#### Mindesthaltbarkeitsdatum

Heute muss ich mal kurz in einem Beitrag ohne Bild und Rezept eine Lanze gegen das Mindesthaltbarkeitsdatum brechen.

Ich habe heute aus Zeit- und Bequemlichkeitsgründen einfach Eier mit Schalotte, Knoblauch und Speck zubereitet.

Das Merkwürdige war, dass der Speck seit einigen Monaten eingeschweißt in meinem Kühlschrank lag. Nur hatte ich bisher keine Verwendung für ihn. Nach Mindesthaltbarkeitsdatum war er vor 2 1/2 (!) Monaten nicht mehr verwendbar. Aber: Er roch nach dem Öffnen der Packung gut, zeigte keine Zerfallserscheinungen und es hat sich nirgendwo Schimmel angesammelt. Also, mein Statement: Der Speck, eingeschweißt und im Kühlschrank aufbewahrt, lässt sich auch 2 1/2 Monate nach Ende des MHD verwenden.

Ich erlebe das auch immer wieder mit Sahne im Becher. Hat man eine solche Sahne im Kühlschrank, das MHD mag schon seit 2-3 Wochen abgelaufen sein und man öffnet den Becher, stellt man fest: Die Sahne ist nicht verdorben, sie ist nur eingedickt. Verrührt man sie kräftig in der noch flüssigen Sahne, stellt man fest, sie schmeckt gut und ist noch verwendbar.

Soviel ein kurzer Kommentar zum Mindesthaltbarkeitsdatum von Lebensmitteln. Ich kann nur empfehlen, jedes jeweilige Lebensmittel nach Überschreiten des MHD zu prüfen: Sieht es schlecht aus oder riecht es nicht gut? Oder sind Aussehen und der Geruch okay? Hat es definitiv Keime wie Schimmel oder ist das Lebensmittel optisch noch in Ordnung? Dann kann man es noch weiterverwenden.

Ob natürlich ein Lebensmittel, das über das MHD hinaus aufbewahrt und dann einwandfrei noch verwendet wird, noch sehr lange darüber hinaus im Kühlschrank aufbewahrt werden kann und genießbar ist, entzieht sich meiner Erkenntnis und Erfahrung. Ich kann davon berichten, wenn ich mit solchen Lebensmitteln,

die das MHD überschritten haben, mehr Erfahrung gesammelt habe.

## Statistiken zum Rezepteabruf

Ich habe mein Foodblog vor etwa einem Jahr gegründet. Anlass genug, auf die Statistiken des zurückliegenden ganzen Jahres zu schauen, um Überblick über die am meisten abgerufenen Rezepte zu erhalten.

Natürlich, wie es zu erwarten war, war die Startseite die am meisten aufgerufene Seite. Erstaunlicherweise waren die drei Rezepte zu Putenoberkeule, Rinderschmorbraten und Lammkeule in der Zubereitungsart der Niedrigtemperatur-Garmethode auf den Positionen 2, 4 und 7 die am häufigsten aufgerufenen Rezepte. Diese relativ wenig bekannte Zubereitungsart findet anscheinend das größte Interesse meiner Besucher.

Überraschend war für mich jedoch, dass sich die "exotischen" Rezepte zu gebratenem Hund und Pferde-Lasagne als nächste in der Auflistung finden, und zwar auf den Positionen 3 und 5. Stellt sich mir die Frage, warum? Echtes Interesse? Fragen zur Zubereitung — das Hunderezept zuzubereiten ist ja in Deutschland rechtlich nicht möglich? Erstaunen und Unverständnis? Vergewisserung, ob und dass es solch ein Rezept tatsächlich gibt?

Ich habe leider nicht wie Foodblog-Kollege <u>Herdnerd</u> seriöse Besucher in meinem Foodblog, die über den Suchbegriff "geile brüste" auf mein Foodblog kommen, und schon gar nicht auf Position 1. Da müsste ich schon ganz andere Postings in das Foodblog aufnehmen. Wenn einer meiner Besucher nach "geile brüste" sucht, findet er nur die <u>Rinderbrust</u>, die <u>Hühnerbrust</u> oder die <u>Putenbrust</u>. Aber alles auch sehr geile Rezepte. ;—)

# Kulinarisches aus unterschiedlich kulturellen Blickwinkeln

Auslöser für diesen Blogbeitrag war die Mitteilung einer Frau aus Österreich, die mich wegen des Katzenrezepts in meinem Foodblog anzeigen wollte. Überrascht hat mich das eigentlich nicht. Als ich vor einem Jahr ein (thailändisches) Hunderezept veröffentlicht habe und publik machte, dass ich einem Verein zur Liberalisierung der Aufzucht, des Handels und Verzehrs von Hunden bzw. Hundefleisch beigetreten sei, erhielt ich telefonisch sogar Morddrohungen.

Liebe Freunde und kulinarisch Interessierte, kommt doch mal wieder auf den Boden und legt als erstes Eure Scheuklappen ab. Jedes Land, jede Kultur und jede Religion hat ihre eigene Sichtweise auf die erstaunliche Artenvielfalt, die uns unsere Erde zur Verfügung stellt. Hindus essen kein Rindfleisch. Juden essen Muslime essen kein Schweinefleisch. "koscheres" – also nach jüdischen Richtlinien – aufgezogenes und geschlachtetes Fleisch. Und wiederum Muslime essen nur "halal" sind, also Speisen, die muslimischen Speisevorschriften entsprechen. Und Chinesen prüfen alles auf Essbarkeit - und ich meine wirklich "Essbarkeit" - und essen sprichwörtlich alles.

Ich selbst habe u.a. einen Grundsatz: ich würde kein Menschenfleisch zubereiten. Aber, ehrlich gesagt, erinnern wir uns an den Flugzeugabsturz von 1972 in den Anden. Die Überlebenden hatten die Wahl, entweder ihre toten Kollegen zu essen und zu überleben oder sie nicht zu essen und an Hunger und Unterkühlung zu sterben. Sie haben überlebt — und was das

bedeutet, dürfte klar sein. Ich hoffe nur, dass niemand von uns jemals vor eine solche Entscheidung gestellt wird.

Ich kenne ja den Widerspruch, einerseits einen Hund, eine Katze, ein Meerschweinchen oder Wellensittich als Haustier zu halten, es zu umsorgen und es als Freund und Familienmitglied zu bezeichnen. Und auf Menschen zu stoßen, die ausgerechnet diese Tiere in die Pfanne hauen wollen – wobei dies so nicht korrekt ist, denn in Ländern, in denen dies erlaubt ist, es bestimmte Zuchtrassen für den Verzehr gibt, wie auch die Rinder-, Schweine- oder Hühnerrassen hierzulande. Ein 14–15-jähriges Teenie, das sein Reitpferd vergöttert und zu ihm aufschaut, fällt natürlich schreiend in Ohnmacht, wenn jemand in die Pferdeschlachterei geht und Pferdegulasch für das Abendessen kauft.

Aber das Ganze — seine Scheuklappen gegen andere kulinarischen Gewohnheiten und Gepflogenheiten fallen zu lassen — hat auch seine Vorteile. Wenn mir heute eine dicke Spinne in der Wohnung über den Weg läuft, sage ich nicht wie viel andere Menschen, iiiihhh, und haue sie mit dem Schuh gleich tot. Ich denke mir, hey, Du weißt nicht, mit wem Du es zu tun hast, pass auf, sonst landest Du in meinem Wok.

Und das kann auch global seine Auswirkungen haben, wenn man seine Einstellungen ändert. Bei den Heimsuchungen mit den Heuschreckenschwärmen in den letzten Wochen in Ägypten und Israel kamen zunächst nur alle Berichterstattungen mit dem Tenor, dass dies alles eine Katastrophe sei und die Ernten vernichtet würden. Ich kam dagegen zuerst auf die Idee, nehmt doch große Fliegennetze, fangt die Heuschrecken ein und haut sie in die Pfanne. Das ist reines Protein und kann als Snack gegessen werden. Und die Katastrophe ist im wahrsten Sinne des Wortes "gegessen".

Also, ich schlage vor, sich kulinarisch zu öffnen, andere Essgewohnheiten zu akzeptieren und dann das ein oder andere auch einmal zu probieren oder selbst zuzubereiten. Sie werden auf manche Überraschung stoßen, was sie vorher nicht für essbar hielten und ihnen dann doch plötzlich schmeckt. Unsere Welt hält so viele kulinarische Genüsse für uns bereit, sie werden es anfangs nicht glauben.

# Meine kulinarischen Inspirationsquellen

Inspirationsquelle Nr. 1: Gewürzregal



Inspirationsquelle Nr. 2: Asiatische Saucen



Inspirationsquelle Nr. 3: Kräuterboard am Fenster



Inspirationsquelle Nr. 4: Spirituosen



## Ein gutes Neues Jahr 2013 ...

... für alle kulinarisch Interessierte, Kollegen und Foodblogger, Hobby- und Profiköche und sonstige, die mein Foodblog besuchen. Das Silvestermenü kommt morgen nach. ;—)

## Die Geschichte geht weiter ...

… denn ich habe gerade bei meinem Schlachter 8,5 kg frisches Fleisch und Knochen abgeholt – für schlappe € 23,— insgesamt, also gerade mal € 3,— pro Kilogramm. Darunter waren ein halbes Kuheuter, Kalbslunge, Schweinepfoten, Schweineohren und Kalbsknochen. Also, zieht Euch warm an und macht Euch bereit für neue Rezepte, die manche doch eher als "Schweinkram" einstufen … \*lach\* ;—)

### Weihnachten kann kommen ...

Heute habe ich meinen neuen, gebrauchten Gefrierschrank in Betrieb genommen. Ein Kunde meines türkischen Lebensmittelhändlers wollte ihn abgeben und ich konnte ihn für einen Obulus bekommen, mein Lebensmittelhändler hat ihn mir dann sogar bis nach Hause gebracht. ;—)

Er hat die Größe eines normalen Kühlschranks und vier große Schubfächer, um viele Lebensmittel aufzunehmen. Gehe ich vom Inhaltsvolumen eines normalen Kühlschranks aus, dürfte der Gefrierschrank etwa 100 l haben. Mein bisheriger Kühlschrank wird nun einfach auf den Gefrierschrank darauf gestellt, so das ich eine ca. 1,80 m hohe Kühl-Gefrier-"Kombination" habe. Ich kann mir also sparen, was ich vor einigen Wochen vorhatte, mir eine Kühl-Gefrier-Kombination in einem Gerät mit ca. 50 l Gefriervolumen für immerhin ca. € 300,— zu kaufen. Und das Gefrierfach meines Kühlschranks werde ich jetzt vermutlich nicht mehr brauchen.

Nun kann für die Adventszeit, Weihnachten und die Feiertage eingekauft werden. Rind, Schwein, Huhn, Lamm, aber auch ein paar Spezialitäten wie Wild, Fisch und Meeresfrüchte. Und natürlich nicht zu vergessen: Pommes. ;—) Los geht's!

## Beim Essen bin ich Chinese ...

... denn alles, was älter als ein Tag ist, ist mir suspekt. Das können sogar die Überreste einer leckeren Sauce sein, die ich in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahre. Aber — am nächsten Tag ist sie eben schon einen Tag alt. Und dann nochmal zubereiten oder aufwärmen?

Die Chinesen sind bekannt dafür, dass sie nur ganz frische Zutaten zubereiten. Und dies einmal am Tag. Die chinesische Hausfrau — ich übertreibe dies jetzt idealtypisch — geht einmal am Tag frische Zutaten auf dem Lebensmittelmarkt um die Ecke einkaufen und bereitet diese am gleichen Tag zu. Alles andere kommt in die Tonne. Nichts wird für den/die kommenden Tag(e) aufbewahrt. Dafür spricht ja auch schon die frische Zubereitung im Wok mit Pfannenrühren, bei dem die kleingeschnittenen Zutaten nur ganz kurz im Öl oder der jeweiligen Sauce gegart werden.

Chinesen können einem deutschen Gericht mit einem 4-stündigen Garen eines Fleischstücks im Bräter im Backofen gar nichts abgewinnen. "Schweinkram", würden sie in Chinesisch sagen.

Das Schlimmste für Chinesen ist lange gereifter europäischer Käse. Was monate- oder jahrelang gereift ist, das kann man nicht essen! Das ist nicht "frisch"! Wenn ein Mitarbeiter der Firma, die den französischen Roquefort herstellt, diesen einem Chinesen anpreisen würde, würde dieser sagen, "was für ein "Schweinkram'!". Ich selbst kenne den Herstellungsort von Roquefort und habe die dortigen Höhlen vor ca. 30 Jahren besichtigt. Aber ein Käse, der mehrere Jahre in dunklen Höhlen bei Kälte, Feuchtigkeit und Schimmelbildung reift, ist für einen Chinesen mehr als suspekt. Und somit nicht genießbar.

Aber keine Regel ohne Ausnahme: Das einzige langfristig zubereitete Produkt bei den Chinesen sind 1000-jährigen Eier. Diese werden über Monate in die Erde eingegraben, fermentieren dort und werden danach verspeist. Ich hatte leider noch nicht die Gelegenheit, diese Eier zu essen, so dass ich hier nichts darüber sagen kann. Aber es ist das Einzige, was Chinesen langfristig zubereiten. Alles andere ist nur frisch! Und das ist auch mein Wahlspruch beim Kochen und Zubereiten!

# Ein Wort an die Vegetarier … oder doch an die Fleischliebhaber?

Ein Rind, ein Kalb oder ein Schwein bietet doch so viele verschiedene Fleischarten, die für so viele unterschiedliche Gerichte verwendet werden können. Ich esse vielleicht einmal im Jahr Rinder- oder Schweinefilet. Einige Male mehr ein schönes Rumpsteak. Aber es muss nicht immer das Fleisch zum Kurzbraten in Form von Steaks sein. Da bieten diese Tiere doch

so viel mehr. Hackfleisch, Fleisch für Gulasch, Ragout oder Geschnetzeltes, Bratenfleisch oder Fleisch zum Schmoren. Die letzten Wochen habe ich viel Erfahrung sammeln können mit Fleisch, das vorwiegend zum Schmoren geeignet ist und mit dem ich so viele neue, mir bisher unbekannte und sehr schmackhafte Gerichte zubereitet habe. Wo fange ich an? Bäckchen, Brust, Querrippe, Beinscheiben, Zunge, Niere, Leber, Pansen, Bries (beim Kalb), Herz, Hirn, Wadenfleisch, sogar Schweineschnuten und -pfoten oder Hühnerfüße sind verwertbar. Also, seid kreativ, probiert Neues aus und packt es an! ;—)

## Zieht Euch warm an ... Teil II

Nach dem Großeinkauf Anfang der Woche mit 7 kg Fleisch – vorwiegend Innereien – und dem ersten Kalbsnierengericht im Foodblog folgte heute der nächste Großeinkauf mit wichtigen Zutaten für die Saucenproduktion. Gekauft habe ich je eine Flasche …

- Sherry
- Portwein
- Madeira
- Wermut
- Cognac
- Rotwein

Das Alles ist natürlich nicht zum "Saufen" da, denn bei diesen süßlichen Spirituosen mit teilweise hohem Alkoholgehalt hat man am kommenden Tag garantiert einen dicken Kopf.

Nein, das ist alles für herrliche Saucen und die Saucenreduktion gedacht.

Jetzt kann es also am Wochenende ans Testen, Ausprobieren,

#### Zieht Euch warm an ...

m nicht nur wegen des kalten Herbstwetters. In den kommenden Novemberwochen erwartet Euch das eine oder andere ungewohnte Gericht. Denn ich hatte beim Schlachter meines Discounters Fleisch vorbestellt und habe es heute abgeholt. Mit 65,- € war ich dabei. Dafür erhielt ich eine große, ca. 7 kg schwere Tüte mit acht verschiedenen Fleischstücken, vorwiegend Innereien. Darunter sind Rinderbäckchen (Joues de Boeuf), Kalbsniere, Kalbszunge, aber auch Rinderquerrippe und Rinderbrust. Und mit den frischen Kalbsknochen werde ich eine Sauce herstellen. Leider bekam ich keinen Kalbsbrägen (Kalbshirn) und die Schweineschnauzen und -pfoten für das norddeutsche Gericht Snuden un Poden, aber ich habe noch andere Bezugsquellen, bei denen ich das bekomme.

## Auswirkungen des Foodbloggens

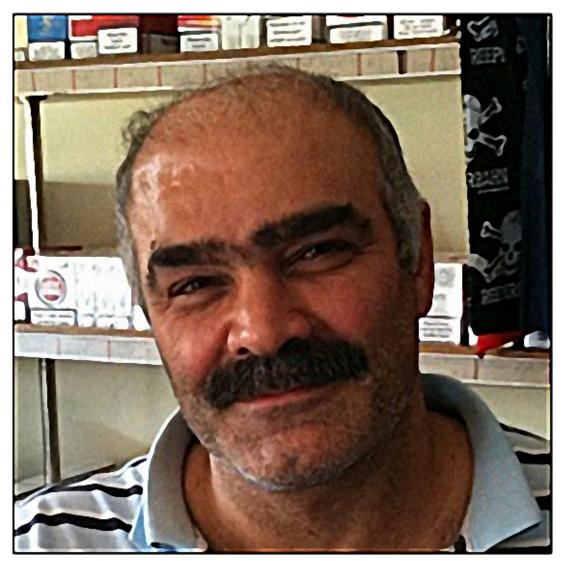
Seit einem halben Jahr blogge ich auf diesem Blog zum Thema Essen. Ich habe verschiedene andere Tätigkeiten im Internet zum Thema Essen zusammengezogen, u.a. eine eigene Usergroup bei Yahoo, aber auch andere Aktivitäten auf drei eigenen Domains, die ich nun gekündigt habe.

Nun stelle ich fest, das dieses Foodbloggen auch auf Auswirkungen auf meinen eigenen Lebensstil und mein Essverhalten hat. Die weitestgehende Einschränkung nur auf asiatische Gerichte mit meinen berühmten Chinapfannen im Wok habe ich überwunden und mich vielen anderen Essrichtungen und Küchen geöffnet. Sehr zur Verwunderung meines türkischen Lebensmittelhändlers bereite ich nun auch türkische Gerichte mit Bulgur zu.

Außerdem stelle ich positiv fest, dass ich nun durch die Erweiterung meines kulinarischen Spektrums noch mehr Abstand nehme von z.B. Tütensaucen oder Konservendosen bei meinem Lebensmittelhändler, auch wenn ich manchmal keine Lust auf aufwändiges Kochen und Zubereiten habe. Denn nach dem "Genuss" von Eintöpfen in Konservendosen schmerzt mir immer mein Magen, weil ich es nicht gut verdauen kann. Und wenn ich nun vor Tütensaucen für einen Auflauf stehe, denke ich zu allererst daran, mir Sahne und Gewürze zu kaufen und den Auflauf mit frischen Zutaten selbst herzustellen.

Um es zusammenzufassen: Ich habe mein kulinarisches Spektrum erweitert und erteile vielen – nicht allen – Fastfoodgerichten eine Absage.

# Mein türkischer Lebensmittelhändler



Der Liebhaber der türkischen Hausmannskost und jeglichem "Schweinkram" abgewandt, mein türkischer Lebensmittelhändler Nuri Donmaz

Es ist an der Zeit, dass ich — außerhalb von allen Rezepten und allem Kulinarischem — meinen türkischen Lebensmittelhändler hier vorstelle. Er hat einen kleinen Laden im Stadtteil Wandsbek-Marienthal, der nicht sehr groß ist, aber in diesem Stadtteil die Funktion eines Tante-Emma-Ladens hat. Die ganze Nachbarschaft trifft sich dort und fast jeder kennt fast jeden. Ich trinke dort abends nach der Arbeit mein Feierabendbierchen und klöne noch etwas.



Außenansicht des Ladens in der Gustav-Adolf-Str. 27 in Wandsbek-Marienthal

Das Sortiment ist nicht ausgefallen und nicht sehr umfassend. Und es gibt eine ganze Menge Artikel wie Fertiggerichte in Dosen oder Tütensuppen oder -saucen, die jeden kulinarisch Interessierten zaudern lassen, da überhaupt zuzugreifen. Aber diese sind eben für die Kunden am Abend, die wenig Zeit haben, sich nichts Aufwändiges kochen und trotzdem eine "Mahlzeit" haben wollen. Oder was man so darunter versteht.;—)



Innenansicht auf die Theke des Ladens

Aber manchmal reagiert er auch auf die Wünsche seiner Kundschaft und bringt von seinen Lieferanten neue, attraktive und für seinen kleinen Lebensmittelladen fast schon ausgefallene Artikel mit. Das sind frische, thailändische Chilischoten für die "scharfen" Kunden. Und natürlich Saisonware wie Spargel im Frühsommer, Obst und Pfifferlinge im Sommer und auch Knbolauchzöpfe mit 10–12 Knoblauchknollen, wahlweise aus Frankreich oder China.



Der hintere Teil des Ladens mit den "leckeren" Gerichten aus Konservendosen

Und er hat auch entsprechende Kontakte zu türkischen Lieferanten, durch die er mit ungewöhnlichen Produkte handeln kann, die ich sonst z.B. bei einem Schlachter nicht bekomme. So hat er mir neulich – nach anfänglichem Zögern, er blamiere sich ja bei seinem Lieferanten, wenn er dananch frage – frische Hammelhoden geliefert. Leider war kein Penis zum Zubereiten dabei, aber das werde ich auch nochmal bestellen. Und nun warte ich auf Lammbries, das der Schlachter im Discountmarkt auch nicht liefern kann.

Also, insgesamt gesehen, ein reduziertes, einfaches Sortiment, das möglichst viele, unterschiedliche Kunden ansprechen will. Aber auch mal das eine oder andere Schmankerl dabei. Und dazu natürlich die nicht zu vergessende Funktion als Kommunikationszentrale im Stadtteil.

Ihr findet meinen türkischen Lebensmittelhändler hier.

#### Der Wahn zur Frische

An manchen Tagen habe ich ein hervorragendes Gericht zubereitet, einen Putenbraten mit Knödel oder Kartoffeln und Sauce oder Pasta mit einer geschmackvollen Sauce. Manchmal habe ich davon so viel zubereitet, dass eine zweite Portion für den kommenden Tag noch übrig bleibt. Also stelle ich alles in den Kühlschrank. Am kommenden Tag jedoch treibt es mich schon wieder um, etwas Frisches zuzubereiten und etwas Neues zu kreieren, und ich mache mir Gedanken, was ich Kühlschrank, dem Gefrierfach oder im Küchenschrank alles noch vorhanden habe. Und beginne, ein neues Rezept zu kreieren. Der Drang zu Frische und Kreativität ist dann so groß, dass ich obwohl ja noch die zweite Portion vom Essen vom Vortag im Kühlschrank wartet - dennoch mit dem Zubereiten und Kochen anfange. Und dann eben das neue, aber ganz frische Gericht esse. Die zweite Portion bleibt dann im Kühlschrank, und wenn dann noch ein zweiter Tag vergangen ist, ist sie sowieso nicht mehr genießbar und kommt in den Abfalleimer. Das ist bei mir manchmal der Fluch des frisch Zubereitens, Kreierens von Rezepten und täglichen Kochens, der gar nicht so selten bei mir auftritt.

# Die Kehrseite des Foodblogings

Kennt Ihr das beim Foodbloging:

•  $1\frac{1}{2}$  Stdn. Vorbereitung der Zutaten

- über Nacht im Kühlschrank marinieren
- 2 Stnd. Zubereiten und Garen des Gerichts
- schön anrichten auf einemTeller für einige Fotos
- Fotos machen

->>> dann ist das Essen kalt und aufgrund der langen Zubereitungszeit eigentlich auch der Hunger schon verflogen, auch wenn das Essen absolut lecker ist. ;-(((