

# FOOD BLOGGER BAR CAMP BERLIN – 2014

## Food Blogger Bar Camp Berlin – 2014

Was ist ein Food Blogger Bar Camp? Gute Frage, das habe ich bis vor zwei Wochen auch nicht gewusst. Grob zusammengefasst ist es ein Treffen von Food Bloggern, die sich in verschiedenen, teilweise spontan entstandenen, selbst organisierten Workshops zusammensetzen um Wissen weiterzugeben oder spannende Themen zu diskutieren. Da stellt sich einer vor versammelter Mannschaft nach vorne und fragt ob sein Thema jemanden interessieren würde. Und in der Regel tut es das – also bekommt dieser Jemand einen Raum, bzw. eine Küche und ein Zeitfenster und darf loslegen. Dabei finden so in etwa 4-6 Sessionsgleichzeitig statt und jede dauert 45 Minuten. Natürlich überschneiden sich auch immer mal Sessions, da muss mal dann leider Prioritäten setzen. Eine ziemlich spannende Sache, auch für die anwesenden Blog-Planer, die mit ihrem „Baby“ erst noch online gehen wollen.

Beim Treffen am Freitag gab es nach dem Frühstück eine kurze Vorstellungsrunde und von Mela und Jan ein paar Infos zum Ablauf, dann ging es auch schon ab in die Sessions. Ich habe mich an diesem Tag für die Frage und Antwortrunde mit dem Hädecke Verlag, das Thema Blogger-Kooperationen (bezahlte Posts), die Weinverkostung mit den Südtirolern, das Messerwetzen und die SEO Session für Einsteiger entschieden. Eine Übersicht welche Kurse es gab findet ihr hier. Super spannend kann ich da nur sagen – alleine die Diskussion zum Thema Kooperationen war super vielseitig, der eine führt den Blog als Hobby, andere möchten davon über kurz oder lang leben. Entsprechend unterschiedlich sind hier auch die Vorstellungen gewesen was man als Blogger vom Sponsor erwarten kann und muss. Nicht weniger interessant war die Diskussion mit Julia vom Hädecke Verlag rund um das Thema Kochbuch. Einfach ist das nicht, das kann ich euch sagen. Und von heute auf morgen erscheint es auch nicht, die Listen sind lang und die Planung für das nächste Jahr steht in der Regel schon. Dazu braucht man dann ein Thema das selten genug ist damit es sich noch lohnt, aber nicht so selten, dass es dafür keinen Markt gibt. Reich wird man damit übrigens auch nicht – oder zumindest die Wenigsten. Aber cool wäre so ein eigenes Kochbuch schon...

Raub(p)tierfütterung zur Mittagszeit – dank Rewe gab es einen gut gefüllten „Ladenbereich“ in dem man alle Zutaten für ein paar frische und leckere Gerichte finden konnte. Die Tiroler Pasta hat nämlich leider nicht für alle gereicht und so musste improvisiert werden. Es war dann doch etwas schwerer als gedacht Leute zu finden die sich mit an den Herd stellen, aber ein paar Grüppchen haben sich doch gefunden. Im Team Pilzpasta haben sich Shermin, Franzi, Liv und ich zusammengefunden – das Ergebnis war eine leckere Pasta mit roten Zwiebeln, Knoblauch, rosa Seitlingen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie, Tomaten, Fusili und gerösteten Pinienkernen.



Satt und zufrieden stürzen wir uns anschließend in die nächsten Sessions. Ich entscheide mich für die Weinverkostung mit den Südtirolern und bin überrascht, dass Gewürztraminer auch weniger zuckersüß als in Straßburg sein kann. Frische Weine, nicht zu schwer – für mich ein Fall für den

Sommer auf der Terrasse, auch wenn ich ja eigentlich ein Fan von den schweren Roten bin.



Jetzt werden die Messer gewetzt. Ich brauche unbedingt so einen coolen Abziehstein von Wüsthof – wirklich! Damit bekommt man sein Messer wieder super hin und wenn man den Winkel erstmal drauf hat kann eigentlich auch nix schief gehen.

Die letzte Session an der ich an diesem Tag teilgenommen habe war die SEO Session für Anfänger von Sebastian von Küchenatlas. Vieles was man schon wusste, aber auch einige nützliche Tipps. Ich habe zum Beispiel mittlerweile meine Broken Links mit Hilfe von Google Webanalytics aufgeräumt (und das war scheinbar dringend nötig)!

Danach wird noch ein bisschen gequatscht bevor ich mich auf den Heimweg mache. Am nächsten Tag soll es schließlich wieder pünktlich losgehen.

Zweiter Tag – der Ablauf ist nicht neu, es gibt wieder ein buntes Frühstück bevor die Sessions für den Tag geplant werden. Urheberrecht ist sexy – und kompliziert. Also nix fremdes verwenden oder zitieren, dann ist man immer auf der sicheren Seite. Weiter geht es zur Video / Youtube Session. Man glaubt ja garnicht was für ein Produktions- und Nachbearbeitungsaufwand hinter so einem 6-10 Minuten Video steht. Definitiv interessant, aber auch extrem zeitintensiv. 8 Stunden muss man da locker mal einplanen. Aber danke an alle, die ihre Erfahrungen zu dem Thema geteilt haben.

Beim Mittagessen ist diesmal niemand hungrig geblieben, es gab reichlich Leckereien für alle. Mir hat der Nudelsalat mit den Reismudeln am besten gefallen.

Danach haben Lena und Denise gezeigt was man beim Foodstyling alles umsetzen kann. Es hat Spaß gemacht den beiden Profis zuzuschauen.



Im Anschluss haben uns Peggy und Markus über essbare Wildpflanzen aufgeklärt. Erzählt bloß nicht meiner Mama, dass wir Vogelbeeren gegessen haben!

Zum Finale wurde mit Villeroy & Boch die Tafel gedeckt. Ich bin ja ganz verliebt in die neue Geschirrserie Artesano Provençal Verdure. Das ist für mich so ein richtiges Festtagsgeschirr mit allem drum und dran. Umso mehr habe ich mich gefreut, dass ich später bei der Tombola das Milchkännchen aus der Serie gewonnen habe.



Am Ende des Tages wurden noch die Teller verwickelt, da habe ich mich nicht nennenswert verbessert – aber es gab von Villeroy und Boch für jeden einen kleinen Plätzchenteller. Die Goodie Bags waren voll mit tollen Give aways unserer Sponsoren, vom Wüsthof Messer, über ein Pilzpaket, über zwei tolle Schälchen von Villeroy und Boch, Sojasauce, Sonnentor Gewürze, die Zeitschriften

Jamie und Deli, ein Kochbuch vom Hädecke Verlag und noch vielem mehr. Dann wurde noch unser Kaufmannsladen geplündert und alle Lebensmittel an die Teilnehmer aufgeteilt.

Danke allen für diese tollen zwei Tage - es hat Spaß gemacht so viele Gesichter zu den Blogs kennenzulernen und so viele neue Blogs zu entdecken!

Und natürlich vielen Dank an unsere Sponsoren:



Lust mehr über dieses Bar Camp zu lesen? Besucht auch die anderen Blogs die bereits darüber

berichtet haben:

Zuckerwerkstatt

thank you for eating

Knutscher

Mandelmilch und Cashewmus

Meins!- mit Liebe selbstgemacht

Julia Emde

Websenator

Glasgeflüster

livelifedeeply-now

My little japanese world

Küchenatlas

Leckerbox.com

Kochhelden.tv

Marsmädchen

Oh! Sophia

bento@helke.de, und Teil 2

Volle Lotte

Kazuo

Geschmeidige Köstlichkeiten

Serendipidy

My tasty little beauties

mydinnerbox.net

Elbcuisine

MyDinnerBox

Lanis Lecker Ecke

Habe ich jemanden vergessen? Hinterlasst mir einfach einen Kommentar und ich ergänze euch umgehend ☐