

# 1 Jahr Foodblog Nudel, Heiss und Hos



Heute vor genau einem Jahr und um diese Zeit habe ich meine Domain Nudelheissundhos.de registrieren lassen und den ersten Blogbeitrag gepostet – ausgerechnet am Geburtstag meines mittlerweile verstorbenen Vaters.

Seitdem hat sich viel geändert. Ich bin eher aus der Ecke der Chiligerichte und der chinesischen Wokgerichte gekommen. Fast jedes Gericht musste mit Chili scharf sein. Und wie die Chinesen teile ich das Faible für – in Deutschland – außergewöhnliche Gerichte, so dass ich Rezepte zu Hund, Katze, Meerschweinchen, Insekten und Pferd im Blog postete.

Nun hat sich in dem letzten Jahr viel getan. Ich kann es in einem Satz beschreiben:

***Mein kulinarisches Spektrum ist sowohl von den Rezepten als auch von der Zubereitung her breiter geworden.***

Ich habe viel von anderen Kollegen, über Foodblogs oder Rezepte durch Learning bei Doing hinzugelernt. Sei es der vollständige Verzicht auf chemisch zubereitete Fastfood-Produkte zur Herstellung von Gerichten – Braten- und Fondpulver, -würfel oder ähnliches aus der Tüte – oder möglichst auch auf sonstige Waren und Produkte aus Konservendosen oder -gläser. Das Motto war und ist: Frisch muss es sein! Und möglichst jeden Tag etwas Neues auf dem Tisch.

Dagegen lernte ich, wie man Saucen durch gekonntes Reduzieren der Zusätze herstellt. Frische Kräuter zu verwenden, die nun mein Küchenfenster-Regal zieren. Braten-, Saucen- oder Suppenfonds selbst herzustellen – aber auch der Rückgriff auf

fertig gekaufte Fonds ist bei mir noch zulässig, ist es doch ein riesiger Unterschied zu den chemisch hergestellten Zutaten. Knödel und Kartoffelbrei – auch zusammen mit anderem Gemüse püriert – frisch zuzubereiten und nicht auf Fertigpackungen zurückzugreifen. Geflügel auch einmal entbeint zuzubereiten. Röstzwiebeln oder paniertes Fleisch oder Fisch nicht mit Sauce zu übergießen, weil sie sonst ihre Knusprigkeit verlieren. Mit Spirituosen zu kochen. Alles nur frisch zu verwenden, sei es Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse oder anderes. Sogar erste Versuche in der Zubereitung von selbst hergestelltem Nudelteig habe ich unternommen.

Das Repertoire meiner Rezepte und Gerichte folgt ein wenig dem Motto meines Foodblognamens, das als eine der wenigen Konstanten aus meiner Kindheit erhalten blieb: Ich esse nach wie vor am liebsten einen Braten mit Pasta und viel Sauce, das ganze möglichst schlotzig. Da könnte ich mich jedes Mal – wie man so schön sagt – reinsetzen. Aber einen großen Stellenwert haben bei mir auch jegliche Pastagerichte – mit zumindest original italienischer Pasta oder sogar frischer Pasta – und natürlich auch Innereien, die ich liebe. Da habe ich keine Scheuklappen auf, auch wirklich alles auszuprobieren. Hinzu kommt, dass ich mich – wenn es denn in Deutschland die Möglichkeiten dazu gäbe – auch wirklich ganz exotischen Gerichten geöffnet habe und von mir sagen kann, dass es eigentlich nichts gibt, was bei mir nicht in den Kochtopf kommt/käme.

Meine Bestellungen beim Pizza- oder Sushi-Lieferservice haben sich im letzten Jahr drastisch reduziert, ebenso wie die Restaurantbesuche im italienischen, portugiesischen oder chinesischen Restaurant. Aber kein Wunder, wenn man selbst immer frisch einkauft und jeden Tag etwas Frisches und Neues auf den Tisch zaubert.

Viel gelernt habe ich durch die beiden Kollegen [Löffel](#) und [Petra Hammerstein](#), beim ersten eher die Fleisch-, Wurst- und frischen Pastagerichte, bei letzterer vor allem die vielen

Innereingerichte.

Ich wünsche meinen Besuchern auf meinem Foodblog weiterhin viel Freude, viele hoffentlich für sie neue und inspirierend Rezepte und freue mich mit Euch auf weitere Jahre des Foodbloggens.

Hier noch einige Kommentare, was andere zum diesem Foodblog sagen:

*„Bei Thomas Biedermann kommen kreative Leckerbissen auf den Teller, an die sich die meisten von uns so nicht gewagt hätten.“*

Ramona Hapke, [Hapke Media](#), Stamsried

*„Einen schönen Blog hast Du, ich find's gut, so viele Fleischzubereitungs-Möglichkeiten hier zu finden.“*

<http://www.giftigeblonde.wordpress.com/>

*„Bisher war ich, gespeist durch einige Stichproben, der Meinung, die meisten Kochblogger haben keinen Humor, zumindest, wenn es um ihre Kochblogs geht. [...] Wie falsch man mit solchen Meinungen liegen kann, zeigt der Blog ‚Nudelheissundhos – Nudel, Fleisch und Sauce‘. Passend zur aktuellen Lebensmittelskandal-Diskussion veröffentlicht Thomas dort ein Rezept für Pferdelasagne aus garantiert 100 % Pferdefleisch (also der Fleischanteil). Manchmal ist es doch schön, wenn man sich irrt. Dem Herdnerd gefällt das!“*

<http://herdnerd.de/2020/und-sie-haben-doch-humor/>