

10 Fragen an... trickytine



Wie bist du zum Bloggen gekommen?

Gekocht habe ich schon immer wahnsinnig gerne, mit dem Backen habe ich erst vor etwa drei Jahren begonnen. Das kreative Arbeiten mit Mehl, Eiern, Butter und Zucker hat mich so fasziniert, dass ich nicht mehr damit aufhören konnte. Irgendwann postete ich dann die ersten Torten auf meiner Facebook-Seite und lernte andere tolle Blogger kennen - final war es dann eine Herzensentscheidung und die Neugier, meinen eigenen Blog zu eröffnen.

Was zeichnet deinen Blog *trickytine* aus?

Das ist eine gute Frage, kann ich meinen Telefonjoker anrufen? Aber im Ernst - ich denke, bei mir auf dem Blog geht es easy, lecker und fröhlich zu, da ich von Natur aus ein sehr offener und aufgeschlossener Mensch bin. Von daher kann - nicht nur kulinarisch gesehen - bei der trickytine wirklich alles passieren!

Welche Foodblogs verfolgst du besonders gerne?

Wow, diese Frage kann ich fast unmöglich beantworten, ohne im Nachhinein festzustellen, dass ich einen meiner Lieblinge vergessen habe...es gibt so viele wundervolle Foodblogs! Vor allem aber sind es die Menschen selbst, die ihren Blogs unfassbar viel Hingabe, Herzblut und Ideen einhauchen, geprägt von Freude und Genuss ihre Inspirationen teilen - und das jeder für sich in seinem Stil, Tempo und Ausdruck. Durch das Bloggen habe ich großartige Menschen kennengelernt und neue Freunde dazu gewonnen, und das ist sicherlich eines der größten Geschenke für mich!



Kartoffelbrot aus der Cocotte © Christine Garcia Urbina
| trickytine

10 Fragen an... trickytine



Brownie-Torte mit Kakaocreme und frischen Beeren © Christine Garcia Urbina | trickytine

Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

Inspirationen gibt es immer und überall! Für mich ist die Natur mit ihrer Fülle und den Jahreszeiten noch immer der größte Ideengeber. Der Herbst ist für mich eine der schönsten Jahreszeiten, denn er bringt eine so reiche und wunderschöne Palette an Farben mit sich und eine köstliche Auswahl an wunderbaren Obst- und Gemüsesorten!

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

Durch meinen Foodblog setze ich mich wesentlich reflektierter mit dem, was ich konsumiere, auseinander. Woher kommen meine Lebensmittel? Wo und wie hat das Tier gelebt, dessen Fleisch, Milch, Butter oder Eier ich kaufe und verzehre? Wie wurde es gehalten und gefüttert? Wie kann ich den Fokus auf saisonale und

regionale Produkte legen? Durch das Bloggen habe ich bereits viel gelernt und mein Essverhalten in grundlegenden Punkten verändert.

Welche Zutaten dürfen in deinem Vorratsschrank nie fehlen?

Butter, mein Lieblings-Olivenöl aus Spanien, gutes Salz, Parmesan, Zwiebeln, Eier, Gin und Tonic.



Spinatsalat mit gegrillter Nektarine, Büffelmozzarella und Petersilien-Zitronen-Vinaigrette © Christine Garcia Urbina | trickytine

Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Unsere KitchenAid Kaffeemühle, die uns jeden Morgen frischen Kaffee mahlt und die Küche mit dem besten Duft aller Zeiten erfüllt.

10 Fragen an... trickytine

Dein chaotischstes oder ungewöhnlichstes Küchenerlebnis?

Ich habe ein Händchen dafür, immer mal wieder unsere Küche zu verwüsten... bevorzugt, wenn ich dunkelrote Lebensmittel wie Rote Bete oder Erdbeeren verarbeite. Explodierte Erdbeersirupflaschen oder Ausrutscher beim Rote-Bete-Süppchen aufmischen - unsere Küche sah schon öfter aus wie ein Film-Set für einen drittklassigen Horrorsplattermovie. Meistens sitze ich dann da irgendwo dazwischen und lache erstmal leicht hysterisch. Und die rötlich gefärbten Wandflecken sind ein untrügliches Zeichen dafür, dass ich ab und an herrlich chaotisch sein kann!



Vegane Rote-Bete-Suppe und Dinkelvollkornbrötchen © Christine Garcia Urbina | trickytine

Bei welchem Gericht aus Kindertagen bekommst du heute noch Gänsehaut?

Wenn wir die Gänsehaut darauf beziehen, dass die Gerichte gruselig sind? Dann an sich bei gar keinem! Ich habe als Kind wirklich alles gegessen - jegliche Arten von Gemüse, Salaten, Obst, Fleisch, sogar Innereien wie saure Kutteln oder Leberspätzle. Ob ich mich nochmals an Kutteln wagen würde, könnte ich jedoch nicht 100%ig versprechen! Heute bin ich wesentlich „schleckiger“, wie der Schwabe so sagt, bei Austern zum Beispiel bin ich raus, die finde ich dubios.

Die wohlige Gänsehaut bekomme ich ganz klar und auch heute noch, wenn ich Mamas gute Klassiker esse: Maultaschen mit schwätzigem schwäbischen Kartoffelsalat! Rindsrouladen mit Semmelknödel!

Apfelküchle mit Vanillesauce! Oder bei einem ganz einfachen, bodenständigen Grießbrei!

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

Mit Jamie Oliver würde ich zu gerne mal kochen. Er hat es für mich als einer der Ersten geschafft, das Thema Kochen für eine breite Masse zugänglich zu machen und es aus einer spießig anmutenden Ecke rauszuholen. Ein lässiger Typ!