



MANUELA RÜTHER
CHRISTOPHER AZIZ KREBS

Küche Asiens

FAMILIENREZEPTE
AUS DER
VIELSEITIGSTEN

KÜCHE
ASIENS

atVERLAG



Inhalt

VORWORTE 7

EINLEITUNG 13

VORRATSKAMMER –
BASICS FÜR DIE MALAYSISCHE KÜCHE 27

Saucen und Pasten 27

Gewürze 28

Nudeln 31

Frische Produkte 32

REZEPTE 37

Klassiker 39

Vorspeisen, Beilagen und Snacks 65

Reis, Nudeln und Suppen 85

Fisch und Meeresfrüchte 103

Fleisch und Geflügel 119

Vegetarisch, vegan, Gemüse 141

Süßes und Getränke 167

Grundrezepte 189

DANK 216

BIOGRAFIEN 219

REZEPTVERZEICHNIS 220

BEZUGSQUELLEN 222



Sudah makan?

»Hast du schon gegessen?« Das ist in Malaysia nicht nur eine Floskel, nein, dahinter verbirgt sich die unermüdliche Hingabe, dich und deinen Gaumen zu verwöhnen. Es ist pure Gastfreundschaft, kulinarisches Selbstverständnis – die Esskultur ist das Herz meiner zweiten Heimat Malaysia. Zwar bin ich in der Schweiz aufgewachsen, doch meine Mutter Raja Norlia Raja Baharuddin stammt aus Malaysia und hat uns Kindern dieses Land jeden Tag durch ihre Küche nach Hause gebracht.

»Sudah makan?«, war die erste Frage, wenn meine beiden Geschwister und ich nachmittags aus der Schule nach Hause kamen. Eine Antwort auf die Frage war nicht nötig und wurde auch nicht erwartet. Denn kaum ausgesprochen, saßen wir auch schon an einer reich gedeckten Tafel und wurden mit einem original malaysischen »Zvieri« – der Vesper – verwöhnt.

Während meiner Kindheit in der idyllischen Schweiz sorgte meine Mutter tagtäglich dafür, uns ihre malaysische Heimat durch ihre kulinarischen Leckereien näherzubringen. Es war so, als wäre die Küche Heimat, eine duftende malaysische Insel, eingebettet in Münsingen, mit Blick auf die Schweizer Alpen. Mein »Znüni«, meine Brotdose für die Schule, war üppig gefüllt mit Snacks wie Cekodok (frittierte Bananenbällchen). Ich teilte sie gern mit meinen Freunden und brachte meine zweite Heimat so auch in die Schule.

In den 1980er-Jahren begannen wir, unsere langen Sommerferien regelmäßig in Malaysia zu verbringen. Schon bald merkte ich, dass in meiner Brust zwei Herzen schlugen. Ich fing an, in diesem Land Wurzeln zu schlagen. Ich liebte es, hier von meiner Großfamilie, meiner Oma und all den Tanten, Cousinen und Cousins umsorgt zu werden und mit ihnen Zeit zu verbringen. Auch mein Familienspitzname Toto gab mir dabei ein besonderes Gefühl. Mich faszinierte, wie sehr das Kochen und die gemeinsamen Mahlzeiten in der Kultur verankert waren. Den Duft, der mich im Haus meiner Oma umströmte, sobald ich nach der langen Reise eintrat – ich werde ihn niemals vergessen. Er hat sich in meine Erinnerung und in mein Herz eingebrannt. Ich liebte die Vielfalt der Aromen, die duftenden Gewürze, die exotischen Zutaten, und natürlich war ich begeistert von den üppigen Tafeln, auf denen immer Dutzende von verschiedenen Gerichten zu finden waren. Dampfende Fischgerichte, geschmortes Fleisch und Currys standen in farbenfrohen Schüsseln auf einem großen Tisch. Jeder nahm sich, was er mochte und essen konnte, gegessen wurde meist mit den Händen. Es wurde geredet, gegessen, diskutiert und genossen.



Revolte



Roti Canai

Nach Art von Master G Fladenbrot mit Linsen-Curry

ZUBEREITUNGSZEIT:
CA. 20 MINUTEN

FÜR 10 STÜCK

25 ml gezuckerte Kondensmilch
10 g Zucker
20 g Salz
10 g weiches Ghee/Butterschmalz
+ zusätzlich für die Verarbeitung
350 ml Wasser
1 kg Mehl (Type 405)
Öl für die Arbeitsfläche

↪ BILD SEITE 44

Dhandayuthapani Sambasiva Thevar – oder einfach »Master G« – betreibt sehr erfolgreich ein sogenanntes Mamak-Restaurant, das sind Restaurants, die von der tamilisch-muslimischen Ethnie betrieben werden. Ich hatte das Glück, dass er mir sein Roti-Canai-Rezept weitergegeben hat und die Geduld hatte, mir die Zubereitung zu zeigen. Es ist vermutlich nach Nasi Lemak das beliebteste Gericht in Malaysia.

FLADENBROT

In einer Schüssel alle Zutaten außer dem Mehl miteinander vermengen. Danach das Mehl hinzugeben und alles fortlaufend kneten, von Hand oder mit dem Handrührgerät, bis alles gut vermenget ist. Dann die Masse auf die Küchenarbeitsplatte geben und so lange von Hand weiterkneten, bis ein elastischer geschmeidiger Teig entsteht.

Aus dem Teig zehn gleich große Kugeln formen. Die einzelnen Portionen nochmals gut durchkneten und anschließend mit weichem Ghee einreiben. Nebeneinander auf einem ausreichend großen Geschirr mit Folie abgedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 8 Stunden ruhen lassen, noch besser sogar über Nacht im Kühlschrank. Im letzteren Fall die Kugeln vor der Weiterverarbeitung mindestens 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen.

Auf einer geölten Arbeitsfläche die Kugeln jeweils einzeln mit einem Nudelholz hauchdünn zu einem Quadrat ausrollen. Dann von allen Seiten überlappend einklappen und mit etwas Ghee bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in einer Bratpfanne goldbraun anbraten.

Die Roti Canai zusammen mit dem Linsen-Curry möglichst sofort und heiß servieren. Dazu passen beispielsweise die gepickelten roten Zwiebeln (Grundrezept Seite 192).

TIPP Die eigentliche Kunst ist, Roti Canai durch Handbewegungen hauchdünn hinzubekommen. Dies lässt sich jedoch nur live erklären. Oder man schaut einfach ein YouTube-Video an.

ZUBEREITUNGSZEIT:
CA. 60 MINUTEN

FÜR 5 PERSONEN

250 g Toor Dhal (Toor-Linsen)
1 Stück Ingwer (ca. 5 cm),
geschält und grob zerkleinert
2 mittelgroße rote Zwiebeln,
geschält und grob zerkleinert
2 Knoblauchzehen, geschält
ca. 3 EL Rapsöl
1 gehäufte TL Panch Phoron
(indisches Five-Spice-Gewürz)
ca. 15 Curryblätter
(frisch oder tiefgekühlt)
1 gestrichener EL Kurkuma, gemahlen
1 gehäufte TL Garam Masala, gemahlen
1 gehäufte TL Kari Ayam & Daging
Currypulver
1 gehäufte TL Sambar-Gewürzmischung
ca. 3 große getrocknete Chilischoten
3 mittelgroße Karotten,
geschält und längs geviertelt
ca. 1 gestrichener EL Salz
ca. 1 l Wasser
2 mittelgroße Kartoffeln,
geschält und geviertelt
2 mittelgroße Tomaten, geviertelt
¼ Bund frischer Koriander, grob gehackt

LINSEN-CURRY

Die Linsen erst in trockenem Zustand säubern, also von Unreinheiten wie Steinchen oder Ähnlichem befreien. Danach in einer Schüssel zwei- bis dreimal waschen und in einem Sieb abgießen. Beiseitestellen.

Den Ingwer, die Zwiebeln und den Knoblauch im Mörser oder mit einem Mixer nach Wahl zu einer möglichst feinen Paste mahlen.

In einem ausreichend großen Topf das Öl erhitzen und das Panch Phoron und die Curryblätter darin leicht anrösten. Die Paste dazugeben und goldbraun anbraten.

Dann alle gemahlene Gewürze und die getrockneten Chilischoten hinzufügen, gut vermengen und bei mittlerer Hitze anrösten.

Die Karottenstifte zusammen mit dem Salz dazugeben. Mit dem Wasser aufgießen und aufkochen. Gut abschmecken und gegebenenfalls nachsalzen.

5 Minuten köcheln lassen, die Kartoffeln dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Die Linsen dazugeben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren bei niedriger Temperatur etwa 10 Minuten köcheln, bis die Linsen bissfest sind.

Die Tomatenviertel und den Koriander dazugeben. Das Dhal weiterhin auf niedriger Temperatur köcheln, bis die Tomaten und die Linsen weich sind. Gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen.

Den Topf von der Herdplatte nehmen, nach Bedarf nachsalzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals umrühren.

TIPP Das Dhal wird idealerweise am Vortag gekocht, damit die Aromen schön einziehen.

Nasi Putih 87

JASMIN-DUFTREIS

Wat Tan Hor Fun 88

REISNUDELN IN EIERSAUCE

K. L. Black Hokkien Mee 91

HOKKIEN-NUDELN IN SCHWARZER KARAMELL-SOJASAUCE

Mee Sup 92

NUDELSUPPE

Mee Goreng 95

GEBRATENE NUDELN

Nasi Goreng Kampung 96

GEBRATENER REIS MIT MARINIERTEN HÜHNCHENWÜRFELN

Sup Tulang 100

RINDFLEISCHSUPPE

Reis, Nudeln und Suppen

Mee Goreng

ZUBEREITUNGSZEIT:
CA. 30 MINUTEN

FÜR 3-4 PERSONEN

GEBRATENE NUDELN

200 g getrocknete Mee-Nudeln
2 Mini-Pak-Choi
Rapsöl zum Braten
100 g fester Tofu (aus dem Asia-Laden),
gewürfelt
100 g Hühnchenwürfel, mariniert
(Grundrezept Seite 199)
2 Frühlingszwiebeln,
in mundgerechte Stifte geschnitten
100 ml rote Paste
(Grundrezept Seite 205)
2 Eier
ca. 100 ml Kicap Manis
ca. 50 ml salzige Sojasauce
2 EL Tomatenketchup, nach Belieben
50 g Mungbohnen sprossen

Die Mee-Nudeln in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren, mit einer Siebkelle herausnehmen und kalt abschrecken.

Den Pak Choi in mundgerechte Stücke schneiden. Die Blätter ganz belassen.

In einem Wok oder einer Pfanne etwas Öl stark erhitzen und die Tofuwürfel darin von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Danach erst die Hühnchenwürfel im selben Öl scharf anbraten, dann den Pak Choi und die Frühlingszwiebeln. Den Tofu wieder hinzufügen, dann die rote Paste dazugeben und alles kurz durchschwenken.

Das Bratgut an den Rand des Woks oder der Pfanne schieben und in die freie Fläche etwa 1 Teelöffel Öl geben. Die Eier direkt in das Öl aufschlagen und braten, Eigelb und Eiweiß dürfen dabei grob verrührt werden. Nun die Nudeln dazugeben und alles miteinander vermengen.

Weiterhin bei hoher Hitze braten und die Nudeln mit der süßen und der salzigen Sojasauce und nach Belieben mit Tomatenketchup abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sprossen dazugeben und ein letztes Mal durchschwenken.

Kari Kambing 122

LAMMHAXEN-CURRY MIT GEWÜRZTEM BUTTER-BASMATIREIS

Rendang Ayam 125

GESCHMORTES HÜHNCHEN

Ayam Percik Kerabu Mangga 128

GEGRILLTE HÜHNERBRUST MIT MANGOSALAT

Rendang Daging 131

GESCHMORTES RIND MIT KOKOSMILCH

Itik Salai Masak Lemak 134

RAUCHIGE BBQ-ENTE IN GELBER CURRYSAUCE

Lidah Lembu Balado 137

KALBSZUNGE IN CHILISAUCE

Ayam Masak Merah 138

HÜHNCHEN IN CHILI-TOMATEN-SAUCE

Fleisch und Geflügel



Itik Salai Masak Lemak

ZUBEREITUNGSZEIT:

CA. 2 ½ STUNDEN

FÜR 4 PERSONEN

4 kleine Entenkeulen

1 gestrichener TL schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

1 gestrichener TL schwarzer Kardamom,
gemahlen

Salz

2 rote Chilischoten, geputzt

10–15 grüne Vogelaugen-Chilischoten
(je nach Größe), geputzt

**10 g beste frische, junge Kurkuma
mit Schale** (alternativ handelsübliche
Kurkuma, dann allerdings geschält)

500 ml Kokosmilch

(mind. 70% Kokosanteil)

2 Zitronengrasstängel, ganz

2 große Kartoffeln, geschält und geviertelt

↪ BILD SEITE 133

RAUCHIGE BBQ-ENTE IN GELBER CURRYSAUCE

Für dieses Gericht wird ein Holzkohlegrill mit Smoker-Funktion benötigt. Als Kohle empfiehlt es sich, dünnes, gemischtes Holz zu verwenden und wenn möglich getrocknete Kokosshalen dazuzugeben.

Die Entenkeulen mit Pfeffer, Kardamom und Salz würzen. Kardamom und Pfeffer sind meine persönliche Note, um das Raucharoma zusätzlich zu verstärken. Die Entenkeulen auf heißer Glut angrillen, sie sollten nicht zu viel Farbe bekommen. Beiseitestellen.

Dann die Glut etwas herunterbrennen lassen, um, falls verwendet, die Kokosshalen auf einer Seite des Grills daraufzugeben und eine möglichst große Rauchentwicklung zu erreichen. Die Entenkeulen auf der anderen Seite auflegen. Für 45 Minuten bis 1 Stunde zugedeckt nicht zu heiß räuchern.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dafür die Chilis und die Kurkuma mit etwa 100 ml Kokosmilch mit einem Mixer nach Wahl fein pürieren. Danach in einem ausreichend großen Topf leicht anrösten.

Die restliche Kokosmilch angießen und das Zitronengras und die geräucherten Entenkeulen einlegen. Auf niedriger Temperatur etwa 45 Minuten köcheln, bis die Entenkeulen so zart sind, dass ein scharfes Messer leicht hindurchgleitet, zwischendurch abschmecken. Die Entenkeulen herausnehmen und beiseitestellen.

Nun die Kartoffeln in der Sauce weich garen. Vor dem Servieren das Zitronengras entfernen, die Entenkeulen wieder in die Sauce geben und nochmals abschmecken.



Ausgewählte Zutaten machen hier den Unterschied, denn dieses Gericht besteht nur aus sehr wenigen Zutaten. Daher ist beste Qualität essenziell – bei keinem Gericht ist das wichtiger als bei diesem. Es ist ein sehr typisches Gericht aus der Heimat meiner Mutter, dem Bundesstaat Negeri Sembilan. Enten werden dort am Straßenrand stundenlang geräuchert und zum Verkauf angeboten. Zu Hause werden sie dann zerteilt und anschließend in dem für die Gegend typischen gelben Kokos-Curry zu Ende gegart.





Dank

Ein gemeinsames Kochbuch ist ein umfangreiches Projekt. Welche Arbeit dahinter steckt, wurde uns erst während der Entstehung so richtig bewusst. Allein schafft man das nicht. Und für die Unterstützung und den Rückhalt der Menschen, die uns dabei geholfen haben, möchten wir uns hiermit von Herzen bedanken.

DANK CHRISTOPHER AZIZ KREBS

KAHROBA

Danke, dass du immer an mich glaubst und mir stets Rückhalt gibst. Mich immer unterstützt und an meiner Seite bist. Mich auf diesem Weg begleitest und mir den nötigen Raum und Rat gibst. Danke, dass du immer für mich da bist. Ich bin unendlich dankbar. Dooset Daram!

SURI UND YUMA

Danke, dass ihr euch so sehr und mit Freude für meine zweite Heimat interessiert. Dass euch das Kochen mit mir so viel Spaß macht und ihr so stolz darauf seid, dass ich ein Koch bin. Es bedeutet mir sehr viel, dass euch dieses Kochbuch von Anfang an sehr am Herzen lag und ihr mich dafür stets motiviert habt. Es bereitet mir so viel Freude, wenn ihr genüsslich in alle Kuihs beißt, die ich für euch zubereite. Ihr seid das größte Geschenk!

TODD LEWIS

Danke, dass du dich vom ersten Moment an für die malaysische Küche begeistern konntest. An unser Projekt geglaubt und dich trotz aller Hürden mit mir in dieses Abenteuer gestürzt hast. Abang Toto's Malaysian Deli wäre ohne deine stets positive Einstellung und dein freundliches Wesen nicht das, was es ist!

FABI UND MATZE

Danke, dass ihr immer für uns da seid! Ohne dich, Fabi, wäre diese Reise nicht zustande gekommen.

MAK LONG HA

Danke, dass du mir immer Rat gibst, wenn ich ihn brauche, und dein Zuhause immer für mich offen steht. Tea Time bei dir ist am schönsten.

ALLEENA ABDULLAH

Danke, dass du all dein Wissen mit mir teilst und mich auf diese Reise zu meinen Wurzeln begleitet hast.

MEINEN VERWANDTEN IN MALAYSIA

Kak Ina und Abang Afiq mit Danial und Adam. Yah Cik und Familie. Nurita und Omar, Kak Dik und Kak Long. Abang Fi, Mak Cik Sui und Kak Za. Danke für euren Rat und eure Unterstützung.

UNCLE RAHMAN UND AUNTY SHARIFAH

Danke, dass ihr immer für mich da seid! Ihr gebt mir immer das Gefühl, bei euch zu Hause zu sein.

MATHIAS BICKEL

Danke, dass du mir die Sicht der Rezepte aus einem anderen Winkel aufgezeigt hast. Danke für deine Unterstützung im Endspurt zur Abgabe des Buches. Wer ein Kochbuch schreibt, dem kann ich nur empfehlen, es sich vorher von Mat durchlesen zu lassen.

FAMILIE NAZZAL

Danke, dass ihr mir eine neue Welt der Gastronomie gezeigt habt. Ein Zuhause geboten habt in eurem traditionellen familiengeführten palästinensischen Restaurant.

TEAM ABANG TOTO'S MALAYSIAN DELI

VON 2019 BIS HEUTE – ALUMNI UND AKTIVE

Danke, Morgana, Simon, Charlotte, Nelson, Saorla, Dieter, Andy, Johanna, Shaheir, Alex, Natalia, Angelo, Lika, Zoe, Markus, Ayu, Wolf, Jenny, Yasamin, June und Niko, dass ihr euch mit Enthusiasmus und Neugierde der malaysischen Küche widmet oder gewidmet habt.

CHERYL ELLRONVON MAKAN BITES

Danke Cheryl, dass du uns nie auf dem Trockenen sitzen lässt. Ohne deine Unterstützung könnten wir nicht so authentisch kochen. Ich weiß diese Partnerschaft sehr zu schätzen.

DANI WINKLER

Danke, Dani, für deine tollen Design-Ideen und deine Unterstützung.

DREIGANG

Danke, Catrin, Daniel, Jochen und Team dafür, dass ihr Abang Toto's Malaysian Deli und der malaysischen Kochkultur eine Plattform geboten habt.

AT VERLAG

Danke, Urs Hofmann, Patricia Käppeli, Anna Maggi, Nicola Härms, Carla Schmid, Liliane Licata und allen Verlagsmitarbeiterinnen und -mitarbeitern. Danke für das Vertrauen in mich als Neuling in der Kochbuchbranche. Für die Geduld und die stets freundliche Zusammenarbeit. Danke, dass ihr mir die Möglichkeit gegeben habt, meine Familiengeschichte zu einem Buch zu binden.

UND NATÜRLICH MEINER ATOK

UND MEINER MUTTER

Danke für den Schatz an Rezepten, den ihr mir hinterlassen habt. Dass ihr mich mit eurem Essen gefüttert habt. Mich habt die Gerüche einatmen lassen. Mich habt an eurer Kultur teilhaben lassen. Danke, dass ihr mir gezeigt habt, dass das Beste in der Einfachheit liegt. Und dass Liebe durch den Magen geht.

DANK ELA RÜTHER

Es ist so schön, mit enthusiastischen und eigensinnigen Menschen zu arbeiten. Mein größter Dank geht an MEINE FAMILIE, dass mich Igor, Fritz und Nikolay trotz immerwährender Arbeit und niemals richtiger Zeiteinschätzung noch mögen. Ich liebe euch!

BETTINA BORMANN danke ich für ihre ständige liebevolle, begeisterte und kompetente Unterstützung in allen Styling- und Lebensfragen.

DANIEL BRODT hat uns mit wertvollem Input während des Shootings unterstützt und mit seiner bunten Art die Bilder zum Leben erweckt.

ASA SELECTION GERMANY war so freundlich, uns wundervolle Teller und Accessoires zur Verfügung zu stellen, die wir gern und oft eingesetzt haben. Danke!

UNSERE KÖLNER LIEBLINGSMETZGEREI ECKART hat uns mit bestem Rindfleisch, leckeren Entenkeulen und tollen Hühnchen unterstützt. Danke, Sabine, du bist ein Schatz!

MITARBEIT

IDEE, FOTOS UND TEXTE
Ela Rüter, www.elaruether.de

REZEPTE, TEXTE, FOODSTYLING
Christopher Aziz Krebs, www.abangtotos.de

KÖLN

STYLING UND BERATUNG
Bettina Bormann, www.bettinabormann-styling.de

STYLING, BERATUNG UND FOODSTYLING
Daniel Brodt, www.danielbrodt.de
Lea Krommen, Assistenz und Handmodel

Metzgerei Eckart

ASA Selection Germany, Höhr-Grenzhausen

MALAYSIA

PROJEKTMANAGEMENT
Aleena Abdullah
Yellow Tree Malaysia
www.yellowtree.com.my

FOTOS

Yee Kok Leong

LOCATIONS

DA BAO RESTOBAR
Petaling Street, Kuala Lumpur

PUAN AZIZAH
Obst-, Kräuter- und Gemüsestand Ulam Melayu
Pasar Besar TTDI, Kuala Lumpur

INDIAN SPICES
Pasar Besar TTDI, Kuala Lumpur

LIZAR SPICES
Pasar Besar TTDI, Kuala Lumpur

Y.M. TUNKU DATUK NAZIHAN MOHD RUS
UND Y.M. RAJA SHARIDAH RAJA SHAHROM
Seremban, Negeri Sembilan

PUAN AIN
Restaurant Kodai Makan Ain Terachi,
Negeri Sembilan

RESTORAN NASI KANDAR D'TAS MAJU
Mr. Dhandayuthapani Sambasiva Thevar
Cheras Velocity Mall, Kuala Lumpur

CIK TA ITIK SALAI GORGES
Terachi, Negeri Sembilan



CHRISTOPHER AZIZ KREBS

ist im schweizerischen Münsingen als Sohn eines Schweizer und einer Malaysierin geboren. Seine kulinarische Reise begann mit einer Kochausbildung im renommierten Hotel Beau Rivage in Interlaken.

Nach vielen Jahren in der gehobenen Gastronomie entschied er sich, sich auf seine Wurzeln zu besinnen. Als Mitinhaber und Geschäftsführer des einzigen malaysischen Restaurants in Nordrhein-Westfalen, dem »Abang Toto's Malaysian Deli« in Köln, bringt er die Aromen und Traditionen der malaysischen Küche nach Deutschland.

Seine Inspiration und sein Antrieb kommen vor allem von seiner Mutter und seiner Grossmutter, die ihn in die Welt der Aromen und Gewürze der malaysischen Küche eingeführt haben. In jedem seiner Gerichte steckt ein Stück seiner Geschichte, seiner Familie und seiner Kultur.

www.abangtotos.de



ELA RÜTHER

Der Weg zur Food-Fotografie führte Ela Rüter durch Profiküchen und Zeitschriftenredaktionen. Doch schnell war klar, was sie wollte: Essen so lecker darstellen, wie es schmeckt. Das tut Ela nun seit 10 Jahren – mit wachsender Begeisterung.

Nach ihrem Abitur und der Ausbildung zur Köchin kochte sie zunächst in der gehobenen Gastronomie, bevor sie von einem Praktikum bei einem Gastronomie-Magazin und der Mitarbeit an einem Kochbuch dazu inspiriert wurde, selbst zu fotografieren, Reportagen und Rezepte für Zeitschriften, Verlage und Agenturen zu schreiben.

Sie fotografiert nicht nur im Studio, sondern verlässt dieses auch, um Menschen beim Kochen, Backen oder Würsten zu porträtieren. Food-Trends folgt sie nicht – ihr Interesse gilt vor allem abseitigen Themen.

www.elaruether.de