



Thema der Woche

Abendessen in Trastevere

Frische Fakten

Fußball u.v.m.

Fragen & Antworten

Wie heiß kann es werden?

Very-Short-Stories

Ommas Rezepte

Pikantes Nudelsauce

**MONTAGS
NEU IM NETZ!**





Willis Wort zum Werktag – diese Woche von Lothar Schmidt

„Dohlstand ist der Überfluss des Notwendigen.“

Fakten der Woche

Jede Woche frische Fakten von bleibender Bedeutungslosigkeit.

Essen

Der Name „Zwieback“ bedeutet zweimal gebacken.

Um es haltbarer zu machen wird Brot in Scheiben geschnitten und noch einmal gebacken.

Nach dem ersten Backen heißt das Brot Einback.

Nach dem zweiten Mal backen hat Zwieback einen Wassergehalt von nur noch ca. 4%.

Die Mindesthaltbarkeit liegt bei etwa einem Jahr.

Schon die römischen Legionen konnten das „panis militaris“ ein durch mehrfaches Backen haltbar gemachtes Brot.

„Schiffszwieback“ war lange Zeit

Grundlage der Ernährung von Seeleuten.

Film

Einen Oscar für die beste Kamera gab es bis 1966 für Schwarzweiß und Farbfilm.

Den letzten Oscar für die beste Kameraführung für einen Schwarzweißfilm erhielt Haskell Wexler.

Der Film heißt „Wer hat Angst vor Virginia Woolf?“.

Elizabeth Taylor erhielt für diesen Film den Preis als beste Hauptdarstellerin.

Geld

Das Eurozeichen wurde 1997 für unsere Währung eingeführt.

Der Entwurf ist 1974 entstanden.

Entworfen wurde das Zeichen von Arthur Eisenmenger.

Der Name „Euro“ als Währungsname wurde 1995 vom Europäischen Rat beschlossen.

Dazu gibt es eine Verordnung Nr. 974/98 über die Einführung des Euro.

Andere Namenskandidaten „europäischer Franken“ (der wegen seiner spanischen Übersetzung (Franco) außen vor blieb), „europäische Krone“ und „europäischer Gulden“.

Es gab auch eine Gruppe die den Begriff „ECU“ der europäischen Verrechnungswährung gerne beibehalten hätten.

Als Buchgeld gibt es den Euro seit 1999.

Very Short Storys

Die richtige Prosa für unsere schnelllebige Zeit. Maximal 300 Zeichen müssen reichen. Ich freue mich über jede Zusendung.

Stillzeitende

Schon den ganzen Tag lief er mürrisch und mit griesgrämiger Miene umher. Irgendwann fasste sich sein Freund ein Herz und fragte: „Was ist eigentlich los mit Dir?“ „Meine Frau hat gesagt, sie redet einen ganzen Monat nicht mit mir!“ „Oh, das tut mir wirklich leid!“ „Ja! Und morgen ist der Monat um!“

Ralf Kreimann

Phasenweise

Einmal im Monat verschwand er. Wenig später tauchte er aber immer wieder auf. Ganz schmal zunächst, doch von Tag zu Tag gewann er mehr Kraft. Bis er sich für kurze Zeit rund und prall und in vollem Glanz präsentierte. Danach schmolz er wieder dahin, bis nichts mehr von ihm zu sehen war. Bei Neumond.

Ralf Kreimann

Bodenfund

Er fand sie beim Buddeln in einem Histoconserval des 8. Jahrtausends. Klein, rund, schüsselförmig mit gezähneltem Rand. „Das ist spätes 20. Jahrhundert!“ erklärte ihm ein Historiker. „Die Leute benutzten es zum luftdichten Verschießen ihrer Silikatglasflaschen. Man nannte das damals ‚Kronkorken‘.“

Ralf Kreimann

Traumhochzeit

Irgendwann in naher Zukunft wird es die Superhochzeit sein. Wo sie stattfindet ist noch nicht klar aber ganz in weiß wird sie sein. Er kommt aus Berlin und sie aus Nürnberg. Das sie zusammenfinden ist nur eine Frage der Zeit und bietet sich förmlich an. Der Name des künftigen Paares : Knut und Flocke

Heiko Kauffeld

Filmfreak

Sieben Highlander, 8 Frauen, Zwei stahlharte Profis und die Starship Troopers, hatten An einem Tag wie jeder andere, Das Wiegenlied vom Todschlag gesungen. Der einzige Zeuge, Michael Clayton, hatte mit Thelma und Louise, From Dusk Till Dawn, Die Geisterstadt der Zombies durchschritten.

Heiko Kauffeld

Unbegreiflich

Er konnte es nicht fassen. Obwohl er alles versucht, alles getan hatte. Er war umhergelaufen, hatte mit so vielen Leuten gesprochen und sich die Finger wund geschrieben. Er begann zu zweifeln. Doch sein Gegenüber ließ keine Gnade walten und legte sie ihm vor: Die Eingliederungsvereinbarung.

Heiko Kauffeld

Antworten der Woche

Die Fragen werden von mir nach bestem Wissen und Gewissen beantwortet. Wer auch eine Frage hat, oder eine Antwort verbessern möchte kann mir gerne schreiben (post@besserwisserseite.de).

Ich habe gelernt, daß die Farbe des Lichtes von dessen Wellenlänge abhängt. Man siehts ja auch am Regenbogen wenn es gebrochen wird: Rot, Orange, Gelb, Grün, Blau, und Violett

Die Mischfarben Orange und Grün setzen sich aus den benachbarten Grundfarben zusammen (also liegt auch deren Wellenlänge irgendwo dazwischen), aber wie sieht es mit dem Violett (ein Mittelding aus Rot und Blau?) aus? Nach Violett kommt doch eigentlich Ultraviolett - also wo kommt der Rotanteil her?... und wenn ich die mittlere Wellenlänge von Blau und Rot nehme, lande ich ja eigentlich wieder bei Gelb !

Wir sind durch die Farbenlehre, die wir in der Schule lernen auf das „subtraktive“ Farbmischen „geeicht“. Das funktioniert so, wie du es beschreibst: Rot + Gelb gibt Orange usw. Daraus entstand der berühmte Farbkreis mit dem man Mischfarben festlegen kann.

Die Spektralfarben des Regenbogens sind aber strenggenommen keine Mischfarben, sondern die einzelnen Wellenlängen ergeben einen bestimmten Farbeindruck auf unserer Netzhaut. Die Reihenfolge der Farbeindrücke ist dabei, nun, nennen wir es mal „zufällig“.

Ich bin auf der Suche nach dem Scoville Wert für ein durchschnittliches Chicken oder Fish Masala. Wisst Ihr Rat?

Wie scharf ein Masala-Geicht ist hängt vor allem vom verwendeten Scharfmacher ab. Tabasco hat beispielsweise rund 4000 Scoville und stellt so ziemlich die Grenze zwischen Mild und scharf dar. Viele Currygerichte sind ja sogar eher süßlich bis mild.

Polizei Pfefferspray hat 5.300.000 Scoville und sollte nicht zum Würzen benutzt werden.

Wie hoch ist die theoretisch höchstmögliche Temperatur?

Wenn man eine feste Substanz erwärmt, erhöht sich die Geschwindigkeit der Moleküle dieser Substanz. Irgendwann wird sie flüssig, dann gasförmig. Irgendwann bleiben auch die Moleküle und Atome nicht mehr stabil es entsteht das sog. „Plasma“ das wir z.B. im Innerern von Sternen haben.

Es gibt allerdings eine Grenze: Die Geschwindigkeit kann nicht wachsen über den Wert von ca. 1 Milliarde Stundenkilometer. Das ist nämlich die Lichtgeschwindigkeit und jene setzt nach A. Einstein allen Geschwindigkeiten eine obere Grenze. Zudem nimmt mit der Geschwindigkeit auch die Masse eines Teilchen zu. Berechnungen haben für die unter Berücksichtigung dieser Faktoren höchste Temperatur den Wert von ca. 140 Quintillionen Grad ergeben.

In Ziffern: 140 000 000 000 000 000 000 000 000 Grad.

Willi seiner Omma ihre Küchentipps

Meine Lieben, heute gibt es ein Rezept für pikante Tomatensauce

Zuerst drei Chilischoten, drei Knoblauchzehen und eine mittelgroße Zwiebel, putzen und in kleine Stücke schneiden. 500 g Tomaten putzen und in Stücke schneiden. Einen kleinen Bund Basilikum putzen und grob hacken.

Ca. 150 g gewürfelten Speck in Olivenöl anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Chili dazugeben

umrühren und dann die Tomaten. Alles mischen, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Basilikum und ca. 40 g geriebenen Parmesan unter die Sauce mischen.

Die Sauce über Nudeln geben und mit etwas Basilikum und Parmesan garnieren.

Dazu einen grünen Salat.



Ungelöste Fragen

Für diese Probleme gab's bislang noch keine Lösung:

1. Man hört doch des öfteren „die Luft würde brennen“. Das bringt mich zu der Frage wann brennt Luft? Bei welcher Temperatur würde sich der Stickstoff in unserer Luft mit dem Sauerstoff verbinden?
2. Mich würde interessieren, welche Länder, so wie sie jetzt existieren!, am Längsten bestehen. Für Deutschland, zum Beispiel, würde ich 1949 meinen und nicht 1871.

Wenn ihr eine oder mehrere Lösungen kennt, schreibt mir doch einfach:
post@besserwisserseite.de

Rom

Essen am anderen Ufer.

Wir schlenderten am Tiberufer entlang und überquerten denn Fluss an einer besonders romantischen Stelle: der schon nächtlich beleuchteten Tiberinsel. In der blauen Stunde berückend schön.

Die Tiberinsel ist ein bootsförmiges Eiland, über das schon in der Antike Brücken geschlagen wurden, da es hier einfach bequemer war als am restlichen Tiber. Schon vor dem Bau der beiden Brücken im letzten Jahrhundert vor Christus befand sich auf der Insel ein Äsculap-Heiligtum, wo Pilger auf eine Wunderheilung hoffen konnten. Heute befindet sich auf der Insel ein Krankenhaus. Never touch a running system. Die Brücken sind eng aber stabil und ermöglichen einen ungefährlichen Übergang nach Trastevere.

Trastevere war in der Antike der einzige römische Stadtteil, der auf der westlichen Tiberseite lag. Daher auch

der Name: „trans tevere“ = „über dem Tiber“.

Trastevere gilt als der volkstümlichste Stadtteil Roms, es hat mehr mit einer kleinen norditalienischen Gemeinde gemein, als mit dem Moloch Rom. Daher zieht es auch jede Menge Volk an: Touristen, Taschendiebe, Pizzabäcker. Hier finden sich die nettesten Restaurants, die witzigsten Boutiquen und die „italienischste“ Flair.

Die Häuser haben statt der typisch römischen Travertinhülle einen bröckeligen, tausendfach übermalten Putz in typisch mediterranen Farben. Überall stehen Blumenkübel mit beklagenswerten Grünpflanzen. Die Sorten, die eines Tages wie von Geisterhand im Treppenhaus stehen und darauf hoffen, dass sich ein mitleidiger Hausbewohner ihrer annimmt. Kakteen deren untere zwei Drittel schon braun und holzig sind und Gummibäume mit noch einem

Blatt. Botanik kurz vorm Gnadenschuss. Das gelbe Licht der Straßenbeleuchtung tauchte aber alles in eine gnädig-unwirkliche Beleuchtung und glich so manche visuelle Unebenheit aus.

Es gab wirklich viele Ristorante hier. Und das Schönste ist, die Preise waren absolut niedrig. Keine Ahnung wie das zur Hauptsaison im Sommer ist, aber Ende Januar – superb.

Da der Römer ja gerne draußen sitzt haben praktisch alle Gastronomen Plastikzelte vor ihren Lokalen aufgebaut und temperieren sie mit Infrarotstrahlern. Da hat man dann die Wahl, ob man im kühlen Bereich speisen will, bei lebendigem Leibe gegart wird, oder in der Zwischenzone sitzt, wo die linke Körperhälfte verbrennt, während sich auf der rechten Eiskristalle ablagern. Dann schon lieber uncool sein und reinsetzen.

Zu dieser touristisch unentdeckten Jahreszeit sind die Lokale noch mäßig voll und die Kellner entspannt und aufmerksam. Im Hochsommer möchte ich das gar nicht erleben.

Wir saßen in einer antikisierenden Umgebung, wie sie auch in tausenden italienischer Restaurants in Deutschland zu finden ist und fühlten uns irgendwie zu Hause. Die Österreicher am Nachbartisch und die Amerikaner hinter uns störten dabei praktisch nicht. Nur das amerikanische Kind mit der Pesto-Pizza-Allergie ging uns nach einiger Zeit auf die Nerven. Als der Kellner dann Spaghetti mit Ketchup bringen sollte, konnten ihn seine Kollegen nur knapp von einem Ritualmord abhalten. Ich hab' ihn eine halbe Stunde später wieder gesehen, auf der Herrentoilette – er hat immer noch geweint.

Grobe Kenntnisse der italienischen Küche sollte man schon mitbringen, wenn man in Rom essen geht. Es gibt schon einiges, was man nicht unbedingt braucht. Dafür hat die italienische Küche das „menu turistico“ erfunden.

Unkomplizierte Gerichte, die Stress von Kellner und Gast fernhalten. In diesem Ristorante hatte man das Konzept allerdings nicht voll erfasst. Für jeden der vier Gänge diese Menüs gab es ca. 14 Auswahlmöglichkeiten. Unvorsichtige Zeitgenossen hätten bei jedem Gang etwas aus Innereien erwischen können.

Das Preisniveau war wie schon gesagt phänomenal. Ein halber Liter Rotwein 3 Euro, Pizza zwischen 3 und 5 Euro, Rucola-Parmigiano-Salat 3 Euro, Espresso 90 Cent, ein Liter Mineralwasser kostet 1,50 Euro, die Karaffe Leitungswasser gibt's für umsonst. Aber Obacht: In manchen römischen Lokalen findet sich immer noch „coperto“, also das Gedeck, auf der Karte und auch „pane“, das Brot vornweg, wird oft abgerechnet. Kenner rechnen also mit 1 - 2 Euro mehr pro Person. Das ist auch nicht zu viel, zumal das Brot oft mit Olivenpaste, gesalzener Butter oder anderen hausgemachten Nettigkeiten veredelt wird und angenehm die Zeit vertreibt, bis der Kellner mal wieder die Gelegenheit findet vorbeizuschauen.

Das tückische an günstigen Restaurants ist, dass ich dann immer verleitet werde, ein paar Gänge mehr zu nehmen. Im Endeffekt sprengt dann die Gesamtrechnung doch den geplanten Etat und die aufgenommene Nahrungsmenge lässt ein gewisses Engegefühl aufkommen. Zu zweit geht das leichter, man kann teilen, so hat jeder doppelt so viele Geschmackseindrücke und damit auch ein erhöhtes Befriedigungsniveau. Außerdem kann man bei genügend Alternativen. Fehlentscheidungen wie „Pansen im Muschelsud“ u.Ä. auch mal einfach stehen lassen. Nicht alles was regional gerne gegessen wird taugt nämlich auch für meinen Gaumen. Ein Arme-Leute-Essen aus der toskanischen Landküche war wahrscheinlich deshalb ein Arme-Leute-Essen, weil jeder, der es sich irgendwie leisten konnte, gerne auf bestimmte Zutaten verzichtet hat.



Impressum & Kleingedrucktes

W-Akten / Besserwisserseite

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß

§ 10 Absatz 3 MDStV:

Steffen Buchert

Recherche: & Rezepte:

Hilde Keßler

Kontakt: Steffen Buchert

Borsdorffstraße 14

64289 Darmstadt

sb@steffenbuchert.de

Fon +49-6151-897793

Haftungsausschluss: Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen und Links kann nicht übernommen werden.

Die Website www.besserwisserseite.de und „Willis Besserwisser-News“ stehen nicht unter der „GNU-Lizenz für freie Dokumentation“ und sind auch nicht „Public domain“ o.ä. Sämtliche Inhalte unterliegen dem Urheberrechtsschutz. Falls Sie Interesse haben Inhalte zu nutzen (kommerziell oder privat) setzen Sie sich einfach mit mir in Verbindung.

Sollten ohne mein Wissen Auszüge der Besserwisserseite bzw. dieses Newsletters verwendet werden (kommerziell oder privat) gelten die im journalistischen Bereich üblichen Honorarsätze (mindestens jedoch 50 Euro pro Artikel/Bild). Sollten bei unautorisierten Inhaltsübernahmen Urheberrechtshinweise und/oder Verlinkung zu dieser Website unterlassen worden sein behalte ich mir rechtliche Schritte vor.

www.besserwisserseite.de und Willis Besserwisser-News sind ein Service von **steffenbuchert.design**



GA!*

*Besuchen Sie Willis Blog. Jetzt.

Im Willis Blog finden Sie Storys von hinter der Besserwisserseite, Spannendes, langweiliges, skurriles und natürlich Cartoons. Schauen Sie mal rein.

www.besserwisserseite.de/blog