

Kochen. Rezepte per Internet. Für Leute, die mit traditionellen Rezeptsammlungen nicht viel anfangen können, gibt es Alternativen aus dem Netz: Das Rezept als Kurzfilm oder als Foodblog.

Film ab für Peters Chäs-Rösti

Die Küche ist maximal drei auf einen Meter. Das ist klein, sehr klein, merken alle, die etwas von Peter wollen: der Kameramann, der seine Kamera in die Höhe hält und die Rösti heranzoomt, der Fotograf, der hinter dem Filmer steht und seine Kamera noch höher hält, um alles ins Bild zu bekommen. Esther (man ist per Du) bleibt vorsorglich draussen. «Äs chunt guet!», ruft Peter, normalerweise in der Wirtschaft tätig, heute für einmal in der Position des Chefkochs. Bevor Hobbykoch Peter aber zeigen kann, wie er seine köstliche Rösti zubereitet, erklärt er Kameramann Tillo die Zubereitung Step by Step.

2002 hat die Journalistin Esther Kern zusammen mit zwei Partnern das Online-Portal www.waskochen.ch auf die Beine gestellt, um – nomen est omen – Kochideen zu

Abonnenten erhalten jede Woche ein Rezept in Form eines kurzen Films. Das ist das Konzept des Online-Kochportals waskochen.ch.

FRANZISKA EGLI



Kameramann Tillo nimmt Stunden auf für zwei Minuten Film.

schlicht wie eben Peters Chäs-Rösti. Und statt dass so einfache Rezepte aufgenommen und per Mail weitergeleitet werden, lässt sich das waskochen.ch-Team bekochen und dreht einen kurzen Film darüber.

Angefangen haben sie mit 50 Abonnenten, heute sind es 6500

Wie das geht? Wer ein tolles, einfach zubereitbares Lieblingsrezept auf Lager hat und die Kamera nicht scheut, der bewirbt sich bei waskochen.ch. Esther testet das Rezept. Wird es für gut befunden, kommt das Team mit der Kamera auf und einer Flasche Wein unter dem Arm zu einem nach Hause, um zu filmen, wie man das Gericht zubereitet – und natürlich auch, wie man es anschliessend mit Freunden verpeist. Jeden Montag erhalten waskochen.ch-Abonnenten einen Link zugesandt mit dem «Wochenre-

zept» samt passendem Wein-Tipp von Sponsor Denner. Mittlerweile haben sie gut 6500 Abonnenten, erzählt Esther Kern, und vor wenigen Wochen wurde ihre Site gar von Anthrazit, der Zeitschrift für digitalen Lifestyle, zu den 200 besten Websites der Schweiz 2009 gekürt.

Begonnen hat alles mit rund 50 Freunden, denen sie sich mit der Kamera manchmal auch aufdrängen, um an «Stoff» zu kommen, erzählt die Hobbyköchin und lacht. Zwar kommt auch heute noch niemand von waskochen.ch ohne Nebenjob aus, trotzdem sind das Tempi passati: Längst gucken sie bei Freunden von Freunden von Freunden in die Kochtöpfe, längst machen sie nicht mehr alles selber, sondern beschäftigen VJs wie etwa Tillo von der Filmhochschule.

Der Koch der Woche bezeichnet sich selber als lausigen Koch

Tillo ist es denn auch, der das Ganze später schneiden und den Film unterlegen wird mit Peters Off-Kommentaren und passender Musik. Derganze Abend, erklärt Esther, die Aufnahmen beim Kochen, beim Kommentieren, Präsentieren und Anproben am Tisch, diese zwei bis drei Stunden ergeben schliesslich einen Kurzfilm von rund zwei, maximal drei Minuten: «Auch der Film soll nicht zu lang, sondern mehr ein Appetizer sein», erklärt sie.

Peter schliesslich, bekennender Convenience-Fan und «einlausiger Koch», wie er selber findet, scheint es nichts auszumachen, eine Film-équipe im Hause zu haben. Im Gegenteil. «Den ersten Satz nochmals», bittet VJ Tillo. Und Peter, das Glas Prosecco trinkbereit, wiederholt gekonnt sein Sätzchen: «Tschau zäme, ich bi de Peter und choche für öi e Chäs-Späck-Rösti».

www.waskochen.ch



Peters Rösti-Tipps: gekochte Kartoffeln verwenden, das Geraffelte in einer Öl-Butter-Mischung anbraten und den Käse – vorzugsweise Emmentaler – direkt in die Röstimasse raffeln und untermischen.

So soll sie sein, die Rösti: goldgelb und knusprig gebacken.

bekommen und an Freunde weiterleiten zu können. «Das Problem kennen doch alle», erklärt die Geschäftsführerin, «man arbeitet bis 18 Uhr, hat Gäste eingeladen und steht ideenlos vor vollen Regalen». Was kochen, also? Etwas – so lautet das Credo – das lecker ist, das man schnell, schnell zubereiten und bis 20 Uhr auf den Tisch zaubern kann. «Das Gericht», sagt Esther Kern, «muss nicht hochstehend, aber inspirierend sein». Und gerne auch

«Essen mit einer Geschichte schmeckt besser»

Bis zu 6000 Mal wird er täglich angeklickt: Nicole Stichs mittlerweile auch ausgezeichnete Foodblog deliciousdays.com.

FRANZISKA EGLI

Ihr Blog deliciousdays.com wurde vom «Time Magazine» als eine der 50 coolsten Websites weltweit ausgezeichnet. Ihre Oma wäre stolz auf Sie! Ich hoffe es! Mit ihr hat alles begonnen: Bei Oma war das Kochen und Essen stets mit Freude und Genuss verbunden. Das hat mich sehr geprägt. Noch heute koche ich nicht nur oft und gerne, sondern hat Kochen auf mich eine sehr beruhigende und entspannende Wirkung.

Wie kamen Sie vom Kochen aus Leidenschaft zum Foodblog?

Als ich die Foodblogs entdeckte, war das ein Aha-Erlebnis. Die Vorstellung, dass auf den Philippinen jemand mein Rezept liest und nachkocht, dieser Austausch unter Gleichgesinnten, das hat mich total fasziniert. Mit meinem Freund ging ich das Projekt an: Ein passender Name musste her; da ich schön bebilderte Kochbücher mag, musste mein Blog tolle Foodbilder haben – nach nur drei Wochen gingen wir online. Der Punkt ist aber, dass ich nie gedacht hätte, nach Jahren immer noch so fasziniert zu sein.

Mittlerweile haben Sie an die 300 Rezepte online – von Chips aus blauen Kartoffeln über Spaghetti Carbonara mit dreierlei Pfeffer bis zu Ihrer eigenen Version von Basler Brunzli. Wie kommen Sie auf Kochideen?



Die 34-jährige Münchnerin Nicole Stich kann vom Blog allein nicht leben. Sie ist nebenbei im journalistischen Bereich tätig.

Für mich ist entscheidend, ob ich zum Rezept eine Geschichte erzählen kann. «Essen mit Geschichte», sagte kürzlich eine Freundin, «schmeckt einfach besser». Das finde ich auch. So

ass ich einmal in einem Restaurant eine fantastische Rata-touille-Suppe. Leider wollte man mir nicht verraten, was alles drin ist. Also begann ich sie nachzukochen und zu tüfteln, und so entsteht ein weiterer Beitrag. Oft bekomme ich auch Inputs von Lesenden.

Haben Sie Kontakt mit anderen Bloggern?

Klar, das ist wie im Leben: Ist man auf derselben Wellenlänge, tauscht man sich aus. Meine Blog-Freunde in San Francisco (beispielsweise von 101cookbooks.com) habe ich schon real besucht.

Kopieren Sie auch Rezepte? Sicher. Meistens ändere ich sie ab, um ihnen eine persönliche

Note zu geben. Aber auch dann gilt: Quelle angeben! Das ist Ehrenkodex und wird bei Bloggern gross geschrieben: Jeder darf alles verwenden, da ist man sehr gönnerhaft, aber man erwähnt immer, woher oder von wem man die Idee hat.

«Die Vorstellung, dass man auf den Philippinen mein Rezept kocht, fasziniert mich total.»

Nicole Stich
Food-Bloggerin

Alles Hobbyköche und Essfans? Auch das ist schwierig zu sagen. Bestimmt sind sie aber kochaffin. Im Gegensatz zu Kochsendungen muss man bei Foodblogs schon von der The-

matik etwas verstehen, um lesen zu wollen und kommentieren zu können.

Ihr Blog ist in Englisch gehalten, warum eigentlich?

Das hat sich so ergeben. Die meisten Blogs sind in Englisch. Zudem finde ich es grossartig, dass jemand in einem völlig anderen Land meine Rezepte verstehen und nachkochen kann.

Sie sind Bloggerin, haben nun aber auch ein Kochbuch herausgegeben. Kein Widerspruch?

Das war für mich eher sogar eine logische Folgerung. Ich liebe Kochbücher und besitze zwischen 400 und 500 Stück. Zudem habe ich Feedbacks bekommen von Menschen, die mit dem Internet nicht viel anfangen können, aber durch mein Buch angesprochen wurden.

www.deliciousdays.com