A: (einweisung) #00:01:38-9#

TP: Ok Alex (,) Schau mal wie man Spargel im Ofen macht (\_) (frage zu Experimentablauf) Und mit Parmesan (\_) Schau mal was mit äh (-) Spargel im Ofen (,) Parmesan (\_) #00:02:10-7#

A: Ähm da steht jetzt Spargel überbacken mit Tomaten und Spinat (,) #00:02:14-7#

TP: ne (-) #00:02:15-6#

A: Überbackener Spargel (,) ähm (-) Muss ich mal schauen was DAS ist (,) Also mit Spargel Butter Schalotten (unv.) Parmesan und Sahne (,) #00:02:26-0#

TP: Zeig mal das Bild (,) #00:02:28-0#

A: Darf ich dir nicht zeigen (\_) #00:02:28-7#

TP: (stöhnt) Kein guter Sprachassistent (\_) Ok (\_) #00:02:34-5#

A: Also (-) Genau (\_) #00:02:35-0#

TP: Also es sollte so in so einem Päckchen sein eigentlich (\_) #00:02:37-1#

A: Hm (?) #00:02:37-5#

TP: Also es kommt eigentlich in so einem Päckchen (\_) Also du machst eigentlich so Alupäckchen und da kommt der Spargel rein (,) Und da glaub ich kannst dann ein bisschen Zitrone (,) und Öl (,) und Parmesan drauf (?) und so wird das dann gemaket (\_) #00:03:09-6#

A: Also ich hab nach wie vor äh weißer Spargel Pinienkernen und Parmesan überbacken zum Beispiel (,) #00:03:16-8#

TP: Mhm (,) Das klingt nicht schlecht (\_) Lies mal ein bisschen vor was man machen muss (,) wie man anfangt (,) ich sag dann stopp (,) #00:03:24-3#

A: Ähm (-) Also jetzt bei dem Spargel mit Pinienkernen und Parmesan überbacken meinst (?) #00:03:35-7#

TP: Mhm (,) #00:03:37-7#

A: Soll ich vorlesen was du zu tun hast (\_) #00:03:39-8#

TP: Genau les mal ein bisschen vor ich sag dann Stopp falls wir (-) #00:03:41-9#

A: Also den Spargel schälen (,) die holzigen Enden abschneiden (,) und über Dampf bissfest garen (\_) Oder in etwas Wasser mit einer Prise Salz einer Prise Zucker und einem Stückchen Butter dünsten (\_) Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (,) längliche Ofenform mit einem Esslöffel Olivenöl auspinseln (\_) Den abetropften Spargel in die Form legen (,) #00:03:59-3#

TP: Mhm (,) #00:04:00-0#

A: Die Pinienkerne und den Parmesan locker über die Spargelstangen Köpfe freilassen streuen (,) und mit dem restlichen Olivenöl betreufeln (,) Zehn bis fünfzehn Minuten überbacken und sofort servieren (\_) #00:04:09-3#

TP: Mhm genau (\_) Das klingt ungefähr so wie ich mir das vorgestellt habe (\_) Dann fange ich jetzt mal an den Spargel zum schälen (,) Und (,) (unv.) Äh (-) Ok Alex schaust mal ob man wie man Bulgur am besten zubereitet (,) oder (-) ob man Bulgur auch mit (,) Saft aufkochen kann (\_) #00:05:03-0#

A: Also ich mein (-) ähm (-) Bulgur spüle den Bulgur in einem Sieb unter dem Wasserhahn ab (,) bis das Wasser klar ist (,) dann gibst du den Bulgur in eine Schüssel und übergießt ihn mit kochendem Wasser (,) Verhältnis eins zu eins (,) abgedeckt muss er fünfzehn Minuten quellen (\_) #00:05:17-3#

TP: Ok (\_) Gut gut (\_) Dann machen wir doch mal so eine kleine Mischung daraus (\_) Machen wir es ein bisschen anders (\_) Soll ich dir sagen was ich machen werde oder soll ich dann sagen (-) #00:05:27-3#

A: Das (-) darfst du selbst entscheiden wie du willst (\_) #00:05:32-2#

TP: Ok weil ich hab mal einen Couscous gemacht (,) und da hat es geheißen man soll den Couscous nur mit Saft aufkochen (,) weil dann kriegt er halt da schon Geschmack und man muss danach nicht mehr so viel würzen (\_) #00:05:40-5#

A: Ok (,) #00:05:41-1#

TP: Und die Sache mache ich jetzt mit dem Bulgur auch und jetzt weiß ich nicht (,) wie die das Mischverhältnis ist (\_) #00:05:46-4#

A: Ok (\_) (smalltalk) #00:07:19-5#

TP: Ok Alex (,) ruf bei Dominos an (\_) (scherzhaft) (smalltalk) Schau mal wie weit die (-) holzigen Enden sein sollen vom Spargel (\_) Weil da kenn ich mich nie aus (\_) Also jetzt ist es eh Wurst (-) aber (.) hätte ich wahrscheinlich davor machen sollen (\_) Jetzt kann ich mich im Nachhinein ärgern (\_) Ja das tut zumindest auch gut (\_) So (\_) Jetzt kommt das Olivenöl (,) Hm hätte ich vielleicht davor sauber machen sollen (\_) Hm (?) #00:09:54-6#

A: Ja (,) Ich schau grad (unv.) #00:09:58-6#

TP: Was schaust du (?) #00:09:59-2#

A: Wie lange die holzigen Enden sind (\_) #00:10:03-0#

TP: Processing (-) (lacht) #00:10:04-2#

A: Ja (lacht) (TP bereitet zu) Da heißt es immer nur ein Stück (\_) #00:10:34-4#

TP: Ja gell das ist immer komische Angabe (\_) Ja schau mal die passen FAST rein (\_) Hu naja vielleicht ein bisschen viel Öl (\_) NAja (;) Ich mein die guten alten Zitronen hier die sind noch vom Vorvormieter (,) glaub ich (,) #00:11:06-8#

A: (lacht) #00:11:07-8#

TP: Naja sie schimmeln nicht (\_) Wird schon taugen (\_) taugen (\_) Irgendwer hat meine verbraucht (\_) #00:11:17-6#

A: Also da steht bisher durfte Spargel nur 23 Zentimeter lang sein nun auch 27 (\_) Wie beschrieben wird er am unteren Ende häufig holzig (,) Da steht also (unv.) Also schätze ich mal vier Zentimeter (,) #00:11:33-0#

TP: (unv.) Danke Alex (-) (unv.) Saft (?) #00:12:01-5#

A: Du meinst bei dem Rezept (?) #00:12:02-0#

TP: Genau für (,) also Parmesan mit dingsbums (\_) #00:12:04-5#

A: Genau also es sind Pinienkerne (,) Parmesan Olivenöl Salz und Pfeffer (\_) #00:12:09-0#

TP: Ok (\_) Danke (\_) (smalltalk) Hast du schon mal Pinienkerne gekauft (?) #00:12:23-2#

A: So große ja (\_) #00:12:24-5#

TP: Ja die sind scheiß teuer die Dinger ne (,) #00:12:26-6#

A: Ja die hab ich (-) damals äh in der Schule war das mal weil die halt so cool ausgeschaut haben (,) da hab ich mir gedacht ja da kaufe ich einen (\_) #00:12:35-8#

TP: Achso ne du hast einen Zapfen gekauft (\_) #00:12:37-9#

A: Ja genau einen Zapfen habe ich gekauft (\_) #00:12:42-8#

TP: Aber (-) Halt so die PinienKERne (,) also die kleinen länglichen Dinger (,) so beige (,) ähm (-) die sind halt scheiß teuer (\_) Und da hab ich auch mal so ein äh so ein Kochbuch gehabt (,) und da war dann äh Pininekerntarte drin (\_) weil obendrauf wirklich SO viele Pinienkerne waren (,) und dann dachte ich häh (,) Das Ding ist arsch teuer (\_) also (-) So ein kleines Päckchen kostet schon zwei Euro oder so (\_) Eins achtzig (\_) Das ist ja zumindest bei uns scheiß teuer (,) In Italien oder so die (-) Ja (;) Ah doch brauchen wir schon noch (,) Das Öl (,) Ich probier mal den mit dem milden Fruchtsaft dass wir den Bulgur machen (,) Äh (-) Genau das meinen die mit Ofen (,) Hast du dir eigentlich dafür (-) (Fragen zu Experiment) Also Bulgur war waschen (,) und dann (...) und dann eins zu eins aufkochen (\_) #00:15:11-3#

A: Genau spüle den Bulgur in einem Sieb unter dem Wasser ab bis das Wasser klar ist (,) #00:15:14-8#

TP: Mhm (,) #00:15:15-3#

A: Dann gibst du den Bulgur in eine Schüssel und übergießt ihn mit kochendem Wasser (,) Verhältnis eins zu eins (\_) #00:15:20-0#

TP: Ok (\_) Ok (,) jetzt brauchen wir ein Töpflein (,) So (\_) (smalltalk) Scheiße da hätte ich Knoblauch drauftun können (\_) #00:22:03-4#

A: Ja (-)  
 #00:22:03-3#

TP: Du sagst ja auch nichts (\_) Ja toll (\_) #00:22:06-9#

A: Was (?) #00:22:08-0#

TP: Da hätte ich auch noch Knoblauch drauftun können (\_) Knoblauch und Parmesan ist immer eine geile Mischung (\_) (smalltalk) Weil ich so intelligent bin haben wir gleich die zweite Hälfte vom Bulgur aufgehoben (,) Falls die erste nichts wird (\_) So (\_) (smalltalk) Gut das schlimme ist ich bin wahrscheinlich auch kein guter (-) Ding (,) Weil das einzige was noch da war war halt der Spargel (,) Den ich irgendwie anders gemacht hätte (,) Ähm (-) Und so ist es halt einfach nur (-) Bulgur mit GeMÜsesoße (\_) Wenn ich irgendwann nicht mehr nichts mehr hab (,) dann wird einfach die Soße daraus gemacht (\_) So sieht meine Kochkunst aus dann (,) Und wenn dann überleg ich mir mal irgendwas was ich mal (-) hintu (\_) Also das kannst du ja wenn du noch Interview führen willst wenn ich kein guter Ding war (-) Kann ich das (unv.) wenn du es mitschreiben möchtest (\_) #00:38:52-4#

A: (Beantwortet obige Frage zu Experiment) #00:40:10-3#

TP: War wohl auch eine gute äh blöde Idee dass ich hier den Bulgur gleich reinfülle ohne vorher zu probieren (\_) Naja (\_) Wird schon gehen (\_) Hab es gleich (\_) (Testleiter erhebt demographsiche Daten)