(Trendy) sein oder nicht sein. Über Trends, kulinarische To Do´s und persönliches Küchenglück (Kooperation)

Mit Trends ist das ja so eine Sache. Meist tauchen sie ganz plötzlich auf, sind auch genauso schnell wieder verschwunden und schwappen trotzdem wie eine Welle durch die (kulinarische) Welt. Ich verfolge einige Blogs, Zeitschriften und den Koch-/Backbuchmarkt recht intensiv, würde jedoch trotzdem nicht behaupten, ein Trend-Mensch zu sein oder darüber viel sagen zu können.
Trends gibt es viele und oft finde ich sie sogar originell oder mitmachenswert. Selten bin ich wirklich dabei, denn es entsprach einfach noch nie meiner Natur, zu machen, was alle gerade machen. Oft passt es schlicht nicht zu mir oder meinem Leben.

Ein paar Beispiele? Zurzeit sind Schichtsalate im (Weck)Glas

sehr angesagt. Eine großartige Idee, die sich nicht nur gut ins Büro oder zum Picknick mitnehmen lässt, sondern auch noch super aussieht. Allerdings nehme ich mir kein Essen mit zur Arbeit und Picknicks mache ich zu selten – für mich also kein Trend, dem ich folge. (Obwohl – ein Picknick könnten wir auch mal wieder machen…)
Neuerdings sehe ich häufiger Madeleines in Büchern oder im Netz – das französische Kult-Gebäck scheint auch außerhalb von la belle France massentauglich zu werden. Da ich Frankreich und seine Küche sehr liebe und durch meine Freundin Marion in Paris einen engen Bezug zu diesem Land habe, besitze ich selbst eine Madeleine-Form und habe mich damit auch schon kreativ ausgetobt, zum Beispiel hier.

Ebenfalls spannend: Zauberkuchen – 1 Teig, 3 Schichten. Finde ich zauberhaft und dieser Kuchen steht auf jeden Fall auf meiner To bake-Liste. Immer wieder auf der To cook-Liste sind Gemüsenudeln, die ich mit meinem kleinen Spiralschneider mache und die perfekt sind für leichte Sommermahlzeiten. Bei diesem Trend bin ich dabei.
Auch die Hefeschnecken, von den amerikanischen Zimtrollen abgeleitet, findet man allüberall und je nach Saison und Geschmack gefüllt. Sogar in meinem italienischen Schoko-Kochbuch von Csaba dalla Zorza habe ich welche entdeckt, frei nach einer Deutschen: Cynthia Barcomi!

Schon lange möchte ich mal Pop-overs backen. Die habe ich in einer Zeitschrift gesehen und neuerdings gibt es in vielen Läden sogar spezielle Backformen dafür zu kaufen. Man kann aber auch eine Muffinform nehmen. Meine wird hoffentlich demnächst mal für diesen Trend zweckentfremdet.

Meine To-bake-Liste:

- Zauberkuchen
- Pop-overs
- Hefeschnecken mit Füllung nach Saison oder Geschmack
- Bagels

Hybrid-Gebäcke – noch immer ein Trend und Gebiet neuer Kreationen, vor allem in New York. Ein bekanntes Beispiel ist der Cronut, eine Kreuzung aus Donut und Croissant, die ich bei unserem Besuch in New York im September unbedingt mal kosten möchte.
Weitere Beispiele sind Cruffins (Croissant + Muffin), Cragels (Croissant + Bagel), Duffins (Donut + Muffin).

Meine To-eat-Liste:

- Cronut
- Pop-overs
- Cupcake und Pudding aus der New Yorker Kult-Bäckerei Magnolia Bakery

- Pastrami-Sandwich (Katz Deli, NY)

Absoluter Trend scheint das Einkaufen im Netz zu sein. Auf den Food Blog Days hielt Max Thinius einen spannenden Vortrag über dieses Thema und wenn man das rasante Entstehen neuer Onlineshops verfolgt, so scheinen tatsächlich immer mehr Menschen surfend zu shoppen. Ich finde das super praktisch, denn man kann Preise und Qualität vergleichen und oft stößt man auf etwas, das originell anders ist als das, was man gedachte zu finden – oder man findet noch etwas viel Besseres.
Andererseits muss ich gestehen, überfordert mich diese Art des Einkaufens sehr leicht. Neulich ging es mir beim Reisebuchen ähnlich: Irgendwann sind mehrere Seiten oder Tabs geöffnet, Zahlen und Angebote schwirren vor den Augen umher und man hat keinen Überblick mehr. Auf vielen Seiten ist zudem das Navigieren und gezielte Suchen schwierig. Da gebe ich oft auf.
Neulich entdeckte ich jedoch eine Seite, die ich von nun an öfter besuchen werde. Auf netzshopping.de findet man zahlreiche Produkte aus mehreren Onlineshops. Diese Zusammenfassung vereinfacht das Vergleichen, man hat durch eine geschickte Gliederung der Seite eine gute Übersicht über Kategorien und Produkte und kann zudem clever filtern.
Dort hatte ich das, was ich sonst nur in großen Haushaltsfachgeschäften habe: Den Stöber-Effekt. Ich klickte mich im Bereich Kochen/Backen geraume Zeit durch Backformen, Bratpfannen und diverse Brätervarianten, stieß immer wieder auf Dinge, die ich mir lange nicht mehr angesehen hatte und fand einiges, was ich schon immer mal haben wollte oder spontan beschloss, zu brauchen. =)

Schön finde ich Trends, die Altes aufgreifen. Es kommt ja alles immer wieder, man muss Dinge nur lange genug aufbewahren. Amüsant fand ich zum Beispiel einen Dr. Oetker Messbecher, der auch bei meiner Oma in der Küche hätte stehen können, so vintage ist sein Stil. Gute alte Kupfertöpfe sind wieder im Kommen und ganz deutlich wird der Retrotrend bei Küchenwaagen, wo mechanische Schüsselwaagen der digitalen Flunder Konkurrenz machen.
Seit jeher und lange bevor Vintage „Trend“ wurde, liebe ich solch „altes“ Zeug. Wahrscheinlich, weil ich es zum Teil bei meiner Oma sah und sogar noch benutzte und bei Oma war natürlich alles toll. =)

Solche Trends liebe ich und mache sie gerne mit. Und das ist im Grunde auch das Wichtige und die Antwort auf die Frage „(Trendy) sein oder nicht sein“? Man sollte das kochen und backen, was einem Freude macht und schmeckt und den Trends folgen, die zu einem passen und einem Spaß bereiten. Oder wie seht ihr das? =)

In diesem Sinne, zaubert euch euer ganz persönliches Küchenglück mit was auch immer euch satt und zufrieden macht!
Eine genussvolle Sommerzeit wünscht euch
Eure Judith

PS: Habt ihr auch kulinarische To-eat-Listen? Oder habt ihr etwas, das ihr hier vermisst und gerne mal sehen würdet? Ich freue mich, von euren Listen und Ideen zu hören!! ♥

* *Dieser Artikel entstand in Zusammenarbeit mit netzshopping.de. Wie ihr wisst, empfehle ich jedoch nur Produkte oder Seiten, von denen ich überzeugt bin und die ich selbst nutze.*

Quellen Fotocollage 1: *Bagels: bk-bagels. Popovers: americastestkitchen. Schokorollen: Cioccolato von Csaba dalla Zorza. Cupcake: Magnolia bakery NY. Pastrami Sandwich: Katzs Deli NY. Cronut: Dominique Ansel Bakery. Zauberkuchen: Chilirosen.* ***Collage 2:*** *Amazon, Erwin Müller, Idealo.*