

# Update des „Blick in andere Foodblogs“



Es war an der Zeit, meine Links in der Blogroll und somit im Widget in der Seitenleiste meines Foodblogs zu Foodblogs anderer Kollegen einmal zu aktualisieren und ihnen ein Update zu geben.

Mittlerweile haben verschiedene Kollegen ihre Foodblogger-Tätigkeit eingestellt oder auf ein sehr geringes Maß reduziert und posten nur noch ganz selten ihre Rezepte. Daher fielen meinem Update auch die beiden Kollegen von „La mia cucina“ und von „Toettchen“ zum Opfer.

Dagegen kamen aber 10 neue Kollegen mit teilweise sehr bekannten Foodblogs und wirklich guten Rezepten neu hinzu.

Je nach Funktionsweise zeigt das Widget in der Seitenleiste nun zwischen 10 bis maximal 15 andere Foodblogs mit ihrem jeweils aktuellen Rezept an. Je nach Funktionsweise bedeutet, braucht das Widget zu lang und gibt es eine

Zeitüberschreitung, um beim Aufrufen meines Foodblogs das andere Foodblog zu „kontaktieren“ und den Link zum jeweils aktuellen Rezept zu „ziehen“, oder gibt es sonst einen Fehler beim Verbindungsaufbau, bricht es eben ab und zeigt das jeweilige Foodblog mit aktuellem Rezept nicht an.

Ich hoffe, Ihr habt Interesse an diesem „Blick in andere Foodblogs“, nutzt die Option häufig und erweitert Euren kulinarischen Horizont. Denn in anderen Foodblogs kann man auch immer gut hinzulernen und das eine oder andere sehr interessante Rezept finden. Viel Spaß bei der Nutzung!

---

## Kochbuch mit Flüchtlingen



Ein kleines Startup hat ein Projekt mit Flüchtlingen kreiert. Daraus ist ein Kochbuch mit Rezepten von Flüchtlingen entstanden. Ich unterstütze ja gerne Projekte im Foodbereich, wenn es sich um sinnvolle und kreative Projekte handelt.

Das Startup möchte das Kochbuch gern produzieren und veröffentlichen und versucht nun, über ein Crowdfunding-Projekt die nötigen Gelder zusammenzubringen. Unterstütze auch Du dieses interessante [Projekt](#) und mache die Foodszene um die Rezepte der Flüchtlinge reicher.

Wie schmeckt eigentlich Armenien? Nach Zimt-Kürbis! Das Kochbuch verrät Dir köstliche unbekannte Gerichte von Geflüchteten, denn dabei handelt es sich um echte kulinarische Entdeckungen. Damit will das Kochbuch Deine Neugierde wecken

und Brücken bauen. Du bekommst ein stilvolles Kochbuch gefüllt mit 60 Rezepten aus 14 verschiedenen Ländern, persönlichen Geschichten und geschmackvollen Food-Fotografien. Das Ganze hochwertig auf 200 Seiten präsentiert – denn diese Rezepte haben unsere Wertschätzung verdient.

---

## Zeitungs-Artikel

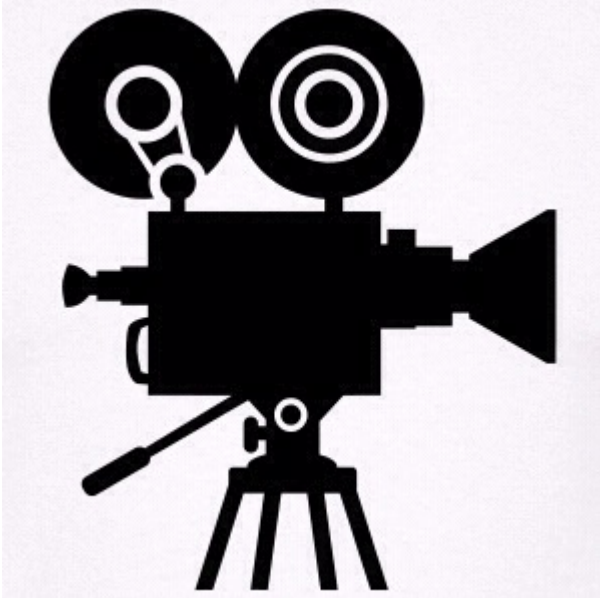


Hamburg-Marienthal

Es gibt jetzt auch einen ersten [Zeitungs-Artikel](#) über mein Foodblog zu lesen.

---

## Castig für Kochsendungen



Tja, vielleicht werdet Ihr mich irgendwann demnächst auch einmal persönlich in einer Kochsendung im Fernsehen sehen.

Ich habe mittlerweile die dritte Anfrage einer Agentur für ein Casting für die Teilnahme an einer Kochsendung erhalten. Zwei Anfragen bezogen sich auf eine Teilnahme als Kochender bei einer Kochsendung, bei der es um einen Gewinn geht. Eine Anfrage bezog sich auf eine Teilnahme als Juror bei einer Kochsendung.

Die ersten Anfragen habe ich aus persönlichen Gründen abgelehnt. Doch mittlerweile habe ich meine Einstellung zu einer Teilnahme geändert und sage für ein Casting gern zu. Allerdings habe die letzte Anfrage auch abgelehnt, oder besser gesagt, auf das kommende Jahr verschoben. Ich bin zur Zeit immer noch nicht sehr fotogen, weil ich wegen fehlender Zähne und Zahnersatz in zahnmedizinischer Behandlung bin. Aber generell würde ich nun an einem Casting und dann auch einer Kochsendung sehr gern teilnehmen. Und es soll schließlich Spaß machen.

---

# Kooperationen

Wie sicherlich bekannt ist, stehe ich auch Geschäftspartnern, meistens Agenturen für Online-Marketing, für Kooperationen zur Verfügung. Sponsored Posts, Produkttests oder Produkte für Foodblog-Events zur Verlosung werden gern in Auftrag gegeben oder gebucht.

Des öfteren erlebe ich aber das Prozedere, dass ich zwar ein seriöses Anschreiben per Mail erhalte, in dem ganz interessiert nach einer Kooperation mit mir bzw. meinem Foodblog gefragt wird. Jedoch dann, nachdem ich mit einer Mail über die Möglichkeiten einer Kooperation und der jeweiligen Höhe meines Honorars dafür antworte, keine Antwort mehr erhalte.

Das macht mich zornig. Ich bin der Meinung, dass es zum guten Umgangston im Geschäftsleben gehört, dass man eine Mail zumindest beantwortet und ein Angebot, mit dem man nicht einverstanden ist oder dessen Höhe eines Honorars einem zu viel ist, eben zumindest ablehnt. Zumal ich einem neuen Kunden auch gern ein geringeres Neuer-Kunde-Honorar für einen ersten Auftrag anbiete. Oder dass man auch gern über ein Honorar verhandeln kann. Aber nicht in der Verhaltensweise, dass man auf die Erteilung eines Angebots sich gar nicht mehr meldet.

---

# Blogbeitrag veröffentlichen

Ich schreibe hier einmal, wie das Prozedere ist, um einen Blogbeitrag für ein Foodblog zu veröffentlichen. Dies ist sicherlich für den einen oder anderen Anfänger, der ein Blog betreiben will, interessant.

Außerdem ist es interessant für Agenturen, die ihren Kunden

Blogbeiträge mit Fotos oder Videos verkaufen wollen. Ich will damit zeigen, dass die Pflege eines Foodblogs aufwändig sein kann und das Blog und die Beiträge manchmal mehrere Stunden Zeit pro Tag in Anspruch nehmen können.

1. Gericht, Zutaten und Rezept überlegen und kreieren.
2. Drehbuch für das Gericht überlegen.
3. Zutaten vorbereiten und zusammenlegen.
4. Zubereitung und Kochen des Gerichts drehen.
5. Artikel- und Beitrags-Bild des fertigen Gerichts fotografieren.
6. Videos von der Digitalkamera auf das iPad übertragen.
7. Videos auf den Server übertragen.
8. Videos in die Mediathek des Foodblogs einbinden.
9. Fotos von der zweiten Digitalkamera auf das iPad übertragen.
10. Fotos in die Mediathek des Foodblogs einbinden.
11. Video(s) bei Bedarf bearbeiten.
12. Fotos bei Bedarf bearbeiten.
13. Einleitung des Rezepts schreiben.
14. Zutatenliste und Zubereitung des Gerichts schreiben.
15. Fotos in den Blogbeitrag einbinden.
16. Video in den Blogbeitrag einbinden.
17. Blogbeitrag veröffentlichen.

---

## **Kauf-Erfahrungen**

Ich habe leider nicht die finanziellen Mittel, um z.B. all mein Fleisch beim Schlachter vor Ort oder sogar einem Bauernhof zu kaufen, wo ich bei letzterem mich sogar über die Zucht der Tiere informieren kann. Aus diesem Grund bin ich wie viele Menschen auch darauf angewiesen, beim Supermarkt oder auch Discounter zu kaufen. Ich habe derer in meiner Nähe sechs

Geschäfte: Edeka, Kaufland, Rewe, Lidl, Netto und Penny.

Früher habe ich noch Bier – normales oder auch alkoholfreies – getrunken, so dass ich nur bei den drei erstgenannten Supermärkten eingekauft habe, da sie meine gewünschte Biersorte hatten. Die drei letztgenannten haben fast gar kein Markenbier im Kasten, sondern fast ausschließlich Eigenmarken.

Nun, ich bin seit einiger Zeit von Bier komplett auf Saft umgestiegen. Und da dachte ich mir, jetzt kommen auch die letzteren drei Geschäfte in Frage, um dort einmal einkaufen zu gehen und Produkte, Qualität und Preise zu prüfen.

Diese Erfahrung wird schon jeder Konsument gemacht haben: Es lohnt sich, Sortiment und Preise der Geschäfte zu vergleichen. So habe ich heute bei Lidl festgestellt, dass er eine sehr gute Auswahl an Fleisch und Eis hat.

Edeka ist eigentlich mein präferiertes Geschäft, denn er hat die größte Auswahl. Zudem eine Frisch-Fleisch-, Frisch-Fisch- und Wurst-/Käse-Theke. Außerdem eine große Feinkost-Abteilung, in der ich viele asiatische Produkte finde. Und die Frisch-Fleisch-Theke hat den Vorteil, dass ich bei den dortigen Schlachtern auch ausgefallene Produkte wie Innereien, z.B. Herz, Niere, Lunge, Pansen und Kuheuter bestellen kann. Denn in den meisten Geschäften findet man an Innereien meistens nur Leber, die sich der Normalverbraucher ab und zu einmal auf dem Teller gönnt.

Rewe hat auch ein sehr großes Sortiment und eine große Auswahl, aber – selbst nach dem dieses Jahr erfolgten Umbau – ist das Geschäft doch sehr unübersichtlich. Zudem hat die Geschäftsführung nach dem Umbau einen Großteil der bisher erhältlichen Innereien aus dem Sortiment genommen, was ich sehr schade finde.

Kaufland hat auch ein sehr großes Sortiment, eigentlich findet man in ihm alles, was man an gängigen Produkten zu günstigen Preisen braucht.

Als nächstes werde ich Netto und Penny ausprobieren, da ich ja nicht mehr wie früher bei einem größeren Einkauf auch einen Kasten Bier mitkaufen will. Ich bin gespannt, wie deren Sortiment und Preise sind.

Am preiswertesten ist natürlich nach wie vor der Discounter Aldi. Er hat eine gute Auswahl und auch eine gute Qualität. Und er hat tatsächlich beim Saft die größte Auswahl und die preiswertesten Produkte, und dies bei gutem Trinkgenuss.

Insgesamt gesehen macht es Spaß, die einzelnen Supermärkte und Discounter zu erkunden und Sortiment, Qualität und Preise zu vergleichen. Und dies sollte man natürlich auch ausgiebig tun. Denn man entdeckt schnell, welche Produkte man zu welcher Qualität und zu welchem Preis man bei welchem Geschäft am liebsten kauft.

Voraussetzung ist natürlich meistens auch ein Auto als Transportmittel, denn die Märkte sind doch meistens etwas weiter vom Wohnort entfernt. Und man muss bei einem größeren Einkauf die vielen Tüten natürlich auch transportieren.

---

## **Frohe Weihnachten**





Ich wünsche meinen Lesern und Kunden frohe Weihnachten, ruhige Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2017. Ich wünsche Ihnen alles Gute, vor allem Gesundheit. Und dass sich im neuen Jahr der eine oder andere Wunsch für Sie erfüllt. Und Gott hat ja manchmal noch so die eine oder andere Gabe für einen bereit.

---

## **Stechmücken**



Nein, dies ist kein Rezept mit Stechmücken. Dies ist nur ein persönlicher Beitrag zum Umgang mit Stechmücken.

Stechmücken sind lästig. Denn sie stechen . Und hinterlassen meistens eine juckende Schwellung der Haut. Ein Biologie-Professor, der auf Stechmücken spezialisiert ist, hat in einer Fernsehsendung einmal gesagt, „Sie riechen Dich, sie finden Dich und sie stechen Dich“. Denn Stechmücken reagieren auf Kohlendioxid-Ausstoß. Und es sind nur die weiblichen Stechmücken, die stechen und Blut saugen, denn sie brauchen das Blut zur Ernährung ihrer Eier. Männliche Stechmücken trinken nur Wasser, Nektar oder andere Dinge.

Früher, wenn ich nachts im Bett lag und es surrte um meinen Kopf herum, bin ich nachts aufgestanden, habe das Licht angemacht, die Tür zu meinem Schlafzimmer zugemacht und versucht, die Stechmücke zu finden und sie zu töten. Dadurch bin ich natürlich wieder sehr wach geworden und war um meinen Schlaf gebracht.

Mittlerweile habe ich seit 1–2 Jahren meine Einstellung dazu geändert. Ich bin „Futter“ für die Stechmücke. Sie „frisst“ an mir. Ich bleibe also, wenn es um meinen Kopf herum surrt, ruhig liegen. Die Stechmücke riecht mich, landet auf mir und saugt einige Minuten einige Tröpfchen Blut. Dann fliegt sie davon, ich habe meine Ruhe und kann weiterschlafen. Und ich habe festgestellt, der Stich der Stechmücke tut nicht weh, man spürt ihn gar nicht. Eine juckende Schwellung auf der Haut am

nächsten Tag nehme ich gern in Kauf.

Ja, und irgendwann drehe ich dann den Spieß wieder um, bereite ein Insektengericht zu und haue dann eben die Insekten wieder in die Pfanne. So wie umgekehrt nachts die Stechmücke wieder von mir „frisst“.

*Foto: ©Wikipedia*

---

## Kräuter-Öl



Würziges Kräuter-Öl

Ich wollte bei meinem Supermarkt endlich wieder einige langjährige Küchenkräuter kaufen, nur hatte er leider keine vorrätig. Also habe ich jeweils einige Kräuterzweige in der Packung gekauft, jeweils etwa 10–15 g des frischen Krauts.

Und zwar Rosmarin, Zitronenthymian und Salbei.

Nun hatte ich zumindest endlich wieder frische Kräuter, um ein frisches Kräuter-Öl anzusetzen, das die kommenden Wochen etwas durchziehen kann.

Da ich auch frische, kleine, rote Chilis gekauft habe, konnte ich diese auch verwenden, um dem Öl etwas Schärfe zu verleihen. Und natürlich kommt etwas frischer Knoblauch hinzu, damit das Öl auch mit diesem Knoblaucharoma durchziehen kann.

*Mein Rat:* Für dieses frisch angesetzte Kräuter-Öl, für das ich nur frische Zutaten verwende, verwendet man natürlich auch nur ein qualitativ hochwertiges Oliven-Öl.

### **Zutaten:**

*Für das Kräuter-Öl:*

- 1 großer Zweig Rosmarin
- viele Zweige Zitronenthymian
- 3–4 Blätter Salbei
- 3 Chilischoten
- 3–4 Knoblauchzehen
- etwa 200 ml Oliven-Öl

*Geräte:*

- kleines Fläschen mit etwa 200–250 ml Fassungsvermögen und einer Ausgieß-Tülle

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Knoblauch schälen und längs zerteilen. Chilischoten putzen und Stiele entfernen.

Knoblauch und Chilis in das Fläschchen geben. Dann Kräuterzweige bzw. -blätter hineingeben. Mit Oliven-Öl auffüllen. Ausgieß-Tülle aufsetzen. Am besten in einer dunklen Speisekammer einige Wochen ziehen lassen, man kann das

Fläschchen aber auch in der Küche stehen lassen.

---

## **Pause im Foodblog**



Ich lege eine Pause im Foodblog mit dem Veröffentlichen von Rezepten ein. Ich habe mir heute beim Discounter sechs Tiefkühl-Pizzen gekauft. Somit habe ich für die kommende Woche genug zu essen. Das muss auch einmal sein.

Muhahahaha.

(Scherz. Das nächste Rezept kommt morgen.)

Wir können ein kleines Gewinnspiel machen. Von welcher Marke ist die abgebildete Pizza? Und welchen Namen trägt sie? Ich lobe als Gewinn eine Discounter-Tiefkühl-Pizza aus und lasse sie auch garantiert tiefgekühlt zustellen.

Muhahaha. ☐

---

## **„Woche der Innereien“**

Ich feiere Ende der kommenden Woche meinen 55zigsten Geburtstag. Zur Feier des Tages habe ich etwas Geld investiert und bei der Online-Metzgerei Böbel einige Innereien eingekauft. Ich läute daher kommende Woche die „Woche der Innereien“ ein. Ich werde jeden Tag ein neues Innereien-Rezept veröffentlichen: Herz, Leber, Niere, Hirn, Lunge, Blase, Krohnfleisch, Bäckchen und Hoden. Ich beginne morgen mit einer Kalbshirn-Suppe. Auch wenn mich niemand mehr liebt, wenn ich Innereien-Gerichte zubereite, mache ich dies dennoch; denn Innereien sind preiswert, schmackhaft und vielseitig zuzubereiten. Es macht richtig Freude, mit Innereien zu arbeiten. Es macht Spaß, ein Innereien-Rezept zuzubereiten.

---

## **Achtung, Kontrolle!**

Ich veröffentliche ja in unregelmäßigen Abständen neben den Rezepten auch einfache Blogbeiträge zu Themen wie Foodfotografie, Digitale Medien oder anderem. Diesmal ein kurzer Beitrag zum Thema Kontrolle in der Lebensmittelindustrie oder beim Kochen.

Ich habe in der letzten Zeit vermehrt Kochsendungen im Fernsehen geschaut. Und dabei fiel mir ein, dass ich – ebenso wie die Kontrolleure und Testesser in den Kochsendungen – ich früher auch einmal Kontrolleur war. Kein Kontrolleur in der

Lebensmittelindustrie, dazu fehlt mir die Ausbildung und vermutlich entsprechende Zulassung. Aber doch Kontrolleur in anderer Form.

Mein Vater war Kontrolleur bei einer Firma, die weltweit Kontrollen bei der Ver- und Entladung von Lebensmitteln und anderen Produkten auf bzw. von Schiffen und Lastwagen durchführte. Die Firma hat in Deutschland ihren Sitz in Hamburg, international in Genf. Mein Vater hat mir nach dem Abitur, als ich noch nicht mit dem Studium anfang, einen Aushilfsjob in seiner Firma verschafft, so dass ich etwas Geld verdienen konnte. Ich führte somit Kontrollen durch.

Ich habe eine Tätigkeit bei einer Hähnchen-Schlachtereie in Limburg durchgeführt – vermutlich war es ein Betrieb von Wiesenhof. Dabei habe ich nicht den Betrieb oder den Ablauf der Schlachtung kontrolliert oder die Hähnchen z.B. auf Salmonellen untersucht. Nein, ich habe nur die Menge der in LKWs verladene geschlachteten Hähnchen und stichprobenartig das Gewicht einzelner Hähnchen kontrolliert. Ich war somit Kontrolleur.

Der Nachteil dieses Aushilfsjobs war leider derjenige, dass ich danach 10 Jahre kein Hähnchen mehr gegessen habe. Es war nicht der automatisierte Tötungsvorgang der Hähnchen. Sondern der Zustand der aus den Mästereien in LKWs angelieferten Hähnchen. Denn die Tiere waren alle völlig degeneriert. Nach etwa 10 Jahren war ich dann jedoch soweit, dass ich mir sagte, eigentlich könne ich mal wieder ein Hähnchen essen.

---

## **Digitale Medien**



## Digitale Monatszeitschrift

Ich habe die letzten 1–2 Jahre keine bundesweite Tageszeitung mehr gelesen, weil ein monatliches Abonnement doch recht teuer ist.

Eigentlich kam mir jedoch bisher nur eine gedruckte Tageszeitung ins Haus. Eine gedruckte Tageszeitung muss auf dem Küchentisch liegen. Ich will sie anfassen können und das haptische Erlebnis des Spüren des Papiers haben. Dann will ich natürlich Kaffeeflecken auf die Tageszeitung machen können. Und tja, der Popel aus der Nase muss schließlich auch irgendwo hin und wird auf das Zeitungspapier gedrückt.

Ich bin zwar schon seit sehr langem im Internet und auch auf dem iPad unterwegs und auch meine selbstgeschriebenen (Koch- und Back-)Bücher aus meinem Verlag gibt es digital als eBooks zu kaufen, und zwar als PDF, ePub, Kindle und/oder iBook. Ich selbst las bisher aber weder eine digitale Zeitung, noch digitale Zeitschriften oder Bücher.

Nun habe ich letzte Woche bei der Preisverleihung der Oskars einen digitalen Zeitschriftenartikel auf dem iPad angetippt und ausnahmsweise gelesen, weil mich das Thema interessierte. Danach dachte ich mir, wenn ich diesen Nachrichtenartikel lese, dann könnte ich doch auch eine digitale Zeitung lesen,



deren monatliches Abonnement ich mir auch um einiges preiswerter vorstellte als das der gedruckten Ausgabe. Also rasch recherchiert und siehe da, ein monatliches Abonnement einer bundesweiten Tageszeitung, sogar mit Sonntagsausgabe, gibt es für etwa 20,- € – im Gegensatz zum monatlichen Abonnement der gedruckten Ausgabe für 40–45,- €. Gesagt, getan ... und abonniert. Sogar mit einem kostenlosen, ersten Probemonat.

Somit stand ein Paradigmenwechsel ins Haus und ich wich das erste Mal in meinem Leben von einer gedruckten Tageszeitung ab und ging über zu einer digitalen.

Da ich nun seit einer Woche eine digitale Tageszeitung lese, dachte ich mir, ich könne auch einmal zu einer digitalen Zeitung und einem digitalen Buch übergehen. Die beiden Koch-Zeitschriften „Beef!“ und „Effilee“ gibt es leider nicht als digitale Ausgaben, sonst hätte ich diese noch abonniert. Also ging ich zunächst einfach einmal zu einer der bekanntesten Koch-Zeitschriften über und schaute nach der „essen & trinken“ und „essen & trinken – Für jeden Tag“. Und siehe auch da, die beiden Monatszeitschriften gibt es jeweils als monatliches Abonnement für wenig Geld und auch hier gibt es einen kostenlosen, ersten Probemonat dazu. Nun lese ich also auch diese beiden digitalen Zeitschriften und aus diesem Grund wird in der kommenden Zeit das eine oder andere Rezept aus diesen Zeitschriften hier im Foodblog veröffentlicht. Vermutlich natürlich abgewandelt, nehme ich an.

Ja, und bei den digitalen Büchern habe ich mich auch für ein erstes entschieden, ich werde demnächst das Buch „Fifty shades of grey“ als eBook lesen. Wie bei meinem Foodblog muss man sich ja auch um die Nudel kümmern. ☐

Und der Popel aus der Nase, na ja, den streife ich beim Lesen der digitalen Tageszeitung an der Umhüllung des iPads ab, irgendwohin muss er ja auch.

---

# Frohe Weihnachten und ein gutes Neues Jahr 2016

Ich wünsche allen meinen Besuchern und Lesern auf dem Foodblog und allen Kooperationspartnern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und besinnliche Feiertage. Dazu ein gutes, gesundes und erfolgreiches Neues Jahr 2016.

Du darfst Dich im Neuen Jahr wieder freuen auf schmackhafte, auch ausgefallene Rezepte. Und außerdem einige neue Koch- und Backbücher in meiner Koch- und Backbuchreihe. In Bearbeitung sind ein Backbuch zu Tartes und ein Kochbuch zu Röllchen. Desweiteren sind drei Kochbücher geplant, zwei zu allgemeinen Gerichten und eines zu Innereien.

Ich freue mich weiterhin auf zahlreiche Besuche auf dem Foodblog und eine gute Kooperation.

---

## Ansprechende Restaurants in Wien finden

Ein Redakteur eines „kulinarischen“ Dienstleisters wandte sich an mich, ob ich Interesse habe, mein Foodblog auf ihrer Website zu präsentieren. Im Gegenzug solle ich einen kurzen Blogbeitrag mit dem Link zur Präsentation veröffentlichen.

Der Dienstleister betreibt den Lokalführer [Restauranttester Wien](#). Auf dieser Website können Leser Bewertungen über

Gastronomiebetriebe abgeben und Informationen zum Thema Gastronomie finden.

Da ich daran interessiert bin, mein Foodblog einem größeren Publikum bekannt zu machen, die Leserzahl auf dem Blog zu erhöhen und natürlich über die Website des Restauranttesters Wien auch viele österreichische kulinarisch Interessierte anzusprechen, habe ich gern zugesagt. Die Präsentation findet man [hier](#). Und der eine oder andere Wiener oder Besucher von Wien kann sich gleichzeitig über Neuigkeiten in der Gastronomie informieren oder sich für den nächsten Restaurantbesuch für ein ansprechendes Restaurant entscheiden.