



Die Foodbloggerin Sylvia Laur in ihrer Küche in Diedersdorf.

FOTO: KRISCHAN ORTH

# Selbst gekocht und ins Internet gestellt

Sylvia Laur betreibt einen eigenen Foodblog im Internet, auf dem sie ihre Rezepte präsentiert – er hat bereits 12000 Nutzer

HAZ - 10.01.2017

Von Krischan Orth

**Diedersdorf.** Kitty – so heißt die Küchenhilfe von Sylvia Laur. Die gelbe Küchenmaschine ist das liebste Utensil der Hauswirtschaftsleiterin. Ihre Gerichte landen auf dem Tisch ihrer häuslichen Küche, und gehen dann online: Die Diedersdorferin stellt ihre Gerichte und Rezepte in einem eigenen „Foodblog“ vor. „Taraland“ heißt der Internetauftritt, mit dem Vorspeisen, Desserts, Kuchen, Kekse, vegetarische, zünftige Küche und Rezepte aus aller Welt vorgestellt werden. Seit einem knappen Jahr stellt Sylvia Laur Rezepte ins Netz. Der Name ihres Blogs „Taraland“ stammt aus dem Filmklassiker „Vom Winde weht.“

12000 Besucher nutzen bereits die Angebote von Laur. Die gelernte Hauswirtschaftsleiterin schöpft dabei aus einem reichen Fundus: 500 Gerichte sind noch in Vorbereitung, das heißt, sie sind bereits niedergeschrieben, aber noch ungekocht. 10000 Rezepte hat sie nach eigener Schätzung in Akten und Kopf verwahrt. Denn beruflich hat sie die

Lehrkitchen der Gaseag in Berlin geführt. Das heißt, kochen für Schulen oder Universitäten zu Lehrzwecken. Da das Unternehmen die eigene Küche geschlossen hat, fällt bei Laur dieser Teil ihrer Arbeit weg. In ihrem Beruf hat sie nun andere Schwerpunkte, das heißt aber nicht, dass die Küche kalt bleibt. „Deswegen habe ich auch den Blog entwickelt“, erklärt Laur. Die professionelle Herangehensweise kommt aus ihrem Lehrberuf. Das spiegelt sich auch auf der Internetseite wider. Die Arbeitsschritte beim Kochen sind nebeneinander geordnet: links die Zutaten, rechts die Handlungsanweisungen.

Ihre jahrzehntelange Erfahrung möchte sie teilen. Denn in dem Blog gibt es verschiedene Kategorien. Unter „Warenkunde“ werden verschiedene Fleischsorten wie Kalbs-, Schweine- oder Rindfleisch aufgeführt. Filet, Schutter oder Unterschale sind mit kurzem Verarbeitungshinweis erläutert. Die Rubrik „Rezepte A-Z“ beschreibt die alphabetische Auflistung aller Mahlzeiten auf „Taraland.“ Darunter auch ausländische Rezepte, wie ge-

orgischer Kuskus, die sie zum Teil auf Reisen kennengelernt hat. Die Mahlzeiten werden dort sezziert, wie sie sagt. Welches Gewürz macht hier den eigentümlichen Geschmack aus? Ihr Blick schweift in dampfende Kochtöpfe, auch in die fahrenden Garküchen Asiens.

Aber Sylvia Laur kocht nicht nur. Sie arrangiert, dekoriert und fotografiert auch die Speisen. Für das Geschir hat sie einen zusätzlichen Schrank eingerichtet. „Nichts soll gleich aussehen“, sagt Laur. Verwendung finden so zum Beispiel auch Tapetenumster als Hintergrund. Das Geschir dafür wird auf dem Trödel erstanden. Und das Essen? „Alles wird gegessen“, erklärt

sie. Gemeinsam mit ihrem Mann wird die Leidenschaft für das Trödeln und die Küche geteilt. Die Hauskekse bekommen sogar einen eigenen Stempel.

Jeden Tag wird bei Sylvia Laur neu und frisch gekocht, am Wochenende vornehmlich gebacken. Ihre Internetseite gestaltet Laur neben dem Beruf. Werbung soll es dort nicht geben. Ihr Kapital ist die Freude in der Küche. Trotzdem denkt sie bei der Erfahrung und der Vielzahl ihrer Rezepte über die Veröffentlichung eines Kochbuches nach.

Info: Sylvia Laurs Foodblog ist unter [lehrkueche-taraland.com](http://lehrkueche-taraland.com) zu finden.

## Hintergrund

**Foodblogs** gehören zu den beliebtesten Blogs im Internet. Es gibt sogar Wettbewerbe, etwa von einem Kochbuchverlag gesponsorten Foodblog-Award,

der zuletzt im Herbst 2016 verliehen wurde.

**Die einzelnen Blogs** unterscheiden sich inhaltlich stark, manche präsentieren nur die persönlichen Rezepte des Machers, andere widmen sich einer bestimmten Landesküche oder einem Ernährungstrend wie der veganen Küche.