

# SPEISEN + REISEN

Mit 36-Seiten-Extra-Heft: **KOCHSCHULE**

**NEU**  
3,90 €

Traumreise  
zu gewinnen:  
**BANGKOK**

Schlemmerroute  
**AMALFI-  
KÜSTE**

Heimat-Urlaub  
**SOMMER IN  
DEUTSCHLAND**

Unsere Lieblingsrezepte mit

**SPARGEL** + Rhabarber

Kochen für Freunde  
**SONNTAGS-  
BRUNCH**

**COOLE  
HOTELS**

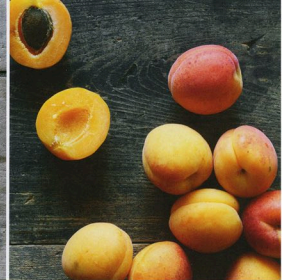
18 Seiten Geheimtipps  
von den Alpen bis Miami





Mangoldpäckchen

DIESE REZEPTE FINDEN SIE AB SEITE 126



Zucchini-Spaghetti mit Erbsen



**Blog:** [KRAUT-KOPF.DE](http://KRAUT-KOPF.DE)



## Ein Traumpaar vor und hinter der Kamera

An dieser Stelle präsentieren wir Ihnen regelmäßig einen der besten Food-Blogs samt seinen Machern und Rezepten. Teil 1: Vegetarisch-Saiso-nales des Berliner Fotografenduos Susann Probst und Yannic Schon



Fruchtiges Tomatenrisotto



Schon ein Blick auf die Startseite von **kraut-kopf.de** lässt einen antwortartig zum Kühlschrank laufen: Was habe ich vorrätig? Welches Gericht koche ich nach? Was kann ich schnell besorgen? Aus saisonalem Obst und Gemüse zaubert das Berliner Fotografenpaar Susann Probst (27) und Yannic Schon (31) so leckere Veggie-Gerichte, dass man die auf der Stelle wegöffeln möchte. Kulinarische Kunstwerke, die das Paar perfekt in Szene setzt und anschließend auf seinem Blog präsentiert. Kochen und Fotografieren sind die zwei Leidenschaften der beiden: „Die verbinden zu können ist wirklich fantastisch“, schwärmt Yannic. Manchmal aber auch stressig: Als das Paar vor zwei Jahren den Blog startete, wurde er innerhalb kurzer Zeit via Mundpropaganda zum Hit. So ein Zulauf verpflichtet! „Hätten wir gewusst, was da auf uns zukommt...“, scherzt Susann. „Wir verdienen unser Geld mit Hochzeitsreportagen. Von Mai bis Oktober sind wir allein damit vollzeitbeschäftigt.“

Für eine Food-Produktion inklusive Einkauf und Vorbereitung benötigt das Paar zwei, manchmal sogar drei Tage. „Da

kommt man schon etwas ins Schwimmen“, gesteht Susann. Und sich manchmal auch in die Quere. „Die Küche ist der kleinste Raum in unserer Wohnung“, erzählt sie, „da geht es oft recht chaotisch zu. Unsere Schränke platzen aus allen Nähten. Aber auf einige tolle Küchengeräte wollen wir nicht verzichten, etwa auf die Getreidemühle und den Entsafter.“

Noch hektischer geht es zu, wenn die beiden für eine Meute hungriger Gäste kochen, wie im vergangenen Sommer, als sie in einem Berliner Loft ihr erstes „Private Dinner“ organisierten. Auf dem Menüplan: Salat mit gegrillten Pfirsichen, Erbsen-Pistazien-Ravioli, geschmorte Auberginen mit Mandel-Gnocchi und Schokoküchlein mit flüssigem Kern. „In solchen Situationen kann es schon mal Ärger geben“, sagt Yannic. „Wir sind Perfektionisten, und wenn etwas nicht so läuft, wie einer es sich vorstellt, bekommt der andere das ganz schnell mit.“ Grundsätzlich versuchen sie, ihre Aufgaben zu trennen: Einer kocht, einer baut das Set auf. Dann macht jeder seine eigenen Fotos, die perfekte Mischung daraus wird veröffentlicht. Teamwork vom Feinsten. ■