



Eine Marke von RUSSMEDIA

[Startseite](#)
[Abonnement](#)
[Gewinnspiele](#)
[Flora](#)
[Team](#)
[Karriere](#)
[Service](#)
[Aboshop](#)
[Gutscheincode einlösen](#)
[Anmelden](#)

26. November 2017



Die Rückkehr zu etwas Handfestem

Morgen wird das Kochbuch „mundART“ präsentiert, in dem sich Rezepte von elf Vorarlberger Foodbloggerinnen finden. Herausgeberin ist Eva Fischer.



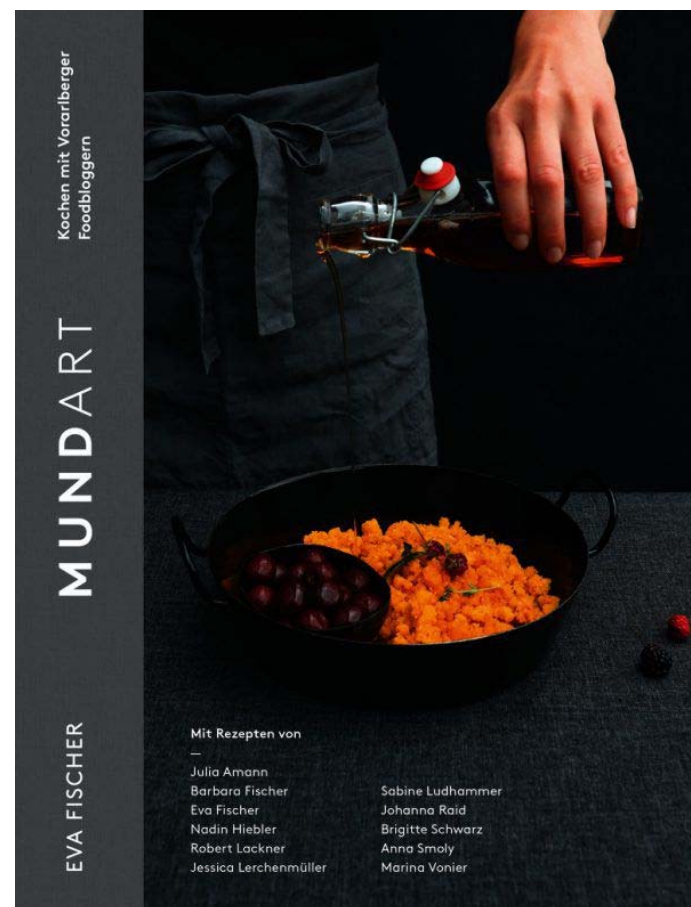
Von Brigitte Kompatscher

Rote Rüben liebt sie, „in jeder Form“, sagt Eva Fischer (31). Die gebürtige Dornbirnerin, die in Wien lebt, ist seit ziemlich genau vier Jahren Foodbloggerin und -fotografin. Seit zweieinhalb Jahren lebt sie davon. In drei Wochen erscheint ihr drittes Kochbuch. Aber bereits vorher, morgen nämlich (siehe Factbox), wird ein Kochbuch von Vorarlberger Foodbloggerinnen präsentiert, dessen Herausgeberin, Fotografin und Mitautorin sie ist.

Dass Bloggerinnen, deren Metier eigentlich die digitale Welt ist, immer wieder auf das doch recht analoge Buch zurückkommen, begründet Fischer so: „Das ist ein Zurück zu etwas Handfestem, zu etwas zum Durchblättern.“ Gerade als Foodfotografin hätten die Bilder in gedruckter Form dann doch noch mal einen anderen Stellenwert, erläutert sie. Zudem erreiche man mit Foodblogs eine eher „jüngere Community“. Mit Kochbüchern könne auch eine andere Zielgruppe angesprochen werden.

Vielfalt. Für das nun erscheinende Buch mit dem Titel „mundART“ wurde Fischer von den Verantwortlichen der edition v gefragt, ob sie es nicht herausgeben wolle – sie wollte. Entstanden ist ein vielfältiges, grafisch sehr schönes Buch mit jeweils fünf Rezepten von insgesamt elf Bloggerinnen – wobei, ein Mann ist auch dabei.

„Es ist eine totale Frauendomäne“, sagt Fischer darauf angesprochen. Auch in Wien kenne sie nur zwei Männer mit einem



Foodblog. Warum das so ist, kann sie sich allerdings auch nicht wirklich erklären – zumal die großen Küchenchefs in der Regel auch Männer seien.

Merkmal. Allerdings gehe es beim Foodbloggen nicht nur ums Kochen, erklärt die 31-Jährige. „Du musst auch Texte schreiben können, Fotos machen und Social Media beherrschen.“ Auf die Frage, was das Wichtigste sei, meint sie: „Dass man sich gut verkaufen kann.“ Dazu gehöre auch ein

„Du musst auch Texte schreiben können, Fotos machen und Social Media beherrschen.“

EVA FISCHER, FOODBLOGGERIN

Alleinstellungsmerkmal bzw. ein Wiedererkennungsfaktor. Ihrer seien glutenfreie Rezepte – was direkt mit ihrer Person zusammenhängt.

Vor rund zehn Jahren sei bei ihr nämlich Zöliakie, also Glutenunverträglichkeit festgestellt worden, erzählt Fischer. Damals habe sie auch begonnen, sich fürs Kochen zu interessieren. Alle ihre Rezepte seien glutenfrei, und die Leser ihres Blogs wüssten, dass sie für gesunde Speisen stehe, informiert sie über ihr Konzept.

Fotoshooting. „mundArt“ wurde indes an einem einzigen Tag fotografiert, an einem heurigen Augusttag in Blons im Großen Walsertal. „Jede hat ihre fünf Gerichte mitgebracht oder vorbereitet und dann noch fertig gemacht“, erzählt die Herausgeberin. Fischer hat sie dann abwechselnd fotografiert. „Es war ein intensiver Tag“, erinnert sie sich. „Wir haben von 8 bis 20 Uhr durchgearbeitet.“

Der Titel des Buches stehe natürlich einerseits für den Dialekt, sagt Fischer. Zugleich impliziere das Wort Mund auch die Nahrungsaufnahme. Art, das englische Wort für Kunst, könne wiederum in Richtung „wie Essen dargestellt wird“ interpretiert werden,

„die Kunst der Darstellung“. Sei's drum. Die darin enthaltenen Rezepte laden auf jeden Fall zum Nachkochen ein, und einen Einblick in die Vorarlberger Foodblogger-Szene bekommt man damit auch – ansprechend und informativ.



Rote-Rüben-Hirsotto mit Ziegenfrischkäse

Von Eva Fischer

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

1 Gemüsebrühwürfel

700–900 ml Wasser

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

2 EL Butter

200 g Hirse

50 ml Weißwein

50–100 ml Rote Rüben Saft

1 Lorbeerblatt

¼ Bund frischer Thymian

1 säuerlicher Apfel

2 rote Rüben, gekocht

20 g Butter

2 TL Zucker

50 ml Wasser

1 EL Balsamico-Essig

Salz und Pfeffer

30 g Parmesan

150 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

Gemüsebrühwürfel in heißem Wasser auflösen. Zwiebel schälen und fein hacken. 1 Esslöffel Olivenöl und 1 Esslöffel Butter erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Hirse zufügen und kurz glasig dünsten. Mit Weißwein und Rote-Rüben-Saft ablöschen. Lorbeerblatt und Thymianblätter hinzugeben.

Ca. 1–2 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verkocht ist. Mehrmals umrühren. Gemüsebrühe nach und nach hinzugießen, bis die Hirse die gewünschte Konsistenz erreicht (ca. 30–35 Minuten).

Apfel schälen und achteln. Rote Rüben klein würfeln und nach 25 Minuten zur Hirse geben, erneut 100–200 ml Gemüsebrühe hinzugießen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Butter erhitzen und Apfelspalten dünsten. Nach ca. 4 Minuten Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Nach ca. 5 Minuten mit ca. 50 ml Wasser ablöschen, verkochen lassen und Balsamico-Essig hinzugießen. Apfelspalten leicht salzen. Parmesan reiben. Restliche Butter und Parmesan unter das Risotto rühren. Die Hälfte des Ziegenfrischkäses hinzugeben und unterrühren. Hirsotto mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefen Tellern anrichten, mit dem restlichen Ziegenfrischkäse und den Apfelspalten servieren.

