

Neue, gebrauchte DSLR Canon EOS 5D



Nun ist es doch eine neue, gebrauchte DSLR Canon EOS 5D geworden.

Mein Bruder hat mir seine gebrauchte DSLR mit einem neuen Objektiv zum Geburtstag geschenkt.

Die Canon EOS 5D ist zuerst 2005 auf den Markt gekommen. Die Kamera sollte also doch schon etwa 10 Jahre alt sein.

Aber die Kamera ist eine Profi-DSLR und hat sicherlich einmal zwischen 1.000,- und 1.500,- € gekostet.

Leider hat sie aufgrund ihres Alters nicht die Möglichkeit, aufgenommen Fotos per WLAN auf mein iPad zu übertragen.

Aber zumindest haben die aufgenommenen Fotos, die ich nun auch im RAW-Format aufnehmen kann, etwa 12,8 MP und ich kann sie für meine digitale Bildagentur Adobe Stock Fotos verwenden.

Und ich habe nun endlich wieder die Möglichkeit, Fotos durch den Sucher der Kamera zu fotografieren und schön mit der Blende und der Unschärfe im Foto zu spielen.

Herrlich!

Getrocknetes Wurzelgrün



Vielfältige Verwendung

Ich meine mich erinnern zu können, dass ich dieses Rezept, so man es denn so nennen kann, vor einigen Jahren schon einmal veröffentlicht habe.

Nun, ich wiederhole es denn gerne noch einmal. Denn es ist immer ein guter Tipp und Haushalts-Trick, wie man damit verfahren und es doch noch einer Verwendung zuführen kann.

Ich hatte einen großen Bund Wurzeln gekauft, diesen mit einem ebenso großen Anteil an Wurzelgrün.

Nun, was mit dem Wurzelgrün machen? Wegwerfen? Oder kann man es irgendwie weiter verwenden?

Es ist ganz einfach. Man schneidet das Wurzelgrün ab, legt es z.B. über eine Stuhllehne und lässt es einfach einige Tage trocknen.

Dann zerkleinert man es, reibt das Wurzelgrün von den harten Stielen ab, gibt es nochmals in ein Küchensieb und reibt das Wurzelgrün in eine Schale durch.

So erhält man ein aromatisches, würziges Wurzelgrün, das man z.B. für das Garnieren von Suppen oder Eintöpfen oder für Pestos oder Gemüse-Zubereitungen verwenden kann.

Auf diese Weise führt man ein sonst nicht zu verwertendes Abfallprodukt noch einer Verwertung zu.

Zutaten:

- Wurzelgrün eines Bundes Wurzeln

Zubereitung wie oben beschrieben.

Meinungsumfrage



Nun, ich habe jetzt einmal eine zweite Meinungsumfrage auf meinem Foodblog gestartet.

Mich interessiert, was dem Besucher und Leser auf dem Foodblog gut gefällt. Dazu haben Sie bei der Meinungsumfrage unter neun Positionen die Wahl und können bis zu drei Antworten geben.

Ich hätte gern die Meinungsumfrage so eingerichtet, dass man eventuell auch angeben kann, ob einem etwas gefällt oder eben nicht gefällt, also eine Art „Ja“- oder „Nein“-Checkbox. Oder eventuell auch die Möglichkeit, wie sehr einem etwas gefällt. Oder nicht gefällt. Also z.B. in einer Höhe von „1“ bis „10“.

Aber dazu müsste ich zum einen ein anderes Plugin für die Meinungsumfrage auf meinem Foodblog installieren. Und zum anderen würde das die Meinungsumfrage in der Seitenleiste rechts oben doch ziemlich überladen, so dass sie nicht mehr sehr übersichtlich und leicht handhabbar ist.

So belasse ich es einmal bei dieser Art der Meinungsumfrage.

Ich denke, ich kann auf diese Art erfahren, was dem Besucher und Leser auf meinem Foodblog gefällt und was nicht. Und bei den Bereichen, die gefallen, noch etwas verbessern. Und bei den Bereichen, die nicht gefallen, für Abhilfe sorgen und diese vielleicht umändern oder umgestalten.

Also, bitte voten Sie auch bei der Meinungsumfrage. Ihre Meinung ist gefragt!

Grafik © pixabay.com

Ihre Meinung ist gefragt ...

Stimmen Sie ab. Und beeinflussen Sie mit, in welchen Bereichen ich künftig mehr Rezepte veröffentlichen soll.

Ich starte bis Ende Mai 2019, dem 7-jährigen Jubiläum meines Foodblogs, eine Meinungsumfrage. Sie können mit maximal drei Stimmen – Mehrfachangaben sind also möglich – abstimmen, in welchen Bereichen sie mehr wünschen.

Und zwar in den Bereichen Gemüse, Pasta, Innereien, Insekten, Fleisch und Ausgefallenes.

Also, nehmen Sie teil. Und voten Sie. Und lesen sie dann ab Juni 2019 viele neue Rezepte in den gewünschten Bereichen, die ich mir dann einfallen lasse und die Ihnen sicherlich gefallen

und die Gerichte auch schmecken werden.

**Neuerscheinung: „Da ist
Schimmel im Essen ...“**

„Da ist Schimmel im Essen ...“

Pferdefleisch-Gerichte

Band 2 der Koch- und Backbuch-Reihe

Jetzt auch als ePub- und Kindle-eBook erhältlich.

Ein kleines Kochbuch mit 11 Rezepten zu Pferdefleisch.

In 5 Kategorien Braten, Gulasch, Hackfleisch, Roh und Steak.

ISBN 978-3-941695-85-6, ISBN 978-3-941695-86-3

€ 5,99

Frohe Weihnachten und ein gutes Neues Jahr!



Ich wünsche meinen Lesern und Kunden ein gesegnetes Weihnachtsfest, besinnliche Weihnachts-Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2019.

Ich wünsche Ihnen, dass die Höhepunkte dieses Jahrs die Tiefpunkte im kommenden Jahr sein mögen. Und ich wünsche Ihnen auch gute Gesundheit im Neuen Jahr.

Danke, dass Sie meinem Foodblog weiterhin die Treue halten!

Hamburger Tafel



HAMBURGER TAFEL^{e.V.}

Nachdem ich nun einige Wochen Erfahrungen sammeln konnte mit der Hamburger Tafel bzw. mit dem Arbeiter-Samariter-Bund, der als soziale Einrichtung in meinem Stadtteil die Verteilung der Lebensmittel der Hamburger Tafel an Bedürftige vornimmt, möchte ich hier nochmals etwas dazu schreiben.

Wir leben wirklich in einem reichen Land. Und in einer Wegwerf-Gesellschaft. Es ist eigentlich aufgrund meiner Erfahrungen unglaublich, dass die Lebensmittel, die an Bedürftige verteilt werden, ohne die Hamburger Tafel von Discounter und Supermärkten im Müll landen würden.

Die Lebensmittel, die über die Hamburger Tafel verteilt werden, sind alle noch verzehrbar. Aus Salaten kann man nicht nur Salat mit Dressing zubereiten, sondern auch ein leckeres Pesto für Pasta. Völlig überreifes Obst lässt sich zu einem Fruchtsalat, Milchreis mit Früchten oder einem leckeren Obst-Kuchen oder einer -Tarte verarbeiten. Mit kleinen Fläschchen mit asiatischen oder mexikanischen Saucen lassen sich leckere asiatische oder andere Gerichte zubereiten. Selbst aus vertrocknetem Brot oder Schrippen kann man noch Semmelbrösel herstellen.

Ich habe letzte Woche wieder eine ganze Plastiktüte voller Lebensmittel erhalten. Alles war noch in gutem Zustand und verzehrbar. Es waren alles leckere Produkte, die ich erhalten habe und die in der Tüte waren. Es war sogar ein 1 kg schweres

Putenbrustfilet dabei, das laut Etikett im Geschäft immerhin 6,- € gekostet hätte. Das Filet war zwar schon 4 Tage über das Mindesthaltbarsdatum hinaus, aber es war eingeschweißt. Ich habe es geöffnet, das Fleisch geprüft und an ihm gerochen. Es war gut und verwertbar. Ich habe es portioniert und eingefroren.

Ich freue mich mittlerweile auf jede Woche, in der ich Lebensmittel über die Hamburger Tafel erhalte. Ich bin immer gespannt darauf, welche Produkte ich erhalte. Und stehe dann mit ausgepackten Produkten in meiner Küche und fange an, mit den erhaltenen Produkten neue Rezepte zu kreieren. Wie sagt ein Spruch unter Köchen: „Wo das Rezept aufhört, fängt das Kochen an.“

Hamburger Tafel



HAMBURGER TAFEL^{e.V.}

Ich bin selbstständig. Und hatte bis vor einigen Jahren einen Groß-Kunden, über dessen Honorar ich mich fast das ganze Jahr über finanziert habe. Nun gab es Veränderungen im Vorstand der Aktiengesellschaft, die mein Kunde ist, und ich erhielt den Auftrag nicht mehr wie bisher. Seitdem sieht es finanziell sehr schlecht bei mir aus. Akquisition von Neu-Kunden ist schwierig und hat bisher nicht zum Erfolg geführt. Ich kann mich zur Zeit jeden Monat nur recht und schlecht finanzieren

und das notwendigste Geld für meine Lebenshaltungskosten aufbringen.

Nun, ich habe mich vor einiger Zeit gefragt, ob ich mich bei der Hamburger Tafel als Bedürftiger anmelden sollte, wie es auch drei Bekannte von mir gemacht haben, um dort einmal in der Woche kostenlos Lebensmittel zu beziehen. Ich habe mich nun entschieden, dies zu tun. Und habe mich heute dort angemeldet. Ich möchte diesen Bezug von kostenlosen Lebensmitteln bei der Hamburger Tafel hiermit gern öffentlich machen. An der Qualität meiner Rezepte und Foodfotos wird sich nichts ändern. Somit ändert sich im Foodblog nichts für Sie. Die Rezepte und Foodfotos werden auch weiterhin ihre hohe Qualität haben.

Nur wird es jetzt vermutlich so sein wie bei der neuen Fernseh-Sendung von Kabel1 „Gekauft, gekocht, gewonnen“, die vor einigen Monaten auf dem Sender lief. Es wird wie bei dieser Fernseh-Sendung sein, bei der ein Promi-Koch zusammen mit dem Käufer der Waren einen bunten Einkaufskorb voll Waren vor sich hat, vorher nicht weiß, was ihn erwartet und dann aus den Waren ein 2-Gänge-Menü zaubern soll. Ich werde in gleicher Weise jede Woche mit zwei Tragetaschen voller Lebensmittel nach Hause kommen, diese auf meinem Küchentisch ausleeren, mir dann die Artikel anschauen und dann überlegen, welche Gerichte ich aus den kostenlosen Lebensmitteln der Hamburger Tafel zaubere. Also, der Bezug der Lebensmittel der Hamburger Tafel kann somit für mich, mein Foodblog und auch Sie dann auch interessant und spannend sein. Lasst Euch also überraschen, welche Gerichte ich zubereite.

Die Hamburger Tafel ist übrigens eher eine Zentrale zum Sammeln der Lebensmittel aus den zuliefernden Geschäften, die Verteilung der Lebensmittel an Bedürftige übernehmen jeweils bestimmte Hilfs-Organisationen vor Ort. In meinem Fall ist dies der Arbeiter Samariter Bund Hamburg-Jenfeld.

Heute habe ich die erste Tüte mit Lebensmitteln von der

Hamburger Tafel abgeholt. Und es sind die folgenden Artikel dabei:

Gebäck:

- 4 Schrippen
- 1 Chiabatta
- 3 Packungen Croissant Knack & Back

Gemüse:

- 300 g Champignons
- 1 Paprika-schote
- 1 Stangensellerie
- 1 Kopf Salat
- 15 g Oregano-Blätter

Fleisch-/Wurstwaren:

- 2 Steaks vom Iberico Schwein
- 2 Packungen gewürfelter Katenschinken

Obst:

- 2 Mandarinen
- 500 g Erdbeeren

Fertigprodukte:

- Spaghetti mit Tomaten-Sauce
- 2 vorgegarte Maiskolben

Milchprodukte:

- 4 Kräuterquark
- 2 Saure Sahne
- 1 Sahnekefir
- 500 g Sauce Hollandaise

Süßigkeiten:

- 5 Müsliriegel

- Tortilla Chips
- 1 Glas Blaubeer-Marmelade

Getränke:

- 15 Tee-Beutel Bio-Tee
-

Datenschutzerklärung

Seit 25.5.2018 ist die neue, europäische DSGVO in Kraft. Aus diesem Grund erhält mein Blog auch eine neue Seite mit einer aktuellen, den neuen Richtlinien angepassten Datenschutzerklärung.

Rippchen (nicht nur) vom Grill – verschiedene Rezepte



[Photo](#) by mikefoster, CC0 Creative Commons

Die Grill-Saison ist wieder in vollem Gange und das Dank des heißen Frühlings schon eine ganze Weile. Da die wahre Freude eines Mannes bei 90–120°C über Holzkohle liegt, ist nichts ferner, als sich endlich von Würstchen und abgepackten Steaks zu verabschieden und in die höheren Gefilde zum Gral der Grillkunst emporzuklettern. Das heißt, Grill-Männer und -Frauen: Es ist Zeit für Rippchen! Nicht ohne Grund gehören diese neben Pulled Pork und Beef Brisket zum Triptychon, dem dreiteiligen Kunstwerk des Barbecues. Kaum ein anderes Grillgut kennt gleichzeitig so viele unterschiedliche Zubereitungsvarianten und ist zudem so beliebt. Wie aber schafft es Otto-Normal-Griller/in, diese Herausforderung zu meistern? Ich habe hier ein paar mögliche Grillmethoden zusammengestellt, die bei der nächsten Grillparty für ein großes Hallo sorgen können.

Mit dem Klassiker geht wenig schief

Die [klassische 3-2-1 Methode](#) ist in Deutschland besonders beliebt und stammt natürlich aus den USA. Dabei beginnt man damit, die Rippchen drei Stunden lang zu smoken, schlägt sie

im Anschluss mit etwas Wasser doppelt in Alufolie ein und dämpft sie weitere zwei Stunden. Dann werden sie ausgepackt und mit Sauce eingepinselt und eine letzte Stunde fertig gegart. Beachtet werden sollte an dieser Stelle, dass dadurch, dass diese Methode aus den USA stammt, aufgepasst werden muss, woher das Fleisch stammt. Ist es importiert, dürfte es keine Probleme geben. Bei lokalem Fleisch hingegen, sollte die Gar- und Dampfzeit reduziert werden, da die hiesigen Schweine kleiner und weniger fleischig sind als auf der anderen Seite des großen Teichs. Hier geht natürlich Probieren über Studieren und das Zurückgreifen auf ein paar Erfahrungsberichte kann nicht schaden. Auch die Folien-Phase (Profi-Begriff: Texas Crutch) wegzulassen, ist Geschmacksache und durchaus nicht verboten. Führende YouTube-Griller wie Klaus grillt oder Jörn Rochow von Udenheim BBQ zeigen in ihren Videos, wie die Methode perfektioniert werden kann.

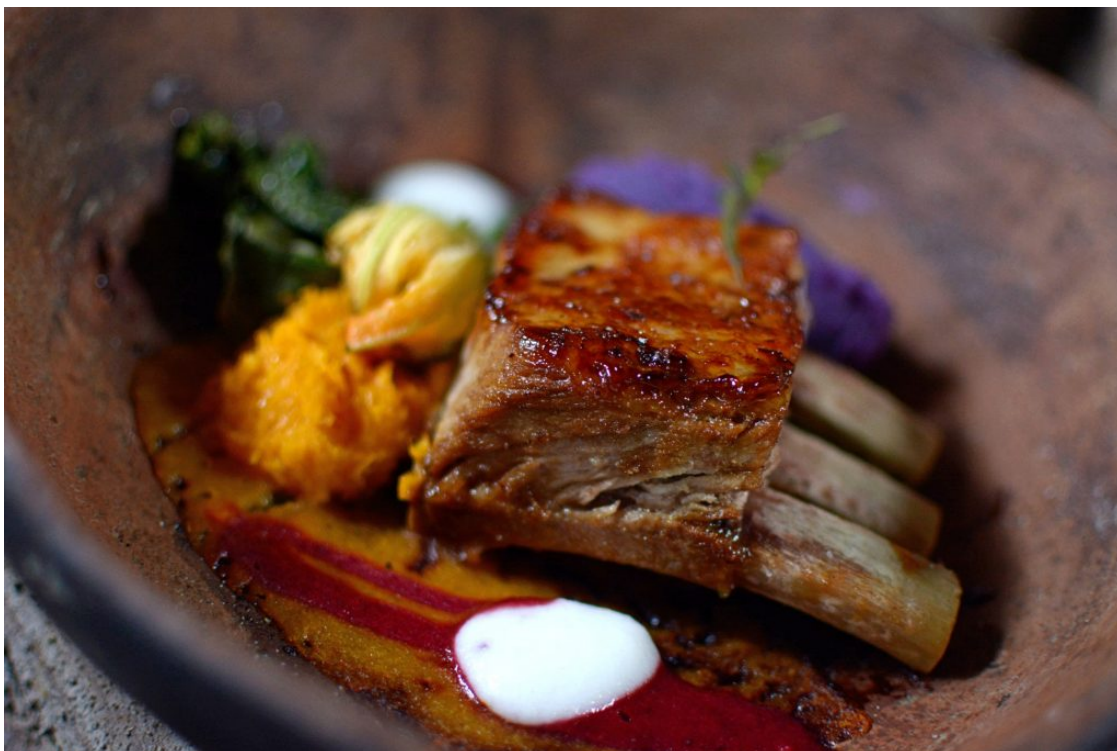
Memphis-Style

Zu den großen Hauptstädten des BBQ gehört ohne Zweifel Memphis, Tennessee in den USA. Neben Lockhart, Texas, Lexington und Columbia in North und South Carolina und Kansas City in Missouri profiliert sich Memphis nicht nur durch eine Auszeichnung als Amerikas beste Grill-Stadt, sondern auch durch rund 80 spezialisierte Grill-Restaurants. In Memphis findet ebenfalls jährlich der World Championship Barbecue Cooking Contest statt, eine der größten Veranstaltungen für BBQ-Fans. Hier kämpfen zahlreiche Teams aus der ganzen Welt um den Titel, natürlich auch zahlreiche Gruppen aus Memphis. Die Einheimischen sind nach wie vor von ihrem BBQ begeistert, Schauspieler Morgan Freeman ist beispielsweise Teilhaber eines BBQ-Restaurants und von Elvis Presley wurden viele BBQ-Rezepte inspiriert. Auch der Poker-Profi Chris Moneymaker schwört auf die Spezialitäten seiner Heimatstadt, seine Rippchen [benötigen jedoch nicht viele Zutaten](#). Bei ihm verbringen die Rippchen nach einer Nacht im Kühlschrank sieben(!) Stunden im Smoker, landen dann mit BBQ-Sauce auf dem Grill und sind danach so

weich, dass sie schon beim Anschauen vom Knochen abfallen. Gerade Holz-Chips, so Moneymaker, führen zu einem besonders tollen Rauch-Ergebnis.

Rippchen mit asiatischem Flair

Wenige dürften wissen, dass Rippchen nicht nur in der US-amerikanischen Küche beheimatet sind. Auch am anderen Ende der Welt kennt und schätzt man das zarte Schweinefleisch. Die kantonesische Küche kennt viele leckere Rezepte für Rippchen und verbindet süß, sauer und salzig zu einer einmaligen Geschmacks-Detonation. Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln werden geschält und mit Chili-Schoten und Orangen-Zesten feingehackt. Die Silberhaut der Rippchen wird entfernt und die Rippchen zerteilt. Im Anschluss wird alles in einem Topf drei Minuten lang angebraten, Zimt, Nelken und [Fünf-Gewürze-Pulver](#) kommen hinzu und es folgt eine weitere Minute Bratzeit. Schließlich wird das Ganze mit Reiswein abgelöscht und Soja-Sauce und Brühe kommen hinzu. Nach weiteren zwei Stunden Simmern bei niedriger Hitze ist die Sauce sämig, das Fleisch ist weich und das Gericht kann mit Reis serviert werden.



Südamerika bringt viel Geschmack auf den Teller

Wer regelmäßig grillt oder sich Grill-Aficionado nennt, kommt auch um Südamerika nicht herum. Argentinien hat nicht nur [die besten Steaks](#) zu bieten, die die stärksten Männer weinen lassen, sondern ebenfalls ein paar gute Rippchen-Rezepte. Eines soll auch in diesem Artikel nicht fehlen. Zuerst werden getrocknete Choricero-Schoten halbiert und über Nacht in Wasser eingeweicht. Das Fruchtfleisch wird anschließend von der Haut gekratzt, Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch werden geschnitten und die Rippchen mit Pfeffer und Salz gewürzt. Auch in Argentinien wird das Fleisch erst angebraten und dann das Gemüse allein eingekocht. Etwas Sucre kommt hinzu, das Fleisch, Weißwein, Orangen-Saft und Brühe, dann kommt der Topf zugedeckt 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen oder auf den Grill. Mit etwas Brot serviert bringen diese Rippchen südamerikanisches Feuer und Leidenschaft auch auf den deutschen Grill.

Rippchen sind nicht nur etwas, von deren Zubereitung Grill-Liebhaber nachts träumen, sondern kommen in den unterschiedlichsten Variationen und Rezepten daher. Dieser Artikel konnte nur vier Varianten vorstellen, der Rest darf ungespoilert in den Rezept-Bibliotheken dieser Welt entdeckt werden. Doch am Ende zählt nicht, nachzugrillen, was Meister X auf seinem Grillthron entsonnen, sondern möglicherweise selbst ein Rezept zu schaffen, welches künftigen Generationen erfolgreich himmlisch gute Rippchen schenkt.

Nachtrag: Hundefleisch-Rezept



Gebratene Hunde

Nun hat es dieses Hundefleisch-Rezept seit einiger Zeit an die Spitze der am meisten aufgerufenen Rezepte in meinem Foodblog geschafft:

[Hundefleisch-Rezept](#)

Es hat mittlerweile die Zahl von über 20.000 Aufrufen erreicht. Da sage doch noch einmal jemand, dass ein solches Rezept niemanden interessiere, weil man es verabscheut oder ekelhaft findet.

Aber da müsst Ihr Euch einen anderen suchen, mit dem Ihr das machen könnt. Mit mir ist das nicht zu machen. Ich bin nicht der Richtige dafür.

Ich bin nach wie vor der Meinung, dass das, was in anderen Kulturen und Gesellschaften möglich ist, auch in Deutschland

möglich sein sollte. Dass man Hundefleisch-Gerichte aus speziell für den Verzehr gezüchteten Hunderassen in Deutschland zubereiten können sollte. Und ich würde wirklich gerne einmal Hundefleisch probieren.

Koch-Lernerfolge

Als Amateur und Hobby-Koch kennt man ja nicht alle Tricks und Finessen, die ein Profi-Koch in seiner Ausbildung und seiner späteren Tätigkeit gelernt hat.

Aus diesem Grund ist es manchmal sinnvoll, Kollegen oder Profi-Köche zu fragen, wenn man in seiner Küche mit bestimmten Dingen nicht weiter kommt.

So habe ich einen befreundeten Profi-Koch gefragt, warum denn immer wieder zu lesen ist, dass man eine Prise Zucker zu Gulasch, Ragout und ähnlichen Dingen verwendet. Und im Gegenzug auch in Backwaren wie Kuchen oder Tartes eine Prise Salz hineingibt.

Nun, seine Antwort war, dass dies in jedem Fall einen gewissen Geschmacksverstärker ergibt und man dies deswegen verwendet. Ich fragte ihn, ob ich mich da auf ihn verlassen könne. Und ob das, was er sagte, auch richtig sei. Er bejahte dies. Dann habe ich dies von ihm so übernommen und führe diese beiden Methoden nun beim Kochen und Backen aus.

Eine andere Sache ist das Schneiden von Zwiebeln, das mit auch immer misslang und die Zwiebeln zerfielen dabei. Ich habe mich hier auch auf einen Sterne-Koch in einer Kochsendung verlassen, der empfahl, die Zwiebeln zwar zu schälen, aber den hinteren Strunk dran zu lassen. So zerfällt die Zwiebel nicht beim Schneiden und man kann sie besser klein schneiden. Wenn

ich die Möglichkeit gehabt hätte, ihn zu fragen, ob ich mich da auf ihn verlassen könne und ob das, was er sagt, auch richtig sei, hätte ich dies sicherlich gemacht. Aber so habe ich einfach dies für mich übernommen und schneide Zwiebeln seitdem auf diese Weise. Und siehe da, es geht sehr viel einfacher, Zwiebeln zu schneiden.

Welche Lernerfolge habt Ihr beim Kochen und Backen gemacht?

Frische Kräuter



Rosmarin

Da hat doch mein Discounter Aldi Nord derzeit frische Kräuter im Angebot. Große Pflanzen in einem schönen Tontopf. Die Pflanze zu 1,99 €. Da habe ich doch gleich einmal mehrere Pflanzen eingekauft, und zwar Thymian, Salbei und Rosmarin. Allein der Tontopf kostet ja im Einzelhandel mehr als die ganze Pflanze kostet.



Salbei

Ich freue mich schon darauf, mit frischen Kräutern zu kochen. Das erste Gericht wird vermutlich eine provençalische Gemüsepfanne mit frischen Kräutern. Lecker.

**Frohe Weihnachten und ein
gutes Neues Jahr!**



Ich wünsche allen meinen Besuchern, Lesern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2018!

Im Neuen Jahr wird es wieder viele neue, genussreiche und auch experimentelle Rezepte geben.

Ich hoffe, dass ich auch wieder einige neue Kochbücher publizieren kann.

Neue eBooks

Rührkuchen

Backvariationen



Band 3 der Koch- und Backbuch-Reihe

Backbuch

Ich habe meine bisher veröffentlichten Koch- und Backbücher nur als eBook-PDF und iBook – neben den gedruckten Versionen – veröffentlicht. Nun hatte ich vor kurzem ein Gespräch mit dem zuständigen Mitarbeiter meines digitalen Distributors, der mir sagte, dass eBooks in diesen Formaten von Lesern nicht sehr gern akzeptiert werden. Die meisten Leser würden ein eBook-ePub vorziehen.

Alos habe ich nun entschieden, dass ich meine bisher erschienenen vier Koch- und Backbücher auch als eBook-ePub publizieren werde. Ich werde die eBooks vermutlich bis zum Weihnachtsgeschäft fertigstellen und veröffentlichen. Inhalt und Anzahl der Fotos bleiben gleich, ebenso jeweils der Preis. Ich werde hier im Foodblog darüber informieren, wenn ein Koch- oder Backbuch als eBook-ePub erschienen ist.

Vegetarisch und vegan

✖ Da hat mich doch gestern beim Schauen einer Kochsendung einer der Koch-Juroren in meiner erst vor kurzem gefassten Anschauung tatsächlich bestätigt. Ich hatte mir schon vor einiger Zeit überlegt, dass es doch völlig unsinnig ist, dass Vegetarier und Veganer immer wieder versuchen, bei der Zubereitung ihrer Speisen eine Fleisch-Zutat oder ein Fleisch-Gericht nachzuahmen und etwas Fleischähnliches zu produzieren. Aber eben vegetarisch oder vegan. Es gibt vegetarische/vegane Würste, Schnitzel oder auch Gulasch und Hackfleisch. Seit kurzem gesellen sich auch z.B. Leberwurst o.ä. hinzu – aber ohne Leber, versteht sich. Was soll das Ganze? Wenn ich eine Wurst oder auf dem Brot als Aufstrich eine Leberwurst essen will, greife ich doch ganz verständlicherweise zu einem Fleischprodukt. Lasst doch das Ganze einfach und hört auf mit dem Imitieren und Nachahmen! Wie es auch der Koch-Juror treffend bezeichnet hat, „Ich will ja auch nicht, dass der Kopfsalat nach Hackfleisch schmeckt!“. Also, ich plädiere für die Vegetarier und die Veganer für eine eigenständige Küche. Eigene Zutaten, eigene Produkte, eigene Gerichte und eigene Zubereitung. Kein Nachahmen und Imitieren. Da hat es ja der EuGH vor kurzem treffenderweise auch entschieden, dass die Begriffe Butter und Milch für die tierischen Produkte vorbehalten sind und für vegetarische oder vegane Produkte diese Begriffe nicht verwendet werden dürfen, wie z.B. bisher für Soja-Milch oder -Butter.