

10 Fragen an... Der Mut anderer



Wie bist du zum Bloggen gekommen?

Die Grundidee war, einen Blog für unser Antiquariat zum Thema Kunst und Literatur zu schreiben. Mir wurde aber schnell klar, dass ich lieber über Essen schreiben möchte. So ist Der Mut anderer entstanden. Schön war daran auch, dass ich so zum Fotografieren gekommen bin.

Was zeichnet deinen Blog aus?

Ich hatte es als Kind nicht immer leicht mit meinen Essgewohnheiten. Zum Frühstück gab es oft das, was andere mittags essen: Tomatennudeln, Suppen, Lammkoteletts mit Reis. Und ich liebte schon immer Schnecken, Austern und Tatar. Das erzählen Sie dann mal ganz ahnungslos in der Schule.

So habe ich erfahren, dass Essen nicht nur verbindet. Ich habe mich aber für meine Lieblingspeisen entschieden und weiter meine blau gebratenen Steaks gegessen. Das schönste am Bloggen war, dass ich hier auf eine offene Leserschaft und auf Gleichgesinnte gestoßen bin.

Viele Leser entdecken Gerichte wieder, die sie lange nicht gegessen haben, gehen auf die Suche, kaufen ein und kochen z.B. Kutteln. Von ihren Ergebnissen berichten sie mir dann. Denn bei mir kommt, wie schon immer in der Familie, alles vom Tier in den Topf und in die Pfanne: nicht nur Steaks, sondern auch Brustkern, Ochschwanz, Innereien, Bein- und Kronfleisch. Aber es gibt auch Reis- und Nudelgerichte, es wird gebacken, mariniert, gepökelt

und eingemacht.



Was fasziniert dich an Foodblogs?

Ich weiß, mit wie viel Leidenschaft und Wissen meine Kollegen dabei sind und schätze den Austausch mit ihnen sehr. In einem Blog kann experimenteller an Rezepte oder Projekte herangegangen werden, als es in Kochbüchern oder Zeitschriften möglich ist. Was mir außerdem gefällt, ist der direkte Kontakt zum Leser.

Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Ich lese mich quer durch die deutschsprachigen und internationalen Blogs, besonders gern mag ich aber Thorstens Blog Allem Anfang, weil hier, anders als bei mir, weniger gekocht wird, sich dafür aber immer Interessantes zum Thema Essen und Getränke findet. Bei Jennifer McLagan fühle ich mich zu Hause, Hongkong besuche ich virtuell hier.

10 Fragen an... Der Mut anderer



Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

Überall. Ich kaufe selten gezielt ein, sondern immer danach, was mich anlacht. So entstehen die Gerichte im Kopf, wenn ich mich in Küche und Kühlschrank umsehe. Natürlich suche ich auch im Internet, schaue, was andere kochen. Auch liebe ich Zeitschriften und besitze eine Regalwand voll Kochbücher. Am beeindruckendsten aber finde ich Reisen und die damit verbundenen Restaurantbesuche, gleich ob in Deutschland oder China.

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

Da ich nicht gerne öfter das Gleiche esse, meistens aber zu viel einkaufe, koche ich aus einem Grundrezept oft verschiedene Gerichte. So wird der Tafelspitz erst mit Brühe und Meerrettich gegessen, dann noch einen feine Sülze mit kleingewürfelm Gemüse daraus gemacht. Bleiben noch einige Scheiben übrig, kommen sie wie Schnitzel paniert in die Pfanne und ist dann immer noch etwas da - was vorkommt -, dann gibt es Rindfleischsalat. Ich mag auch kleine Reste und überlege immer, wie ich sie noch zu einem Gericht verarbeiten und was für eine spezielle Zutat passen könnte. Ich denke also mehr über die Entwicklung und Variationen nach, als wenn ich für mich alleine kochen würde.

Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Mein Gusseisenbräter und meine Küchenmaschine. Im Bräter bereite ich Geflügel und Braten zu. Er hat genau die richtige Größe, so dass Vögel bis zu einem großen Huhn darin Platz finden und der Braten gut von der Sauce umgeben bleibt. Und ohne Rührmaschine gäbe es keinen Teig und keinen Eiweißschaum für die Pavlova.

Welche Zutaten dürfen in deinem Vorratsschrank nie fehlen?

Eier und Butter.

Wo kaufst du am liebsten ein?

München bietet viele Möglichkeiten und Wochenmärkte: dort kaufe ich Gemüse, Obst, Fleisch und Wurst, oft auch Fisch. Wir haben zwei berühmte Feinkostläden, die ich sehr schätze, genauso wie den Viktualienmarkt und den kleineren, aber auch charmanten Elisabethmarkt. Mein tägliches Obst und Gemüse kaufe ich in der Türkenstraße bei Costa am Karren: er hat alles, bis hin zu essbaren Blüten.

10 Fragen an... Der Mut anderer



Mit wem würdest du gern mal in der Küche stehen und warum?

Mit der kanadischen Kochbuchautorin Jennifer McLagan. Ich liebe ihre Kochbücher, denn sie greift häufig auf unpopuläre Fleischstücke zurück: zum Beispiel Brustkern, den sie in einer Orangensauce mit karamellisierten Zwiebeln zubereitet. Vielleicht komme ich ja mal nach Toronto und es gibt "Odd Bits" (frei übersetzt: die eher unpopulären Teile vom Tier). Über Twitter haben wir schon Kontakt aufgenommen.