Achtung, Kontrolle!

Ich veröffentliche ja in unregelmäßigen Abständen neben den Rezepten auch einfache Blogbeiträge zu Themen wie Foodfotografie, Digitale Medien oder anderem. Diesmal ein kurzer Beitrag zum Thema Kontrolle in der Lebensmittelindustrie oder beim Kochen.

Ich habe in der letzten Zeit vermehrt Kochsendungen im Fernsehen geschaut. Und dabei fiel mir ein, dass ich – ebenso wie die Kontrolleure und Testesser in den Kochsendungen – ich früher auch einmal Kontrolleur war. Kein Kontrolleur in der Lebensmittelindustrie, dazu fehlt mir die Ausbildung und vermutlich entsprechende Zulassung. Aber doch Kontrolleur in anderer Form.

Mein Vater war Kontrolleur bei einer Firma, die weltweit Kontrollen bei der Ver- und Entladung von Lebensmitteln und anderen Produkten auf bzw. von Schiffen und Lastwagen durchführte. Die Firma hat in Deutschland ihren Sitz in Hamburg, international in Genf. Mein Vater hat mir nach dem Abitur, als ich noch nicht mit dem Studium anfing, einen Aushilfsjob in seiner Firma verschafft, so dass ich etwas Geld verdienen konnte. Ich führte somit Kontrollen durch.

Ich habe eine Tätigkeit bei einer Hähnchen-Schlachterei in Limburg durchgeführt – vermutlich war es ein Betrieb von Wiesenhof. Dabei habe ich nicht den Betrieb oder den Ablauf der Schlachtung kontrolliert oder die Hähnchen z.B. auf Salmonellen untersucht. Nein, ich habe nur die Menge der in LKWs verladenen geschlachteten Hähnchen und stichprobenartig das Gewicht einzelner Hähnchen kontrolliert. Ich war somit Kontrolleur.

Der Nachteil dieses Aushilfsjobs war leider derjenige, dass ich danach 10 Jahre kein Hähnchen mehr gegessen habe. Es war nicht der automatisierte Tötungsvorgang der Hähnchen. Sondern

der Zustand der aus den Mästereien in LKWs angelieferten Hähnchen. Denn die Tiere waren alle völlig degeneriert. Nach etwa 10 Jahren war ich dann jedoch soweit, dass ich mir sagte, eigentlich könne ich mal wieder ein Hähnchen essen.

Digitale Medien

Digitale Monatszeitschrift

Ich habe die letzten 1–2 Jahre keine bundesweite Tageszeitung mehr gelesen, weil ein monatliches Abonnement doch recht teuer ist.

Eigentlich kam mir jedoch bisher nur eine gedruckte Tageszeitung ins Haus. Eine gedruckte Tageszeitung muss auf dem Küchentisch liegen. Ich will sie anfassen können und das haptische Erlebnis des Spüren des Papiers haben. Dann will ich natürlich Kaffeeflecken auf die Tageszeitung machen können. Und tja, der Popel aus der Nase muss schließlich auch irgendwo hin und wird auf das Zeitungspapier gedrückt.

Ich bin zwar schon seit sehr langem im Internet und auch auf

dem iPad unterwegs und auch meine selbstgeschriebenen (Koch- und Back-)Bücher aus meinem Verlag gibt es digital als eBooks zu kaufen, und zwar als PDF, ePub, Kindle und/oder iBook. Ich selbst las bisher aber weder eine digitale Zeitung, noch digitale Zeitschriften oder Bücher.

Nun habe ich letzte Woche bei der Preisverleihung der Oskars einen digitalen Zeitschriftenartikel auf dem iPad angetippt und ausnahmsweise gelesen, weil mich das Thema interessierte. Danach dachte ich mir, wenn ich diesen Nachrichtenartikel lese, dann könnte ich doch auch eine digitale Zeitung lesen, deren monatliches Abonnement ich mir auch um einiges preiswerter vorstellte als das der gedruckten Ausgabe. Also rasch recherchiert und siehe da, ein monatliches Abonnement einer bundesweiten Tageszeitung, sogar mit Sonntagsausgabe, gibt es für etwa 20,– € – im Gegensatz zum monatlichen Abonnement der gedruckten Ausgabe für 40–45,– €. Gesagt, getan … und abonniert. Sogar mit einem kostenlosen, ersten Probemonat.

Somit stand ein Paradigmenwechsel ins Haus und ich wich das erste Mal in meinem Leben von einer gedruckten Tageszeitung ab und ging über zu einer digitalen.

Da ich nun seit einer Woche eine digitale Tageszeitung lese, dachte ich mir, ich könne auch einmal zu einer digitalen Zeitung und einem digitalen Buch übergehen. Die beiden Koch-Zeitschriften „Beef!“ und „Effilee“ gibt es leider nicht als digitale Ausgaben, sonst hätte ich diese noch abonniert. Also ging ich zunächst einfach einmal zu einer der bekanntesten Koch-Zeitschriften über und schaute nach der „essen & trinken“ und „essen & trinken – Für jeden Tag“. Und siehe auch da, die beiden Monatszeitschriften gibt es jeweils als monatliches Abonnement für wenig Geld und auch hier gibt es einen kostenlosen, ersten Probemonat dazu. Nun lese ich also auch diese beiden digitalen Zeitschriften und aus diesem Grund wird in der kommenden Zeit das eine oder andere Rezept aus diesen Zeitschriften hier im Foodblog veröffentlicht. Vermutlich

natürlich abgewandelt, nehme ich an.

Ja, und bei den digitalen Büchern habe ich mich auch für ein erstes entschieden, ich werde demnächst das Buch „Fifty shades of grey“ als eBook lesen. Wie bei meinem Foodblog muss man sich ja auch um die Nudel kümmern.

Und der Popel aus der Nase, na ja, den streife ich beim Lesen der digitalen Tageszeitung an der Umhüllung des iPads ab, irgendwohin muss er ja auch.

Frohe Weihnachten und ein gutes Neues Jahr 2016

Ich wünsche allen meinen Besuchern und Lesern auf dem Foodblog und allen Kooperationspartnern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und besinnliche Feiertage. Dazu ein gutes, gesundes und erfolgreiches Neues Jahr 2016.

Du darfst Dich im Neuen Jahr wieder freuen auf schmackhafte, auch ausgefallene Rezepte. Und außerdem einige neue Koch- und Backbücher in meiner Koch- und Backbuchreihe. In Bearbeitung sind ein Backbuch zu Tartes und ein Kochbuch zu Röllchen. Desweiteren sind drei Kochbücher geplant, zwei zu allgemeinen Gerichten und eines zu Innereien.

Ich freue mich weiterhin auf zahlreiche Besuche auf dem Foodblog und eine gute Kooperation.

Ansprechende Restaurants in Wien finden

Ein Redakteur eines „kulinarischen“ Dienstleisters wandte sich an mich, ob ich Interesse habe, mein Foodblog auf ihrer Website zu präsentieren. Im Gegenzug solle ich einen kurzen Blogbeitrag mit dem Link zur Präsentation veröffentlichen.

Der Dienstleister betreibt den Lokalführer Restauranttester Wien. Auf dieser Website können Leser Bewertungen über Gastronomiebetriebe abgeben und Informationen zum Thema Gastronomie finden.

Da ich daran interessiert bin, mein Foodblog einem größeren Publikum bekannt zu machen, die Leserzahl auf dem Blog zu erhöhen und natürlich über die Website des Restauranttesters Wien auch viele österreichische kulinarisch Interessierte anzusprechen, habe ich gern zugesagt. Die Präsentation findet man hier. Und der eine oder andere Wiener oder Besucher von Wien kann sich gleichzeitig über Neuigkeiten in der Gastronomie informieren oder sich für den nächsten Restaurantbesuch für ein ansprechendes Restaurant entscheiden.

Frohe Weihnachten und ein gutes Neues Jahr!

Weihnachtsmarkt auf dem Rathausplatz in Hamburg

Ich wünsche meinen Kunden, Geschäftspartnern, Lesern, Kollegen und Bekannten eine schöne Adventszeit, ein friedliches Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr 2015!

Ich hoffe auf viele neue mediale Projekte und ebenso kulinarische Ereignisse im neuen Jahr!

Foto: Jetti Kuhlemann/pixelio.de

Neustrukturierung meiner Küche

Neu und permanent aufgebautes Fotostudio in meiner Küche

Moin,

heute eine kleine Einladung in meine bescheidene Hütte … ähhhh Küche. Meine Küche ist nicht sonderlich attraktiv, meine Wohnung befindet sich in einem Mehrfamilien-Altbau aus den 50er Jahren, da ist nichts modernisiert, und ich habe auch keine schmucke Einbauküche. Dennoch ist die Küche funktionell und das Wichtigste natürlich … ich kann toll kochen und Gerichte zaubern. Und mittlerweile auch schön vereinfacht foodfotografieren.

Ich habe die Küche umstrukturiert. Meine Elektrogroßgeräte Wäschetrockner und Waschmaschine haben endlich den Einzug aus dem Keller des Nachbarhauses in die Küche gefunden (rechts auf dem Foto). Dabei habe ich die Gelegenheit genutzt, die Küche

etwas zu überdenken. So habe ich die Ablage der Geschirrspülmaschine komplett geleert, die Kaffeemaschine kam auf das Arbeitsbrett an der Spüle und zahlreiche Asia-Saucen in ein früheres Teeregal – ich trinke mittlerweile sowieso nur noch Kaffee. Endlich habe ich Platz für mein Fotostudio, das ich nicht mehr mühsam für jedes Fotoshooting auf dem Küchentisch auf- und wieder abbauen muss, sondern das permanent aufgebaut bleibt. Mit zwei Zusatzleuchten auf dem Regalbrett am Küchenfenster, Ministativ, DSLR und Erbsensäckchen für Nahaufnahmen auf etwa gleicher Höhe wie Teller oder Gericht. Dort entstehen nun ab sofort meine Foodfotos. Diese Fotos hier habe ich mit meiner Ersatz-Kompaktdigitalkamera fotografiert, sie sind leider durch den Blitz etwas überbelichtet, aber schließlich sollte die DSLR auf dem Stativ mit auf das Foto.

Große Küchenmesser an Haftmagneten

Begonnen habe ich mit dem Abschneiden alter Zöpfe, somit dem Schaffen von freiem Raum und Platz und der Umstrukturierung

mit etwas Einfachem, aber sehr Zweckmäßigem und Funktionellem. Man achte auf die untere Reihe mit den senkrecht hängenden, großen Messern. Ich bin letzte Woche in ein Bürobedarfsgeschäft gegangen und habe dort für wenig Geld einige Büromagnete – konzipiert für Präsentationswände oder Pinboards – gekauft. Das doppelseitige Klebeband hielt die Magnete leider weder an der Rauhfasertapete – das war zu erwarten – noch an den glatten Fliesen. Daher habe ich die Magnete mit Alleskleber an die Fliesen geklebt. Sie bleiben kleben und die großen Messer haften senkrecht an den Magneten. Hervorragende Sache, die Messer sind nun sehr schnell zum Zubereiten und Kochen einsatzbereit.

Somit gilt wieder: **Alte Zöpfe abschneiden**, Änderungen vornehmen, Umstrukurieren und Platz für Neues schaffen. Und dann sich zuhause und besonders in der Küche wohlfühlen und … kochen, kochen, kochen. Und foodfotografieren.

Blogevent Mangorezepte

Da ich vor kurzem das erste Mal mit Mango gekocht und ein Rezept für einen kleinen Snack entworfen habe, nehme ich nun damit beim Blogevent zu Mango bei Melanie von Mangoseele teil und habe das Rezept bei Ihr eingereicht. Viel Erfolg mit hoffentlich vielen, leckeren Mangorezepten, Melanie!

Rezeptewettbewerb

Auf dem Portal käuferportal.de nehme ich gerade an einem Rezeptewettbewerb teil. Ich würde mich freuen, wenn Ihr den Wettbewerb besucht, mein Rezept lecker findet und für mich abstimmt. Schließlich kann ich einen 1-tägigen Kochkurs (endlich! □) mit Alfons Schuhbeck oder ein Fotoshooting mit einer Fotografin gewinnen.

Hier geht es zum Wettbewerb.

Das DFssgF-Paket ist angekommen!

Herrrrrrrliche, vorwiegend asiatische Produkte von Petra

Heute ist das DFssgF-Paket angekommen. Und welche Überraschung, von meiner Kollegin Petra aus München.

Mit dem Paket hätte sie meinem verstorbenen Vater Konkurrenz machen können, denn es war top und stabil verpackt – mein Vater verschickte in seiner Firma Pakete mit unterschiedlichsten Waren an Analyselabors, da durfte nichts aufplatzen oder herausfallen; aus diesen Gründen erkannte ich früher Pakete von meinem Vater an mich immer schon an der Verpackungsweise. Petras Paket merkt man daher an, dass sie als Antiquariatshändlerin sicherlich des öfteren Buchpakete an Kunden verschickt.

Petra scheint ihre Haushaltskasse geplündert und den Asia-Shop in der Nähe leergekauft zu haben. Oder sie weiß von meiner Vorliebe für asiatische Gerichte. Der Inhalt des Pakets hat mich sehr erfreut und es sind auch Artikel darunter, die ich noch nicht kenne und für ein Gericht verwendet habe. Alle Artikel bringe ich sicherlich nicht in einem Gericht unter, dazu sind sie ein wenig zu unterschiedlich. Aber 2/3 sicherlich, vielleicht angereichert mit einer Vorspeise, einem Kaltgetränk und einem Dessert, für die ich dann noch einige der anderen Artikel verwenden kann.

Ich muss jetzt erst einmal in mich gehen, um mir ein Rezept zu überlegen, denn ein fertiges Rezept finde ich für diese vielfältigen Artikel nicht. Zudem muss ich bei einigen Artikeln erst einmal recherchieren, wie ihr Geschmack ist, zu welchem Gericht sie passen und wie man sie zubereitet oder verwendet.

Petras Paket enthielt die folgenden tollen Artikel:

- **100 g frische (!), koreanische Enokipilze.** Diese Pilze habe ich noch nie verarbeitet, sie dürften sich aber für ein Wokgericht gut eignen.
- **500 g frische (!), süße Tamarinden.** Frisch kenne ich sie auch nicht, auch nicht süße Tamarinden. Ich selbst habe

eine saure Tamarindenpaste bei meinen asiatischen Saucen, die bei vielen asiatischen Gerichten den Essig ersetzt. Frische Tamarinden kann man sich vorstellen wie Erdnüsse. Es sind fingerdicke, halbkreisförmige Würste, die aus Schale, Fruchtfleisch und großen Kernen besteht. Das Fruchtfleisch muss man herausarbeiten, denn dieses wird beim Kochen verwendet.

- **200 g Chilinudeln.** Lecker! Ich liebe Nudeln, und ich liebe Chilis.
- **Chilipaste mit Sojabohnenöl.** Eine meiner allerliebsten Pasten. So richtig schön scharf muss sie sein und asiatischen Gerichten viel Schärfe verleihen.
- **Thailändische, rote Currypaste.** Diese habe ich zwar selbst noch vorrätig, ebenso wie grüne und gelbe. Aber das macht nichts, da sie bei mir sicherlich noch Verwendung findet und aufgebraucht wird. Außerdem hält sie sich sehr lange.
- **Sojasauce mit Zitronensaft.** Kenne ich auch nicht, ist aber eine nette Variante zur dunklen Sojasauce, und sie schmeckt sehr gut.
- **Helle Sojasauce.** Habe ich auch noch vorrätig, aber – kann man nie genug davon haben.
- **15 g Shichimi Tougarashi.** Eine japanische Chili-Gewürzmischung. War mir bisher auch nicht bekannt. Aber schmeckt gut scharf und aromatisch. Bei Chiliprodukten gilt bei mir: Immer her damit.
- **Chinesischer Reiswein.** Ich kann ihn sehr gut zum Kochen für Wokgerichte gebrauchen.
- **Nero di Seppia.** Wer nicht weiß, was das ist: Tintenfischtinte. Damit kann man hervorragende (schwarze) Pastagerichte mit Tintenfisch und sonstigen Meeresfrüchten zubereiten. Auf der Verpackung steht auch eine Zubereitung für ein Risotto mit Tintenfischtinte. Vielleicht schaffe ich das heute sogar noch zuzubereiten.
- **Bockshornklee.** Das kenne ich nun gar nicht, habe ich aber schon in Rezepten gelesen. Da muss ich

recherchieren, was man damit zubereiten kann.
- **Kaffir-Limetten-Blätter.** Da gilt das gleiche wie beim Bockshornklee: Erst recherchieren.
- **Dorschrogen.** Kenne ich auch nicht, ist mir nur von diversen Rezepten auf Petras Foodblog bekannt, da sie so etwas des öfteren zubereitet.
- **Rosensirup.** Jetzt wird es etwas schwierig, denn davon kann ich mir zunächst einmal nur ein Kaltgetränk zubereiten. Aber ich finde sicherlich noch ein Rezept, bei dem man ihn für eine Sauce oder anderes verwenden kann.
- **Rosenwasser.** Das ist ganz problematisch, weil das meines Erachtens nur für Süßspeisen verwendet wird. Und Süßspeisen bereite ich so gut wie nie zu. Vielleicht funktioniert ja die Alternative, da das Rosenwasser auch für (religiöse) Feiern verwendet wird: Bei den nächsten größeren Veranstaltungen ein paar Tröpfchen auf Stirn, den Schläfen und hinter den Ohren für einen guten Duft verreiben.
- Zu guter Letzt ein kleines, ovales Fläschchen, auf dem außen nur chinesische Schriftzeichen stehen und ich somit überhaupt nicht wußte, was darin denn enthalten sei. Bis ich einen kleinen Aufkleber in Deutsch auf dem Boden des Fläschchens fand. Es scheint eine Variante von Mei Kuei Lu Chiew, also Chinesischem Rosenschnaps zu sein, denn es ist eine **chinesische Spirituose mit Rosenblätterauszügen**, bei der auch der Alkoholgehalt von 54 % mit dem Rosenschnaps übereinstimmt. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, werde ich ihn einfach zum Kochen – oder auch Flambieren verwenden.

Ach ja, dann waren im Paket noch zwei Artikel enthalten, die sicherlich nicht aus dem Asia-Shop stammen, sondern Petra als bibliophile Antiquitätshändlerin sicherlich einfach noch dazugepackt hat: ein antiquarisches Buch über **„Chinesische Kochkunst“** und ein antiquarisches Buch über **„Schmankerl aus Bayern“**. In gerade letzteres werde ich mich sicherlich

vertiefen und schauen, ob ich da einige gute Rezepte finde.

Ich werde vermutlich erst einmal den Dorschrogen nach Anleitung auf der Verpackung als Snack mit ein paar Garnelen und Toastbrot zubereiten. Dann vermutlich das Risotto. Und dabei habe ich genügend Zeit, mir ein asiatisches Gericht zu überlegen, bei dem ich möglichst viele der genannten asiatischen Produkte verwenden kann. Vielen Dank nochmal an Petra von Der Mut Anderer für das tolle Fresspaket, ich freue mich schon auf DFssgF im kommenden Jahr und – ich berichte dann an gleicher Stelle über die Rezepte und gekochten Gerichte.

(D)FssgF 9

Der Blogevent

Blogevent von Schnuppensuppe: **F**oodblogger **s**chicken **s**ich **g**egenseitig **F**resspakete **9**. Ich nehme teil! Ich bin schon gespannt auf das Fresspaket, das in den kommenden 1–2 Wochen eintrifft.

Neujahrswünsche

Vielen Dank an alle 40.000 kulinarisch Interessierte, die 2013 mein Foodblog besucht haben. Ich gebe auch 2014 mein Bestes für neue, ansprechende und schmackhafte Rezepte, die manchmal – Ihr kennt mich – auch aus dem Rahmen fallen. Allen ein gutes, gesundes und erfolgreiches Neues Jahr 2014!

Rückblick 2013 | Nudelheissundhos – Nudel, Fleisch und Sauce. Schau Dir das Feuerwerk an, welches Nudelheissundhos – Nudel, Fleisch und Sauce durch Bloggen auf WordPress kreiert.

Nachruf – etwas außerhalb der gewöhnlichen Rezepte

In Gedenken an meinen Nachbarn Vinhod Millhan.

Er ist heute Nacht recht kurzfristig und unvorhersehbar im Krankenhaus an einem Lebertumor gestorben. Wahrscheinlich waren das ein oder andere Gläschen Wodka bisher doch zuviel.

Wir werden ihn vermissen.

Er war ein **sehr guter Hobbykoch**, allerdings war er nicht in der Lage, seine Rezepte und Gerichte zu reproduzieren. Er kochte nach dem Motto, „Och, da passt noch dies hier rein, und dann noch das hier“. Wenn man ihn fragte, wieviel er denn von einer Zutat oder einem Gewürz hinzugegeben habe, wußte er es nicht mehr. Wie auch Sterne-Koch Schubeck mal bei einer Fernsehkochshow antwortete, als ihm der Moderator die Frage

stellte, wieviel Salz er denn an das Gericht gegeben habe: „Na ja, genauso viel, wie das Gericht braucht!“

Vinhod war nicht immer einfach, weil er gern provozierte. Die besten Stories von ihm waren die folgenden drei:

- Als der Lebensmittelladen in unserer Straße noch dem türkischen Lebensmittelhändler gehörte, traf er oft vor dem Laden auf mich und sagte: „Komm, gehen wir rein und machen den Türken fertig!“
- Eine Anekdote, die er selbst – als Trainer bei Computerfragen für Windows – erzählte: Kunde ruft ihn an und sagt, die Computer in der Firma würden nicht funktionieren. Vinhod fragte nach, welches Betriebssystem sie denn in der Firma benutzen. Der Kunde sagte, wir haben hier kein Betriebssystem, sondern nur einzelne Fachabteilungen. Vinhod konterte und sagte, „Aber dass sie ein Telefon in der Hand haben und keinen Staubsauger, das wissen sie schon?“ Kunde legt auf. Muhahahahahah.
- Vihod hört zuhause nachts sehr laut Musik. Nachbarin klingelt bei ihm und sagt zu ihm, die Musik sei zu laut, sie könne nicht schlafen, daraufhin schreit er sie an, „Ich kann sie nicht verstehen, die Musik ist so laut!“ Muhahahahaha.

Und er war auch der Spaßvogel beim letztjährigen Grillen bei meinem damaligen türkischen Lebensmittelhändler, der mit den zwei Gemüsespießen mit Habaneros und Jalapenos ankam. Und dann fluchtartig, schwitzend und wankend nach Hause eilte, weil er Kreislaufstörungen von der hohen Schärfe bekommen hatte.

Wir werden ihn vermissen, den alten Provokanten. R.I.P. Vinhod.

Zensur in Kochgruppen auf Facebook

Nachdem mir nun in der zweiten Kochgruppe auf Facebook mitgeteilt wurde, ich solle das Veröffentlichen von Rezepten zu bestimmten Produkten unterlassen, weil ich sonst aus der Kochgruppe entfernt werde – aus der ersten wurde ich schon rausgeworfen –, muss ich nun doch mal, nachdem ich mich erst zurückgehalten habe, in die Offensive gehen und mich zu Wort melden.

Um die Rezepte und Produkte gleich zu Anfang zu nennen: Es handelt sich um Hoden-, Hirn- und Insektengerichte. Ich hatte vermutlich zu laienhaft und naiv erwartet, dass kulinarisch Interessierte in einer Kochgruppe auch wortwörtlich über ihren eigenen Tellerrand schauen und somit für ungewöhnliche Rezepte und auch Rezepte aus anderen Kulturen zugänglich sind. Damit lag ich jedoch anscheinend falsch. Dass die genannten Rezepte nicht jedermanns Geschmack sind, weiß ich und kann ich akzeptieren. Dass aber Kulinariker sich nicht neuen Ideen und Erfahrungen öffnen oder doch einfach diese Rezepte übergehen können, verwundert mich dann doch.

Ich werde die beiden Kochgruppen hier explizit nicht nennen, weil ich niemandem zunahe treten will. Nur den Ablauf will ich doch ein wenig schildern. Auf das Veröffentlichen von zwei Stierhodenrezepten und einer anschließenden Veröffentlichung eines Kalbshirnrezepts erfolgte in der ersten Kochgruppe ein kräftiges Bashing meiner Person, mit etwa 360 (!) Kommentaren in einem der Threads. Danach, als anscheinend einige Mitglieder der Gruppe diese wegen meiner Rezepte verließen, legte mir der Leiter der Gruppe nahe, nicht mehr so viel zu posten. Mein freundlicher Hinweis, dass ich dies als Zensur empfinde, verärgerte ihn und er warf mich aus der Gruppe. In der zweiten Gruppe überlegen vermutlich auch einige Mitglieder nach dem Veröffentlichen der Hoden- und eines

Insektengerichts, die Gruppe zu verlassen. Auch hier wies mich der Leiter zurecht, solche Rezepte in Zukunft zu unterlassen, sonst würde er mich aus der Gruppe entfernen.

Dass es auch durchaus andere, weil positive Reaktionen auf solche Rezepte gibt, zeigten mir Kollegen, die kulinarisch keine Scheuklappen aufhaben und für neue Eindrücke offen sind. Vielleicht haben sie in ihrem Leben auch schon alles probiert und gegessen. Zum Insektengericht kam ein freundlicher Kommentar eines Kollegen, der in Thailand lebt und diese Insekten dort öfters isst. Sie würden in Öl frittiert und passten wunderbar zu einem kalten Bier. Ein anderer Foodblogkollege empfand das Rezept als „Klasse!“, und eine Foodblogkollegin fragte an, in welche Richtung die Insekten denn geschmacklich gingen, fand das Foto des Gerichts aber schon mal gut.

Anyway, ich würde mir von Kulinarikern einfach nur einen breiteren Horizont wünschen. Und Offenheit für neue, auch ungewohnte und unbekannte Rezepte. Mehr nicht. Aber mit dieser Erwartung liege ich anscheinend falsch.

Rezeptelisten

Diesen Blogbeitrag vom März 2013 aktualisiere ich hiermit einfach. Denn ich habe nun zwei Rezeptelisten für mein Foodblog, das die Übersicht über meine Rezepte vereinfacht: **Alphabetisch** und nach **Kategorien**.

---

1 Jahr Foodblog Nudel, Heiss und Hos

Heute vor genau einem Jahr und um diese Zeit habe ich meine Domain Nudelheissundhos.de registrieren lassen und den ersten Blogbeitrag gepostet – ausgerechnet am Geburtstag meines mittlerweile verstorbenen Vaters.

Seitdem hat sich viel geändert. Ich bin eher aus der Ecke der Chiligerichte und der chinesischen Wokgerichte gekommen. Fast jedes Gericht musste mit Chili scharf sein. Und wie die Chinesen teile ich das Faible für – in Deutschland – außergewöhnliche Gerichte, so dass ich Rezepte zu Hund, Katze, Meerschweinchen, Insekten und Pferd im Blog postete.

Nun hat sich in dem letzen Jahr viel getan. Ich kann es in einem Satz beschreiben:

Mein kulinarisches Spektrum ist sowohl von den Rezepten als auch von der Zubereitung her breiter geworden.

Ich habe viel von anderen Kollegen, über Foodblogs oder Rezepte durch Learning bei Doing hinzugelernt. Sei es der vollständige Verzicht auf chemisch zubereitete Fastfood-Produkte zur Herstellung von Gerichten – Braten- und Fondpulver, -würfel oder ähnliches aus der Tüte – oder möglichst auch auf sonstige Waren und Produkte aus Konservendosen oder -gläser. Das Motto war und ist: Frisch muss es sein! Und möglichst jeden Tag etwas Neues auf dem Tisch.

Dagegen lernte ich, wie man Saucen durch gekonntes Reduzieren der Zusätze herstellt. Frische Kräuter zu verwenden, die nun mein Küchenfenster-Regal zieren. Braten-, Saucen- oder Suppenfonds selbst herzustellen – aber auch der Rückgriff auf

fertig gekaufte Fonds ist bei mir noch zulässig, ist es doch ein riesiger Unterschied zu den chemisch hergestellten Zutaten. Knödel und Kartoffelbrei – auch zusammen mit anderem Gemüse püriert – frisch zuzubereiten und nicht auf Fertigpackungen zurückzugreifen. Geflügel auch einmal entbeint zuzubereiten. Röstzwiebeln oder paniertes Fleisch oder Fisch nicht mit Sauce zu übergießen, weil sie sonst ihre Knusprigkeit verlieren. Mit Spirituosen zu kochen. Alles nur frisch zu verwenden, sei es Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse oder anderes. Sogar erste Versuche in der Zubereitung von selbst hergestelltem Nudelteig habe ich unternommen.

Das Repertoire meiner Rezepte und Gerichte folgt ein wenig dem Motto meines Foodblognamens, das als eine der wenigen Konstanten aus meiner Kindheit erhalten blieb: Ich esse nach wie vor am liebsten einen Braten mit Pasta und viel Sauce, das ganze möglichst schlotzig. Da könnte ich mich jedes Mal – wie man so schön sagt – reinsetzen. Aber einen großen Stellenwert haben bei mir auch jegliche Pastagerichte – mit zumindest original italienischer Pasta oder sogar frischer Pasta – und natürlich auch Innereien, die ich liebe. Da habe ich keine Scheuklappen auf, auch wirklich alles auszuprobieren. Hinzu kommt, dass ich mich – wenn es denn in Deutschland die Möglichkeiten dazu gäbe – auch wirklich ganz exotischen Gerichten geöffnet habe und von mir sagen kann, dass es eigentlich nichts gibt, was bei mir nicht in den Kochtopf kommt/käme.

Meine Bestellungen beim Pizza- oder Sushi-Lieferservice haben sich im letzten Jahr drastisch reduziert, ebenso wie die Restaurantbesuche im italienischen, portugiesischen oder chinesischen Restaurant. Aber kein Wunder, wenn man selbst immer frisch einkauft und jeden Tag etwas Frisches und Neues auf den Tisch zaubert.

Viel gelernt habe ich durch die beiden Kollegen Löffel und Petra Hammerstein, beim ersten eher die Fleisch-, Wurst- und frischen Pastagerichte, bei letzterer vor allem die vielen

Innereiengerichte.

Ich wünsche meinen Besuchern auf meinem Foodblog weiterhin viel Freude, viele hoffentlich für sie neue und inspirierend Rezepte und freue mich mit Euch auf weitere Jahre des Foodbloggens.

Hier noch einige Kommentare, was andere zum diesem Foodblog sagen:

„Bei Thomas Biedermann kommen kreative Leckerbissen auf den Teller, an die sich die meisten von uns so nicht gewagt hätten.“
Ramona Hapke, Hapke Media, Stamsried

„Einen schönen Blog hast Du, ich find's gut, so viele Fleischzubereitungs-Möglichkeiten hier zu finden.“
http://www.giftigeblonde.wordpress.com/

„Bisher war ich, gespeist durch einige Stichproben, der Meinung, die meisten Kochblogger haben keinen Humor, zumindest, wenn es um ihre Kochblogs geht. […] Wie falsch man mit solchen Meinungen liegen kann, zeigt der Blog ‚Nudelheissundhos – Nudel, Fleisch und Sauce'. Passend zur aktuellen Lebensmittelskandal-Diskussion veröffentlicht Thomas dort ein Rezept für Pferdelasagne aus garantiert 100 % Pferdefleisch (also der Fleischanteil). Manchmal ist es doch schön, wenn man sich irrt. Dem Herdnerd gefällt das!“
http://herdnerd.de/2020/und-sie-haben-doch-humor/

Foodfotos

Nun sind alle Foodfotos aus meinem Foodblog zusammengefasst in einer Webgalerie zu sehen, die in jedem Browser aufgerufen

werden kann. Einfach in der rechten Spalte ganz unten unter „Foodfotos“ nachschauen.

Ich bin zur Zeit auf der Suche nach einer noch komfortableren Webgalerie, die die Fotos nach Kategorien ordnen, eine Benennung der Fotos aus dem Dateinamen herausziehen und eine Suchmöglichkeit durch die Fotos bieten kann. Bis dahin habe ich zunächst mal die Möglichkeit einer Webgalerie in der iCloud von Apple gewählt.

Die Foodfotos sind für Publikationszwecke hochauflösend mit ca. 20–30 MB zu erhalten. Bei Bedarf bitte ich um Rückfrage mit dem Verwendungszweck, ich gebe das Foto dann gegebenenfalls gegen Honorar und Erteilung der Nutzungsrechte frei.