SELBSTGEMACHT SCHMECKT'S!

>> Foodblogger/innen zeigen wie's geht

Kochen und Backen als Teil der Do-it-yourself (DIY)-Bewegung.

Selbermachen liegt im Trend. Du kennst das bestimmt, dieses tolle Gefühl, etwas geschafft zu haben, eine Idee realisiert zu haben, ein kreatives Projekt abzuschließen. „Selbermachen", oder wie es im Fachjargon heißt „DIY-ing", ist ein großartiger Weg, um neue Fähigkeiten oder Kenntnisse zu erlangen und die eigenen Problemlösungsfähigkeiten zu verbessern. Das Do-it-yourself-Feld ist riesig. Mein Spezialgebiet ist aber ganz klar die Kulinarik, bin ich doch meines Zeichens Foodbloggerin. Kochen und Backen sind deshalb für mich deutlich mehr als Mittel zur Bedürfnisbefriedigung. Klar, Hunger hat jede/r. Aber ich habe die These, dass selbstgemacht einfach besser schmeckt.

Foodblogging – wozu eigentlich?

Foodblogger/innen teilen Rezepte, erklären im Idealfall auf charmante Art und Weise, wie am widerspenstigsten Schnitzel die Panierung 1A kleben bleibt und wie der Kuchen besonders fluffig wird. Topgestylte Fotos, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen, gehören natürlich ebenso dazu, wie eine witzige, aus dem Alltag gegriffene Story, die sich um das präsentierte Essen rankt. Und urplötzlich haben selbst ungeübte Köche/Köchinnen Lust, den Schneebesen zu schwingen.

Zugegeben, das Schlachtfeld hinter der Fotokulisse wird nicht abgelichtet – aber warum auch? Ganz ehrlich, das will doch in Wahrheit auch niemand sehen. Auf meinem Foodblog (genau wie auf den meisten anderen Blogs) geht es nicht um das echte Leben, den Berg an schmutzigem Geschirr oder die angebrannten Reste in der Pfanne – es geht darum, die eigene Leidenschaft schön verpackt mit anderen zu teilen. Andere dazu zu bewegen, sich auch mal am selbstgemachten Pizzateig zu versuchen, weil selbstgemacht eben einfach besser schmeckt. Das ist zumindest mein Grundsatz und gleichzeitig die Motivation für meinen Blog. Ich möchte meine Leidenschaft für gutes Essen, für qualitativ hochwertige, saisonale Produkte esslöffelweise an andere weitergeben.

Nadin Hiebler

Nadin Hiebler
Foodbloggerin:
www.dieglueckliichmacherei.com
Teamleitung Junge Kirche Vorarlberg,
Geschäftsführung KJ & Jungschar Vorarlberg

Bewusstseinsbildung: Du bist, was du isst.

Wie schon gesagt, ich versuche möglichst hochwertige, regionale und saisonale Lebensmittel zu verwenden. Und damit bin ich nicht allein. Immer mehr Menschen legen Wert auf die Qualität und Herkunft ihrer Nahrung. Wenn man dann nicht Unmengen für teure Fertigprodukte ausgeben will, kommt man über kurz oder lang nicht ums Selbermachen herum. Schließlich weiß man dann genau, was drin ist. Ebendieses Bewusstsein wiederum erzeugt ein breites Interesse für kreative Rezepte und trägt vermutlich auch zum Boom der Foodblogs bei.

Und überhaupt: Beim Essen kommen die Leute zusammen.

Ein weiterer Trend unserer Zeit: Man nimmt sich gerne Zeit für Kommunikation und Genuss. Gemeinsames Kochen macht Spaß. In gemütlicher Atmosphäre miteinander zu schnippeln und zu kochen und anschließend gemeinsam zu essen fördert die Freundschaft und tut gut. Dabei soll es meiner Meinung nach immer um das Miteinander und weniger um ein möglichst perfektes Ergebnis gehen. Der Weg zu einem leckeren Essen ist sozusagen das Ziel.