

Bleiben wir gleich beim beliebten Thema Einkauf. Wir decken einen Großteil unseres normalen Lebensmittelbedarfs bei den bekannten Discountern. Ähnlich machen es gewiss sehr viele Leute in unserem Land. Bei uns ist es ungefähr so, dass wir 60 % der Lebensmitteleinkäufe bei den unterschiedlichsten Discountern absolvieren, etwa 30 % tätigen wird dann in normalen Supermärkten, die heute auch gerne als Vollsortimenter bezeichnet werden. Die restlichen 10 % splitten sich auf in weitere verschiedene Einkaufsmöglichkeiten, wie Direktkauf bei Hofläden, Kaufhäusern, Märkten usw. Mit Bedauern stellen wir besonders in den letzten 5 Jahren fest, dass die Qualität der Waren bei Discountern gegenüber früher stark nachgelassen hat. Sicher ist das auch dem ewigen Preiskampf geschuldet, aber inzwischen ist bei vielen Artikeln die Qualität schon auf solch einem niedrigen Niveau angekommen, dass man ernsthaft überlegt, zumindest bestimmte Produkte grundsätzlich nicht mehr bei Discountern zu kaufen. So stehen diese Geschäfte an der Grenze, sich selbst das Geschäft kaputt zu machen. War der Qualitätsverfall vor 5 Jahren vorwiegend noch bei technischen Produkten zu erkennen, die mit gelegentlichen Aktionen angeboten werden, so sind inzwischen leider immer häufiger auch die normalen Alltagsprodukte aus dem Dauersortiment davon betroffen. Beispiele können wir da in reichhaltiger Auswahl bringen. Ohne jetzt den jeweiligen Discounter namentlich zu nennen, werden sicher viele Kunden gleich "Ah.. kenne ich...." sagen, weil sie genau das Gleiche erlebt haben.

Hier nur einige Beispiele aus unseren Beobachtungen

1) Gefriergemüse

Das trifft nach unseren Beobachtungen gleich auf mehrere Discounter zu: Gefriergemüse, speziell Rahmspinat, von uns immer gerne gekauft. War früher durchweg bei fast allen Discountern lecker, leicht zubereitet und auch von der Konsistenz her in Ordnung. Alleine bei drei doch schon namhaften Discountern hat sich hier die Qualität extremst verschlechtert. Bei der Zubereitung in der Mikrowelle, nach aufgedruckter Anleitung, so wie wir es vor Jahren auch machten, entsteht am Ende eine wässrige Matsche, die man optisch eher als Spinatsuppe bezeichnen könnte, weil dem Zeug ab Werk wohl Unmengen von verstecktem Wasser beigemengt werden. Aber Spinatsuppe ist es auch nicht, denn dazu müsste diese Pampe wenigstens nach Spinat schmecken, doch auch das ist bei diesen Discountern Schnee von gestern, bei einem Discounter schmeckt es nach gar nichts, bei zwei anderen irgendwie faulig, so ähnlich wie (Verzeihung) Scheisse stinkt, schmeckt das. Mit anderen Worten völlig ungenießbar. Da man nichts kauft, um es anschließend gleich nach der Zubereitung wegzuwerfen, kauft man es bei den betroffenen Discountern eben nicht mehr. Zur leichten Ehrenrettung sei erwähnt, dass bei zwei Discountern die Qualität meist noch ok ist. Das sogenannte Rahm - Buttergemüse, ein Mischgemüse, meist aus Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Mais, ist in aller Regel noch nicht ganz so sehr von diesem Qualitätsverfall betroffen, aber bei manchem Discounter bemerkt man auch dort schon leichte Abstriche, vor allem beim Geschmack. Während man bei den meisten Discountern hier wie früher noch gut den Geschmack der einzelnen Gemüsebestandteile wahrnehmen kann, kommt es nach unseren Erfahrungen bei zwei Discountern hier zu unangenehmen Einbrüchen bei Geschmacksqualität. Da schmeckt das Gemüse zum Beispiel sehr stark nach Pappe, was vermutlich von der äusseren Umverpackung her rührt, die ihren Geschmack ans Gemüse abgegeben hat. Kayla meinte schon, vielleicht haben Verpackung und Gemüseinhalt ja den Geschmack getauscht und es mache heute mehr Sinn, die Verpackung zu kochen, anstatt deren Inhalt. Ich schätze eher, dass es bei den betroffenen Sorten geschmacklich ungefähr aufs gleiche raus käme.

2) Salami

Bei nahezu allen Discountern gibt es seit über 10 Jahren solche größeren, verpackten Salamiwürste zum Kauf. Meistens solche Ausführungen mit weisser Pelle, zuweilen auch in dunkelrot. Kayla nennt diese Sorte immer Knüppelsalami, weil die eben ein wenig so aussieht und hart wie ein Knüppel ist. Die ist in so eine Klarsichthülle eingeschweisst. Diese Salami haben wir immer sehr gerne gekauft, weil sie meist sehr lecker schmeckte und zudem noch sogar ohne Kühlung sehr lange haltbar war. Die Haltbarkeitsdaten auf der Verpackung wiesen meist auf einen Zeitraum von etwa 3 Monaten. Besonders innerhalb des letzten zurückliegenden Jahres haben wir in Sachen Salami bei einigen (nicht allen) Discountern hier einen drastischen Qualitätseinbruch verzeichnet. Bei den betroffenen Würsten ist es meistens so, dass der typische Salamigeschmack weg ist, oft sogar völlig fehlt, und einem ekligen Geschmack nach

altem, ranzigen Fett gewichen ist. Pfui! Ungenießbar! Damit aber noch nicht genug. Bei den Salamiwürsten zweier Discounter mussten wir zudem feststellen, dass sie schon weit innerhalb des Haltbarkeitsdatum in der noch völlig verschlossenen Klarsichthülle von außen starken, grünlichen Schimmel ansetzten. So etwas kann man nicht mehr unbedenklich kaufen, geschweige denn genießen, also lässt man es künftig.

3) Armbanduhren

Waren viele Technikprodukte von Discountern schon seit etlichen Jahren mit Vorsicht zu genießen, so konnte man einfache Quarz - Armbanduhren in aller Regel doch noch recht unbedenklich kaufen. Meist im Preissegment zwischen 8 und 19 Euro angesiedelt, mit einer Verarbeitung, die äusserlich durchaus einen guten bis sehr guten, stabilen Eindruck machte. Auch das Design war gefällig und vor allem alltagstauglich. Seit rund 4 Jahren scheint es damit aber ganz gründlich ein Ende zu haben. Kayla und ich haben in diesem Zeitraum mehrere Armbanduhren dort gekauft und das Ergebnis ist ernüchternd bis bitter. Von insgesamt 8 in den letzten 4 Jahren gekauften Armbanduhren funktioniert heute nur noch eine ! Zwei Armbanduhren versagten schon in den ersten drei Wochen ihren Dienst, bei einer fiel der Stellstift für die Zeiger ständig heraus, so dass sich die Uhrzeit gar nicht mehr einstellen ließ - wohlgemerkt im Neuzustand. Dies allzufrüh von Versagen betroffenen Uhren wurden in zwei Fällen anstandslos gegen neue ausgetauscht, weil sie im Laden noch vorhanden waren, im dritten Fall gab es das Geld zurück. Die ausgetauschten Uhren starben bei normalem Gebrauch, ohne Überbeanspruchung, schon innerhalb des ersten Jahres. Und das nicht, weil die Batterien leer waren, sondern weil das Werk defekt war. Bei weiteren drei Uhren von den acht trat nach etwa knapp 2 Jahren der Effekt auf, dass die Zeiger nur noch ruckten, anstatt weiter zu laufen. Hier dachten wir auch anfangs an leere Batterien, was sich jedoch mit neuer Batterie auch nicht änderte, weil auch hier das Werk hinüber war. Eine weitere Uhr fiel dadurch aus, dass die Aufhängung für das Armband am Gehäuse abbrach. Die siebte von acht, die mit dem schönen blauen Ziffernblatt, tat dann bis vor kurzem noch ihren Dienst, doch bei der letzten Zeitumstellung auf Winterzeit musste ich enttäuscht feststellen, dass man an der Uhr die Zeit nicht mehr einstellen kann, weil das Werk wohl einen mechanischen Fehler hat. Das heisst, sie läuft zwar noch (in Sommerzeit) weiter, aber nach Ziehen und Drehen des Einstellrädchens tut sich nichts mehr, die Zeiger bleiben so, wie sie sind.

4) Gulasch in Dosen (Qualität wechselt scheinbar oft)

Da wir während der Woche für unseren Zweipersonenhaushalt nicht jeden Tag sehr viel Aufwand beim Kochen des Mittagessens betreiben wollen, nutzen wir ungefähr an 3 Tagen die Woche schnelle Zubereitungsmöglichkeiten, sofern sie lecker schmecken. Da hatten wir ua. alle paar Wochen mal von 2 Discountern fertig zubereitetes Gulasch in Dosen genutzt, mal die Ausführung als Rindergulasch und manchmal auch die als Schweinegulasch. Man kann sagen, im ersten Jahr nach dem uns das Gulasch im Sortiment aufgefallen war, war das immer sehr gut im Geschmack und auch in der Fleischkonsistenz. Irgendwann im zweiten Jahr änderte sich das schlagartig, zumindest bei einem dieser Discounter. Der Geschmack war zwar weitgehend geblieben, aber man hatte den Eindruck, dass hier vorwiegend Fleischabfälle verwertet wurden. Nur noch sehniges und wabbeliges Zeug, was man bestenfalls nur noch ausspucken mochte und was keinesfalls mehr als zumutbar gelten konnte. Nachdem dieser unschöne Effekt bei mehreren Dosen auftrat, die auch zu unterschiedlichen Zeitpunkten gekauft wurden, haben wir dieses Gummifleisch längere Zeit nicht mehr gekauft. Dann nach vielleicht einem halben Jahr, erstmal nur eine Dose zum probieren, ob es immer noch so mies ist, und siehe da, es war, mit kleinen Abstrichen, fast wieder die alte Qualität. Das funktionierte dann vielleicht 2 Monate und erneut rutschte die Qualität wieder ins Ungenießbare ab.

5) Kleidung / Jeanshosen (wechselt und trifft nicht bei allen Discountern zu)

Stets kauften wir unsere Jeanshosen gerne und oft bei Discountern, wenn mal wieder entsprechende preisgünstige Angebote offeriert wurden. Wir sehen es nämlich nicht ein, teure Modelabels zu finanzieren, da modische Effekte keinen wirklichen Mehrwert und keinen echten Nutzen bringen, daher nutzen wir solche Angebote durchaus gerne. Betrachtungen darüber, wie diese Hosen irgendwo im Ausland hergestellt werden, worüber andere schon stundenlange Fernsehsendungen machten, lassen wir mal völlig außen vor, darum geht es uns definitiv nicht. Was uns aber stört ist, dass besonders in den letzten 3 - 4 Jahren bei zahlreichen dieser Angebote offensichtlich primitive Reißverschlüsse verwendet wurden, die ständig von selbst wieder aufgehen oder manchmal auch viel zu kurz sind. Da macht das Tragen keinen Spaß, wenn man alle 2 Minuten kontrollieren muss, ob der Stall offen steht oder wenn der Reißverschluß so kurz ist, dass Mann (bezieht sich in dem Fall natürlich nur auf Herrenjeans) ihn nicht wirklich nutzen kann weil man den "Schwengel" beim Wasserlassen gar nicht richtig tief

genug raus bekommt, da der Reißverschluß schon zu hoch endet. Das klingt natürlich lustig, in der täglichen Praxis ist es das allerdings nicht.

6) Ladegeräte für Kleinakkus & Kleinakkus

Für die beliebten Nickel - Cadmium - Kleinakkus in normaler Batteriebauform, die man im Haushalt in vielen Geräten brauchen kann, egal ob Taschenlampe, Uhr / Wecker, Taschenradio, diversen Leuchten, Fernbedienung etc. bieten nahezu alle Discounter mehrmals jährlich passende Ladegeräte an. Früher waren das einfache, simple Geräte, damals meist für 9 - 15 Euro, wo 4 dieser Akkus rein passten, die dann über ungefähr 8 - 14 Stunden bis zur vollständigen Ladung (bei ziemlich leerem Akku und je nach Akkugröße) geladen werden konnten. Die Dinger funktionierten, ohne viel Gehabe, ohne jeden Schnickschnack. Klar, wenn man einen Akku damit vielleicht 80 mal oder öfters geladen hatte, ließ dessen Kapazität langsam nach und die erforderlichen Ladezyklen erhöhten sich. Auch Akkus unterliegen ja einer Art Verschleiß und verlieren im Laufe der Zeit eben an Kapazität. Soweit so schlecht. Seit einigen Jahren bieten die Discounter nun anstattdessen vermeintlich aufwendige Ladegeräte mit vollelektronischer Steuerung, wo man meist sogar bis zu 6 solcher Akkus auf einen Streich zum Laden einlegen kann und wo auch noch der Ladezustand für jeden Akku in einem LCD - Feld angezeigt wird. In der Beschreibung wird vollmundig versprochen, dass die Akkus so genau nach Bedarf geladen werden, ausserdem schneller geladen sind (anstatt 8 - 14 Stunden nur noch maximal 6 Stunden, meist sogar nur 2 Stunden oder noch weniger, weil das Ding automatisch erkennen soll, ob eine Schnellladung möglich ist) und der größte Vorteil sei laut dieser Beschreibung, dass die Akkus so eine wesentlich längere Lebensdauer erzielen würden, bevor ihre Kapazität nachlässt. Die längere Lebensdauer soll daher kommen, weil die Elektronik im Gerät automatisch erkennt, wenn der Akku voll geladen ist und dann die Ladung am betroffenen Akku automatisch abschaltet. Akkus leiden besonders dann, wenn sie praktisch weiter geladen werden, obwohl sie schon "voll" sind. Durch die elektronische Steuerung sind diese modernen Ladegeräte natürlich etwas teurer, sie kosten meist zwischen 15 und 25 Euro, aber wenn dafür die Akkus länger halten, bevor sie nach vielen Ladezyklen unbrauchbar sind, rentiert sich das ja flott wieder. Wir hatten in den vergangenen Jahren drei unterschiedliche solcher modernen Ladegeräte auch von unterschiedlichen Discountern hier in Betrieb. Das Fazit ist mehr als ernüchternd. Unsere Erfahrung ist die, dass die Akkus darin tatsächlich schneller geladen werden, aber sie werden, trotz der automatischen Abschaltung, regelrecht kaputt gekocht. Die Akkus werden teils glühend heiss in diesen Ladegeräten, wir hatten sogar schon zwei Fälle, wo Akkus beim Laden geplatzt sind und oben regelrecht der Saft heraus kochte. Akkus, die mit diesen Ladegeräten regelmässig geladen wurden, sind meist spätestens nach einem Jahr reif die Sondermüll-Tonne, weil dann völlig unbrauchbar. Ihre Kapazität wird dann nicht nur kleiner, sondern innerhalb kürzester Zeit geht sie auf 0 zurück, dass heisst sie lassen sich gar nicht mehr laden.

Zum Vergleich haben wir dann die Akkus wieder vorwiegend in dem alten, eigentlich technisch primitiveren Ladegerät geladen und siehe da, die Dinger halten wieder länger, werden nicht heiss, platzen nicht, leiden nur ab einer gewissen Benutzungshäufigkeit unter etwas Kapazitätsverlust. Natürlich mussten wir so wieder die längere Ladezeit in Kauf nehmen. Also da scheint die Technik dieser modernen, elektronisch gesteuerten Geräte wohl nicht so ganz ausgereift zu sein, weil die Dinger Akkus regelrecht fressen und kaputt kochen, anstatt sie langlebiger zu machen.

Akkus: neben den Ladegeräten bieten die Discounter ja auch die passenden Kleinakkus oft günstig an. Da wird heute mit Kapazitätsangaben gewuchert, die man früher in einem großen Akku kaum erwartet hätte. So zb. 1,6 oder 2,1 Amperestunden oder gar bis zu 4 Amperestunden (Ah) in einem kleinen Mignonakku. Daran hatte ich gleich meine Zweifel, ob das zutrifft. So wurde getestet. Die Ernüchterung folgte. Fazit hier: meine älteren 850 mAh - Mignongakkus (0,85 Amperestunden) halten in geladenem Zustand oftmals sogar länger die Ladung, als die angeblichen Hochleistungsakkus moderner Machart. Die auf den Akkus aufgedruckten Kapazitäts- Angaben sind oft nur Luftblasen, die keiner Realität entsprechen.

7) Äpfel

Hier ist es uns wichtig zu bemerken, dass der folgend geschilderte Effekt nicht nur bei fast allen Discountern, sondern gleichermaßen auch bei nahezu allen Supermärkten / Vollsortimentern zu beobachten ist.

Wir sind große Liebhaber von Äpfeln und das schon seit Jahrzehnten, kann man sagen. Aber sowas, wie in den letzten 10 Jahren habe ich in den ganzen 60 Jahren meines Lebens davor noch nie erlebt. Da werden oft in großen Klarsichtbeuteln oder Netzen wunderschön aussehende

Äpfel der unterschiedlichsten Sorten günstig angeboten. Man freut sich auf deren Verzehr schon, wenn man sie nur sieht. Zuhause wird die Kinnlade dann lang und länger, nicht etwa weil einem das Wasser im Mund zusammen läuft, sondern vor purer Enttäuschung. Die Äpfel schmecken nach rein gar nichts, kein Hauch vom typischen Apfelgeschmack. Manchmal schmecken sie auch recht fad, wie abgestandenes Spülwasser, sagt Kayla dann immer, aber nicht nach Apfel. Wenn man solche offensichtlichen Apfel - Placebos erwisch hat, kann man sich sogar noch halbwegs glücklich schätzen, denn zuweilen erlebt man es auch, dass die Äpfel nach Schimmel schmecken oder innendrin nur noch aus brauner Matsche bestehen oder tatsächlich mit beachtlichen Schimmelanteilen, zb. im Bereich des Kerngehäuses aufwarten, während sie außen noch richtig lecker als Blender der Woche strahlen. Da fragt man sich, ob es sich hierbei nicht wirklich um spezielle Züchtungen handelt, die man nur noch als Apfelplacebos bezeichnen kann? Uns ist auch aufgefallen, dass es dann völlig gleich ist, welche Sorte von diesen Äpfeln man kauft, egal ob Elstar, Braeburn, Pinklady, Gala, Jazz oder wie sie alle heissen, die schmecken dann alle absolut gleich fad, sehen äusserlich wohl anders aus. Gelungene Täuschung, kann man da nur sagen, obwohl man hier eher von einer Enttäuschung sprechen muss. Diese Apfel - Placebos werden allerdings nicht dauernd den Leuten angedreht, manchmal kommt es auch mal wieder vor, dass ganz gute und wirklich leckere Äpfel feil geboten werden, das ist dann aber meistens im Herbst, wenn auch hier Apfelsaison ist. Man darf vermuten, dass diese Placebo - Äpfel Einlagerungsware aus begasten Kühlhäusern ist, die durch die lange Einlagerungszeit mit solchen Tricks wie Begasung, Kühlung und Dunkelheit oder Spezialbeleuchtung rein optisch länger haltbar gemacht werden, aber das Innenleben bzw. alles das, was einen Apfel geschmacklich ausmacht, macht dann trotz dieser Tricks den Verschwindibus, so dass am Ende nur noch solche eigentlich recht ungenießbaren Apfelimitate übrig bleiben. Weiterhin ist uns aufgefallen, dass die Sorten Pink Lady und Jazz, die früher ja einen doch recht vordefinierten Geschmack hatten, lecker säuerlich - süsslich und etwas fester, mit eindeutigen Apfelaroma, da wusste man vorher schon immer, dass man einen leckeren Apfel bekommt - diese waren ja auch immer etwas teurer. Doch auch hier bei diesen früher als geschmackssicher geltenden Sorten wurde, besonders in den letzten beiden Jahren, viel verwässert, so dass man unter diesen Namen häufig nicht mehr das gewohnte Geschmacksbild antrifft, sondern zuweilen sogar Äpfel, die irgendwie nach Himbeeren oder Drops schmecken. Das geht einfach überhaupt gar nicht, einfach eklig, ich finde das ist ein recht penetrantes Aroma, was in keinsten Weise zu dem passt, was man von einem Pink Lady - oder Jazz - Apfel erwartet. Greift man übrigens auf die deutlich teureren Sorten in Kleinverpackungen zurück, dann hat man diese Negativ - Effekte wesentlich seltener, aber ein völliges Ausschlusskriterium ist das auch nicht. Vermutlich werden letztgenannte jeweils aus den Ländern hierher importiert, wo gerade Apfelsaison herrscht, wegen der anderen Klimaverhältnisse. Also ich weiss nicht, wo diese Art und Weise noch enden soll, da kann man sich ja bald auch Tennisbälle wie Äpfel anmalen und die essen.

Qualitätsgewinn

Natürlich wollen wir nicht nur motzen. Es gibt bei den meisten Discounter auch Verbesserungen gegenüber früher und die sollen ebenso erwähnt werden.

Hier einige Beispiele für Qualitätsverbesserungen

1) Brötchen

Vor allem ist uns aufgefallen, dass die normalen Brötchen aus den Backautomaten im Laden bei fast allen Discountern (bis auf eine Ausnahme) in den letzten beiden Jahren erheblich besser geworden sind. Waren diese früher oft innen von einer etwas seltsamen Konsistenz, so sind sie heute durchaus nahe am Level von echten Bäckereibrötchen. Zuweilen sind sie sogar besser, als die Brötchen mancher Bäckereiketten. Natürlich spielen bei der Bewertung auch persönliche Vorlieben mit hinein, so dass manche Leute unsere Ansicht da nicht so ganz teilen werden. Früher hatten die Discounter - Brötchen neben der eigenartigen Innenkonsistenz auch oft den Nachteil, dass sie extrem dunkel gebacken waren, was zu einem widerlich - bitteren Geschmack führte. Selbstverständlich gibt es Menschen, die Brötchen genau so haben wollen, aber ich denke, die meisten Leute mögen solche "Kohlebrötchen", wie Kayla die immer nannte, nicht wirklich gerne. Es soll erwähnt sein, dass wir die Bewertung an unseren Gepflogenheiten ausrichten. Da wir keine Lust haben, mehrfach in der Woche einkaufen zu gehen, weil uns dafür einfach die Zeit zu schade ist, machen wir es oft so, dass wir einmal pro Woche oder manchmal

auch nur alle zwei Wochen einmal einkaufen gehen, wobei wir dann ausreichend Vorräte für eine oder zwei Wochen mitkaufen. Bei Brötchen ist es dann so, dass wir die in Zweierpacks in Gefrierbeutel umverpackt ganz normal in der Tiefkühltruhe einfrieren und bei Bedarf in entsprechender Anzahl variabel heraus holen und auf dem Toaster aufbacken. Das klappt ganz gut und die Brötchen schmecken dann wie ganz frisch und sind auch von der Konsistenz so. Bei Brötchen, die im Ausgangszustand schon sehr dunkel gebacken sind, funktioniert das allerdings nicht, die schmecken nach dieser Behandlung einfach nur noch bitter und unangenehm. Zudem neigen sie im so aufbereiteten Zustand dann oft zum zerbröseln, es gibt in der Küche eine große Sauerei. Wie gesagt, bis auf eine Ausnahme, sind die Brötchen bei allen Discountern in den letzten Jahren erheblich besser geworden und brauchen den Vergleich mit den Brötchen der vielen Filialbäckereien von Ketten auf gar keinen Fall zu scheuen und können oftmals sogar mit manchen Handwerksbäckern mithalten, denn unter denen gibt es auch manche, die weit ab vom erwarteten Standard sind.

2) Teilchen / Kleingebäck

Gelegentlich kaufen wir schon mal diverses Kleingebäck, wie Teilchen, Minikuchen, Berliner und ähnliches. Meist einmal pro Woche gönnen wir uns sowas schon mal für zwischendurch. Manchmal wird das in der Bäckerei gekauft, oft aber auch beim Discounter, wenn man ohnehin gerade dort seine Einkäufe erledigt. Das machen wir schon seit vielen Jahren so. Es ist nicht so, dass wir die frühere Qualität dieser Kleinbackwaren wirklich schlecht fanden, aber die hatten meist einen etwas speziellen Geschmack, der nicht mit den Sachen vom Bäcker mithalten konnte und auch die Konsistenz des Innenlebens dieser Gebäcke war irgendwie anders, als beim Bäcker. Bei vielen Discountern (nicht bei allen) hat sich da vor allem in den letzten beiden Jahren sehr viel getan. Diese Kleingebäcke sind wirklich im Geschmack inzwischen sehr nah an der echten Bäckereiware, auch die Konsistenz des Innenteils ist nahezu ebenbürtig.

3) Schoko - Nuss - Brotaufstrich (im Volksmund auch Nutella genannt)

Auch wenn die Hauptzielgruppe solcher Brotaufstriche sicher eher unter den Kindern zu finden ist, essen auch wir gelegentlich morgens zum Abschluss des Frühstücks eine viertel Brötchenecke mit solchem Schoko-Nugat-Brottaufstrich, weil wir das einfach mögen und finden, dass es geschmacklich sehr gut zum ungesüssten schwarzen Kaffee passt, wie wir ihn trinken. Das ergibt so eine Art Geschmacks - Kontrast. Hier haben sich die preiswerten Eigenmarken der meisten Discounter in den letzten beiden Jahren erheblich, ja sogar um Welten verbessert. Waren diese Eigenmarken - Aufstriche bis vor etwa 2 oder 3 Jahren nach unserer Meinung einfach völlig ungenießbar, weil sie nur nach Fett mit einem Hauch Kakaogeschmack ganz weit im Hintergrund schmeckten, so sind die meisten davon heute durchaus ebenbürtig mit den beiden großen Marken Nutella und Zentis-Nusspli, allerdings mit einer leicht anderen Geschmacks - Nuance, aber nicht negativ, nur halt geringfügig anders. Uns persönlich schmecken diese Eigenmarken inzwischen sogar besser, als die Originale. - Das ist natürlich eine Sache des jeweiligen Geschmacks.

4) Kartoffel - Chips der Eigenmarken

Einen ähnlichen Effekt wie unter 3) verzeichnen wir auch bei den Eigenmarken - Kartoffelchips der Discounter. Schmeckten diese Eigenmarken - Chips bis vor einigen Jahren meist irgendwie fad mit wenig oder unangenehmer Würzung, manchmal sogar mit relativ weicher Konsistenz, so liegen sie heute mit den bekannten Marktführern doch fast gleichauf, aber auch hier mit etwas anderen Geschmacksnuancen.

5) Schokoladen der Eigenmarken

Bleiben wir gleich in der Naschecke. Die Eigenmarken - Schokoladen, die es früher bei manchen Discountern gab, schmeckten oft irgendwie überhaupt nicht nach Schokolade, sondern wie übersüsste Milch oder so ähnlich. Bis auf eine Ausnahme findet man das heute kaum noch. Die Schokoladen vom Discounter haben zwar meist noch einen eigenen Geschmack, der anders ist, als bei den bekannten, großen Marken wie Milka, Alpia, Ritter usw., aber er ist deswegen nicht schlechter, sondern inzwischen durchaus auch angenehm schokoladig.

6) Nudeln

Hatte man es früher oft, dass besonders bei den preiswerten Nudelsorten die Qualität so war, dass sie leicht zu unangenehm weichen und wässrigen Matschdingern verkochten, wenn man die Kochzeit mal um eine Minute überzogen hatte, so gibt es seit schätzungsweise 5 Jahren

diesen Effekt kaum noch. Die Nudeln der Eigenmarken sind in ihrer Konsistenz erheblich besser geworden. Zugleich sind sie unempfindlicher gegen leichte Kochsünden geworden, so dass man die Uhr nicht mehr ganz so streng im Auge behalten muss.

7) Kartoffelknödel

Kaufte man vor etlichen Jahren die Fertigpackungen mit Kartoffel - Knödeln, so schmeckten die meist nach gar nichts. Eine frühere Freundin von mir, noch zu meiner Stuttgarter Zeit, sagte immer, die schmecken, wie ein lauwarmer Plüschball. Das hat sich in den letzten ca. 6 Jahren gewaltig geändert. Diese Knödel vom Discounter schmecken heute meist genauso gut, wie die von den bekannten Großmarken, wie Pfanni usw. Die Geschmacksnote ist hier oft etwas anders, aber genauso lecker.

8) Zahnpasta

Die preiswerten Zahnpasta - Sorten der Eigenmarken vom Discounter waren bis vor einigen Jahren meist recht unangenehmes Zeug. Angefangen mit dem Geschmack, der häufig mehr an den Geruch solcher Toiletten - Frischluftsteine erinnerte, als an Zahnpasta, was jedoch meist noch schlimmer war, dass diese Zahnpasten irgendwie eine fellartige Ablösung im Mund hervor riefen, die man dann oft noch nach Stunden wie eine fellartige, etwas schleimige Masse ausspucken musste. Solche Effekte gibt es zwar auch bei einigen wenigen bekannten Marken, aber sowas ist einfach nur unzumutbar. Jedenfalls gibt es in diesem Punkt seit ein paar Jahren Grund zur Freude, denn von den gängigen Discountern die Zahnpasten der Eigenmarken haben diese Negativeffekte nicht mehr. Preislich liegen die in aller Regel ja locker um 40 % günstiger, als die bekannten Marken.

Fortsetzung folgt

..