



Bild: Pixabay / Alexas Fotos

Etikettenschwindel ...

Ich versuche ja schon lange, meinen Tagesablauf gut zu organisieren und zu optimieren, um mir den Alltag zu vereinfachen. Also habe ich selbstverständlich einen Tiefkühler. Der ist ja sowas von praktisch: Ich kann nun Mahlzeiten nicht für zwei, sondern für 18 Personen herstellen und den übrigbleibenden Rest, also für ungefähr 12 Leute, in Portionen einfrieren. Wenn es dann mal arg knapp wird mit dem Kochen, kann ich einfach eine kleine bunte Dose aus dem Tiefkühler holen und habe eine leckere und gesunde Mahlzeit.

Soweit die Theorie. Die Praxis sieht folgendermaßen aus: Ich hole eine TK-Dose aus dem Tiefkühler, drehe sie hin und her, vermisste das Etikett und habe keine Ahnung, was drin ist. Ich überlege angestrengt, es fällt mir nicht ein. Ich versuche, durch die Form und Größe der TK-Dose auf den Inhalt zu tippen, öffne sogar den Deckel, Manchmal Erleuchtung, manchmal nicht. Die Kartoffelsuppe entpuppte sich nach dem Auftauen als Selleriepüree, was nicht sehr hilfreich für das geplante Abendessen war. Ich hatte auch keinen Schimmer mehr, was ich mal mit Selleriepüree anfangen wollte. Eine Zeitlang habe ich mich auf mein gutes Gedächtnis verlassen, nach dem Motto „Ich weiß auch in zwei Wochen noch, dass in der blauen Box Kartoffelsuppe ist“. Fehler, großer Fehler, denn: Nein, das weiß ich nicht. Habe ich mehrfach getestet. Bei den zwei Wochen Lagerung bleibt es meist nicht und wenn ich dann nach zwei Monaten die blaue Dose drehe und wende, fällt es mir natürlich auch nicht wieder ein. Also muss schon beim Einfrieren ein Etikett drauf, oder die Dose muss mit Spezialstift beschriftet werden. Sicher ist sicher. So, aller Mühen zum Trotz hat sich das Etikett also nun gelöst und treibt in den Tiefen der Tiefkühlschublade sein Unwesen. Wenn man Pech hat, legt es sich hinterlistig auf einen anderen Behälter und täuscht dort einen Inhalt vor, der nicht mit dem tatsächlichen Gefriergut übereinstimmt.

Ich frage mich allerdings in solchen Situationen, wieso Tiefkühletiketten, die ja zu dem Zwecke der Lagerung bei Minustemperaturen entwickelt wurden, sich so gerne leichtfüßig vom Acker machen, statt dort zu bleiben, wo man sie hingeklebt hat. Man sollte mal eine Erhebung starten, wie oft durch Etiketten-Reiselust übelste Nervenzusammenbrüche in deutschen Küchen verursacht werden.

Ich habe dann versucht, das Dilemma mit Edding zu lösen. Das funktionierte entweder so, dass die Schrift nicht auf dem Plastik haftete, auf meinen Händen aber sehr gut. Oder dass die Schrift phantastisch zu lesen war und ich später mit einem Schwamm bis zur Sehnenscheidenentzündung schrubben musste, um die wasserfeste, lang haltbare Farbe wieder zu entfernen. Nur halbherzig durchgeführte Versuche, die Dose jungfräulich herzurichten, um sie neu zu beschriften, führten dann später in Verbindung mit einem ignoranten Etikett dazu, dass übelste Küchenirrtümer auf dem Mittagstisch landen.

Ganz anders hingegen Aufkleber auf schönen Glasbehältern, die man gerne einer weiteren Verwendung zuführte, wenn man das Etikett denn abbekäme. Auch nach 17 Stunden Einweichen und 7 Spülgängen klebt das Etikett, immer noch gut lesbar, auf dem Glas. Wegen der Ästhetik wandert es dann in den Glascontainer. Sollten deren Produktentwickler nicht mal den Arbeitsplatz tauschen mit den TK-Etikettenherstellern?

Irgendwann war ich es leid und habe aus der Not eine Tugend gemacht. Wenn ich nicht rausfinde, was genau drin ist, besorge ich Baguette, lass mich vom aufgetauten Inhalt überraschen, improvisiere gegebenenfalls heftig mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen und kredenze dem dankbaren Gatten ein Überraschungsmenü. Lecker ist es ja immer, und auch wenn man nicht genau weiß, was man abends essen wird, muss man ja nicht verzweifeln. Brot dazu geht immer.

Irgendwie ist es mit den Etiketten wie im richtigen Leben und hier besonders im Umgang mit anderen Menschen. Wir neigen dazu, andere Leute an ihrem Erscheinungsbild, ihrem „Etikett“, einzuschätzen und im schlechtesten Falle mies zu bewerten. Da aber auch bei uns Menschen nicht immer das drin ist, was von außen versprochen wurde, ist ein Reinfeld mehr als oft vorprogrammiert. Wer hat noch nie einen Menschen nach seinem Äußeren eingeschätzt... beurteilt... verurteilt... - Hand hoch? Das ist übrigens völlig normal, denn es half uns in grauer Vorzeit, Freund von Feind zu unterscheiden. Da stand aber nicht zur Debatte, ob eine gestylte Frau, Haarfarbe egal, tatsächlich so sexy ist, wie sie aussieht oder ob der sportliche Typ mit Six- oder Zwölferpack vielleicht eine langweilige Nullnummer ist. Wir bewerten heute eher nach den Gesichtspunkten, ob es uns gefällt, ob wir es schön finden oder nach den Charaktereigenschaften, die wir dem anderen zuschreiben. Und ob wir mit ihm/ihr etwas anfangen können. Unfaire Bewertungskriterien sind das allemal, denn sie sehen nicht das, was ist, sondern erhöhen unsere eigene Meinung über die Umstände, über Klamotten, Stil, Frisur, Figur und vermuteten Eigenschaften unseres Gegenübers. Uns muss optisch nicht gefallen, was wir da sehen. Aber wir sollen uns erst einmal den Inhalt anschauen, um dann weitere Schlüsse zu ziehen. Und sehr, sehr oft werden wir positiv überrascht.

Kürzlich erlebte ich eine so ähnliche, gar nicht erwartete Überraschung auf der nicht-menschlichen Ebene. Ich plante ein Gläschen Weißwein zum Essen ein. Pino Grittscho war aus, nur eine grüne Literflasche mit Kronkorken, ohne Beschriftung und ohne Etikett (!) lagerte seit etwa 12 Jahren bei uns - und wartete schön kalt in unserem Vorratskühlschrank. Ein Geschenk aus Apulien, hausgemacht vom dortigen Nachbarn. Das Weinglas schaute erwartungsvoll. Wir unkten, da sei jetzt bestimmt 1A-Essig drin. Der Testschluck war klein und eindeutig: Grappa. Selbstgemachte Grappa, viele Umdrehungen, ein echter Treppenschmeißer. War nix mit Weißwein zum Essen. Ich mag eher keine Grappa, hatte aber an eine hammermäßige,

selbstgemachte Erdbeerbowle sehr gute Erinnerungen. Und diese Grappa war einen Versuch wert.

Ein Schälchen voreilig gekaufter, etwas müde schmeckender Erdbeeren fand sich auch. Die wurden also klein geschnippelt, in ein *durchsichtiges* Tuppergefäß gefüllt – wegen der Vorfreude – mit Zucker bestreut und bis zur Halskrause in Grappa ersäuft. Dann gönnten wir ihnen ein paar Tage, um sich an den Alkohol zu gewöhnen. Die Vernichtung geht fix: Eiswürfel, *ein paar Esslöffel der Obst-Grappa-Symbiose*, Orangensaft dazu, fertig. Maracujasaft geht auch. Menschen mit Alkoholabstinenzschwur lassen alles zwischen den ** weg, O auf Eis ist auch gut. Minzeblatt zur Deko muss nicht sein.

Das ist wie Rumtopf-to-go, man muss aber nicht monatelang Obst sammeln, dieses in Rum einlegen und endlos auf den Winter und kalte Abende warten, während man immer mal wieder zum Probieren in den Keller schleicht. Frisches Obst der Saison, Allohool, der wegmuss, ein paar Tage Zeit, schon ist der Feierabend-im Garten-Cocktail servierbereit. Die Grappa dezimiert sich schön süffig von selbst, und die fehlende Beschriftung und kein-Etikett waren auch hier ein Beweis, dass meist alles ein gutes Ende nimmt, wenn man einfach offen für das Ergebnis bleibt. Ich hätte auch Essig irgendwie in der Küche verwurstet, aber Grappaerdbeeren haben dann doch nochmal einen ganz anderen Wumms im Glas. Gemeinsam mit jemanden genossen, den man völlig falsch etikettiert hatte, ist dabei die Oberwucht. Salute!