

10 Fragen an... Törtchenherzog



Die Münchnerin Michaela bloggt auf Törtchenherzog über "königliche Köstlichkeiten" und zeigt uns die süße Seite des Lebens.

Wie bist du zum Bloggen gekommen?

Durch die Vielzahl an Food- und Modeblogs, die derzeit im Internet kursieren, hatte ich mich ursprünglich von der Bloggerszene distanziert. Allerdings musste ich immer wieder mit Enttäuschung feststellen, dass meine in mühsamer Arbeit zubereiteten Gerichte in weniger als 30 Minuten in den Mägen der hungrigen Bekanntschaft verschwanden. Also begann ich damit, meine Kuchen und Cupcakes zu fotografieren und mit kleinen Texten zu untermalen - ursprünglich angedacht für mein eigenes, kleines Rezeptbuch. Nachdem mich viele Freunde und Kollegen immer wieder zum Launch meines eigenen Blogs motivierten, lernte ich mich kurzerhand in die Grundlagen des Webdesigns ein und schusterte aus einer Wordpress-Vorlage meine eigene Seite zusammen: der Törtchenherzog war geboren!

Was zeichnet deinen Blog aus?

Ich habe meine eigene Handschrift entwickelt und konzentriere mich auf ein einziges Thema: meine Lieblingsrezepte und ihre Umsetzung. Hinter jedem meiner Beiträge steckt viel Zeit, Leidenschaft und Liebe zum Detail – dass dies in meiner visuellen Darstellung deutlich wird, steht für mich an allererster Stelle. Auch Leute, denen Kochen und Backen gar nicht liegt, sollen

meinem Blog zumindest optisch etwas abgewinnen können.

Was fasziniert dich an Foodblogs?

Ob nun alltäglich oder unkonventionell – Foodblogs sind so unterschiedlich wie die Persönlichkeiten, die dahinterstehen. Und von genau dieser Vielseitigkeit lasse ich mich für meinen eigenen Blog inspirieren. Während die einen z.B. außergewöhnliche Gewürz-Kombinationen in den Vordergrund stellen, legen andere das Augenmerk auf besonders liebevolle Dekorationen. Aus diesem kreativen Facettenreichtum hole ich mir Anregungen für meine eigene Arbeit.

Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Der Photisserie-Blog von Kathrin Koschitzki ist zu schön, um wahr zu sein. Sie hat eine sehr kunstvolle und ästhetisch anspruchsvolle Handschrift und man sieht ihrem Blog deutlich an, dass sie das Foto- und Pâtisserie-Handwerk gelernt hat. Weniger künstlerisch, dafür total sympathisch: der Joy of Baking-Channel auf YouTube. Die Videos entspannen mich mindestens genauso wie jegliche Bob Ross-Episode.

Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

Immer wenn ich an einem Kiosk vorbeikomme, nehme ich mir eine neue Food-Zeitschrift mit. Ob nun alternative, vegane Zeitschriften, Trend-Magazine von Starköchen, Hausfrau-Schmöckerhefte oder Sonderausgaben renommierter Verlage: Alles, was mich auf den ersten Blick optisch anspricht, wird gekauft und zuhause akribisch durchgeschaut. Ich suche mir die interessantesten Rezepte raus, tausche Zutaten, die ich nicht so gerne mag mit anderen und kreierte dadurch ein neues Rezept, das genau auf meinen Geschmack abgestimmt ist.

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

Da ich sehr lange für das Zusammenstellen, Umsetzen und Fotografieren meiner Rezepte brauche, kann ich die Gerichte danach viel bewusster genießen. Zum Leidwesen meines Freundes muss das Essen jetzt allerdings immer

10 Fragen an... Törtchenherzog

erstmal in meinem hauseigenen, improvisierten Fotostudio ruhen und von allen Seiten akribisch abgelichtet werden, bevor es dann lauwarm verspeist werden kann.



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

Wenn ich die Wahl hätte, würde ich gerne einmal mit Alfons Schuhbeck kochen. Ich liebe die deftigen Rezepte und mag seine forsche, bayrische Art. Was mich an seinen Gerichten besonders anspricht, sind die ausgefallenen Gewürze. Da ich auf diesem Gebiet ein ziemlicher Laie bin, könnte ich von ihm sicherlich noch viel lernen.

Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Unersetzbar ist meine multifunktionale Küchenmaschine: Die kann Nüsse in feinstes Mehl mahlen, Eiweiß schnittfest aufschlagen, Früchte auspressen und sogar feste Hefeteige kneten. Vor allem bei der Zubereitung aufwändiger Torten kann ich auf die Küchenmaschine nicht mehr verzichten.

Welche Zutaten dürfen nie in deinem Vorratsschrank fehlen?

Mehl, Zucker, Butter, Backpulver, Vanilleschoten und Eier habe ich immer in meinem Vorratsschrank. Wenn man mal kurzfristig zum Geburtstag eingeladen wird oder an einem Sonntag Heißhunger auf Muffins bekommt, kann man daraus ganz schnell einen aromatischen Rührteig zaubern.

Wo kaufst du am liebsten ein?

Da ich in den Supermärkten nie alles finde, kaufe ich alles rund ums Backen und Dekorieren sehr gerne im Internet. Nur hier bekomme ich intensive Speisefarben in jeglichen Nuancen, Pralinenhohlkörper, Edelschokolade, ausgefallene Backformen und viele Dinge mehr. Für Obst und Gemüse geh ich aber grundsätzlich auf den Wochenmarkt – frischer geht es einfach nicht.