

Über dieses Blog ...

Moin, Moin,

der Titel meines Foodblogs ist schwer verständlich, denn er ist Kindersprache.



Eine der wenigen Konstanten in meinem Leben, die sich bis zum heutigen Tag – ich bin mittlerweile 64 Jahre alt – durchgehalten hat: Ich esse immer noch am liebsten Fleisch, Nudeln und Sauce. Und das habe ich als Kleinkind mit 1–2 Jahren in dieser Form gesagt: „Nudel, heiss und hos“ – Nudeln, Fleisch und Soße. Ich esse es in allen denkbaren Variationen sehr gern – Putenkeule, Schweinekrustenbraten, Kalbsbraten, Rinderbraten oder Pferdebraten. Und

immer schön mit Pasta – dieses Wort kannte ich vor 60 Jahren noch nicht – und viel leckerer Soße. Abgespeckt tendiere ich heute als Alternative – weil's schneller geht – dann auch ohne Fleisch zu Pasta mit leckerer Soße oder Pesto.

Meine Freude am Kochen zeigte sich schon sehr früh. Meine Mutter war aber schon immer eine fürchterliche Nervensäge und ließ mich in ihrer Küche nicht kochen. Die Küche war ihr Reich. Und daher absolvierte ich nach meiner Volljährigkeit als erstes einen Kochkurs bei den Mannheimer Stadtwerken. Die restlichen Frauen und ich als einziger Mann hatten sehr viel Spaß beim gemeinsamen Kochen.

Und als ich dann zuhause zu meinem Studium auszog, kochte ich als erstes in meiner ersten Wohngemeinschaft diverse Kochrezepte.

In der eigenen Wohnung konnte ich dann mehr experimentieren und diverse Produkte, Zutaten und Zubereitungen ausprobieren,

indem ich für mich kochte. Oder auch das ein oder andere Gericht meinen Besuchern servieren.

Vor diesem Foodblog hatte ich angefangen mit einer Website zu Chiligerichten, einer Yahoo-Usergroup zu denselben und dann einer Website „Kochen gegen Rechts“, in dem ich nur ausländische Gerichte postete. Viele Leser fand ich dadurch nicht. Bis ich durch das Foodblog eines Bekannten auf die Idee kam, meine kulinarischen Ideen zu bündeln, diese ebenfalls in einem Foodblog zu veröffentlichen und mich damit von den Rezepten her breiter aufzustellen. Was mir gelungen ist. Mein eigenständiges Foodblog besteht nun seit mittlerweile 13 Jahren.

Meine Küche und die veröffentlichten Rezepte sind variantenreich. Vom Schwerpunkt her geht es jedoch um Rezepte zu Fleisch, Innereien und Pasta. Ich veröffentliche mehrmals pro Woche ein neues Rezept aus meiner Küche und dokumentiere das Gericht mit mindestens zwei selbst fotografierten Foodfotos. Die Rezepte habe ich entweder selbst kreiert, mich dazu anregen lassen oder sie – als eventuell klassisches Rezept – übernommen. Manchmal sind es sogar mehr Rezepte, wenn ich noch ein Dessert zubereite oder einen Kuchen backe. Viele Rezepte gelingen gut, aber auch Rezepte, die misslingen, publiziere ich. Wenn Sie mich in meinem Foodblog weiterhin begleiten wollen, freue ich mich.

Ich gebe Ihnen in meinen Rezepten gern auch den einen oder anderen Rat oder Tipp zum Kochen und Backen: Zum Verlängern von Pestos oder Soßen zu Pasta nimmt man einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Das Pesto oder die Soße wartet immer auf die Pasta, nicht die Pasta auf das Pesto oder die Soße. Zum Steifschlagen von Eiweiß gibt man eine Prise Salz in das Eiweiß hinein. Eine Vanilleschote gibt man nach dem Entfernen des Marks für Backwaren und Desserts zerkleinert in ein Behältnis mit Zucker, um damit über mehrere Wochen hinweg echten Vanillezucker herzustellen. Und in ein gutes Püree gehören immer eine Portion Butter, geriebener Parmesan und

frisch gemahlene Muskatnuss.

Und ich bringe meinen Besuchern und Lesern auf dem Foodblog auch ungewöhnliche Rezepte nahe, die sie so nicht kennen. So zur Zubereitung von Tierfleisch, das in Deutschland aus gesetzlichen Gründen nicht zu erhalten ist und nicht zubereitet werden darf. Aber international stehen diese Gerichte in vielen Ländern auf der Speisekarte. Dann auch Rezepte zur Zubereitung von Innereien, Pferdefleisch oder Insekten. Ich nehme mir einfach die Freiräume, zu kochen und zu essen, was mir gefällt und schmeckt. Bereiten Sie die zuletzt genannten Köstlichkeiten einfach mal zu.

Die Foodfotos in meinen Rezepten fotografiere ich selbst, in meiner heimischen Küche. Früher in einem Mini-Fotostudio mit Beleuchtung in der Küche, mittlerweile einfach auf einem Schneidebrett mit Beleuchtung an der Kamera, aber immer auf einem Stativ. Ich fotografiere seit 45 Jahren. Mein Vater hat mir früher das Entwicklung von Schwarz-Weiß-Fotos in der heimischen Dunkelkammer im Keller beigebracht. Und mein Bruder fotografiert professionell. Deswegen sind eine professionelle DSLR-Kamera mit Objektiven eine *conditio sine qua non* in meiner Küche. Und ich biete meine besten Foodfotos bei der Bildagentur Adobe Stock und in einem eigenen, kleinen Foto-Onlineshop für eigene Verwendungszwecke für Print- oder digitale Medien zum Kauf und zum Download an.

Beruflich bin ich Medienschaffender mit Leidenschaft. Als Grafik-Designer beim Gestalten von Print- oder Digitalmedien, als Autor beim Schreiben Büchern oder als Verleger beim Publizieren eigener oder fremder Bücher. Manch' gutes Rezept aus dem Foodblog findet Eingang in ein eigenes Kochbuch. Auf diese Weise habe ich schon sieben Kochbücher veröffentlicht.

Interessiert bin ich privat und auch beruflich an vielem – an Politik, Wirtschaft, Kultur, Religion und fremden Ländern und Kulturen. Die digitale Welt mit Websites, Blogs und Social Media überflutet uns jeden Tag mit Informationen, die ich wie

viele Internetnutzer jeden Tag ausfiltere. Da ich täglich sehr lange online bin, lese ich mittlerweile nur noch sehr wenig gedruckt. Das ist aber nicht so wesentlich, denn ich habe in meinem Leben privat und im Studium sehr viel gelesen, davon zeugen die etwa 200 Bücher in meiner Bücherwand im Wohnzimmer.

Und ich freue mich natürlich, dass ich in der schönsten Stadt der Welt lebe.

Ich führe Sie in eine wohlschmeckende, vielfältige und kulinarische Welt. Und ich führe Sie auch noch in eine unbekannte kulinarische Welt mit Rezepten zu Innereien, Pferdefleisch, Insekten uvm.

Biografisches finden Sie unter diesem [Link](#).

Grüße von der Waterkant!

Thomas Biedermann

Jump! – Mein Bungeesprung von 2001

Ich habe mich getraut!