

# Kulinarische Flanke: Jan Theofel kocht WM-Menüs

Hobbykoch aus (Stuttgart / Zuffenhausen / Baden-Württemberg) bietet 128 landestypische Rezepte zu allen Paarungen

Wenn Jan Theofel (26) aus Stuttgart-Zuffenhausen an die Fußball-WM denkt, dann denkt er weniger an Tore, Pässe und Fouls, sondern eher an exotische Zutaten, leckere Menüs und stapelweise Kochbücher. Wer jetzt glaubt, er sei für die Verpflegung der Balljäger zuständig, der irrt, denn Jan Theofel ist Hobbykoch und hat sich für die WM eine Herkulesaufgabe gestellt: Pünktlich zu jedem der 64 Spiele sollen auf seiner Webseite je zwei Rezepte erscheinen, jeweils passend zu dem Land, aus dem die Kontrahenten kommen.

Da auch jede der Gastgeberstädte schon ab 9. Mai vor dem WM-Start mit einem Gericht bedacht wird und einige Zusatzrezepte dazwischen geschoben werden, kommen über 150 Rezepte zusammen. Diese werden ergänzt durch mehrere Dutzend Besprechungen von Kochbüchern aus denen Jan Theofel seine Anregungen für diese globale Kochaktion gewonnen hat. Bei seinen Rezepten setzt er auf Original-Gerichte aus landestypischen Zutaten.

Seit Monaten ist er dabei, sich aus der ganzen Welt Spezialitäten zu besorgen: Kochbananen aus Afrika, rätselhafte Zapoten aus Mexiko und schwarze Bohnen aus Costa Rica. Mal wird er in der Stuttgarter Markthalle fündig, mal muss ein Internetversand bemüht werden. Und über hundert Kochbücher hat er gekauft.

Die dicksten Probleme hatte er bei Costa Rica und Paraguay: Deutschsprachige Kochbücher gibt es keine. Pro Mannschaft möchte er mindestens vier Rezepte in petto haben, damit es bis ins Achtelfinale sicher reicht. Zur Sicherheit hat er für Argentinien, Brasilien, Frankreich, Italien und Deutschland mit je acht Rezepten schon bis zum Finale vorgeplant.

Jan Theofel nimmt es mit seinen Rezepten ganz genau. Was gekocht wird, soll nachher nicht nur schmecken, sondern muss auch gut aussehen und dekorativ angerichtet sein. Jedes Wochenende sind Freunde bei ihm: Gemeinsam kochen und essen gehört dazu. Schon seit Ende 2004 veröffentlicht er in seinem Weblog „Jans Küchenleben“ – einer Art Küchen-Logbuch – unter [www.theofel.de/plog/](http://www.theofel.de/plog/) - Berichte aus seiner Privatküche und beteiligt sich an Internet-Rezeptwettbewerben.

„Ich will die Leute ermutigen auch Gemüsefonds, Blätterteig oder Schokonudeln einmal selbst zu machen und möchte zeigen, dass es nicht immer Halbfertigprodukte sein müssen,“ erklärt Theofel, der im Alltagsberuf Softwareentwickler in der eigenen 6-Mann-Firma ist. Bei jedem Gericht ist vermerkt, ob es für eine laktose- oder glutenfreie Ernährung geeignet ist und ob es auch für Veganer akzeptabel ist. Daneben reizt es ihn, den WM-Angeboten der großen Firmen mit dem Format „Weblog“ Paroli zu bieten und aufzuzeigen, was man damit auch als Einzelner alles erreichen kann. „Schon jetzt lesen monatlich 30.000 Besucher meine Rezepte, ich bin sicher, dass sich das während der WM noch steigern lässt,“ lächelt er.

Bis zum Endspiel am 9. Juli, hat Jan Theofel rund 1000 Stunden gekocht und mehrere tausend Euro für Zutaten, Kochbücher und Geräte ausgegeben. „Ich bemühe mich gerade um Sponsoren, um einen Teil des Geldes wieder hereinzuholen,“ sagt der Hobbykoch, wohl wissend, dass die meisten Firmen ihre WM-Gelder schon vergeben haben.

Und bei der nächsten Fußball-WM 2010 will Theofel die Texte auf deutsch und englisch parallel veröffentlichen.

[www.theofel.de/plog/](http://www.theofel.de/plog/)

0 Anschläge

Abdruck honorarfrei, bitte Beleg oder Hinweis auf URL des Beitrags.

Presseinfos: [www.theofel.de/presse](http://www.theofel.de/presse)

Kontakt: Jan Theofel, [presse@theofel.de](mailto:presse@theofel.de), Marbacher Straße 14, 70435 Stuttgart-Zuffenhausen,  
0174-34 39 183, 0711 35 823 43

Pressearbeit: Oliver Gassner, [og@carpe.com](mailto:og@carpe.com), mobil: 0179 297 2342