

## 10 Fragen an... Die Seelenschmeichelei



Charmant, witzig, reiselustig, experimentierfreudig... Die Seelenschmeichelei ist allein wegen Conny mehr als einen Besuch wert. Aber dann sind da ja noch die wundervollen Rezepte und die Bilder. Noch mehr Gründe vorbeizuschauen, verrät sie uns im Interview.

### Wie bist du zum Bloggen gekommen?

Ich koche gern. Ich esse gern. Und ich liebe Foodfotografie. Als ich nach einer schwierigen Zeit im Job Lust auf ein neues Herzensprojekt hatte, habe ich aus einer Laune heraus mit dem Bloggen angefangen. Zum Glück neige ich dazu, meinen Launen nachzugeben – denn durchs Bloggen habe ich nicht nur wahnsinnig viel gelernt, sondern auch ganz großartige Menschen kennengelernt, von denen einige zu neuen Herzensmenschen in meinem Leben wurden.



Mandarinen-Walnuss-Törtchen mit Ziegenfrischkäse  
Foto: Cornelia Wagner

### Was zeichnet Die Seelenschmeichelei aus?

Ach, das müssen ja eigentlich andere beurteilen. Ich hab ein ziemlich loses Mundwerk – was man meinen Texten das ein oder andere Mal anmerkt. Dazu ein Faible für ausgefallene Aromen-Kombinationen. So gibt's bei mir zum Beispiel ein Mandarinen-Törtchen mit Ziegenfrischkäse, Karotten mit Vanille, ein maledivisches Bananencurry, Eis mit Kardamom und Chili-Mangos oder ein Hühnchen mit Aprikosen-Glasur und Curry-Koko-Rosenkohl. Weil das Auge immer mitisst, leg ich besonders viel Wert auf die Fotografie. Ich bin zwar nur ganz selten wirklich mit meinen Bildern zufrieden, liebe es aber, im Wohnzimmer kleine Foto-Orgien zu veranstalten

## 10 Fragen an... Die Seelenschmeichelei

(-< danke an den besten Gatten von allen, der mit viel Geduld den Reflektor hält und mir immer hilft, das Küchenchaos zu beseitigen). Und: Ich reise leidenschaftlich gern. Und so spiegeln sich viele verschiedene Länderküchen in meinen Rezepten. Von Thailand bis zu den Malediven, von North Carolina bis Österreich.

### Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Wo fang ich da nur an? Ich liebe [Love & Lemons](#), [Local Milk](#), [Call me Cupcake](#), [White on Rice Couple](#) und [Hortus Natural Cooking](#). Aber auch deutsche Blogs wie [La Petite Cuisine](#), [Nicest Things](#), [Carrotsforclaire](#), [Dreierlei Liebelei](#), [High Foodality](#) oder [Zuckerzimtundliebe](#).



### Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

Alles ist Inspiration. Eine Farbe. Ein Geruch. Eine Textur. Die Vorstellung eines Geschmacks. Über den Markt bummeln oder bei Pinterest stöbern. Durch Kochbücher schmökern oder durch Foodzeitschriften. Und: Reisen inspiriert mich. Ich finde, am besten lernt man fremde Kulturen mit dem Gaumen kennen. Und so sind meine Urlaubsmittbringsel meist essbarer Natur.

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

Ich habe noch nie in meinem Leben so viel Butter, Eier, Zucker und Mehl gekauft wie in den letzten 18 Monaten! Überhaupt kam Backen in meinem Alltag früher gar nicht vor. Bis ich beim Bloggen dann feststellte, dass sich Gebackenes so viel leichter stylen und fotografieren lässt als zum Beispiel Pasta, gekochtes Gemüse, Fisch oder

Fleisch. Ansonsten hat sich, ehrlich gesagt, nicht viel geändert. Ich achte auf qualitativ hochwertige Zutaten – gern regional und nachhaltig erzeugt. Wobei ich da kein Dogma draus mache. Ich möchte anderen nicht vorschreiben, wie sie zu genießen haben – sondern einfach inspirieren, das zu essen, was der Seele gut tut.



Sauerrahm-Erdbeer-Eis Foto: Cornelia Wagner

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

Ziegenkäse, Tomaten, Eier, Dinkelmehl, Ahornsirup und frische Hefe. Ähm. Und eine Flasche Champagner.

### Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Meine KitchenAid. Mit all ihren wunderbaren Ergänzungen wie dem Fleischwolf oder dem Eisbereiter.

## 10 Fragen an... Die Seelenschmeichelei

### Dein chaotischstes/ungewöhnlichstes Küchenerlebnis?

Beim Pochieren sind mir neulich die Eier angebrannt. Kein Witz. Eierkochen würde ich jetzt eh nicht unbedingt als Kernkompetenz bezeichnen. Noch nicht mal ein idiotensicherer Eierkocher ist bei mir eine Garantie dafür, dass die Eier so werden wie gewollt. Tja – und als ich neulich die frischen Eier mit einer Swirlbewegung (wie aus dem Eierkoch-Lehrbuch!) ins mit Essig versetzte, simmernde Wasser gleiten ließ – da sanken die Dinger doch einfach bis auf den Grund ab. Und klebten dort fest. Misteier, die dämlichen. Sachdienliche Pochierhinweise nehme ich übrigens nur zu gern entgegen.



Zwetschgendatschi mit Streuseln Foto: Cornelia Wagner

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

Bei den fränkischen (<- ich hab die ersten 19 Jahre meines Lebens in Nürnberg verbracht) Klassikern, die man in

Hamburg einfach nicht bekommt. Schäufala mit Kloß und Soß'. Gebackener Karpfen. Kirschenmännla. Oder Saure Zipfel (<- das sind fränkische Bratwürste, mit vielen Zwiebeln in einem Essigsud gekocht).

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

Mit René Redzepi vom Noma in Kopenhagen. Weil seine New Nordic Cuisine so kreativ wie unprätentiös und einfach umwerfend lecker ist. Und mit Donna Hay. Sie war eine der ersten, die einen frischen Look in die Foodfotografie gebracht hat. Und ich liebe ihre Kochbücher.