

Michaela's Küchengeschichten

Gerichte und ihre Geschichten, die mein Leben begleiten

Michaela's Küchengeschichten

Michaela Bergmann

Impressum

Copyright: Michaela Bergmann
Erscheinungsjahr: 2022

ISBN: 9789403675152

Illustrationen Rezepte: Michaela Bergmann
Illustrationen Cover und weitere Portraits: Julia Krause (<https://www.juliakrausefotografie.de>)

Gelesen und korrigiert: Sandra Häusler (freie Journalistin)
Gedruckt und verkauft über Bookmundo
Gedruckt in Deutschland

Das Werk, einschließlich all seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verfassers unzulässig.

Dieses Buch widme ich in liebevoller Erinnerung

Oma Rosa Bergmann (1923-2007)

Ohne sie hätte ich wohl nie die Liebe zum Backen und Kochen bekommen, ebenso wenig den Mut zum Freestyle-kochen, da sie nie ein Rezept für eines Ihrer Essen hatte. („Nimm ein bisschen hiervon, ein bisschen davon und wenn du das gerade dahast, kannst du das auch noch mit rein geben.“) Schade, dass wir nicht mehr gemeinsame Zeit hatten, denn ich bin mir sicher, dass ich von ihr noch das ein oder andere in der Küche hätte lernen können.

Silvia Welle (1963-2019)

Gemeinsam waren wir die „Limited Edition“. Sie bildete mit mir zusammen bei der Teilnahme an meiner allerersten Fernsehkochshow 2012 ein Team und wir erlebten gemeinsam eine wundervolle kulinarisch und menschlich prägende Reise, die ich nie vergessen werde. Silvia war Teil meines persönlichen Startschusses in ein kochambitionierteres Leben.



Was ich vorneweg noch sagen wollte...

Hätte mir vor einigen Jahren jemand gesagt, dass ich irgendwann einmal ein Buch veröffentlichen werde mit Essensbildern und Rezepten, dann hätte ich nur müde gelächelt. Warum? Nun ja, als studierte und diplomierte Wirtschaftsinformatikerin ist es wohl eher üblich irgendwelche fachspezifischen Bücher zu veröffentlichen als eine Rezeptsammlung bzw. ein Kochbuch, oder? Warum also ein Buch dieser Art?

Wer mich kennt und mein Leben schon eine Zeit lang verfolgt, weiß, dass bei mir nicht immer alles klassisch ab- bzw. verläuft. Deshalb dürfte es nun auch nicht verwunderlich sein, dass ich ein Buch dieser Art einem Fachbuch für Wirtschaftsinformatik vorziehe. Seit Jahren geht mir der Gedanke immer wieder durch den Kopf, einen Teil der Rezepte, die mich in meinem bisherigen Leben begleitet haben, aufzuschreiben.

Was mich bisher davon abgehalten hat? Ich denke, so Manches. Zum einen meine nicht immer vorhandene Geduld (für alle Hobbyastrologen sei an dieser Stelle angemerkt, dass ich vom Sternzeichen Widder bin und das durch und durch), die fehlende Motivation wirklich für eine größere Anzahl und Varianz an Gerichten, der Glaube daran, dass es bei Menschen auf Interesse stoßen wird und mein Bestreben, dass ich, wenn ich es mache, auch so machen möchte, dass das gesamte Buch zu 100% Ich ist. Nicht zuletzt, natürlich nicht zu vergessen – Ich bin, wie ich es immer wieder so schön sage, eine Freestyle-Köchin und habe häufig nicht wirklich ein Rezept zu dem, was bei mir in der Küche entsteht.

Somit war es gar nicht so einfach den Anfang für dieses Buch tatsächlich anzugehen und zu finden. Natürlich könnte ich einfach die Rezepte, bzw. das Essen, welches mir schmeckt, notieren, aber das wäre mir persönlich zu oberflächlich und einfach, wenn nicht sogar irgendwie zu emotionslos. Ich bin der Meinung, es würde auch dem Essen nicht den Respekt und die Wertschätzung entgegenbringen welches es als überlebensnotwendiges Mittel verdient hat. Und dabei ist Essen noch so viel mehr als nur Mittel zum Zweck.

Der englische Historiker und Philosoph Theodore Zeldin war der Ansicht, dass man gut essen müsse, um glücklich zu werden und Vertrauen in sich zu bekommen. Und er sagte einst „Gastronomie (Kochen) ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen“.

Was früher für mich in meinem „alten Leben“, (vor einem größeren Lebensumbruch 2008/2009) wie ich es immer nenne, aufgrund von teils fehlender Zeit, Erfahrung, Lust und manchmal auch fehlendem Mut nicht wirklich in größerem Maße denkbar war, wurde über die letzten Jahre hinweg, geprägt, auch von immer wieder neuen Lebensereignissen, ein wichtiger Bestandteil in meinem Leben – Das Kochen und Backen. War es mir früher immer wieder eher eine Last aufgrund fehlender Kreativität, Inspiration oder auch Wertschätzung, so ist es für mich heute eine sicherlich alltägliche Arbeit, die mich dennoch immer wieder auf eine unterschiedliche Art und Weise neu erfüllt und entspannen lässt.

Bei all diesem Tun sind über die Jahre hinweg unterschiedlichste Essenskreationen entstanden. Zum Beispiel spontan und teilweise unter zeitlichem Druck und inhaltlichen Vorgaben (bedingt durch die Teilnahme an Fernsehkochshows) oder geprägt von familiären Einflüssen. Des Weiteren habe ich Klassiker neu interpretiert oder auch einfach aus dem Bauch heraus einen Versuch von aromatischen und unvorstellbaren Geschmackskombinationen gestartet.

Mit ein bisschen Mut, Geschmack, Aromen und einer Portion Liebe sind so immer wieder leckere und auch teilweise nicht ganz so alltägliche Kreationen in meiner Küche entstanden.

Mit „Michaela’s Küchengeschichten“ möchte ich Euch einen kleinen Auszug an Gerichten und Leckereien aus meiner Küche vorstellen. Euch mitnehmen auf eine kleine Reise, unterschiedlichen Lebensstationen, Erinnerungen, Erfahrungen und Bedeutungen. Ich möchte Euch erzählen, wie es zu so manchem Rezept kam, was ich persönlich damit verbinde und warum ich es gerne in diesem Buch festhalten möchte.

Vielleicht werden manche überrascht sein, wie schnell und einfach doch so manche Gerichte sind. Aber meiner Meinung nach muss lecker nicht immer kompliziert oder teuer sein. Denn schon aus einfachen und wenigen Zutaten kann ein großartiges Geschmackserlebnis entstehen, das einem viel Freude macht.

Dieses Buch richtet sich an alle, die, wie ich, keine Profiköche sind, aber dennoch gerne gut und manchmal auch nicht ganz so Alltägliches kochen und genießen wollen. Menschen, die es, wie ich, schätzen, wenn man für ein Kochrezept nicht Zutaten haben muss, von denen man nicht einmal im Geringsten weiß, wie sie aussehen, geschweige denn wo man sie kaufen kann. Dieses Buch soll einfach Spaß beim Kochen und Essen machen. Jedes Rezept ist um ein Bild ergänzt, auf dem Ihr sehen könnt, wie ich dieses Essen in meiner Küche angerichtet und dann mit Freunden oder Familie gegessen habe.

Am Rande sei noch erwähnt: Ich habe bewusst auf einen extra Foodstylisten und Foodfotografen für die Rezeptbilder verzichtet und alle Rezeptbilder selbst fotografiert. Denn ich möchte, dass jedes der Bilder authentisch zu mir, meinem Kochen und meiner Anrichteweise ist und nicht irgendwie gekünstelt und verfälscht, denn das wäre absolut nicht Ich und in meinen Augen nicht authentisch.

Alle enthaltenen Rezepte sind mengentechnisch für zwei Personen ausgelegt. Wenn nicht, ist die Mengenangabe explizit beim Rezept aufgeführt. Da ich selbst kein Freund von Rezepten bin, die einen enorm großen zeitlichen Zubereitungsaufwand haben, sind die hier enthaltenen Rezepte alle mit einer Zubereitungszeit von unter einer Stunde (ohne ggf. Kühl-, Back- oder Ruhezeiten) realisierbar. Alle Rezepte sind beim Kochen mit einer großen Portion Liebe angereichert worden, aber ich denke, das versteht sich von selbst. ;-)

Ich hoffe ihr habt beim Anschauen, Lesen und Nachkochen der Rezepte und deren Geschichten genau so viel Spaß wie ich beim Erstellen dieses Buches. Lasst Euch inspirieren etwas Neues auszuprobieren, ein Geschmackserlebnis der neuen, vielleicht auch anderen Art, zu erleben und schafft Euch durch Nahrung Euer ganz eigenes Glück.

Take care

Eure Michaela



Meine Kochshow erprobten Fernsehrezepte



Kochshows begleiten das tägliche Fernsehprogramm und erfreuen sich einer enormen Beliebtheit. Nach einem größeren gesundheitlichen Zwischenfall 2008 verbrachte ich viel Zeit zu Hause und schaute immer wieder mit großer Faszination diese an. Die Konzepte bei Kochshows sind meist ähnlich: In einer vorgegebenen Zeit gilt es etwas Essbares zu kreieren und zu kochen. Entweder mit vorgegebenen Zutaten, einem Motto zum Gericht, (wie z.B. „alles aus dem Wald“, „vegetarische Küche“, „Herbstküche“, Vorspeise/Hauptgang/Nachtisch, oder ähnliches) oder gar dem Gericht selbst. Am Ende wird das Ganze dann verköstigt (in der Regel blind, also ohne zu wissen, wer es gekocht hat) und durch einen Profikoch/Profiköchin bewertet, wodurch der Sieg oder das Weiterkommen in die nächste Runde entschieden wird.

Eine etwas andere Challenge also. Ich weiß gar nicht wie oft und wie viele Menschen mich schon Dinge wie „Bist du da nicht aufgeregt?“, „Und das muss man in der Zeit dann hinbekommen?“ oder „Hast du da keine Angst, dass es dem Profikoch nicht schmeckt?“ gefragt haben. Auch sind Aussagen wie „Für mich wäre das nichts.“, „Ich würde mir da vor Angst in die Hosen machen.“ oder „Man muss schon ein bisschen verrückt sein, um bei so etwas mitzumachen.“ nicht selten.

Um es mal kurz und knapp direkt vorneweg zu nehmen – Ja, es schadet nicht etwas verrückt zu sein, wenn man bei einer Fernsehkochshow mitmachen möchte.

Seit meiner ersten Teilnahme an einer Fernsehkochshow im Jahr 2012 kamen noch zwei weitere im Jahr 2020 hinzu. Dass irgendwann mal noch eine weitere Teilnahme dazu kommt, schliesse ich nicht aus. Was mich bewogen hat direkt mehrfach an Shows dieser Art teilzunehmen?

Ich war schon immer ein großer Fan von besonderen Herausforderungen. Ich mag es Dinge zu tun, die nicht unbedingt alltäglich oder gewöhnlich sind und die einem ein paar großartige Erlebnisse und Erfahrungen bescheren. Was allerdings von vorneherein immer schon für mich feststand – ich gehe nur zu einer Fernsehkochshow, wenn ich selbst davon überzeugt bin, dass ich mich nicht komplett blamieren werde. Denn sind wir mal ehrlich, wer möchte schon vor laufender Kamera von einem (meist Sterne-)Koch mit dem Urteil „so was Schlechtes habe ich noch nie gegessen“ abgefertigt werden?

Drei unterschiedliche Kochshows und gesamt sechs Folgen/Ausstrahlungen später kann ich mit voller Überzeugung sagen, dass ich nicht auch nur im Ansatz keine einzige Minute der investierten Zeit für die Shows auch nur im Ansatz bereue.

Bei jeder Show wurde ich von A bis Z umsorgt, die Reise zur Aufzeichnung organisiert, die Kosten für diese übernommen und auch dafür gesorgt, dass ich nach der Show wieder wohlbehalten zu Hause angekommen bin.

Jedes Mal durfte ich neue, wunderbare Menschen kennenlernen. Seien es Mitkandidaten, Köche oder Mitglieder des Produktionsteams. Des Weiteren konnte ich immer wieder neue Ideen, Tipps und Anregungen für mein persönliches Kochen mitnehmen, welches auch zu mehr Mut, Kreativität und Kochlust in meiner Küche geführt hat. Für all diese Chancen und Möglichkeiten bin ich sehr dankbar.

Und wie es nun war mit der Aufregung? Sehr entspannt. Durch meine Dozententätigkeit an der Hochschule bin ich das Reden vor fremden Menschen gewohnt und ich habe mir bei jeder Sendung immer wieder aufs Neue gesagt „Du hast absolut nichts zu verlieren.“ Von daher konnte ich jede der Aufzeichnungen auch immer in vollen Zügen genießen.