

Die nützlichen Dinger, die das Haushalten angeblich vereinfachen

Eier unter dem Fallbeil, Nüsse auf dem Amboss



Es gibt Dinge im Leben, die führen einen immer wieder in Versuchung, obwohl man aus Erfahrung eigentlich weiss, dass man besser die Finger davon lassen sollte. Zum Beispiel von den hübschen bunten Versandprospekten, die im Frühjahr in die Briefkästen flattern und uns vor Augen halten, dass bezüglich Haushaltartikel im trauten Heim nach wie vor Notstand herrscht. Die Rettung jedoch ist greifbar nah, das Angebot erspriesslich: Man braucht die vermeintlichen Helferchen nur zu bestellen. Und denkt am besten nicht daran, wie die hübschen kleinen Geräte versorgt und allenfalls entsorgt werden können.

Von Eva Holz Egle

In der Tat: Noch fehlt «der geniale Eierköpfer». Ein solcher würde uns das Schale-Beklopfern und die seitliche Messer-Attacke ersparen und statt dessen ein unvergleichliches Enthauptungs-Spektakel bieten: Aus 24 cm Höhe lässt man eine Kugel über ein Gestänge auf ein Metallhütchen sausen, unter welchem das unschuldige Ei sitzt. Zack! – ein sauberer Schnitt, Deckel hoch und auslöffeln. Die Filmfigur Hannibal Lector lässt grüssen. Genauso

fies, wie Eier enthaupet werden, können fortan auch Nüsse geknackt werden – mit dem «Steinschlag» nämlich. Einem Fallbeil gleich schnell dabei eine faustgrosse Granitkugel hernieder und erledigt die harte Schale garantiert. Wenns dumm läuft allerdings gleich noch den Finger, der im letzten Moment das Steinschlag-Opfer zurecht-rücken wollte.

Vorbei sind endlich auch die Tage, als wir mit einer ordinären Gabel ein Dutzend Mal vergeblich versuchten, einen Spaghetto aus dem Salzwasser zu angeln. Jetzt verrät uns «Al Dente», ein edelstählerner Mix aus Glacelöffel und Garnhächchen, garantiert schon beim dritten Anlauf, ob der Spaghetti-Abend Biss haben wird oder nicht. Für die Insalata vor der Pasta benötigen Kenner freilich noch immer Essig und Öl. Doch aufgepasst: Neuerdings werden diese köstlichen Essenzen nicht mehr eingerührt, sondern aufgesprüht! «Küchensprüher für Öl und Essig» verringerten letztlich den Fettverbrauch, wird uns im Prospekt erklärt. Erst recht erwünscht also, dass etwas davon danebengeht. Schliesslich reinigen heutzutage Microfaser-Putzlappen mit doppelter Saugfähigkeit «porentief und streifenfrei».

Höchste Zeit ist es übrigens auch, sich die neu entwickelte «Wunder-Reibe» anzuschaffen. Dank «Micro-Schliff, Kunststoffrahmen und ergonomisch geformtem Softgriff» kann beim «Eier reiben für Frühlingssalat» nun wirklich nichts mehr schief gehen. Oder «Böbel», jene neu entwickelte Grillierpfanne mit den abgezählten 76 pickelartigen Erhöhungen im Pfannenboden, die über der glühenden Kohle den «optimalen Grillier-Geschmack» hervorbringen. Besonders reizvoll: Die Pickelchen hinterlassen auf dem Bratgut einen niedlichen krustigen Ausschlag.

Nichts als ein scharfes Messer

ehe. Beschleichen Sie beim Bestellen neuer Küchengeräte auf einmal Zweifel? Dann werfen Sie die Bestellkarte mit Vorteil weg. Im rundum köstlich zu lesenden Briefwechsel zwischen Alice Vollenweider und Hugo Loetscher über «die Kunst und die Kultur der Küche»* schreibt die Kochkünstlerin nämlich: «Lieber Hugo, (...) das Wichtigste an einer Kücheneinrichtung sind für mich scharf geschliffene Messer von guter

Den Böbel in der einen Hand, bleibt dem Grilleur nur noch die zweite zum Würzen frei, weshalb er nicht drum herumkommt, noch die «elektrische Einhand-Pfeffer- und Salzmühle mit Licht» zu bestellen. Es ist ja allgemein bekannt: Mann grilliert stets in Eile – und meist bei Nacht!

«Keep cool» heisst allenthalben die Devise, weshalb es nicht erstaunt, dass auch der bunte Neopren-Anzug für die Weissweinflasche diesen Namen trägt. Der Prospekt erklärt ganz logisch: «Was den Taucher schön warm hält, hält den Weisswein zuverlässig kühl.» Die Flasche wird mittels Reissverschluss in den Anzug gezipft, und wir kommen zur Einsicht: Lieber eine neoprenumhüllte Flasche auf dem Tisch als eine solche auf Tauchgang.

Auf etwas ganz anderes mussten wir nun wirklich zu lange warten: Auf das waschbare «Staubwedel-Duo Ritzenwunder». Besteht denn nicht der halbe Haushalt aus unzugänglichen Schlitzen, in denen sich Staub, Brotkrumen und andere unerwünschte Nebenprodukte mit Vorliebe einnisten? «Mit dem fünf Millimeter dünnen, in zwei Längen lieferbaren Staubwedel kommen Sie in jede Ritze», wird verheissen.

Wenn dann endlich ausgewedelt ist, wollen wir uns noch den arg getretenen Schuhen widmen, die über Nacht einer besonderen Erholung bedürfen. Diese ins Freie zu stellen, ist nun wirklich total out, weshalb uns auch hier das passende Gerät aus der Notlage befreit: Der «Ionic Shoe Freshener», ein Apparat irgendwo zwischen Haartrockner und Feldstecher. Man legt das Gebilde – einem Schuhspanner gleich – in die schweissigen Schuhe und drückt ein Knöpfchen. Dann passiert das Verblüffende: «Mit der Zenion Effekt Technologie wird frische Luft leise in die Schuhe geblasen, versehen mit einem Strom von frischen Ionen (geladenen Teilchen). Diese fein zirkulierende Luft entfernt Feuchtigkeit, womit die Bildung von Mikroben wirksam verhindert wird.» Und das wirklich Beruhigende zum Schluss: Nach ein paar Stunden – also dann, wenn uns die Augen zugefallen sind und wir, unseren Schuhen gleich, zu regenerieren beginnen, schaltet das Gerät automatisch ab. Warum? «Um Energie zu sparen.»

Quelle: Kataloge von Betty Bossi, F. Goldschmidt und «praktikus».

*Alice Vollenweider, Hugo Loetscher: «Kulinaritäten», Diogenes Taschenbuch, 1991

Heute lesen Sie

Die neuen Smartphone

An der CeBIT in Hannover sorgen sich zurzeit für Aufsehen; die neuen Mobiltelefon-PDAs oder PDA-Telefone. Schnellere Übertragungstechniken sollen den Erfolg garantieren. **Seite 55**

Apropos Kinderspital

Warum er meint, dass das Kinderspital beider Basel nur beim Basler Kantons-spital untergebracht werden kann, erläutert Lorenz Nägelin, Rettungssanitäter und Grossrat, im Forum. **Seite 57**

Nachrichten

Wässriges Gemüse

Bern. SDA. Die Schweizer Gemüsebauern befürchten, dass bis zu einem Viertel ihrer Jahresernte dem Wasser zum Opfer fällt. Die Rekordregenfälle im März haben insbesondere in den Kantonen Bern, Waadt und Aargau zahlreiche Felder überschwemmt. In den durchnässten Böden dieser Regionen seien Ernte und Aussaat verunmöglicht worden, hiess es beim Verband schweizerischer Gemüseproduzenten (VSGP). Der Salat habe noch immer nicht angepflanzt werden können. Im Normalfall wäre dies vor drei Wochen geschehen. Die Gemüseimporte müssten um rund ein Drittel erhöht werden. Salate, Spinat, Karotten, Kohl und Kartoffeln stammen gegenwärtig grösstenteils aus dem Ausland. Der Verband sorgt sich auch um die Fruchtbarkeit der Böden. Überschwemmten Feldern mangelt es an Sauerstoff und Mikroorganismen. Befürchtet werden langfristige Schäden. Zudem sind die Kulturen durch für die Saison unübliche Krankheiten gefährdet. Dies betrifft vor allem die Kartoffeln, die von Mehltau befallen sind. Der Verband empfiehlt den Gemüsebauern angesichts der Gefahren vermehrt den Anbau in Gewächshäusern.

Risiko bei Turnschuhen

London. DPA. Turnschuhe mit Luftpolstern erhöhen einer australischen Studie zufolge das Risiko einer Knöchelverletzung bei Sportlern deutlich. Basketballspieler, die Schuhe mit luftgefülltem Absatz tragen, verletzten sich mehr als vier Mal so oft wie Sportler mit anderen Turnschuhen. Dies berichtet das «British Journal of Sports Medicine» in seiner neuesten Ausgabe (Bd. 35, S. 103). Die Forscher hatten Daten von mehr als 10000 Basketballspielern, zumeist Freizeitsportlern, ausgewertet. Die Autoren führen das erhöhte Verletzungsrisiko darauf zurück, dass die Luftfüllung im Absatz der Schuhe die Stabilität herabsetze. Beim Aufkommen nach einem Sprung oder durch schnelle Drehbewegungen knicke das Gelenk daraufhin leichter um. Die Forscher zeigten zudem, dass sich Spieler, die vor dem Training keine Dehnungsübungen machten, zweieinhalb Mal häufiger verletzten als andere.