

# Der Garanzeiger

**I**n der Küchenkunst kann meine liebe Frau so schnell nichts überraschen. Doch dieser Tage ist ihre Überraschung groß. Das am Vortag gekaufte „ganz besondere“ Bio-Maishähnchen soll in den Backofen. Nanu? Aus der Hähnchenbrust ragt der rote Punkt eines weißen Einwegthermometers hervor. In der Backanleitung heißt es: „Wenn beim Braten und Garen die notwendige Kerntemperatur erreicht ist, springt der rote Garanzeiger hervor und das Hähnchen ist fertig.“ Anzeige der optimalen Garstufe – großartig! Und tatsächlich, das Versprechen eines einzigartigen Hähnchengenusses wird eingelöst! Bei Tische gehen mir futuristische Gedanken durch den Kopf: Ob der technische Fortschritt ähnliche Garanzeiger wohl auch für die humane Welt, und zwar die lebende, hervorbringen wird? Ich denke nur an die Medizin, wo ein hervorspringender grüner Punkt die perfekte Heilung, oder an die Schulen und Hochschulen, wo er zuverlässig die nötige Reife anzeigen könnte. Wünschenswert wären auch in der Stadtplanung Garanzeiger, die Hoch- und Tiefbaupläne nur dann zur Realisierung freigeben, wenn sie als perfekt erkannt sind. So weit sind wir noch nicht. Noch müssen wir uns mit Arztbriefen, Reifezeugnissen und Bauplänen ohne vorherige Garstufenoptimierung begnügen.