



Kochen a la Unity

nightrainmonk - 7.11.2005 um 20:08

da wir ja hier alle so furchtbar ernst sind, wie wär's denn mal damit:

ihr habt zwanzig Leute eingeladen und müsst die jetzt mit ziemlich wenig Geld abfüttern. Was kocht ihr? oder ihr wollt eure Liebste/euren Liebsten bekochen. Und bitte: ich will Rezepte lesen, und nicht: Ich kauf 20 Dosen Erdnüsse bei ALDI!

Vielleicht können wir ja mal ein Unity-Kochbuch rausbringen ☐

Du bist, was du isst. Also: wie kocht ihr?

dian - 7.11.2005 um 21:56

Interessantes Thema...

leider bin ich da der gänzlich falsche Gesprächspartner. Es sei denn, du willst ein paar Adressen von guten Pizzerien oder Namen von leckeren Tiefkühlpizzen haben.

Also ich würde schon gern öfters mal was gutes Kochen. Aber wenn ich das Zeug nachkochen wollte, was die schwulen Köche im Fernsehen immer zubereiten, würde ja der halbe Tag mit Einkaufen, vorbereiten und Kochen draufgehen. So viel Zeit habe ich nicht. Da mache ich mir doch lieber ein paar Weisswürste heiss.

aber ich hätte natürlich nichts dagegen, wenn ihr ein paar Rezepte posten könntet, die nicht all zu aufwändig sind und dann auch noch lecker schmecken...

ähm, eins kenn ich doch:

War auf so ner Sossen-Verpackung hinten drauf. Mal sehen, ob ich das noch zusammenbekomme. (die Mengenangaben passen für 2 hungrige Personen)

also, man nehme 4 Wiener Würstchen, schneide die dann schräg in kleine Scheiben. Das kommt in eine Pfanne mit etwas Öl, dann ein wenig anbraten. Dann eine ganze grüne Paprika entkernen und ebenfalls in kleine Streifen schneiden. wenn die Würste etwas angebraten aussehen, zu denen dazukippen.

Noch ne Weile braten lassen.

Dann 300 ml Wasser dazu geben, Knorr Fix für Chili Con Carne, und das ganze fünf Minuten vor sich hinköcheln lassen. Zum Schluss kommt dann noch ein Esslöffel Creme Fraiche rein, und eine Dose Kichererbsen. (nicht die Riesen-Packung, sondern eine kleinere Dose, sind glaube ich so ungefähr 460 gramm)

Sobald die dann ordentlich warm geworden sind, kann man es auch schon servieren. Dazu ein frisches Baguette und ein guter Wein...

Das ist schnell zubereitet, und mir und Killing Joke schmeckts jedenfalls.

(ohje, ich glaub's ja nicht! Jetzt tippe ich hier schon Kochrezepte ab, und beim Autofahren höre ich The Smiths. Ich fürchte, ich werd langsam alt...) ☐

So, der nächste bitte!

Soulmirror - 7.11.2005 um 22:02

nudeln mit käse-schinken-soße

nightrainmonk - 7.11.2005 um 22:07

@dian

Zitat

Aber wenn ich das Zeug nachkochen wollte, was die schwulen Köche im Fernsehen immer zubereiten, würde ja der halbe Tag mit Einkaufen, vorbereiten und Kochen draufgehen.

danke für dein Rezept. Und das nächste Mal reden wir über schwule Friseure oder darüber, warum nur Schwule immer so ein Gewese drüber machen, sich jeden Tag zu waschen (manche parfümieren sich sogar!) ☐
müssen wir da jemand was beweisen?

Soulmirror - 7.11.2005 um 22:12

ich glaub er wollte eher kritik an dem lifestyle kocherlebnis fernsehn schmuh üben... und dian ist da glaub ich der letzte der was gegen schwule hat :D

nightrainmonk - 7.11.2005 um 22:20

himmel, nehmt doch nicht immer gleich so übel! Meinst du im ernst, ich glaube, dass er im Park Schwule aufmischt?

Soulmirror - 7.11.2005 um 23:55

Zitat

Original von nightrainmonk

himmel, nehmt doch nicht immer gleich so übel! Meinst du im ernst, ich glaube, dass er im Park Schwule aufmischt?

himmel dann lerne das man im internet sarkasmus und ironie net bei wildfremden menschen erkennt ohne weiteres....

papp nen smiley dran und auch der letzte depp also ich raffts wann du mal lustig, nervig, stichelnd oder einfach nichts sein willst...

nightrainmonk - 8.11.2005 um 00:52

@soulie

irgendwie schein ich noch nicht mal Kochrezepte austauschen zu können, ohne mir Ärger einzuhandeln...

**Also: ich verspreche, dass ich ab jetzt Ironie immer
DEUTLICH ERKENNBAR als solche markieren werde.
GANZ EHRlich!**

(Das war Ironie)

Soulmirror - 8.11.2005 um 01:29

mir war klar, dass so eine antwort von dir kommen wird... aber naja ich denke ich bin net der einzige der dich öfters mal falsch versteht... aber was is das schon gegen das gute wissen, dass man sein ding durchzieht so oder so...

blubb

Zelder - 8.11.2005 um 01:31

Dann verrate ich euch mal meinen Geheimtip !!

Man nehme 250g Spaghetti, koche sie in gesalzenem Wasser, in das man auch 2 EL Öl tut. Während das köchelt nehme man eine Tüte Napoli, rührt den Inhalt in 250 ml Wasser, in welches man auch etwas Öl tut(oder auch nicht). Das kurz aufkochen lassen. Wenn die Spaghetti fertig sind, Wasser abschütten.

nightrainmonk - 8.11.2005 um 01:50

gut, also weil ich den scheiss angefangen hab, hier mein todsicheres Rezept für alle Nichtköche:

wir brauchen: 1 oder 2 Handvoll Blatt(!)spinat aus der Tiefkühltruhe, das wir auftauen lassen.
1 Packung Bandnudeln

2 Becher Sahne
1 Päckchen Kochschinken
2 Päckchen Blauschimmelkäse (der billige aus dem ALDI oder so)

Schinken kleinschneiden und in etwas Butter anbraten (Öl geht auch). Wer will, schneidet da jetzt noch Knobi rein. Sahne drangiessen, Temperatur kleindreuen und den Blauschimmel reintun (am besten in Stücken) und schmelzen lassen, Blattspinat dazu, schwarzer Pfeffer aus der Mühle wär nicht schlecht.

Nudeln kochen, abgießen und mit der Soße mischen.

Vegetarier lassen den Schinken weg und braten stattdessen ein paar Scheiben frische Champignons an. Veganer haben Pech gehabt...

... - 8.11.2005 um 03:28

Ich mach's mir da schon komplizierter, ich vertrag meisten Fertiggerichte nicht so gut wgen meines Darmes und mein Männe auch nicht, der hat schon mit knapp über 30 Gichtprobleme. (dann darf man nach Möglichkeit nix mit Hefe und wenig Fleisch essen und in Fertiggerichten ist auch irgendein Scheiß drin, der Gicht hervorrufen kann):

Also, habe gestern so ungefähr 5, 6 große Kartoffeln genommen, die geschält und dann geraspelt, Das gleiche nochmal mit 'ner dicken Zwiebel gemacht und auch noch mit zwei Möhren, alles schön auf der Reibe, man kann aber auch die Maschien nehmen, wenn man Angst um seine Finerkuppen hat, dann noch 'ne kleine Zucchini geputzt und die auch nch geraspelt und dann noch zwei Eier rein und Salz, Pfeffer , paprika und dann das alles schön gebraten i Öl wie Kartoffelpuffer. Stop, ich hab auch noch 'n bißchen Mehl und ein ganz klein wenig Backpulver reingetan, weil das ja eben keine Katroffelpufer sind, sondern so'ne Mischung aus Kartoffeln und Gemüse. Das ganze wird auch etwas dicker und nicht so knusprig wie Kartofflpufffer, aber ist gut, und man kann da ein paar Tage was von essen,weil die ja eben nicht so knusprig sein müssen.

Dazu hab'ich noch ein Rezept mit Quark gefunden: 'ne Packung Quark mit 'n bißchenMilch und Essig anrühren , salzen und Pffern und ein Bund Schnittlauch reinschneiden und dann noch 'ne rote Paprikascote ganz kleinschneiden und darunter. Schmechte und schmeckt geil und das ganze Zeugs gibt es bei ALDI (sogar Biokartoffeln und Freilandeier, das waren aber die letzten, ich denke mal, bis die Geflügelgrippe vorüber ist, bleibt nur Bodenhaltung als Maximum Und Veganer können bestimmt auch was anderes nehmen außer Eier, Quark und Milch. Kenn'ich ich aber nicht so aus mit, gibt es aber bestimmt was.) So, dann genug gespart, dann kann ich morgen nach Düsseldorf auf den Karlsplatz fahren, und mal schauen, ob die noch Steinpilze haben (sind bestimmt sauteuer) und damit dann am Donnerstag oder Freitag was machen.

Und @Dian brauchst Du deswegen wirklich nicht anmachen, @Nightrainmonk, der bekommt schon von mir genug zu hören, daß seine Protagonisten in den Roman nicht nachts in den Stadtpark gehen und mal ordentlich ein paar schwule Friseur durchbumsen!

Lillei - 11.11.2005 um 00:24

Nun schön- also ich als fast Koch machs dann schon ein bissal komplizierter...

Ich denk ich tät mir 3-4 Stunden hinstellen und so was kochen wie ...Moment hol das Rezept der letzten Kochstunde...Scharfe Garnelensuppe mit Zitronengraß als Vorspeise dann ein Anglerfilet auf Wasabi- Bohnenragout gefolgt von Mariniertem Steak mit Jungzwiebeln und Gebratenen Süßkartoffelscheiben und als Nachspeise dann einen Kokospudding mit Vanilleeis....Wollt ihr die Rezepte dazu echt haben?

So nein Scherz beiseite, so was kocht man nur in der Schule, ich denk wenn ich wirklich 20 Personen einladen tät, was an sich schon sehr unwahrscheinlich ist da ich meine Freunde und bekannte ungefähr an drei fingern abzählen kann, würd ich so was einfaches machen wie Schnitzel mit irgendwelchem Kartoffelsalat oder ähnlichem dazu- geht schnell, schmeckt jedem und ich hab kaum nen Aufwand dabei...

=)

... - 11.11.2005 um 03:42

Bist Du echt Koch?

Weißt Du, ob es jetzt nochmal irgendwann frische Steinpilze gibt?

Ich war heute sogar in Ddorf, hätte zwar ein vermögen ausgegeben, wenn ich die auf der Kö oder auf'm Karlsplatz gefunden hätte, aber waren sowieso keine mehr da. Naja, dann eben nicht.

Ina - 11.11.2005 um 11:28

Hmm, 20 Leute, das ist schon viel, die würden von mir glaube ich 5 Liter Grießbrei kriegen mit nem Kilo Butter und Zimtucker dazu. Für jede vernünftige Kocherei habe ich da keine Töpfe. (Wer da doch lieber doch zum Dönerstand will, solls sagen.)

Obwohl, was auch noch ginge: 3 Bleche Toast-Hawaii (also Toast, Schinken, Ananas, Käse) machen und hoffen, dass der Backofen das halbwegs gleichmäßig durchbäckt.

Aber da ihr hier anscheinend eine ziemliche Fertigfutterkocherei praktiziert:

Am faszinierendsten finde ich immer noch Fix-Fertigprodukt für Grießbrei.

Normaler Grießbrei: 50g Grieß in halben Liter Milch einrühren, köcheln lassen, fertig.

Fix-Grießbrei: Packung in halben Liter Milch einrühren, köcheln lassen, fertig. Hab ich noch nie ausprobiert, aber schmeckt angeblich viel viel besser wegen den ganzen Aromen und Konservierungsstoffen drin.

nightrainmonk - 11.11.2005 um 14:49

@lillei

hey, also so billig kommst du mir jetzt nicht davon!

Erstens will ich das Rezept für das Wasabi-Bohnenragout und zweitens (als jemand, der glaubt, der absolute Titan des Kartoffelsalats zu sein) dein Kartoffelsalatzept!

Außerdem würd mich ja schon mal interessieren, wieso Schnitzel für dich kein Aufwand sind; ich find die 'ne elende Knechtereie...jede Lammkeule find ich da einfacher zu machen.

Von wegen Lammkeule: am Sonntag gib'ts bei mir Lammsauerbraten, weil LIDL die Woche billiges Lamm hatte.

hopeless - 11.11.2005 um 16:24

Zitat

Original von Arne Kroger

Bist Du echt Koch?

Weißt Du, ob es jetzt nochmal irgendwann frische Steinpilze gibt?

Ich war heute sogar in Ddorf, hätte zwar ein Vermögen ausgegeben, wenn ich die auf der Kö oder auf'm Karlsplatz gefunden hätte, aber waren sowieso keine mehr da. Naja, dann eben nicht.

im tegut in marburg hab ich welche gesehen, wenn ich mich nicht irre

... - 12.11.2005 um 05:36

Ja, nach Marbug fahr'ich nicht extra deswegen. Dann gibt es jetzt was anderes. Ist eh'ja heute eigentlich Gänsetag! (oh gott, wenn das @clairesun liest!)

nightrainmonk - 12.11.2005 um 19:05

da ich anscheinend auf das Wasabi-Bohnenragout-Rezept von Lillei verzichten muss (wär glaub ich der absolute Punk zum Lammsauerbraten geworden!):

irgendjemand 'ne Idee, wie ich morgen wenigstens das Rotkraut zum Lammsauerbraten a la Unite (also überraschend) machen kann? Oder muss ich jetzt zu BRIGITTE?

... - 13.11.2005 um 04:35

Bei Rotkohl würde ich keine Experimente machen. Kannst höchstens je nach geschmack auch mal Zimt reintun (also so 'ne halbe Zimstange oder so reintun, gibt aber auch Lute, die Zimt ziemlich eklig finden, auch an Rotkohl).

Ich hätte den nur schon einen Tag vorhergemacht, zumindest geraspelt und mit den Gewürzen drauße auf dem Balkon durchziehen lassen, dann wird der etwas aromatischer.

Ist jetzt aber wohl auch zu spät.

Aber verrät mal, wie der Lammsauerbraten geworden ist. Ich kenn'Sauerbraten auch immer nur mit Rind,- Schweine- oder Pferdefleisch.

Gast - 24.11.2005 um 08:34

- 3 gezuckerte Dosenpfirsiche in mittelgrosse Stücke schneiden
- einen halben Apfel in etwas kleinere Stücke schneiden

- grosse Pfanne vorheizen mit einem ordentlichen Kanten Butter drin
- 3 reife, oder auch sehr reife Bananen (d.h. sie dürfen braun und schwarz sein!) der Länge nach halbieren und mit Schnittseite nach unten anbraten
- Wenn die Bananen unten schon goldgelb-weich sind, sie am Rücken mit flüssigem Honig übergiessen
- Das Obst dazutun, noch einen Schuss Saft aus der Pfirsichdose hinterher

Nun sollte die Pfanne am Boden ordentlich mit einer Soße aus Butter, Honig, Bananen- und Pfirsichsaft bedeckt sein. Falls nicht, Wasser oder Kokosmilch dazugiessen um ein Anbrennen zu vermeiden.

- Kurz darauf die Bananen wenden
- Dann auch schon die Pfanne ausschalten, eventuell mit Mandelsplittern bestreuen.

Extrem süße Kalorienbombe schnell zubereitet. Nicht ganz so einfach, weil Bananen braten sich halt doch etwas anders als ein Schnitzel oder Kartoffeln ☐ D.h. braucht's vielleicht etwas Übung, um den Punkt zwischen verbraten und noch roh zu treffen. Aber wenn man den mal hat - lecker!

Für 5 Personen mal in 2 Pfannen gekocht... leider mochte einer keine Bananen (grmpf), zwei hatten keinen Hunger mitgebracht (grmpf grmpf!), und so blieb reichlich für mich übrig :D

Ansonsten: Pizza rockt.

... - 24.11.2005 um 17:08

In den 80ern absoluter Klassiker in der autonomen Szene:

Cocktails und Longdrinks. Die gab's auf jeder autonomen Fete.

Hab'jetzt mal Cranberrysaft eingefroren und dann zwei Würfel davon jeweils in ein Glas getan, Limettensaft und -scheibe noch rein und ein bißchen Cointreau oder Grand Manier (den gibt's auch bei ALDI) rüber und dann mit Yankeepisse oder Moslemcola auffüllen. Geill!

Und ich weiß immer noch nicht, wo der Lammsauerbraten war, @Nightrainmonk!

demUnterstrichFred - 5.12.2005 um 23:51

übelste sache... ich bin so der typ dern sich samstagsmorgens für die freundin extrem verkatert hinstellt und versucht ein recht normales pfannenfrühstück als extrem nobel zu verkaufen... bzw. ich mach das auch alleine so... also man nehme normales rührei... also sechs eier verquirlt aber wohlgemerkt OHNE gewürze (wahlweise schuss mineralwasser dann wird locker... ach ihr kennt bestimmt die ganzen tricks für rührei)...

dann macht man halt rührei nur dass man das nicht wahllos durch die pfanne rührt sondern zu nocken sticht also so insektenkokonförmigen dینگern... und dann würzt man das erst inner pfanne mit paprika cili salz pfeffer kräutern was weiss ich... also sind dann am ende die gewürze aussenrum als kruste... schmeckvt ziemlich geil... auch alleine... aber geht ja auch noch weiter...getz nimmt man getoastetes toast oder halbe brötchen doer ein halbes brötchen undd ein toast und packt das dazwischen... und dann passt da alles mögliche zu... also das extremste bei mir war... wohlgemerkt alles auf ein so nem ding.... ketchup senf majo geröstete zwiebeln frühstücksspeck gebraten scheibe käse(wohlgemerkt camembert) chilisöße currysoße parmesan und zwiebelringe nochmal einzeln zu den anderen zwiebeln... und das schmeckt einfahc immer... aber wichtig ist auf jeden fall dolle soßen zu nehmen...

naja... soviel zu meinem katerfrühstück... die dinger sind etwas groß etwas kompliziert zu essen(mit dem weissen hemd vom abend zuvor....-.-) aber echt immer lecker...

mfG dem_Fred

Hansi - 19.4.2007 um 12:28

so, da schreib ich hier die ganze zeit meine aussteiger-und-kaiserschmarren-rezepte in den hansi-on-tour-thread und dann kommt @ina und sagt es gibt nen unity-rezepte-thread *lol. leider wurde der lange vor meiner zeit eröffnet, also die ersten drei rezepte lest ihr halt im tour-thread, sollte ich in die richtung nochma kreativ werden, dann setz ich das einfach hier rein. allgemein könnte man den thread mal wieder auffrischen (was ich hiermit wohl getan hab).

jan91 - 19.4.2007 um 14:48

um auch mal meine unwichtige, uninteressante und völlig unpassende meinung abdrucke:

ich koch nie für mich selbst. haha

meine mum oda mein stief kümmert sich noch darum.

aber keine angst, ich lerns doch, da achtet mein vater drauf. :D

Pig Pen - 21.4.2007 um 03:24

Überbackenes Auberginen-Mozzarella-Einerlei..

bei 20 leutz...?...

ok, dazu benötige ich ca 800g Tomatenmark, 3-fach konzentriert (also ein vielfaches meiner durchschnittlichen Hirnaktivität), äußerst günstig in den meisten Supermärkten per five-fingers-creditcard zu erstehen...,ca nen großen Klumpen Magerine, jap gemeint is diese schmierige homogene Masse, die keine Tierausbeutung beinhaltet, und ca 3 Liter Wasser, je nach Bezugsquelle, ob Gebirgsbach (Gruß @Ina*g*) , klassische (Blei-)Wasserleitung oder WC-Schüssel (je nach Gusto...)

man verpampe diese Zutaten unter Zuhilfenahme einer Wärmequelle in einem geeignet erscheinendem Gefäß, sodaß eine saucenähnliche Flüssigkeit entsteht...

dann stelle man diesselbige beiseite und öffne eine Flasche Jever (!, dieses Detail is sehr wichtig, ansonsten kann man eh gleich alles in ´n Gully schütten...)

... und leere selbig in 5-6 Minuten...

Als nächstes nimmt man sich diverse (naja, halt ne ausreichende Menge für eben 20 Leutz!) Auberginen vor, bearbeitet diese mit einem Amok-Lauf-Werkzeug für Anfänger (Messer) , sodaß man letztendlich diverse Scheiben (ca. Fingerdick) erhält, schmeißt diese dann in ca 17 mit Olivenöl getränkte Pfannen, auch hierbei is evtl etwas Improvisation erforderlich, eine Variante wären auf eine pfannübliche höhe zurecht geflexte Maurerkübel...

In der Zwischenzeit zernetzele man diverse (!) Büffelmozzarella (einige bevorzugen hierbei die Milch des männlichen Büffels *fg*, ich nicht!)...

Soweit soschlecht, aba weiter gehts...

Sodann besorge man sich eine ausreichende Anzahl an Auflaufformen, momentan sei von den russischen abzuraten, die halten z zt nicht lange, da sie meist vorzeitig von staatlichen Einsatzkräften zu sehr bearbeitet werden...

Wenn man denn geeignetes Grundmaterial gefunden hat besuche man eine Knoblauchfarm um dessen Erzeugnisse zu requirieren und damit die noch nicht zerdengelten Auflaufformen einzureiben...

Danach geht alles etwas geordneter vonstatten...eine Lage Auberginenschnitt, belegt mit Mozzarella-Gestückel, alles jeweils mit Gewürzen der jeweiligen Region verfeinert, kann also regional sehr stark differieren...z.b. Salz, Blut, Pfefferspray, Schuhcreme, Paprika, etc..., darauf folgt wieder eine Lage des Auberginengemetzels, welches wiederum mit den Resten der Tomatenpampe überdeckt wird...

gefolgt wird das ganze nun vom 2. und 3. Jever (!!!)

... und um eine ausreichende Temperatur zu erreichen..., ab damit in die Hölle...

wer gerade keinen Zugriff darauf hat kann auch eine Bundeswehr-Kantine überfallen, man vergesse aba nicht sich vorher eine Uniform eines ranghohen Arschlochs zu besorgen, das erspart einem doch einigen Diskussionen..., und lasse all dies dann, je nachdem, in der Hölle, oder in der Bundeswehr-Kantine schmoren, is eh kaum ein Unterschied... Nachdem dann das Ganze die sieben Kreise der Hitze *g* durchschritten hat entnehme man das Ganze der Hitzequelle und bestreue das Ergebnis mit ca 3,1415 kg Parmesan, falls gerade keine Käsereibe zur Hand sein sollte tut es auch ein Hornhauthobel...

Nun denn..., guten Appetit...

... - 21.4.2007 um 03:42

Ja gut, selbst, wenn man keine Auberginen mag wie ich, kann man ja immer noch die Jever genießen, obwohl, wenn schon Bier, dann werde ich das mal mit Heineken oder KöPi ausprobieren. :D

Hab' mir für die Tage jetzt, wo ich eh keine Zeit zum Kochen hab' und Ende des Monat auch zu wenig Knete, um immer Fast Kotz zu fressen, einfach mal ein paar Riesenchampignons gefüllt; die Pilzstielen, Tatar und Mozzarella und Paprikaschote hab' ich noch kleingeschnitten und dabei gemengt, schmeckt durchschnittlich, aber bei Zeitnot reicht das, wenn man Pilze mag.

Einmal in den Backofen, danach die Soße aus Gemüsebrühe oder sowas noch was binden und dann kann man immer einzeln so'n Riesenteil sich in der Mikro warm machen abends.

Im Kühlschrank halten sich Pilze, die schon zubereitet sind, über 'ne Woche (hoffe ich zumindest, wenn nicht, hört ihr nächste Woche nix mehr von mir!:32:).

Hat eigentlich noch einer das Rezept aus "Eat The Rich"?
Den "Manager mit Pommes und Ketchup"?
Würde ich gerne mal nachkochen!!!:58:

Pig Pen - 21.4.2007 um 05:27

@Arme
hab "Eat The Rich" auf VHS..., müßt ich mal nach schauen...
Is aba gerade verliehen.. :47:

... - 22.4.2007 um 01:05

Am schönsten ist die Szene im Arbeitsamt, würde ich sehr empfehlen, den heutigen PuffDaddyIV - Beziehern, sich mal reinzuziehen.

Und irgendwie reden heute alle Politiker so wie der Minister dort.

Cass3l - 22.4.2007 um 11:59

Okay, also nennt mich jetzt total bescheuert und aufm Schlauch stehend, aber Arne, kannst du mir bitte mal den Witz wegen HartzIV PuffDaddyIV erklären? o.O Wäre sehr nett. ^^

Vielleicht liegt es daran, dass ich von gestern Nacht/Heute früh immer noch breit bin... ^^

Regards

... - 23.4.2007 um 01:52

Der Berater der rotgrünen Regierung, der Personalchef bei VW, Peter Hartz, hat sich vor allen Dingen in Betriebsratbestechung und in Vermittlung von Bordellbesuchen für die Betriebsräte hervor getan, weshalb die impotenten Säcke wie Schröder und Fischer das so toll fanden und ihn eine Methodik entwickeln ließen, wie man Menschen, die 20/30 Jahre lang gearbeitet hatten, verhungern lassen kann.