foto: Tobi | Der Kuchenbäcker

Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Wenn man viel backt, ist eine Küchenmaschine unentbehrlich. Ich schwöre ja auf meine KitchenAid, die ich besonders schätze, wenn ich schwere Teige zubereite.

Dein chaotischstes/ungewöhnlichstes Küchenerlebnis?

Da muss ich mal überlegen. Eigentlich geht es bei mir in der Küche immer sehr geordnet zu. Als ich für die erste Frankfurter Pop Up Bakery gebacken habe, sah die Küche zwischenzeitlich aus wie ein Schlachtfeld, welches sich aber schnell beseitigen ließ. Manchmal kommt es vor, dass ich eine Idee habe, die nach dem Backen dann doch nicht so ist, wie vorgestellt. Da experimentiere ich dann so lange, bis mir das Ergebnis gefällt. Oder ich verwerfe die Idee. Aber so wirklich chaotisch oder ungewöhnlich... da muss ich, glaub' ich, passen.

10 Fragen an... Der Kuchenbäcker



Charlotte Push Pops Foto: Tobi | Der Kuchenbäcker

Bei welchem Gericht aus Kindertagen bekommst du heute noch Gänsehaut?

Gänsehaut im positiven Sinne, hoffe ich. Ich liebe Grünkohl. Zufällig habe ich erst heute wieder einen riesengroßen Topf angesetzt. Grünkohl muss mindestens eine Nacht durchziehen, dann schmeckt er am besten. Natürlich nach Omas Familienrezept.

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

Nachdem ich nun schon zweimal mit Andrea Schirmaier-Huber backen durfte, fällt diese raus. Aber mit ihr würde ich immer wieder zusammen backen.

Sonst würde ich unheimlich gerne mal mit Cynthia Barcomi in der Küche stehen. Ich mag ihre unverwechselbare Art und ihre tollen Rezepte. Ja, mit ihr zusammen mal bei "Volle Kanne" backen. Oder in ihrer Backstube in Berlin. Das wäre was.