

## 10 Fragen an... schmeckwohl



Stefanie lebt und kocht in Osnabrück. Auf ihrem Foodblog *schmeckwohl*. zeigt sie, was in ihrer Küche passiert - ihre Rezepte sind kreativ, bunt und einfach nachzukochen. Wir haben mit ihr über Sterneküche und italienische Hausfrauen gesprochen.

### Wie bist du zum Bloggen gekommen?

Das hat sich einfach so gefügt: Ich liebe gutes Essen und bin schon seit Kindheitstagen gern in der Küche kreativ. Früher habe ich vor allem gebacken, inzwischen koche ich lieber, das Kreative ist aber geblieben. Obendrein habe ich eine Schwäche für Foodmagazine und gute Koch- und Backbücher. Das alles passt ganz gut zu dem, was ich beruflich mache: recherchieren, schreiben und fotografieren. Als Journalistin habe ich zwangsläufig viel mit Medien und dadurch auch mit Blogs zu tun. So entstand irgendwann die Idee, dass ich auch gut einen eigenen Blog schreiben könnte. Und zwar mit den Themen und Inhalten, die mich persönlich reizen und interessieren: Essen, Trinken, Genuss & Co. Die Idee gefiel mir und dann ging es auch ganz fix: Im Januar 2014 ist [schmeckwohl.de](http://schmeckwohl.de) online gegangen.

### Was zeichnet deinen Blog aus?

Mein Blog ist keine reine Rezept-Plattform, sondern eine Mischung aus Rezepten, Restaurantberichten, Buchrezensionen und Geschichten, die mir rund ums Thema Essen und Trinken über den Weg laufen - sei es im Urlaub, auf der Straße oder im Alltag. Eine Art persönliches Food-Magazin, bei dem ich stets die

Schwerpunkte setze, die mich gerade am meisten interessieren. Inhaltlich ist es mir wichtig, immer wieder über den Tellerrand der klassischen, alt bekannten Küche hinaus zu schauen und Neues zu entdecken. So koche ich zum Beispiel nicht nur gern mit Kartoffeln, Reis und Nudeln, sondern auch mit Getreidesorten wie Hirse und Bulgur, auch Couscous und Kichererbsen dürfen inzwischen nicht mehr fehlen. Mein Blog zeigt das, was mir im Kontext von Essen und Trinken wichtig ist: Kreativität, Abwechslung und Offenheit für Neues.



### Was fasziniert dich an Foodblogs?

Blogs sind persönlich, mit Liebe zum Detail gestaltet und voller kreativer Ideen und authentischer Texte. Bei Foodblogs, die sich nahezu komplett mit Essen und Trinken auseinandersetzen, ist es darüber hinaus so, dass die Rezepte in der Regel alle gelingsicher sind. Die Blogger, die die Rezepte und Fotos posten, haben die Gerichte oft sogar mehrfach zubereitet und weisen auf Tipps und Kniffe hin. Man entdeckt stetig neue, wunderbare Foodblogs im Netz – zusammen bilden sie eine eigene Foodie-Szene und eine wunderbare Ergänzung zu Zeitschriften und klassischen Kochbüchern. Vor allem das Authentische, Persönliche und Lebendige ist es, was mir an Foodblogs so gut gefällt. Man liest nicht nur, man kommuniziert auch mit den Autoren der Blogs.

## 10 Fragen an... schmecktwohl

### Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Ich habe auf meinem Blog eine Blogroll eingerichtet, über die ich einen Einblick in meine Lieblingsblogs gebe. Diese ist aber nie vollständig, weil ich ständig wieder neue Blogs entdecke. Es ist wirklich schwer, eine Auswahl zu nennen, weil die Masse an Foodblogs inzwischen riesig ist. Viele von ihnen lese ich gern. Zudem lasse ich mich immer wieder gern von neuen Blogs überraschen. Die Foodblogszenen sind ständig in Bewegung.

### Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

Das ist ganz unterschiedlich. Wenn ich Hunger habe und auf dem Weg von der Arbeit nach Hause bin, fliegen mir die Ideen manchmal einfach so zu. Manchmal sind es aber auch Fotos bei Instagram, in Foodmagazinen, auf anderen Blogs oder ein Gericht, das ich kürzlich im Restaurant gegessen habe, das mich dann zu einem neuen Rezept inspiriert. Sehr gern lasse ich mich auch ganz ungeplant beim Einkaufen inspirieren. Da schaue ich dann einfach mal, was der Gemüsehändler meines Vertrauens gerade im Angebot hat und entscheide dann, was daraus gemacht wird.



Tomatengalette Stefanie Hiekmann | schmecktwohl.

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

Seit es *schmecktwohl* gibt, hat Kochen bei mir beinahe zwangsläufig auch etwas mit Fotografieren zu tun. Alle Gerichte, die ich auf den Blog stellen werde, müssen vorm Servieren schick in Szene gesetzt und abgelichtet werden. Ein kreativer Prozess, der mir unglaublich viel Spaß macht, aber zwischen Kochen und Essen natürlich

auch etwas Zeit kostet - das muss eingeplant werden. Ansonsten koche ich durch den Blog noch kreativer und saisongetreuer als vorher. Der Blog wirkt wie ein Motivationsfaktor. Durch die Rezepte und Bilder, die auf der Seite landen sollen, ist man stetig gefordert, interessante, besondere Mischungen auf den Tisch zu bringen. Man achtet beim Einkaufen auf einmal mehr auf die Optik und die Farben von Lebensmitteln. Sie müssen schließlich auch auf dem Foto eine gute Figur machen. Kurzum: Der Foodblog hat bei mir dazu geführt, dass ich mich noch intensiver mit den Lebensmitteln, dem gedeckten Tisch und dem Drumherum auseinandersetze, als ohnehin schon.



Foto: Detlef Heese

### Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Ich wünschte, ich könnte hier von einer stylischen Küchenmaschine berichten, die schon lange auf meinem

## 10 Fragen an... schmecktwohl

Wunschzettel steht ;) . Nein, im Ernst: Ganz pragmatisch gesagt: Ohne Messer geht in der Küche ja nun nichts, das ist natürlich eines der wichtigsten Küchenutensilien. Ziemlich oft zum Einsatz kommen aber auch der Pürierstab oder der Multihacker.

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

Von Salz, Pfeffer und Olivenöl mal abgesehen, sind Honig und Ahornsirup in meiner Küche sehr wichtig. Die Kräuter aus meinem balkoneigenen Kräutergarten möchte ich auch nicht mehr hergeben. Und dunkler Balsamico, der passt auch in so einige Gerichte.

### Wo kaufst du am liebsten ein?

Auf dem Wochenmarkt. Leider schaffe ich es nicht jede Woche, aber wann immer es geht, kaufe ich frisch auf dem Markt. Alternativen sind dann der Supermarkt um die Ecke, der Fleischer und Fischmarkt des Vertrauens und der Biomarkt, nur zwei Straßen weiter. Sehr gern schlendere ich aber auch mal durch den Asiamarkt und schaue, was im Einkaufskorb landet. Solche spontanen Einkaufsgänge sind auch super für eine kreative Rezeptentwicklung.



Wraps mit Grillgemüse Foto: Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

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

Ich hatte kürzlich das große Glück, mit dem Osnabrücker Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner und seinem Team aus dem La Vie in der Küche zu stehen. Eine unglaublich tolle Erfahrung mit wunderbaren Gesprächen über Essen, Rezeptentwicklung, regionale Zutaten und kreative Garmethoden. Das hat bei mir Interesse für die Sterneküche geweckt. Spannend fände ich es aber auch, mit einer Hausfrau aus Italien oder Spanien mal über die echte italienische oder spanische Küche zu sprechen. Wie kocht man dort traditionell in den Familien vor Ort? Beides hat für mich seinen Reiz: Die gehobene Küche genauso wie die traditionelle Küche „back to the roots“.