



**PATRICIA
ARQUETTE**

**ETHAN
HAWKE**

**GREG
KINNEAR**

**KRIS
KRISTOFFERSON**

**AVRIL
LAVIGNE**

**CATALINA
SANDINO MORENO**



FESTIVAL DE CANNES
OFFICIAL SELECTION
COMPETITION

FAST FOOD NATION

DIE WAHRHEIT IST SCHWER ZU VERDAUEN



EIN RICHARD LINKLATER FILM

Heft zum Download auch unter www.fastfoodnation-film.de

SENATOR

FILMHEFT – MATERIALIEN FÜR DEN UNTERRICHT

Was FAST FOOD NATION uns in teils anrührenden, teils schonungslosen Bildern vorführt, ist ein Skandal. Ein Skandal mit System, denn es geht nicht um Fehler und üble Machenschaften in dieser bestimmten Fabrik, in diesem einen Konzern. Es geht um unsere Verzehr-Gesellschaft als solche, die immer schneller immer billiger konsumieren will. FAST FOOD NATION zeigt, welcher hohen Preis wir dafür bezahlen.

Ein Problem nur in den USA? Erinnern wir uns an immer wieder frische heimische Schlagzeilen über Tierhaltung, Krankheiten und „Gammelfleisch“. Lesen wir nach, was Horst Stern schon vor 30 Jahren über Tierzucht und Tierhandel zusammengetragen hat. Ein Stoff, an dem auch alle eingefleischten „Burgerinnen und Burger“ diesseits des Atlantiks zu kauen haben. Der aber durchaus komische Seiten birgt, wie beispielsweise Ethan Hawke oder Bruce Willis in brillanten Nebenrollen vorführen.

FAST FOOD NATION serviert einen perfekten Einstieg in dieses Thema. Aus unterschiedlichen Perspektiven zeigt der Film, wie komplex die Interessenslagen sind, warum es keine einfachen Lösungen gibt. Und warum die Schnellesser gleich welchen Alters ernst machen sollten mit Rilkes Imperativ: „Du musst dein Leben ändern“.

Im Heft finden Sie Hintergrundinformation und viele praktische Anregungen für eine gewinnbringende Auseinandersetzung mit dem Film und dem Thema Fast Food. Wir wünschen Ihnen und Ihren Klassen ein Kinoerlebnis und Diskussionen, die nachwirken!

Ihre Kulturfiliale
Vera Conrad und die Autoren
Regine Wenger und Ulrich Steller



Die Ästhetik des Kauens: Don Henderson (Greg Kinnear) beißt sich durch zum Stoff, aus dem die Burger sind

Impressum

Herausgeber: Kulturfiliale Gillner und Conrad, Vera Conrad
Schmellerstraße 26, 80337 München

Verantwortlich: Vera Conrad, conrad@kulturfiliale.de
Praktische Übungen: Regine Wenger, Reg.Wenger@gmx.de
Texte zum Film: Dr. Ulrich Steller, www.textstrategie.de
Grafik: MediaD.sign Kintscher, h.kintscher@t-online.de
Verleih: Senator Film Verleih GmbH, www.senator.de

Alle Materialien in diesem Heft dürfen für den Unterricht ausgedruckt und kopiert werden. Die elektronische Fassung (pdf) dieses Heftes steht unter www.fastfoodnation-film.de zum Herunterladen bereit.

Filminhalt und Problemstellung.....	Seite 4
Spielfilm mit dokumentarischer Schubkraft.....	Seite 5
Fächer, Themen, Ansatzpunkte.....	Seite 7
Praktische Übungen	
– Den Kinobesuch vorbereiten.....	Seite 8
– Den Kinobesuch nachbereiten.....	Seite 21
Zum Lesen, Recherchieren, Weitermachen.....	Seite 24



Qual der Wahl? Konzern Mickey's zeigt sich von der schönen Konsumseite

Daten zum Film

Stab (Auszug)

Regie.....Richard Linklater
 Drehbuch.....Eric Schlosser
 und Richard Linklater,
 nach dem Sachbuch
 Fast Food Nation
 von Eric Schlosser
 Produzenten.....Malcolm McLaren
Jeremy Thomas
 Kamera.....Lee Daniel
 Ausstattung.....Bruce Curtis
 Schnitt.....Sandra Adair
 Originalmusik.....Friends of Dean Martinez
 Verleih.....Senator Film
 Originaltitel.....Fast Food Nation,
 Großbritannien/USA, 2006
 Auszeichnungen.....Nominiert für die Goldene
 Palme (Cannes) 2006
 Kinostart Deutschland.....Februar 2007
 FSK.....beantragt ab 12 Jahren
 Genre.....Drama
 Länge.....116 Minuten

Darsteller (Auszug)

Don Henderson.....Greg Kinnear
 Sylvia.....Catalina Sandino Moreno
 Raúl.....Wilmer Valderrama
 Coco.....Ana Claudia Talancón
 Mike.....Bobby Cannavale
 Jorge.....Francisco Rosales
 Amber.....Ashley Johnson
 Brian.....Paul Dano
 Harry Rydell.....Bruce Willis
 Rudy Martin.....Kris Kristofferson
 Pete.....Ethan Hawke
 Alice.....Avril Lavigne
 Cindy.....Patricia Arquette
 Tony.....Esai Morales
 Dave.....Mitch Baker
 Esteban.....Juan Carlos Serrán
 Gloria.....Yareli Arizmendi
 Paco.....Lou Taylor Pucci
 Roberto.....Armando Hernández
 Steve.....Glen Powell
 Benny.....Luis Guzmán

FAST FOOD NATION basiert auf dem gleichnamigen Sachbuch-Bestseller (2001) von Eric Schlosser, der auch am Drehbuch mitarbeitete. Der Film erzählt die fiktive Geschichte eines modellhaften Skandals in einer Fast-Food-Kette. Die Probleme, so erfahren wir im Lauf der Geschichte, entstehen nicht zufällig, sondern zwangsläufig. Ihre Ursachen sind struktureller Art, sie hängen nicht nur mit – vermeidbarem – schlechtem Management zusammen. Die Dramatik der Ereignisse wurzelt vielmehr in unserer Lebenseinstellung, in unserer Gesellschaft selbst.

Um dies zu zeigen, führt der Film drei Handlungsstränge parallel: (1) Don Henderson, Vice President Marketing der erfolgreichen Fast-Food-Kette Mickey's, ist einem internen Qualitätsproblem auf der Spur. (2) Die Mexikanerin Sylvia gelangt mit einer Gruppe weiterer junger Menschen illegal in die USA. In der UMP-Fleischfabrik werden sie als billige Arbeitskräfte ausgenutzt. (3) Amber, eine junge Restaurant-Angestellte, ist auf der Suche nach sich selbst und ihrer Zukunft. Sie will ihr Leben in die Hand nehmen und nach ihren Überzeugungen einrichten.

Die Handlung von FAST FOOD NATION speist sich aus krassen Kontrasten und drei gegenläufig montierten dramatischen Linien. Menschen beginnen auf unterschiedliche Art, Gewohntes in Frage zu stellen, werden sich ihrer eigenen Situation bewusst – und erkennen größere Zusammenhänge. In allen drei Fällen entsteht grundlegender Zweifel.

Einsichten und Appetit-Zügler

Zweifel, die erste. Wir tauchen ein in die düstere, aussichtslose Welt arbeitsloser Mexikaner. Ihre einzige Hoffnung ist das reiche Nachbarland. Eine Gruppe junger Menschen lässt sich unter Lebensgefahr in die USA einschleusen. Rasch merken sie, dass der

Durstmarsch durch die Wüste nicht der einzige Preis ist, den sie für den Eintritt ins vermeintliche Paradies bezahlen. Als Illegale arbeiten sie in Texas unter menschenunwürdigen Bedingungen, leben eingepfercht in winzigen Appartements, in ständiger Angst aufzufliegen. Im rücksichtslosen Getriebe der Fabrik gerät ihre Gesundheit – und nicht nur ihre – in permanente Gefahr. Schutzlos sind die Billiglohn-Arbeiterinnen zudem Mobbing und Missbrauch ausgesetzt. Kleine Konsumfreuden hellen ihre miserable Lage nur unwesentlich auf. Als Raúl bei einem Arbeitsunfall beide Beine verliert, ist Sylvia jedes Mittel recht, um das Überleben zu sichern.

Zweifel, die zweite. Wir erleben die Euphorie in der Chefetage des boomenden Fast-Food-Konzerns Mickey's. Ein großer Marketing-Coup, der Burger „The Big One“, verheißt phantastische Konzerngewinne. Doch plötzlich stören Gerüchte über verseuchtes Fleisch die glänzenden Prognosen. Henderson reist zu einer verdächtigen Großproduktionsanlage von Uni-Globe Meat Packaging nahe der mexikanischen Grenze. Er arbeitet sich von der strahlenden Oberfläche der Marketing-Sprüche mühsam zum Grund der Wahrheit vor. Im Gespräch mit Viehzüchtern und Händlern stößt er auf Fakten, die ihn stützen lassen. In der UMP-Fabrik begreift er entsetzt, wie gefährlich die hektische Akkordarbeit ist – für die Qualität des Fleisches ebenso wie für die Gesundheit der Mitarbeiter am Fließband. Henderson lernt alle Facetten dieser Industrie kennen, bis hin zur rohen Schlachtung und maschinellen Zerlegung der Rinder. Während er begreift, dass er nichts ändern kann, plant die Zentrale des Konzerns Mickey's bereits die nächste umsatzsteigernde Kampagne.



Illegale Einwanderer haben einen steinigen Weg vor sich – die Wüste ist erst der Anfang

Schlacht-Plan und Tatenhunger

Zweifel, die dritte. Amber, die als Angestellte in einer Mickey's-Filiale arbeitet, erfährt von den Schattenseiten der Massentierhaltung. Ihr Onkel, ein sympathischer Alt-Aussteiger, konfrontiert die noch ungeschlüssige, auf der Suche befindliche junge Frau mit provokanten Ideen und Fragen. Amber schließt sich einer Gruppe politisch aktiver Studenten an, die gegen die Fleischindustrie kämpfen wollen. Aus Überzeugung gibt sie ihren Job bei Mickey's auf, obwohl der Filialleiter ihr einen Karrieresprung in Aussicht stellt. Ein Coup der Aktivisten, die eine Rinderherde befreien wollen, scheitert kläglich. Doch der erste Schritt zur Gegenwehr ist getan.

FAST FOOD NATION endet offen. Es gibt keine simplen Lösungen, kein Happy End ohne Happy Meal. Aber viele Zusammenhänge sind klar geworden. Und es gibt Ansätze, sie zum Besseren zu verändern – womit wir Zuschauer wieder beim richtigen Leben angekommen sind und in unser eigenes Land der unbegrenzten Esmöglichkeiten entlassen werden.

Bequemes, möglichst rasches Essen ist keine Erfindung der Neuzeit.

Das Schnellrestaurant hat eine lange Geschichte, die bis in die Antike zurückreicht (Garküchen in Pompeji). Und auf seine Weise völkerverbindend wirkt: Das französische Bistro bezog seinen Namen möglicherweise aus dem Russischen (bystro = schnell).

Spielfilm mit dokumentarischer Schubkraft

Autor Eric Schlosser arbeitete am Drehbuch mit, um aus dem dokumentarischen Inhalt seines Sachbuchs eine spannungsgeladene, plastische, exemplarische Spielhandlung zu machen. In der fiktiven Geschichte, die Schlosser mit dem Regisseur Richard Linklater entwickelt hat, spiegeln sich die wesentlichen Aussagen und Ergebnisse der Sachrecherche.

Mehr noch, die Drehbuchautoren haben sich bewusst für die dramatische Form entschieden, um das Sachthema wirkungsvoll zu gestalten. Das Augenmerk soll daher hier exemplarisch auf die Frage gerichtet sein: Wie kann ein solcher Transfer gelingen? Was gilt es filmisch zu beachten? Welche Entscheidungen trifft der Film und warum? Welche Wirkung kann er deshalb auf den Zuschauer ausüben?

Auf einer ersten Ebene geht es im gesamten Film um einen Wissenstransfer. Die Dialoge – handlungstragende wie nebengeordnete – thematisieren strukturelle Fragen wie diese: Was führt zur schlechten Qualität des Burgerfleisches? Warum setzen die Mexikaner alles daran, in die Vereinigten Staaten zu gelangen? Was kann, was sollte der Einzelne gegen die Macht der Fast-Food-Konzerne unternehmen? Die Kunst besteht logischerweise darin, die Spielhandlung nicht durch Reflexion zu überfrachten.

Der verbale Wissenstransfer im Dialog muss also durch weitere Mittel ergänzt werden. FAST FOOD NATION entfaltet seine Dramaturgie aus teils gegensätzlichen Perspektiven, Interessen, Abstufungen von Klarsicht. Wir lernen unterschiedliche Meinungen kennen, erleben Reifungsprozesse einzelner Figuren mit (Henderson, Amber, Sylvia). Wir lernen ihre Motivation verstehen, und einige bieten uns die Möglichkeit, uns mit ihnen zu identifizieren.

Eine dritte Ebene macht den Film erst eigentlich zum Spiel-Film: Dramatische Geschehnisse nehmen ihren Lauf und fesseln unsere Aufmerksamkeit. Spannungsmomente – der Marsch durch die Wüste, die Exzesse des Aufsehers Mike, der seine Machtposition schamlos ausnutzt, der Unfall an der Fleischmaschine – treiben die Handlung voran. Zugleich lenken sie zu den entscheidenden Fragen des Filmes hin.



Vor Ort dabei: Eric Schlosser, Autor des Sachbuchs und Mitautor des Drehbuchs

Auf einer weiteren Ebene setzt FAST FOOD NATION für zentrale Aussagen rein filmische, nonverbale Mittel ein. Allem voran wirkt hier eine Symbolik, die im scheinbar Alltäglichen steckt: Bedeutungsgeladene Gesten (auf etwas spucken: Brian), Verhaltensweisen (Hinunterschlingen als Zeremonie: Harry Rydell) und zahlreiche Ausstattungsdetails halten der Fast-Food-Gesellschaft den Spiegel vor.

Ein Beispiel: Die allgegenwärtigen Cowboyhüte verkörpern den Kern des amerikanischen Traums. Eines Traums, der die Mexikaner in die USA führt, der aber dort schnell an die harten Tatsachen stößt. Dennoch halten sie an ihm fest. Die Symbolik ist besonders raffiniert, denn sie verbildlicht die Perversion des Systems. Die Hüte stehen für das freie, gesunde, ursprüngliche Leben – doch getragen werden sie von denen, die es ausrotten. Sie sind Teil des Systems, das diese Werte weggewischt hat.

Fabrik als Chiffre

Die Fleischfabrik wird zur zentralen Chiffre für Elend und Ausbeutung. Der Film verleiht dieser Anlage mythische Dimensionen; sie ist die „Fleisch“ gewordene übermächtige Maschinerie schlechthin – ein Götzenbild, dem man lebende Wesen opfert, um seine Mechanik am Laufen zu halten. Regisseur Linklater knüpft damit an eine Tradition an, die in die Stummfilmzeit zurückreicht: das Kino der bedrohlichen Utopie (vgl. METROPOLIS und Nachfolger, bis hin zu MINORITY REPORT).

FAST FOOD NATION baut diese negative Utopie (ou-topos = Nicht-Ort) schon durch die Optik der Räume auf. Von außen kommen wir mit den neuen Arbeitern bei Nacht und Nebel auf das Gelände. Wir lernen es nie als realen Ort in realer Umgebung kennen. Das Gelände hat kein Ende, keine Grenze, keine definierten Ausmaße. Dadurch erscheint die Fabrik als ein alles beherrschender Moloch. Ihre weiß gekachelten Innenräume sind ein kaltes Niemandsland, in dem die blanke Ausbeutung herrscht. Eine traurige, kafkaeske Welt, in der das Täter-Opfer-Schema dominiert: im Bezug des Menschen zum Tier; im hierarchischen Gefälle zwischen Manager und Angestellten; generell im Druck der herrschenden Verhältnisse, denen sich niemand entziehen kann. Die Fabrik ist ein Gefängnis, in dem nicht Gitterstäbe, sondern ökonomische Zwänge die Flucht verhindern – zu dem die Illegalen sogar hinfliehen.

Regisseur Linklater kontrastiert die ständigen Reinigungsrituale und die scheinbar klinische Sauberkeit scharf mit der schmutzigen Gewalt, die das Geschehen in Wirklichkeit beherrscht – innerhalb der Fabrik ebenso wie im größeren Zusammenhang. Gesichtsmasken nehmen den Arbeiterinnen an den Fließbändern der Fleischverwertung jegliche Individualität. Sie werden zu anonymen, austauschbaren Kräften, zum kleinen Rädchen im großen Getriebe. Anschaulich vollziehen wir diese Verwandlung nach, wenn wir Sylvia beim Umkleiden zusehen.

Der Mensch ist ein fleischfressendes Raubtier. Er verstand es, seine Reißzähne und Krallen geistig umzufunktionieren in den Beruf des Metzgers.

Aus: Horst Stern, Bemerkungen über das Hausschwein

Die blitzenden Fleischmesser sind stumme Signale der Gefahr. In einer Szene lodert ein Streit zwischen zwei Arbeiterinnen auf. Nur die übergeordnete Gewalt von Mike kann ihn beenden. Aggressivität und Bedrohung sind hier zwei Erscheinungsweisen desselben Problems; der Grund des Konflikts bleibt bestehen. Wie zum Beweis bemerkt Mike zynisch, die beiden mögen den Kampf nach Feierabend fortsetzen – nur nicht während der Schicht.

Das mächtigste Symbol sind die riesigen Stahlmaschinen und Fließbänder, die das Fleisch verarbeiten. Die Gesamtoptik wirkt wie eine kalkulierte Mischung aus Kafkas Strafkolonie, pervertiertem Operationssaal und Leichenhalle. Diese Assoziationen, zusammen mit der unmenschlichen Geräuschkulisse, verbreiten eine Atmosphäre unterschwelliger Angst. Hier wird augenfällig, worin die Ideologie des Immer-schneller-immer-Billiger mündet: in Schmutz, Gewalt, Gefahr und Ausbeutung – die brutale Kehrseite der bequemen, fröhlichen Konsumpaß-Welt.

Fach	Unterrichtsrelevante Aspekte
Biologie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Probleme der Massentierhaltung ■ Die Funktionsweise der Zunge als Sinnesorgan ■ Was gehört zur gesunden Ernährung?
Chemie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chemische Zusatzstoffe in Nahrungsmitteln
Erdkunde / Gemeinschaftskunde / Politik	<ul style="list-style-type: none"> ■ Einwanderungsland USA ■ Probleme der Hispanics in der US-Gesellschaft generell ■ Probleme der USA mit illegalen Einwanderern aus Mexiko (Wirtschaftsflüchtlinge) und die jüngsten Entwicklungen (Bürgerwehr, Grenzbefestigungen)
Kunst	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essen in der bildenden Kunst ■ Nahrung als Gegenstand der Werbung (Nahrungsmittelwerbung und andere Werbung) Auseinandersetzung mit dem Medium Film: ■ Dokumentarfilm und Spielfilm: Was unterscheidet sie, was verbindet sie? ■ Gestalterische Mittel und filmsprachliche Aspekte (Kamera, Farbe, Schnitt/Montage)
Geschichte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alltagsgeschichte: Wandel der Essensgewohnheiten seit dem Mittelalter
Ethik, Philosophie und Religion	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mensch und Tier ■ Welche Rechte haben Tiere? ■ Darf man Tiere töten? ■ Grundlegung des Geschmacksbegriffs
Deutsch	<ul style="list-style-type: none"> ■ Welche Figuren(gruppen) bestimmen die Handlung? Welche Perspektiven vertreten sie, welche Funktion haben sie im Erzählzusammenhang? ■ Welche Figuren erleben eine persönliche Entwicklung? Wodurch wird sie ausgelöst? Welche anderen Entwicklungen wären bei gleicher Ausgangslage denkbar?

Ober: Aber es schmeckt auch so, gell?

Gast I: Jawohl ...

Ober: Wirklich?

Gast I: (schreit) Ja!!!!!! (Alle schrecken auf und sehen auf Gast I)

Aus: Lorient, „Schmeckt's?“, in: Gesammelte Prosa.
Zürich: Diogenes, 2006, S. 62.



Schmeckt's? Verkaufsschlager „The Big One“

Unsere Zunge gilt als wichtiges Sinnesorgan für die Geschmacksempfindung. Sie ist ein Muskel mit Geschmackspapillen, Geschmacksknospen, Geschmacksnerven, Schleimhaut und Drüsen – ein Organ mit komplexen Funktionen auf vergleichsweise geringer Fläche. Doch die Konsistenz von Speisen, ihre Aromen nimmt die Zunge nur mit Hilfe von Geruchssinn, Tast- und Zeitgefühl, Temperatur- und Schmerzempfinden wahr. Darüber hinaus ist unsere Zunge zum Bilden von Sprachlauten unverzichtbar. Sie bietet aber auch Stoff für ästhetische Diskurse, wenn es um Zungenpiercing und -spalten geht; sie ist Ausdruck persönlicher Haltungen.

Die bekannteste Zunge, die in der Öffentlichkeit abgelichtet wurde, gehört wohl Albert Einstein. Das Schwarzweißfoto mit Kultstatus schoss am 14. März 1951 ein Pressefotograf, der Einstein bei einer Veranstaltung in Princeton nicht in Ruhe ließ.

(www.mensch-einstein.de/_/biografie/zeitstrahl_jsp.html)

Tiere haben einen feineren Geschmackssinn als Menschen. Sie können auch über die Haut anderer Körperteile Geschmacksstoffe aufnehmen – beispielsweise Fische über den Schwanz oder Insekten mit den Füßen. Schafe und Schweine erkennen den Geschmack von destilliertem Wasser.

Aristoteles unterschied beim Menschen sieben Qualitäten des Geschmacks – süß, sauer, salzig, bitter, scharf, herb, adstringierend (zusammenziehend). Carl von Linné zählt elf auf. Heute unterscheidet man üblicherweise vier Grundqualitäten: süß, salzig, sauer, bitter. Dazu kommt als fünfte umami (wohlschmeckend), die Geschmacksrichtung, die auf proteinhaltige Nahrung hinweist.

Der Geschmackssinn zeigt mit angeborenem Instinkt, was bekömmlich ist und was nicht gegessen werden sollte. So leitet die Empfindung süß zu nahrhaften Kohlehydraten, die Empfindung salzig zu Natrium im Kochsalz und reguliert damit beispielsweise den Wasser-Elektrolyt-Haushalt des Körpers.

Lass deine Zunge nicht eine Fahne sein, die im Wind eines jeden Gerichtes zu flattern beginnt.

Imhotep, ägyptischer Architekt, Priester und Gelehrter, um 2700 v. Chr.

Wenn wir etwas ablehnen, weil es zu sauer ist, schützen wir uns vor aggressiven Säuren (Wasserstoffionen). Auch bitter ist ein chemisches Warnsignal, das beispielsweise giftige Alkaloide anzeigt.

Essens-Test | Selbsttest: Funktion der Geschmacksknospen auf der Zunge beurteilen; Konzentration auf die Wirkung des Geschmackssinns bei Essens-Vorlieben und -Abneigungen; Zusammenspiel des Geschmackssinns mit dem Sehen, Tasten, Hören und Riechen

Es ist erwiesen, dass auch der Gesichtssinn, der Hörsinn und der Geruchssinn zur Geschmacksempfindung beitragen.

Aufgabe: Männliche und weibliche Testpersonen lassen sich die Augen verbinden. Man serviert, gleichmäßig auf beide Gruppen verteilt, verschiedene Lebensmittel – zum Teil dieselben Sorten mehrfach. Nahrungsmittel mit natürlichen und künstlichen Aromen sind dabei, beispielsweise industriell hergestelltes Apfelmus und selbst geriebener Apfel. Die Testpersonen analysieren die Nahrungsproben nach den fünf Qualitätsmerkmalen süß, sauer, salzig, bitter, umami (wohlschmeckend). Ihre Feststellungen werden notiert und verglichen:



Keine Rücksicht auf Verluste: Schleuser Benny (Luis Guzmán, links) treibt zur Eile an

- Gibt es Unterschiede zwischen männlichen und weiblichen Geschmacksorientierungen?
- Welche Nahrungsmittel werden als besonders wohlschmeckend empfunden?
- Welche visuellen Empfindungen stellen sich bei der jeweiligen Nahrung ein?
- Lehnt jemand etwas ab, weil man es nicht sehen kann?
- Wie reagieren die Testpersonen auf Geräusche (undefinierbar oder erkennbar), die sie beim Essen hören?
- Welche Geruchserinnerungen werden beim Test wach?
- Welche Reaktionen zeigen die Testpersonen beim Berühren der Nahrungsmittel?

Man mag mir alle Ingredienzien eines Gerichts herzhählen, auch die Gesundheit dieses Essens mit Recht rühmen: Ich stopfe mir die Ohren zu, bin gegen all diese Gründe taub und versuche das Gericht an meiner Zunge und meinem Gaumen. Und danach fälle ich mein Urteil. Aus: Immanuel Kant, *Kritik der Urteilskraft* (1790).

Geschmacksmemory | Übung zur differenzierten, auf Nuancen konzentrierten Geschmackswahrnehmung

Man füllt je zwei Behälter mit derselben Geschmacksprobe, flüssig oder fest. Mindestens 20 unterschiedliche Proben stehen zur Verfügung. Zum Probieren liegen Gabeln, Löffel, Strohhalme bereit.

Aufgabe: Diejenigen Proben zusammenstellen, die mit derselben Sache gefüllt sind. Die Proben in ihrer Geschmacklichkeit genau und differenziert beschreiben!

„Schöning weiß natürlich auch, was dem König jetzt in der kühlen Morgenstunde Not tut; starker Kaffee, der mit Senfkörnern gekocht und dem nach dem Aufbrühen ein kräftiger Schuss Genever zugesetzt worden ist. Über die Senfkörner zuckt Schöning genau wie der Leibkoch Noel die Achseln ... Dagegen ist Schöning von der guten Wirkung des Wachholderbranntweins im Kaffee fest überzeugt. Er selber hat ja dem König diese recht angenehme Medizin empfohlen, als Seine Majestät mit Champagner versetzten Kaffee nicht mehr mochte. Der wohlbekanntes Duft des doppelt gewürzten Kaffees steigt dem König in die Nase. Sein Gesicht belebt sich ...“

Aus: Karl Zuchardt, *Die Stunde der Wahrheit, Abschied und Ende. Halle (Saale)*: Mitteldeutscher Verlag, 1965.

Für mein Leben gern | Eigene Vorlieben und Abneigungen erforschen, bewusst machen und mitteilen

Geschmackserinnerungen prägen die Vorlieben eines Menschen lebenslang. Wohl-schmeckendes wie auch Ekelerregendes graben sich tief ins Langzeitgedächtnis ein. Geschmacksempfindungen können „Déjà-vu / Déjà-vécu“-Erlebnisse auslösen, wie beispielsweise Proust in der Madeleine-Episode beschreibt.

Aufgabe: Speisen notieren (zwei oder mehr), die aus der eigenen Kindheit im Gedächtnis haften geblieben sind und noch heute den Geschmack in bestimmte Richtungen lenken. Was habe ich als Kind gerne gegessen und halte es heute für unappetitlich? Woran liegt das? Welche Speisen mochte ich noch nie – und weshalb?



Beschafft „Frischfleisch“ für die Billiglohn-Industrie:
Schleuser Benny (Luis Guzmán)

Das Madeleine-Erlebnis

„... in der Sekunde nun, da dieser mit den Gebäckkrümeln gemischte Schluck Tee meinen Gaumen berührte, zuckte ich zusammen und war wie gebannt durch etwas Ungewöhnliches, das sich in mir vollzog. Ein unerhörtes Glücksgefühl, das ganz für sich allein bestand und dessen Grund mir unbekannt blieb, hatte mich durchströmt.“

Aus: Marcel Proust, *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*, zitiert nach: Klaus Dürrschmid, „Zur Sensorik von Madeleines und Tee in Marcel Prousts *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*“, in: IAKE - Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, *Mitteilungen*, Heft 11, Dezember 2003, S. 12-23. (www.marcel-proust-gesellschaft.de/marcel_proust/iessay/duerrschmid.pdf)

Redensarten-Rätsel | Lockere Einstimmung mit Wortspielen zum Geschmackssinn und der Zunge, Erfassen sprachlicher Zweideutigkeiten

Wer kennt sie nicht, Redensarten wie diese und ihren Hintersinn:

- mit spitzer Zunge sprechen
- sich die Zunge verbrennen
- mit falscher Zunge reden
- ihr/ihm ist die Zunge schwer
- sich auf die Zunge beißen
- auf der Zunge zergehen
- es liegt mir auf der Zunge
- Geschmäcker sind verschieden
- über Geschmack lässt sich nicht streiten

Aufgabe: Diese und weitere, selbst gesammelte Ausdrücke werden per Los verteilt. Sie werden als Scharade nonverbal dargestellt und sollen erraten werden.

Kochen nach alter Sitte | Wir spüren dem ursprünglichen Kochen nach, wie es vor etwa 800 Jahren in Mitteleuropa gängig war; Wahrnehmen ungewohnter Geschmacks-Komponenten, Bewerten des nostalgischen Sinnerlebnisses im Vergleich mit heutigen Essgewohnheiten



Ich bin ein Amerikaner:
Einwanderer Raúl (Wilmer Valderrama)

Das alte Sittengedicht (Eddadichtung)

13
Der Gefräßige,
wenn er Vorsicht nicht kennt,
isst sich Übelkeit an;
dem törichten Mann
wird sein Magen zum Spott,
wenn er zum Klugen kommt.

15
Reiche Frühkost
soll man zuvor genießen,
will zum Gastmahl man gehn;
sonst sitzt man und schlingt,
als ob man verschluckt sich hätte,
und kann fragen nicht viel.

Aus: Genzmer, Felix (Übers.), *Die Edda*.
München: Diederich / Gelbe Reihe, 1997.

Überlieferungen zufolge standen um 800 n. Chr. während der Festgelage der Fürsten und Kaiser achtgängige Menüs mit Ochsen am Spieß, Rebhühnern, Fasanen, Fisch auf den Tafeln. Die gemeinen Leute aßen an groben Holztischen Hirsebrei, verschiedene Kohlgemüse und Brotfladen. Fleisch oder Wildgeflügel stand selten auf der Speisekarte. Das Essen wurde mit Löffeln aus einer gemeinsamen Schüssel geschlürft, einer Vertiefung in der Tischmitte. Im 12. Jahrhundert gab es an Grundnahrungsmitteln vor allem Breispeisen aus Mehl und Korn. Es wurde mit Speck und Tierfett an Hülsenfrüchten und Kohlgemüse gekocht. Ein Volksnahrungsmittel neben Kraut und Rüben waren Fladen aus Roggenmehl oder Gerste und Hafer. Sie wurden zu Milch, verdünntem Wein, Käse und Eiern, Kastanien gegessen und dienten außerdem als Tellerersatz oder zum Aufsaugen flüssiger Speisen. Gab es einen besonderen Anlass, verfeinerte man das Brot mit Dörrobst oder Honig (Honigkuchen, Birnenbrot, Früchtebrot, Pfefferkuchen). Die Armen erfanden kuriose „Leckereien“ wie Hühnerfüße, Hoden von Stieren und Widdern, Fischeingeweide und Fischköpfe, Dachs,

Eichhörnchen oder Igel. Otter, Biber und eine ganze Reihe von Vogelarten galten als begehrte Fastenspeise, die zur Buße beitragen sollte.

Verschiedene Methoden dienten dazu, alles so lange wie nur möglich haltbar zu machen: das Einsalzen (Schinken), Pökeln, Einkalken, Einsülzen oder Einlegen in Wein. Große Eisblöcke aus Seen legte man in tiefe Gewölbe – eine Urform des heutigen Kühlschranks. Außerdem trocknete man viel oder hielt sich Wildgehege, um frisches Fleisch zu haben. Es gab eine gut entwickelte Viehzucht und einen großen Fischreichtum.



Der Lohn der Illegalität: die harten Dollars zählen

Trotz dieser Mühe verdarben viele Lebensmittel recht schnell. In der Not halfen Gewürze. Für die bessere Verträglichkeit und Verdauung gab es schon einige Kräuter in den Klostergärten wie zum Beispiel Majoran, Thymian, Salbei, Basilikum, Wacholder und Knoblauch. Fremde Gewürze kennt man in Europa seit über 1000 Jahren. Sie kamen per Karawane aus China und Indien. Später brachten auch Kreuzritter und Pilger exotische Gewürze mit: Pfeffer, Nelken, Muskat, Safran, Ingwer, Anis und Kreuzkümmel. Roch ein Stück Wild schon leicht widerlich und verdorben, wurde gut mit Salz und Pfeffer gewürzt. Auch unabhängig davon galt es als luxuriös, den natürlichen Geschmack der Speisen so gut wie möglich zu überdecken.

In den Klöstern setzte man sich ernsthafter mit den Funktionen von Speisen und Getränken auseinander. Aus der seelsorgerischen Pflicht heraus entwickelte sich eine Art Gesundheitsküche mit vielen Kräutern zur alltäglichen Verwendung.

Aufgabe: Probieren Sie mit zwei, drei Freunden die folgenden Rezepte aus! Die Zutaten wurden sorgfältig gewählt, haben trotzdem immer einen Hauch von Heute.

Gemüsesuppe

500 g Suppenfleisch, 2 Stangen Porree, 1 Stängel Mangold, 2-3 Petersilienwurzeln, 1 Knolle Kohlrabi, 1 Knolle Sellerie, 500 g Möhren (gelbe Rüben); frisches Selleriekraut, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel; 2 l Wasser, 2 Tl Salz; 300 g Roggenschrot(-grütze), auch Hirse, Graupen oder Gerstengrütze

Fleisch mit dem Wasser und Salz 2 Stunden kochen. Das Gemüse putzen, waschen und in Stücke schneiden, danach zur Fleischbrühe mit dem Roggenschrot geben und alles eine halbe Stunde kochen lassen. Nach dem Garen die frischen Kräuter zerkleinert über die Suppe geben. Dazu Fladenbrot reichen.

(Aus: Wolfgang Schill, Andrea Theissen, Aus der Geschichte Berlins, Ein mittelalterliches Dorf: Begleitmaterial zum Schulfernsehen. Edition Colloquium, o. J.)

Zwiebelgemüse

600 g Zwiebeln, 1 El Schmalz, 1 El Honig, 1/8 l Weißwein, 1 TI Pfeffer 1 TI Kümmel, 2 TI Thymian, 2 TI Rosmarin, 1 Prise Salz, 5 El süße Sahne

Das Schmalz erhitzen, Honig, Pfeffer, Kümmel zugeben, umrühren. Geschälte, grob geschnittene Zwiebeln dazugeben. Goldgelb andünsten, mit Wein ablöschen und die restlichen Kräuter sowie Salz dazugeben. Zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen, zum Schluss die Sahne zugeben.

Arabischer Mokka

Heißen Mokka mit Zimt, Kardamom, braunem Zucker, einer Prise Salz und etwas süßer Sahne vermischen – sofort servieren.

(Aus: Rezeptsammlung aus dem Museumsdorf Düppel e.V. Berlin, 1992.)

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts zelebrierten die Feinschmecker besonders in Frankreich ihre Kochkünste und widmeten sich den Tafelgenüssen (vgl. Alexandre Dumas, Das große Wörterbuch der Kochkunst, 1873). Mit dem billigeren Import von Rohrzucker aus den Kolonialgebieten kommen Tee, Kaffee und Kakao auch über wohlhabende Kreise hinaus in Mode. In der Bevölkerung machen sich besonders die süßen Geschmacksrichtungen breit. Ende des 19. Jahrhunderts werden immer mehr industrielle Verarbeitungsmethoden wie etwa die Pasteurisierung eingeführt (die Milch schmeckt beispielsweise nicht mehr nach Kuh). 1860 tritt der Fleischextrakt seinen Siegeszug an. Natürliche Aromen treten zurück, die Zubereitung wird vereinfacht, das Geschmacksempfinden wandelt sich.



Hauptdarstellerin Nr. 341: Rind ohne Hörner, glücklose Kuh

Aus einem alten Kochbuch um die Jahrhundertwende

Das Kochen ist schon der Gesundheit wegen, nicht als Nebensache zu betrachten. Jede Tochter – die höheren Stände nicht ausgeschlossen – sollte sich hinlänglich damit bekannt machen, um als Hausfrau selbst Hand ans Werk legen zu können, oder wo die Verhältnisse das nicht erfordern, doch imstande zu sein, die Küche zu kontrollieren, damit sie ihren Untergebenen nicht zu stark in die Hand falle ... Zugleich sehe man auf eine gute Qualität, kaufe das beste an Gemüsen, Fleisch, Federvieh, Butter, Mehl und Stärke, und ob solches auch etwas höher im Preise steht, so wird man doch beim Gebrauch finden, dass gute Lebensmittel immerhin billiger sind, als schlechtere wohlfeil bezahlte, und sicher werden sie auch der Gesundheit zuträglicher sein. Auch sei man darauf bedacht, die Vorräte gehörig zu bewahren und von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit nicht das geringste verderbe ...

Aus: Henriette Davidis, Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Berlin: Globus Verlag G.m.b.H., o. J. (um 1920).

Essen auf dem Prüfstand | Dokumentation (Hausaufgabe); Bestandsaufnahme und kritisches Befragen der eigenen Essensgewohnheiten

In FAST FOOD NATION wird ausschließlich Fast Food gegessen, sei es bei Mickey's als „Big One“, bei Amber zu Hause als Fertiggericht für die Mikrowelle oder in einem Chicken-Restaurant.

Aufgabe: Eine Woche lang täglich sämtliche Nahrungsmittel notieren, die man zu sich nimmt. Anschließend die Liste auswerten und besprechen.

- Was habe ich heute gegessen?
- Frühstück
- Mittagessen
- Abendessen
- Zwischenmahlzeiten
- Was möchte ich morgen essen und trinken?



Schweren Herzens: Sylvia (Catalina Sandino Moreno) wird am Ende wieder UMP-Angestellte

Selbst in den gemeinsten Reden unterscheidet man das Angenehme vom Guten. Von einem durch Gewürze und andre Zusätze den Geschmack erhebenden Gerichte sagt man ohne Bedenken, es sei angenehm, und gesteht zugleich, daß es nicht gut sei: weil es zwar unmittelbar den Sinnen behagt, mittelbar aber, d. i. durch die Vernunft, die auf die Folgen hinaus sieht, betrachtet, mißfällt.

Aus: Immanuel Kant, Kritik der Urteilskraft, Erster Teil, 1. Abschnitt, 1. Buch, Analytik des Schönen, § 4.

Der gläserne Mickey's | Recherche zum Fast Food und zum Essverhalten im persönlichen Umfeld, Auseinandersetzung mit den selbst formulierten Qualitätsstandards für Nahrung und Billig-Esskultur

Mickey's steht für die unzähligen Fast-Food-Ketten, die in den USA seit langem und auch bei uns zunehmend zum Alltag gehören. Das Interieur ist überall gleich: gedrängte Vierertische, ein langer Tresen für den Verkauf, unauffällige Farbgestaltung, Pappgeschirr.

Mc Donald's macht in Deutschland zur Zeit Werbung mit sogenannten Qualitätsscouts. Die Scouts prüfen, ob alles nach Plan läuft – sie prüfen nicht die Werte, denen der Plan folgt. Fast Food bildet heutzutage ein Lebensgefühl ab, ist zudem eine Frage von Schnelligkeit und Zeit. Zeit nimmt man sich oder nicht. Sie erscheint uns fließend, sie vergeht, man gewinnt oder verliert sie. Zeit ist Geld, sagt man. Diesem Gefühl kommt der Schnellimbiss entgegen (vgl. Eric Schlosser, Fast Food Nation, S. 32 ff.: The American Way, Speedee Service).



Was darf (es) sein? Amber (Ashley Johnson) und Marketing-As Don (Greg Kinnear), noch inkognito als Q-Scout

Aufgabe: Das eigene Fast-Food-Revier genauer erkunden. Einen detaillierten Bericht dazu verfassen, der beispielsweise auf der Homepage der Schule erscheinen kann.

Leitfragen für diese Untersuchung:



Don Henderson (Greg Kinnear) auf dem Weg zum Zweifel;
Rudy Martin (Kris Kristofferson) lenkt ihn auf die harten Fakten

Welche Fast-Food-Läden sind in meiner Umgebung ansässig? Was unterscheidet sie? Wie werden sie bewirtschaftet (Familienbetrieb, Franchise-Unternehmen, Kette)? Seit wann gibt es den Imbiss? Welches Gewerbe befand sich vorher in diesem Laden? Welche Gäste bevorzugen welchen Imbissladen – und warum (Bevölkerungsgruppen, Nationalitäten, Altersgruppen usw.)? Wie ist die Qualität des Angebotenen einzuschätzen, wie wird es serviert? Welche Ausstattung hat der Imbiss? Gibt es Wohlfühl- oder Abzugspunkte? Welcher Laden ist/wäre mein Lieblingsimbiss, warum?

Wissensrunde: Nahrung heute – eine Informationsratatouille | Recherche; Informationstafel zusammenstellen und gestalten; Arbeit in Kleingruppen

„Ich finde, es ist eine Art Bildungsmangel. Deswegen bin ich dafür, Ernährung in die Lehrpläne der Schulen aufzunehmen.“

Tim Mälzer, Interview in: FOCUS Nr. 40, 2. Oktober 2006.

Diese Fragen kommen in einen Kochtopf und werden ausgelost:

- In Deutschland gibt es unzählige Qualitätssiegel – seriöse und fragwürdige. Kennen Sie diese Marken: Bio-Siegel, Bioland, Demeter, Neuland, Transfair, CMA-Zeichen, DLG-prämiert und Stiftung Warentest?
- Welche Zusatzstoffe (E 249-252, 214-219, 220-228, 128, 102, 123) kennen Sie?
- Gibt es in Deutschland radioaktiv behandelte Lebensmittel?
- Was ist Functional Food?
- Wer isst Novel Food?
- Was bedeutet „Convenience Food“?
- Wie heißt die asiatische Variante von Fast Food?
- Was ist Bulgur?
- Wo befindet sich die berühmteste Currywurstbude Berlins? Gibt es dazu eine Geschichte?
- Was ist das Logo der Slow-Food-Bewegung und was bedeutet es?
- Gibt es eine Fast-Food-Sprache? Nennen Sie Beispielwörter, die nur in Zusammenhang mit Fast Food genannt werden!

Aufgabe: Recherchieren Sie dazu in einschlägiger Literatur, im Bioladen, im Supermarkt und im Internet! Nach einer Vorbereitungsphase werden die Ergebnisse zusammengetragen und auf einer Informationswand in der Schule dargestellt.

„Natürlich ist Biozeug teurer, aber ich esse auch weniger. Muss man jeden Tag Fleisch essen? Nein, das muss man nicht. Aber, wenn man das will, muss man akzeptieren, dass die Tiere nicht auf der Wiese leben, denn so viele Tiere, wie wir essen, können gar nicht auf Wiesen leben.“

Christian Rohde, Autor der NDR-Beiträge „Ware Tier“ (2006), www.daserste.de/programm.

Essen in der Werbung I | Bestandsaufnahme und Untersuchung von aktueller TV -und Pressewerbung zum Thema Nahrung, kreative Auseinandersetzung mit den Medien als Informations- und Manipulationsmittel

FAST FOOD NATION beginnt mit einer Sequenz, die ein Werbeclip für Fast Food sein könnte. Die Schlusssaufnahme (Zoom auf das Hackfleisch im Burger) reißt allerdings schon das Problem „Gammelfleisch“ an. Wie funktioniert dagegen echte Lebensmittelwerbung? Gibt es Beispiele dafür, dass Lebensmittel Botschaften transportieren (Lebensstil, nationale Eigenheiten, ästhetische Aspekte)?

Aufgabe: Gruppen zu 3 bis 4 Personen verfolgen die Werbung eines Fernsehabends in den öffentlich-rechtlichen Kanälen sowie bei Privatsendern. Jede Gruppe stellt ihre Sammlung unterschiedlichster Reklame anhand von prägnanten Beispielen vor. Nach dem Kinobesuch können sie zusätzlich den Vorspann (Blick in ein Schnell-Restaurant von Mickey's) mit einbeziehen.

Arbeitsfragen:

- Erzählt der Spot eine Geschichte, oder ist er auf das Produkt orientiert?
- Zielt er auf besondere Gefühle ab? Welche, mit welchem Ziel?
- Wie wird Sprache eingesetzt?
- Arbeitet der Spot mit Reizworten (Vergleiche, Superlative, Jargon)?
- Wie ist das Timing der einzelnen Szenen?
- Welche Kameraeinstellungen wurden häufiger benutzt?
- Wurden viele Großaufnahmen verwendet?
- Welche Rolle spielt die Farbgestaltung?
- Wie ist Musik eingesetzt?
- Welche Atmosphäre stellt der Spot her?
- Gibt es ähnliche Werbung für dasselbe Produkt in Zeitschriften?

Stilleben | Kreative Auseinandersetzung mit Werken der bildenden Kunst zum Thema Nahrung

Nahrungsmittel durchziehen das künstlerische Schaffen vieler Maler, denn Essen heißt Leben in bestem Sinne: Pieter Brueghel der Ältere malte 1559 *Der Streit zwischen Karneval und Fasten*. Das Gemälde zeigt Menschen auf dem Marktplatz, die feilschen, Lasten tragen, sich ausruhen oder auf der Straße einen Imbiss zu sich nehmen. Auch in weiteren Gemälden von Brueghel spielt das Essen eine zentrale Rolle, so in *Schlaraffenland* von 1667 oder der um 1668 entstandenen *Bauernhochzeit*.



Ambers Onkel Pete (Ethan Hawke) argumentiert, seine Schwester (Patricia Arquette) spöttelt

Vincent van Gogh beschreibt im April 1885 die Entstehung seines Bildes *Die Kartoffelesser*: „Alle Köpfe waren fertig und zwar sehr sorgfältig durchgearbeitet, aber ich habe sie kurz entschlossen erbarmungslos übermalt, und die Farbe, in der sie jetzt gemalt sind, ist ungefähr die Farbe einer guten, staubigen Kartoffel, ungeschält natürlich ... Man muss die Bauern malen, indem man selber

einer von ihnen ist und fühlt und denkt wie sie.“ *Die Bäuerin bei der Mahlzeit* entstand schon im März 1885. (Kuno Mittelstädt, Vincent van Gogh. Berlin: Henschel Verlag, 1985.)

Salvador Dalís Ausspruch: „Die Schönheit wird immer essbar sein oder gar nicht sein“ spiegelt sich wider in seinen Bildern *Retrospektive Frauenbüste* von 1933/1970, *Der Brotkorb* von 1926/1945 oder in *Spiegeleier auf dem Teller ohne den Teller*, 1932. (Robert Descharnes / Gilles Néret, Salvador Dalí. Köln: Benedikt Taschen, 1992.)

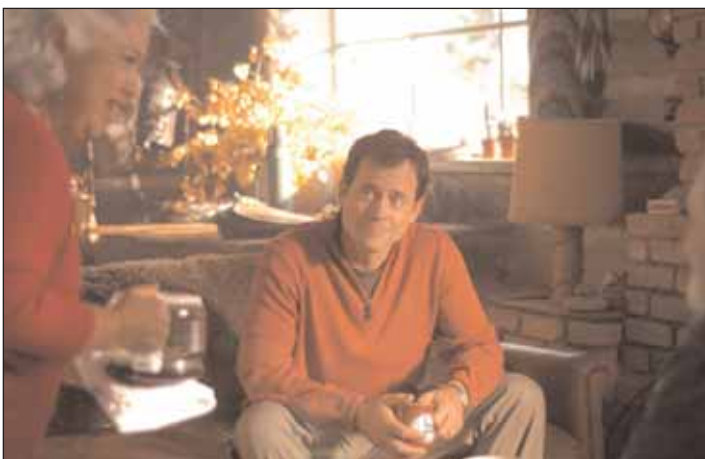
Aufgabe: Setzen Sie sich mit einem Kunstwerk Ihrer Wahl gedanklich und assoziativ auseinander. Gestalten Sie dann auf einem A2-Zeichenblatt eine Collage oder Ähnliches mit Bildfragmenten aus aktueller Lebensmittelwerbung in Zeitschriften als Stillleben. Assoziationen zu anderen Themen sind erwünscht.

Ess-thetik im Brennpunkt: Gutes Essen, schlechtes Essen | *Nahrung über den Gesichtssinn und Geschmackserinnerungen einschätzen; Ergebnis kreativ zu einem Farb Stimmungsbild verarbeiten*

Das Auge isst mit, heißt es. Im Film wird das über Nahaufnahmen von Burger-Portionen bei der Herstellung oder kurz vor dem Verzehr spürbar. Die Farben sind kräftig, verheißen Frische. Farb Stimmungsbilder entstehen in einem kreativen Prozess ohne bestimmte Struktur, ohne Formen.

Aufgabe: Mit selbst gemischten Farben eine Farbzeichnung zum Thema „gutes Essen“ und „schlechtes Essen“ anfertigen.

- Welche Reize lösen die Farben von Nahrungsmitteln aus?
- Wie hoch oder wie niedrig ist die Reizschwelle?
- Verändern Werbefotos unsere Vorstellung von Essen, unsere Erwartungen?
- Stimmen unsere Farbvorstellungen mit der natürlichen Farbe eines Nahrungsmittels überein? Vergleichen Sie!



Marketing trifft Viehzucht: Don Henderson (Greg Kinnear) zu Besuch bei Rudy Martin (Kris Kristofferson, rechts am Bildrand)

One for the Road – Essen auf der Straße | *Den Umgang mit Lebensmitteln bewusst machen, aus dem Negativimpuls des achtlosen Wegwerfens von Nahrung einen kreativen Vorgang entwickeln, genaues Beobachten schulen, Fotografieren, ein Unterrichtsgang*

Brian stellt für Don Henderson in der Mickey's-Filiale einen „Big One“ her und gibt verächtlich seine „persönliche Note“ dazu. An Orten des scheinbaren Stillstands (Haltestellen, Warteräume, Imbissbuden, Flure) wird oft gewartet und dabei gegessen und getrunken. Hier wird sichtbar, wie Menschen mit Lebensmitteln umgehen. An einer Bushaltestelle liegen beispielsweise Essensreste: rosa Speiseeis matsch mit einem Zigarettenstummel darin. Ein Mann isst eine Currywurst. Andere empfinden Ekel und Unbehagen, sich hier aufzuhalten. Sie umgehen die Stelle weiträumig.

Aufgabe: Fotografieren Sie mit dem Handy oder einer Digitalkamera Menschen in verschiedenen Ess-Situationen und Essensreste an öffentlichen Plätzen.

„'Ekel' ist eine der heftigsten Affektionen des menschlichen Wahrnehmungssystems ... Das elementare Muster des Ekels ist die Erfahrung einer Nähe, die nicht gewollt wird. Eine sich aufdrängende Präsenz, eine riechende oder schmeckende Konsumtion wird spontan als Kontamination bewertet und mit Gewalt distanziert ... Das Ekelhafte wird ... aus mehreren Gründen zunächst nicht als ästhetikfähiger Reizverstärker zugelassen ... Kunst ist eine Technik der Entekelung, der Transformation von Abstoßung in Anziehung: sie macht das, was sonst Anlass zu Ekel und Scham gibt, genießbar, indem sie mittels der eigenen Form dieser Entekelung einen 'formalen, d. h. ästhetischen Lustgewinn' entbindet, der im seelischen Gesamthaushalt eine 'Befreiung von Spannungen' mit sich bringt.“

Aus: Winfried Menninghaus, „'Wir lernen den Ekel um.' (Nietzsche) – Grundlinien einer historischen Philosophie des modernen Ekels“, in: *Große Gefühle: Bausteine menschlichen Verhaltens* / herausgegeben vom ZDF-nachtstudio. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 2000, S. 247-264.

Was passiert, wenn man beispielsweise den Eisfleck mit Zigarettenstummel fotografiert? Hat das Abbild eine neue Dimension? Welche? Was ist hier passiert? Wie essen Menschen auf der Straße? Schauen sie beispielsweise ihr Essen an?

Hintergrund: Geschmack am Essen

Kriege, Lebensmittelrationierung und Hunger lassen dem Geschmack keine Freiheit mehr. Die Notwendigkeit zu essen macht erfinderisch und lässt Vorlieben in den Hintergrund treten (Pierre Bourdieu spricht von Notwendigkeitsgeschmack).

Neue, unbekannte Zusammensetzungen von Nahrung kamen ab 1945 durch die Amerikaner nach Deutschland, etwa der Pfefferminzgeschmack in Kaugummis. Mit der „Fresswelle“ Anfang der fünfziger Jahre wurden in der Bundesrepublik lange unterbundene Geschmacksgewohnheiten und der Fleischkonsum wieder verstärkt aufgenommen. Hinzu kamen exotische Nahrungsmittel wie Orangen. Essen wurde als Symbol des amerikanischen Lebensgenusses verstanden. Auch die Werbung betonte dieses neue Lebensgefühl. Die Europäer gewöhnten sich an veränderte Geschmacksrichtungen.

Die Verbraucher hatten die Wahl zwischen Hausmannskost und den „modernen“ Speisen, obwohl der Geldbeutel weiterhin das Kaufverhalten beeinflusste. In der heutigen Zeit erleben wir die Tendenz zu einem einfachen, leichten Kochstil, der vielfach über die Medien von professionellen Köchen an den Verbraucher herangetragen wird. Der Geschmack internationalisiert sich. In den Städten Europas existiert neben der traditionellen nationalen Küche eine asiatische, türkische, italienische und mexikanische Gastronomie, meist dem Geschmack des jeweiligen Gastlandes angepasst.

Desgleichen gibt es immer mehr Fast-Food-Restaurants und Imbissbuden auf der Welt. Food Design setzte sich seit Mitte der achtziger Jahre immer mehr durch. Lebensmittel werden vorrangig industriell hergestellt und nicht mehr durch Verarbeitung verfeinert. Zum Beispiel isoliert man Grundsubstanzen aus dem preiswerten pflanzlichen Rohstoff Soja und fügt sie durch chemische Synthese zu einem Produkt zusammen.

Seit den 19achtziger Jahren werden immer mehr Aromastoffe in konzentrierter und „naturidentischer“, das bedeutet chemisch synthetisierter Form angeboten. Künstliche Aromastoffe ergänzen das Arsenal für den Flavouristen, den Geschmacksgestalter der Nahrungsmittelindustrie.



Glied in der Kette: Marketing-Manager Don Henderson (Greg Kinnear)

Die Folgen spüren wir täglich beim Essen. Durch den massiven Einsatz der künstlichen und naturidentischen Aromen verändert sich die Akzeptanz des natürlichen Geschmacks. Wir schmecken einheitlicher, denn wir können durch die Abstumpfung des Geschmackssinns nicht mehr so viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen unterscheiden. Und wir essen Dinge, bei denen es nicht an erster Stelle auf den Geschmack ankommt. Immer weniger Lebensmittel können wir danach unterscheiden, ob sie

frisch sind, naturbelassen oder ob sie gentechnisch manipuliert wurden.



Die Molekulargastronomie strebt nach reproduzierbaren Geschmackserlebnissen. Der Portugiese Homaro Cantu kocht in seinem Restaurant in Chicago futuristisch anmutende Gerichte: flüssige Salate, mit Kohlendioxid versetzte Ananasstückchen, die im Mund prickeln, Krebs mit vier Gemüseplastikspritzen, Burger aus einem umgebauten PC-Drucker oder flüssiges Gebäck. „Es wird Zeit, dass die Gastronomie endlich die technologische Evolution für sich nutzbar macht.“ (Aus: Knetief im Stickstoff, Berliner Zeitung/Magazin, 21./22.10.2006).

*Wie wär's mit einem Überfall?
Ambers Kollege Brian (Paul Dano) lässt
seine Phantasie spielen*

Ess-Tischgespräche | Übung in Diskussionsführung, in mündlichem Ausdruck; Argumentationsfähigkeit verbessern, Zusammenhänge erfassen, analysieren und bewerten

In FAST FOOD NATION spielen immer wieder geschlossene Räume eine Rolle, in denen unterschiedliche Gespräche stattfinden: der Konferenzraum beim Konzern Mickey's, das Labor des Flavouristen, die engen Appartements der Mexikaner, das Schlepperauto, die Wohnung von Amber und ihrer Mutter. Einige Tischgespräche beleuchten aus unterschiedlichen Perspektiven das Thema Nahrungswirtschaft – Don Hendersons Besuch bei dem Farmer, Don und Fleischhändler Rudy im Schnellimbiss, Don und Tony, Amber und ihr Onkel. Die Räume markieren Enge und Konzentration.

Die Dialoge klären den Zuschauer, vermittelt über den Protagonisten Don Henderson, über verschiedene Zusammenhänge auf. Zu den Leitfragen gehören:

- Was schmecke ich eigentlich und was sehe ich?
- Ist das gesunde Kost?
- Was bedeutet heute eine qualitativ gute Ernährung?
- Woher kommen die Rohstoffe in unserem Essen?
- Bedeutet bestimmtes Essen zu wählen auch politische Fragen zu stellen und z.B. die Kultur des Essens in einer Gesellschaft zu hinterfragen?
- Wer gewinnt bei der heutigen Art, Nahrungsmittel herzustellen?
- Welche Verantwortung tragen wir für artgerechte Tierhaltung?

Aufgabe: Kritiker, Macher und Futuristen diskutieren über die Frage, welchen Weg die Lebensmittelindustrie in der Zukunft einschlagen soll. Im ersten Schritt sind die Gruppen getrennt und auf drei verschiedene Räume verteilt.

„Wie kann zum Beispiel ein zubereitetes Grillhähnchen im Imbiss weniger kosten als eine Schachtel Vogelfutter?“

Bundespräsident Horst Köhler in der Debatte um Billig-Lebensmittel, zitiert nach: Süddeutsche Zeitung, 29.09.2006.

Alle drei Gruppen beziehen in ihre Arbeit die Aussage von Horst Köhler ein. Sie lesen außerdem Passagen aus Eric Schlossers Buch (ab Kapitel 5, Warum die Pommes so gut schmecken; Kapitel 9, Was steckt im Fleisch?)

1. **Die Futuristen** entwickeln eine Vision davon, wie die Menschen in der Zukunft mit ihren Lebensmitteln umgehen sollten.
2. **Die Kritiker** machen eine Bestandsaufnahme der aktuellen Situation in der Nahrungsmittelindustrie Deutschlands. Sie verwenden dazu die vorhandenen Lehrbücher für Politik und Erdkunde und recherchieren im Internet. Sie hinterfragen Problem-Komplexe, um sie anschließend vorzustellen.
3. **Die Macher** suchen Wege, auf denen man eine gesunde Lebensmittelproduktion Wirklichkeit werden lassen kann. Was ist zu tun? Wen gilt es zu überzeugen? Wie kann das gelingen?

„Der Mensch, so glaube ich, ist großer Erhebungen und großer Schweinereien fähig, er kann zum Halbgott steigen und zum Halbteufel sinken; aber er fällt, wenn er etwas recht Großes oder recht Säuisches getan hat, immer wieder auf seine Füße und auf sein Maß zurück, und dem Pendelschlag der Wildheit und Dämonie folgt unweigerlich der Rückschlag, folgt die dem Menschen unentrinnbar eingeborne Sehnsucht nach Maß und Ordnung.“

Hermann Hesse, zitiert nach: Mit Hermann Hesse durch das Jahr, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1976.

Zum Streitgespräch treffen sich alle drei Gruppen in einem Raum an einem Tisch. Gesprächsleiter ist ein Unbeteiligter, der nicht in den Gruppen gearbeitet hat.

Jede Gruppe berichtet und legt ihre Argumente vor. Sie werden gegenseitig hinterfragt, diskutiert, abgewogen und fließen in einem Report über Nahrungsmittelproduktion zusammen, der in der Schülerzeitung veröffentlicht wird.



Amber (Ashley Johnson) kündigt, Filialleiter Tony (Esai Morales) ist „enttäuscht“

Was auch immer geschieht!

Was auch immer geschieht:
Nie dürft ihr so tief sinken,
von dem Kakao, durch den man euch zieht,
auch noch zu trinken!

Erich Kästner

Aus: Wolfgang Mieder (Hrsg.), Deutsche Sprichwörter und Redensarten. Stuttgart: Philipp Reclam jun., 1997.

Kinoaufträge – Sehaufgaben vor dem Kinobesuch

- Wie wirkt der Beginn des Films auf Sie? Was erzählt Ihnen bereits die erste Sequenz? *Videoclip-Machart, Verankerung des Fast Food im Alltag*
- Der Film zeigt mit den Kamerabildern Weite und Enge (Grenzen). Welche Filmbilder bleiben Ihnen dazu im Gedächtnis? *Totalen: Wüste, Highway, Rinderfarm (Luftaufnahmen); enge Apartments, enge Siedlungen (vgl. Eric Schlosser, FAST FOOD NATION, The American Way, S. 88)*
- In welcher Bildsequenz wird dem Zuschauer das kritische Nachdenken, die veränderte Haltung Don Hendersons klar? *Henderson steht am Fenster seines Hotelzimmers und schaut in die Nacht; sein Gesicht, zunächst halb im Licht, halb im Schatten, zieht sich vollständig ins Dunkel zurück*
- Wie unterstreichen die unterschiedlichen Farbstimmungen den Handlungsverlauf in den drei Ebenen (1) Don Hendersons Reise, (2) das Leben der mexikanischen Immigranten, (3) die jugendlichen Ökoaktivisten? Welche Emotionen werden vermittelt, welche Informationen bekommt der Zuschauer?
- Welche Musik, welche Instrumente begleiten die einzelnen Episoden? *Mexikanische Klänge, rasche Bläserstöße (Fließband), E-Gitarre (Nachtfahrt Pickup), Rap (Coco mit Mike im Auto)*
- Wo gibt es „Match cuts“ – Filmschnitte, die alle drei Geschichten durch assoziative Parallelen miteinander verbinden? *Zoom aufs Hackfleisch | Dorf der Mexikaner; Fleischfabrik | Ambers Mikrowelle; Coco fühlt sich von Mike verraten | Fleischstücke fallen | Coco sinkt ohnmächtig um*
- Die letzten 5 Minuten zeigen eine brutale Schlachtszene mit Rindern. Machen Sie ein Experiment: Schließen Sie die Augen und hören Sie zwei dieser Minuten nur zu. Was hören Sie? Welche Wirkung haben die Geräusche und der Sound?
- Verfolgen Sie aufmerksam die Geschichte der mexikanischen Einwanderer. Welche Lebenswege werden erzählt? Was erleben die Figuren?

Die Antworten zu den Kinoaufträgen (siehe oben) sind Ausgangspunkt für die inhaltliche und filmsprachliche Auseinandersetzung mit dem in FAST FOOD NATION Gesehenen.



Frauen, Drogen, Förderband –
Aufseher Mike (Bobby Cannavale) hat alles sauber
im Griff

Essen in der Werbung II | Eine Filmsequenz unter die Lupe nehmen

Aufgabe: Vergleichen Sie die erste Filmsequenz mit den Erkenntnissen aus Teil I der Übung. Warum hat Regisseur Linklater hier die Ästhetik der Werbung aufgenommen? Was unterscheidet seine Gestaltung von üblicher TV-Werbung? Worauf zielt sie ab?

Reportage: Illegale Flüchtlinge aus Mexiko in den USA | Recherchieren in unterschiedlichen Medien, gesammelte Informationen auf ihren Wahrheitsgehalt prüfen – Gerüchte aussondern; eine Reportage mit spezifischen Merkmalen verfassen: Sachlichkeit, hoher Informationsgehalt, quellennahe Arbeit, Übung zum schriftlichen Ausdruck

Vor einem zur Schlachtbank geführten Kalbe

Leben wird zu Tod geführt,
ohne dass das Herz sich rührt,
Mensch!
Freilich, schlachtest noch dich selbst,
wie du auch die Stirne wölbst,
Christ!
Bis die Kreatur dir schreit,
o wie weit noch, o wie weit,
Gott!

Aus: Christian Morgenstern, *Gedichte, Verse, Sprüche*. Limassol: Lechner Verlag, 1993.

Der Journalist

**Warum er just diesen Beruf gewählt hat?
Weil er alle anderen verfehlt hat.**

Aus: Karl Kraus, *Aphorismen und Gedichte*, Österreichische Bibliothek, Berlin: Verlag Volk und Welt, 1985.



Nacht und Nebel, vergeblich: Aktivistinnen Alice (Avril Lavigne, links) und Amber (Ashley Johnson) mit den Rindern, die nicht fliehen wollen

„... Ich möchte Vorgänge, die öffentlich nicht zugänglich sind, öffentlich machen...“

Recherchen kosten viel Geld und Zeit, und die Quote ist auch nicht garantiert. Wer trotzdem die Recherche pflegen möchte, muss sich diesem Luxus oft mit Butter- und Brot-Geschichten finanzieren ... Der recherchierende Journalist muss sich auf Gebiete spezialisieren, er muss geduldig sein und ergebnisoffen bleiben. Er muss sammeln, auswerten, immer wieder Gespräche führen. Dass Journalismus objektiv sein könnte, halte ich für eine Mär. Aber er sollte fair und nach Möglichkeit nachprüfbar sein ... Wir leben in einer aufgeregten Zeit, in einer permanenten Gegenwart ohne Vergangenheit, ohne Zukunft. Ständig wird eine neue Sau durchs Dorf getrieben. In den vergangenen Jahren hat sich die Lage nicht zum besseren geändert, im Gegenteil: Viele neue Medien sind auf den Markt gekommen, der Konkurrenzdruck hat zu einer Enthüllungsmanie geführt. Fortwährend und bis zur Besinnungslosigkeit wird enthüllt. Eine ganze Gastronomiebranche lebt davon ... Diese Enthüllungsindustrie wird auch von den Mächtigen genährt ... Recherchierender Journalismus kam zu keiner Zeit ohne begründete Mutmaßungen und Verdachtsmomente aus. Aber die Recherchen müssen einen aussagekräftigen Mindestbestand an Beweistatsachen ergeben.“

Aus: Hans Leyendecker, „Der Journalist als Detektiv“, in: Maybrit Illner, Ingke Brodersen, *Ente auf Sendung*. München: Deutsche Verlags-Anstalt, 2003.

Aufgabe: Machen Sie sich kundig über die Situation illegaler Einwanderer aus Mexiko in den USA! Nehmen Sie das auf dieses Thema bezügliche Geschehen aus dem gesehenen Film auf. Recherchieren Sie im Internet (www.tagesschau.de, Zeitschriftenverlage) und lesen Sie Schlossers Buch, Kapitel 7, Rädchen im Getriebe und 8, Ein gefährlicher Job!

Fragen Sie bei Menschenrechtsorganisationen nach, was über die Problematik bekannt ist. Sprechen Sie mit Menschen aus der mittelamerikanischen Region, die in Ihrer Umgebung leben.

Nehmen Sie in Ihre Reportage das Thema **Heimat** auf. Mögliche Ansätze:

- Heimat in 5 Stichpunkten benennen:
Heimat ist für mich, ...
- Heimweh in der Fremde?
- Wo und wann fühlt man sich fremd?
- Wie weit muss die Anpassung gehen?
- Was macht einen Menschen heimatlos?
- „Sage mir, für wen du arbeitest, und ich sage dir, wer du bist“:
Ist diese These zu rechtfertigen?



Arbeitsplatz verpflichtet: Mike (Bobby Cannavale) erwartet private „Spätschichten“ – auch von Sylvia (Catalina Sandino Moreno)

Verfassen Sie eine „echte“ Reportage – so, als sei sie für die Lokalzeitung Ihres Ortes bestimmt.

Ein Plakat voll Nahrung und Hoffnung | Bildhaftes Gestalten einer zum Teil abstrakten Thematik mit realistischem Hintergrund; verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten ausprobieren, von der Karikatur bis hin zum politischen Statement in Plakatform

An die Sucher von Widersprüchen

Mein Wort berührt die Welt der Erscheinungen,
die darunter oft leider zerfällt.
Immer doch meint ihr, es gehe um Meinungen,
aber der Widerspruch ist in der Welt.

Aus: Karl Kraus, *Aphorismen und Gedichte*,
Österreichische Bibliothek, Berlin: Verlag Volk
und Welt, 1985.



Was tun? Die Aktivisten ringen um einen Plan

Aufgabe: Setzen Sie sich mit FAST FOOD NATION und der Problematik der künftigen Nahrungsmittelproduktion visuell auseinander. Stellen Sie Ihre Ideen und Meinungen als Plakat, Fotomontage, Comic in 10 Blättern oder als Karikatur dar.

Schwache Vernunft gegen globale Gier



Vorbildliche Jugendarbeit: Der alternative Onkel Pete (Ethan Hawke) überzeugt seine Nichte (Ashley Johnson) durch Charme, Geist und persönliche Haltung

Seit etwas mehr als einem Jahrzehnt hat nun der Kapitalismus die Welt erobert. Monopolisierung und Multinationalisierung sind seine beiden Grundvektoren. Ein einheitlicher Weltmarkt ist entstanden. Die Führung transkontinentaler Riesenreiche, die so genannten multinationalen Gesellschaften, wurden möglich – dank der Computerrevolution, dem einheitlichen Cyberspace und dem neuen Tempo der Telekommunikationen ... Eine Kapitalart hat sich autonomisiert: das Finanzkapital. Die Weltdiktatur der Finanzmärkte drückt sich strukturell in den Börsen aus ... Heute aber herrscht die Weltdiktatur des Finanzkapitals über sämtliche anderen Machtstrukturen. Und der Motor des frei wütenden Finanzkapitals ist die blanke Gier.

100 000 Menschen sterben täglich am Hunger oder seinen unmittelbaren Folgen, zum Beispiel an Mangelkrankheiten. Alle sieben Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren.

Derselbe „Worldfood-Report“ der UN-Welternährungsorganisation, der diese Zahlen publiziert, stellt fest, dass die Weltlandwirtschaft beim gegenwärtigen Stand der Entwicklung ihrer Produktionskräfte ohne Probleme 12 Milliarden Menschen normal ernähren könnte. Wobei „normal“ heißt: eine individuelle Tagesration pro Individuum von 2700 Kalorien. Wir sind gegenwärtig aber nur 6,2 Milliarden Menschen auf der Welt. Wie lautet also die Schlussfolgerung?

Die neoliberale Wahnvorstellung behauptet, dass solch maximaler Reichtum, ist er erst einmal geschaffen, in Form von Wohlstand wie ein goldener Regen auf alle herunterfällt. Aber sie steht diametral den Werten der Aufklärung entgegen ... Der Mensch allein – individuell oder als Nation – ist Subjekt der Geschichte. In Rousseaus „Contrat social“ steht ganz am Anfang der Satz: „Zwischen dem Starken und dem Schwachen ist es die Freiheit, die unterdrückt und ist es das Gesetz, das befreit.“

Entweder es gelingt, den Völkern eine normativ begründete, planetarisch gerechte Weltordnung zu schaffen, oder der jetzt wütende globalisierte Raubtierkapitalismus wird die Zivilisation, so wie wir sie von der Aufklärung geerbt haben, von diesem Planeten tilgen.

Aus: Jean Ziegler, „Schwache Vernunft gegen globale Gier: Wie der Hunger uns alle bedroht“, Stuttgarter Zeitung, 27.05.2004.



Talk am Tor: Greg Kinnear (Don Henderson) und Kris Kristofferson (Rudy Martin) mit Regisseur Richard Linklater

Filmanalyse

Hildebrand, Jens, Film: Ratgeber für Lehrer. 2., aktualisierte Auflage. Köln: Aulis Verlag Deubner, 2006. - 380 Seiten, 899 schwarz-weiß-Abbildungen, Pb € 24,50 | Umfassende schulbezogene Einführung in die Filmdidaktik, mit Beispielanalysen (THE SHINING) und konkreten Unterrichtsideen zu Filmen und TV-Serien.

Monaco, James, Film und Neue Medien: Lexikon der Fachbegriffe / Deutsch von Hans-Michael Bock. 2. Aufl. Reinbek: Rowohlt, 2003. - 189 S., kt. € 8,50. | Nützlich zum Lesen, zum Nachschlagen und für die konkrete analytische Arbeit mit Filmen.

Monaco, James, Film verstehen: Kunst, Technik, Sprache, Geschichte und Theorie des Films und der Medien; mit einer Einführung in Multimedia. Reinbek: Rowohlt, 2001. - 704 Seiten, kart. € 15,90. | Gut strukturiert, mit vielen Beispielen und anschaulichen Bildern.

Lesestoff

Boemer, Brigitte / Rist, Uwe / Schreiber, Elisabeth / Trendel, Georg, Sinne und Wahrnehmung. Stuttgart: Klett, 2003. - 62 Seiten, geheftet, € 9,40. | Experimentelles Übungsheft für Schüler ab 10; detaillierte Informationen zur Sinneswahrnehmung, vom Sehen, Hören, Riechen bis zu Schmecken und Tasten.

Breindl, Ellen, Gesund und schmackhaft kochen mit der heiligen Hildegard von Bingen: Ratschläge und Rezepte der Hildegard-Küche. Düsseldorf: ECON, 1999. 411 Seiten, Fotos und Abb., Pb., vergriffen | Antiquarisch günstig erhältlich. Mit kurzem historischem Abriss über das gesunde Kochen ab dem Mittelalter; umfangreiche Rezeptsammlung vom Frühstück bis zu Gerichten nach Jahreszeiten.

Ente auf Sendung: Von Medien und ihren Machern / Hrsg. von Maybrit Illner und Ingke Brodersen, illustriert von Frank Ehrler. München, Deutsche Verlags-Anstalt, 2003. - 224 Seiten, geb., € 19,90 | Offen und spannend erzählen bekannte Journalisten über ihre Arbeit für die Zeitung, im Radio oder für das Fernsehen; leicht und unterhaltsam auch für Jugendliche gedacht.

Fahrenkamp, Hans J., Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräften hält. Erfstadt: area, 2004. - Sonderausgabe, 160 Seiten, viele Originalillustrationen, € 8,95 | Die Küche des Mittelalters, vom „süpplin“ bis zu Bier und Backwerk; liebevoll und informativ beschrieben in über 120 Rezepten zum Nachkochen.

Große Gefühle: Bausteine menschlichen Verhaltens / Hrsg. von ZDF-nachtstudio. Frankfurt am Main, Suhrkamp Verlag, 2000. - 300 Seiten, Pb., € 8,99 | Im November 2000 wurden vier Sendungen zum Thema ausgestrahlt; die Originalbeiträge der Diskussionsrunden zu Liebe und Hass, Trauer und Melancholie, Angst, Ekel und Lust von den Gästen sind hier nachzulesen.

Gutes Essen, schlechtes Essen – Qualität, Gesundheit, Preise: Was Sie über Lebensmittel wissen sollten, FOCUS, Heft Nr. 40/2006, 2. Oktober 2006 | Titelthema der Ausgabe, beschreibt informativ in fünf Beiträgen unterschiedliche Facetten des Themenbereichs Nahrung und Gesundheit.

Jütte, Robert, Geschichte der Sinne: von der Antike bis zum Cyberspace. München: Beck, 2000. - 416 Seiten, 17 Abb., geb. € 16,90. | Eine Fundgrube: Vom historischen Wandel in der Beschäftigung mit Sinneswahrnehmungen bis hin zur Wiederentdeckung der Sinne im 20. Jahrhundert; amüsant erzählt.

Kant, Immanuel, Kritik der Urteilskraft. Stuttgart/Ditzingen: Philipp Reclam jun., 2004. - 543 Seiten, Pb., € 11,40 | Kants Kritik der Urteilskraft ist „Schlusstein“ seines Gedankenbaus (Windelband); die erste Ausgabe erschien 1790 in Berlin. Im ersten Teil, der Kritik der ästhetischen Urteilskraft, untersucht Kant den Geltungsanspruch von Geschmacksurteilen überhaupt.

Neue Chemie in Lebensmitteln / Hrsg. von Katalyse - Institut für angewandte Umweltforschung e.V. Frankfurt am Main: Zweitausendeins, Neuausgabe 1995. - 542 Seiten, gebunden, vergriffen | Hoch informatives Kompendium zur Lebensmittelchemie, mit Seitenblicken auf Tierhaltung, Krankheiten, Schad- und Zusatzstoffe. Das Buch vermittelt Grundwissen ebenso wie kritische Verbraucherinformationen; vgl. www.katalyse.de.

Schlosser, Eric, Fast Food Gesellschaft: fette Gewinne, faules System / aus dem Englischen von Heike Schlatterer. Sonderausgabe. München: Riemann, 2003. - 448 Seiten, sw-Abb., kt., € 15,00 | Das Sachbuch, Grundlage des Spielfilms FAST FOOD NATION, beleuchtet die Fast-Food-Industrie von ihren Anfängen bis heute. Schlosser hat 2006 auch ein Aufklärungsbuch für Kinder veröffentlicht: Chew On This – Everything You Don't Want to Know About Fast Food.

Spurlock, Morgan, Angriff der Killer-Burger: Wie Fast Food uns krank macht. Droemer Knaur, 2006. - 386 Seiten, kt., € 8,95 | Autor und Regisseur Spurlock hat sich einen Monat lang nur von Fast Food ernährt – und die katastrophalen gesundheitlichen Folgen dokumentiert; vgl. seinen Film SUPER SIZE ME.

Stern, Horst, Bemerkungen über das Tier im Handel. Bemerkungen über das Hausschwein. Neuaufgabe. Knaur, o. J. (etwa 1988), zahlreiche Fotos, vergriffen | Kritische Reportagen, nach den gleichnamigen Fernsehsendungen; antiquarisch günstig verfügbar.

Tugenden und Laster: Gradmesser der Menschlichkeit / Hrsg. von ZDF-nachtstudio. Frankfurt am Main, Suhrkamp Verlag, 2004. - 283 Seiten, Pb., € 9,00 | Buch nach einer Sendung zum gleichen Thema; kurzweilige Texte von 16 Studiogästen, angeordnet in vier Kapiteln – Respekt und Missachtung, Wollust und Askese, Mut und Feigheit, Bescheidenheit und Habgier.

Links

www.bmelv.de Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz; informiert beispielsweise zu den Themen gesunde Ernährung und Lebensmittelsicherheit.

www.foxsearchlight.com/fastfoodnation/ Offizielle Homepage der amerikanischen Originalfassung von FAST FOOD NATION; Videoclips mit Interviews, zu den Dreharbeiten usf.

www.katalyse.de Katalyse - Institut für angewandte Umweltforschung e.V., Köln; sehr umfassendes Online-Angebot des unabhängigen wissenschaftlichen Instituts, insbesondere zu den Themen Nachhaltigkeit, Umwelt, Ernährung.

www.landesstiftung-bw.de/publikationen/files/sr-17_nahrungsmittelsicherheit.pdf Forschungsprogramm Nahrungsmittelsicherheit, Heft 17 der Schriftenreihe der Landesstiftung Baden-Württemberg, 2006. Bericht über mehrere Forschungsprojekte zur Optimierung von Analysetechnik und Untersuchungsmethoden; Ziel ist ein besserer Verbraucherschutz.

www.meatrix.com Persiflage auf die MATRIX-Trilogie, unter anderem als alternativer Trailer zu FAST FOOD NATION produziert; Animationsfilme zum Thema Fleischindustrie, in denen die Story, Figuren und Titel von MATRIX sehr originell durch den Wolf gedreht werden; (Quelle: www.vfxworld.com > publications > newsletter > newswire, 1. November 2006).

www.rollingstone.com/reviews/movie/10733406/review/12450503/fast_food_nation
Eine Besprechung von FAST FOOD NATION.

www.senator.de Homepage des deutschen Verleihs von FAST FOOD NATION.

www.slowfood.de Deutscher Zweig der internationalen Organisation Slowfood, die sich für Entschleunigung, gesunde Ernährung, regionale Vielfalt und Artenschutz stark macht.

www.sinnesphysiologie.de/hvsinne/schmeck/ Einführung in die Grundlagen der Geschmacksempfindung; eine Heidelberger Vorlesung von 2003; Text auch als Download verfügbar.

www.baden-wuerttemberg.de/sixcms/detail.php?id=157425 Artikel im Landesportal Baden-Württemberg zu dem Symposium „Gesunde Ernährung in Kindergarten und Schule“ am 23.10.2006 in Stuttgart; mit Download des Veranstaltungsprogramms.

www.wfp.org/german Deutschsprachige Homepage des Welternährungsprogramms der Vereinten Nationen.

Filme

Darwins Alptraum

Buch und Regie: Hubert Sauper. Österreich, Frankreich u. a. 2004, 107 Minuten.
Was haben russische Waffen mit teurem Viktoriabarsch, hungernden Familien in Tansania und der Ökologie des größten afrikanischen Sees zu tun? Saupers Dokumentarfilm gibt erhellende, erschreckende Antworten; er bekam zahlreiche Auszeichnungen (Europäischer Filmpreis u. a.) und wurde für den Oscar nominiert.

Super Size Me

Regie: Morgan Spurlock, Kamera: Scott Ambrozy. USA 2004, 100 Minuten.
Dokumentarfilm über den heroischen Selbstversuch des US-Regisseurs, der sich einen Monat lang nur von Fast Food ernährt hat. Spurlocks thematischer Aufhänger ist das zur US-Volkskrankheit gewordene Problem Übergewicht; vgl. sein Buch Angriff der Killer-Burger.

We feed the world

Regie, Kamera, Schnitt: Erwin Wagenhofer. Österreich 2005, 96 Minuten.
Kritischer Dokumentarfilm über die immer billigere, industrielle Herstellung von immer schlechteren Lebensmitteln. Wagenhofer, der schon im „Nachtcafé“ zu sehen war, beleuchtet die rücksichtslose Tier-„Verwertung“ ebenso wie Gentechnik und Wassertomaten, Transportexzesse und wirtschaftliche Abhängigkeiten.