Höre, Kurt Krömer, Feelings, ohne Werbung bei Amazon Music als Prime-Mitglied.

Ja moin, so, da sind wir wieder. Feelings. Jetzt wird wieder alles gut. Der Dampfer der guten Laune legt gleich wieder ab.

Hier im Epicentrum der Harmonie, der Empathie. Hier, wo immer nur gute Laune. Wir wollen nur hier Gutes hören.

Wir sind immer auf der Sonnenseite des Lebens. Wir machen jetzt auch die Regenburgentür zu und lassen keine negative Energie von außen hier rein.

Hier ist alles gut. Nur good news, nur good news. Also lehnt euch zurück.

Er hat einer bei Paramount Plus gesehen. Candy tot in Texas. 41 mal hat die Mitte Axt auf die Frau eingeschlagen.

Ich wollte gestern, ich konnte nicht schlafen. Ich dachte, die guckste dir was leichtes an und habe nur Candy gesehen.

Ich dachte, Candy ist schon mal geil. Und Jessica Biel heißt die Frau, die die Hauptrolle spielt. Es ist die Frau von Timberlake. Ist das die? Das ist die, war. Eine wunderbare, so 80er-Jahres-Style. Also wer so in meinem Alter ist, der kriegt richtig ihr Fühle. Weil alle wunderbar, die Ausstattung, auch die Frau, das ist ja eine wunderschöne Frau.

Und die hatte so eine Mini-Plee, so eine Mini-Plee, so eine Mischung zwischen Mini-Plee und Dauerwelle.

Also total hässlich, aber auf so eine schöne hässliche Art. Und man hat dann wieder so Polyester-Hemmelsen, kleinkariert.

Und das war in, spielt in Texas. Und sie ist predigerend. Das ist alle total piefig. Das ist alle, das erdrückt eine.

Das ist alle so in Seepia, eine Tauch, die die Stimmung ist. Und wie ihr sagt, man denkt dann, was geht ab?

Und auf einmal liegt die eine Frau in der Küche, 51 mal mit der Axt drauf, ja.

Ich war natürlich gut ruf und konnte sehr gut schlafen. Ich hatte auch erinnert an hier Chira.

Das war da auch, wie heißt denn Edgar Selge? Edgar Selge steht bei sich im Garten, ruft die Polizei an

Ja, hallo. Ich habe die Katrin klein gemacht.

Schön, nur zu empfehlen. Also wer mal irgendwie nicht schlafen kann, der sollte sich bitte auf Thermo One Plus oder Amazon.

Ich weiß jetzt nicht, wie es jetzt nicht wurde. Aber wir sagen Candy, Toten Texas.

So, also jetzt geht es aber los. Der Bingo-Bär, der setzt sich jetzt die Maske auf.

Wie war eigentlich euer Urlaub? Ich habe ja kein Urlaub, ich habe ja durchgesendet.

Alle Kollegen haben Urlaub, Pimat, aber Krömaschen, ja.

Den ganzen Tag, ich war nicht irgendwie mal weg an See oder was. Ich habe durchgesendet.

Andere alle mit ihren fetten Arsch irgendwo am Strand gelingen und ich habe durchgesendet.

Das ist richtig hartig. Wer mich kennt, weiß ja, ich bin ja jetzt nicht so ein Improvisationstalent.

Ich habe ja Texte und lehst viel vom Teleprompter ab hier. Also nicht jede Sendung wird ja gut.

Teilweise haben wir acht Sendungen pro Woche gemacht und dann haben wir einer von bis auf drei Minuten runter schnitten.

weil wir nur das Beste zeigen wollten. Aber es ist egal.

Hauptsache euch geht es gut, das ist mir was Wichtigste.

Kurt Krömer sitzt mit verbundenen Augen im Studio.

Er trifft gleich auf einen Gast, von dem er nicht weiß, um wen es sich handelt.

Keine Vorbereitung, keine Vorgaben, kein gar nix. Na ja.

Eigentlich alles wie immer.

Und nun herzlich willkommen zu Kurt Krömer.

Ich höre ja nicht, wie es die Person schwebt anscheinend rein.

Bist du zu Wort? Bist du jetzt? Oh Gott.

Hallo, guten Tag.

Hi.

Du bist es.

Ich bin es.

Erklär doch den Leuten, die dich noch nicht kennen, wer du denn noch mal bist.

Ich habe extra meine Küchenschütze an, für den Fall.

Für den Fall, dass du mich nicht erkennt.

Sally doch, jetzt guck mal. Ah, hier mit Backen und es.

Ach, du bist es.

Ich bin es.

Ich wusste nicht, wer du bist. Du bist die Sally.

Du bist die Backfrau.

Ich bin die Backfrau, die Back- und Kochfrau.

Du hast mir ein Buch geschenkt.

Ist ja nicht eingepackt.

Ist das dir die Schenk?

Nein, das ist eigentlich nur...

Oh, warte mal, ich habe auch mein Buch für dich bei.

Das ist nicht das Geschenk?

Das ist nicht das Geschenk.

Was hast du bei?

Ein Vögelchen hat mir gezwitschert,

dass du immer mal gerne den Papageinkuchen von dir wachst.

Ja, natürlich.

Ich habe mir gedacht, ich nehme einfach Papagein Muffins mit.

Geil.

Und wir machen Cupcakes draus.

Ich habe hier Creme angerührt, Streusel mit.

Aber du, ich freu mich sehr.

Wie viel Seiten hat ein Buch?

Eigenglück viele Bilder drin.

Weil ich bin ja nicht so der Leser.

Gibt es denn Kochbuch als Hörbuch?

Geil.

Ein Backo.

Jetzt erst mal.

Jetzt mal ernst.

Hier, guck, Spritzbeute dabei.

Mit Sahnecreme.

Einer für dich, einer für mich.

Geil.

Und gibst du auch noch was...

Und Zuckerstreusel.

Die...

Die eingepackte die Schenkung?

Also was...

Nein, ich habe mir gedacht...

Was die Heldenwert hat, so, wo ich sagen kann.

Ja, hier, ich dachte, das ist so schön.

Da ist ja...

Warte, jetzt müssen wir erst mal...

Ich bin ja völlig geflasht.

Du hast Spritzbeute mit.

Da ist auch was drin.

Ja, die Creme.

Eine Quark-Tonker-Sahnecreme.

Geil.

Oder?

Ich bin ja richtig geflasht.

Du bist ja die erste Person in meinem Leben,

mit der ich mal über Backen reden kann.

Ja.

Und wir können sogar zusammen dekorieren.

Na ja, dann mach mal.

Also...

Das macht dich im Podcast natürlich richtig gut.

Aber wir können so...

Wie hört ihr das?

Wie werdet ihr darauf machen jetzt?

Doch, du kannst so ein Eis im Ehrmoment rausmachen.

Okay.

Du hältst einfach den Spritzbeutel gleich ganz nah ans Mikrofon.

Ja.

Und dann hört man das.

Hört man das?

Warte mal, dann machen wir das.

Das hört sich richtig gut an.

Ja, so ein Rettel hab ich ja noch nicht.

Weißt du, was du auf dein Buch draufhast?

Ich hab mir nämlich...

Ich hab meiner Mutter so eine Regenbogen-Torte gemacht.

Weißt du, mit diesen verschiedenen Lagen.

Ja, und das ist das, was man filmed.

Und da ist dieser Drehenteller. Den habe ich mir gekauft.

Echt?

Von mir, hoffentlich.

Hast du mich gesehen, wie ich das gekauft habe?

Und dann hast du angerufen hier im Studio,

und dann hat sie gesagt, ihr kommt vorbei?

Nächstes...

Es wurde mir angetragen,

dass du Papageinkuchen gemacht hast.

Ich liebe das.

Guck mal, hier so oben drehen.

Ich hab so was, muss ich echt sagen, so halb ich noch nie gemacht.

Jetzt musst du ja jetzt mal hier professionell erklären.

Vor uns liegt ein Papagein-Muffin, oben hier drehst du zu.

Ja, Spritzbeutel in der Hand.

Weil der Druck kommt von hier.

Ja, klar.

Und unten die Hand, die führt eigentlich nun.

Ach so, ich halte die Muffin auch in der Hand?

Nee, ich mach das jetzt nur, um es dir zu zeigen, aber du kannst ruhig so.

Okay, dann mach mal.

Wo fangen wir an?

Oben in der Mitte.

In der Mitte, so eine Basis.

Das ist anstrengend hier im Podcast.

Wow.

Guck dir das an.

Und man hört, wie flach wie es ist.

Guck mal.

Wo kommst du denn überhaupt her jetzt?

Ja, geil.

Wo kommst du denn her?

Also, jetzt steht das technisch.

Aus Warkäusel.

Als wo?

Bei Heidelberg.

Heidelberg, da bin ich in eine Schule gegangen.

Echt?

Ich war ein Jahr in Heidelberg in der Schule.

Ich komme aus dem Kalifornien Deutschlands.

Reichertshausen, kennst du das?

Та.

Da habe ich gewohnt.

Ach was?

Ja.

Echt jetzt?

Ja, in Reichertshausen.

Das ist 35 Kilometer entfernt von Heidelberg.

Ach, wie krass.

Oder bin ich gegenmorgen mit einem Schulbus,

bin ich dann wegen Heidelberg gefahren.

Guck mal her, schön.

Schöner Kabel.

Die Kabel, ja, passt ja auch.

Wie kenne ich ja.

Ich habe so eine, wartet ein Doku.

Ia. wahrscheinlich ...

Wartet eine Doku über ...

Die Afros, ne?

Über Social Media.

Über Influencer?

Ιa

Da waren mehrere Leute mit dabei, ne?

Ja.

Hast du gesehen?

Ja, ich habe das.

Und du hast ja ...

Das ist ja ein Imperium, was du da auf die Bote hast.

Hast du das Silicon Valley gesehen?

Also dein Mann baut immer alles?

Und du wachst denn?

Er versucht.

Das war ja ...

Da ist so eine Halle, denn die Wesen, eine riesige Halle.

Ja, wir haben irgendwann ...

300 Hektar Halle.

Ja, wir mussten irgendwann bauen, damit ich die Studios ein bisschen ausweiten kann, die Mitarbeiter reinpassen, die wir arbeiten können.

Ja.

Wie groß ist denn das?

Also, was ist denn ein Backstudio?

Das ist ...

Ja, wir haben da unser privates Haus.

Und dann kommt das Kochenbackstudio.

Und daneben kommt noch der große Bereich,

das ist Silicon Valley.

Und das hat so ...

Also insgesamt sind wir auf 4.000 Quadratmeter Fläche.

Nur backen auf 4.000 Quadratmeter.

Ja.

Mit Produkten.

Und du hast ja richtig einen Kaufpost.

Mit Produktentwicklung.

Mit Produktentwicklung.

Mit allem.

Ihr habt euch hier natürlich eingesteigert, was?

Ja, so ein bisschen.

Ja, das auszusehen.

Wartet abends, ihr habt irgendwie Fernsehen geguckt

und ihr hattet Chips in der Hand

und habt mal so ein bisschen visioniert.

Und am nächsten Tag war der Mann im Baumarkt.

Und zack.

Nee, ich sag dir mal eins.

Eigentlich war's sogar so vor vielen, vielen Jahren.

Ich hab vor 10 Jahren damit angefangen.

Ja.

Und es war so, dass ich irgendwann gesagt hab,

eigentlich so eigene Produkte wären ganz gut.

Und mein Mann meinte dann so,

ahneve von Träumsten, du nachts, das können wir doch nicht machen.

Ja.

Und irgendwann ein paar Jahre später hat sich's aber entwickelt.

Und ich bin da dran geblieben und hab gesagt,

ich möchte selber entwickeln.

Ich will die Sachen cooler und besser machen.

Und dann haben wir's einfach gemacht.

Und du hast bei YouTube oder was warst du denn?

Ja.

Ich hab hier mein Instagram, Facebook, IG überall.

Ia. 2 Millionen.

Ich muss mal echt die Schürze kurz aussehen.

Hey, ist das schon brutal heiß?

Ja, was hast du alle dabei?

Du hast Zephte bei, du hast Muffins bei, du bist gut.

Īа.

Ich hab hier meinen Celery Drink.

Na, das ist unsere Partysch.

Und Pfeffer Minstee, bei meiner Stimme ist ein bisschen angeschlagen.

Ich habe gestern auch in der Karaoke Bar ganz lang.

Ja, was hast du hier singen?

Oh, alles.

Kannst du singen?

Alles.

Ne, aber ich mach's jetzt sehr.

Toll, das ist toll.

Weil Karaoke Bar ist immer scheiße, wenn man singen kann.

Ja, das macht nur Spaß, wenn man's nicht kann.

Das macht das Konzept kaputt.

Also Wannabe ist so Klassiker.

Und dann kommen so alle Abba-Sachen, Lady Gaga.

Ja.

Und der Rausschmiss-Song ist Thank You For The Music.

So, jetzt aber noch mal.

Wir sind ja investigativ mit Formatik.

Ja.

Ich bin ja, wie gesagt, nicht gut vorbereitet.

Das ist, weil das auch das Konzept ist.

Aber ein bisschen was weiß.

Wie läuft, also wie lief denn das jetzt ab?

Du hast irgendwann, hast du mal Muffin gemacht

und nebenbei lief eine Kamera und hast du Tore gestellt

und dann haben drei Leute, die liked und die sagten,

Mensch, das ist aber toll.

So ähnlich.

Und eine Woche später zack, zwei Millionen.

Nein, leider nicht so.

Oder besser Gott sei Dank nicht so.

Ich war Grundschullehrerin eigentlich.

Nein.

Ja?

Also du hast halt richtig anständig gelernt.

Ja, einen richtigen Beruf.

Ιa.

Für welche Fächer?

Hauswirtschaft, Deutsch, Englisch.

Hauswirtschaft?

Ja, so Kochen, Backen, Haushalten,

eigentlich alles, was man fürs Leben braucht.

Wie alt bist du denn?

100 Jahre oder Hauswirtschaftslehre?

Gibt es denn noch?

Ιa.

Wir hatten ja früher Hekel in der Schule.

Also nicht auf dem Gymnasium,

aber auf allen anderen Weiterführenden Schulen gibt es das.

Und was wird da gelernt?

Alles.

Strecken, Kochen, Hekel.

Weil wir hatten, ich weiß nur, wir haben hier Hekelt.

Und Haushalten, wie man eben richtig einkauft,

wie man mit Geld umgeht, das gehört alles dazu.

Das lernt man in der Schule.

Ja, aber halt nicht auf dem Gymnasium.

Ist das ein Fach oder ist das wie Religion,

wo man sagen kann, ich gehe früher nach Hause und mag nicht mehr?

Nee, es ist ein richtiges Fach.

Früher hieß es mal auch in der Grundschule Menog,

dann hieß es Sachunterricht, dann hieß es,

ich glaube, jetzt heißt es Alltagskultur und Gesundheit.

So heißt der Studiengang.

Wird ja mal kompliziert da.

Ja, aber es war so das klassische.

Und warst du richtig aktiv in dem Beruf

oder vom Studium gleich in die Backhalle?

Nee, ich habe das Referendariat noch gemacht,

die eineinhalb Jahre an der Schule.

Und da hatte ich auch eine feste Klasse,

eine erste Klasse.

In Heidelberg?

Und in der Nähe, in Oberhausen, Rheinhausen,

bei Wachhäusel.

Wachhäusel.

Und dann habe ich mir irgendwann gedacht,

das Kochen und Backen mache ich gerne,

ich bring es auch gerne bei.

Und habe dann das erste YouTube-Video gemacht.

Und was war, war bestimmt ein ganz schlechtes Video,

der Ton war schlecht, der Bild war schlecht.

So eine Digitalkamera.

Du warst nur halb zu sehen.

Ja, ich habe das ganze viermal gefilmt,

habe so die DigiCam auf Kisten und Körpchen gestellt

und dann geschnitten, 10 Stunden hochgeladen.

Was war das erste Ding, was du gemacht hast?

Nusszopp.

Weil?

Nusszopp?

Ja, so ein Hefezopp.

Weil sich viele nicht an Hefeteig trauen.

Dann dachte ich, ich komme gleich mal die Angst vorm Backen.

Geil.

Also wie waren das?

Dann hast du drei Clicks gehabt.

Ja, über Nacht waren es 1000.

Und hast du gedacht, ich hätte einmal in meinem Leben gerne 10 Clicks.

Nein, über Nacht waren es echt 1000 Clicks.

Und ich habe mir gedacht, krass, es macht Spaß,

es ist ein Hobby von mir, ich mache es weiter.

Und dann habe ich immer wieder neue Videos gemacht,

eine neue Kamera gekauft

und irgendwann sogar entdeckt,

dass man auf YouTube Geld verdienen kann.

Und dann habe ich das Geld immer in die Technik

und ins Equipment gesteckt.

Und 2015 war es dann soweit.

Da kam der zweite Nachwuchs von uns, die zweite Tochter.

Und da habe ich entschieden, jetzt machen wir das halt weiter.

Und dann ist es irgendwie aus Versehen.

Das passiert.

Aus Versehen erfolgreich geworden.

Scheiße, man steckt nicht drin.

Das hast du jetzt davon.

Weißt du, man konnte es aber auch nicht mehr aufheißen.

Ja, weil wenn du aufhörst, bist du weg

und dann war es halt so.

Wie viele Videos machst du pro Woche?

Ich hatte mal ursprünglich den Plan.

Irgendwann, so nach 2-3 Jahren, habe ich gesagt,

komm, jetzt mache ich 3 Videos.

Die war auch nur 3 lange Videos.

Weil man muss das machen, ne?

Können wir das mal kurz erklären?

Man muss sich an den Rhythmus halten.

Du musst irgendwie 2 Videos machen,

zu einer bestimmten Zeit.

Weil der Algorithmus lernt.

Weil das ja wie Fernsehen ist eigentlich.

Also ich kann, wann in einer Woche

sehe ich jetzt ein neues Video von dir?

Momentan immer Mittwochs und Sonntags sind lange,

um 11 Uhr.

Um 11 Uhr?

Ja, und die Shorts.

Und kommen die Leute denn, also stellen die sich ein Wecker und gucken das denn um 11 Uhr?

Ιa.

Weil die nicht wissen, dass man doch um 12 Uhr gucken kann?

Nein, aber das ist so ein Ritual für viele,

die stehen dann sonntags auf und sagen,

jetzt kommt das neue Video.

Aber so das Kochen und Backen, das kann man ja immer schauen.

So Evergreen Content.

Okay, also machst du 2 Videos in der Woche?

Zwei lange.

Plus noch für fremde Kanäle,

für so Partnerkanäle.

Und dann die ganzen Shorts und Reels.

Ist schon viel.

Und denn schneide, also du hast jetzt bestimmt auch

Leute, die das schneiden.

Genau.

Oder machst du das auch noch selber?

Nee, das machen wir nicht selber.

Oder machte dein Mann während der...

Nee, der kann...

Riegelplatten an der Wand schraubt.

Nee, der kann nicht filmen und nicht schneiden.

Nee?

Das war eine Zeit lang, macht kurz.

Kann der bauen?

Ja, der ist aus der Baubranche.

Ja?

Ja.

Und dann hat er halt irgendwann sich die Elternzeit genommen,

ist bei mir mit eingestiegen.

Und jetzt ist er bei mir.

Dein Anne stellt da.

Ja.

Das ist gut.

Ja.

Das ist gut, oder?

Ja.

Deswegen ist er immer ganz nett.

Ja

Ja klar, weil er weiß, was ihm droht.

Ja, nee.

Ja, eben.

Das soll immer ganz nett sein.

Ja.

Nee, das ist ganz gut.

Wir sind ganz eingespielt.

Und ja, ein Team habe ich mittlerweile so 8 im Schnitt.

8 Leute.

Im Videoteam.

Also das heißt, da wird auch Asche gemacht.

Ja, also 8 im Schnitt und Videoteam.

Und 140 ungefähr im Onlineshop.

Und in der Grafweg, in der Produktion.

140 Angestellte?

Ja.

Und die verdienen auch Geld?

Īа.

Das sind alle...

Hier hast du mal Muffeln.

Hier zu Weihnachten kriegt er nur eine Dreimuffel.

Das wäre schön.

Das wäre schön.

140 ist ja ein Perium.

Das ist echt schon recht groß, ja.

Kannst du denn nachts schlafen?

Schon noch, ja.

Wenn du denkst, du musst ja 140...

Aber manchmal, da muss ich echt ehrlich sein,

manchmal denkt man sich schon so krass,

wie weit will man jetzt noch wachsen?

Will ich noch wachsen?

Oder will ich so belassen?

Das sind schon so Sachen, die man sich überlegt.

Aber wir müssen uns selbst immer ein bisschen ausbremsen.

Weil die Ideen ja auch von uns kommen.

Also schon so, dass wir dann dastehen und sagen,

Puh, jetzt ist gerade echt viel.

Aber hey, ich hätte noch eine coole Idee.

Und da muss ich mich selber so ein bisschen immer ausbremsen.

100 Respekt jetzt erstmal.

Ich habe hier einen Techniker,

mit den ich komplett überfordert,

den ich auch nicht bezahlen muss.

Das ist ja gar nicht...

Verstehst du, der steht nicht auf meiner Liste.

Trotzdem geht er mir auf den Keg.

Um mal beim Wacken zu bleiben.

Der kleine Scheiße.

Er lacht, guck mal.

Er lacht.

Bei uns lachen sie auch alle.

Aber toll, also Respekt.

Und wie sieht das mit Neid aus?

Sind viele Leute auf dich neidisch?

Ich glaube nicht.

Ja?

Ich glaube nicht.

Gehört Heidelberg nicht mehr zu Deutschland?

Oder wo waren da noch mal die Grenze?

Also es gibt schon immer...

Oder lässt du das nicht an dich ran?

Ja, es gibt schon hin und wieder mal Kommentare,

die nicht so nett sind.

Aber tatsächlich echt wenig.

Aber ist doch geil, du hast hier mit deinem Mann zusammen

da so ein Backimperium aufgebaut.

Seit 10 Jahren machst du das.

Ja.

Das ist doch super.

10 Jahre.

Ja.

Und wie ist das mit dem Wachsen?

Willst du noch mehr?

Du, wir sind immer so...

Warum hast du nicht 1000 Mitarbeiter?

Ja, es ist immer...

Ich wohne in Warkreusel.

Und ich will da auch ganz gern bleiben.

Das ist so...

Wir sind so ne kleine Stadt mit 22.000 Einwohnern.

Die dir schon gehört, bestimmt.

Wir hatten es schon mit Tauf, ne?

Leider nein.

Aber es ist so...

Die Zellitaun.

Wir haben so unsere eigenen vier Wände,

unseren eigenen Bereich.

Und es ist echt ganz schön da.

Und klar, wir könnten... Ein Haus habt ihr da oder? Ja. Ein Schloss. Ein Haus mit Garten. Wo war einfach... So ein Knusparhöschen? Oder was ist das hier noch? Nee, das ist schon ganz schön. Ganz innovativ. Ιa. Ja. Und deswegen... Also klar, wir könnten jetzt die Videos internationalisieren. Ja. Kann man ja jetzt ganz einfach mit KI. Ja. Wollen wir vielleicht auch? Wie mit KI? Also... Du kannst mittlerweile die Videos... Also... Die Sprache denn? Ja, die Sprache. Weil ich bin ja immer deutschsprachig. Nicht Hochdeutsch, aber badisch. Ja. Deswegen können wir erstmal übersetzen auf Hochdeutsch. Und dann auf aller anderen Sprache. Wie, denn deine Stimme wird dann synchronisiert? Ja, das kann man in Zukunft alles machen. Ia? Muss man nur überlegen, ob man das will. Na, mach doch. Ja. Schau mal vor. Weil jetzt ist schon... Es ist, finde ich, noch überschaubar alles. Es ist überschaubar. Mal gucken. Wie überschaubar.

Nee, man kann gut noch kontrollieren alles.

Zu klein oder was?

Ja.

Wer kontrolliert den?

Also bist du die Geschäftsführerin?

Hast du da auch Leute?

Management?

Nee, also...

Machst du alles alleine?

Ich entscheide immer, was ich machen will und was nicht.

Es wird natürlich ein bisschen vorgefiltert.

Also, aus dem Büro, aber ich habe Memora zusammen machen wir das.

Und ich habe einen langjährigen Freund, der seit 7 Jahren bei uns ist

und der so alles finanzielle überprüft und im Rahmen hält.

Hast du auch jemanden, der den überprüft?

Hat der da überprüft?

Ia. da ist...

Man muss auch vertrauen können.

Muss man auch können.

Sollte man, ja.

Es ist schwer, aber man muss es können.

Und eine Freundin, die ich seit 10 Jahren kenne,

arbeitet jetzt auch seit einem Jahr bei mir

und die managert jetzt immer alle Termine und filtert alles vor,

was wir machen können und was nicht.

Ja, aber es ist schon recht familiär bei uns.

Du machst einen sehr entspannten Eindruck.

Ja, das ist die Grundschullehrerin in mir, die Pädagogin.

Aber es ist doch kräftezehrend, oder?

Ja, es ist schon kräftezehrend.

Das ist ja jetzt nicht so, wie man dann denkt,

naja, mein Gott, die macht da halt ein Muffin

und das dauert 3 Minuten

und dann wird die Tori lachen und dann gucken die Leute.

Das stimmt schon.

Also, man muss immer gut überlegen, was man macht

und wann und was man als nächstes entscheidet.

Muss man schon immer gut wissen.

Aber ich muss dir sagen, der Murat ist kräftezehrender.

Ja?

Ja.

Meine Mädels, die sind jetzt 7 und 12,

die sind ganz cool

und der Murat, der ist so das 3. Kind im Haus,

der ist kräftezehrender.

Lass es jetzt mal nochmal eine halbe Stunde über Murat drehen.

Was sind denn seine Qualifikationen?

Was kann er denn?

Der ist wahnsinnig intelligent und sehr humorvoll.

Na, das reicht doch.

Ja, das reicht doch.

Das ist doch ein guter Fang.

Das ist so einer, der was in der Birne hat

und ab und zu mal wird's erzählt.

Genau.

Beschwerd ich doch nicht über Murat?

Nein, ich beschwer mich nicht.

Grün sympathisch der Typ.

Deswegen bin ich auch so ruhig,

weil er immer so ein bisschen überträgt ist.

Ja.

Ich bin so der Ruhepol zu Hause.

Das ist erständlich.

Ιa.

Jetzt machst du das 10 Jahre schon.

Ta.

Kannst du das denn überhaupt...

Also, macht das noch Spaß?

Ist das...

Mit dem Backen hast du nicht mal Bock,

eine Currywurst zu machen oder so?

Ja, gut, das mache ich ja.

Irgendwann mit Bratenfett, Pommes?

Ja, doch, das mache ich auch.

Machst du auch?

Eine Pommes-Torte oder was?

Nee, aber schon auch herzhafte Gerichte.

Ja?

Ja, Gärtnern.

Gärtnern auch?

Auch Bilder malen, bauen, Küchen aufpimpen.

Also, das ist immer so alles.

Weil nur Backen,

wer tatsächlich aufdauerlangweilig

und da suche ich auch eine neue Herausforderung,

aber so alles.

Ich suche ja einen neuen Gärtner.

Ja?

Also, nicht einen neuen, sondern einfach ein Gärtnern mal.

Ja.

Und wie, was für Tipps hast du?

Hast du da auch Bücher, Gartenbücher? Wir haben vor zwei Jahren so eine Gartenmarke auch gegründet. Weil wir gemerkt haben, es sind immer mehr Fragen. Und klären da halt auch so ein bisschen auf. Also, unser Garten ist zum Beispiel aufgeteilt in verschiedene Bereiche. So ein Bereich Bees. Birds und Butterflies. Alles, was man einpflanzt, was für Schmetterlinge, für Bienen, für Vögelgut ist. Ja. Oder eben so auf der Südseite, weil es bei uns ja schon sehr heiß ist, wenn man, schon muss ich sagen, sehr mediterranes Klima teilweise, gibt's dann eben so die Pflanzen hard to kill. Das ist dann alles, was wirklich die Sonne in Baden auch aushält. Und da geben wir schon viele Tipps und Tricks. Und da gibt's auch Videos. Ja. Oder wie man im Hochbeet. Du kann den Gute denn alles angucken. Alles auf YouTube. Zelliback im Garten, oder was? Ja. Zelligarten, Hochbeet bauen, Teich anlegen. Teich auch? Ja. Und wenn man jetzt mal, wie ist das jetzt zum Beispiel zum Thema Freizeit? Wann hast du denn frei? Das ist tatsächlich ein guter Punkt. So viel frei habe ich nicht.

Das habe ich mir jetzt vorgenommen.

Ich war jetzt 3 Wochen, 2,5 Wochen im Urlaub.

10 Jahre bestimmt, oder?

Ja, echt so.

Ta?

Es war so der erste richtige Urlaub mal wieder,

wo ich auch gesagt habe.

Stimmt es, dass ihr YouTuber nicht in den Urlaub könnt,

weil sonst das System zusammenberichtet,

wenn ihr mal eine Woche nicht postet?

Ouatsch.

Quatsch.

Das muss man sich rausnehmen können.

Also ich finde,

da muss jeder auf seine mentale Gesundheit so ein bisschen achten.

Aber ich war jetzt 2,5 Wochen im Urlaub.

Ich habe tatsächlich,

okay, doch, ich habe was gebacken.

Das war für einen Freund der Geburtstag hatte.

Bist du ja in der Hotelküche gegangen?

Nein.

Und dann hast du gesagt, den Kopf entzuging,

du musst irgendwas mehr zocken.

Ich muss was backen.

Wir sind so ein bisschen selbstversorger im Urlaub

und da habe ich eine Küche.

Hast du mit ihnen noch ein Bestimmte?

Ja, natürlich.

Ich habe alles eingefangen.

Hinten auf den Hänger.

Wartest du?

Ich habe die Küche direkt dabei.

Küchenmaschine, Equipment, alles.

Nimmst du den Urlaub mit?

Ja, aber ich lasse es ja dort.

Und alles,

dass ich immer, wenn ich dann doch Lust habe,

Käfeschnecken zu backen,

dann will ich auch Käfeschnecken backen können.

Wer hat das nicht?

Ja, ne?

Wenn ich jetzt physisch nicht in Palermo bin,

dass man da ein Hefezopf backen möchte

und dann leider keine Küche mitgenommen hat.

Aber das habe ich mir jetzt vorgenommen,

tatsächlich, so jetzt ein bisschen mehr Meatyme.

Ja.

Und wie, also, was ist jetzt Meatyme?

Also. Wochenende?

Du setzt dich in den Garten

und trieß mal eine Pfanne dafür 2 Minuten?

Nee.

Wochenenden sind immer frei.

Ich gehe regelmäßig.

Wartest du mal die Wochenende?

Samstag Sonntag?

Ja.

Cool.

Ich will Feierabend machen um 17 Uhr.

Ja.

Das nehme ich mir vor.

Und zum Sport gehe ich jetzt recht regelmäßig,

das für mich so, da kann ich abschalten,

habe ich so ein bisschen für mich entdeckt

und ab und zu mal Mädelsurlaub

oder auch mal alleine Urlaub.

Ιa.

Also das...

Familieurlaub ist natürlich immer schön.

Klar, Murat ist ja auch dabei.

Aber man braucht auch mal ein bisschen Zeit für sich.

Man muss mal Zeit von sich Zeit selber nehmen.

Ja.

Auch mal so, dass die Kinder...

Weg von Murat.

Hashtag weg von Murat.

Bei aller Liebe.

Einfach mal meine Ruhe haben.

Ia.

Sozusagen.

Was machst du in der Mietheim?

Fernsehen gucken.

Nee, Serien.

Ich weiß das ja nicht.

Ich habe bestimmt seit einem halben Jahr

nichts mehr geguckt.

Da war echt keine Zeit,

weil so viel Baustellen und alles war.

Aber da freue ich mich wieder drauf,

jetzt in der Winterzeit.

Gibt ihr jetzt so Streaming-Anbieter?

Hast du davon mitgekommen?

Habe ich gehört.

Im Sommer.

Im Sommer. Im Sommer. Das ist schon weg vom Fernsehen. Das ist im Fernseher drin. Sind das Apps? Ja, ich weiß. Aber im Sommer bin ich da lieber draußen. Da bin ich lieber in der Natur, im Garten. Lass mich raten. Du hast auch so eine Gartenküche. Ist nicht wahr. Mit den Ofen und allem. Mit allem. Ich habe so einen Grill und der kann alles. Auch Kuchen? Auch. Das ist doch Wahnsinn. Du hast ja Produkte auch, ne? Wie viele Produkte sind das? Lass mich raten. 2000. Ja. 2000. Mit allen Farbenformen und Größen. Krass. Alles, was man an Backen denkt. Guss, Eisen, Topf, Backhandschuhe, Schürze, Zutaten. Edelstalltöpfe, Vorratsdosen, Kombalt. Alles, was man für die Küche braucht. Geschirr. Besteck. Nur Gläser habe ich keine. Alles, was es schon gibt, hast du noch mal als deine Produktlinie rausgebracht. Genau. Entweder sind sie ewig, oder sind sie ewig, oder sind sie ewig, oder sind sie ewig, und sind sie immer wieder herausgebracht? Genau. Und entweder sind sie immer besser

und funkionaler und praktischer,

oder auch schöner.

Ja, klar.

Wenn jetzt alles nochmal erfunden wird,

dann wäre es nicht schlecht.

Ich habe richtig Schweißausbrüche gerade,

weil du so viel machst.

Das erdrückt mich.

Ich tut mir leid.

Ich habe gestern

vier Folgen von

dieser komischen Serie.

Das ist jetzt.

Was hast du geguckt?

Das wäre jetzt das,

was in meiner Memo an,

wenn irgendwann kommt.

Du hast sie draußen hier backen.

Ich habe hier das noch vorbereitet. Ich habe es nicht gehört.

Candy Tod in Texas.

Oh doch, ich habe es kurz mit gehört mit Jessica Biel.

Tschüss.

Ist gut?

Gruselig.

So tischemäßig.

Da war eine Szene.

Das ist gar nicht.

Das ist jetzt hier nicht Armageddon von Emmerich Teil 12.

Ist das da wo sie den Lockenkopf hat?

Ja.

Und diese komische 80er Jahre Brille.

Da waren so Szenen drin.

Das war der Mann auf die Schöfsreise.

Er ruft bei seiner Frau an, die niedet Haus verlässt.

Er ruft an und die geht nicht ran.

Er ruft den ganzen Abend an.

Dann ruft er sein Nachbarn an.

Er sagt, kannst du mal bitte rüber gehen?

Ich mache mir Sorgen.

In dem Haus brennt Licht.

Der Gratensprengler ist an.

Der Rad ist schon komplett überlaufen.

So was, weißte?

Gruselig.

Da dachte er jetzt so richtig dramatisch.

Er sagt, es ist nicht horrorfüllmäßig.

Aber vor dich ruft einer an und sagt,

geh mal rüber.

Wie gruselig das ist.

Wenn mich ein Nachbar anfragen würde,

wenn der in Los Angeles ist,

ich sage immer rüber, guck mal nach meiner Frau.

Ich würde sagen, ich habe Podcasts.

Ich kann nicht raus.

Aber die hatte doch schon mal.

Ich glaube, mit der Szene war das auch ein krass.

Ich kannte die ja nicht.

Ich habe das gestern nachgegugelt.

Ich habe die Frau von Timberlake.

Der ist Sänger.

Ich hätte ihm mal eine Torte backen sollen.

Weil er für The Trolls

die Filmmusik gemacht hatte.

Dann wurde ich angefragt,

ob ich nicht eine Torte backen kann.

Als Troll für den Kinostart.

Und ihm dann überreichen kann.

Und dann kam die Pandemie.

Da war die Pandemie dann.

Da war es stehen.

Es ist schon ganz gut.

Eine Torte gelobt hat.

Ich hätte gern sie getroffen.

Geh mal zur Seite.

Ich kannte die gar nicht.

Viele Leute, aber ich fand gestern die Namen.

Wenn eine Frau neue Haare hat,

dann kriegst du ein Gesichtseilzheimer.

Weißt du? Wenn du jetzt rausgehen würdest, dir einen Zopfmaß, dich hier wieder reinsetzt, dann würde ich dich nochmal fragen, wer du bist und wie du reinkommst und ob du bitte gehen könntest, weil ich bin im Interview mit Sally. Weißt du?

Aber wie machst du das in der Situation, wenn jemand auf dich zukommt und mit dir spricht und dann merkst du ja, oh, die Person kennt mich schon, wir kennen uns und du erkennst sie aber nicht. Wie machst du das? Sprichst du es an? Oder tust du dann so und hältst es halt aus?

Ja, hat schon sein Reiz, wenn man denn sagt, ha, Tasche, na? Ja, ne? Wir kennen uns ja, ne? Ja, ja, gut.

Bei mir war es früher schon immer sehr unangenehm, dann zu sagen, ich kenne dich nicht, aber heute sage ich dann schon, woher kehren wir uns nochmal? Oh, das gibt's dir dort so und

da ist mir dann auch immer noch unangenehm und dann überlege ich, wo könnte das gewesen haben, wo haben wir uns nochmal das letzte Mal getroffen und dann kommt man vielleicht drauf. Aber manchmal ist es halt auch einfach zu spät.

Und sag mal deine Anistät, 140 Anistät, kennst du die Namen alle persönlich?

Die in Warkhäuseln natürlich, da sind 45, die im Shop in Mannheim auch, die in Sulz am Neckar, im Online-Shop, da kenne ich die meisten, die meisten, aber da haben wir auch viele Aushilfen oder mal zur Saison, zur Weihnachtszeit, immer mal Studenten, die aushelfen, die kenne ich nicht alle. Aber die Stamm-Mitarbeiter, die kenne ich nicht alle.

Ich würde da wahnsinnig werden, 140 Mitarbeiter, mein Gott.

Und wir machen ja dann auch immer so Team-Events und Gartenfest und Sommerfest.

Und dann Fahrt ihr um die Wohnung.

Hawaii-Motor. Ja?

Ja.

Boah, ich bin ja drückt, das weiß ich nicht, weil hier ist es.

Traumpfänger gebastelt zusammen.

Klar, selbstverständlich.

Natürlich.

Können wir auch mal machen hier, ne, liebes Team, machen Traumpfänger machen.

Ja.

Ich bin total verschüchtert gerade, weil ich halt, ja, ich habe vier Folgen gestern gesehen.

Aber ist doch auch gut. Das mache ich am Wochenende auch.

Na ja, du arbeitest ja auch noch. Ich habe ja wirklich nur diese Woche vier Folgen gesehen und nehme jetzt diese Folge hier auf.

Ja, ist gut.

Also ich bin jetzt nicht am Limit.

Ja, aber ist doch okay.

Manchmal habe ich aber schon eine Gefühl, dass ich denn denke, oh, morgen Podcast wieder. Ia?

J---

Eine Stunde.

Weißt du?

Es gab es auch schon Gäste, wo du dachtest, ähm, jetzt nicht so der Hit.

Du musst jetzt keine Namen nennen.

Doch, klar.

Warte, ich habe die Liste vorbereitet, die Kurse mal raus, sind 94 Namen.

Nee, ich muss sagen, das Konzept ist ja toll, weil ich nicht weiß, wer kommt.

Ja.

Und dann habe ich natürlich auch keine Erwartungshaltung, weißt du, ich kenne dich jetzt nicht.

Ich habe diese Doku, ich weiß nicht, wann war die?

Die war...

Da war, glaube ich, da war sie nirgends, da war so ein Pärchen mit dabei, wo ich so ein bisschen, das hat mich traurig gemacht.

Ich glaube vor drei, vier Jahren war die.

Ja.

Das war so ein Pärchen, die sind dann mit einem Bus irgendwie mit so einem VW-Büslein in Urlaub gefahren und haben dann immer Videos machen müssen.

Ja.

Die waren dann auf der Raste und dann hat sie gesagt hier, Shampoo, mach mal ein Video.

Ta.

Und dann...

Das ist halt so das typische Influencer-Lebe.

Break.

So, wo ich dachte, das ist doch scheiße, fahrt doch einfach in Urlaub.

Und da gab immer so ein Break, die war dann da, dann sind die fahren und haben eigentlich nur nach motiven Ausscheuern halten für diese 15 Sekunden ihre Story, die sie dann gemacht haben und haben das ja nicht mitbekommen.

Und da war so ein, da habe ich so ein Frust gemerkt, wo die dachten so bestimmt, Schei, ich hab keinen Bock mehr.

Ia, ich meine...

Die scheiß Produkte hier in die Kamera zu halten.

Ta.

Aber das hat der Unterschied so zwischen Influencer und Creators, die machen halt irgendwas. Du bist Creator.

Ja.

Ich hab halt ein Back- und Kochkanal und das ist mein Hauptjob.

Dann gibt's welche, die machen Sport und Fitness, Comedy, Lifestyle, aber es gibt halt die, die einfach nur mit Produkten, Verben und Geld verdienen und die müssen halt gucken, wie sie das im Alltag irgendwie integrieren.

Das ist natürlich bisschen, weil dann verschmilzt es zu sehr mit dem Privatleben und...

Ja.

Machst du das privat?

Also, das ist ja eigentlich alle private, oder?

Wie meinst du?

Bei dir, wenn du jetzt...

Ja, gut, ich habe halt mein Studioleben, so mein Studio, das ist ja mein Büroalltag.

Da bin ich dann morgens um halb acht und dann fange ich da an und höre dann nach Feierabend auf.

Aber du machst jetzt keine Videos noch bei dir privat zu Hause in der Küche, oder?

Nee, also ab und zu schon mit Stories, aber ich mache jetzt da keine Videos außer...

Jetzt haben wir gerade einen Umbau, die Küche wird jetzt getauscht und das Wohnzimmer, so ein Makeover,

das nehme ich dann mit.

Die wurde vergrößert, bestimmt die Küche können sein.

Nee, die wurde getauscht, dann.

Den Nachbarort noch dazu gekauft, entschuldigt bitte.

Nee, damit sie so ein bisschen alltagstauglicher ist und weil ich da einen Kooperationspartner jetzt habe für die Küche und dann haben wir jetzt gesagt, jetzt machen wir es sehr endlich.

Und privat mache ich aber so daheim nicht wirklich Videos, eher so Storyalltag, aber auch begrenzt,

muss man sagen.

Man hat ja immer so das Gefühl, man bekommt den ganzen Alltag von mir mit, aber es sind ja immer nur kleine Ausschnitte.

Und wie wartet die fühl, als du deine erste Milliarde auf den Konto hattest?

Die habe ich bis heute noch nicht.

Nee, warum denn nicht?

Du brauchst mir ein Mitarbeiter, ich führe dir, ich sag's dir.

Ich muss dir ganz ehrlich sagen, dass ich glaube ich seit bestimmt fünf Jahren nicht weiß.

Also ich weiß schon grob, was wir erwirtschaften, aber ich bin da kein Mensch, der dann sagt, okay, ich möchte jetzt dies oder das erreichen, weil ich will einfach meinen Job richtig machen.

Aber du weißt schon, wie viel Kohle du auf dem Konto hast.

Ja, das weiß ich schon.

Und ob da was verschwindet oder mehr verschwindet, als da zukommt.

Zum Beispiel.

Aber da bin ich gar nicht so.

Da vertraue ich dann tatsächlich auf meinen Geschäftsführer, der das alles für uns...

So ein Bombenkaser in der Typ.

Ja, ist er.

Ja, ein ganz neu aller Mensch.

Ja, ich kenne ihn ja nicht.

Grüße, Oran Murat, grüß dir mal von mir.

Ja, auch, ja, das mache ich.

Und du bist, also vom Namen her bist du, bist du türkisch?

Ja, also eigentlich Salihar.

Aber irgendwann in der Schulzeit hat sich das Salih eingeführt.

Was Salihar finde ich viel schöner, muss ich sagen.

Ist schön.

Aber kann man jetzt nicht mehr ändern, da musste die ganzen Produkte überkleben.

Ist einfacher.

Aber Mama und Papa beide aus der Türkei.

Ja? Seid ihr noch in der Türkei? Wie ist das in der Türkei?

Ja, da haben wir eine Ferienwohnung.

Und da gehen wir immer gerne zum Urlaub machen hin.

Ich habe auch noch Familie da, die ich hin und wieder mal sehe.

Ich würde mal sagen, wenn man sich aus der Politik raushält, ist es ganz gut.

Aber so ist, ich bin ja, also ich rede auch gar nicht über Politik,

aber ich finde es traurig, wie sich so ein Land entwickelt.

Ich bin ein großer Türkei-Fan.

Also ich war vor 30 Jahren das erste Mal in der Türkei,

kannte da noch ja keiner Bord rum.

Wo war jetzt irgendwie das Los Angeles der Türkei ist?

Die hatten früher, das war so ganz abgelegen.

Da war keiner aus Faltstraßen, das war ein Wanderweg gewesen.

Und seitdem war ich immer wieder da.

Aber jetzt bin ich seit Jahren nicht mehr da gewesen.

Ja, schade, ist echt schön.

Land, Kultur, Menschen, wundervoll, das Essen.

Ich war mindestens einmal im Jahr in Istanbul,

aber auch aus politischen Gründen denke ich so, nee.

Ja, und das denken glaube ich viele.

Und ich sage immer, die Menschen vor Ort, ich meine,

können nicht alle immer was dafür?

Nee, aber wenn ich jetzt, sagen wir mal,

ich wünsche ihnen am Bossbüros und trinken Tee

und am Nachbartisch wird einer abgeführt,

weil er irgendwie was falsch gesagt hat,

dann kann ich das nicht genießen.

Und ich kann es auch nicht genießen,

wenn ich weiß, es könnte passieren.

Ja, das verstehe ich voll und ganz.

Aber ich liebe das natürlich.

Türkei ist echt schön.

Wie lange hast du eine Deadline,

dass du sagst, das machst du jetzt noch fünf Jahre und das feierst?

Hm, eine Deadline nicht.

Also es gibt ja immer Firmen, die auch zu einem kommen oder beraten.

Und dann hört man immer so Exitplan.

Ich war da immer so ganz allergisch dagegen,

weil ich immer gesagt habe, was ist ein Exitplan?

Ich meine, das steht.

Exit hört sich so ein bisschen nach Stärmen an.

Hast du schon eine Grafschelmplatte?

Ja, und vor allem ist ja so die Marke Sally.

Ist halt sehr personenbezogen, das bin ich.

Und ein Exit würde ja bedeuten, dass ich auch für...

Wenn jetzt einer kommt, der Peter heißt, kann er das nicht übernehmen.

Dann muss er immer so das Gesicht mit.

Und da habe ich immer gesagt, nee, das ist irgendwie nee.

Ich will das einfach so lange weitermachen,

wie ich auch Spaß dran habe.

Und wir machen auch nur Dinge, an denen wir Freude haben.

Weil sonst könnte man, muss man echt sagen, das Pen so nicht schaffen.

Wird man nicht schaffen.

Das ist schon viel.

Und ich würde es nicht schaffen, sagt ihr, jetzt wird es.

Falls du mal eine Urlaubsvertretung brauchst,

ruf mich oft gar keinen von an.

Ich schaffte dich.

So als Praktikant, so einen Tag.

Da kommst du mal zu mir, dann backen wir mal zusammen.

Kann ich nicht gleich als Geschäftsführer einsteigen?

Kannst du auch machen.

Da seh ich mal, für eine Woche, die ich Geschäftsführer bin.

Man kann schon bei Murat mal an die Seite.

Kriegst du dann die PIN von deiner HEC-Karte?

Alles, kriegst du alles von mir.

Super, dann...

Ich fange an jeden Tag um 13 Uhr.

Perfekt

Da haben wir schon ein Mittagspause rum, aber es ist okay.

Die restliche 4 Stunden reicht dann auch.

Das reicht dann auch.

Nee, aber Exit jetzt nicht.

Und ich will jetzt auch nicht irgendwann in den nächsten 5 Jahren aufhören.

Aber so das Pen, so will ich schon runterfahren.

Ja, ich höre auf.

Mal gucken.

Bisschen mehr abgeben können, das muss ich lernen.

Ja?

Bist du da so...

Ja, ich bin halt...

Ich mag es halt daheim organisiert und strukturiert.

Ich sortiere gerne Küchenschränke aus und kleine Schränke und etiketiere gerne.

Was machst du denn?

Das muss ich halt so...

Das mache ich zum Runterkommen.

Und da muss ich vielleicht lernen, ein bisschen mehr aufzugeben.

Ja, würde ich...

Also, wow, das ist richtig...

Ihr sehtet jetzt nicht, ich bin richtig an die Wand gedrückt.

Die kann nicht mehr atmen, weil...

Mir macht das auch so ein schlechtes Gewissen, dass ich gerade denke,

vielleicht solltest du mal mehr tun.

Nee, ich hätte gerne ein bisschen mehr Zeit zum Reisen.

Auch mit den Kids, die wollen ja auch ein bisschen was sehen.

Wie viele Kinder hast du?

Zwei.

Und mögen die das, was Mama macht?

Das ist ein Traum, oder?

Die kennen's ja nicht anders.

Ich meine, ich glaube, das ist für die eigenen Kinder immer so ganz normal,

weil die damit aufgewachsen sind.

Samira ist jetzt zwölf, die Ella ist sieben.

Samira, auch ein schöner Name, die Prinzessin.

Ja.

Und Ella.

Ella ist die Augenfarbe, so dieses grün-braun.

Und die finden das ganz cool.

Aber ich glaube, die finden trotzdem nichts,

ist doch trotz anderer YouTuber cooler als mich.

Ja, ist so, ne?

Du könntest Superwoman sein und würden deine Kinder sagen,

ja, aber der Nachbar ist Tischler, der ist viel cooler,

der baut was mit Holz.

Ja.

Ich war gestern auf einem YouTube-Event und das einzige,

was meine Tochter mich gefragt hat, war,

hast du Julien Bam getroffen und Rito, sag ihnen liebe Grüße?

Ja.

Und ich dachte mir so, okay, andere freuen sich,

vielleicht die Mama zu sehen,

aber meine Tochter, die feiert's lieber ab, andere zu sehen.

Das ist bei mir auch so, das was ich mach,

das ist völlig, also für meine Kinder ganz langweilig.

Manchmal nervt's auch, glaube ich.

Wenn ich dann nach Hause komme, ist das am Ende.

Das war so schwer.

Hör auf jetzt.

Hör auf, du hättest nicht schüchtern.

Soll ich dir mal meine ...

meine Torte zeigen?

Ja, zeig mal her.

Das ist ...

Ich hab aber gehört, du hast sie gebacken.

Soll ich Ihnen mal meine Torte zeigen, ist so ein bisschen ...

Ich stell dir mal darüber, weil die jetzt sowieso ...

Da ich schon meine Mutter gemacht habe,

ich schmelze nicht.

... extra noch mal nachrecherchiert,

wie die Pride-Fahne überhaupt geht.

Also sechs Farben halt, ne?

Und dann ...

Ja, dann machst du, eigentlich ist es wie Papageinkuchen.

Īα.

Du hast dann sechs Pötte mit Teig, den du herstellst.

Ich hab's vergessen wieder.

Da war unheimlich viel Butter drin.

So ein Rührteig.

Genau, da ist dann Mehl natürlich drin,

da ist dann Backpulver drin.

Ich glaube, Zitronenschale noch,

Eier, Zucker.

Vanillezucker, Zucker, also das war richtig ...

Ich glaube, 250 Gramm Butter-Wander drin.

Ja.

Und dann schön geschichtet.

Ja, und dann kommt natürlich ...

Wie heißt denn auf deinem Buch hier,

dieser Dreh- ...

Tortenstände.

Der Torten-Dreh-Teller.

Genau.

Und der Teig hat erst mal Macht.

Ja, und das ist gut, ne?

Weil man kann sonst die Torte nicht schön einstreichen,

ohne Versatz.

Weil dann, wie heißt das, was man denn ...

Was hast du, die Teigkarte und deine Creme?

Du hast ja den Teig der sechs verschiedenen Farben.

Ja.

Die backst du dann, genau.

Genau.

Dann backst du das für 20 Minuten, holst sie raus,

lässt sie abkühlen und dann machst du das,

schmierst du immer ...

Diese Creme drauf.

Die Creme drauf, dann machst du die nächste Farbe drauf

und dann hast du irgendwann ...

Wie richtig begeistert.

So ein Tortenturm und dann kommt die Creme.

Die Buttercreme wird das Farb drumherum.

Was hast du gemacht, Buttercreme oder Quark-Sahne?

Quark-Sahne.

Hm.

Da, nee, im Moment, da waren noch die Zitronenscheinen drin.

Ja, das kann sein.

Wow, der sieht gut aus.

Und da ist noch ...

Der hast du gebacken.

Den hab ich gemacht, ja, ja.

Wow.

Und ich werde euch das zeigen als Bild bei Instagram.

Und da oben, das wusste ich gar nicht.

Das ist Streuselkonfetti.

Ja, Konfettiestreusel.

Voll gut.

Nein, das hab ich nicht.

Sag mal, was hast du?

Du hast 2000 Produkte und hast kein Streuselkonfetti?

Ja, wir haben mehr so die Hardware.

Wenn ich jetzt dich anrufen hätte,

und ich hätte gesagt, schick mal die Produkte rüber,

dann hättest du mir das gar nicht ...

Ich hätte es dir schicken können,

aber nicht von meiner Eigenmarke.

Ich bin richtig jetzt ...

Ich guck mir das die ganze Zeit an.

Ich guck dich ja nicht mehr an.

Ich guck nur noch die Torte an,

weil ich richtig begeistert bin.

Ja, die ist richtig schön.

Toll.

Toll Geschichte.

Wie lange hast du gebraucht?

Nicht lange.

Ia?

Denn längst ist es natürlich 6 mal 20 Minuten dazu backen.

Obwohl du 2, du kannst ...

2 auf einem Blech.

In meinem Ofen passen 2, so eine Scheiben da rein.

Cool

Na ja, 2,5 Stunden.

Was ist dein Lieblingskuchen?

Das ist 2,5 Stunden nur gebraucht für die Torte.

Na ja, das ist der Pillefitz.

Kannst du bei mir anfangen zu arbeiten?

Du hast ja 6 Schichten übereinander.

Das ist wie ein Nutella-Brot, was man sich schmiert.

Nur halt mit 6 Toastscheiben.

Hast du so was mal gemacht?

Das habe ich früher mal gemacht.

Was denn?

5 Toastscheiben mit Toasted und dann mit Nutella beschmiert.

Dann hast du wie ein Nutella-Wopper.

Ich liebe Nutella-Toast.

Aber am besten im Sandwich-Maker.

Dann entstehen diese 2 ...

Ich habe auch keinen mehr, aber früher hatten wir einen.

Dann entstehen 2 Kammern mit flüssigem heißem Nutella.

Das war so aufpassen, dass man sich nicht verbrennt.

Ja, doch.

Dafür würde ich nicht verbrennen.

Dafür würde ich in die Notaufnahme gehen für den Genuss.

Hast du schon mal so Burnout gehabt?

Warst du schon mal an der Grenze, wo du morgens aufgestanden bist

und dachtest, ich kann nicht mehr?

Nein, das nicht.

Weil da habe ich so Angst weg.

Jetzt zuhör ich, dann denke ich, Spaß, klar.

Mir hatte früher auch unheimlich viel Spaß gemacht,

aber ich bin dann zusammengebrochen,

die mir Spaß gemacht haben.

Ja, verstehe ich.

Aber das habe ich jetzt im Urlaub.

Der Urlaub war so ein bisschen so zum Überlegen ganz gut,

weil ich da wirklich so zweieinhalb Wochen gedacht habe,

was will ich jetzt dieses Jahr noch machen

und was will ich ab dem nächsten Jahr machen?

Und wir haben fürs nächste Jahr auch gesagt,

wir reduzieren einige Projekte,

weil ich einfach mehr Freizeit haben will.

Nicht, weil es mir keinen Spaß macht,

sondern weil ich einfach merke, ich brauche für mich einfach mehr Freizeit.

Man wird ja auch nicht jünger.

Noch nicht in dem Alter, wo man sagen kann.

Aber trotzdem.

Du bist jetzt alt.

35.

Pass mal auf dich auf.

Soll ich dir über die Straße helfen?

Du bist ja nicht mehr die jüngste Sally.

Nee, aber man will ja.

Ich meine, gerade so mit 30, glaube ich, fängt man an zu überlegen,

was will ich die nächsten 10, 20, 30 Jahre machen.

Und da will ich auf jeden Fall arbeiten und Spaß daran haben.

Aber ich will auch auf jeden Fall viel mehr Freizeit haben

und mehr erleben und mehr Zeit für Freunde und Familie haben.

Wie ist das mit Murat?

Kommt er mit mit dir oder hächelt er hinterher?

Liegt er im Bett morgens und sagt, die kann ich nicht mehr.

Die Frau macht mir zu viel, ich kann nicht mehr.

Kann ich heute liegen bleiben.

Eigentlich sind wir so ganz gut aufgeteilt.

Wir sehen uns oft gar nicht den ganzen Tag,

weil er dann im Büro ist oder gerade sich um die Gartensachen kümmert.

Ich mache so die Sachen.

Ihr seht euch gar nicht.

Wir sehen uns gar nicht so lange.

Ich habe Murat endlich jetzt wurde zahnt, seit 11, 12, 13 Jahren habe ich mal gesehen.

Nein, es wurde die Aufgabengebiete gut aufgeteilt.

Wenn er jetzt mal krank ist,

muss er dich dann morgens im Büro anrufen und sagen, entschuldigen Sie bitte.

Ich bin krank.

Ich kann heute nicht.

Dann guckst du, nehm dich ins Bett und sagst, sag mal, spinnst du.

Du, der versorgt sich dann ganz gut selber.

Männer schnupfen, das kriegt er schon hin.

Boah, hast du eine Kraft.

Also Respekt, ich habe Respekt davor.

Mach weiter, mach weiter, so wie du das machst.

Mach ich.

Ich will da gar nicht reinreden.

Höre dich auf mich.

Sonst, wenn du auf mich, wenn ich jetzt sein Geschäftsführer wäre,

würde die Firma nicht mehr lange geben.

Na, ich wäre völlig überfordert.

Also, wo ist denn der Laden?

Ich würde mir das gerne mal anschauen.

Wenn ich im Dreh bin, würde ich gerne mal vorbeikommen

und einfach so stöbern.

Komm vorbei.

Also, in Mannheim ist der Laden?

In Mannheim.

Ja, im Q6, Q7.

Da ist nun Einkaufscenter.

Und da habe ich meinen Store.

Mannheim war früher mal im Kapitol.

Ia, aber dann machen wir es doch so,

dann kommst du zu mir nach Wachhäuseln

und dann zeige ich dir den Store an.

Wachhäusel ist so süß.

Das wie Entenhausen.

Wachhäusel ist süß.

Das scheint auch immer die Sonne.

Das glaube ich dir.

Und sag mal, gehst du selber noch in eine Bäckerei

und kaufst dir da was?

Oder machst du alles selber?

Nee, schon.

So Brötchen, Brot am Wochenende.

Ja.

Achtet machst du nicht, dass du Brot machst.

Nee, ich habe zwar echt coole Brot-Mischungen,

aber da muss ich echt sagen,

da habe ich nicht jeden Tag die Zeit dazu.

Am Brot habe ich mich noch nie ranitrollt.

Ich würde gerne mal Schwarzbrot machen.

Ja.

Ist ja auch so eine Wissenschaft für sich, das Brotbacken.

Gibt es da nicht eine geile Brotmaschine?

Ist Brotmaschine, also jetzt nicht, dass du Sponsoren verlierst,

aber sind Brotmaschinen überhaupt gut?

Also, ich brauche keine Brotmaschine.

Ich habe einfach eine Küchenmaschine,

mit der ich den Teig knete.

Und dann wird er geformt,

in so einem Gerkorb, kann er aufgehen.

Und dann kommt er in einen Guseisentopf.

Weil am besten ist es, man hat einen Ofen mit Dampffunktion.

Oder man nimmt einfach einen Guseisentopf,

weil dann sorgt er dafür,

dass du diese Dampffunktion in diesem Guseisentopf hast.

Weil die Feuchtigkeit aus dem Teig austritt.

Dann sammelt die sich am Deckel, das tropft wieder runter.

Und dann ist das perfekte Brot aus dem Guseisentopf.

Aber es ist ja unheimlich anstrengend, Brot selber zu machen,

weil das ja nach einem Tag weg ist.

Dann backst du halt zwei, mehrere gleichzeitig.

Wie lange dauert sie so ein Sauerteigbrot?

Also Sauerteig mache ich auch nicht.

Sauerteig ist mir auch zu anstrengend.

Ich will kein Sauerteig führen, dann bin ich da, dann bin ich weg.

Toastbrot, lass uns auch Toastbrot machen.

Toastbrot ist cool.

Und normales Brot, Dinkelbrot, Körnerbrot.

Dann kommst du zu Mitte, backen wir Brot.

Ja, bin ich dabei.

Und kann ich mir dann auch was aussuchen,

einen Wert von 10 Euro oder so?

Da kann ich mir so eine kleine Räubertüte zusammenstellen.

Ein Holzlöffel mal hier.

Früher im Super-Teu-Klub kannst du mit einem Einkaufswagen rum.

Das wär das alles, was du willst.

Machen wir.

Okay, das Buch.

Ich will unbedingt, sag doch noch mal, wie das Buch heißt,

ich möchte Werbung dafür machen, dass die Leute mehr backen.

Das backen für jeden Anlass.

Und wie viele Seiten hattet?

Ja, es ist immer so eine Backbibel.

Ich glaub 450 oder so.

Und du hast natürlich alles selber auch gemacht, oder?

Natürlich.

Die Fotos bestimmt auch.

Du warst bestimmt in der Druckerei.

Du hast die Bücher aus der Zeit gestellt.

So, jetzt gucken wir mal.

Wie viele hat's?

Papageienkuchen ist gar nicht dabei.

Nee, das findest du in der App.

Was sind Paletten?

Paletten?

Europaletten?

Nee, wahrscheinlich die Winkelpaletten zum Aufstreichen.

Was sind denn Paletten?

Oh, da sind wirklich schöne Sachen dabei.

Das ist ein Buch.

Es gibt auch Rücken.

Also was Festliches, was Einfaches, was Schnelles.

Du bist fast auf jeder Seite bis du zu sehen.

Ja, weil ich es wichtig finde,

dass man grad bei so Backbüchern

eben eine Schritt für Schritt Anleitung dabei hat.

Ich will auch ein Backbuch machen.

Weißt du, ich bin nicht in den Backen,

aber dass ich auf jeder Seite zu sehen bin.

Ich glaube, das würde den Leuten Spaß machen.

Definitiv.

Oh, toll, Zelli, du bist richtig gut.

Ja, das macht da echt Spaß.

Ja, da gab es jetzt keinen,

aber jetzt hätte ich gerne mal mit den Torten.

Mikartetorte.

Bei allem was dabei.

Mangomustorte, beste.

Ist das die Küche, deine Privatküche?

Das ist die Studioküche.

Aber die ist jetzt weg,

da wird jetzt komplett umgebaut

und wird alles ein bisschen heller gestaltet.

Was ist so dein Lieblingskuchen,

den du gerne isst?

So Sahnetorte.

So ganz klassisch.

Ich mache gerne Torten.

Also, ich back eigentlich

ja, backen.

Weißt du, was ich gerne mag?

Milchreistorte.

Kennst du das?

Müsste ich, glaube ich, da drin haben

oder im anderen Backen?

Nein, da ist mein Rezept besser.

Da geb ich dir mein Rezept mit

und dann kannst du das in dein Buch reinkleben.

Das hat sich verändert.

Oder wenn die nächste Auflage in Druck geht,

einfach dann meine Seite reinbrücken.

Das ist eine Milchreistorte.

Da brauchst du ein Stück von

und dann hast du für die ganze Woche vorher sorgt.

Milchreistorte ist wirklich ...

Das ist so ein Oma-Rezept.

Ja, ich hatte mal so eine Konditorei

bei mir in der Nähe.

wo diese Milchreistorte hat

ein Stück 4 Euro gekostet.

Und wenn du vier Kinder hast

und dann noch drei viele Leute zu Besuch hast

und die sagen, alle Menschen,

da diese Milchreistorte, die war so lecker,

und man dann vorhin mit der Bank spricht,

um zu fragen,

kann ich das?

Hab ich dir selber gemacht?

Ja, klar.

Was kostet eine Torte, die du selber machst?

5 Euro oder was?

Kommt auf die Zutaten aber so um die 5 bis 6 Euro bestimmt.

Kann also sparen.

Ja, ich war mal in New York

und hab da

in der Cheesecake Factory

einen Kuchen gekauft

und war da auch richtig erschrocken,

weil der irgendwie 9,50 \$ gekostet hat.

Wolltest du noch einen Kaffee dazu haben für 18 Euro?

Ja, und da hab ich dann auch gedacht,

okay, da haben wir zu viert davon gegessen.

Weil da hab ich dann auch gesagt, nee, das seh ich nicht ein.

Aber es war auch ein riesiges,

wirklich riesiges Stück.

Ich hab bei mir, wo ich wohne in Berlin,

da ist auch eine Konditorei

und da muss ich sagen, das ist schon,

ich find's schon in Ordnung,

weil die die Torten, die machen das selber.

Und die haben richtig so Fachpersonal.

Ja, und das ist dann wieder untersteht.

Ich gehe da unheimlich gerne hin

und so.

Meistens würden die dann sagen,

da suchen sich halt irgendwas aus,

lassen mich in Ruhe

und dann geht die Frau mit mir

von den 38 Torten jede Torte durch

und dann sag ich, ja, danke.

Ich nehm gar nichts, aber danke für das Gespräch.

Aber es ist ja auch was Besonderes,

gerade diese Konditoreien und Bäckereien

gibt's ja immer mehr, die wirklich ganz viel

jetzt wieder auf Handwerk setzen

und alles selber machen, ohne Fertigteige.

Ich find's auch toll.

Das ist selber.

Selly, das wartet schon.

Ja.

Das wartet die Wesen.

Also machen wir so,

Brotbacken in Wachhäusel

und dann super teuer Club in Mannheim.

Und ich darf mir was aussuchen, nicht vergessen.

Also nicht, dass ich dann vorbeikomme

und du sagst, daran kann ich mich nicht erinnern.

Dann kommen wir im Bus vorbei.

Nur mit einem Anhänger.

Kann Murat mir helfen beim Aufladen?

Wir haben extra so ein Parkplatz-Service.

Wir haben so Bollerwagen.

Packt ihr auch die Tüten?

Genau.

Wenn's wirklich viel ist, dann bringen meine Mitarbeiter

die Sachen auch zum Auto.

Alle 140?

Nein, die im Shops sind so 15 bis 20 immer.

Das ist ja wenig.

Das ist ja da, würde ich ja auch aufstocken.

80 Leute.

Sieht besser aus.

Das sieht einfach besser aus, wenn du in so ein Land kommst.

Wir machen mal langsam.

Nur die Produkte gar nicht mehr.

Ja, leider.

Das ist mein Rat an dich.

Hau voll mit Mitarbeitern.

Sally, ich danke dir.

Erst mal für jetzt.

Wir gehen natürlich jetzt rüber in den Exklusiv-Teil.

feelingsdeluxe.

Exklusiv bei Amazon Music.

Das war Sally.

Ich bin begeistert.

Ich schwitze auch nicht mehr.

Ich hab mich an deinen Arbeitspensum jetzt gewöhnt.

Mach weiter so und lass mich da raus.

Mach ich.

□� pela.

Grüezi.

Grüezi.

Grüezi.

Grüezi.

Grüezi.

Grüezi.
Grüezi.

Dir gefällt Kurt Krömer, Feelings? Bei Amazon Music kannst du als Prime-Mitglied neue Folgen immer eine Woche früher und ohne Werbung hören. Außerdem gibt es jede Woche eine exklusive Bonus-Folge. Lade noch heute die Amazon Music App herunter.

Kurt Krömer, Feelings ist eine Produktion von Studio Boomens und Song Legend für Wondery, Executive Producer für Studio Boomens, Jon Hanschen und Konstantin Seidenstücke, Executive Producer für Song Legend, Mo Anayzi, für Wondery Producer, Patrick Fiena und Tim Kehl, Executive Producer, Jessica Redburn und Marshall Louis. Wiebke Holtermann und Inga Wessling haben die Redaktion für diese Folge gemacht. Das Sounddesign kommt von Jonas Hafke. Ton und Schnitt? Jonas Hafke. Neue Folgen gibt es jeden Donnerstag überall, wo es Podcasts gibt. Als Prime-Mitglied

hast du Zugriff auf exklusive Bonus-Folgen bei Amazon Music. Außerdem hörst du neue Folgen immer eine Woche früher und ohne Werbung.