

(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: *Ciocolato 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.

Zergeht auf der Zunge:
Cremiger Käsekuchen mit
Zitrone



Wie ich euch schon berichtet habe, waren meine Freundin Celina und ich bei ihrem Besuch in der Küche aktiv. Inspiriert hatte uns der berühmte [Käsekuchen von Stefan](#), den es hier auf den Wochenmärkten und in zahlreichen Cafés zu kaufen gibt. Solch eine Cremigkeit habe ich bisher noch nirgends sonst gekostet – wenn ihr die Möglichkeit habt, in Freiburg oder Umgebung ein Stück zu essen, tut es auf jeden Fall! Je nach Saison gibt es den Käsekuchen klassisch oder mit Apfel/Zimt, Mohn, Kirschen oder Mandarine.



Unser Käsekuchen am Wochenende kam an sein Münstermarkt-Vorbild schon fast heran! Cremig und süchtig lecker war er und wir gaben noch ein paar halbe Amarenakirschen hinein, die ihm ein

wunderbares Aroma gaben. Leider war der Kuchen zu schnell aufgefuttern – ich konnte ihn nicht mehr fotografieren.

Aber als ich Quark- und Crème fraîche-Reste im Kühlschrank sah, backte ich spontan einen weiteren Käsekuchen, der zwar wieder andere Zutaten hatte und nicht ganz so cremig (Celina und ich nahmen Sahne und Crème fraîche), dafür aber noch fluffiger und leichter geworden ist und der wunderbar nach Zitrone schmeckt. Ja ich weiß, ich habe schon einige Käsekuchen auf dem Blog, mit [Zitrone-Apfel](#), [Aprikosen](#), [weißer Schoki](#), [bodenlos mit Gries](#) oder auch [vegan mit Beeren-Streifen-Look](#).

Aber mal ehrlich, Käsekuchen ist ein Klassiker und Klassiker gehen immer (wieder)! =)

Für eine Springform von ca. 18 cm Durchmesser:

Mürbteig:

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

(1-2 EL Milch)

Die trockenen Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen darüber geben und mit einem Löffel oder den Fingern mit dem Mehl zu Krümeln reiben. Nach und nach verbinden sich die Zutaten zu einem Teig. Wahrscheinlich muss man zumindest 1 EL Milch zugeben, damit er homogen und glatt wird. Der Teig lässt sich dann direkt auf wenig Mehl gut ausrollen und in die Form legen. (Falls er zu warm ist, kurz in den Kühlschrank legen.)

Den Rand eher hoch ansetzen und noch nicht zurechtschneiden. Die Form mit dem Teig kalt stellen und alle Zutaten für die Käsemasse zusammen mischen.

Käsemasse:

200 g Crème fraîche

250 g Quark 20%

100 g Zucker

2 Eier
Saft einer halben Zitrone
Abgeriebene Schale einer Zitrone
2 TL Stärke

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die Eier und die Zitrone dazu geben und alles mit dem Schneebesen oder dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Masse auf den Mürbteigboden gießen, dann den Rand gleichmäßig zurechtschneiden, so dass er die Masse um ca. 0,5 cm überragt. Vorsicht, dass dabei die Form nicht angekratzt wird! (Aus dem restlichen Teig Butterkekse backen.)

Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen, dabei im Auge behalten und eventuell auch einmal drehen, wenn er (wie bei mir) ungleichmäßig bräunt. Wenn er leicht nach oben aufgegangen ist, goldbraun ist und die Masse sich fest anfühlt, ist der Kuchen gut.

Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen – und genießen. =)



Wie mögt ihr Käsekuchen am liebsten? Klassisch oder mit Frucht drin oder Streuseln drauf?

Ich freue mich über eure Kommentare und hoffe, meine sommerlich-erfrischende Variante gefällt euch! =)

Habt genussvolle Sommertage,
eure

Judith



Bobotie (Hackfleischauflauf) **– Mein Sehnsuchtsessen aus** **Südafrika**

Heute nehme ich euch mit nach Südafrika – einem spannenden und wunderschönen Land voller Kontraste.



Anlas

s ist das [Blogevent „Kulinarische Entdeckungsreise“](#), bei dem sich dieses Jahr zum dritten Mal Blogger um die Welt kochen und backen. Jede Woche geht es zwei Mal in ein anderes Land und so lernt man nicht nur viele tolle Blogs, sondern vor allem auch leckere, exotische Gerichte kennen, von denen man bisher vielleicht noch nie gehört hat.



Die

letzte Station war bei Elli von [Lieber Backen](#). Sie entführte uns mit Mini Pavlovas nach Australien.



Als

ich die Liste für dieses Jahr sah, wusste ich sofort, dass ich mich für Südafrika eintragen möchte und zum Glück war dieses Land noch frei. Schon zwei Mal bin ich dort gewesen, genauer gesagt in Kapstadt. Das erste Mal direkt nach dem Abitur und ich glaube, meine arme Ma hat schweißtreibende Wochen ausgestanden, bis ich heile dort und vor allem auch heile wieder zu Hause war.

Gefährlich war es aber gar nicht, denn ich wohnte bei Miems und Naas, meinen Gasteltern, die in Goodwood, Kapstadt, das Waisenhaus „[Ubuntu House](#)“ leiten.

Gegen Kost und Logis half ich bei ihnen mit und es war eine sehr beeindruckende und lehrreiche Zeit. Ich hatte Babies auf dem Arm, die unter einem Busch gefunden wurden, deren Mütter sie direkt nach der Geburt weggaben, weil sie nicht für sie sorgen können, oder die drogenabhängig auf die Welt kamen und ihr Leben mit einem kalten Entzug begannen. Ich lernte Sozialstationen und verschiedenste Krankenhäuser kennen, sah andere Waisenhäuser und traf viele Menschen, die sich mit all ihrem Herzblut in diesen Einrichtungen engagieren. Das Ubuntu House vermittelt viele Babies zur Adoption und ihre „forever parents“ kommen aus aller Welt, um sie abzuholen und ihnen ein Heim zu geben. Diese Momente zu erleben, war etwas ganz Besonderes.



Durch Naas und Miems konnte ich das Land auf ganz andere Weise erfahren, als Touristen dies tun und lernte beide Seiten von Südafrika kennen: Die große Armut mit all ihren Folgen, aber auch die Herzlichkeit der Menschen und ihre Lebensfreude. Auch landschaftlich drückt sich dieser Gegensatz mitunter sehr krass aus. Aus dem Autofenster sieht man oft ärmlichste Townships mit Verschlägen und Wellblechkonstruktionen, die man nicht Hütte nennen mag und von denen man sich nicht vorstellen kann, dass dort Menschen leben. Ein paar hundert Meter weiter steht ein Palast: ein riesiges Sternehotel mit Palmen, großzügiger Auffahrt, Springbrunnen und Casino.



Ich will euch aber nicht nur von den Schattenseiten erzählen. Denn

trotz allem sind die Südafrikaner unglaublich freundlich, lebensfroh und geduldig. Niemand regt sich im Supermarkt auf, wenn es an der Kasse ein wenig länger dauert. Wildfremde, mit denen man 5 Minuten gesprochen hat, laden dich ein. Die ganze Lebenseinstellung scheint viel entspannter zu sein. Wieso über etwas klagen, das man nicht ändern kann? Sich an dem freuen, was man hat – auch wenn es wenig ist – dies scheint das Motto der Südafrikaner zu sein. Und wenn man wie wir aus einem Land kommt, wo es alles gibt und man alles ganz selbstverständlich hat, in dem jedoch trotzdem so viel gemeckert wird, dann macht einen das nachdenklich und demütig. Ich habe versucht, ein Stück dieser Gelassenheit und Lebensfreude mit nach Hause zu nehmen und habe gelernt, wie absolut nicht selbstverständlich der Luxus ist, in dem wir hier leben.



Und natürlich bietet Südafrika auch wunderbare Landschaften und im Prinzip einen Querschnitt durch viele Klima- und Vegetationszonen, die ich bisher leider noch nicht erkunden konnte. Irgendwann möchte ich eine Reise durch das Land machen, samt Safari. Bisher habe ich nur die Kapregion kennen gelernt, aber das reichte schon aus, um diesem Land restlos zu verfallen! Über allem thront der Tafelberg, in den ich mich heillos verliebt habe. Selbst bei tiefblauem Himmel schweben manchmal weiße Wolken direkt über der „Platte“, rutschen über den Rand nach unten – und lösen sich auf. Fährt man südlich

von Kapstadt ein Stück über die Kaphalbinsel, kommt man zum Boulders Beach, wo man zwischen großen Felsen auf feinem Sand liegen kann, den man mit Pinguinen teilt. Ein wenig östlich von Kapstadt im Landesinneren befindet sich die Weinregion Südafrikas, wo hübsche Weingüter im Stil der damaligen Kolonialarchitektur zwischen Rebenhügeln stehen und in den kleinen Städtchen ein Haus schöner scheint als das nächste und alle sind sie gleichzeitig Zeugen der Geschichte Südafrikas. Der endlos scheinende Blaubergstrand im Norden der Stadt bietet einen grandiosen Blick in Richtung Kapstadt, auf den Tafelberg und abends auf wunderbare Sonnenuntergänge.



Natürlich kann man in diesem Land auch sehr gut essen! Wir hatten eine Haushälterin, Saartjie (sprich: *Sarki*), die uns wirklich phantastisch bekochte. Von ihren karamellisierten Süßkartoffeln träume ich heute noch und ihr Hühnchen war legendär gut.

Ein weiteres Gericht, das ich dort kennen und lieben lernte, ist Bobotie. Das Rezept mag für euch etwas merkwürdig klingen, aber ich versichere euch, es schmeckt himmlisch! Ich habe es mir extra von Naas schicken lassen und es übersetzt. Probiert es
aus!



6 Portionen:

- 2 Zwiebeln
- Öl oder Butter
- 1 kg Hackfleisch Kalb
- 1 Scheibe Brot
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 15 g Currypulver
- 22 g Zucker
- Pfeffer
- 7 g Kurkuma
- Saft einer Zitrone
- 125 g Rosinen
- 45 ml Chutney (z.B. Mango)

Dazu Reis und Fruchtchutney (In Südafrika *Blatjang* genannt)

Den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die Zwiebeln fein schneiden und in Öl oder Butter leicht bräunen. Dann das Hackfleisch dazu geben und alles anbraten. Die Brotscheibe in Milch einweichen, dann ausdrücken und zerpfücken. Die Milch mit einem Ei verquirlen und beiseite stellen.

Alle Gewürze, 1 Ei, Brot, Chutney und Fleisch vermischen. Die

Masse in eine gefettete Auflaufform geben.

$\frac{1}{2}$ Stunde backen, dann die Milch-Ei-Mischung darüber gießen und noch einmal $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Etwa 20 Minuten vor Backzeitende den Reis aufsetzen. Ich habe Basmati genommen und ihn mit einer Prise Kurkuma und etwas Salz gekocht, so dass er eine schöne, goldene Farbe bekommt. Auf eine Tasse Reis kommen zwei Tassen Wasser in den Topf. Einmal aufkochen lassen und auf niedrigster Stufe zugedeckt gar ziehen lassen.

Das fertige Bobotie mit Reis und Chutney servieren.



Typische Kuchen sind in Südafrika übrigens eine Melktert (Milk Tart; man könnte sagen, ein Zimt-Milch-Kuchen) und Lemon Meringue Pie (ein Rezept, das fast so schmeckt wie dort, findet ihr [HIER](#)).

Ich hoffe, meine Eindrücke aus Kapstadt haben euch gefallen und vielleicht reist ihr ja bald selbst einmal hin und genießt diese Köstlichkeiten vor Ort. =)



Egal

wo, habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith

PS:

Weiter geht die Reise am Dienstag mit Oli von [Puhlskitchen](#).

Vanilleeis mit krossem Speck – Bericht vom Mövenpick- Eisdessert-Workshop in Frankfurt

Es war am Wochenende ruhig auf dem Blog. Der Grund ist so einfach wie köstlich: Naschkatze war auf Streifzug, genauer gesagt auf dem Blogger-Eisdessert-Workshop von [Mövenpick](#).

Barbara, eine der Organisatorinnen, hatte ich auf dem [Food Blog Day](#) in München kennen gelernt und kurz danach kam von ihr die Einladung zu diesem Event, über die ich mich riesig

gefreut

habe.



Und

was machen Blogger dann bei so einem Workshop, fragt ihr euch vielleicht?

Ich möchte euch heute einen kleinen Blick hinter die Kulissen geben und meine Begeisterung mit euch teilen, denn eins kann ich schon verraten: Es war ein absolut fantastisches Wochenende mit lauter lieben, offenen Menschen, viel, viel Leckerem, noch mehr Kreativität und unglaublich spannenden neuen Erfahrungen für den Gaumen. Gestern kam ich unglaublich beschwingt nach Hause und hatte den Kopf voller neuer Ideen für Eisdesserts und neue Geschmackscreationen. =) Das Workshop-Wochenende begann für mich schon am Freitag, denn ich reiste einen Tag früher nach Frankfurt und besuchte meine Freundin Katrin, die ich vor zwei Jahren in New York kennen gelernt hatte.



Samst

ag checkte ich dann im 25h-Hotel by Levi's ein, das ganz

praktisch in der Nähe des Hauptbahnhofs liegt und unglaublich toll gestaltet ist. Jedes Zimmer ist etwas anders, alles ist sehr farbenfroh und vintagemäßig und im Zimmer hängen sogar eine Jeans sowie eine Freitag-Tasche, die man für die Dauer seines Aufenthalts benutzen kann.



Schon im Hotel traf ich andere Blogger und wir konnten uns etwas kennen lernen und ein bisschen austauschen. Zusammen ging es dann mit dem Taxi zum Ort des Geschehens.



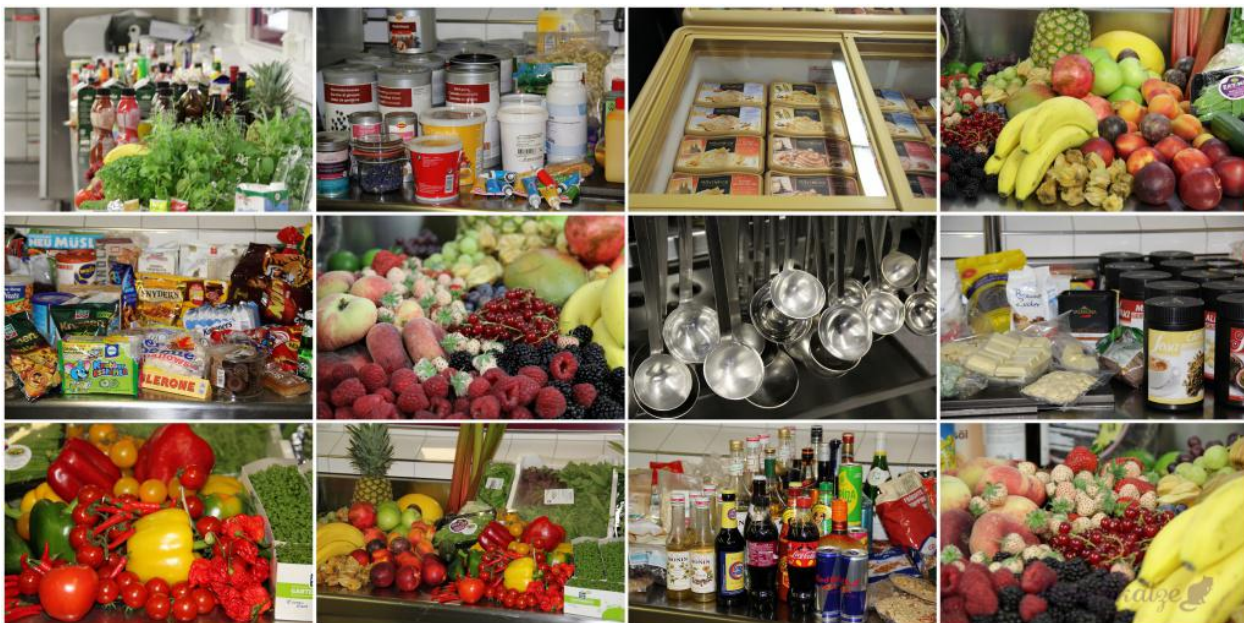
Das Mövenpick-Team erwartete uns schon mit einem kleinen herzhaften Büffet zur Stärkung und einem tollen Geschenk: Jeder von uns bekam eine schwarze Schürze mit eingesticktem Namen sowie Blognamen darauf! Ich liebe sie!



Der

Workshop – Ein Blick in die Küche

Mit dieser Schürze ging es dann direkt in die riesige Küche und dort erwartete uns eine endlos lange Arbeitsfläche voller Köstlichkeiten: Milchprodukte, Gemüse, Obst, Beeren, Nüsse, Cracker, Knabbersachen, Bonbons, Kekse, Pralinen, Schokolade, Gewürze, Pulver, Aromen, Alkohol, Öle, Essige, ... ich kann euch gar nicht alles aufzählen. Schon der Anblick überforderte total!



Das

Thema des Tages war: *So kann Eis sein*. Kreative Eisdesserts sollten entwickelt werden.

Frank, unser Profi, zeigte uns an drei Beispielen, wie ein solches Eisdessert aussehen kann. Eiskugeln wurden in

gerösteten Nüssen oder bunter Kresse gewälzt, auf Obstsalat oder Erdbeercarpaccio angerichtet und mit Wasabi-Mascarpone ergänzt. Unglaublich kreative Kreationen, und man bezweifelt, dass sie schmecken. Unsere Gaumen wurden mehr als einmal überrascht! Salzig und Süß braucht etwas Mut und Vorstellungskraft, aber es funktioniert oft überraschend gut!



Unser

Zweier-Kreativ-Team

In ausgelosten Zweierteams durften wir dann selbst loslegen und ein erstes Dessert kreieren. Ich kam mit Monika vom [180 Grad Salon](#) zusammen und als wir einen Namen für unser Team finden sollten, kam mir nach anfänglicher Ratlosigkeit der süße Geistesblitz: „**Naschsalon**“.

Etwas Asiatisches schwebte mir vor und so wurde eine Kugel „Weiße Vanille Maracuja“ mit Basilikum-Zitronenölpesto umringt, mit gehackten und gerösteten Salzerdnüssen bestreut und mit einer Physalis dekoriert. Drum herum kamen Tupfer von Crème fraîche mit Ingwerpaste. Die Aromen harmonierten erstaunlich gut und ich war ziemlich angetan von unserer ersten Kreation. Nach dieser halben Stunde „Aufwärmen“ kosteten wir gemeinsam alle Desserts. Begeistert hat uns unter anderem Vanilleeis mit kross geröstetem Speck und Olivenöl. Klingt abgefahren? Ja, aber ist mega lecker! =)

Hier ein Überblick, was – unter anderem – alles kreiert wurde

an diesem Tag (von oben links nach unten rechts):

- Das 1. Dessert des Naschsalons
- Gefülltes Schokoeis mit Nüssen
- Zitroneneis mit Basilikum (eine meiner Favoriten-Kombis für heiße Sommertage), mit Tomate, Büffelmozzarella und Crostino
- Gelierter Campari, gelierter Sekt, Vanilleeis und Minze
- Fruchtiges Eis mit Majoran, Brombeeren und Heidelbeeren
- Vanilleeis mit krossem Speck und Olivenöl



Die

Eisdessert-Challenge

In der zweiten Runde wurde eine Challenge ausgerufen. Die Zweierteams sollten eine oder zwei Ideen zubereiten und mit einem Dessert ins Voting gehen. Diesmal waren wir alle noch mutiger und kombinierten fröhlich drauf los. Der Naschsalon entwickelte folgendes: Eine Kugel Orange Mandel, ausgehöhlt und gefüllt mit gehackten Laugenknabberkissen, Aroma Honig-Senf, gemischt mit Cointreau. Gewälzt wurden die Kugeln in Schokobutterkeks-Bröseln, gemischt mit etwas Salz, Chilipulver und Kakao. Gebettet wurde das Ganze auf einem Spiegel aus Erdbeer-Himbeer-Soße und mit Beeren aus garniert. Unser Werk sah dann so aus:



Alle

Kreationen konnten sich sehen lassen und waren geschmacklich spannend, oft völlig verrückt – aber kurioserweise auch alle lecker.

Hier die Ergebnisse der Challenge:

- Naschsalon
- Eis mit gerösteten Nüssen, Orange und Fruchtschaum (genauer kann ich es leider nicht mehr rekapitulieren)
- Gurkenspaghetti mit in gerösteten Pinienkernen gewälztem Vanilleeis und weißem Schoki-Parmesan (mein persönlicher Favorit, auch optisch)
- Schokokugel gewälzt in etwas Gepufftem auf geblähtem Marshmallow
- Eis auf Gurke mit Kumquats und ausgebackenem Kraut (auch vergessen, seht es mir nach)
- Vanilleeis in krossem Speck gewälzt mit Basilikum und Bierreduktion



Am

Ende wurde wieder gekostet – natürlich immer auch alles fotografiert – und abgestimmt. Nicht erwartet hätte ich, dass unser Dessert sogar gewinnt, doch am Ende hatten wir die meisten Steinchen in unserem Schälchen und erhielten stolz die Goldene Eiswaffel als Trophäe!



Abend

licher Ausklang

Nach dem Aufräumen erfrischten wir uns kurz im Hotel und genossen dann in lustiger Runde ein schönes Abendessen im „[Margarete](#)“ (dieses Restaurant liegt direkt neben dem iimori, von dem ich [HIER](#) berichte). Wir wurden mit köstlichen kleinen Vorspeisen und einem Moscow Mule verwöhnt, bekamen dann eine Kartoffelsuppe, ein Hauptgericht und manche konnten danach

sogar schon wieder Süßes naschen, obwohl wir den ganzen Tag Eis geschleckt hatten.

Wir kamen recht spät ins Hotel zurück, körperlich und geistig völlig gesättigt nach diesem wunderbaren Tag. Am nächsten Morgen frühstückten wir noch gemütlich zusammen und checkten dann nach und nach aus.

Noch einmal ein herzliches Danke an Barbara für die liebe Einladung, an alle, die so wunderbar vorbereitet, gebucht, organisiert, dekoriert und sich gekümmert haben, für ihre Leidenschaft und Freude daran und an Frank für seinen kreativen Input und seine Begeisterung. Und natürlich an all meine „Kolleg_innen“, es war ein großes Vergnügen mit euch in der Küche zu stehen! =)

Hoffentlich bis bald!

Mein **Fazit** zu diesem Wochenende: Es war nicht nur unglaublich schön, sondern vor allem auch total inspirierend!

Vorher hatte ich mich nie mit Eisdesserts beschäftigt und wäre gar nicht auf die Idee gekommen, auf solch kreative Weise ein „einfaches gekauftes Eis“ mit wenigen Zutaten aufzumotzen, so dass es hübsch aussieht und auch noch spannend schmeckt. Nun habe ich so viele Ideen im Kopf und würde am liebsten noch ein paar Tage mit all diesen tollen Bloggern in der Küche experimentieren! So kann Eis sein!

Ich hoffe, dieser Einblick in unseren Eis-Tag kann auch euch inspirieren, einmal etwas Neues auszuprobieren und mit eurem Lieblingseis aus der Kühltruhe vielleicht ganz neue Dessert-Highlights zu zaubern!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

♥ ♥ ♥

Aus den Workshops ist ein **Rezeptbuch** entstanden, das ihr euch auch herunterladen könnt. Ich hoffe, es gefällt euch genauso gut wie mir! =)

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 wir 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.



Herzh

afte 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