



Thema der Woche

Gans vorzüglich

Frische Fakten

Lifestyle

Fragen & Antworten

**Wer rollt „Käse“
zum Bahnhof?**

Very-Short-Stories

Ommas Rezepte

Granatapfeltee

**MONTAGS
NEU IM NETZ!**

INTERAKTIVES
mit
echten Links
und
anderem
Gedöns
PDF



Willis Wort zum Werktag – diese Woche von Derek Bok

„Denn Sie denken Ausbildung sei teuer, versuchen Sie's mal mit Unwissenheit.“

Fakten der Woche

Jede Woche frische Fakten von bleibender Bedeutungslosigkeit.

Lifestyle

1770 entschied das britische Parlament, dass Frauen, die ihre Männer mit Lippenrot bezirzten und so vor den Traualtar lockten, sich strafbar machten und diese Ehen deshalb annulliert werden durften.

Nachdem die Engländer die Herstellung dekorativer Kosmetika 1939 zugunsten kriegswichtiger Produkte eingestellt hatten, fiel die Motivation der Arbeiterinnen akut ab. Also änderte man eiligst die Meinung und lies wieder Lippenstifte vom Band laufen.

Kurt Cobain trug „Chucks“, als er starb. „Chucks“ steht für „Chuck Taylor All Stars“, ein Schuomodell der Firma Converse.

Diese 1917 entworfenen Leinenschuhe mit Gummisohle sind die erfolgreichste Schuhserie aller Zeiten. Es sollen schon über eine Milliarde Paare verkauft worden sein.

Der Basketballspieler Chuck Taylor, der den Tretern 1923 seinen Namen lieh, arbeitet für Converse und bezog auch ein Gehalt, erhielt aber keine Tantiemen für die Nutzung seines Namens. Moderne Sportsgrößen würden das wohl anders handhaben.

Taylor „Heimatadresse“ war lange Zeit ein Spind im Converse Lagerhaus, während er in Motels wohnte und Schuhe

verkaufte. Er machte aber tüchtig Gebrauch von seinem Spesenkonto.

1966 hatte Converse 80% des US Marktes für Sportschuhe.

Chucks waren aber mitnichten die ersten Basketballschuhe. Seit 1907 schon produzierte die Firma Spalding Sportschuhe.

Albert Spalding machte außerdem den Baseballhandschuh populär und legte Regeln für den Baseball selbst fest.

Very Short Storys

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

Offene Frage

Die Nacht hatte den Mantel der Finsternis über die Stadt gelegt. Von Zeit zu Zeit riss silbriges Licht erschreckte Gesichter aus der Dunkelheit. Gesichter von Menschen, die durch die Straßen irrten. Etwas war geschehen, das sie ratlos machte: Der Mond war aufgegangen und niemand bekam ihn wieder zu.

Ralf Kreimann

Die korrektive Kraft des Faktischen

Man ging ihm aus dem Weg. Betrat er einen Raum, in dem sich Personen aufhielten, verließen sie ihn fluchtartig. Er bemerkte, dass hinter seinem Rücken getuschelt wurde. Niemand gab ihm mehr die Hand. Frustriert beschloss er, zum Arzt gehen. Seine schwere Erkältung wollte einfach nicht besser werden.

Ralf Kreimann

Schöne Bescherung

Wasser tropfte von oben herab und auch von den Wänden lief es in ständigem Strom. Einige Lebensmittel waren dadurch bereits geschädigt worden: das Brot durchgeweicht, Milch und Quark verwässert, alles andere nass und klamm. Ausgerechnet kurz vor den Feiertagen war der Kühlschrank kaputt gegangen.

Ralf Kreimann

Kling Glöckchen...

Endlich war er da : Der Weihnachtsmarkt und der Glühweinduft zog ihn an. Er wollte sofort dahin, also beschloss er den kürzesten Weg über die Absperrung zu nehmen. In der Hektik verfehlte sein Griff das Ziel, er rutschte ab und im Schritt kam die Metallstange zum stehen: Die Glocken klingelten.

Heiko Kauffeld

Der Idealist

Er konnte Brücken bauen. Als die Menschen zu ihm kamen, stelle er ab und zu fest, dass diese Lücken hatten. Die Eindrücke, die die Menschen beim ihm ließen, offenbarten dies eindeutig. Er wusste, er konnte ihnen helfen. Aber es brauchte eben seine Zeit, diese als Zahnarzt herzustellen und anzupassen.

Heiko Kauffeld

Zeitsprung

Man sah es ihr nicht an. Er hatte sie in der Hand gehalten und nichts schien daraufhin zu deuten, das sie zu so was in der Lage wäre. Sie offenbarte diese Fähigkeit erst als er sie in Betrieb genommen hatte. Um 21:02 geschah es. Das Display des Players sprang um 4 min nach vorne. Die DVD war defekt.

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).

Ist der Text des Schlagers „Wer hat denn den Käse zum Bahnhof gerollt“ die deutsche Verballhornung einer auf Französisch gestellten Frage ?

Eine französische Frage als Ursprung konnte ich nicht finde. Allerdings lässt der „Käse“ die Vermutung zu, dass der Berliner Ausdruck „Scheese“ für eine Kutsche Pate stand. „Scheese“ leitet sich aber wohl weniger vom französischen Wort „chaise“ ab, als vom Hugenotten Philippe de Chièze, der hatte nämlich einen gefederten Kutschenwagen (die damals beliebte „Berline“) erfunden. Die Berliner nannten das Gefährt nach dem Erfinder, wie z.B. auch der Kremser nach Simon Kremser benannt wurde.

Was ist Pastrami? Das hört man immer mal wieder in Amifilmen.

„Pastrami“ ist eine koschere Fleischzubereitung.

Rohes Rindfleisch wird in einer stark

gewürzten Lake gepökelt und dann geräuchert außerdem kommt noch eine Kruste aus grobzerstoßenem Pfeffer außen rum.. Geschmacklich geht es in die Richtung von Schinken.

Pastrami ist vermutlich zum Ende des 19. Jahrhunderts aus Rumänien über die jüdische Küche in die USA eingeführt worden und dort sehr populär.

Wie misst man die „gefühlte“ Temperatur?

Der Wind bläst das warme Luftpolster weg, das unsere Haut umgibt. Die Folge: Bei Wind kühlt der Körper schneller aus. 37 °C Betriebstemperatur brauchen unsere inneren Organe zum Funktionieren. Kann der Körper die nicht aufrechterhalten, startet er Rettungsmaßnahmen: Er stoppt die Durchblutung von Händen, Füßen, Nase, damit der Rest länger warm bleibt.

Im Extremfall kann es sogar zu Erfrierungen kommen. Nicht immer muss

dabei „richtiger“ Wind im Spiel sein. Auch der Fahrtwind ist nicht ohne. Rasante Skifahrer riskieren sogar bei mildem Wetter Frostschäden.

Das Thermometer sagt deshalb nur wenig darüber aus, wie die Kälte wirkt. Was für den Körper zählt, ist diese „gefühlte“ Temperatur oder auf neudeutsch: „Windchill“.

Der Chill-Faktor wird nicht gemessen, sondern berechnet: man verknüpft Lufttemperatur und Windgeschwindigkeit nach der Maßgabe: je höher die Windgeschwindigkeit, desto größer die Abkühlung auf der Haut. So wird bei Windstärke 4 (also einer Windgeschwindigkeit von 20 bis 24 km/h) eine Temperatur von 0 °C bereits wie -11 °C empfunden. Bei einer Windgeschwindigkeit von 40 km/h und einer gemessenen Außentemperatur von minus 10 Grad droht bereits Erfrierungsgefahr; diese Kombination fühlt sich an, als herrschten - 31 °C.

Willi seiner Omma ihre Küchentipps

Meine Lieben, heute gibt es ein Rezept für einen leckeren Tee.

Oft denke ich an die Zeiten zurück, als man einen jungen Menschen noch mit etwas ganz einfachem eine große Freude bereiten konnte. Ein einfaches Butterbrot genügte um ein Lächeln auf die rosigen Wangen meines Enkels zu zaubern. Aber die Zeiten haben sich geändert. Noch vor wenigen Jahrzehnten war ein kräftiges Roggenbrot mit hausmacher Leberwurst, Löwensenf und einem Gürkchen der Gipfel der Genüsse.

Heute nennt sich sowas „Sandwich“ und wird mit allerlei Absonderlichkeiten belegt. Willikauf sich immer diesen italienischen Bierschinkenverschnitt namens „Mortadella“ – klingt wie eine Zirkusnummer wenn ihr mich fragt. Aber wer fragt mich schon.

Aber eines sag' ich euch. Wenn Willi zu mir kommt gibt's immer noch Leberwurst. Und das erste Brot verdrückt er immer noch gleich in der Küche, genau wie früher.

Willis Mortadella-Brot
 frisches italienisches Weißbrot
 süßer bayerischer Senf
 original italienische Mortadella
 frisch gemahlener Pfeffer
 Seid für heute begrüßt von

Willis Omma



Ungelöste Fragen

Für diese Probleme gab's bislang noch keine Lösung:

1. Was war der höchste Rückstand, der in der Fussballbundesliga noch zu einem Sieg „gekippt“ wurde? Wie sieht das bei Fussball-WMs aus?

Wenn ihr eine oder mehrere Lösungen kennt, schreibt mir doch einfach:

post@besserwisserseite.de

Gans vorzüglich

Original so geschehen – bitte nicht zu Hause nachmachen

Kurz vor letztem Heiligenabend ging bei uns wieder das Rätseln los, was den zum Fest auf den Tisch kommen sollte. Unsere Traditionen halten normalerweise nur ein Jahr, daher galt es wieder einmal ein Menü zu kreieren, das im Gegensatz zu den Vorgängern das Zeug dazu hat, ein zweitesmal Weihnachten zu erleben.

Unsere Wahl fiel auf einen Klassiker: Gans.

Niemand aus meiner Familie inklusive meiner Oma, die so ziemlich jedes Tier bravourös zuzubereiten verstand hatte sich je an das Großgeflügel gewagt. Eine echte Pioniertat also.

Ich bestellte rechtzeitig ein Tier bei meinem Lieblingsgeflügelmetzger. Dort versicherte man mir, dass man nur glückliche Vögel verkaufe, die sich durch sanfte Berieselung mit Bundestagsdebatten schmerzfrei zu Tode gelangweilt hatte. Perfekt. Ich könne das küchenfertige Tier rechtzeitig zum Fest

abholen.

Ich holte das küchenfertige Tier rechtzeitig zum Fest ab.

(Kleiner Tipp für alle frisch Verliebten: Wer, um einen Engel zu finden, nur auf die Flügel achtet, kann unter Umständen mit einer Gans nach Hause kommen.)

Unter „küchenfertig“ verstand ich bis zu diesem Zeitpunkt, dass nur noch kleinere chirurgische Eingriffe am Bratgut vorzunehmen wären um Bratfertigkeit herzustellen. Heute bin ich schlauer.

Da wir über keinerlei überlieferte Rezepturen verfügten waren wir gezwungen im Internet zu recherchieren, was wir beim Stand ca 40.000 unterschiedlichen Zubereitungstipps aufgaben und aus den ersten 10 Treffer die Gemeinsamkeiten herausfilterten.

Unser Kenntnisstand nach dieser Aktion: Gans kaufen, Gans füllen, Gans braten, Gans essen. Von zentraler Bedeu-

tung ist dabei die Reihenfolge.

Beim „Gans füllen“ stießen wir schon auf das erste Problem: Die Gans war gar nicht hohl.

Ich dachte wie gesagt, „küchenfertig“ hieß, das Tier wäre tot und die Innereien fachmännisch entsorgt, bzw. essbare Bestandteile zur weiteren Verwendung in einem Beutelchen beigelegt.

Erst vorsichtige Untersuchungen ergaben, dass ein Großteil der inneren Organe noch da waren wo eine lebende Gans etwas mit ihnen anfangen könnte. Da ich aber keine lebende Gans bin war das ein Problem. Ohne Obduktion war da nix zu machen. Ein ersten Quincy-mäßige Leichenschau ergab: Herz noch da, Leber noch da, Hals noch dran, diverse Federkiele waren zu entfernen und Fett abzusaugen.

Das Bürzelfett stellte die einfachste Aufgabe da ein schneller Schnitt mit dem Küchenmesser und weg war das Zeug. Dieses Fett schmeckt übrigens

eher tranig, also keine echter Verlust.

Ein Griff in die Tiefe der Gans ergab, dass die Leber noch ziemlich lose und das Herz noch eher fest im Körper hing. Also rausschnippeln, ohne allzu große Sauerei anzurichten. Und das mit nur einer Hand, zwei passten beim besten Willen nicht durch die Hinteröffnung des Vogels. Wissen sie eigentlich wie tief so eine Gans ist?

Die Leber war schnell entfernt, das Herz fühlte sich so seltsam glibberig an, dass ich Angst hatte zu fest zuzupacken. Mehrere Minuten zagte ich also in dem Vogel herum, bis mir die Idee kam, von der anderen Seite leichter an das Organ zu kommen. Die nächste Möglichkeit wäre dann eine Thoraxöffnung gewesen, aber das sollte eigentlich erst beim Festmahl geschehen.

Ich zog meinen noch bis über den Ellenbogen in der Gans befindlichen Arm mit einem sonoren Schmatzen aus dem Tier und begann mir einen Weg von der anderen Richtung zu bahnen. Das bedeutete erst einmal den Hals zu entfernen. Ein geschickter Schnitt... noch ein geschickter Schnitt...jetzt aber

ein richtig geschickter Schnitt... Der Hals war noch dran. Ein Gänsehals besteht aus folgendem: glitschiger Haut, einer robusten Halswirbelsäule und einer Luftröhre.

Die Luftröhre hat Aussehen, Konsistenz und wahrscheinlich auch Geschmack eines Staubsaugerschlauches. Mit handelsüblichen Mitteln war da nix zu machen. Erst ein Brotmesser brachte den gewünschten Erfolg. Der Hals war nahe der Schultern (sagt man das so?) abgetrennt. Scharfrichter wäre entschieden kein Beruf für mich.

Jetzt befand sich aber immer noch ein Rest Luftröhre im Körper, und die musste auch noch weg. Nicht auszudenken, wenn jemand aus Versehen dies unappetitliche Knorpelgewebe auf seinem Teller fände. Das Brotmesser tat wieder gute Dienste und ich metzelte auch nur ganz wenig Teile weg, die später noch gebraucht würden. Voila, der Weg zum Herz war frei.

(Kleiner Tipp Nr. 2 für alle frisch Verliebten: Das klappt nur bei totem Geflügel. Niemals bei lebenden Damen versuchen.)

Jetzt konnte ich versuchen, von einer Seite in die Gans zu fassen und das Herz fest zu halten und von der anderen Seite mit einem scharfen Messer das Organ zu lösen. Das sah dann kurzzeitig etwa so aus, als hätte jemand bei der Produktion eines Daunen-Muffs die falschen Teile der Gans verwendet. Aber das Herz löste sich brav aus der Verankerung und wir hatten endlich einen gebrauchsfähigen Vogel vor uns liegen.

Jetzt wurde die Leibeshöhle mit leckeren aromatischen Kräutern und Meersalz gefüllt – Ähnlichkeiten mit ägyptischen Bestattungstechniken sind rein zufällig und nicht beabsichtigt. (Die entnommenen Organe haben wir in kleine Kanopen getrennt bestattet. Wiedergeburt und so, man weiß ja nie.)

Danach fiel mir ein, dass ich besser noch die Federkiele entfernen sollte, bevor wir mit der Hitzebehandlung beginnen würden. In so einer Gans stecken bemerkenswert viele Federn. Mit Hilfe einer Flachzange gelang es mir auch einen Großteil davon zu extrahieren, den Rest würde die Oberhitze

übernehmen – hoffte ich. Ansonsten würde der „Essgenuss“ eher einem Biss in ein Kopfkissen ähneln.

Ist Ihnen auch schon einmal aufgefallen, dass die meisten Rezepte von Menschen verfasst werden, die keine Ahnung haben, wie schwierig Kochen ist? Aber diese Besserwisser kommen dann auf die Idee, man könne ein totes Tier noch „dressieren“ – wohl ein wenig zu spät würde ich sagen. Ich habe eine kurze Nummer mit einem Feuerreifen probiert – ohne Erfolg.

Wir punktierten vorschriftsgemäß das Unterhautfettgewebe und bereiteten einige Pfund Wurzelgemüse als Grabbeigaben für die standesgemäße Feuerbestattung des dahingeschiedenen Tieres vor...Friedhof der Brutzeltiere.

Das Braten ging dann ganz leicht. So wie Sonnenbank: Gans in den Ofen und wenn sie schön braun ist wieder rausnehmen und keine Angst vor UV-Strahlen. Die Zwischenzeit kann man dazu nutzen, panisch durch die Küche zu rennen und die Beilagen fertigzustellen.

Als alles fertig war (wir eingeschlos-

sen) kamen auch schon die Gäste. Eines kann man sagen: Das Hallo beim Anblick des fertigen Vogels war groß. Mit Bratwurst erreicht man diesen Effekt nicht.

Jetzt kam noch die letzte Prüfung: Das Tranchieren. Ich bin ja gewohnheitsmäßiger Esser, daher erschien mir das Zerlegen eines essbaren Tieres nicht besonders erklärungsbedürftig. Zwei Keulen, Zwei Brüste und...ja...der Rest irgendwie. Die meisten dieser Teile hatte ich im Laufe des Nachmittages ja schon in der Hand gehabt. Aber es war doch aufwändiger als gedacht. Die Anatomie des Vogels spielte mir manch dreisten Streich. Es gab irgendwie mehr Knochen als ich geglaubt hatte und die geplanten eleganten Schnitte gerieten auch nicht so richtig. Zum Glück hatte ich keine allzu guten Klamotten an und die Tischdecke kann man ja kochen.

(Kleiner Tipp Nr. 3 für alle frisch Verliebten: Zeig' einer Frau nie so direkt, was für ein Idiot du bist.)

Aber die Gänsebrocken die dann auf den Tellern landeten schmeckten wahrhaft fein. Größentechnisch eher GooseMc-

Nuggets, aber lecker. Die Soße war gut aber zu wenig (das geht mir immer so, egal was ich koche. Oma hatte immer literweise Soße und ich muss noch Ketchup auf den Tisch stellen.) Die Beilagen waren gelungen und fast gar nicht zerkocht. Und der Wein hatte die richtige Temperatur und Aggregatzustand. Alles in allem ein gelungenes Mahl. Aber ehrlich, Preis-Leitungsverhältnis-technisch ist so eine Gans Nepp. Für die selbe Kohle bekommt man so ziemlich alles was man sich vorstellen kann. Und das macht dann auch noch weniger Arbeit und ist weniger peinlich. Zwei Drittel der Gans wandert dann noch als Restmüll in die Tonne. Es war frustrierend eine fast komplette Karkasse ohne verwertbare Nährstoffe auf dem Tisch liegen zu haben, die aber Bruttogewichtsmäßig teuer bezahlt war. Und die Luftröhre wurde ja auch mitgewogen.

Dieses Jahr gibt's Gans light: Brust und Keule. Praktisch rein Netto. Und keine Luftröhre weit und breit.

Frohes Fest und fette Beute.



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!*

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

www.besserwisserseite.de/blog