

Kapart®

Herrenunterwäsche

BEWUSST MÄNNLICH


In guten Fachgeschäften - wie Sieglin, auch Media, Wickmann, 7451 Bismarck

ATKINSON

DIESPIELE

Die Spiele — ein Skandal? Wettkämpfe oder Kämpfe um Macht, Einfluß und Profit? Alles in diesem aufsehenerregenden Roman ist, kann, wird geschehen, sagt der Autor. Er zeigt die Manager und ihre keuchenden Puppen, die Athleten.

Ab 1. April in

GONG
funkfernsehweit

436 Seiten
Ln. DM 22,—



HAUSHALT

MIKROWELLENHERDE

Dann eben rosa

Man nimmt nach deutschem Rezept zum Pichelsteiner Topf Kalb- und Schweinefleisch, Möhren, Porree, Sellerie, gelbe Rüben, grüne Bohnen, Wirsing, Kartoffeln, Petersilie, Salz und Butter; man würfelt, hackt, schabt, schält, stiftelt und schichtet die Zutaten und kocht sie gar. Vor allem aber nimmt man sich mindestens fünf Stunden Zeit.

Einige hundert amerikanische Hausfrauen hingegen bewältigen die Pichelsteiner Tortur neuerdings in fünf Minuten. Sie kaufen den Eintopf fertig geschnipselt aus der Tiefkühltruhe und garen ihn nicht mehr elektrisch, sondern mit Radar-Wellen: im Mikrowellenherd.

Seit Urzeiten war das Kochprinzip gleichgeblieben. Ob über offenem Feuer, auf Kohle-, Gas-, Elektroherden oder im Grill, stets wurde das Kochgut von außen erhitzt. Mikrowellenherde hingegen erhitzen von innen, indem sie die Wassermoleküle im Nahrungsmittel durch elektromagnetische Wellen bewegen und damit Reibungswärme erzeugen. Ein Pfannkuchen wird so in 30 Sekunden, ein Suppenhuhn in zwei Minuten und ein tiefgekühltes Eisbein in vier Minuten servierfertig.

Die „Revolution in der Küche“, die sich schon jetzt, wie das Nachrichtenmagazin „U.S. News & World Report“ mitteilte, in Amerika anbahnt, soll um 1970 auch die deutschen Küchenbräuche umwälzen. Radarherd-Hersteller, die in der letzten Woche ihre Geräte auf der Hamburger Gastronomie-Messe „InternorGa“ anboten, glauben bis dahin das Haupt-Handikap beim Vormarsch in Klein-Küchen — den hohen Kaufpreis — überwunden zu haben.

Groß-Gastronomen und Massenverpfleger arbeiten schon seit einigen Jahren mit den Wellen-Herden. Die Anschaffungskosten (3000 bis 6000 Mark) konnten rasch durch verringerten Personalbedarf amortisiert, Hungerige blitzschnell mit der warmen Mahlzeit versorgt werden. Für die meisten Hausfrauen hingegen war bisher der eigene Radar-Herd gar zu vielen Geldes wert.

Nun allerdings brachte die US-Firma Amana, Tochter des Elektronik-Konzerns Raytheon, die Preise ins Rutschen. Ende Februar stellte sie einen Haushaltsherd von der Größe eines Fernsehgeräts für rund 1900 Mark vor und unterbot damit den Preis eines japanischen Konkurrenz-Modells („Matsushita“) noch um mehr als 1000 Mark. Die US-Firma Litton Industries, die im letzten Jahr fünf Prozent ihrer Mikrowellenherde (Litton-Produktion 1967: 10 000 Stück) an Normalverbraucher lieferte, kündigte daraufhin ebenfalls ein verbilligtes Gerät an.

Indes, der deutschen Küchen-Revolution steht trotz fallender Preise ein weiteres Hindernis im Weg. Nach Ansicht amerikanischer Herd-Produzenten führt nur die Kombination von Mikrowellen und Gefrier-Komplettgerichten zur idealen Arbeitsentlastung. Für tafelfertige Tiefkühl-Kost aber — im American Way of Life schon fest etabliert — vermag sich die deutsche Köchin nur langsam zu erwärmen.

Wie Marktforscher erkundeten, werden deutsche Hausfrauen immer noch „vom schlechten Gewissen geplagt“, wenn sie Fertiggerichte auftischen, gleichgültig ob aus Dosen, Tüten oder Tiefkühltruhen. Allenfalls wärmen sie, mangels frischer Vogelnester und Känguruhschwänze, die Exoten-Suppen aus der Dose — tiefgekühlter Saubohnen-Eintopf gilt ihnen nach wie vor als Notbehelf.



Mikrowellenherd
Eisbein in vier Minuten

Auch ist fraglich, ob sich deutsche Esser an das Aussehen von Mikrowellfleisch gewöhnen werden: Radar-Herde bräunen nicht. Die Weihnachtsgans bleibt bleich, Rostbraten rosa. Spiegeleier würden vermutlich vollends vom Küchenzettel verschwinden. Statt an den Kanten appetitlich groß, gerät das Eiweiß bei Wellengarung zu einer schaumgummähnlichen Masse.

Speziell für deutsches Knusper-Bedürfnis konstruierte daher der Freiburger Apparate-Hersteller Fritz Heilige einen Radar-Herd, der mit herkömmlichem Backofen und Infrarotgrill kombiniert ist. Einige US-Produzenten argwöhnen allerdings, die Backofenhitze könne auf die Dauer der Radar-Röhre, dem empfindlichen Kernstück des Wellen-Herdes, schaden.

Bleichfleisch war freilich für Amerika kein revolutionshemmender Faktor. Ein InternorGa-Aussteller versicherte: „Erzählen Sie den Amis, rosa Fleisch sei gesund, dann essen sie's eben rosa.“