Bericht vom Food Blog Day 2016 in München



Blick aus dem Fenster bei Kustermann – Kaffeeworkshop mit Melitta – Cheesecake aus Fisslers Schnellkochtopf

Für einen spannenden und lehrreichen Tag ganz nach Geschmack eines Foodbloggers nehme man über 100 begeisterte Foodies, mindestens genauso viele Kameras und Smartphones und natürlich freies W-Lan allüberall. Dies vermenge man mit tollen Locations, Küchen und Genussmitteln, verschiedensten Marken und Workshop-Referenten sowie engagierten Leute, die mit Herzblut planen, organisieren und kümmern. Gewürzt wird das Ganze mit reichlich Sonnenschein, guter Laune und Leidenschaft fürs Genießen.
Fertig ist ein perfekter Food Blog Day!

Ihr ahnt es schon… mein Wochenende in München war großartig. Nicht nur hatte ich mit meinem Airbnb-Zimmer bzw. meiner liebenswürdigen Gastgeberin Marion einfach nur Glück. Nein, es strahlte auch noch drei Tage lang die Sonne über eine meiner deutschen Lieblingsstädte. Da ließ sich solch ein langer Tag voller neuer Eindrücke, Gespräche und Informationen mühelos

durchhalten. Denn es war ein ganz schönes Programm an diesem Samstag! Beginn war um 9:00 Uhr bei Hubert Burda Media München. Dort konnten wir uns mit Frühstück und Kaffee stärken. Dort traf ich als erstes auf Anna und fand kurz danach heraus: Sie ist eine Naschkatzenkollegin, denn ihr Blog heißt: Naschkatze auf Abwegen. Aufgrund einer Insulinintoleranz ernährt sie sich zuckerfrei und backt demzufolge mit Zuckerersatzstoffen, experimentiert viel und bietet für Leidensgenossen sicher einen tollen Fundus erprobter Rezepte.

Als Einstimmung konnten wir dann einem sehr interessanten und humorvollen Vortrag von May Thinius von bmvh lauschen, der uns erläuterte, wie die Digitalisierung unser Ess- und Einkaufsverhalten ändern kann bzw. dies schon tut. Wir bekamen Einblicke in Online-Supermärkte, zukünftige Vernetzung von Blogs, solchen Shops sowie anderen Medienplattformen und in die Möglichkeiten für Blogger wie uns, daran teilzuhaben. Dann gingen die eigentlichen Workshops los und die Teilnehmer verteilten sich auf die Locations in München. Ich hatte das Glück, beide Male am Viktualienmarkt zu sein – lediglich ins Gebäude nebenan musste ich nach dem ersten Workshop mit Melitta-Barista Timon bei Kustermann wechseln.



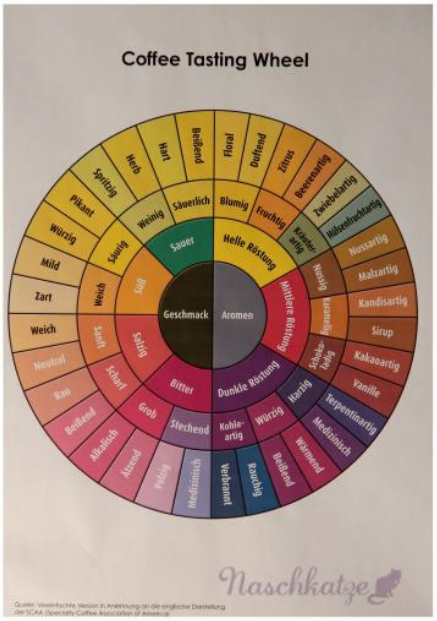
Vier Sorten Kaffee durften wie verkosten – Mittig: Kustermann am Viktualienmarkt

Timon lehrte uns alles Wichtige über die alte Technik/den neuen Trend Kaffee brühen mit Handfilter. Da kann man so einiges falsch machen: Die Menge von Kaffee und Wasser muss stimmen, beides muss im richtigen Filter landen. Der Filter sollte einmal kurz durchfeuchtet werden. Dann wird das Pulver mit kreisenden Bewegungen komplett übergossen – und zwar niemals mit kochendem Wasser! Ca. 95 Grad reichen aus.









Wir verkosteten vier Sorten Kaffee (ein sogenanntes Cupping), was extrem spannend war, denn jeder Kaffee schmeckte ganz anders! Nicht immer konnten wir Beeren oder Eukalyptusnoten sofort schmecken, aber im Vergleich wurden viele Aromen schon deutlicher.
Auch die Himbeer-Macarons, die wir dazu knabbern sollten, erweiterten den geschmacklichen Eindruck des Kaffees enorm.






Nach dieser fast schon grenzwertigen Koffein-Infusion spitzelte ich nebenan beim Foodstyling mit Denise Renée von Foodlovin hinein und konnte noch die Überreste des arrangierten Essens bewundern. Ein Raum weiter wurden die letzten Stücke Cheesecake verputzt, die in Schnellkochtöpfen von Fissler gezaubert worden waren. Ich durfte ein Stück probieren und war positiv überrascht, wie cremig dieser Kuchen war.
In dieser Küche standen auch noch Weck-Gläschen mit köstlichem Reis- und Couscous- sowie Papaya-Salat und diverse Bio-Limonaden, an denen man sich stärken konnte.

Dann ging es nach kurzer Pause in der Sonne weiter zum Workshop mit Sandy und Anni von Alpro im Louis Hotel direkt nebenan. „Mehr Herz und Bauch“ war das Thema und entgegen vieler Erwartungen ging es nicht vorrangig um die Produkte der Firma, sondern um Geschmack, Wahrnehmung und Intuition. Wir beschäftigten uns mit den eigenen Motiven des Bloggens, mit unseren Erwartungen, unseren positiven und auch negativen Gefühlen, die mit dem Bloggen verbunden sind und überlegten, wie man diese umwandeln könnte. Ich fand, der Workshop leitete an zu einer Rückbesinnung auf den Ursprung des Bloggens. Die allermeisten tun dies aus Leidenschaft am Kochen, Backen, Fotografieren und Schreiben und der Freude, diese mit zu teilen. Wie unsere Gesellschaft leider so ist, kommen jedoch oft Konkurrenzdenken, Neid und Unzufriedenheit ob der eigenen

„Nicht-Perfektion“ hinzu, die diese Freude trüben können. Bloggen sollte jedoch vor allem Spaß machen und ich glaube, Sandy und Anni machten Vielen an diesem Tag wieder bewusst, dass man mehr auf sein Herz und seinen Bauch hören sollte und darauf, was einem selbst gut tut.

Als Begrüßung zu diesem Workshop gab es übrigens einen leckeren **Drink**: Reismilch auf Eiswürfeln mit Ingwersirup, frischer Minze und einem Stück Zitronenscheibe. Sehr lecker und erfrischend! Sehr empfehlenswert! =)



Oben links: Alpro-Begrüßungsdrink – Abendliches Büffet – Rechts: Reissalat als kleine Stärkung zwischendurch

Nach diesem anregenden Workshop ging es für mich wieder zu Burda. Dort erklärte uns die Chefredakteurin von „Meine Familie und ich“, Gaby Höger, wie eine solche Zeitschrift entsteht, welche Arbeitsschritte damit verbunden sind und wer alles daran mitwirkt.



Maggi-Workshop – Foodstyling und Food-Shooting

Neben unserem Raum wurde in der Versuchsküche fleißig gekocht – der MAGGImania-Workshop war in vollem Gange und im Anschluss schaute ich auch dort noch vorbei, durfte kosten und zuschauen, wie am Ende die fertigen Gerichte in Szene gesetzt und fotografiert wurden – mit Unterstützung von Aurelie Bastian, einer erfolgreichen Autorin und Food-Fotografin/-stylistin.



Herzhafte Cake-pops aus der Maggi-Küche – Shooting der Leckereien

Den Abschluss des Tages bildete die Abendveranstaltung auf der Terrasse von Burda. Dort konnten sich alle noch einmal

austauschen, konnten Cocktails und Drinks schlürfen, vegane Köstlichkeiten vom Büffet naschen oder Pasta Bolognese der italienischen Betreiber der Burda-Bar. Besonders lecker fand ich die gefüllten Datteln mit Walnüssen und Räuchertofu, die fast schmeckten, als seien sie mit Speck gefüllt. Auch die Drinks mit Trockenpflaumen und Wodka waren etwas Besonderes. Es war schon dunkel, als ich – pappsatt und ziemlich müde – mit meiner schweren, prall gefüllten Goodiebag aufbrach. Darin befanden sich zahlreiche Produkte von den Workshops, Zeitschriften und ein wunderschöner Blumenstrauß. Wir wurden an diesem Tag von perfekt organisierten, sehr engagierten Menschen betreut, bewirtet und beschenkt – an dieser Stelle ein riesiges DANKESCHÖN an alle, die daran Anteil hatten!





Ich hoffe, dass ich auch im kommenden Jahr wieder die Gelegenheit haben werde, am Food Blog Day teilzunehmen und werde diese Woche sicher noch vom schönen Wochenende zehren! =)

Ich hoffe, euer Wochenende war genauso schön und sonnig. Kommt gut durch diese regnerische (aber immerhin kurze) Woche und macht es euch genussvoll und schön!
Eure Judith