

DICKE FISCHE IM NETZ



Food Blogs sind Internet-Tagebücher, in denen es ums Essen und Trinken geht. Man braucht dafür keinen Schlüssel, denn sie stehen frei lesbar im Netz. Wir stellen Ihnen die besten vor.



Blog ist zwar kein schönes Wort, aber eines, das Sie noch oft hören werden. Es ist die Kurzform von Weblog, und das steht für »Web« (Internet) und »Log« (kurz für Logbook, ursprünglich Schiffstagebuch). Blogs enthalten keine gut gehüteten Geheimnisse, sondern möchten gelesen werden. Insgesamt soll es weltweit zig Millionen Blogs – davon nur ein Prozent auf Deutsch – geben, die meisten sind aber bloß schlecht gemachte Zeitfresser. Gute Angebote muss man auch unter den beliebten Food Blogs suchen wie echte Vanille in süßen Fertiggerichten.

WAS UNTERSCHIEDET BLOGS VON WEBSITES?

Mit Gratis-Software wie »Blogger« oder »WordPress« ist ein Blog innerhalb weniger Minuten erstellt und online. Er sieht aus wie eine normale Website, unterscheidet sich aber in drei Punkten wesentlich davon: Die Beiträge der AutorInnen (BloggerInnen) erscheinen chronologisch, der neueste Beitrag steht ganz oben. LeserInnen können in

so gut wie allen Blogs Kommentare unter den Beiträgen hinterlassen. An deren Anzahl lässt sich ablesen, wie lebendig ein Blog ist und wie ernst er genommen wird. Ein Blog muss aktuell sein, sonst ist er verloren. Es gibt BloggerInnen, die jeden Tag mehrere Artikel ins Netz stellen, aber im Durchschnitt reichen ein paar Beiträge pro Woche, damit die neugierige LeserInnenschaft genug »Futter« zu lesen bekommt.

SIND FOOD BLOGS BESSERE KOCHBÜCHER?

Food Blogs sind eine verblüffend gute Alternative zu herkömmlichen Koch-Websites, aber auch zu Kochbüchern und kulinarischen Magazinen auf Papier. Die BloggerInnen – fast alle der derzeit bekanntesten Food Blogs werden von jungen Frauen betrieben – kochen leidenschaftlich gerne, sind weit gereist und setzen sich bei ihrer Themenwahl kaum Grenzen. Es geht nicht nur um erprobte Rezepte, sondern auch um Restaurants, Herkunft und Produktion der Lebensmittel, Verkostungen, kritische Kommentare zu Pro-

dukten oder Herstellern. Und das alles nahezu in Echtzeit, denn die Informationen sind aktuell und können auch jederzeit ergänzt oder korrigiert werden, wenn LeserInnen mehr darüber wissen und Kommentare dazu abgeben.

FROSTA & JAI! NATÜRLICH ALS PIONIERE

Obwohl Food Blogs überwiegend von Privatpersonen gemacht werden, haben zwei Lebensmittelfirmen, eine in Deutschland und eine in Österreich, das Potenzial dieser Kommunikationsform schon erkannt. Vorreiter im deutschsprachigen Raum war Frosta, Hersteller von Tiefkühl-Gerichten mit hohem Qualitätsanspruch. Den Blog von Frosta (www.blog-frosta.de) gibt es seit über zwei Jahren. Mit rund zwanzig neuen Beiträgen pro Monat ist er aktuell, wird gelesen, kommentiert und zitiert. Hintergrundinfos über Produktion und Herkunft der Zutaten aus erster Hand machen diesen Blog interessant. In Österreich setzt die größte Bio-Marke Ja! Natürlich seit Sommer 2006 auf Blogs. Im Vorjahr behandelte der Blog während der



101cookbooks

Home Blog Recipe About

Search

NEWSLETTER

your email here

ADD RSS FEED

RECIPES

Appetizers (179)
Baked Goods (18)
Breads, Sandwiches (17)
Breakfast, Lunch (17)
Casseroles, Soups (17)
Desserts (18)
Drinks (18)
Eggs (18)
Fats, Oils, Sauces (18)
Fruit, Vegetables (18)
Holidays (18)
Lentils, Beans (18)
Meats (18)
Pasta, Noodles (18)
Salads (18)
Savory Snacks (18)
Seasonal (18)
Soups (18)

Baby Bran Muffins

Submitted: 2007-10-18
New York Times Natural Foods Columnist, Page 40

Today's best muffin recipe comes from a gem of a cookbook I stumbled upon while browsing vintage books in an antique shop in Carlsbad, California. We drove through Carlsbad last week on our latest California adventure, and it just so happened that this particular shop had a disproportionate number of natural food volumes in their cookbook collection. One jumped right off the shelf at me, it had a wonderfully beautiful vintage cover and was titled The New York Times Natural Foods Cookbook by Joan Slusky.

At the time this book was published Joan Slusky was the Home Economist of The New York Times. Her articles appeared regularly on the Food Features Family-Friendly page, and in The New York Times Magazine. Joan became interested in cooking without highly processed ingredients while doing research for one of her Times articles. Many of the recipes featured in the book were contributed by readers. The newspaper conducted a 12-month search to find cooks and chefs who were experimenting and utilizing natural ingredients in interesting ways. The book features over 100 recipes and many of them are strikingly original, slightly quirky, and I'd bet a good percentage of them are delicious. Looking ahead at the book next to me, I've flagged the mushroom and onion, mushroom, zucchini soup with buckwheat dumplings, 80/20 butter bread, and cottage cheese pancakes.



**ESSEN
& TRINKEN**
Food Blogs

von Katharina Seiser



ja! Natürlich

Unsere Bio-Bauern

Herzlich Willkommen im Bio-Bauern Weblog!

Mein Name ist Christina Angerer und ich arbeite seit drei Jahren als Qualitätsmanagerin. Die nächsten Wochen werde ich quer durch Österreich reisen um den ja! Natürlich Bio-Bauern bei ihrer spannenden Arbeit über die Schulter zu schauen.

Alain Pesch
Bio-Fleischbauer
aus Demersbach

Andreas und Martin Kloder
Bio-Hofbauern
aus Sattling

Bernd Prettenhofer
Bio-Obstbauern
aus der Steiermark

Leopold Pischinger
Bio-Gemüsebauern
bei Hötting

Peter Berghofer
Bio-Gemüsebauern
aus Wiener Neustadt

Johann Berghofer
Bio-Erbauern
aus Waldneukirchen



tomate
My delicious healthy life

Sunday, 5. August 2007

Wie #34 BRUSCHETTA-OPRENE

Das sind's! Bruschetta! Bruschetta is loved by all, the founder of WSJ.

Best simple things can be so delicious. The only thing you need are good ingredients for the Bruschetta. Capers I used tomatoes and fresh basil, you get the idea. I bet you'll love it!

Bruschetta Caprese

MENU DU JOUR

- Bruschetta
- Caprese
- Pasta
- Dessert
- Coffee
- Juice
- Bread
- Salad
- Soups
- Sandwichs
- Pasta
- Dessert
- Coffee
- Juice
- Bread
- Salad
- Soups
- Sandwichs

Sommermonate die wenig bekannte Arbeit der QualitätsmanagerInnen von Ja! Natürlich. Es wurden Verkostungen beschrieben und erklärt, wie neue Produkte entwickelt werden, Besuche bei Lieferanten dokumentiert und viele Fotos dazu online gestellt. Seit diesem Sommer ist nun der Bio-Bauern Weblog (www.makingofjanatuerlich.at) online. Christina Angerer, Qualitätsmanagerin bei Ja! Natürlich und schon im letzten Blog als Autorin dabei, besucht einige Biobauernhöfe und berichtet in lebendigen Reportagen und mithilfe guter Fotos von der Herstellung der Bio-Produkte. Ob beim älteren Ehepaar Pischinger im nördlichen Weinviertel, die in altmodisch anmutender Handarbeit Kürbis und Zucchini für Ja! Natürlich anbauen, oder bei der steirischen Apfel-Bäuerin Renate Prettenhofer, die über das Gleichgewicht von Blattläusen und Marienkäfern spricht ... Besonders gelungen sind die kurzen Videos, in denen man sieht, woher der Hokkaido-Kürbis für das Gratin oder der Topaz-Apfel für die Jause wirklich kommen, wie sie wachsen und wer sie pflegt. Schön wäre es, wenn die Bio-

Bäuerinnen und -Bauern selbst schreiben und kommentieren würden, aber daran ist bei deren zeitintensiver Arbeit wohl kaum zu denken. Der Wermutstropfen am Ja! Natürlich Blog: Noch ist nicht gewiss, ob er nach dem Sommer weiter betreut wird. Aber erst bei regelmäßiger, d. h. zumindest wöchentlicher Aktualisierung wird ein Blog von vielen Menschen regelmäßig gelesen und kann sich in der Blogosphäre, wie man die Gesamtheit aller Blogs nennt, einen Namen machen.

DIE WEITE WELT DER FOOD BLOGS

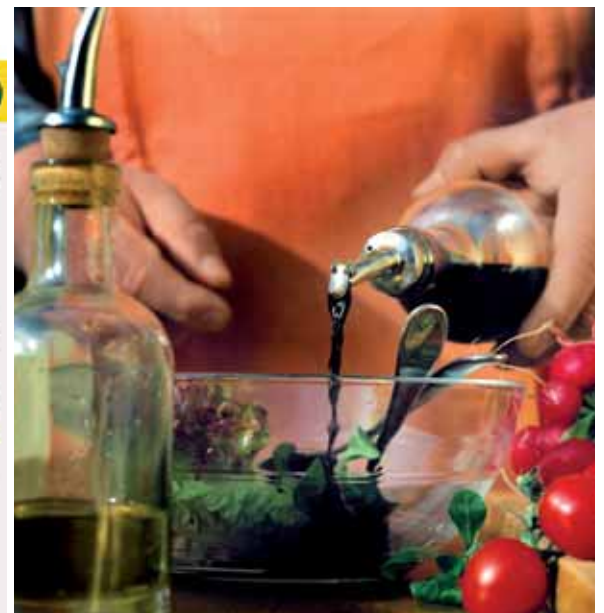
Blogs leben von der Vernetzung, sonst findet man sie gar nicht. Vorgemacht wird das von den weltweit beliebtesten Food Blogs: **101 Cookbooks** www.101cookbooks.com, Heidi Swanson, San Francisco **Chocolate & Zucchini** <http://chocolateandzucchini.com>, Clotilde Dusoulier, Paris **delicious:days** www.deliciousdays.com, Nicole Stich und Oliver Seidel, München **Orangette** <http://orangette.blogspot.com>, Molly Wizenberg, Seattle All diese haben Preise für den besten Blog

Food Blogs sind häufig ausführlicher als so mancher Zeitungsartikel. Und die Kommentarfunktion hält Falschinformationen im Zaum.

oder sogar die beste Website erhalten (delicious:days schaffte es sogar in die »50 Coolest Websites« von Time Magazine), und sie sind auch wegen der großartigen Fotos die absoluten Superstars – nicht nur in der Food Blog Szene. Seit mehreren Jahren online und überwiegend von ess- und technikbegeisterten Frauen gemacht, zeigen sie auf, wohin die kulinarische Reise geht. Diese Food Blogs liefern nicht nur erprobte und oft Schritt für Schritt fotografierte Rezepte, sondern tagesaktuelle Hinweise auf Veranstaltungen, Restaurant-, Produkt- und Buch-Tipps. Dass diese viel ausführlicher und persönlicher gestaltet sind als so mancher dagegen blass aussehende Zeitungsartikel, liegt in der Natur der Blog-Sache. Platz ist im Netz ja genug. Oft wird kritisiert, dass Blogs zur gezielten Falschinformation

FOTOS: THOMAS APOLT

Food Blogs werden meist privat und von jungen Frauen ins Leben gerufen. Die Bloggerinnen kochen leidenschaftlich gerne, sind weit gereist, einige eröffnen einen kompetenten und unkomplizierten Austausch unter Interessierten Gourmets und Koch-Begeisterten.



missbraucht werden könnten. Dass dies nicht unbemerkt passiert, dafür sorgen einerseits der Hausverstand und andererseits die Kommentarfunktion. Die oben genannten Food Blogs bekommen auf manche Beiträge Hunderte Kommentare.

WARUM ESSEN UND INTERNET SO GUT ZUSAMMENPASSEN

Bei Food Blogs geht es in erster Linie um Genuss, Inspiration, Infos und Tipps, den unkomplizierten Austausch unter Gourmets

und Koch-Begeisterten und ein wenig Ordnung im heillosen Chaos des Internet. Die richtig dicken Fische im Food Blog Netz sind schon so beliebt, dass sich die Buchverlage um sie reißen. Beispielsweise hat Heidi Swanson von *101 Cookbooks* zwei erfolgreiche Kochbücher herausgegeben, heuer ist Clotilde Dusouliers Kochbuch *Chocolate & Zucchini* in England und Amerika erschienen, und *Orangette* soll nächstes Jahr folgen. Merkwürdig, dass die modernste Form, über Essen und Trinken zu kommuni-

zieren, ihren Höhepunkt in altmodischen und schon so oft totgesagten Büchern findet. Im deutschsprachigen Raum gibt es bisher leider noch keine Food Blogs, mit denen sich Bücher sinnvoll füllen ließen. Doch das kann sich ja ändern. ■

LINKTIPPS – FOOD BLOG VERZEICHNIS
Links zu allen im Text genannten und weiteren gut gemachten Food Blogs finden Sie zum Anklicken auf www.esskultur.at/kulinks