





**BOB AUS DEM EI**

Von  
Björn Friebe  
Felix Gayer  
&  
Tobias Schmittbauer

*Wir schreiben das Jahr 2017. In einem Land vor unserer Zeit. In Mannheim, um genau zu sein. Es ist Frühling. Klausurenphase. In einer Wohngemeinschaft am Esstisch findet eine vermeintlich bedeutungslose Konversation zwischen drei jungen Männern statt, die sich offensichtlich vom Lernen abhalten wollten - Fach: BWL. Diskussion über das Franchise-System. Laptops offen.*

BJÖRN  
Eigentlich ist das Franchise System genial.

FELIX  
Ich mag es nicht, aber ich geb' dir recht.

TOBI  
Lass uns doch auch mal so was machen.

BJÖRN  
Wenn das so einfach wäre, hätten wir das doch schon längst getan.

FELIX  
Wir brauchen bloß eine gute Idee...

BJÖRN  
Ich fand ja damals beim Burger-Essen den Gedanken nicht schlecht...

TOBI  
Welchen?

FELIX  
Da ist uns aufgefallen, dass der Deckel auf dem Burger eigentlich überflüssig ist.

BJÖRN  
Genau, wenn was übrig bleibt, dann ist es der Deckel.

FELIX  
Ja und warum sind Burger eigentlich immer in der gleichen Struktur. Das ist doch Quatsch. Immer Gemüse und ein Paddy, Soße und eben das Brötchen.

BJÖRN  
Also brauchen wir was Neues!

FELIX  
Etwas was losgelöst ist von der Burger-Struktur. Geschmacksrichtungen kombiniert. Jede Schicht ist unterschiedlich. In Textur. Optik. Geschmack und Haptik. Und zusammen harmoniert.

BJÖRN  
Find ich gut. Es muss schmecken wie im Film!

TOBI  
Und dann machen wir ein Restaurant auf oder auch zwei.

FELIX  
Ne ich mag Franchise nicht, wenn dann eins. Aber ein Kochbuch wäre auch cool.

TOBI  
Ok, Jungs. Lass' uns das mal machen. Aber wie nennen wir den Bums?

FELIX  
Hm.

*2000 totgesagte Vorschläge später...*

BJÖRN  
Wie wäre es mit BOB?

TOBI  
So wie der Baumeister?

FELIX  
So wie diese angesagte Frisur?

BJÖRN  
Oder so wie dieser Rapper! BOB steht für Burger...

TOBI  
Ohne Brötchen.

BJÖRN

Genau!

FELIX & TOBI  
Hmmm?

TOBI

FELIX  
Ja okay, finde ich auch. So nennen wir es mal, bis wir etwas Besseres finden.

*Überraschung: Die Drei haben nie etwas Besseres gefunden. Anschließend haben sie das Ganze grob aufgeschrieben, aber zunächst auch ganz schnell wieder vergessen. War ja schließlich Klausurenphase.*

## 2 WIEN. INNEN. WOHNUNG FELIX. AM KÜCHENFENSTER - TAG

*Nach einigen Monaten fand ein Telefonat zwischen Björn (zu der Zeit in München) und Felix (zur Zeit in Wien) statt.*

FELIX  
Hi Björn, sag mal, weißt du noch, als wir über dieses Food-Konzept gesprochen haben?

BJÖRN

Ja klar, ich hatte doch sogar mal was dazu aufgeschrieben?

FELIX  
Ich hab noch einmal darüber nachgedacht. Lass`uns das wirklich machen.  
Ich hätte Bock drauf!

BJÖRN

Meinst du das funktioniert?

FELIX  
Ja man! Wir müssen es einfach mal probieren. Ich habe mir die letzten Tage echt viele Gedanken gemacht.

BJÖRN

Hm. Ich bin ja skeptisch. Aber, ja komm, warum nicht?  
Probieren können wir es ja mal. Und beim Essen bin ich immer dabei.

FELIX  
Ernsthaft jetzt?! Ich bereite alles vor und dann bequatschen wir das, sobald wir uns persönlich sehen.

BJÖRN

Nice, ich bin gespannt was du zu erzählen hast.  
Ich mache mir auch mal Gedanken!

FELIX  
Top, freu mich schon drauf.

BJÖRN

Jo, alles klar. Und was ist mit Tobi?

FELIX  
Der ist bestimmt auch am Start. Ich schlag ihm das mal vor.

*Tobi hat natürlich ja gesagt. Kurze Zeit später ging das Projekt auch schon los. Zusammensetzen. Das Konzept verfeinern. Ziele, Strategie und Aufgaben definieren. Wow, fast wie bei einem Start-Up. Voll professionell oder?*

# ?? BOB DIE BOMBE – WARUM KULTURREZEPTE UND WAS IST BOB

*Unser Ziel ist es, die Brücke zwischen Traditionsgerichten und der kreativen Küche zu schlagen.*

Den Grundstein dafür legt die Tradition. Denn traditionelle Küche hat sich seit Jahrhunderten bewährt und entwickelt. Wir machen einen Roadtrip durch die Kulturen der Welt, um das Essen zu probieren, die Geschichten dazu kennenzulernen und die Intention dahinter zu verstehen. Jede Region/Familie interpretiert bekannte Gerichte anders – in der für sie vermeintlich besten Version.

Auf dieser Basis und dem Wissen heraus entsteht das [BOB] food concept. Hier wird Neues kreiert, auch BOBs genannt. Ein BOB soll eine Geschmacksexplosion im Mund auslösen – immer mit dem Ziel, alle Rezeptoren gleichzeitig anzusprechen (sauer, süß, salzig, scharf, bitter und umami). Durch die Unterschiede der einzelnen Zutaten in Textur, Temperatur und Optik lassen sich die vielfältigen Bestandteile eines BOBs im Mund identifizieren – und harmonisieren dennoch zusammen. Das Besondere am [BOB] food concept ist die Anordnung der Zutaten in Schichten, ähnlich wie bei einem Burger ohne Brot. So wird jeder BOB zu einem einzigartigen Erlebnis für den Gaumen. Eine echte Geschmacksbombe eben. \*

Am Ende macht es die Mischung. Denn nur aus der Tradition heraus kann Neues entstehen. Die traditionelle Küche hat sich nicht umsonst durchgesetzt und ist auf ihre Art genial. Kreative Küche hingegen kann die Tradition aufgreifen und weiterentwickeln. Deshalb vereint [BOB] einerseits die Tradition in Form von Kulturrezepten und andererseits die kreative Küche in Form der BOBs.

\*Wir haben noch keinen BOB veröffentlicht. Das [BOB] food concept wird voraussichtlich im Jahr 2019 veröffentlicht.



**HALLO WELT.**

**WIR HEIßEN FELIX, BJÖRN UND TOBI. DREI NAMEN, SO SPANNEND WIE DER BIZEPS VON DEM KERL AUS DEINEM FITNESSSTUDIO. WIR HABEN VOR GAR NICHT ALLZU LANGER ZEIT MAL IRGENDWAS MIT MEDIEN STUDIERT, SIND NACH DEM STUDIUM ALLE DREI NACH STUTTGART GEZOGEN UND MITTLERWEILE SCHON SEIT EINIGEN MONATEN IM SUPER LANGWEILIGEN ALLTAGS-BERUFSLEBEN ANGEKOMMEN. NOCH EIN BISSCHEN ARBEITEN, DANN RENTE (WENN ES DIE DANN ÜBERHAUPT NOCH GIBT...) UND TOD. JA, DAS KLINGT NICHT NUR TRAUIG – DAS IST ES AUCH. KEINE GANGSTERAPPER MIT STRAßENSTORY, KEINE SCHICKSALSSCHLÄGE A LA RTL UND AUCH KEINE ALTERNATIV-HIPSTER-KÜNSTLER, DIE SEIT 100 SEMESTERN PHILOSOPHIE STUDIEREN. NEIN, NUR DREI GANZ NORMALE JUNGS MIT DEN TYPISCHEN FIRST-WORLD-PROBLEMEN. UND OFFENSICHTLICH MIT ZU VIEL LANGEWEILE. DENN SONST GÄBE ES DEN BLOG WAHRSCHEINLICH NICHT.**

## TOBI

Tobi. Stammeshäuptling, einfach nur weil er der Älteste ist (25). Was geht ab, was geht ab? – ist immer seine erste Frage. Habt ihr auch alle guuuute Laune ist dann meist seine zweite. Wir wissen nicht was er genommen hat, aber seit einiger Zeit hat er so viel Energie wie ein Rennpferd auf Koks. Das heißt, er ist überall dabei und zwar mit einer ganzen Menge Begeisterung. Ein Gute-Laune-Mensch – wie er im Buche steht.

Ansonsten kann man Tobi mit 3 Worten beschreiben: Mate Tee, Ananas und Computer. Achja und Techno-Jazz hört er auch noch. Also irgendetwas zwischen Hipster und kleiner Nerd. Obwohl er der Größte von uns ist. Also äußerlich gesehen.

Auch wenn es der Anfang des Textes nicht vermuten lässt, die Technik ist seine Welt. Durch seine Ausbildung als IT'ler kennt er die Weiten des Internets so gut wie seine Westentasche. So codet Tobi was das Zeug hält, baut die Website, sorgt dafür, dass alles zum richtigen Zeitpunkt veröffentlicht wird und pflegt die Social-Media Accounts. Ein typisches Kellerkind.

Pustekuchen – Tobi ist zudem leidenschaftlicher Fotograf und somit maßgeblich für das Set-Design und die Erstellung der Foodfotos verantwortlich. Zudem hat er sich letztes Jahr kurzerhand zum Feel-Good-Manager erklärt. Wir können mittlerweile mit Stolz behaupten: Den Job hat er sich verdient.





## BJÖRN

Björn, stolze 23 Jahre, stammt ursprünglich aus einem kleinen Kaff irgendwo in Südniedersachsen. Hat wie jeder Zweite auch mal ein Auslandsjahr in Neuseeland gemacht. Reist trotzdem immer noch sehr gerne, aber hat es bis jetzt noch nicht geschafft, seine Heimat wirklich zu hassen. Auch wenn es laut den auf Reisen hängengebliebenen Hippie-Weltenbummler genug Gründe dafür gibt. Aber immerhin ist er mittlerweile bis nach Stuttgart ausgewandert.

Seitdem ist er bei [BOB] in erster Linie der kreative Kopf hinter sämtlichen Texten. Bedeutet, er recherchiert die Informationen zu den Gerichten, schreibt die Rezepte auf, denkt sich jeden Text auf den Seiten aus und korrigiert alles, was aus den Köpfen der anderen Beiden so rauskommt. Trotz, dass er bis auf „lustige Taschenbücher“, nie besonders viele Bücher zu Gesicht bekommen hat und seit Jahren vergeblich versucht, mal wieder eins zu lesen, hat er Spaß daran mit der Sprache zu spielen und sich damit auseinanderzusetzen.

Seit dem Studium wohnt er mit Felix zusammen, wo er nicht nur seine Liebe zum Essen entdeckte, sondern auch zum Food-Tester mutierte. Meistens gibt es jedoch 5 Sterne. Außerdem trifft Björn gemeinsam mit Felix viele strategische und organisatorische Entscheidungen für den Blog.

Ausgleich findet Björn im Sport - ob Fußball, Tennis, Tischtennis, Squash oder Volleyball. Hauptsache es gibt einen Ball und einen Gegner mit dem er sich messen kann. Und wenn er mal nicht selber spielen kann, schaut er sich den Bums halt auf dem Sofa an.

## FELIX

Felix, 23 Jahre alt. Schon eine ganze Weile Stuttgarter. Mit dem VfB kann er trotzdem nichts anfangen. Dafür aber mit Kunst, Kultur, Architektur, Theater, Techno und Essen. Besser gesagt: Kochen. Das sind in unserer klischeehaften Welt jetzt nicht unbedingt die typischen Männerhobbys. Aber okay, soll es auch geben. Ist ja schließlich auch gut so. Sonst wäre Felix nämlich auch nicht unser Koch, sondern Kreisligafußballer. Und das wäre ja blöd – denn die Rolle hat Björn ja schon.

So recherchiert, entdeckt, entwickelt, probiert und tüfelt er an den Rezepten, die ihr auf dem Blog findet. Seine größte Leidenschaft dabei ist das Kochen und die Geschichten und Kulturen hinter den Rezepten zu erfahren und zu verstehen. Deshalb ist jedes Gericht auf dem Blog natürlich - cooked & proved by Felix. Er besitzt wahrscheinlich mehr Kochbücher als jede Buchhandlung jemals haben könnte.

Übrigens lässt sich schwer erklären, was in Felix Kopf vorgeht. Da steckt ein Springbrunnen voller Ideen, die wiederum öfter umgeworfen werden als Dominosteine. Das kann manchmal anstrengend sein, aber sonst gäbe es vermutlich auch die Begeisterungsfähigkeit nicht, die Felix in sich trägt. Zudem liebt er das Reisen und die Fotografie. So stammen viele der gezeigten Bilder von den Reisen aus seinen letzten Jahren. Zusammen mit Tobi gestaltet und knipst er die Fotos der Gerichte.





## August. Heidelberg. Feld. Sonnenaufgang.

Die Zukunft ist ungewiss. So wie an diesem Morgen irgendwo in Heidelberg. Mit-  
ten auf einem Feld. Bei Sonnenaufgang. Auf Campingstühlen. Aber Hauptsache,  
die Idee steht. Und das Team [BOB] ist aufgestellt. Wir Drei sind in unseren Interes-  
sen verschieden, aber doch irgendwie gleich. Und wir sind Freunde. Sonst würden  
wir jetzt hier nicht sitzen. Und in den Himmel starren. Da stand leider nicht, was  
damals auf uns zukommen sollte – ein erstes Jahr voller Erfahrungen, Höhen und  
Tiefen und natürlich umwerfendem Essen.





## November. Heidelberg. [BOB]-Zentrale. Winter.

7 Tage lang bei Tobi im Haus eingeschlossen. Aber nicht, weil Tobi den Schlüssel verloren hatte, sondern weil unsere erste Kochsession anstand. Ziel war es, möglichst viel hochwertigen Content für den Blog vorzuproduzieren, um eine Regelmäßigkeit und Qualität sicherzustellen. Ausgehend von unserem anfangs vorproduzierten Material, folgen wir seitdem Stück für Stück mehr dem Motto der Band Opus: „Live ist Live.“ – Denn das gilt auch fürs Bloggen.



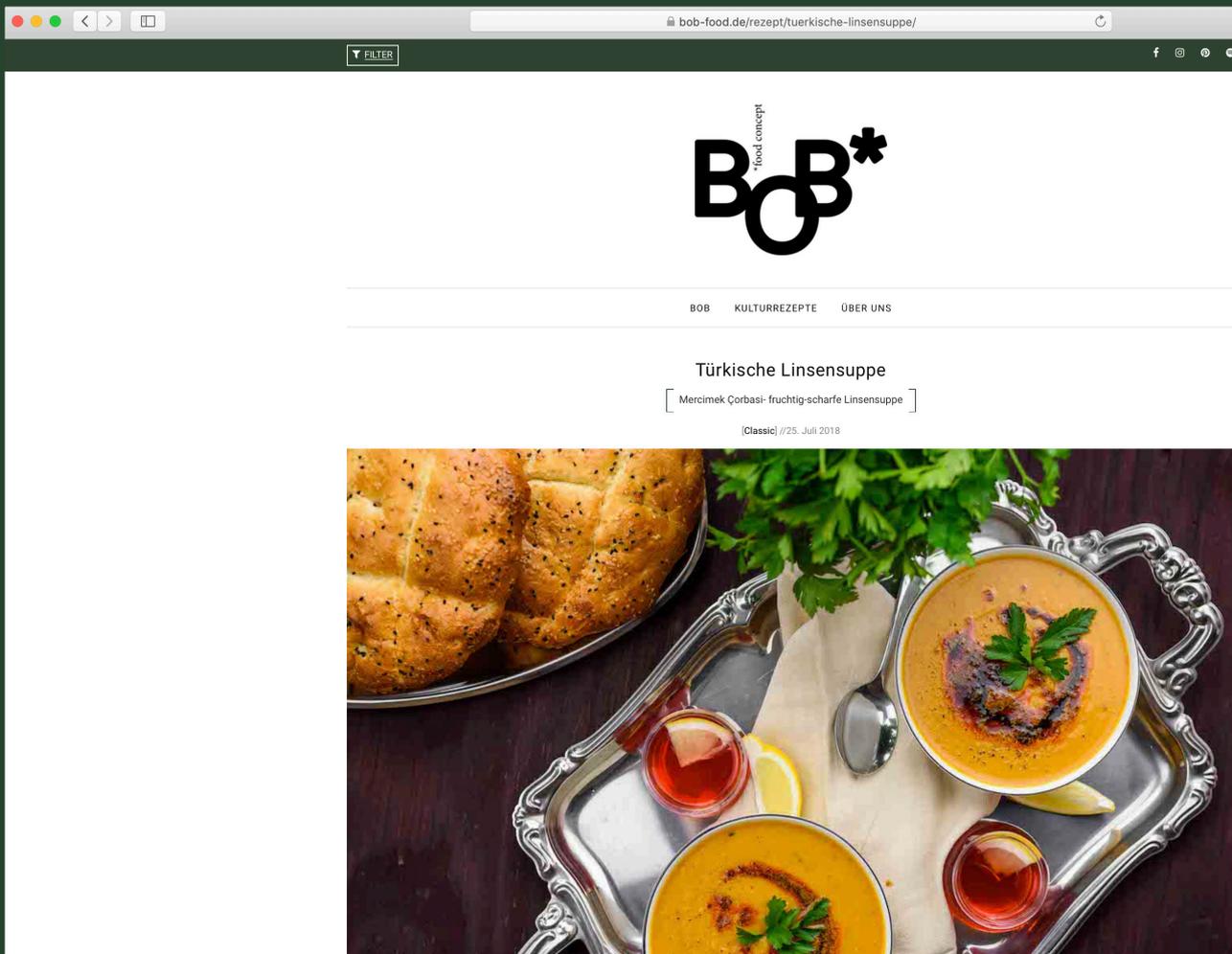
Eine unserer ersten Ideen – einen Film über das food concept zu produzieren. Gesagt, getan! Eine Kamera geschnappt und von Heidelberg über Frankfurt bis nach Straßburg alles gefilmt, was nicht bei drei auf dem Baum war. Es waren schließlich größtenteils Naturaufnahmen. Kurz danach wurde das Projekt vorerst auf die Wartebank gesetzt, da der Film über das foodconcept handelt und erst publiziert werden kann, wenn auch die BOBs an die Öffentlichkeit gelangen.

**September. Straßburg. Feld. Sonnenuntergang.**



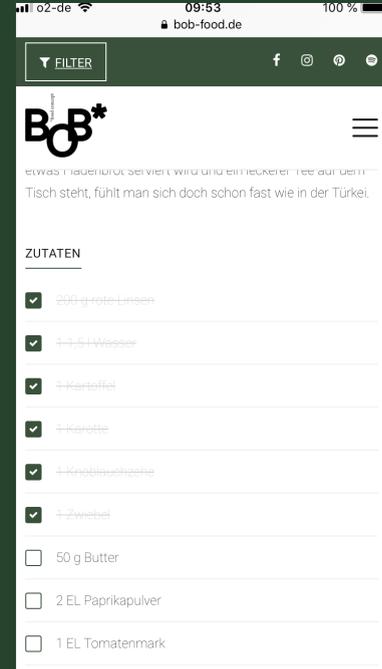
Hallo. Hier sehen Sie unser Portfolio. Unsere Webseite, die mobile Ansicht mit Funktionen wie der abhakbaren Checkliste oder dem PFD-Download. Weiterhin gibt es eine phänomenale Suchfunktion, einen spannenden Newsletter sowie eine Anbindung zu unserer Spotify Playlist. Neben unserer Webseite sind wir vor allem auf Instagram und Pinterest aktiv. Sie sollten das alles dringend mal auschecken. Es lohnt sich! Vielleicht können wir uns dann auch mal auf das DU einigen.

**Januar. Start. Online. Screens.**



# ?? BOCK AUF [BOB] – WARUM EIN BLOG

*Ziele setzen! – Das lernt man bereits in der ersten BWL-Vorlesung. Die hatten wir. Unser Ziel war ein Kochbuch zu machen. Und das [BOB] food concept zu verbreiten.*



Kein Problem, allerdings ist das viel Arbeit für ein Produkt, was am Ende kaum Interesse wecken wird. Denn glaubwürdig ist das nicht, wenn drei Affen wie wir einfach mal ein food concept auf die Beine stellen. Wir haben schließlich nichts mit der Gastro-Branche am Hut – auch wenn wir uns gut mit den Themen auskennen.

Wir mussten die Sache also anders machen. Und mit anders meinen wir nicht Thomas, sondern einen Blog. Ja, richtig gehört. Einen Foodblog! Der Blog dient als Fundament und Verbreitungskanal zugleich. Darüber können wir unser Verständnis von Essen und unsere Denkweise in die Welt tragen. Wir haben Zeit uns in die Kulturen einzuarbeiten und Basiswissen in Form von Kulturrezepten zu sammeln. Damit wir kein Kochbuch mit dem 500sten Lasagne-Rezept von irgendeiner endzwanziger Hobbyköchin veröffentlichen, arbeiten wir parallel an unserem food concept weiter, bis es auch wirklich für die Öffentlichkeit tauglich ist. Mit einem Blog kann man uns kennenlernen und auch wir können unsere Community kennenlernen, die aktiv mitgeht und in ständiger Interaktion mit uns steht. Und außerdem geht das Projekt nun länger. Länger als bloß ein Kochbuch lang.

Auch wenn wir noch keines der beiden oben genannten Ziele erreicht haben, sind wir auf einem guten Weg. Damals wussten wir nicht, wo das Projekt uns hintreibt. Das wissen wir auch immer noch nicht. Aber irgendwie läuft doch alles im Moment. Und wenn sich jetzt immer noch jemand fragen sollte, warum wir einen Blog machen? Na, weil wir Bock haben! Wir haben Bock, dass die Community wächst, Bock auf das erste Kochbuch und Bock, das [BOB] food concept endlich in die Welt zu tragen. Wir haben Bock auf [BOB] - und Ihr?



## März. Heidelberg. Archehof. Wald. Natur.

Wir präsentieren stolz - unser erfolgreichstes Instagram-Foto im Jahr 2018. Felix mit Baby-Lamm. Fotografiert auf dem Archehof in Heidelberg. Sie gucken beide recht belämmert. Auf dem anderen Bild sind wir auf einem Jagdausflug mit Jäger Theo. Auf Ausflügen wie diesen ging es um die Auseinandersetzung mit Tieren und Lebensmitteln. Dabei stand der Kontakt zum Tier und der Austausch mit den Menschen im Vordergrund. Wir erkennen mehr denn je, wie wichtig es ist, Tiere nicht als reine Produkte, sondern als Lebewesen wahrzunehmen und die Herkunft von Lebensmitteln zu hinterfragen.

Nicht falsch verstehen – es geht nicht um eine extreme Ernährungsumstellung. Auch wir sind nicht perfekt. Es geht darum, ein Gefühl zu bekommen, was man täglich alles in sich reinschaufelt - und deshalb mehr darauf zu achten. An alle Pferde: Ihr kennt das Problem. #lasagne









### **Juni. Göppingen. Wiese. Asado.**

Im Sommer. Auf einer grünen Wiese. Bei 30° Grad. Am Lagerfeuer. Mit Bier und deinen besten Freunden. Gute Laune. In diesen Momenten kann man schon einmal ein paar Hühner ans Kreuz nageln, einen Flammlachs am Brett garen und Gemüse in der heißen Asche verbuddeln. Klingt barbarisch, allerdings handelt es sich hierbei um die argentinische Asado-Grilltechnik von Francis Mallmann. Ziel dabei: Ohne Hilfsmittel über offenem Feuer kochen. Und wir können stolz behaupten: Sie funktioniert grandios. Ein schöner Tag mit einem traumhaften Essen. Achja, und Happy Birthday Felix – war ja dein Geburtstag.

Björn: Ich will nach Georgien. Felix: Ich will in den Iran. Tobi: Lass uns doch beides machen, liegt doch gar nicht so weit auseinander. - Alles klar, zwei Monate später ging es los. Das [BOB]-Team geht auf Tour. Drei Wochen Iran, Aserbaidshan und Georgien. Eine Reise, so vielseitig wie die Brockhaus-Enzyklopädie.

Der Iran – ein pulsierendes Land mit unglaublich freundlichen Menschen. Nicht umsonst haben wir in einer Woche mehr Handynummern gesammelt als in Deutschland in einem Jahr. Und bei Saeid (siehe Foto) und seiner Mutter ein paar Tage wohnen dürfen. Politisch, menschlich und kulinarisch unfassbar beeindruckend.

Aber auch der Kaukasus hatte es in sich. Natur pur, Lagerfeuer, Offroad-Roadtrips, Nomaden und Khachapuri Acharuli. Und die vielen weiteren lustigen Namen, welche die Gerichte in Georgien tragen. Die gesamte Reise wird nicht unsere Letzte dorthin gewesen sein - und sie dient ganz nebenbei auch noch als Quelle und Inspiration für unser nächstes Großprojekt...

## **Juli. Iran. Kaukasus. Orient. Berge.**









### **Oktober. Ligurien. Basilikum. Angeln im Sonnenuntergang.**

Studium beendet. Umzugsstress und viel zu tun. Egal, erstmal nach Ligurien. Einfach mal in den endlosen Weiten eines Basilikumfeldes stehen. Zurück in „Good-old-Germany“ kann man die letzten Sonnenstrahlen auch mal mit einem Angelausflug ausklingen lassen. Der Wurm muss schließlich dem Fisch schmecken und nicht dem Angler. Petri heil.





Es ist Neujahr. 1 Jahr [BOB] food. Wuhu, das muss gefeiert werden. Und das Allgäu schien ein guter Platz dafür zu sein. Wir sprechen einen Toast auf Stephen Hawking, Angela Merkels Rente und auf den nächsten Deutschlandsieg beim ESC. Auf den neuen Weg der SPD, heiÙe Sommer und den Verfall der CSU. Aber vor allem auf unser erstes Jahr, unsere guten Freunde und unsere Community. Und nat¼rlich darauf, dass England endlich den Brexit schafft. Wir glauben an euch! - Prost!

**Dezember. Alpsee. 1 Jahr. Silvester.**





## AUSBLICK

2019. WAS WIRD DAS WOHL FÜR EIN JAHR? EUROPAWAHLEN STEHEN AN. ENGLAND MUSS RAUS. EUROVISION SONG CONTEST IN ISRAEL. EXPERTEN SAGEN, JAMAICA IST TOPFAVORIT. 100 JAHRE FRAUENWAHLRECHT. 70 JAHRE BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND. PARTY HART. BLADE RUNNER SPIELT IM JAHR 2019. AUTOS KÖNNEN ENDLICH FLIEGEN. MASCHINEN ÜBERNEHMEN DIE HERRSCHAFT. TIERE WERDEN ANFANGEN ZU SPRECHEN. ACHJA, UND WO BLEIBEN EIGENTLICH DIE ALIENS? ES BLEIBT SPANNEND. UND ES WIRD SICH VIEL ÄNDERN. WIE IMMER.

ABER EINS IST SICHER. WIR WERDEN WEITERMACHEN! WIR HABEN VIEL MIT EUCH VOR UND FREUEN UNS AUF DAS NEUE JAHR. MIT IM GEPÄCK FÜR DIESES JAHR: UNSER ERSTES KOCHBUCH! ES WIRD EIN REISEKOCHBUCH ÜBER DIE IRAN-KAUKASUSREISE MIT VIELEN REI-

SEGESCHICHTEN UND EINDRÜCKEN UND VOR ALLEM VIELEN KULINARISCHEN HIGHLIGHTS ZUM NACHKOCHEN. UND DAMIT NICHT GENUG: NACH 2 JAHREN ENTWICKLUNG, VERFEINERUNG UND TÜFTELEI WIRD DAS [BOB] FOOD CONCEPT ENDLICH AN DEN START GEHEN. SEID GESPANNT AUF EURE ERSTE GESCHMACKSBOMBE ZUM SELBERKOCHEN – ES WIRD EUER LEBEN VERÄNDERN. \*

DANKE FÜR EURE TREUE. WIE IHR FEIERT, WAS WIR MACHEN. UND DASS ES EUCH GIBT – DENN SONST WÜRDEN DAS ALLES KEINEN SPAß MACHEN. HOFFENTLICH BLEIBT IHR DABEI UND UNTERSTÜTZT UNS WEITERHIN. [BOB] LIEBT EUCH. #KÜSSCHENAUF SNÜSSCHEN #NOHOMO #ALSOWIR #BOBASTISCH #BOBFOOD



Ein Blick hinter die Kulissen. Sieht nach Arbeit aus. Außer für Felix, der schläft lieber. Produktion eines Reisekochbuches, inspiriert von den iranischen und kaukasischen Produkten und der jeweiligen Küche. Mit Geschichten über Nomaden, einsamen Nächten im Kaukasus und Lammkopffessen um 7 Uhr morgens. Über Butterreis, Safran, Walnüsse, Auberginen, Rosen, Minze, Pistazien und Berberitzen. Da kommt was Großes auf euch zu! Als kleiner Vorge-schmack: Ein Originalfoto aus unserem neuen Kochbuch. Es kann also nicht mehr lange dauern...

2019. [BOB]-Zentrale. Kochbuch.







