

## 11 Fragen an Oh, Sophia



### Wie bist du zum Bloggen gekommen?

Ich hatte ganz viel kreativen Output, den ich nirgendwo unterbringen konnte, eine Freundin brachte mich auf die Idee und meinte: Mach doch einen Blog – das war 2011. Erst war Oh, Sophia eine Art Tagebuch, ein Themenbereich war Essen. Dieser ist dann wie ein sehr wohlschmeckendes Hefeteilchen immer größer geworden und hat alle anderen erfolgreich verdrängt.

### Was zeichnet deinen Blog aus?

Ich liebe es, mit Essen zu spielen, ich habe wohl eine recht kreative Herangehensweise und mag ungewöhnliche Ansätze, bunte (Natur-)Farben, Motto-Kochen... und ich koche vegan und zeige, dass das sehr, sehr einfach ist.

### Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Ich bin gar nicht sooo der Follower, aber toll ist Finding Vegan, ein amerikanischer Blog, der vegane Rezepte zusammenträgt.

### Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

Überall. In einer Möhre, auf einer Serviette, im Schlaf, im Garten, auf dem Markt, in den Windungen meines Gehirns.

### Apfel-Zimt-Tiramisu mit Schoko-Mhmmmmmmmm

Foto: Sophia | Oh, Sophia

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

Im Grunde war es eher andersrum: Als ich anfang, hatte ich gerade eine Trennung hinter mir und musste mich ganz schön selbst aufpäppeln und verwöhnen. Ich fing an, mich täglich zu bekochen, nur für mich tolle Speisen zuzubereiten und diese dann zu bloggen. Insofern hat mein damaliges Verhalten mir zu einer gewissen Kontinuität beim Kochen verholfen. Aber seit ich auch über Restaurantessen schreibe und selbst für Gäste koche, bin ich viel kritischer geworden!

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

Gute Öle wie Kokosöl, Mandelöl, Olivenöl, verschiedene Nüsse und Samen, Gewürze, Kräuter, Pfeffer – geschmacksgebende Zutaten sind sehr wichtig!

### Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Ich liebe Teigschaber. Ich habe sie in allen Größen, mit ihnen kann man auch den letzten Rest aus einer Schüssel kriegen. Außerdem einen leistungsstarken Mixer, eine teure, aber fantastische Investition. Und scharfe, gute Messer.

## 11 Fragen an Oh, Sophia



### Dein chaotischstes/ungewöhnlichstes KÜchenerlebnis?

Ach, da gab es viele. Verletzungen, Öfen, die ausgefallen sind, während 40 hungrige Gäste warten - und meine Teilnahme beim Foodblogger-Special des „Perfekten Dinner“ war auch interessant.

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

Im negativen Sinn? Fast alles, was ich damals nicht mochte (hauptsächlich Gemüse), esse ich heute. Was ich immer noch „wäh“ finde, ist Schokolade mit Minze, After Eight - bäh bäh bäh... Nur Tiere kommen heute nicht mehr auf den Teller.



Purple Pesto Foto: Sophia | Oh, Sophia

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

Mit Réne Redzepi, dem Küchenchef des Noma in Copenhagen, dem „besten Restaurant der Welt“. Ich hatte dieses Jahr das Vergnügen, dort zu essen und die Küche zu besichtigen und ich würde dort sehr gerne mal einfach einen Monat nur Möhrchen schnippeln, um ein bisschen was zu lernen.

### Du hast außerdem ein Kochbuch herausgebracht. Was für Rezepte erwarten uns da und unterscheiden sie sich von denen auf deinem Blog?

Das Buch ist eine Art Werkschau dessen, was ich in den letzten Jahren für meinen Blog, meine Kochkolumnen und Dinner-Events an Rezepten entwickelt habe. Die, die es bereits auf Oh, Sophia gab, sind überarbeitet worden, aber es sind auch viele neue dabei, die es noch nirgendwo nachzukochen gab.

Zusätzlich gebe ich in *Sophias vegane Welt* Einblick in meine Gehirnwindungen, Vorgehensweisen, plaudere aus dem tierfreien Nähkästchen, schmücke mit Anekdoten und wunderschönen Fotos und Zeichnungen. Ich würde sogar behaupten, dass mein Kochbuch auch ein Bilderbuch ist - für Groß und Klein.

Als kleinen Vorgeschmack auf ihr neues Buch hat Sophia uns drei bunte Rezepte daraus verraten: