Apfeltorte mit Mandeln



Das musste jetzt an einem freien Sonntag sein…

Panta rhei wieder



Endlich ist <u>sie</u> dran. Eigentlich erst jetzt fiel mir auf, dass irgendein Premiumspezialexperte, vermutlich in den 70-er Jahren, die alte Armatur verkehrt herum eingebaut hatte, also den Ausgang für den Duschschlauch nach oben. Oder gibt es das auch als Feature und nicht als Bug? Und wozu?

Natürlich hatte ich wieder mit unvermuteten Komplikationen zu kämpfen, die mich zur Improvisation zwangen. Die alte Armatur leistet keinen Widerstand gegen meine *pipe wrench*, nur die Abdeckungen oder wie auch immer man das nennt, die direkt an den Kacheln sind, zickten herum dergestalt, das eine sich per Hand abschrauben ließ, die linke jedoch anscheinend mit der Wand verwachsen schien, sodass ich mich befleißigte, sie per *brute force* Rohrzangenattack abzureißen.

Darunter erschien — aus archäologischer Sicht interessant — die ursprüngliche Farbe der Kacheln, die ich das letzte Mal vor 15 Jahren dokumentiert hatte. Dunkelgrün mit Dunkelorange, eine Camouflage, mit der man auch als Soldat im Donbass im Kampf gegen die Bandera-Versteher nicht auffiele. Ich habe schnell noch ein paar Pinsel weiße Kachelfarbe aufgestrichen.



Als ich dann die neuen Abdeckung befestigte, sah die Sache irgendwie komisch aus. Die Wasseranschlüsse ragten plötzlich zu weit aus der Wand heraus. Nachdem ich aber mein geistiges Potenzial voll ausgeschöpft hatte, begriff ich, dass die Abdeckungen der neuen Armaturen nur halb so hoch/dick waren wie die alten. Also kam eine alte wieder dran und links zwei der neuen übereinander, was nicht auffällt, aber natürlich Pfusch ist. Das missfällt mir als Perfektionist.

Panta rhei, wie der <u>Heraklite</u> sagt, und so soll es sein und bleiben.

Süß, aber nicht zu süß

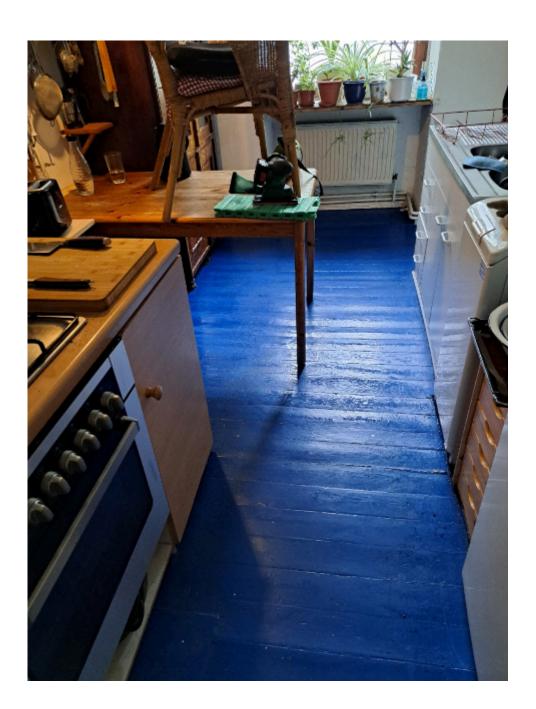


Im Supermarkt meines Vertrauens gab es kiloweise Erdbeeren mit 30 Prozent Rabatt. Da konnte ich nicht widerstehen und musste zuschlagen. Der Geliertest der Marmelade war auch erfolgreich, wie man erkennen kann.

RAL 5010, nachher



RAL 5010, vorher





Ausstattung: ein mehr als zwei Jahrzehnte altes T-Shirt samt dazu passender Hose, mit allen möglichen Farben verschmiert. Bosch Akku-Schleifer UniversalSander 18V-10, Handschleifer, Uralt-Ohrenschutz, darunter (!) die genialen SHOKZ OpenFit True Wireless Earbuds, weil der Schleifer so laut ist, dass man die Musik nicht hören würde. Musik u.a. Jingo, Henry Herbert, Johan JB Blohm, Silvan Zingg Trio, Rachmaninoff, auch gespielt von Lang Lang.

Gestern war wieder <u>RAL-5010-Tag</u>. Man hat ja auch sonst nichts zu tun. Den Tag gab es schon <u>2022</u>, <u>2021</u>, <u>2019</u>, <u>2016</u>, <u>2014</u>, <u>2012</u>, <u>2011</u>, <u>2009</u>, <u>2008</u> (noch mit anderem Mobiliar).

Das Ergebnis sieht das Publikum morgen — die Farbe trocknet noch. Die Tür hinter mir mache ich auch gleich neu, aber in weiß.

Mir gelang es tatsächlich, gestern früh noch einen Akku samt Ladegerät für den Schwingschleifer zu erstehen. Da ich aber am Wochenende jeweils 12 Stunden arbeite, musste ich gestern auch noch vorkochen, da ich keine Lust habe, wenn ich um 3:50 Uhr aufgestanden bin, um 18 Uhr noch groß einzukaufen und zu brutzeln. Ich habe bis um 21 Uhr geschuftet und dann noch geduscht und konnte natürlich nicht bloggen, weil mir auch nichts mehr einfiel. Zwischendurch zog auch noch mein neuer Untermieter ein, einen Tag vorher als geplant. Also die übliche Hektik, wenn man mal drei Tage frei hat…

Bustling Scene



Describe a bustling scene at a home improvement store, where customers are navigating through aisles filled with tools, machinery, and supplies. The atmosphere is charged with a sense of urgency as people rush around, their expressions fraught with stress and determination. Shelves are lined with a plethora of products, from power tools to paint cans, as customers frantically scan for what they need. The sound of chatter mixes with the hum of machinery, creating a cacophony of activity. Despite the organized chaos, there's an unmistakable tension in the air as individuals juggle decisions and deadlines, all while trying to navigate the labyrinthine layout of the store —ar 3:2 —s 750

Heute habe ich wieder kaum Zeit, obwohl ich an einem freien Tag schon vor sechs Uhr aufstehen musste. Sogar mein Avatar muss jetzt pausieren. Ich habe eine Odyssee durch Baumärkte hinter mir, die erst am zweiten Tag erfolgreich war, musste zwischendurch auf Anraten meiner Bank zur Polizei, um eine Anzeige wegen einer verdächtigen Abbuchung zu machen (die Bank hat alles zum Glück rückgängig machen können). Zwischendurch regnete es usw.. Ich musste auch zur Physiotherpie wegen eines Knieproblems (Überanstrengung), das weggefoltertgeknetet wurde. Das ganze Programm...

Heute früh um sechs habe ich meinen Untermieter nach Barcelona verabschiedet — buena suerte, compadre! Um acht hatte ich eine Stunde Hebräisch-Unterricht. Morgen kommt der nächste Untermieter, und ich müsste noch zwischendurch den Küchenfußboden und zwei Türen streichen, aber, was das hiesige fachkundige Publikum garantiert empfehlen wird, ersteren vorher per Schwingschleifer anrau(h)en, dass der Lack auch hält. Woher die Zeit nehmen?

<u>Die Großbourgeoisie</u> hatte mir gestern ein Gerät geliefert, bei dem ein wichtiges Teil fehlte – also zurückgeschickt und ab in den Baumarkt. Ich dachte zwischendurch an das <u>HB-Männchen</u>, das die hiesigen uralten Leser kennen werden.

Übrigens: Die Firma Bosch verkauft ganz im Sinne des profitorientierten Kapitalismus Maschinen, aber nicht automatisch die Akkus und die Ladegeräte dazu. Der Kunde soll mehrfach in die Tasche greifen, wenn dieser – so fahrlässig wie ich – das Klitzekleingedruckte übersieht. (Ich rätsele immer noch, warum in meinem doch recht großen Maschinenpark zwar Hobel, aber kein Schwingschleifer waren.)

[Ich höre gerade <u>Gamazda</u> aka Alexandra Kuznetsova. Es ist ein Genuss, auch weil man selbst des Klavierspielens nicht abhold ist. Die Dame bekommt bestimmt bald Einreise- und Konzertverbot im "freien Westen". Russin!]

Ich empfehle einen <u>Artikel in der Berliner Zeitung</u>: "Mitarbeiter von ARD, ZDF und Deutschlandradio haben ein Manifest veröffentlicht. Sie fordern Vielfalt und wenden sich gegen Diffamierung von Andersdenkenden."

Ich weiß nicht, warum dieses Manifest, um das geht, so geschwurbelt daherkommt, also hätte es ein Sprechblasenfacharbeiter der <u>Politsekte</u> "Die Linke" verfasst.

Seit geraumer Zeit verzeichnen wir eine Eingrenzung des Debattenraums anstelle einer Erweiterung der Perspektive. Wir vermissen den Fokus auf unsere Kernaufgabe: Bürgern multiperspektivische Informationen anzubieten. Stattdessen verschwimmen Meinungsmache und Berichterstattung zusehends auf eine Art und Weise, die den Prinzipien eines seriösen Journalismus widerspricht. Nur sehr selten finden relevante inhaltliche Auseinandersetzungen mit konträren Meinungen statt.

"Eingrenzung des Debattenraums" – was will mir der Sprachkünstler damit sagen? Das kommt gleich nach dem Verschieben des diskursiven Feldes. "Multiperspektivische Informationen" – man holt sich alle Fakten von überall? Leider habe ich jetzt keine Lust, das in verständliches Deutsch zu übersetzen – das Traktat wäre bestimmt nur halb so lang.

Innere Pressefreiheit existiert derzeit nicht in den Redaktionen. Die Redakteure in den öffentlich-rechtlichen Medien sind zwar formal unabhängig, meist gibt es auch Redaktionsausschüsse, die über die journalistische Unabhängigkeit wachen sollten. In der Praxis aber orientieren sich die öffentlich-rechtlichen Medien am Meinungsspektrum der politisch-parlamentarischen Mehrheit.

Sagt es doch gleich: Die bürgerliche Presse wiederkäut nur die Sicht der herrschenden Klasse, die die Journalisten sind mehrheitlich <u>opportunistische Katzbuckler</u> mit einem beschränkten Klassenhorizont. Aber das darf man natürlich in den Anstalten nicht so sagen.

Die gute Nachricht: Ich habe mein tägliches <u>Duolingo-Soll</u> irgendwie zwischendurch auch noch geschafft. Und ich bekam heute morgen eine Flasche sehr guten <u>chilenischen Piscos</u> geschenkt (Gruss an den Trittbrettschreiber!), den mein Ex-Untermieter blasphemisch mit Cola trank, ich aber nicht. Es ist noch genug da, um mich auf die beiden 12-Stunden-Schichten am Wochenende mental vorzubereiten. (3.50 Uhr aufstehen!) Jetzt muss ich eh ins Bett, da ich gestern nur vier Stunden geschlafen habe.



Unter installierenden Aufdembalkonsitzenden



23 Grad in Rixdorf. Die Balkonsaison ist eröffnet. Das T-Shirt habe ich <u>das letzte Mal</u> in Jerusalem getragen. (Ich sehe übrigens da so fett aus, weil ich unter dem T-Shirt einen so genannten <u>Brustbeutel</u> trage für meinen Pass usw....)



Ich habe heute <u>das gekauft</u>, was die Mehrheit der hier mitlesenden Installateure und sonstigen Experten empfahl. Ich komme aber erst in der nächsten Woche dazu, die Armatur zu installieren, wenn überhaupt.



Vielleicht sollte ich auch das Küchenfenster säubern? Den Pflanzenzöglingen ist das egal.

Wie nennt man das? [Update]



Ich muss gerade Teile meiner Dusche generalüberholen, den Schimmel entfernen usw.. Eine Frage an die hier mitlesenden Installateure: Wie heißt das Ventil (?), auf das der Pfeil zeigt? Ich will beide ersetzen. Der polnische alleswissende Handwerker meines Vertrauens sagte mir, ich müsse nicht das ganze Ding, an dem der Schlauch hängt, rausreißen, sondern nur die beiden Teile, mit denen man das Wasser auf- und zudreht. Leider sind die offenbar auch nicht genormt.

[Update] Danke für die fachkundigen Kommentare. Ich werde das ganze Ding rausreißen.

Unter Lockpickern [Update]



"Die, die die die Dietriche erfunden haben, verdammen, tun Unrecht." (Konrad Duden)

Spontaner Lustkauf bei der Großbourgeoisie: <u>Eventronic-</u> <u>Lockpicking</u> — 17-Teiliges Dietrich Set mit 2 Transparentem Trainingsschlössern und Anleitung für Schlosserei, Anfänger und Profis. Ich verstehe nicht, warum eine angeblich deutsche Firma nicht in der Lage ist, ihre Produkte in fehlerfreiem Deutsch anzubieten. "Teiliges" und "Transparentem" schreibt man klein – und es heißt "transparenten".

Moment. <u>Eventronic</u> in <u>Simmerath</u> bietet Veranstaltungstechnik an. Ich kann mir kaum vorstellen, dass die unter diesem Firmennamen bei Amazon Dietriche verkaufen.

Keine Sorge, Eventronic der erfahrenste Entwickler von Lockpick-Tool, stellt Ihnen eine von einem Profi geschriebene Anleitung auf Papier zur Verfügung.

Das ist ebenfalls kein gutes Deutsch (es fehlt auch ein Komma). Also von Google oder von ChatGPT aus dem Mandarinischen oder Westtamilischen übersetzt und mitnichten deutsche Wertarbeit (falls es so etwas noch gibt)? Die Lockpicker haben anscheinend den Namen geklaut, was Amazon nicht interessiert. Man kann voraussetzen, dass die Firma in Simmerath nicht amüsiert wäre, falls jemand anderes unter ihrer *Corporate Identity* aufträte. Sogar bei <u>Tests</u> fragt niemand, wo eigentlich der Firmensitz ist.



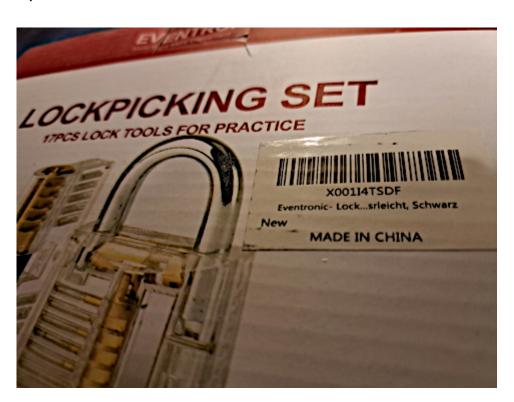
Eventronic-Werbung bei Amazon

Eventronic ist ein professioneller Hersteller von Entriegelungswerkzeugen mit einer Entwicklungsgeschichte von mehr als zehn Jahren. Keine Website? Kein Impressum nirgends? Das ist dubios.

Ich habe natürlich nicht lockergelassen und ein bisschen recherchiert. Es gibt noch Eventronic Systems – Herstellung von Haushalts-, Elektro- und Elektronikgeräten in Alicante, aber die bauen u.a. Roboter und keine Dietriche.

Ich gebe demnächst wieder ein Seminar über Faktencheck/Recherche (geschlossene Veranstaltung); vielleicht nehme ich das als Beispiel auf.

[Update] Nee, klar... So etwas hatte ich erwartet.



Geliergetestet



Diese Heidelbeermarmelade hat den <u>Geliertest</u> mit Bravour bestanden. Die Gläser sind normalerweise voll, das war der Rest, der zum alsbaldigen Verzehr vorgesehen ist.

Unter transitiven Steakenden bei 51 Grad



Herrje, schon wieder Lifestyle oder Weltflucht. Apropos: Das Publikum meinte, Secondlife sei so etwas. Man flöhe die Welt.

Was ist der Unterscheid zwischen Transitiv und Intransitiv am Beispiel des Verbs "fliehen"?

ChatGPT: Die Unterscheidung zwischen transitiven und intransitiven Verben bezieht sich darauf, ob ein Verb ein direktes Objekt benötigt, um seine Bedeutung zu vervollständigen.

Transitive Verben: Transitive Verben sind Verben, die ein direktes Objekt erfordern, um die Handlung zu vervollständigen oder den Sinn des Satzes klar zu machen. Das direkte Objekt ist dasjenige, das die Handlung des Verbs direkt empfängt. Zum Beispiel: "Er liest ein Buch." – "Buch" ist das direkte Objekt von "liest", da es die Handlung des Lesens direkt empfängt. Das Verb "lesen" ist transitiv, da es ein direktes Objekt erfordert.

Intransitive Verben: Intransitive Verben sind Verben, die kein direktes Objekt benötigen, um einen vollständigen Sinn zu ergeben. Diese Verben stehen allein und beenden die Handlung ohne ein direktes Objekt. Zum Beispiel: "Sie schläft." – Das

Verb "schläft" ist intransitiv, da es keine direkte Handlung auf ein Objekt ausübt. Es steht allein und beschreibt den Zustand des Subjekts.

Nun zum Beispiel des Verbs "fliehen":

Transitiv: "Sie fliehen die Stadt." – In diesem Satz ist "die Stadt" das direkte Objekt von "fliehen". Das Verb "fliehen" ist transitiv, da es eine Handlung auf ein Objekt (die Stadt) ausübt.

Intransitiv: "Sie fliehen." — Hier steht das Verb "fliehen" allein, ohne dass ein direktes Objekt erforderlich ist. Es beschreibt die Handlung des Weggehens oder Entkommens, ohne dass eine bestimmte Sache oder Person als Ziel genannt wird. Daher ist das Verb "fliehen" in diesem Satz intransitiv.

Mit einem Avatar herumrennen ist so eine "Flucht" wie Menschärgere-dich-nicht mit Freunden zu spielen oder <u>Beyond Enemie Lines</u>. Außerdem ist man in Secondlife – ich jedenfalls – <u>kreativ</u> schöpferisch, also im weiteren Sinn Künstler, weil man Dinge aus dem Nichts erschafft.

Zurück zum Steak (wo wir noch gar nicht waren). Ich esse selten Steak und wollte mich vergewissern, ob es jenseits des "In-die-Pfanne-Werfens" noch etwas zu beachten gibt.

Wie brät man am besten ein Steak? Was muss man beachten?

ChatGPT: Das Braten eines Steaks kann etwas Fingerspitzengefühl erfordern, aber mit ein paar grundlegenden Schritten und ein wenig Übung kannst du ein köstliches Ergebnis erzielen. Hier sind einige Tipps, die du beachten solltest:

Wahl des Steaks: Wähle ein hochwertiges Steak aus. Die besten Schnitte fürs Braten sind Ribeye, Filet Mignon, Striploin (auch als New York Strip bekannt) oder T-Bone.

Raumtemperatur: Nimm das Steak etwa 30 Minuten vor dem Braten

aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur erreichen kann. Dadurch wird das Steak gleichmäßiger gegart.

Trocken tupfen: Tupfe das Steak mit Küchenpapier trocken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Dies hilft, eine schöne Kruste zu bilden.

Würzen: Würze das Steak großzügig mit Salz und Pfeffer oder anderen Gewürzen nach deinem Geschmack. Du kannst auch eine Marinade verwenden, wenn du möchtest. Lasse das Steak einige Minuten ruhen, damit die Gewürze einziehen können.

Pfanne vorheizen: Erhitze eine Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze. Idealerweise solltest du eine gusseiserne Pfanne verwenden, da sie die Wärme gut speichert.

Fett hinzufügen: Gib etwas hoch erhitzbares Öl in die Pfanne, z.B. <u>Rapsöl oder Erdnussöl</u>. Lass das Öl heiß werden, bevor du das Steak hineinlegst.

Steak braten: Lege das Steak vorsichtig in die heiße Pfanne. Brate es je nach Dicke und gewünschtem Garheitsgrad etwa 3-4 Minuten pro Seite für medium-rare (rosa in der Mitte) an. Wende das Steak nur einmal während des Bratens, um eine schöne Kruste zu bekommen.

Kerntemperatur überprüfen: Verwende ein <u>Fleischthermometer</u>, um die Kerntemperatur des Steaks zu überprüfen. Für medium-rare sollte die Temperatur etwa 54-57°C betragen.

Ruhephase: Nach dem Braten lasse das Steak für einige Minuten ruhen, damit sich die Säfte im Fleisch verteilen können. Dadurch bleibt es saftiger.

Servieren: Schneide das Steak quer zur Faser in dünne Scheiben und serviere es nach Belieben mit Beilagen und Saucen.

Schmeckte großartig. Ich war nur zu gierig und verschlang es schon, als es nicht nicht ganz medium war. 51 Grad sind drei Grad zu wenig… Manchmal muss man den animalischen Instinkten freien Lauf lassen.



Unter Donglern



Ich bin dem Rat des Publikums gefolgt und habe einen <u>ASUS USB-BT500 Bluetooth 5.0 USB Dongle Adapter</u> erstanden. Ein Handbuch, das diesen Namen verdient, gibt es nicht, und Linux wird in den dürren Worten ("Treiber herunterladen" har har) nicht erwähnt. Reinstecken und <u>Musik hören</u> geht natürlich nicht so einfach.

Also musste ich wieder Teile meiner Gehirnaktivität an ein Werkzeug auslagern.

You

Wie installiere ich unter Linux Ubuntu einen ASUS USB-BT500 Bluetooth 5.0 USB Dongle Adapter, damit der mit meinen OpenFit Shokz Kopfhörern verbunden wird?

ChatGPT

Um den ASUS USB-BT500 Bluetooth 5.0 USB-Dongle-Adapter unter Linux Ubuntu zu installieren und mit deinen OpenFit Shokz Kopfhörern zu verbinden, kannst du die folgenden Schritte ausführen:

- Überprüfung der Linux-Kernel-Version: Stelle sicher, dass deine Ubuntu-Installation die benötigte Kernel-Version für den ASUS USB-BT500 unterstützt. In den meisten Fällen sollte dies kein Problem sein, da die neueren Kernel-Versionen Bluetooth-Adapter besser unterstützen.
- Anschließen des Bluetooth-Adapters: Stecke den ASUS USB-BT500 in einen freien USB-Anschluss deines Computers.
- Aktualisierung der Paketquellen: Öffne ein Terminal und führe folgenden Befehl aus, um die Paketquellen zu aktualisieren:



 Installation von Bluetooth-Tools: Installiere die erforderlichen Bluetooth-Tools, um den Adapter zu konfigurieren und Geräte zu verbinden. Führe dazu den folgenden Befehl aus:



5. Aktivierung des Bluetooth-Dienstes: Starte den Bluetooth-Dienst mit dem folgenden Befehl:



 Automatische Start beim Booten: Um sicherzustellen, dass der Bluetooth-Dienst bei jedem Start automatisch gestartet wird, führe den folgenden Befehl aus:



- 7. Pairing mit den Kopfhörern: Schalte deine OpenFit Shokz Kopfhörer ein und setze sie in den Pairing-Modus. Öffne dann das Bluetooth-Menü deines Ubuntu-Systems und suche nach verfügbaren Geräten. Wähle deine Kopfhörer aus der Liste aus und klicke auf "Pair" oder "Verbinden", um die Verbindung herzustellen.
- Teste die Verbindung: Sobald die Kopfhörer erfolgreich verbunden sind, überprüfe die Verbindung, indem du beispielsweise Audio von deinem Computer auf die Kopfhörer streamst.

Nach diesen Schritten sollte der ASUS USB-BT500 Bluetooth-Adapter unter Linux Ubuntu korrekt installiert sein und mit deinen OpenFit Shokz Kopfhörern verbunden werden.

Ich muss zugeben, dass mir die KI in solchen Fragen immer noch ein wenig unheimlich ist. Die Zeit der Handbücher und Foren, die helfen, weil andere auf Probleme antworten, neigt sich offenbar dem Ende zu. Und es geht blitzschnell. Man muss nur logisch fragen können…

Die Qualität der Musik ist jedoch bescheiden. Meine Headsets sind um Klassen besser. Aber immerhin: Auch mein PC hat jetzt Bluetooth.

British Bitter oder: KI und Kochen



Die Orangenmarmelade hatten wir hier schon, sogar mehrfach.

Neu ist, dass ich erstens die abgepellten Schalen nicht mühsam mit der Hand schredderte, sondern sie in die gute <u>Kenwood</u> stopfte, aus der sie maßgerecht, das heißt in kleinen Stückchen, wieder herauskam.

You

Wenn 1,45 Kilogramm Früchte einen halben Liter Wasser benötigen, wieviel Wasser benötigen 2,8 Kilo Früchte?

ChatGPT

Um herauszufinden, wie viel Wasser 2,8 Kilogramm Früchte benötigen, können wir eine proportionale Beziehung zwischen der Menge an Früchten und der benötigten Wassermenge verwenden.

Wenn 1,45 Kilogramm Früchte einen halben Liter Wasser benötigen, können wir die folgende Gleichung aufstellen:

$$1,45\,{\rm kg}:0,5\,{\rm L}=2,8\,{\rm kg}:x\,{\rm L}$$

Dabei ist x die gesuchte Wassermenge für 2,8 Kilogramm Früchte.

 $\operatorname{Um} x$ zu berechnen, multiplizieren wir beide Seiten der Gleichung mit x:

$$1,45 \cdot x = 0,5 \cdot 2,8$$

Dann lösen wir nach x auf:

$$x = \frac{0.5 \cdot 2.8}{1.45}$$

$$x \approx \frac{1.4}{1.45}$$

 $x \approx 0,9655$

Also benötigen 2,8 Kilogramm Früchte etwa 0,9655 Liter Wasser.

Neu ist auch, dass ich mir bei komplizierten mathematischen Aufhaben von Künstlicher Intelligenz helfen ließe. Ich dachte, das Problem sei ein einfacher Dreisatz, den ich auch im Kopf hätte ausrechnen können, aber ich war zu faul und der Rechner an. Aber ChatGPT spuckte sogar noch ein paar Formeln aus. Das halte ich für Overkill.



Sehr Wohnungssuchende!

geehrte



Studenten suchen eine Wohnung (Symbolbild)

Ich kann es kaum glauben, dass man als Student keine Wohnung in Berlin findet. Die meisten Zimmer gehen eh unter der Hand weg, weil die Vermieter sich den Stress nicht antun wollen, sich jemanden unter einem halben Tausend Bewerbern aussuchen zu müssen. Schwer wird es für jemanden, der nicht fließend Deutsch spricht oder Mohammed heißt und niemanden kennt. Auch ich möchte weder mit Muslimen oder anderen Verehrern höherer Wesen oder mit kleinen Prinzen zusammenwohnen.

Nehmen wir mal den rein hypothetischen Fall an, der Untermieter eines älteren Mannes entschlösse sich, weg aus Berlin zu ziehen. Der ältere Mann fragt also im Freundeskreis herum, ob jemand eine Wohnung suche oder jemanden kennte, der vertrauenswürdig sein - ohne Erfolg. Der ältere Mann schreibt zusätzlich eine E-Mail an eine <u>jüdische Studentenorganisation</u> in Berlin - natürlich rein hypothetisch - mit ungefähr dem Inhalt: "Ich vermiete seit Jahren ein schönes Zimmer mit Hochbett in meiner Wohnung in Berlin. Mein jetziger Untermieter ist [xxx] mit jüdischen Vorfahren (die den Kibbuz [xxx] mit gegründet haben). Leider hat er sich entschlossen, im April nach Spanien zu gehen. Ich will das Zimmer wieder vermieten, möchte aber nicht mit Antisemiten zusammenleben. Ich lerne zudem seit einem Jahr Hebräisch. Jemand, der ab und zu Hebräisch mit mir spricht, wäre also ganz praktisch. Das Zimmer kostet rund 400 Euro warm inklusive Internet. An wen könnte ich mich wenden, um jemanden zu finden, der einziehen möchte?" Auch der Hebräisch-Lehrer des älteren Mannes postet das Angebot in mehrere geschlossene jüdische bzw. israelische Foren in den so genannten sozialen Medien.

Niemand antwortet. Vielleicht war der Nachsatz der E-Mail zu abschreckend: "Ich bin übrigens Atheist und kein Jude (ich rede auch keine Gendersprache, sage also "Studenten")."

Also die gute Nachricht: Jüdische Studenten in Berlin suchen kein Zimmer.

Nächster Versuch des älteren Mannes: Ein Freund, Inder,

Programmierer und Mathematiker, postet das Angebot in einschlägigen Gruppen, wo sich Leute der *upper class* Indiens mit einem gefühlten IQ über 160 tummeln. Der ältere Mann, von dem ich das weiß, rief jemanden an, der sich gemeldet hatte, und der erste Satz des Interessenten war, ob er die Höhe der Miete herunterhandeln könne. Keine guter Start, Wohnungssuchende!

Übrigens, ganz unter uns: Ich zum Beispiel würde keine hässlichen dicken Menschen als Untermieter nehmen, weil die erstens nicht die Treppe zum Hochbett hinaufkämen und weil es zweitens überhaupt keinen Grund gibt, warum ich meine ästhetischen Empfindungen verletzten sollte. Ich gehe, wenn ich schöne Bilder sehen will, in Ausstellungen und Museen und nicht auf eine Müllkippe. Hengameh Yaghoobifarah hätte bei mir keine Chance, weil ich schon einen Shitstorm erntete, falls ich ihr befähle, sich beim Pinkeln hinzusetzen, weil ich gar nicht weiß, ob sie Männchen oder Weibchen ist und deshalb auf Nummer sicher gehen müsste.

Oder warum soll ich mit jemandem zusammenwohnen, der aussieht, als hätte er sich ein halbes Jahr 100 Kilometer nördlich von Port Moresby rundumtätowieren lassen oder mit jemanden, der einen Nasenpopel aus Metall trägt, an dem dann bei einem Schnupfen die Rotze runterläuft und es mich schon schaudert, wenn ich es mir nur vorstelle?

Der ältere Mann, das weiß ich von ihm, bekam auch eine E-Mail: "Hi my self [xxx] I am from India I am looking for private room from very long time I saw your room pitchers it pretty good and it's suits me I am ok with rent and everything I am non smoker and I will also not drink and I am a pure vegetarian. Plz consider my request." Warum sollte der ältere Mann das tun? Kurzform: Das Zimmer ist gut, ich mag dein hervorragendes Schweińefleisch Süß-Sauer nicht, aber bitte nimm mich! Ihr tickt doch nicht mehr ganz richtig.

Ein Vermieter möchte schon mehr wissen. Ein Link zu den

jeweiligen Profilen auf Facebook, Instagram, LinkedIn, Xing usw. wäre höflich und hilfreich. Hinweis: Wenn der Vermieter ein älterer Mann ist, der schon E-Mails verschlüsselte, als die sehr geehrten Wohnungssuchenden noch gar nicht geboren waren – der findet euch sowieso, weil der nach euch recherchiert!

Es ist auch nicht ratsam, dem Vermieter Telefonnummern zu schicken, die nicht funktionieren oder bei denen nie niemand zu erreichen ist. Dann scheint es nicht so dringend zu sein.

Der ältere Mann, von dem ich das weiß, erhielt eine einzige E-Mail von vielen, die sein Interesse weckte, die auch zum Erfolg führte, unter anderem, weil sie in einem Englisch geschrieben war, bei dem William Shakespeare, Graham Greene und Winston Churchill mit den Ohren geschlackert und wohlwollend genickt hätten und weil sie Kulinarisches erwähnte:

"My name is [xxx], and I am currently a master's student at [xxx]. As I am in the process of finalizing my living arrangements for the upcoming semester, I came across your listing for a roommate.

I was impressed with the details you provided and wanted to reach out to express my interest in potentially sharing the living space with you. I don't smoke and have no pets. In case there is a chance we can cook Indian dishes together. I believe we could create a conducive and supportive environment for each other's pursuits.

If you have any additional information or would like to discuss this further, please feel free to reach out. I look forward to the possibility of becoming roommates and creating a positive living experience together. Thank you for considering my inquiry, and I hope to hear from you soon. Best regards…"

Der ältere Mann erzählte, dass der wohnungssuchende indische

Student in Cottbus mitten unter Nazis wohne, das wisse und nicht gut fände, aber in Berlin einfach nichts gefunden habe, dass der mehrmals in der Woche mit der Bahn zum Studieren nach Berlin fahre, und dass er — auch in Berlin — einen Job als Security habe, um sein Studium zu finanzieren.



Amidst the towering skyscrapers of our city stands a decrepit, ugly shack, a stark contrast to the gleaming modernity surrounding it. The shack's walls are weathered, its roof sagging, and its windows broken. Despite its dilapidated state, it commands an eerie presence that draws the attention of countless onlookers. In this scene, people from all walks of life gather around the shack, their faces reflecting a mixture of curiosity, disbelief, and perhaps even pity. Some point and whisper to each other, speculating about the history of the shack and the stories it holds within its crumbling walls. Others simply stare, captivated by the stark juxtaposition of poverty amidst prosperity. The atmosphere is charged with a sense of intrigue and melancholy, as if the shack serves as a reminder of the city's forgotten past, overshadowed by its relentless march towards progress. Yet, amidst the hustle and bustle of urban life, the shack stands as a silent testament to resilience, refusing to be erased from the collective memory of its inhabitants —ar 3.2

#Sieauch



Giffey will einen Platz in Berlin nach einem ultrarechten Nationalisten benennen, der Ausländer "Kakerlaken" nannte. Nastassja Kinski hat offenbar nicht mehr alle Latten am Zaun. Ganz der Vater. Sie möchte die Nacktszenen im "Tatort" Reifezeugnis aus dem Jahr 1977 (!) verbieten lassen. Das fällt der Dame ja früh ein.

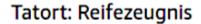
Vermutlich bekommt sie aber recht. Wenn man die Feiglinge in den öffentlich-rechtlichen Anstalten kennt, weiß man, dass die sich nie und nichts trauen würden. Ich hätte den Film mit der Kinski sofort ins Programm genommen.



Ich habe sofort versucht, den Film auf DVD zu kaufen. Aber die Großbourgeoisie hat ihn nicht mehr. Vermutlich ist er irgendwann ein paar hundert Euronen wert.

Man sollte sich schnell mit einschlägigem Material eindecken. Wie man sieht, wird es bald keine Filme mit entblößter Haut mehr geben, weil <u>Muslime</u> immer irgendjemand beleidigt, getriggert oder sonstwie bekloppt ist. Wir sind raketenschnell auf dem Weg zurück in den kulturellen Mief der 50-er Jahre.





★★★★ ~ 50

DVD

Derzeit nicht verfügbar.

Der letzte Ausweg werden vermutlich <u>die Russen</u> sein. Das Model unten ist angeblich eine "Svetlana Zadorognjaja", fotografiert von David Dubnitskiy. Ich konnte das aber nicht verifizieren…



Sport hülfe

< Di., 20. Feb. ▼

Schlaf

12 Std. 19 Min.



19.02. Schlafenszeit 21:47

Tiefer Schlaf● Leichter Schlaf● REM-Schlaf● Aufwachen

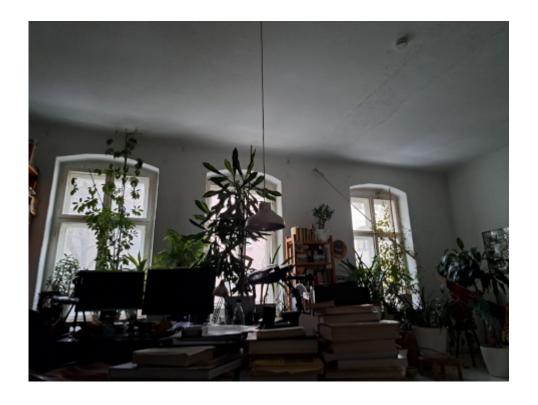
73 Punkte

Besser als 29 % der Nutzer Sie haben letzte Nacht 12 Std. 19 Min. geschlafen, länger als die empfohlenen Zeit. Sport hilft, Müdigkeit zu überwinden.

Wenn Sie zu lange schlafen, verringern Sie die Stoffwechselrate des Körpers. Dies kann dazu führen, dass Sie sich nach dem Aufwachen noch müde oder schläfrig fühlen. Legen Sie Ihr Wearable an und machen Sie Übungen oder gehen Sie draußen spazieren, um Ihren Stoffwechsel anzukurbeln

Mein Körper teilt mir mit, dass er sich des Männerschnupfens und der nervigen permanenten Husterei weitgehend entledigt habe. Und ich nehme das zum Anlass, mich des Genetivs zu befleißigen. Auf die albernen und eines Horoskops würdigen Ratschläge der App kann ich aber verzichten.

Unter krabbelnden Pflanzen



Manchmal sitze ich vor dem Frühstück, wenn ich keine Frühschicht habe, ein paar Minuten auf dem Sofa und gucke den Blumen zu, wie sie fröhlich vor sich hinwachsen. Warum versuchen Pflanzen, sich gegen die Decke zu stemmen und horizontal an ihr entlang zu krabbeln, wenn sie die maximal mögliche Zimmerhöhe erreicht haben, anstatt in die Breite zu gehen?

Gutes Essen für Deutschland



Die Regierung hat zwei Jahre gebraucht, um eine 69-seitige Broschüre zu produzieren. "Die <u>Ernährungsstrategie</u> gibt ernährungspolitische Ziele und Leitlinien vor."

Wir müssen alle für den kapitalistischen Arbeitsmarkt fit gemacht werden! Ich habe mir also Gedanken für meine Ernährungsstrategie für morgen gemacht und die KI aufgefordert, mir ein Bild dazu zu liefern.

Hóngshāo niúròu miàn mit ChatGPT



Ich wollte mir eine chinesische <u>Nudelsuppe mit rot-geschmortem</u> <u>Rindfleisch</u> zubereiten. Das ist mir nicht richtig gelungen, aber das Gericht schmeckte trotzdem nicht schlecht.

Es ist natürlich immer suboptimal, wenn man wichtige Zutaten vergisst einzukaufen. Ich musste also improvisieren. Vielleicht war das Rezept auch aus dem Mandarinischen zurückübersetzt; ich hätte das pädagogisch anders gestaltet.

1 kg Rindfleisch (ein bisschen durchwachsen) - wenn der Blutwurstritter mich nicht beraten hätte, hätte ich nicht gewusst, welches Teil vom toten Rind genau ich benötigte. "Durchwachsen" heißt bei mir ohnehin, dass ich so viel wie möglich das Fett entferne. Dazu braucht es Messer, die ultrascharf sind, sonst fummelt man ewig herum und saut die halbe Küche Zum Glück ein. besitze ich Küchenmesserkollektion hart an der Grenze zum Verstoß gegen das Waffengesetz, die alles ruckzuck schneidet, was aufs Holzbrett kommt.

600 g Nudeln (chinesische Weizennudeln oder Ramen). Gab es im Supermarkt meines Vertrauens nicht oder nicht mehr. Ich laufe auch nicht wegen fehlender spezialexotischer Nudel extra in

einen – obzwar nahe gelegenen – <u>Asia-Markt</u>.

Ich habe daher vorgekochte japanische Udon-Nudeln genommen. Auf der Packung steht nur die Anleitung, wie man die in der Mikrowelle heiß machen soll. So etwas kommt mir nicht in die Küche. Geraten: Eine Minute im Wok, zusammen mit allem anderen – das war genau richtig.

- **200 g Pakchoi oder Sojasprossen**. Ich habe Pakchoi genommen. 200 Gramm halte ich aber für viel zu wenig; der schrumpelt in sich zusammen, wenn man ihn zubereitet, außer man äße ihn roh.
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 cm langes Stück Ingwer. Lang? Ingwer kauft man doch in dreidimensionaler Form. Was soll denn das heißen? Ein Kubikzentimeter? Typisch unverständliches fucking manual.
- 3 Blätter Lorbeerblätter. Ich habe sechs genommen.
- **2 Sternanis**. Ich wusste gar nicht, <u>was das ist</u>, also habe ich es auch nicht gekauft.
- 1 TL Fenchel. Den Fenchel hatte ich vergessen. ChatGPT sagte mir, Anis habe einen ähnlichen Geschmack wie Fenchel, aber Anis hatte ich auch nicht. Wenn ich weiter <u>recherchiert</u> hätte, wäre Kümmel, den ich immer vorrätig habe, vielleicht eine Option gewesen.
- 4 cm lange Zimtstange
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Frühlingszwiebel. Bei mir heißen die Lauchzwiebel, und die gibt es nur als ganzes Bund. Meinen wie wirklich nur ein Stänglein? Ich habe sechs genommen, sie aber großzügig gekürzt.
- 1 Tomate. Mit Schale oder ohne? Ich machte mir die Mühe, die einsame Tomate zu blanchieren.
- 4 Würfel Kandiszucker. Wozu braucht man den sonst noch und wie oft? Geht nicht normaler Zucker oder Rohrzucker, den ich ohnehin hier habe?
- **1 EL Sojabohnenpaste-Scharf (oder scharfe Bohnen Sauce)**. Gab es nicht. Also habe ich improvisiert und <u>Miso-Paste</u> gekauft. Da sind auch Sojabohnen drin oder vielleicht meint das

Rezept auch eben das. Aber das könnte man besser erklären und dann sagen, wenn man es meint.

- 3 EL helle Sojasauce
- 1 EL dunkele Sojasauce
- 3 EL Pflanzenöl
- 1,5 TL Salz (nach Bedarf). Ich würde gar kein Salz nehmen, da die Sojasaucen schon salzig genug schmecken.
- 1,5-2 l kochendes Wasser. Das ist definitiv falsch und zu viel. Ein Liter reicht völlig aus.

Dummerweise hatte ich auch nicht genau hingeschaut. Im Rezept taucht plötzlich und unerwartet ein Schnellkochtopf auf, den ich aber nicht besitze. Die künstliche Intelligenz meinte, in einem normalen Topf dauerte der Kochvorgang ungefähr doppelt so lange. Das ist korrekt: Statt 30 Minuten habe ich das Fleisch eine Stunde kochen lassen — in meinem Wok, in dem ich auch die Gewürze usw. zubereitet hatte, mit Deckel. Nach 45 Minuten war das würfelförmig klein geschnittene tote Tier noch nicht durch. Also sind 60 Minuten angemessen.

Auch mein Pakchoi gefiel mir nicht. Im Nudelwasser kochen: Igitt. Vielleicht muss ich noch üben, aber nach dem Blanchieren sieht Salat bei mir immer so schlabberig aus, als hätte ich ihn voller Hass erwürgt und anschließend ertränkt. Beim Pakchoi muss man die Blätter zwei und der zerhäckselten Strunk vier Minuten ins kochende Wasser tauchen – und dann ab ins Eisbad. Ich hatte den vermutlich zu klein geschnitten, oder er muss eine Millisekunde vor dem Servieren erst zubereitet worden sein, um noch knackig zu sein.

Ich fürchtete das Schlimmste, zumal ich auch noch bei der hellen Sojasauce versehentlich zu viel in den Wok gekippt hatte. Aber es war einigermaßen lecker. Die Suppe schmeckte aber nicht chinesisch sehr exotisch.

Dafür war der Nachtisch um so köstlicher. Ich habe jetzt mein im Freundes- und Arbeitskollegenkreis berühmtes Rezept für Käsekuchen variiert.

180 g Mehl

1 TL Backpulver – das ist eine halbes Tütchen.

100 g Zucker

60 g Butter (Joghurtbutter). Ich habe normale Butter genommen. **500 g Quark (Magerquark)**. Unsinn. Ich esse doch keinen Käse-Obstkuchen mit Sahne mit *Mager*quark. Der muss fett sein!

2 Ei(er)

1 Puddingpulver (Vanille)

800 g Früchte / Obst nach Wahl. Meine Wahl waren Heidelbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Da ich aber zu wenig gekauft hatte, zerstückelte ich noch eine Banane (insgesamt waren es nur rund 700 Gramm).

Und natürlich nahm ich auch keine viereckige Kuchenform, sondern eine ganz normale runde Springform. Wer isst denn viereckigen Kuchen? Außer man hat davon ein Blech in der Größe eine Fußballfelds?

Der Käsekuchen mit Obst schmeckt mir sogar noch besser als <u>der ohne</u>. Selbstredend muss da ein fetter Klacks Sahne drauf. Wir sind ja nicht bei schmallippigen asketischen Veganikern, sondern bei Lustmolchen!



So weit die Füsse radeln





Post vom <u>Langen Marsch</u> (Facebook)! "Zwei alte weiße Männer, mit dem Fahrrad in China, auf den Spuren des Langen Marschs und Otto Brauns".

Ich erblasse vor Neid. Wenn ich mal alt bin, mache ich das auch.