



„Mein Blog ist gemacht für jemanden, der gerne liest, und das finde ich auch schön.“
Cathrin Brandes



„Ich finde es spannend zu schauen: Was hat sich verändert in der Gastrozene, gerade auch im Hinblick auf veganes Essen. Und das will ich zeigen.“
Saskia Horenburg



New kids on the blog

Foodies konzentrieren sich in vielen Blogs auf vegane oder anders spezialisierte Ernährung, leben ihre Begeisterung für Essen auch als berufliches Sprungbrett

Text Annika Zieske
Fotos Jule Frommelt

dachten wir uns, dass das eine Lücke sein könnte.“ Ihren Blog sehen sie als eine Art „virtuelles Kochbuch“, wie Eisermann es nennt. „Natürlich ist er auch ein Mittel, um andere, die dieselben Unverträglichkeiten haben, zu erreichen, sodass man sich austauschen kann.“

Spezialbedürfnisse sind oft ein Grund, ein Online-Journal zu gründen, denn weil sie nicht massentauglich genug sind werden sie von vielen Medien nicht bedient. Da sollte man meinen, dass auch die Zielgruppe eines solchen Blogs eher überschaubar bleibt. Doch tatsächlich lesen keineswegs nur Histamin-Intolerante „Our Food Stories“, wie Eisermann und Muthesius berichten. „Wir haben lustigerweise sehr viele Leser, die gar keine Unverträglichkeiten haben, das ist sogar der Großteil“ meint Muthesius. Der Blog funktioniert eben nicht nur wegen dem Informationsgehalt, sondern auch wegen der liebevollen Gestaltung. Die ist bei den beiden maßgeblich geprägt von ihrer Liebe zu skandinavischem Design und dessen Formensprache. Durch die sorgfältig inszenierten Fotos bleiben die Menschen hängen, erst im zweiten Schritt werden Eisermann und Muthesius für sie zu Botschaftern dafür, dass auch eine bestimmte, eingeschränkte Kochweise richtig gut aussehen und richtig gut schmecken kann.

Ähnlich funktioniert auch Sophias Hoffmanns Blog „Oh, Sophia“. Das Online-Magazin ist eine wahre Explosion von Farben, knallgelbe Zitronen, zartgrüne Kräuter, saftig-rote Tomaten. Einige der Produkte, die Hoffmann in ihre knallbunten Rezepte verpackt, hat sie auf ihrem eignen kleinen Balkon angebaut, das gibt dem Ganzen eine noch persönlichere Note. Wir bei Eisermann und Muthesius gibt es auch bei Hoffmann bestimmte Lebensmittel, die ihr nicht auf den Teller kommen, denn sie ist Veganerin. Doch „Oh, Sophia“ erreicht längst nicht

nur Veganer. „Bei mir war das eine fließende Entwicklung in den letzten Jahren, zuerst war ich nur Vegetarierin, dann habe ich auf vegan umgestellt“, erzählt Hoffmann, die nebenher auch vegane Dinner-Abende veranstaltet. „Im Grunde ist meine Art zu kochen aber gleichgeblieben, nur die Produkte haben sich verändert.“

Sophias lebendige Schreibweise und Gestaltung kommen an, längst auch über das Netz hinaus. Im Herbst bringt sie ihr erstes veganes Kochbuch auf den Markt, „Sophias vegane Welt“ erscheint am 15. September im Edel Verlag. Damit befindet sie sich in guter Gesellschaft, auch Luisa Weiss von „The Wednesday Chef“ hat ein erfolgreiches Buch herausgebracht, Malin Elmlids („The Bread Exchange“) erscheint im Oktober. „Natürlich ist es ein veganes Kochbuch, aber ich finde, das ist nicht das, was das Buch ausmacht. Mir geht es eher darum, mit Essen zu spielen, um den Spaß dran“, beschreibt Sophia das Konzept. Sie wagt sich übrigens nicht zu ersten Mal ans gedruckte Wort und Bild, als Journalistin schreibt sie sowohl online als auch im Print über Ernährung und Kochen. „Auf die Idee mit dem Blog hat mich damals eine Freundin gebracht, ich fand Blogs anfangs nämlich ziemlich nervig, hab es dann aber einfach ausprobiert. Ich habe einfach nach was gesucht, wo ich den kreativen Output, den ich habe, unterbringen kann.“

Food Blogger: die neuen Gastro-Kritiker?

Eine ähnliche Motivation treibt auch Saskia Horenburg an. Sie startet gerade ihren Foodblog „Veggie and Wine“ – und zwar neben ihrer Arbeit als freiberufliche PR-Beraterin. „Ich habe

erst Hotelfachfrau gelernt und dann Publizistik und Kommunikationswissenschaft studiert. Danach habe ich PR für u.a. das Hotel Palace sowie das Sterne Restaurant studiert. Danach habe ich PR für u.a. das Hotel Palace sowie das Sterne Restaurant

First Floor gemacht, Gastro-Themen und Kommunikation waren bei mir also immer schon verknüpft“, erzählt Horenburg. Der Auslöser für den Blog ist „ganz schlicht, dass ich unglaublich gerne essen gehe und darüber schreiben will“, lacht sie.

Trotzdem wird auch „Veggie and Wine“, wie der Name schon verrät, eine besondere Spezialisierung haben. Wie Sophia Hoffmann lebt auch Saskia Horenburg vegan und auch ihr fehlt manchmal die Abbildung dieser Ernährungsweise in anderen Medien. „Mir fehlen in den großen Magazinen oft beide Perspektiven: Dass man zum Beispiel in einer Kritik immer auch eine vegetarische Sichtweise hat.“ Horenburg wird deshalb Restaurants besuchen und ausprobieren, wie gut man dort als Veganer essen kann. Das klingt wie Gastro-Kritik unter speziellen Vorzeichen, und tatsächlich werden Food-Blogger von einigen als die nächste Generation der Gastro-Kritiker gesehen. Auf vielen Blogs wie zum Beispiel „Berlin Food Stories“ gibt es nämlich tatsächlich keine Rezepte zu lesen, sondern lediglich Restauranttests. Auch „Stil In Berlin“ Bloggerin Mary Scherpe schreibt längst nicht mehr über gutgekleidete Menschen, sondern Berliner Restaurants. Doch als Kritikerin sieht sich Horenburg nicht so recht: „Ich finde es eher spannend zu schauen: Was hat sich verändert in der Gastrozene, gerade auch im Hinblick auf veganes Essen. Und das will ich zeigen.“ Darum plant sie, ihre Besuche vorher bei den Restaurants anzumelden. „Vielleicht ist es dann nicht so objektiv, aber ich finde es insofern fairer, als dass richtige Gastro-Kritiker, die anonym testen, professionell geschult sind. Ich bin das nicht. Ein Kritiker lässt immer sein fachliches Know-how einfließen, ich gehe einfach essen.“ Horenburg selbst kauft übrigens die Gastro-Führer aller Magazine, und dass die klassische Kritik im Print durch die Online-Kultur ausstirbt, glaubt sie auch nicht.

So sieht das auch Cathrin Brandes, die 2011 ihren Blog „Berlin Tidbits“ startete. „Natürlich ändert sich da gerade was. Es gibt die Szene, die auf den Streetfood Thursday geht und zeigen will: Ich bin hip, ich esse abgefahrenes Essen und will das in die ganze Welt hinaustragen, oft nur per Instagram-Bild. Im Gegensatz dazu stehen die Gastro-Kritiker von früher, mit komplizierten Sätzen à la ‚ich schmecke das Aroma a) im Dreiklang mit b)‘, und man denkt sich: Was hat der geschmeckt?“ Für Brandes wird die Gastro- und Food-Szene zwar schneller, aber sie glaubt daran, dass es immer Leute geben wird, die auch längere Artikel über Essen lesen wollen. „Mein Blog ist schon gemacht für jemanden, der gerne liest, und das finde ich auch schön.“



„Wir waren auf der Suche nach guten gluten- und histaminfreien Rezepten, haben dafür unzählige Foren durchstöbert und kaum etwas gefunden.“
Nora Eisermann (rechts)

Eine weiße Mousse-au-chocolat-Torte, dekoriert mit Kirschen, die in weiße Schokolade und Mandelstückchen getunkt wurden, angerichtet auf einem schlichten, weißen Teller auf leicht verwittertem alten Holz: Der Blog „Our Food Stories“ sieht schöner aus als so manches Kochbuch. Kein Wunder, hier bloggen Laura Muthesius, Fotografin, und Nora Eisermann, die Modedesign studiert hat. „Wir haben von Anfang an gerne zusammen gekocht“, erzählt Muthesius von der Entstehung des Blogs, „und es war sowieso immer ein bisschen schwierig, zusammen essen zu gehen...“ Schwierig deshalb, weil Muthesius Gluten und Histamin Intolerant ist. „Die beiden Unverträglichkeiten zusammen: das ist richtig schwierig. Ich hatte da auch echt blöde Erlebnisse, etwa, dass ein Kellner mich angefahren hat: ‚Warum willst du das überhaupt bestellen ohne Parmesankeise!‘ Die alltäglichen Probleme bei der Essensbeschaffung waren einer der Hauptbeweggründe den Blog zu starten. Eisermann erzählt: ‚Wir waren auf der Suche nach guten gluten- und histaminfreien Rezepten, haben dafür unzählige Foren durchstöbert und kaum etwas gefunden. Da



Foto: Ulrike Hübner für Tidbits



Foto: Laura Muthesius für Our Food Stories



Foto: Laura Muthesius für Our Food Stories



Foto: Sophia Hoffmann für Oh, Sophia

So schön können virtuelle Kochbücher aussehen. Kürbis Ravioli: „Berlin Tidbits“; gefüllte Zucchini und Pflaumenkuchen: „Our Food Stories“; gelbes Tomatensugo: „Oh Sophia“ (Rezepte auf den Blogs)



Vom Tagebuch zum Portfolio

Bei „Our food Stories“ liegt der Fokus wegen Fotografin Laura Muthesius natürlich mehr auf den Bildern, und auch Sophia Hoffmann traf irgendwann die Entscheidung, sich eine gute Kamera zu kaufen: „Das Problem ist ja, wenn etwas schlecht fotografiert ist, schaut es nicht lecker aus. Da rate ich schon zu gutem Equipment.“ Bei den Fotos und auch bei den Texten entwickeln sich also viele Blogs weg vom anfänglichen privaten Status – „Wie ein Tagebuch“, sagt Hoffmann im Rückblick – hin zu professionellen Ausdrucksmitteln. Das hat im Bereich der Modedesigns schon gut funktioniert, wo zahlreiche Blogger mittlerweile von ihrem Online-Journal leben können. Cathrin Brandes



„Ich habe einfach nach was gesucht, wo ich den kreativen Output, den ich habe, unterbringen kann.“
Sophia Hoffmann

erinnert sich an den Beginn der „Tidbits“: „Als ich angefangen habe, hatte ich gerade eine etwas schwierigere Phase in meinem Leben. Meine Leidenschaft für Essen und Kochen war schon immer da und ich habe dann das Schreiben entdeckt, das hat mir sehr viel Ruhe gegeben. Aber dann hatte ich auf einmal zehntausend Leser, da packt einen schon der Ehrgeiz!“ Mittlerweile hat Brandes sich selbstständig gemacht, mit PR, Marketing und Beratung. „Das Schreiben und Bloggen ist jetzt eben auch Teil meiner Dienstleistung. Es ist eine Visitenkarte, wie man schreibt, wie man fotografiert, wie man sich darstellt.“ Muthesius und Eisermann von „Our Food Stories“ übernehmen neben dem Bloggen Food-Styling- und Fotoaufträge für verschiedene Kunden. Der Blog ist also durchaus auch ein Mittel, um Kunden zu finden, er dient als Portfolio. Das erklärt im Umkehrschluss wiederum, warum auf vielen Foodblogs eher empfohlen wird als kritisiert: Der Blog ist eben kein unabhängiges Kritikmittel das von einem großen Verlag abgedefert wird, sondern gleichzeitig auch die berufliche Visitenkarte.

Doch das wichtigere Element, da sind sich die Food Blogger einig, ist der Community-Aspekt, der durch die gemeinsame Liebe zum Essen entsteht – sowohl on- als auch offline. Wie bei Cathrin Brandes: „Ich bin ja zum Beispiel bei Slow Food sehr aktiv, habe mit Pamela Dorsch FoodXchange gegründet, wo man selbstgemachte Lebensmittel tauschen kann. Und das passt wiederum mit meinem Dinnerclub gut zusammen, weil viele Leute, die Dinner-Fans sind, auch zu FoodXchange kommen, und die lesen auch alle den Blog.“ Und Sophia Hoffmann ergänzt: „Die Blogger untereinander sind auch sehr neugierig, kommen zum Beispiel zu meinen Dinner-Abenden. Aber man bekommt online auch Kontakt zu anderen Köchen, zum Beispiel über Kitchen-surfing, da gibt es eine Community, die auch sehr hilfsbereit ist.“ Für Hoffmann steht übrigens bald noch ein ganz neues Format an, erstmal nur im Netz, aber vielleicht auch anderswo. Zu viel verraten will sie noch nicht, nur so viel steht fest: „Ich tendiere ja sehr stark in Richtung Kamera und da ist definitiv etwas geplant...“

Our Food Stories
www.histamin-and-other-food-stories.blogspot.de

Berlin Tidbits
www.berlintidbits.wordpress.com

Oh Sophia
www.oh-sophia.net

Veggie und Wine
www.veggieandwine.de

