

mehr sind meine Ansprüche gestiegen.“ Einmal in der Woche veröffentlicht sie in der Regel ein Rezept auf ihrer Seite „MaLu's Köstlichkeiten“, „aber niemals geht ein Kuchen oder Gebäck online, das nicht taugt“. Dabei geht es ihr nicht um das, was andere denken, sondern um den eigenen Anspruch: „Es ist mein Ding. Mein Blog, meine Party.“

Sie hat sich ganz und gar dem Backen verschrieben. „Das Gebäck wird zumindest nicht kalt, während ich es fotografiere“, sagt Lubbe und lacht dabei. Ihr Vorbild sind die französischen Pâtisseries. Monatlich wird ihre Seite etwa 50 000 mal aufgerufen. Bei Facebook folgen ihr 3420 Menschen.

Wie die Schleswig-Holsteinerin haben viele Menschen ihren eigenen Blog, pflegen sozusagen ein Kochbuch im Netz. Dabei geht es um mehr als das bloße Rezept. Es geht um tolle Bilder – das Auge isst schließlich mit –, um den Austausch mit Lesern, mit anderen Bloggern. Einer Allensbach-Studie von 2011 zufolge betrieben 8,4 Prozent der Internetnutzer in Deutschland einen eigenen Blog. Reise, Mode oder eben auch Essen sind dabei beliebte Themen.

Über Essen und Rezepte zu schreiben hat eine lange Tradition. In den 50er Jahren gewann der kulinarische Journalismus zunehmend an Bedeutung, durch Kochsendungen oder auch Printmedien. Was zu Beginn vor allem in Frauenzeitschriften stattfand mit Rezepten, die den Alltag der Frau erleichtern sollten, entwickelte sich weiter zu eigenen Kochzeitschriften und führte zu Gastro-, Gourmet- und Foodjournalismus. Eine allgemeingültige Definition gibt es dabei nicht, Unterhaltung und Information stehen bei dieser Form des Schreibens im Vordergrund. Daneben ist ein weiterer elementarer Bestandteil die Food-Fotografie.

Im Zuge von Social Web und Weblogs entstanden die sogenannten Foodblogs. 1997 gab es die ersten in Amerika. Einen richtigen Boom erlebten diese Blogs 2003 bis 2004 und so entstand eine Gemeinschaft von „Food Writers“, bestehend aus Laien und Journalisten. Einen hohen Anteil auf den Plattformen haben Rezepte und beschriebene Erfahrungen, zum Teil sehr persönlich. Die Blogger lassen sich von Wildfremden in die Kochtöpfe gucken und laden sie virtuell an den Küchentisch ein. Wie gebloggt wird, ist Typ-Sache – vom Produkttester zum Restaurantkritiker oder Gastrosophen bis hin zum Küchenplauderer ist alles dabei. Die Blogs sind so bunt und vielfältig wie Kochbücher.

Einige Blogger haben sich dabei auf bestimmte Themen spezialisiert, so wie Maren Lubbe. Andere kochen alles querbeet, was lecker oder interessant klingt. Marsha Silenzi zum Beispiel achtet darauf, dass ihre Gerichte nicht so viele Kalorien haben. Sie ist noch ganz neu in der Foodblogger-Sze-



Liebt Gebäck: Maren Lubbe. PRIVAT (2)



Katja Müller-Langenau kombiniert in ihrem Blog ihre Hobbys Kochen und Fotografieren.

MaLu's Köstlichkeiten



Startseite Wie heißt denn hier? Rezepte Galerie Von Apfel - Zitrusen Dörrerzeugel 'Nachtgebirger' Galerie

Das Auge isst mit: Die Startseite von Maren Lubbes Blog.

ne. Ihre Seite „Eine Prise lecker“ ging erst im November online. „Ich finde Blogs schon seit Jahren interessant, aber das entstand dann ganz spontan“, erzählt die 38-Jährige. Die Hamburgerin arbeitet im Homeoffice und ist daher viel zu Hause, außerdem kocht und backt sie gern, ein Foodblog passte daher ideal. Einen Plan wie genau sie vorgeht hat die Mutter von zwei Kindern nicht: „Meist liege ich nachts im Bett und überlege, was ich kochen will und lege dann am nächsten Tag einfach los.“

Das Fotografieren hat Marsha Silenzi sich selbst beigebracht, anfänglich dauerte es ein wenig. „Meine Kinder fragen schon

immer, ob ich das Essen erst noch fotografieren muss, bevor wir essen können“, sagt sie und lacht. Der Fokus auf die Kalorien hat einen ganz praktischen Hintergrund. Sie sei ein großer Genussmensch, der nur schwer irgendwelche Diäten durchhalte. „Also suche ich Rezepte, die gut schmecken und reduziere dann die Kalorien.“ Das gelingt ihr durch weniger Butter, Sahne und Co. oder Alternativprodukte. Die Kalorienangaben stehen immer neben den Rezepten. Am wichtigsten ist ihr, dass der Geschmack nicht auf der Strecke bleibt. 200 bis 300 User besuchen ihren Blog am Tag. Marsha Silenzi achtet darauf, dass der Blog nicht zu persönlich wird. „Ich halte mich zurück mit dem, was ich erzähle. Ich möchte die Menschen nicht an meinem Leben teilhaben lassen, sondern an meinen Rezepten.“

Ihr Blog ist noch jung und soll sich weiterentwickeln. Für Marsha Silenzi steht fest: „Wenn ich in einem Jahr merke, dass der Blog nur so vor sich hin dümpelt, dann würde ich mir ein anders Hobby suchen. Ich mache das schon auch, um damit ein bisschen was zu verdienen.“

Einer, der mit seinem Blog Geld verdient ist Stevan Paul. Er hat das geschafft, wovon wohl viele Foodblogger träumen: Er betreibt einen der meist gelesenen Foodblogs im deutschsprachigen Raum. Seine Seite „NutriCulinary“ erreicht derzeit 25 000 bis 30 000 Kontakte im Monat und wurde 2010 für den Adolf Grimme Online Award nominiert. Paul ist Hamburger und gelernter Koch, hatte einige Jahre in verschiedenen von Gault Millau und Michelin gekrönten Küchen gearbeitet. Danach wechselte er ins schreibende Gewerbe und arbeitete für verschiedene Redaktionen wie „schöner essen“, und „essen&trinken“. Seit 2000 ist Paul als Foodstylist, Rezeptentwickler und Produzent für Verlage und Werbeagenturen selbstständig.

Paul schreibt als freier Autor und Fachjournalist kulinarische Texte, Kolumnen und Reisereportagen für Zeitschriften, Magazine und Tageszeitungen, arbeitet regelmäßig für verschiedene Magazine. Mit dem Bloggen fing er 2006 an. „Dem Herrn Paulsen sein Kiosk“ hieß sein erster Blog, auf dem er über Kochen, Literatur und Musik schrieb. Als 2010 die Fachblogs online starteten, konzentrierte Paul sich auf Essens-themen, er wechselte seine Plattform und begann mit nutriculinary.com. Innerhalb von zwei Jahren wuchs die Fangemeinde und der Blog „sehr schnell, sehr groß“, wie Paul selbst sagt.

Auch mehrere Kochbücher hat Stevan Paul mittlerweile geschrieben, zum Beispiel „Monsieur, der Hummer und ich – Erzählungen vom Kochen“. Auf seinem Blog veröffentlicht er nicht nur gute Rezepte, es gibt Literaturempfehlungen, >>>