

Foodfotografie

Ich möchte gern etwas wichtiges zum Thema Foodfotografie mit Ihnen teilen, das sich in der letzten Zeit bei mir ereignet hat.

Meine bisherige Profi-Kamera Canon EOS 5D, die mir mein Bruder vor Jahren gebraucht zum Geburtstag geschenkt hatte, ist leider defekt. Vermutlich ein Kurzschluss und somit eine durchgebrannte Sicherung auf der Hauptplatine der Kamera, verursacht durch einen Objektivwechsel.

Die Kamera ist etwa 17 Jahre alt und eine Reparatur lohnt sich für mich leider nicht mehr.

Sie mussten jedoch aufgrund der defekten Kamera in den letzten Wochen mit einfachen Foodfotos vorlieb nehmen, die ich mit meinem Smartphone fotografiert habe. Leider ergibt dies ja erwartungsgemäß keine guten Foodfotos.



Nun habe ich in eine neue, gebrauchte Kamera investiert, die Canon EOS 200D. Sie hat den Vorteil, dass ich die Objektive der alten Kamera weiterverwenden kann. Außerdem ist sie gerade einmal 5 Jahre alt und ist eine moderne Kamera. Sie hat einen Touchscreen zur Bedienung auf der Rückseite der Kamera, dann hat sie Funktionen wie eine Spiegelvorauslösung, was für Foodfotos auf dem Stativ mit langer Belichtungszeit von mehreren Sekunden wichtig ist, und darüber hinaus hat sie auch WLAN und Bluetooth. Ich kann somit meine Foodfotos ganz einfach auf iPhone oder iPad übertragen und dann sehr viel einfacher meine Rezepte mit den Foodfotos veröffentlichen. Ich bin nicht mehr auf den Umweg einer Speicherkarte, eines Speicherkarten-Lesegeräts und damit auf meinen Computer in meinem Büro angewiesen, um die Foodfotos in die Mediathek meines Foodblogs zu übertragen.



Sie können sich also wieder auf exzellente Foodfotos, aufgenommen mit Stativ und langer Belichtungszeit in meinem Fotostudio oder auf meiner Arbeitsplatte, freuen.



Neues Küchenregal



Schönes, einfaches Regal

Ich habe erneut in ein neues Arbeitsgerät investiert.

Man kann es nicht direkt als Arbeitsgerät bezeichnen. Denn es ist ein neues Regal für die Küche.

Arbeitsgerät nur insofern, als dass ich natürlich auf dem Regal sowohl Kochzutaten wie Pasta usw. als auch richtige Arbeitsgeräte wie Mörser, Zusatzzubehör für die Küchenmaschine usw. lagere.

Also ein Arbeitsgerät im weiteren Sinne.

Es ist ein einfaches schlichtes Regale. Komplett aus verzinktem Metall. Mit vier Regalböden.

Ich habe es bei Ikea gekauft. Es heißt „Hyllis“.

Dort zeigte sich auch deutlich, dass es derzeit tatsächlich bei vielen Einrichtungshäusern o.ä. Probleme mit den

Lieferketten wegen der Corona-Pandemie gibt. Und bei manchen Artikeln oder Zubehörteilen Lieferengpässe bestehen. Denn ich musste in Hamburg einige Wochen warten, bis das Regal überhaupt wieder lieferbar bzw. vorrätig und abholbar war.

Aber das Regal kostet aufgrund seiner Schlichtheit auch nur 10,– €. Das kann man gern einmal ausgeben, um damit wieder mehr Platz und Ablagemöglichkeiten in der Küche zu haben.

© Foto: Ikea

Stativ



Schöner, gefüllter Jutesack

Es gibt unter professionellen Fotografen so spezielle Weisheiten, Tipps und Kniffe. Dazu gehört auch spezieller Rat bei der Suche nach einem geeigneten Stativ.

Mal über den Tellerrand schauen und nicht nur die fertigen Artikel der Industrie verwenden. Man kann sich manchmal auch selbst helfen.

Deswegen stelle ich hier mein weiteres, neues Zubehör für mein Fotografieren vor. Ich habe mir einen Jutesack gekauft, Maße etwa 25×30 cm. Und habe ihn mit 4 kg getrockneten Hülsenfrüchten gefüllt, sprich, mit Erbsen und Bohnen. Und habe den Sack mit einer Kordel gut zugeschnürt. Kosten für Jutesack und Erbsen/Bohnen zusammen etwa schlappe 10,– €.

Mein neues Stativ für meine Foodfotos. Ersetzt das bisherige Stativ, sprich 1 kg getrocknete Erbsen notdürftig in ein sauberes Küchenhandtuch gefüllt und verschnürt.

Das neue Stativ verspricht wirklich gut Aufnahmen. Es bieten sich drei Positionen an, einmal den Jutesack längs auf der breiteren Seite aufgelegt, also recht tiefe Kameraposition. Dann längs auf der kürzeren Seite aufgelegt, somit schon eine leicht höhere Position. Und dann natürlich stehend und somit eine hohe Kameraposition.

Man kann das Stativ auch bei Außenaufnahmen verwenden, man suche sich einfach nur eine Mauer, einen Baumstumpf oder ein anderes geeignetes Objekt, positioniere den Jutesack darauf und schon kann es losgehen mit Kameraaufnahmen auch mit längeren Belichtungszeiten.

Diverses weiteres Kamera-Zubehör



Um unterwegs Fotos von der Kamera respektive Speicherkarte auf

sein iPhone oder iPad herunterzuladen, zu bearbeiten, zu veröffentlichen oder verschicken braucht man auch ein Speicherkarten-Lesegerät. Und eine Powerbank.

Mit dem Speicherkarten-Lesegerät kann man unterwegs seine Fotos auf sein iPhone oder iPad herunterladen.

Und mit der Powerbank kann man unterwegs sein iPhone bis zu 2 Mal und sein iPad 1 Mal aufladen.

So ist man immer auf der sicheren Seite, dass man seine Geräte betriebsfähig hält.

Dazu benötigt man natürlich noch einen Adapter für seine beiden Geräte, von USB zu Lightning.

Als Speicherkarten-Lesegerät habe ich dieses Modell gekauft:

https://www.amazon.de/gp/product/B000TD50ZS/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o01_s01?ie=UTF8&psc=1



Und als Powerbank dieses Gerät:

https://www.amazon.de/gp/product/B07HRTW5YS/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o01_s01?ie=UTF8&psc=1



Und als Adapter diesen originalen Apple-Adapter:

https://www.amazon.de/gp/product/B09F5GH199/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o01_s00?ie=UTF8&psc=1



Und es funktioniert einwandfrei. Adapter in das Lesegerät stecken. Adapter an iPhone/iPad anschließen. Speicherkarte in das Lesegerät stecken. Rote Lampe am Lesegerät leuchtet auf. Fotos auf das Endgerät mit „Importieren“ laden. Fertig.

So muss man auch nicht mehr den Umweg über den heimigen Computer machen.

Kabel-Fernauslöser



Für Stativ-Aufnahmen oder längere Belichtungszeiten am heimigen kleinen Fotostudio für Foodfotos verwendet man am besten einen Fernauslöser für seine Kamera. Je nach Modell der Kamera kann man einen Kabelauslöser oder einen Funkauslöser verwenden.

Für meine Kamera gibt es zwar Funk-Fernauslöser. Aber dazu muss man einen Adapter auf den Blitzschuh stecken und das zugehörige Kabel mit der Buchse an der Kamera verbinden. Ausgelöst wird dann per Funkauslöser.

Da diese Funk-Fernauslöser aber recht teuer und die Montage doch ein wenig umständlich ist, habe ich zu einem preiswerten Kabel-Fernauslöser gegriffen.

Ich habe diese Modell gewählt:

https://www.amazon.de/gp/product/B07FNW57K6/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o00_s00?ie=UTF8&psc=1

Er funktioniert, wie er soll:

1. Knopf halb durchdrücken: Fokussieren.
2. Knopf ganz durchdrücken: Auslösen.
3. Punkte 1+2 bei Einstellung Selbstauslöser: Auslösen nach 10 Sekunden.
4. Punkte 1+2 bei Einstellung Spiegelverriegelung eingeschaltet und Selbstauslöser: Spiegelverriegelung und Auslösen nach 2 Sekunden.

Serienauslösung benötige ich nicht. Langzeitbelichtungen habe ich schon sehr lange nicht mehr gemacht. Somit kann ich dazu nichts sagen. Sollte aber auch ordnungsgemäß funktionieren.

Sehr empfehlenswert!

Stativ



Ich habe ein weiteres Arbeitsgerät benötigt. Ein Stativ für Aufnahmen mit längerer Belichtungszeit im Freien auf meinen Wanderungen oder auch beim Fotografieren der Foodfotos in meinem Mini-Fotostudio in meiner Küche.

Ich habe nach Stativen geschaut, die von einem Markenhersteller sind, z.B. Hama oder Cullmann, die ja bei Fotozubehör einen ganz guten Ruf haben.

Und habe mich erst einmal für dieses hier entschieden, das zum einen preiswert ist, eine sehr große Höhe hat (wenn die Beine alle ausgefahren sind, dann ist die Kamera genau auf Augenhöhe von mir) und außerdem relativ stabil und gut hergestellt ist. Da ich das Stativ nur relativ selten brauche, reicht mir diese Investition erst einmal.

https://www.amazon.de/gp/product/B00I6L9CL8/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o02_s00?ie=UTF8&psc=1

Kameratasche



Ab und zu sind Zubehörteile für die Kamera notwendig. Denn diese benutze ich ja für meine Foodfotos und mittlerweile auch für meine Wanderungen in und um Hamburg, auf denen ich Fotos mache, danach noch in einem Restaurant ein Getränk zu mir nehme und dann einen Blogbeitrag darüber veröffentlichen.

Ein Fotograf braucht eine Kameratasche. Für seine Kamera. Seine Objektive. Und das notwendige Zubehör wie Speicherkarten, Reinigungstuch, Ersatzakkus usw.

Ich habe diverse getestet. Zuerst diese beiden hier:

https://www.amazon.de/gp/product/B07VJFRF9L/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o06_s01?ie=UTF8&psc=1

https://www.amazon.de/gp/product/B00TD0WAS0/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o05_s00?ie=UTF8&psc=1

Erstere war zwar recht gut, aber der Tragekomfort bei voll bepackter Tasche war nicht sehr gut.

Und letztere war zwar auch in Ordnung, aber doch eher nur für eine Kamera und ein Objektiv, mehr passte nicht hinein, schon gar nicht die komplette Kameraausrüstung.

Ich habe mich für diese hier entschieden:

https://www.amazon.de/gp/product/B00CF50HZ2/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o03_s00?ie=UTF8&psc=1



Es ist eine von Amazon selbst produzierte Kameratasche und sie hat für wenig Geld einen sehr großen Stauraum. Es passt die ganze Kameraausrüstung hinein. Kamera, 2 Objektive, Batteriegriff und Zwischenringe. Und in die Reißverschlussfächer im Inneren bzw. die beiden Zusatzfächer an den Seiten sogar Zubehör wie Speicherkarte und Ersatzakkus. Und zusätzlich noch Kabel-Fernauslöser, Speicherkarten-Lesegerät nebst Adapter für iPhone und iPad und Powerbank zum Laden der beiden Geräte. Und last but not least bringt man sogar das iPad in der Kameratasche unter.

Also sehr empfehlenswert!

© Fotos: Amazon

Zwischenringe



Zwischenringe 3er-Set

Ich habe bei meiner digitalen DSLR Canon EOS 5D in Zubehör investiert.

Ich hatte meine Foodfotos anfangs mit einem Zoom-Objektiv fotografiert, das aber starke Vignettierungen zeigte. Für die Fotografen-Laien unter den Besuchern des Foodblogs, Vignettierungen sind runde, schwarze Verzeichnungen an den

vier Ecken eines Fotos. Dies kommt durch die Eigenart des Objektiv-Aufbaus zustande, und dies auch manchmal nur durch eine spezielle Verwendung.

Denn bei den Foodfotos habe ich das jeweilige Motiv 20 cm vor der Linse. Und da spielt das Zoom-Objektiv nicht mit.

Man kann diese Vignettierungen zwar durch eine Software entfernen. Aber mir war dies zu aufwändig, die Foodfotos vor dem Veröffentlichen auch noch in einer Software bearbeiten zu müssen.

Also habe ich vor 1–2 Jahren auf Anraten eines Kollegen in ein Normal-Objektiv mit 50 mm Brennweite investiert. Dieses Objektiv erzeugt keine Vignettierungen, und ich konnte damit in der letzten Zeit gute Foodfotos aufnehmen.

Leider habe ich es jedoch immer vermisst, auch sehr nahe an ein Motiv herangehen und fotografieren zu können, um einen Teil eines Gerichts oder eben Details aufzunehmen.

Dies geht mit dem Normal-Objektiv nicht, denn es hat einen technischen Mindestabstand zum Motiv, unter dem der Auslöser nicht mehr auslöst.

Nun habe ich mich nochmals an die Kollegen in einem renommierten Fotografie-Forum gewandt. Und den Rat bekommen, es mit Zwischenringen zu versuchen.



Können auch kombiniert werden

Zwischenringe werden einfach mit einem vorhandenen Objektiv verwendet und vergrößern den Abstand der Optik des Objektivs zum Bildsensor der Kamera um mehrere Millimeter oder Zentimeter. Und liefern damit einen anderen Darstellungsmaßstab und bilden somit Makrofotos ab. Man kann somit mit einem oder mehreren Zwischenringen zwischen Objektiv und Kamera sehr nah an ein Motiv herangehen und Details fotografieren.

Zwischenringe haben außerdem den Vorteil, dass sie für wenig

Geld zu kaufen sind. Denn meine Überlegung, ein Makro-(Zoom-)Objektiv zu kaufen, hatte ich nämlich sehr schnell fallen gelassen. Die Kosten von mindestens 300,- €, die aber auch in niedrige vierstellige Euro-Zahlen hochgehen können, überschreiten einfach meine finanziellen Möglichkeiten.

Somit habe ich auf Rat meiner Kollegen in diese Zwischendinge investiert: Automatik Zwischenringe, 3-teilig 31 mm, 21 mm und 13 mm, für Makrofotographie für Canon EF/EF-S EOS 5D. Und bei Amazon für laue 30,- € gekauft.

Und siehe da, sie sind einfach anzuwenden und funktionieren sehr gut.

Wie man an den beiden letzten Blogbeiträgen zu Chinakohl-Rouladen und Kürbis-Milchreis sehen kann, kann ich damit endlich auch wieder sehr nahe an ein Motiv herangehen und Details eines Gerichts aufnehmen. Genau das, was ich schon seit längerer Zeit wieder machen wollte.

© *Fotos: Amazon*

Tellerset



Mein Discounter hatte mal wieder ein Tellerset im Angebot. Für einen sehr geringen Preis.

Ich habe zwar zwei Tellersets in meiner Küche. Eines aus Porzellan in weiß und eines in Keramik in türkis. Aber Tellersets zur Abwechslung beim Servieren kann man immer brauchen.

Das Tellerset besteht aus insgesamt 12 Tellern. 4 Speisenteller, 4 Dessertteller und 4 Schalen.

Die Teller sind aus Opalglas hergestellt. Sie haben die Farbe helles Grau.

Da sie aus Opalglas hergestellt sind, sind sie sehr leicht, im Vergleich zu den Tellern aus Keramik oder Porzellan. Und dürfen daher sicherlich nicht auf einen harten Fussboden fallen.



Sie sind spülmaschinen- und mikrowellengeeignet.

Ich werde in der kommenden Zeit sicherlich das eine oder andere Gericht auf diesen neuen Tellern oder Schalen anrichten und für mein Foodblog fotografieren.

Warum sind Thermoboxen aus Styropor so gut?

Styroporboxen besitzen ausgezeichnete Isolations- und Dämmeigenschaften. Für die Speisezubereitung sind sie äußerst beliebt.



Foto von [Norma Mortenson](https://www.pexels.com/de-de/foto/lebensmittel-restaurant-mann-menschen-4393665) von [Pexels](https://www.pexels.com/de-de/foto/lebensmittel-restaurant-mann-menschen-4393665),
<https://www.pexels.com/de-de/foto/lebensmittel-restaurant-mann-menschen-4393665>

Thermoboxen aus Styropor – das können sie

Ein guter Koch benötigt Thermoboxen, damit die Lebensmittel immer frisch gehalten werden. Das ist wichtig, denn nur so können Lagerung und Transport funktionieren. Ich selbst habe mit meinen Isolierboxen beste Erfahrungen gesammelt. Ich nutze dabei das gute alte Styropor. Styropor wurde einst aus der Baumrinde extrahiert und wird heute aus Erdöl gewonnen.

Ich möchte erklären, warum ausgerechnet Styropor für die Isolierung von Speisen so gute Dienste leistet.

Styroporboxen können gut isolieren

[Thermostyroporboxen für die Gastronomie](#) müssen den Innenraum isolieren können und Styropor eignet sich dafür besonders gut. Mehrere Stunden hinweg können auch extreme Temperaturen konstant gehalten werden. Das leistet nur Styropor. Warmes

Essen kann so auch im warmen Zustand genossen werden.

Für 48 Stunden kann das Material Styropor extreme Temperaturen in der Transportbox beibehalten. Darauf sind Styroporboxen ausgerichtet, dafür sind sie geeicht. Den Kühleffekt durch die Lagerung kann man sogar noch steigern, indem man Eiswürfel in den Thermobehälter legt.

Ein Expertentipp: Nicht nur die Materialeigenschaften bürgen für eine gute Isolationsfähigkeit der Thermoboxen, sondern auch die Fähigkeit, dass der Deckel passgenau und sicher auf dem Behälter sitzt und perfekt schließt.

Styroporboxen sind stoßfest

Styropor ist ein Material aus porösem Styrol. Die kleinen Kügelchen sind aus Schaumstoff zusammengepresst und lassen nur eine Verbindung zu. Das macht die Styroporboxen extrem stoßfest, sodass auch ein Stoß, ein Ruckeln beim Transport im Auto und ein versehentliches Fallenlassen den [Gerichten](#) im Innern des Gehäuses nichts anhaben kann. Das sorgt außerdem für das kaum vorhandene Eigengewicht. Agiere ich mit meinen schlagfesten Styroporboxen, dann fühle ich mich immer sicher.

Styroporboxen bieten einen guten Spritzwasserschutz

Beim Kochen wird viel Wasser ausgestoßen. Entweder wird es in Form von Wasserdampf erzeugt oder es spritzt ein wenig Wasser vom Hahn oder Kochtopf. Auch hier fühle ich mich mit meinen Thermoboxen aus Styropor sehr sicher, denn das Material bietet einen zuverlässigen Spritzwasserschutz. Wenn da mal etwas Flüssigkeit auf meine Styroporboxen kommt, hat das für den Inhalt keine Auswirkungen. Wer es sogar wasserdicht haben möchte, für den bietet der Markt die Weiterentwicklung in Form von Styrodur an.

Was können Thermoboxen aus Styropor noch?

Styroporboxen sind in der Regel kastenförmig. Da Deckel und

Behälter wegen der Isolation perfekt zusammenpassen müssen, sind Styroporboxen fast immer stapelbar. Gute Styroporboxen lassen sich zudem geruchs- und geschmacksneutral erwerben, so bleiben die Gerichte schön rein. Die Oberfläche ist pflegeleicht und leicht zu reinigen. Auch die Umwelt freut sich, denn Styropor ist grundsätzlich ein recyclingfähiger Stoff. Das geringe Eigengewicht gestaltet den Transport denkbar einfach. Eine zusätzliche Erleichterung stellen schließlich ergonomische, rutschfeste Griffe dar.

Von Styropor gibt es zwei hochwertige Arten

Für Gastronomie und Catering sind vor allem die [Styropor-Arten](#) EPP und EPS interessant. Hochwertiger ist EPP, da es elastisch und formstabil in einem ist. EPP weist eine ausgezeichnete chemische Beständigkeit auf und kann die Energie bei Vibrationen und anderen Stoßbelastungen beim Transport absorbieren. Das Material EPS ist hingegen weicher und flauschiger. Ich empfehle EPP!

Nachteile von Styroporboxen?

Nachteile weisen Styroporboxen nur wenige auf, die ich nicht für entscheidend halte. Zunächst muss die Dicke der Wand für gute Isolationseigenschaften immer rund 3 cm betragen, was einigen Platz wegnimmt. Dann fällt Styropor unter Restmüll, was die Entsorgung erschweren kann. Da Styropor zumeist nicht vollständig wasserdicht ist und die Verarbeitung sich dafür aufwendig und kostspielig gestaltet, eignet sich Styrodur für diese Eigenschaft noch besser.

Kuchenheber Streichpalette

und



Klasse Backutensilien-Set

Heute habe ich einmal in ein neues Arbeitsgerät investiert. Nein, eigentlich sind es ja zwei, ein Set aus einem Kuchenheber und einer Streichpalette, also einem Konditormesser, jeweils aus Edelstahl.

Der Kuchenheber hat eine Größe von etwa 30 cm, ist also genauso groß wie der Boden meiner Spring-Backform und somit eines darin gebackenen Kuchens oder Tarte oder einer darin zubereiteten Torte.

Ich habe ja vor sehr vielen Jahren angefangen, auch wieder unter die Bäcker zu gehen und veröffentliche seitdem sehr oft ein Rezept für ein Backwerk in meinem Foodblog. Und mit diesen beiden Arbeitsgeräten kann ich nun endlich wunderbar Backwerk zubereiten und vor allem eine Tarte oder Torte problemlos aus der Spring-Backform herausheben bzw. vom Backformboden herunterheben. Und so bekomme ich eine Tarte oder Torte auch vom beim Servieren lästigen Backpapier herunter.

Ich habe in der letzten Zeit einige Bestellung bei Amazon aufgegeben, die ich noch am darauffolgenden Tag habe liefern lassen. Das ist eine klasse Sache. Auch bei dem Arbeitsgeräte-Set habe ich dieses heute Nacht gegen 0 Uhr bestellt. Und zugestellt wurde es gegen 13.45 h. Da zahle ich doch gern etwas höhere Versandkosten. Und zur Zeit bin ich deswegen ernsthaft am Überlegen, ob ich eine Prime-Mitgliedschaft bei Amazon abschließe, denn in dieser sind die Versandkosten für einen Prime-Versand am darauffolgenden Tag schon enthalten.

© Foto: Amazon.de

12-teiliges Tellerset



Formschönes Tellerset

Mein Discounter hatte erneut einmal ein schönes Tellerset zu einem günstigen Preis im Angebot. Von der Firma Home Creation.

Dieses Mal zwar teurer als bei meinem letzten Kauf. Aber die Teller sind auch aus formstabilem Keramik und mit einer schönen, grünen, matten Glasur glasiert.

Das letzte Tellerset war ja aus recyceltem Kunststoff, das ich aber erst zuhause nach dem Kauf festgestellt hatte. Nun, diese beiden Tellersets aus recyceltem Kunststoff gibt es jetzt gebraucht für einen geringen Preis bei eBay zu kaufen.

Das neue Tellerset aus Keramik besteht aus jeweils vier Speisetellern, Salat-/Desserttellern und Suppenschalen. Das Tellerset ist somit für 4 Personen gedacht, ist aber auch für meinen Haushalt mit weniger Personen gut geeignet.

Die Teller sind sehr hübsch und stabil. Ich habe schon diverse

Gerichte auf ihnen angerichtet, für mein Foodblog fotografiert und Speisen darauf serviert.



Glasschüssel



Ich hatte seit längerer Zeit keine größere Schüssel mehr im Haushalt. Da ich aber in den letzten Monaten doch des öfteren einen leckeren Salat zubereitet und gegessen habe, hatte ich doch Bedarf an einer neuen, größeren Schüssel.

Ich recherchierte im Sortiment bei Amazon und schaute, welche Glasschüsseln er anbot.

Bei der ersten Glasschüssel, die ich bestellte und die zugestellt wurde, ist DHL beim Transport ein Malheur passiert. Als ich das Paket öffnete, war darin eine Folie mit Luftpolstern, um vermutlich die Glasschüssel zu schützen. Nur keine Glasschüssel. Bis ich bemerkte, dass diese Folie voll war mit kleinen Glaskrümeln. Es sah aus wie eine ganze Menge kleiner Eiswürfel-Krümeln.

Da ist beim Transport nicht aufgepasst worden, das Paket wurde einmal zu heftig geworfen und die Glasschüssel wurde beschädigt. Und diese zerfiel nicht, wie man es vielleicht von Glas gewohnt ist, in 3–4 Teile. Sondern vermutlich war die Schüssel aus Pressglas hergestellt worden, das eben bei Beschädigung komplett in ganz kleine Krümel zerfällt.

Nun ja, anyway, Rücksende-Etikett ausgedruckt, Paket wieder

zugeklebt, Inhalt an Amazon zurückgeschickt und abgebuchten Rechnungsbetrag zurückerstatten lassen. So geht es eben in diesen Online-Versand-Zeiten, gerade auch während der Corona-Pandemie.

Ich habe schnell einen Ersatzartikel bei Amazon bestellt. Eine schöne Glasschüssel von Spiegelau & Nachtmann, Ø 25 cm, aus Kristallglas. Eine wirklich schöne Schüssel. Die Glasschüssel ist zwar laut Aufdruck auf der Verpackung eher für eine Getränke-Bowl gedacht, aber sie eignet sich sicherlich genauso gut für Salate.

Und wie man es bei Amazon kennt, nachts bestellt, am folgenden Tag verschickt und am darauffolgenden Tag geliefert. That's it. Und dieses Mal auch im Ganzen zugestellt, die Schüssel war gut verpackt und somit nicht beschädigt oder völlig kaputt.

Damit kann ich schöne Salate ansprechend servieren und präsentieren. Und überlege, ob ich nicht gleich heute bei meinem Discounter vorbeigehe und einige Zutaten für einen leckeren Salat kaufe. Nur hoffe ich einmal, dass diese Schüssel nicht auch aus Pressglas hergestellt ist. Und mir das Malheur passiert, dass ich sie einmal im Haushalt fallen lasse und ich dann ebenfalls vor den Krümelchen auf dem Küchenboden stehe. ☐

Neuer Kühlschrank



Ich habe mal wieder in ein neues Arbeitsgerät investiert.

Ich brauchte unbedingt einen neuen Kühlschrank. Mein alter Kühlschrank war schon etwas in die Tage gekommen. Zudem war

vermutlich vor einiger Zeit Feuchtigkeit in das Innere des Gehäuses gedrungen, so dass die linke, vordere Ecke langsam anfang, webzurosten.

Ich musste eine Weile warten, bis ich genügend Geld verdient und gespart hatte, um mir einen neuen Kühlschrank zu kaufen.

Gelaufen habe ich bei Amazon, das geht immer wieder am einfachsten und problemlosesten. Bestellen, Zahlung mit Kreditkarte, Lieferung nach einer Woche. Noch dazu kam der Kühlschrank noch vor Weihnachten, ich habe mir damit also selbst noch ein schönes Weihnachtsgeschenk gemacht.

Und es macht einfach sehr viel mehr Spaß, sich wieder ein schönes, leckeres Essen zuzubereiten, wenn man die geeigneten Produkte dazu in einem neuen, schönen und sauberen Kühlschrank für die Zubereitung lagern kann.

Tortenheber/Kuchenheber



Sehr funktionell

Ich hatte in letzter Zeit meinen Tortenheber vermisst. Vermutlich ist er in meine Box mit dem Altpapier gefallen, ich habe es nicht bemerkt und habe ihn mit dem Altpapier entsorgt.

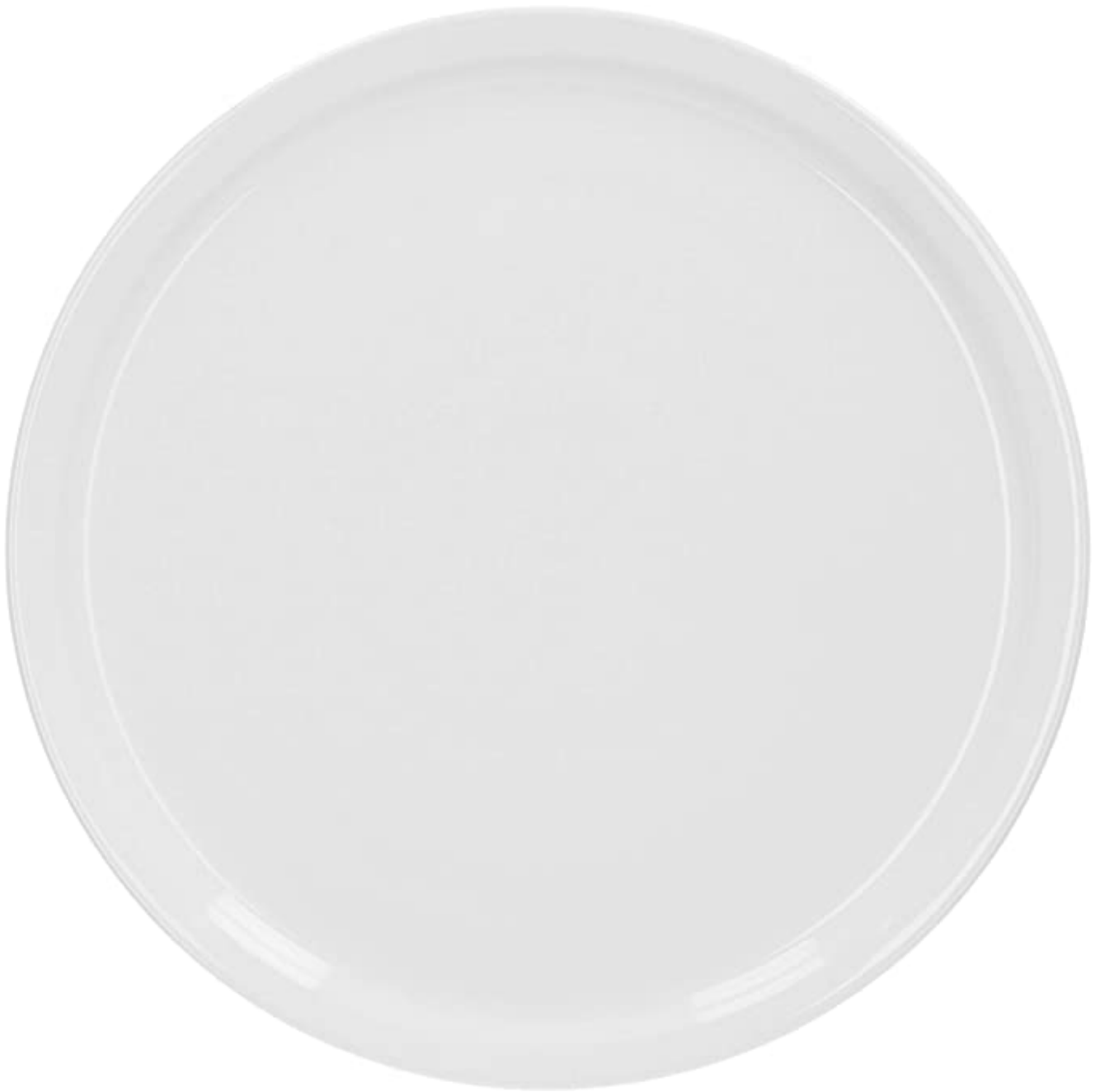
Also habe ich kurzerhand in einen neuen Tortenheber investiert.

Optisch hat er mir anfangs nicht so ganz gut gefallen. Aber er war der einzige Tortenheber bei dem Online-Shop, bei dem ich nach Tortenhebern schaute, der ein Loch im Griff hatte. Wodurch ich ihn eben am Küchengeräte-Board mit Haken aufhängen kann.

Er hat die Maße 27 x 6 cm, besteht aus schönem Edelstahl und der Griff ist aus weißem Kunststoff. Außerdem ist er – natürlich – spülmaschinengeeignet.

Ich kann ihn somit gleich einmal einsetzen bei der Torte, die ich heute gebacken bzw. zubereitet habe. Und mir damit elegant ein schönes Stück Torte auf meinen Dessert-Teller heben.

Tortenplatte



Als Tortenplatte verwendbar

Ist dies vielleicht auch ein nützlicher Ratschlag für Sie?

Ich wollte mir eine neue Tortenplatte zulegen, um bei meinen Torten ein wenig Abwechslung zu haben.

Also recherchierte ich im Internet bei Online-Shops nach solchen.

Und stieß auf einen Artikel, der aussah wie ein sehr großer, weißer Teller mit einem kleinen Rand.

Und tatsächlich stand in der Beschreibung des Artikels „Pizzateller/Tortenplatte“. Durchmesser etwa 32 cm.

Diese Idee gefiel mir sehr gut und da ich Besitzer von Pizzatellern bin, habe ich sofort einen dieser Pizzateller als Tortenplatte einem neuen Verwendungszweck zugeführt und verwende ihn nun als solche.

Somit habe ich mir das Geld für eine neue Tortenplatte gespart und verfüge nun dennoch über eine schöne, neue Tortenplatte.