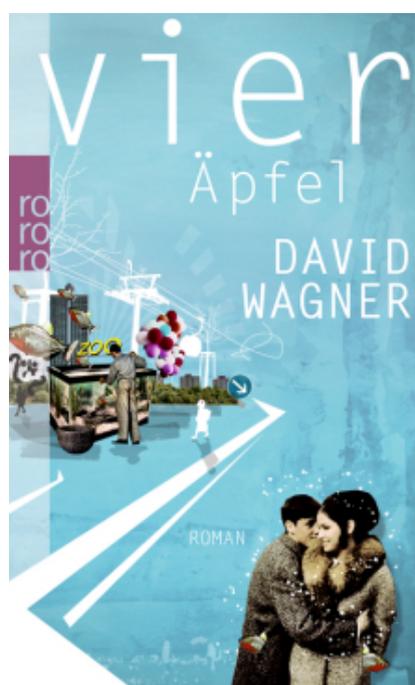


Leseprobe aus:

**David Wagner**

**Vier Äpfel**



Mehr Informationen zum Buch finden Sie auf [rowohlt.de](http://rowohlt.de).

1

Lange bin ich gar nicht gern in Supermärkte gegangen. Heute aber trete ich durch die leise zur Seite gleitende Schiebetür und sehe gleich den Rücken meiner Lieblingskassiererin an der Kasse links, ich erkenne sie an ihrem langen, blonden, gewellten Haar. Ich bleibe stehen, suche in meiner Hosentasche nach einer Münze für das Einkaufswagenschloß und schaue zu, wie sie das Strichcode-Etikett einer Käse- oder Fleischwarentüte mit unnachahmlicher Handbewegung über das Scannerfeld ihrer Computerkasse schwenkt. Dann durchquere ich den Raum vor den Kassen, löse einen Einkaufswagen von der Kette, ziehe ihn heraus, wende Richtung Drehkreuz und schiebe ihn durch den Vorhang aus den drei signalorangefarbenen Plastikelementen, die mich immer an ihre entfernten Verwandten, die Fliegenvorhänge aus bunten Plastikstreifen, erinnern. Hinter solchen Strandhüttenvorhängen liegt das Meer, hier, im Supermarkt, zeigen sie nur an, wo der Verkaufsraum beginnt. Ich gebe dem Einkaufswagen einen Stoß, er rollt unter der Sperre hindurch, die schmalen Plastikzungen klappen nach hinten und schwingen schon wieder vor, während ich durch das Drehkreuz gehe, in dem ich mich, wie immer, für einen kurzen Augenblick gefangen fühle,<sup>1</sup> bevor ich die Verkaufs-

1 In einigen Supermärkten wurde in letzter Zeit damit begonnen, diese Drehkreuze zu entfernen. Nun steht da manchmal, vor allem während der verlängerten Abendöffnungszeiten bis vierundzwanzig Uhr, ein Wachmann herum, in einem T-Shirt, auf dem *Security* zu lesen ist. Oft trägt er auch eine Mütze, entweder eine Baseballkappe mit dem gleichen Schriftzug oder eine andere,

fläche betrete und in ein großes, gut ausgeleuchtetes Stillleben gelange, aus Äpfeln, Birnen, Pfirsichen und Bananen, Gurken, Möhren, Paprikaschoten und Tomaten.

2

Vor dem Obst reiße ich eine transparente Plastiktüte von einer der senkrecht angebrachten, drehbar gelagerten Tütenrollen und suche unter all den angebotenen Apfelsorten nach einer, die mir weniger künstlich erscheint als die anderen. Natürlich muß ich dabei berücksichtigen, daß die Züchter, die heute womöglich Produktdesigner heißen, sicher längst einen Apfel entwickelt haben, der den Anschein erweckt, gerade erst von einer naturbelassenen Streuobstwiese gepflückt worden zu sein, tatsächlich aber schon Wochen im Bauch eines Schiffes oder in der kontrollierten Atmosphäre eines Lagerhauses bei abgesenktem Sauerstoffgehalt gelegen hat. Die Züchter haben die Abweichung, den kleinen Makel, die Apfelschönheitsflecken wahrscheinlich schon in den perfekten Apfel hineingezüchtet, was mich nun nach Äpfeln greifen läßt, die ihre Perfektion nicht tarnen. Ich wähle italienische aus Südtirol, weil die so viele tausend Kilometer weniger unterwegs gewesen sind als die aus Chile oder Neuseeland, und suche mir vier schöne, aber nicht zu schöne Exemplare aus. Einen nach dem anderen lege ich in die Tüte, die dabei so raschelt, wie die Blätter des Baumes, an dem die Äpfel gewachsen sind, vielleicht geraschelt haben. Als ich den letzten in die Tüte stecke, bin ich mir allerdings gar nicht mehr so sicher, ob

formellere Kopfbedeckung, wie Bahnschaffner und Lokführer sie einmal trugen und Polizeibeamte auch.

sie überhaupt an einem Baum gewachsen sind. Vielleicht sind sie ja auch, wie die im Märchen von Schneewittchen, das Erzeugnis einer bösen Stiefmutter und, feil, feil, schöne Ware, dem Supermarkt geliefert worden.

3

Mit der Tüte in der Hand gehe ich zur Waage, lege sie auf die Wiegefläche und drücke die Apfeltaste. Auf allen Wahl-tasten der Obst- und Gemüsewaage befinden sich Abbil-dungen, die mich immer an Kinderbuchillustrationen und Memory-Kärtchen erinnern.<sup>2</sup> Kurz warte ich, daß sich das

<sup>2</sup> Manchmal ist es gar nicht so leicht, die zum jeweiligen Obst oder Gemüse passende Taste zu finden. Um dem Kunden dabei zu helfen, gibt es in einigen Supermärkten schon Geräte, die das Gewählte sogar durch milchige Plastiktüten hindurch erkennen können. Eine in die Waage integrierte Kamera schaut von oben auf die Wiegefläche und filmt das Auflegen der Ware, ein integriertes Bildauswertungs-Algorithmus ermittelt, um welche Art von Obst oder Gemüse es sich handelt, und schließlich werden dem Kunden auf einem Display zwei, höchstens drei Abbildungen zur Auswahl angeboten, er muß auf dem Touchscreen nur noch die richtige berühren. Kein Vergleich mit den altertümlichen, halb verrosteten Waagen, mit denen die Händler auf dem Wochenmarkt der Kleinstadt, in der ich aufgewachsen bin, ihre Ware abwogen; Äpfel, Birnen oder Spargel kamen in verbeulte, aber glänzende Messingwaagschalen, auf die andere Seite wurden abgegriffene, eiserne Gewichte gestellt, Zylinder mit Knäufen und erhaben geprägten Maßangaben, 1 oder  $\frac{1}{2}$  oder  $\frac{1}{4}$ . Hatte der Obst- und Gemüseverkäufer, dessen Stand wir besuchten, die Ware mit diesen Gewichten ausgewogen, die Einheit hieß Pfund und nicht Gramm oder Kilo, nahm er die Schale von der Waage

mit dem Strichcode bedruckte Klebeetikett aus dem Schlitz des Thermodruckers schiebt, dann muß ich staunen. Erst halte ich es für einen Fehler, aber nein, die grüne Leuchtanzeige zeigt 1 0 0 0 an, die vier Äpfel wiegen zusammen genau tausend Gramm. Ganz vorsichtig entnehme ich das Etikett, auf dem ich die Zahl noch einmal lese, klebe es auf die Apfeltüte, knote sie zu und lege sie in den noch leeren Einkaufswagen. Vielleicht ist heute ein besonderer Tag.

4

Ich nehme auch zwei unbehandelte Zitronen, die ich nicht wiegen muß, weil sie pro Stück verkauft werden, lege sie neben die Äpfel und schwenke mit dem Wagen hinüber zu den Kartoffeln, die hinter den Salaten in durchsichtigen Plastikbehältern liegen. Ich mutmaße, daß ohnehin nur fast perfekte, um die zweihundertfünfzig Gramm wiegende

und schüttete den Inhalt in eine dunkelbraune, knisternde Tüte aus festem Papier, die er mit einer einzigen Handbewegung geöffnet hatte, nur sehr selten kullerte ihm oder seiner Frau, die neben ihm bediente, ein Apfel oder eine Pflaume oder ein Pfirsich am Tüthenals vorbei. Schon damals, lange bevor es Bioprodukte gab, galten Produkte vom Markt als die guten, die besseren, weil sie frischer waren und aus der Umgebung kamen. Allerdings stammten sie fast alle – die großen, süßen, tiefroten Kirschen, die Boskop-Äpfel, der Salat, der Rhabarber, der Wirsing und die Kartoffeln – von Feldern, die in Sichtweite unseres Atomkraftwerks lagen. Vor den Erdbeerbeeten und den Obstwiesen, die *In den Kirschen* hießen, wurde es von mehreren hintereinanderliegenden, stacheldrahtbewehrten und kameraüberwachten Zäunen und einer hohen Betonmauer geschützt. Ein Aufwand, der nur von dem an der innerdeutschen Grenze übertroffen wurde.

Äpfel in die Supermarktregale gelangen. Hier liegt die Apfeelite, während andere, weniger ansehnliche Exemplare in Fertigmöbeln verbacken oder zu naturtrübem Saft gepreßt werden oder, Apfelschicksale, in heißen Apfeltaschen enden. Die Kartoffeln gibt es lose und in Netzen, es gibt Bio- und Nicht-Biokartoffeln, es gibt welche, an denen noch Erde klebt, und sehr saubere andere, gewaschen, gebürstet und geschrubbt, die in ihren Kilonetzen aussehen, als wären sie eben erst aus dem Meer gefischt und nicht aus dem Boden gegraben worden. Ich kann mich nicht entscheiden. Brauche ich überhaupt Kartoffeln? Ich kaufe heute keine.<sup>3</sup>

5

Ich bin im Paradies. Ich sehe rote, gelbe und grüne Äpfel, blaue, grüne und weiße Trauben, Mangos, Feigen, Melonen und Orangen. Ich sehe Bananen und Biobananen, Zitronen und unbehandelte Zitronen, Biogurken und ganz gewöhnliche, wahrscheinlich pestizidbelastete Gurken, ich sehe kandierte und getrocknete Früchte, aufgeschnittene, auf Styroporträgern arrangierte und mit Klarsichtfolie überzogene Ananas, ich sehe Obstsalate in transparenten Pla-

3 Ich kaufe selten Kartoffeln, und wenn, dann weiß ich nie, ob ich festkochende oder mehlig nehmen soll. Meine Großmutter kochte sie fast jeden Tag, in ihrem Keller waren immer ein oder zwei Zentner eingelagert – diese Maßeinheit wiederum klingt für mich nun annähernd so historisch wie Fuder oder Ballen –, mit denen wir, so hieß das damals, über den Winter kamen. Sollte es mittags Kartoffeln geben und ich war in Reich- oder Rufweite, schickte meine Großmutter mich mit einem Topf in den Keller, damit ich sie aus der Schütte der Hurde klaubte.

stikbechern und kühlgestellte, frischgepreßte Säfte, ich sehe Salate mit Käse oder Putenfleisch, denen kleine, manchmal leicht, manchmal weniger leicht aufzureißende Vinaigrette-Päckchen beigegeben sind, ich sehe Blätterteigpasteten, Fleischterrinen, Forellen, Hummer, Hammelkeulen, Wachteln, Wildschweine und Käseräder, ich bin im Schlaraffenland, alles ist da. So viel zu essen, und ich habe gar keinen Hunger, so viel zu trinken, und ich habe gar keinen Durst.

6

Mein Einkaufswagen ist ein EL 240. Er ist siebenundzwanzig Kilogramm schwer, hundertzehn Zentimeter lang und sechzig Zentimeter breit, er hat vier selbstlenkende Rollen mit jeweils zwölfteinalb Zentimetern Durchmesser und ein Fassungsvermögen von zweihundertachtunddreißig Litern. Könnte ich Milchtüten entsprechend stapeln, ließen sich in ihm zweihundertachtunddreißig davon unterbringen.<sup>4</sup> Ich schiebe den Wagen und schiebe mich hinterher; nicht zum Vergnügen, sondern zum Einkaufen bin ich hier, und für einen Moment bilde ich mir ein, mich daran erinnern zu können, wie es war, als ich im Kinderwagen lag und so geschoben wurde, wie ich jetzt diesen Einkaufswagen schiebe. Vielleicht aber ist es auch nur eine Ahnung vom Alter und ein Vorgeschmack auf den Rollator, auf den ich

4 Im Jahr 1937 schraubte der Kaufmann Sylvan Goldman in Oklahoma City Räder und einen Metallkorb an einen einfachen Klappstuhl und nannte seine Erfindung *shopping cart*. Das erste zusammenschiebbare Modell, der C30, wurde 1952 entwickelt, von da an wurden Einkaufswagen in großer Stückzahl produziert.

mich eines Tages gebeugt werde stützen müssen. Eigentlich bräuchte ich gar keinen Einkaufswagen. Die paar Sachen, die ich mitnehme, könnte ich auch in einem Korb zur Kasse tragen. Ich könnte auch einen der neueren Fahrkörbe mit Teleskopgriff benutzen, die sich wie Trolleyköfferchen ziehen lassen, aber ich nehme, auch wenn ich ihn nie fülle, ja kaum seinen Gitterboden bedecke, lieber einen Wagen. Einmal habe ich geträumt, mit meinem Einkaufswagen gegen einen anderen Einkaufswagen zu stoßen, in dem genau die gleichen Lebensmittel liegen wie in meinem. Die gleiche Sorte Butter, der gleiche Orangensaft, Mineralwasser des gleichen Abfüllers und noch ein paar andere identische Produkte mehr. In diesem Traum, ich habe ihn schon ein paarmal geträumt, wird dieser andere Einkaufswagen von einer selbstverständlich aufregend wunderschönen Frau geschoben, in die ich mich, ich kann gar nichts dagegen tun, sofort verliebe, und ihr geht es genauso, wir beide wissen sofort, wir sind füreinander bestimmt, aber als ob wir unser gemeinsames Schicksal noch abwenden könnten, weichen wir beide zur selben Seite aus, blockieren uns erst links, dann rechts, und denken beide für kurze Zeit, daß wir vielleicht vor einem Spiegel stehen – aber nein, wir sind zwei Individuen und bräuchten von nun an eigentlich nur noch einen Einkaufswagen. So ging der Traum, tatsächlich aber habe ich noch nie jemanden im Supermarkt kennengelernt. Ich habe Bekannte getroffen, ja vielleicht ist mir auch mal die Begleitung eines Bekannten oder der Freund einer Freundin vorgestellt worden, noch nie aber habe ich jemanden einfach so kennengelernt.

Ich nehme den Gang, der parallel zu dem mit den Teigwaren verläuft, und betrachte ein schmales Marmeladenglas, an dessen Außenseite ein Konfitürenlöffel klebt. Ich überlege einen Augenblick, ob ich die Marmelade kaufen soll, immerhin bekäme ich ja einen Löffel dazu, lasse mich dann aber doch nicht verführen, sondern schiebe mich und meinen Wagen weiter bis zu den langen, offenen Tiefkühltruhen, über denen, wie überall hier, weißes Neonlicht leuchtet. Mit ihren gläsernen Seitenwänden sehen sie, das ist mir bisher nie aufgefallen, wie sehr in die Länge gezogene Schneewittchensärge aus. Es gibt Pizza Salami, Pizza Hawaii, Pizza Prosciutto, Pizza mit Spinat und Mozzarella und Pizza Hähnchenfleisch, daneben Pizza Vier Jahreszeiten, Steinofnpizza und Pizza im Doppel- oder Dreierpack. Die Kartonquadrate, ich zähle fünf verschiedene Hersteller und unübersichtlich viele Sorten, sind, geht mir durch den Sinn, Teil eines großen Mosaiks, das ich nur deshalb nicht erkennen kann, weil ich viel zu dicht davorstehe. Ich glaube, ich habe sie schon alle, Pizza Hähnchenfleisch aufgenommen, probiert. In den ersten Wochen nach L.s Auszug bin ich jeden Tag in den Supermarkt gegangen und habe mir, ich vermute, ich wollte mich bestrafen, Tiefkühlpizza gekauft. Das ging drei Wochen oder drei Monate so, ich weiß es nicht mehr genau, erst als es anfang, mir besserzugehen, bemerkte ich, daß Tiefkühlpizza gar nicht schmeckt. Eine Tiefkühlpizza ist, wie liebevoll ihr Karton auch aufgerissen, wie vorsichtig die Aromaschutzfolie auch entfernt und auf welcher Stufe der vorgebackene Rohling auch in den Ofen geschoben wird, ich kann mir nicht helfen, ein tieftrauriges Produkt. Das wurde mir klar, als ich einmal ein Photo sah, das fünf Frauen mit blaßblauen Plastikhand-

schuhen und ebenso blaßblauen Haarnetzen zeigte, die in einer Fabrik damit beschäftigt waren, jeweils sieben Salamischeiben auf mit Tomatensoße bestrichene Pizzarohlinge zu legen. Die Wurstscheiben, auf dem Photo fleischfarbene Kreise, ordneten sie zu Salamiblumen, Blumen, wie sie in Kindergärten gemalt werden – eine Scheibe in der Mitte, sechs als Blütenblätter drum herum. Ich hatte Mitleid mit diesen fünf Frauen, die, das wollte ich mir gar nicht vorstellen, vielleicht schon seit Jahren jeden Tag Salamiblumen auf Teigrohlinge legten. Die Schneewittchensärge, in denen die traurigen Tiefkühlpizzen liegen, werden nach Geschäftschluß jedenfalls zugedeckt, als ob die Pizzen sonst nachts frieren könnten.

8

Eine Frau, die mich, ohne daß ich mir große Mühe geben müßte, an L. erinnert, kommt in den Marmeladengang und biegt, sie schiebt ihren Einkaufswagen an mir vorbei, gleich wieder um die Ecke. Ich sehe ihr hinterher und frage mich, warum L. mir immer noch und immer wieder erscheint, als Wiedergängerin und Supermarktgespenst – sie hat doch, als ließe sich das auf diese Art erledigen, mir oft genug gesagt: Hör bitte auf, mich zu lieben, ich liebe jetzt einen anderen. Und obwohl das schon ein oder zwei Jahre her ist, denke ich immer wieder, L. müßte hier jeden Augenblick, einen Einkaufswagen schiebend, um die Ecke biegen. Dabei geht sie gar nicht mehr in diesen Supermarkt.

9

Die Tiefkühlorten, über die ich mich nun beuge, sehen auf ihrer Verpackung immer köstlich aus. Einmal brachten sie mich auf den Gedanken, mir eine tiefgefrorene Schwarzwälder Kirschtorte zu kaufen und einen Sonntagnachmittagskaffee nachzustellen, wie es ihn, das muß vor Äonen gewesen sein, bei Oma und Opa gegeben hatte, mit Papierservietten, die auf den Tellern des guten Geschirrs zu Schmetterlingen gefaltet waren und zwischen den Zinken der silbernen Kuchengabeln steckten, mit einer Porzellan-kaffeekanne, die eine Wärmehaube trug, und weißen Spitzendeckchen unter den Tassen und mit einer Zuckerdose, in der ein silberner Motivlöffel stand, und natürlich gab es einen großen Berg Sahne, den meine Großmutter nach dem Schlagen in eine Schüssel aus geschliffenem Kristall gefüllt hatte – Sonntagnachmittage in unendlich weiter Ferne. Ich erinnere mich an sie nur, wenn ich Tiefkühlorten sehe, die ich gar nicht mag, weil sie nie echt, sondern bloß aufgetaut schmecken, aber das sollte einer Tiefkühlorte eigentlich nicht zum Vorwurf gemacht werden, eine Tiefkühlorte ist eben eine Tiefkühlorte und nicht mit einer zu vergleichen, die aus der Kuchenvitrine einer Konditorei stammt oder von einer Großmutter nach überliefertem Rezept selbst gebacken wurde.

10

Als L. noch mit mir redete, hat sie mich einmal darauf aufmerksam gemacht, wie viele Lebensmittel Parallelexistenzen in verschiedenen Aggregatzuständen führen, Torten und Tiefkühlorten sind nur ein Beispiel, es gibt auch Brötchen vom Bäcker und tiefgefrorene Aufbackbrötchen,

Pizzen und Tiefkühlpizzen, Erbsen in Dosen und Tiefkühl-erbsen und, fast vergessen, weil so unpraktisch, getrocknete Erbsen zum Einweichen vor dem Kochen, meine Großmutter hatte die in großen Gläsern in ihrer Speisekammer stehen. Dem Spinat ist das Tiefgefrorensein zum Hauptaggregatzustand geworden, nur wenn ich mich anstrengte, finde ich vielleicht frischen Blattspinat, vorne, in der Gemüseabteilung, trotzdem, Spinat bleibt für mich das ziegelsteinharte, grüne, mit weißlich schimmernden Eiskristallen durchsetzte Zeug, das sich erhitzt in einem Topf langsam verflüssigt. Spinett? Spinoza? Spinat? Das Wort klingt in meinen Ohren noch heute so, als ob es für ein neuentwickeltes, gentechnisch manipuliertes Nahrungsmittel erfunden worden wäre, dessen genaue Zusammensetzung niemand kennt. Spinat, hieß es immer, sei sehr gesund, denn es enthalte viel Eisen, wie aber sollte Eisen, ich sah davon ja nichts, in dieses Grünzeug kommen? Spinat, so vermutete ich als Kind, ist wahrscheinlich gar kein Gemüse, denn es kommt aus keinem Garten, sondern wird, deshalb ist es schließlich tiefgefroren, in einer Fabrik produziert – woraus, wollte ich nicht genau wissen. Es mußte etwas sein wie Soylent Green, und Soylent Green ist Menschenfleisch, erfuhr ich, Jahre später, aus dem gleichnamigen Film, in dem die harte, grüne, allerdings trockene Masse das Hauptnahrungsmittel der Menschen dieser Zukunftsvision ist und in einer streng geheimen Hochsicherheitsfabrik hergestellt wird. Spinat – das Wort, das wegen der beiden langen Vokale fremd klingt, stammt aus dem Persischen und die Pflanze selbst aus Persien – muß es früher, vor der Verbreitung von Tiefkühltruhen, auch in anderen Aggregatzuständen gegeben haben. Ursprünglich kam er, das weiß ich aus den *Popeye*-Comics der Apothekenheftchen, aus der Dose,

aber ich selbst habe ihn, der in meiner Kindheit fast immer zusammen mit Fischstäbchen auf den Teller kam, nie in Dosen gesehen. Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffelpüree war ein Kindergericht, das zwei Tiefkühlprodukte und ein Tütengericht zusammenbrachte. Dreimal eine Kartonverpackung aufreißen und einmal eine Tüte – die, in der die Kartoffelpüreeflocken steckten –, das Gefrorene antauen lassen, erwärmen, anbraten, die Flocken einrühren, die Fischstäbchen vor dem Verzehr vielleicht noch mit Zitronensaft aus der Plastikzitrone bespritzen. Wahrscheinlich war die angedunkelte, teils schwarze Panade schon in der Pfanne abgefallen, als hätte sich der Fisch, der als Fisch doch gar nicht zu erkennen war, aus seiner panierten Haut gepellt. Im Mund hatte ich dann zwei Konsistenzen, die dünne, rauhe, entweder noch harte oder bereits fettdurchsogene und daher weiche Panade, die offenbar bloß dazu da ist, den Fisch zu verbergen, sowie den Fisch selbst, anfangs noch kantig, dann zerfallend in seine Fasern. Fischstäbchen, ich sehe sie nun hier in Packungen zu fünf, zehn, dreizehn und fünfzehn Stück,<sup>5</sup> haben keine Schuppen, keine Flossen und keinen Schwanz, sie haben, meistens jedenfalls, auch keine Gräten, riechen nicht einmal nach Fisch und

5 Warum es eine Packung mit ausgerechnet dreizehn Fischstäbchen gibt, bleibt mir ein Rätsel. Ist das dreizehnte für die dreizehnte Fee, die bei Dornröschens Taufe sonst leer ausginge? Liegen dreizehn Fischstäbchen im Karton, damit eines übrig bleibt? Damit Papa eines mehr essen kann? Ist das dreizehnte das Fischstäbchen, das in der Pfanne kaputtgeht? Oder jenes, das schon in der Küche über dem Herd gegessen wird, um zu prüfen, ob der Fisch überhaupt aufgetaut ist? Andererseits ist dreizehn ja bloß eine Zahl, die zwischen zehn und fünfzehn liegt.

haben auch keine Augen, was mir als Kind erleichterte, sie zu essen, denn ich konnte nicht essen, was Augen hatte und mich ansah.<sup>6</sup> Schon damals wußte ich, daß Fischstäbchen in England *fishfingers* heißen, weshalb ich zuerst vermutete, die ab- und glattgehobelten Finger sehr großer Fische zu essen, weil ich aber inzwischen aus Bilderbüchern gelernt hatte, daß Fische keine Finger haben, mußten Fischstäbchen doch anderswo herkommen. Ich stellte mir also vor, daß Fischstäbchen hoch oben im Norden geerntet würden, ich dachte an eine Stäbchenstecherei am Eismeer, in der die weiße, tiefgefrorene Masse wie Torf im Moor gestochen und dann paniert wird, und es kam vor, daß ich im Sommer am Strand darauf wartete, daß die Wellen das eine oder andere an einem kleinen Eisberg klebende Fischstäbchen anspülten, angespült aber wurden nur ausgedrückte Sonnencremetuben, in der Brandung rundgeschliffene Glasscherben und leere Waschmittelkanister, die niemals Schatzkarten enthielten.

6 Ein Mann namens Clarence Birdseye gilt als Erfinder des Fischstäbchens und gehört zu den ersten vier Personen, die in die Frozen Food Hall of Fame aufgenommen wurden, ein Museum, das ich unbedingt einmal besuchen möchte. Ich stelle mir vor, daß es irgendwo im ewigen Eis liegt. Nach dem Ersten Weltkrieg entwickelte Birdseye den industriellen Plattenfroster, in dem das Gefriergut zwischen zwei kühlmitteldurchflossenen Metallplatten sehr schnell tiefgekühlt wird. Diese Konservierungsmethode schaute er sich bei den Inuit ab, die ihre Fische bei minus vierzig Grad ins Freie hängen. Die tiefe Temperatur verhindert, daß sich größere Eiskristalle bilden, die sonst, beim langsamen Frosten, die Zellwände im Gewebe des Gefrierguts beschädigen würden.