

Bilder zum Reinbeissen

Kathrin Toldo-Käser ist Hobbyköchin und Bloggerin. In ihrem digitalen Tagebuch veröffentlicht sie eigene Rezepte – wahre kulinarische Kunstwerke.

Rot lackierte Fingernägel, ein knuspriges Cornet und pastellfarbiges Jogurt-Himbeereis – schon das erste Bild auf Kathrin Toldo-Käasers Foodblog lässt dem Betrachter das Wasser im Mund zusammenlaufen. Das ist aber nur ein kleiner Vorgeschmack auf ein wahres Feuerwerk an Farben, Formen und aussergewöhnlichen Rezeptvorschlägen auf www.kuisine.ch. In ihrem digitalen Koch-Tagebuch postet Kathrin jede Woche für ihre Leser mindestens ein neues Rezept. Was locker klingt, hat mit viel Arbeit zu tun. «Ich brauche meistens mehr als zehn Stunden für einen neuen Beitrag», verrät die Bloggerin aus dem bernischen Heimenschwand. «Es gibt auch immer wieder Dinge, die einfach nicht funktionieren – da bin ich perfektionistisch», sagt sie. Bevor sie von einem Resultat nicht 100 Prozent überzeugt ist, veröffentlicht sie es nicht.

Alles, was mit Essen, Trinken und Geniessen zu tun hat, fasziniert die quirlige Kathrin – schon immer. Bereits als kleines Mädchen hat sie gemeinsam mit ihrer Schwester die elterliche Küche in Beschlag genommen und mit Kochtöpfen, Kellen und Bratschaufeln hantiert. Die Mutter hat die beiden ihre Vorliebe gewähren lassen. Mehr noch: Sie hat den Schwestern ihre Vorliebe weiter vererbt für frische Zutaten wie Gemüse, Früchte oder Fleisch sowie abwechslungsreiche Menus. So erzählt es Kathrin Toldo-Käser, wenn sie sich an ihre Kinderzeit erinnert. Köchin ist die heute 28-jährige indes nicht geworden. Vielmehr studiert sie im Master-Studiengang Heilpädagogik und arbeitet als Heilpädagogin an der öffentlichen Schule in Hünibach.

Fotografische Kunstwerke

Die Inspiration zu neuen Rezepten holt sie sich aus anderen Foodblogs, aber auch aus Magazinen. Neue Ideen findet sie ebenso, wenn sie bei jemandem zum Essen eingeladen ist. Das Wichtigste bei ihren eigenen Rezepten ist für Kathrin, «dass der Leser beim Anschauen der Bilder sofort in das Gericht hineinbeissen möchte». Das oberste Ziel ihres Blogs ist es «gluschtig» zu machen. Dazu versucht sie das Essen beim Fotografieren ins richtige Licht zu rücken – mit zusätzlichen Farben oder auch Ton in Ton. So





Kathrin Toldo-Käser bei der Arbeit in ihrem Atelier. Dort drapiert sie ihre «Werke» im besten Licht: Beeren-Smoothies mit Naturejoghurt. Ein Augenschmaus sind der gerollte Gemüsekuchen mit gelben und grünen Zucchini mit Rohschinken sowie die Zitronen-Cupcakes.

liessen sich Stimmungen am besten zu den Betrachtern transportieren. Wichtig bei der Food-Fotografie sei vor allem, dass alles ganz frisch ist. Deshab: «Schnelles Arbeiten ist das oberste Gebot», sagt sie. Zum gelungenen Bild braucht's auch passendes Geschirr. «Ich habe sehr viel Tassen, Gläser, Teller und Besteck aus Brockenhäusern gesammelt, um das Essen immer wieder anders präsentieren zu können», sagt sie.

Als Hintergrund für ihre fotografischen Kunstwerke mag sie am liebsten altes Holz oder andere gut strukturierte Unterlagen. Sie fotografiert meistens zu Hause im Atelier oder – je nach Saison – draussen.

Feinschliff an Bildern

Dann beginnt Kathrin mit der Nachbearbeitung der Bilder, die jetzt noch als Rohdaten vorliegen. Und das dauert häufig ziemlich lange. Sie fügt Effekte hinzu, schleift und feilt, bis sie zufrieden ist.

Ihr technisches Wissen über Fotografie und Bildbearbeitung hat sie von ihrem Mann, einem freischaffenden Fotografen. Mit ihm zusammen fotografiert sie auch auf Hochzeiten. Er war es auch, der den Stein zum Foodblog ins Rollen gebracht hat. Zu Weihnachten 2013 hat er Kathrin einen Gutschein für eine eigene Website geschenkt.

Regional und saisonal

Für ihre Kreationen verwendet Kathrin Toldo-Käser am liebsten frische und unverarbeitete Grundzutaten. «Ich folge aber keiner festen Philosophie, sondern verzichte einfach auf Fertigprodukte und wenn möglich auf Zusatzstoffe», sagt sie. Zucker ersetzt sie häufig durch andere Süssungsmittel wie Honig, Datteln oder Ahornsirup. «Aber nicht immer», meint sie und schmunzelt. Denn manchmal brauche es einfach Zucker. Und Süsses fotografiere sich halt einfach sehr gut.





Regional und saisonal vom Bauernhof, solche Lebensmittel kommen in Kathrins Küche.

Bilder: toldofoto

Sie will in ihrem Blog vielen Bedürfnissen gerecht werden. Deshalb findet der Leser auch vegetarische und vegane Varianten mancher Gerichte. «Ich selber esse wenig Fleisch und wenn doch, dann vom Hof, auf dem wir wohnen, einem Betrieb mit Mutterkuhhaltung», erklärt sie den eigenen bewussten Fleischkonsum. Auch die Eier stammen von Hühnern aus tierfreundlicher Freilandhaltung. Produkte von glücklichen Tieren, saisonale Gemüse und Früchte aus der Region – ihr Ziel ist, dies im Alltag umzusetzen. Doch das gelinge ihr nicht immer. Vor allem dann nicht, wenn es im Job gerade stressig zu und her gehe. Abgesehen von Lebensmitteln, die in der Schweiz nicht wachsen, wie zum Beispiel Avocado, Kokosnuss oder Süsskartoffeln, deckt sie sich mit inländischen Produkten ein: «Ich finde, dass die Schweizer Landwirtschaft unbedingt unterstützt werden sollte», sagt sie.

Seit ein paar Monaten hat Kathrin einen eigenen Garten, ein «lang gehegter Traum, der in Erfüllung gegangen ist».



Fotografieren ist nebst dem Kochen Kathrins zweite Leidenschaft.

So sind die Zutaten für ihre Küche noch frischer – eben noch im Garten, dann auf der leckeren Erbeertorte. Kathrin liebt es, diese mit Blumen und Blüten zu dekorieren. So wird das Sommer-Zvieri zum Highlight, optisch und kulinarisch.

Dass Kathrin ihren Garten in Heimenschwand gefunden hat, wo sie aufgewachsen ist, macht es für sie umso schöner. Hier lebt auch ihre Schwester auf einem Bauernhof, und Kathrin kann sich bei ihr mit vielen Lebensmitteln versorgen. Mit gutem Gewissen. Denn dort hat sie das Gemüse wachsen sehen und sie kann mitverfolgen, wie die Tiere leben. Genauso wichtig ist es für sie auch, sich viel Zeit für die Zubereitung der gartenfrischen Zutaten nehmen zu können und aus einfachen Grundzutaten ein Kunstwerk für Auge und Gaumen zu schaffen. Das ist für sie «sinnlicher Genuss pur».

Dem Foodblog widmet sie einen beträchtlichen Teil ihrer Freizeit. Doch sie träumt davon, eines Tages ein Kochbuch zu publizieren und Rezeptkarten herauszugeben. Auch ihr Mann, David, bringt immer wieder neue Ideen ein und produziert Kurzfilme, die Kathrin auf dem Blog aufschaltet. Zudem gibt es eine neue Kategorie, die er bestreitet: Kochen für Jungs – einfache Rezepte für Männer. Und so sind neuerdings auf den kulinarischen Bildern nicht nur Kathrins Hände mit den rotlackierten Fingernägeln zu sehen, sondern auch Davids kräftige Hände, die den Teig für einen Hamburger kneten. Einen Teig aus Vollkornmehl – das versteht sich von selber.

Das Resultat zeigt: Mit knusprig gebräunten Kartoffelscheiben, den Country Cuts, wird sogar aus Fast Food genussvoller Slow Food.

| Ann Schärer

Weitere Rezepte und spannende Geschichten von Kathrin und David finden Sie unter www.kuisine.ch

Sommerliche Erdbeertorte mit Erdbeerkompott und Jogurtcreme

Reicht für 4 Personen

Biscuitboden

- 50 g Butter
- 3 grosse Eier
- 200 g Zucker
- ½ TL Vanillepulver
- 100 ml Milch
- 2 Handvoll Baumnüsse, gehackt
- 180 g Mehl
- 1½ TL Backpulver

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Zwei Backformen von etwa 15 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und buttern. Tipp: Für einen grösseren Kuchen Zutaten verdoppeln und zwei 28 cm Durchmesser Backformen benutzen. Backzeit erhöhen (5–15 Minuten) – mit Stäbchenprobe kontrollieren.
3. Die Butter schmelzen und abkühlen,
4. Eier, Zucker und Vanillepulver in einer Schüssel hell und schaumig aufschlagen. Die Milch erhitzen und nach und nach hinzufügen. Anschliessend die Butter unterrühren.
5. Gehackte Baumnüsse, Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig gleichmässig auf die zwei Backformen verteilen.
6. Die Teigböden etwa 30 Minuten backen – Stäbchenprobe.

Tipp: Die Tortenböden können bereits 1 bis 3 Tage im Voraus hergestellt werden und im Kühlschrank aufbewahrt werden.



Erdbeerkompott

- 250 g Erdbeeren
- 4 EL Wasser
- 40 g Zucker

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Wasser und Zucker mischen.
2. Das Kompott für 10 Minuten auf mittlerer Stufe einkochen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Jogurtcreme

- 400 ml Rahm
- 200 g Rahmjoghurt
- 2–4 EL Zucker, nach Geschmack
- 250 g Erdbeeren

Zubereitung:

1. Rahm, Joghurt und Zucker zusammen in einer Schüssel zu einer streichbaren Masse schlagen. Dazu die Küchenmaschine auf hoher Stufe ein paar Minuten laufen lassen.
2. Erdbeeren putzen, vierteln und beiseite legen.

Dekoration

- Ein paar Erdbeeren
- frische, ungespritzte Blüte

Die Torte zusammensetzen

1. Die beiden Tortenböden horizontal halbieren, um vier Böden zu erhalten.
2. Den ersten Boden auf einen Tortenteller legen und gleichmässig mit einer Schicht Jogurtcreme bestreichen, dann mit einer Schicht Erdbeerenkompott bedecken und zum Schluss mit geviertelten Erdbeeren bedecken. So mit zwei weiteren Teigböden fortfahren. Den letzten Boden mit der Schnittstelle nach unten auflegen und nur mit Joghurtcreme bestreichen.
3. Die Torte rundherum mit einer dicken Schicht Jogurtcreme überziehen. Mit einem Spachtel etwas Erdbeerenkompott auftragen, um eine rosa marmorierte Oberfläche zu erhalten.
4. Die Torte mit frischen Blumen und Erdbeeren dekorieren.

