

foodline ©
Unglaubliche Food-Meldungen - Edition 2005
P:\Frei_OltersdorfU\eTexte\Ernährungsverhalten - Daten\Literatur\Food
Monitor\food Monitor Weihnachten
2005.doc

foodline erfasst Veröffentlichungen von Firmen, Organisationen, Institutionen
und Medien zu den
Themen: Lebensmittelqualität, Risikokommunikation, Verbraucherschutz und
Ernährungskommunikation.

foodline ist kostenlos und enthält Meldungen der letzten zwei bis drei Wochen
aus dem werktäglich erscheinenden Monitoringdienst food-monitor © .

foodline kostenlos bestellen oder abbestellen <http://www.food-monitor.de/foodline-infoletter/bestellen.htm>

Unglaubliche Food-Meldungen - Edition 2005

Liebe Abonentinnen und Abonneten,

foodline bedient sich der Meldung von food-monitor. Dieser Dienst betreibt
seit Dezember 2002 ein tägliches Monitoring von Nachrichten, Pressemeldungen,
Stellungnahmen, Studien und sonstigen Dokumenten der Ernährungswirtschaft und
-politik. Unser Job ist es dabei, den Abonneten von food-monitor aus der
Vielzahl dieser Dokumente täglich das zusammenzustellen, was wirklich relevant
ist.

Zum Jahresende 2005 bieten wir einen Rückblick auf die unglaublichsten Food-
Meldungen, die wir Ihnen in den letzten Jahren vorenthalten haben. Vielleicht
hat aber so manche Meldung doch einen tieferen Sinn?

Auf jeden Fall wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen, einen guten Rutsch ins
neue Jahr und ausgewogene Ernährung, erfolgreiche Kommunikationsarbeit,
gesunde Lebensmittel sowie zufriedene Verbraucher und Kunden in 2006 :-)

Jürgen Baums

Herausgeber food-monitor und foodline

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-food-meldungen-2005.htm>

Übersicht der Beiträge

Pamela Anderson macht sich für Rechte von Hühnern stark

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-1.htm>

Pamela Anderson macht sich für Rechte von Hühnern stark

Los Angeles, AFP, 17.10.2003 - US-Fernsehstar Pamela Anderson macht sich für die Rechte von Hühnern stark. "Wenn die Leute wüssten, wie KFC ihr Geflügel behandelt, würden sie nie mehr einen Hühnerflügel essen", schrieb die vor allem aus der US-Serie "Baywatch" bekannte Schauspielerin in einem Brief an die Unternehmensführung der Schnellimbisskette Kentucky Fried Chicken.

Laut der Tierschutzgruppe People for the Ethical Treatment of Animals (PETA) sei sie "schockiert" darüber, dass hunderte Millionen Hühner bei KFC immer noch "den schlimmsten Missbrauch" erleiden müssten, betonte Anderson, die neben Ex-Beatle Paul McCartney zu den prominentesten Gegnern des Fast-Food-Unternehmens gehört.

PETA hatte im Juli Klage gegen Kentucky Fried Chicken eingereicht und der Firma "grotesken Missbrauch" seiner Tiere vorgeworfen. Die Tierschützer werfen dem Schnellimbiss vor, das Geflügel derart mästen zu lassen, dass die Tiere unter ihrem eigenen Gewicht zusammenbrechen. Zudem würden die Hühner in so genannten Entfederungs-Tanks zu Tode gekocht, kritisiert die Organisation weiter

Verärgerte Frau überfuhr McDonald's-Angestellte

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-2.htm>

_Verärgerte Frau überfuhr McDonald's-Angestellte

Samstag 6. Dezember 2003, 14:19 Uhr, Houston (AFP) - Eine US-Bürgerin ist zu zehn Jahren Haft verurteilt worden, weil sie aus Ärger um einen Cheeseburger eine Angestellte der Fastfoodkette McDonald's überfuhr. Nach Justizangaben brach die 37-Jährige im April 2003 der Managerin eines McDonald's-Restaurants im texanischen Houston das Becken und fügte ihr schwere innere Verletzungen zu. Die Angeklagte bestritt eine Absicht und betonte, sie sei losgefahren, weil sie hinter sich Hupe gehört habe. Außerdem habe sie zur fraglichen Zeit "eine Menge Probleme" gehabt.

Begonnen hatte der Streit den Angaben des Gerichts zufolge am Drive-In-Fenster des Restaurants mit dem Wunsch der Angeklagten, ihren Cheeseburger mit Mayonnaise zu bekommen. Weil die Kombination im Angebot nicht vorgesehen war, verwies die Bedienung die aufgebraute Frau an die Managerin der Filiale. Die Kundin warf daraufhin nach Zeugenaussagen den Cheeseburger durch das Bedienfenster zurück und begann einen Streit mit der Managerin auf dem Parkplatz.

Als sie den Burger wie gewünscht mit Mayonnaise-Soße erhielt, beschwerte sie sich über die inzwischen kalt gewordenen Pommes Frites. Schließlich rief die Managerin die Polizei. Als sie das Autokennzeichen notieren wollte, drückte die Kundin aufs Gaspedal und fuhr die Managerin um

Korrektur zu Hasenjagd im Dienst der Wissenschaft

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-3.htm>

Korrektur zu Hasenjagd im Dienst der Wissenschaft

Pressemitteilung Forschungsverbund Berlin e.V., 07.04.2004:

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kolleginnen und Kollegen,

wie ich eben erst erfuhr, kann eine Passage des Textes ueber die Hasenjagd im

Dienst der Wissenschaft missverstanden werden. Sollten Sie also den Text bzw. Informationen daraus verwenden, dann moechte ich Sie bitten, folgende Passage des Textes zu benutzen (es geht um die Projektzustaendigkeit):

Zusammen mit der Biologin Sarah Fuchs, die das Forschungsprojekt Naturschutzhof Brodowin in Brandenburg betreut, wollen die Experten des Berliner Instituts fuer Zoo- und Wildtierforschung (IZW) mehr ueber die Lebensgewohnheiten von Feldhasen herausfinden. Das Projekt Naturschutzhof wird vom Bundesamt fuer Naturschutz gefoerdert.

Mit freundlichen Gruessen
Josef Zens

Diese Korrektur bezieht sich auf folgende Pressemitteilung:

Hasenjagd im Dienst der Wissenschaft

Wissenschaftler des Instituts fuer Zoo- und Wildtierforschung suchen nach Ursachen fuer den Rueckgang der Hasenpopulation.

Der Hase schreit. Seine Stimme ist verblueffend laut, sie dringt durch Mark und Bein. Doch davon koennen sich die Wissenschaftler nicht stoeren lassen. Mit angespannter Miene, aber doch routiniert, legen sie dem gefangenen Wildtier ein Halsband um. Daran befestigt ist ein winziger Funksender. Die Aktion muss rasch gehen, denn der Stress fuer den Hasen soll so gering wie moeglich gehalten werden. Zusammen mit der Biologin Sarah Fuchs, die ein Forschungsprojekt nahe des Naturschutzhofes Brodowin (Brandenburg) betreut, wollen die Experten des Berliner Instituts fuer Zoo- und Wildtierforschung (IZW) mehr ueber die Lebensgewohnheiten von Feldhasen herausfinden. Das Projekt wird vom Bundesamt fuer Naturschutz gefoerdert.

An jenem sonnig-kalten Herbsttag steht also Hasenjagd auf dem Programm. Gemeinsam mit erfahrenen Faengern aus der Slowakei machen sich Sarah Fuchs, Ulrike Peschel, Dr. Christian Voigt und weitere Helfer auf die Suche nach Hasen. Zuvor haben sie ein grosses Areal mit Netzen abgesteckt, die aussehen wie Schneefangzaeune am Strassenrand. Ziel ist es, die Hasen aufzuscheuchen und ins Netz zu treiben. Dort verheddern sich die Tiere, koennen dann eingefangen und mit einem Sender versehen werden. So weit die Theorie.

Die Praxis zeigt dann, wie muehsam das Unterfangen ist. Stunden vergehen mit in die Haende klatschen, durch Gestruemp stapfen und "ho-ho-ho"-Gebruell, ohne dass auch nur ein Hase zu sehen ist. Die Schuhe sind durchnaesst, an den Hosen und Jacken haengen Kletten, in den Haaren auch. Ploetzlich, beim Weg uebers freie Feld, schreit einer der Forscher "Hase!" Das flinke Tier wird ins Netz getrieben und "besendert".

Ein Vorgang, der sich so oder aehnlich wiederholt in einer Woche abspielt. Seitdem die Hasen mit Halsbaendern und Sendern versehen wurden, wird ihr Aktionsgebiet regelmaessig von Wissenschaftler des IZW verfolgt. Zweimal jede Woche suchen sie nach den Tieren, einmal im Monat auch nachts. Die ganze Aktion ist mit den oertlichen Jaegern abgestimmt. Mit der Richtfunkantenne in der Hand machen sich Ulrike Peschel und ihre Kollegen eine Stunde vor Sonnenuntergang auf den Weg; ein Piepsen verraet ihnen, in welcher Richtung der Hase sitzt. Ohne dem Hasen zu nahe zu kommen und ihn damit zu stoeren, kann so sein Standort mit zwei oder drei Peilungen bestimmt werden. Die Sender haben jeweils unterschiedliche Frequenzen, so dass die Wissenschaftler genau wissen, welcher Hase gerade funkt.

Gibt es bereits erste Ergebnisse? "Was mich ueberrascht hat", sagt Ulrike Peschel, "das sind die ‚Waldhasen‘". Normalerweise sitzen die Tiere tagsueber im Gras verborgen an Feldrainen, Boeschungen oder in Feldern; nicht umsonst heissen sie Feldhasen. Manche aber ziehen es vor, im Wald zu ruhen. Zum Fressen jedoch treten auch die "Waldhasen" auf Offenflaechen heraus. Meist seien die Hasen nicht allein an den Fressplaetzen, erzaehlt die IZW-Wissenschaftlerin. Und dann gibt es noch ein trauriges Ergebnis: "Eines der Tiere ist von einem Zug ueberfahren worden", sagt Peschel. Es ist an sich nicht ungewoehnlich, das Tier immer an der gleichen Stelle zu orten. Peschel: "Die Hasen haben ihre festen ‚Sassen‘." Da der Standort aber auch nachts, waehrend der Aktivphase unveraendert blieb, habe man

sich dem Tier genaehert - es lag tot neben den Gleisen. Verkehrsunfaelle sind eine der haeufigsten Todesursachen bei Hasen, was dieses traurige Beispiel bestaetigte.

Was erhoffen sich die Forscher von der Kooperation mit Sarah Fuchs? Dr. Christian Voigt vom IZW nennt mehrere Ziele: "Wir wollen mehr ueber das Reproduktionsverhalten der Hasen herausfinden, wir wollen ihre bevorzugten Aufenthaltsorte und ihre beliebtesten Lebensraeume kennen lernen und wir wollen herausfinden, weshalb es in der Region immer weniger Feldhasen gibt."

Viele Vorstellungen gibt es dazu, aber keine ist schluessig. So laesst sich etwa nicht eindeutig nachweisen, dass Tollwutimpfungen die Fuchspopulationen wachsen lassen und so durch erhoekten Feinddruck die Hasen dezimieren. Eben so wenig sind es allein die Agrochemikalien. Vielmehr vermuten die Experten ein ganzes Ursachengeflecht: Intensivierung der Landwirtschaft, Lebensraumveraenderungen, Klimaeinfluesse und zunehmend dichter Strassenverkehr. Wie es um das Reproduktionsverhalten bestellt ist, werden die Wissenschaftler dieser Tage herausfinden. Denn jetzt sind schon die ersten Jungen da.

Dieser Text ist auch in der aktuellen Ausgabe des Verbundjournals veroeffentlicht. Das Verbundjournal ist die Zeitschrift des Forschungsverbundes Berlin und kann als PDF-Datei aus dem Internet heruntergeladen werden.

Ansprechpartner:

Tieraerztin Ulrike Peschel 030 / 5168-701, Dr. Christian Voigt 030 / 5168-609
Mail: voigt@izw-berlin.de, Institut fuer Zoo- und Wildtierforschung, Alfred-Kowalke-Str. 17, 10315 Berlin

Von wegen schlank und muskulös: Gladiatoren waren dicke Vegetarier

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-4.htm>

Unglaubliche Food-Meldungen, Edition 2005:

Von wegen schlank und muskulös: Gladiatoren waren dicke Vegetarier

Mittwoch 14. April 2004, 03:40 Uhr, bür/jes/akr, Wien (AFP) - In Hollywood-Filmen sind Gladiatoren muskulös, schlank und durchtrainiert, nach Ansicht österreichischer Anthropologen waren sie in Wahrheit dicke Vegetarier. Die Wissenschaftler untersuchten Skelette der Kämpfer, die bei Ausgrabungen in der antiken Stadt Ephesos - in römischer Zeit die Hauptstadt der Provinz Asien - gefunden wurden. "Untersuchungen der Knochenstücke von etwa 70 Gladiatoren scheinen zu beweisen, dass sie sich überwiegend von Gerste, Bohnen und getrockneten Früchten ernährten", sagt der Forensiker Karl Großschmidt, der an der Studie des Wiener Instituts für Archäologie beteiligt war. "Diese Art der Diät war zwar wenig genussvoll und machte die Gladiatoren fett; sie gab ihnen jedoch eine Menge Kraft."

Bei ihren Untersuchungen nutzten die Forscher eine Methode, die sie elementare Mikroanalyse nennen. Damit bestimmen sie, was ein Mensch während seines Lebens gegessen hat. Mit Hilfe eines Schallmessgerätes untersuchen sie dazu die chemische Zusammensetzung von Knochenzellen. Daraus schließen sie dann, wie viel Fleisch, Fisch, Getreide und Obst die römischen Kampfmaschinen verzehrten. Ernährt sich ein Mensch ausgewogen von Fleisch und Gemüse, bleiben in seinen Zellen gleich hohe Konzentrationen der Metalle Zink und Strontium zurück. Bei Vegetarierern dagegen überwiege Strontium gegenüber Zink, erklärt Großschmidt.

Genau dies ist den Untersuchungen zufolge bei den Gladiatoren-Knochen der Fall. Der gewünschte Nebeneffekt: Die Kämpfer wurden fett. Weil viele von ihnen schlecht bewaffnet und ohne Verteidigungsmittel in die Arena gingen, legten sie sich offenbar die dicke Fettschicht an, um ihre lebenswichtigen Organe vor den Hieben ihrer Gegner zu schützen.

Durch die Untersuchung der Fußknochen entlarvten die Wissenschaftler einen weiteren Mythos über die antiken Kämpfer als falsch: Sie trugen in der Arena keine Sandalen, sondern duellierten sich barfuß. "Die Knochendichte in den Fußknochen ist besonders hoch. Dies legt die Vermutung nahe, dass die Gladiatoren mit nackten Füßen auf einem sandigen Untergrund kämpften", sagt Fabian Kanz von der Abteilung für Analytische Chemie der Universität Wien.

Die österreichischen Forscher führen derzeit weitere Tests an den in der Nähe der türkischen Stadt Selsuk ausgegrabenen Skeletten durch. Sollten sich ihre ersten Erkenntnisse bestätigen, bekäme das glamouröse Bild vom Helden mit maskuliner

Figur tiefe Schrammen. Gladiatoren sahen demnach wohl in der Regel nicht aus wie der junge Kirk Douglas in "Spartacus" oder Russell Crowe in "Gladiator", sondern wie übergewichtige Ringer. "Es scheint so, als haben die Gladiatoren versucht, vor ihren Kämpfen einige Pfunde anzusetzen", schildert Kanz. "Das bedeute aber nicht, dass sie nicht hart daran arbeiteten, die Kilos wieder zu verlieren, wenn sie den Ring lebend verlassen haben."

Kranke Kambodschaner lassen sich von Kuh ablecken

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-5.htm>

Kranke Kambodschaner lassen sich von Kuh ablecken

Donnerstag 8. Juli 2004, 10:08 Uhr, Phum Trapeang Chum (AFP) - Tausende kranker Kambodschaner setzen ihre Hoffnung in die wundertätige Zunge einer Kuh: Täglich pilgern rund 400 Menschen auf den Hof des Bauern Puch Pich im Norden des Landes, um sich von einem Rind namens Preah ("Gott") ablecken zu lassen. Das 13 Monate alte, weiße Tier ist berühmt für seine Kräfte, seit es die Frau des Bauern von einer chronischen Krankheit geheilt haben soll.

Für 500 Riel (15 Cent) schleckt die Kuh einem Patienten genau viermal über das Körperteil seiner Wahl. Den Kranken ist für die außergewöhnliche Behandlung auch die strapaziöse Reise durch in der Regenzeit kaum passierbare Straßen bis nach Phum Trapeang Chum nicht zu viel. Manche bringen Wasser mit, um es durch die Zunge der Kuh segnen zu lassen, andere nehmen Gras mit nach Hause, das die Kuh beim Fressen berührt hat - und hoffen, daraus einen heilenden Sud zu kochen.

Die erste Patientin der Kuh war eine alte Frau aus Phum Trapeang Chum, die an einer Sehschwäche litt. Nach viermal Lecken habe die 72-Jährige wieder gut gesehen, versichert der Bauer. Der Besitzer schreibt die mystischen Kräfte des Tiers dessen Geburtsort zu. Die Kuh wurde in einer Gegend geboren, wo vor langer Zeit ein von den Buddhisten verehrtes mythisches Rind gelebt haben soll

Stier flüchtet vor Schlachter in die Notaufnahme

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-6.htm>

Unglaubliche Food-Meldungen, Edition 2005:
Stier flüchtet vor Schlachter in die Notaufnahme

Sonntag 8. August 2004, 15:56 Uhr, Dhaka (AP) - Auf der Flucht vor dem Schlachtermesser ist ein Stier in Bangladesch in die Notaufnahme eines Krankenhauses gestürzt: Das Tier sollte in einer belebten Geschäftsstraße in der Hauptstadt Dhaka getötet werden, wie die Zeitung «Ittefaq» am Sonntag berichtete. Der Stier riss sich jedoch los und trampelte in die Klinik, wo er eine Dreiviertelstunde lang den Betrieb in der Notaufnahme aufhielt und Patienten und Ärzte in Angst und Schrecken versetzte. Wachpersonal trieb das Tier schließlich in die Leichenhalle des Krankenhauses. Dort wurde der Stier eingefangen und zurück zum Schlachter gebracht.

Ein Bier auf Gesundheit und Liebesleben

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-7.htm>

Ein Bier auf Gesundheit und Liebesleben

9.09.2004, München (AP) - Ein Bier am Tag fördert angeblich Gesundheit und Liebesleben: «Männer können durchaus ein Liter Bier pro Tag trinken, Frauen etwa die Hälfte», sagte der Grazer Ernährungsexperte Manfred Wenzel dem Männermagazin «Matador». Der Biergenuss reduziere sogar das Schlaganfallrisiko. «Bei der Suche nach den Ursachen haben wir zu unserer Überraschung herausgefunden, dass mehrere Inhaltsstoffe im Bier die Gefahr deutlich senken», sagte Neurologie-Professor.

Ein Dickmacher sei Bier entgegen landläufiger Meinung noch nie gewesen. «Es hat nach Kaffee und Tee die wenigsten Kalorien», erklärte der Bierexperte. In dem Bericht heißt es weiter, Bier steigere die Lust auf Liebe und bei jeder dritten Frau und jedem zweiten Mann das Vergnügen am Sex.

Auch beruflich könne sich der Bierkonsum positiv auswirken, schreibt «Matador» weiter und verweist auf Zahlen des Deutschen Brauer-Bundes: Danach verdienen Arbeitnehmer, die öfter mal mit ihrem Chef ein Bier trinken gehen, im Schnitt ein Sechstel mehr als ihre Kollegen. Den Angaben zufolge ließ sich jeder Deutsche im vergangenen Jahr durchschnittlich 118 Liter Bier schmecken.

Kubaner züchtet Zwerg-Kühe

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-8.htm>

13.09.04, 11:19, AP, San Juan y Martinez/Kuba (rpo) - Raul Hernandez hatte eine Vision: Kühe im Mini-Format. Der kubanische Bauer züchtet Kühe, die nur 60 bis 70 Zentimeter groß sind und zwischen vier und fünf Litern Milch liefern. Das sei die ideale Menge für eine Familie, erklärt Hernandez.

"Das sind Tiere für die Terrasse, leicht zu halten", sagt Hernandez. Zunächst sei er von seinen Nachbarn in der Provinz Pinar del Rio belächelt worden, als er seine Zucht mit einem besonders kleinen Bullen und den kleinsten Kühen, die er aufreiben konnte, begann.

Nach fünf Jahren und einer Herde Tiere, die ihm nur bis zur Hüfte reichen, habe er inzwischen aber viele Nachahmer gefunden. Der einzige Nachteil der Miniatur-Kühe: "Sie liefern weniger Fleisch".

HARIBO: Gummibärchen sollen Busen kriegen Rheinländer stellt Antrag im Petitionsausschuss: „Zur Abwendung nationalen Image-Schadens“

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-9.htm>

HARIBO: Gummibärchen sollen Busen kriegen

Rheinländer stellt Antrag im Petitionsausschuss: „Zur Abwendung nationalen Image-Schadens“

express.de, 31.05.2005, Marion Steeger, Bonn – Die Deutschen: ein geschlechtsloses, lustfeindliches, spießiges Volk? Zu diesem Ergebnis kommt Karl-Friedrich Lentze (57), wenn er sich die Gummibärchen von Haribo anschaut und an die Wirkung denkt, die diese bunten Süßigkeiten in der Welt haben.

Ein Problem, das den 57-jährigen Rheinländer einfach nicht ruhen lässt. In seiner Not hat er sich an den Petitionsausschuss des Düsseldorfer Landtages gewandt, fordert: „Baldmöglichste Ausstattung der Gummibärchen mit entsprechenden Geschlechtsteilen zur Vermeidung weiterer Rufschädigung bzw. Verunglimpfung deutscher Kultur und Lebensart im weltweiten Ausland“.

Schließlich könne es nicht angehen, dass die Gummibärchen „ohne Zipfelchen und Döschen dem Ausland geschlechtslose, zumindest lustlose, ja lustfeindliche, inkompetente, sich nie festlegen wollende, muffige, spießige deutsche Menschen“ suggerierten.

Gefahr sei im Verzug. Deshalb müsse der Petitionsausschuss dafür sorgen, dass Haribo „zur Abwendung weiteren nationalen Image-Schadens“ seine Gummibärchen in Zukunft mit den „erforderlichen Geschlechtsmerkmalen“ ausstattet.

Gibt's die Goldbären also bald mit Brust beziehungsweise Penis? Werden die Süßigkeiten in einer Tüte gemeinsam verpackt – oder ordentlich voneinander getrennt?

Haribo hat die Antwort. Natürlich freue man sich, dass „unsere Produkte Ihnen so gefallen“. Aber: „Was für den einen der Teddybär zum Kuschneln ist, ist bei uns der Goldbär zum Naschen. In beiden Fällen handelt es sich um eine liebevolle Vereinnahmung des beliebten Tieres, welches in der Phantasie der Kinder weder weibliche noch männliche Züge besitzt.“

Erfinder der "Freedom Fries" zum Gegner des Irak-Kriegs gewandelt

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-10.htm>

Montag 13. Juni 2005, 04:55 Uhr, Washington (AFP) - Der Erfinder der "Freiheits-Fritten" in den Kantinen des US-Kongresses hat sich vom Befürworter zum Gegner des Irak-Kriegs gewandelt. Präsident George W. Bush müsse die US-Truppen aus Irak abziehen, damit nicht noch mehr Amerikaner in dem Konflikt sterben, sagte der republikanische Abgeordnete Walter Jones am Sonntag im Fernsehsender ABC.

Jones hatte vor zwei Jahren von sich reden gemacht, als er mit seinem Fraktionskollegen Bob Ney eine symbolträchtige Umbenennung auf den Speisekarten der Kongress-Kantinen durchsetzte: Wegen der Kritik Frankreichs am Krieg wurden "French Fries" ("Französische Fritten", amerikanisch für Pommes Frites) zu "Freedom Fries" ("Freiheitsfritten").

Antlitz von Michael Jackson erscheint auf Toast

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-11.htm>

Unglaubliche Food-Meldungen, Edition 2005:

Antlitz von Michael Jackson erscheint auf Toast

Dienstag 21. Juni 2005, 15:08 Uhr, Los Angeles (AFP) - Der Rummel um den Freispruch von Popstar Michael Jackson treibt bizarre Blüten: Bei Ebay sind mehrere Toastbrote im Angebot, die nach Angaben der Anbieter exakt zum Zeitpunkt der Urteilsverkündung mit dem unverwechselbaren Antlitz des Sängers aus dem Röst-Schlitz hüpften. Wie von Zauberhand sei bei der Röstung das Gesicht Michael Jacksons in die Brotoberfläche eingebrannt worden, berichten die Besitzer.

"Das ist eine wundervolle Erinnerung an diesen historischen Tag", preist ein Anbieter sein Toastbrot an. Ein anderer lockt: "Reichen Sie ihr Gebot ein, um sich den heiligen Toast zu sichern." Die Bieter verlangen bis zu 300 Dollar für die Scheiben. Etwas aus der Reihe tanzt ein Anbieter aus Texas, bei dem die Gesichtszüge des "King of Pop" auf einem Pfannkuchen erschienen.

Die Jackson-Toasts erinnern an das zehn Jahre alte Käse-Sandwich mit dem Gesicht der Jungfrau Maria, das vor einem halben Jahr bei eBay angeboten worden war. Die Käsestulle erzielte ein Höchstgebot von 22.000 Dollar, bevor Ebay das Brot wegen augenscheinlicher Schwindelei aus dem Programm nahm.

Europäische Kommission stellt richtig:

Keine Dekolleté-Verkleidung für Bedienungen in Biergärten geplant!

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-12.htm>

Europäische Kommission stellt richtig: Keine Dekolleté-Verkleidung für Bedienungen in Biergärten geplant!

Berlin/ Brüssel, 04.08.2005 um 12:08 - Nachdem in einigen deutschen Medien die Behauptung aufgestellt wurde, eine geplante europäische Richtlinie werde bald vorschreiben, dass Bedienungen in Biergärten künftig Sonnenschutzbekleidungen und damit zum Beispiel keine Kleider mit weit ausgeschnittenen Dekolletés zu tragen haben, stellt die Europäische Kommission folgendes richtig: Eine solche Vorschrift ist nicht geplant! Im Gesetzgebungsverfahren befindet sich zwar eine Richtlinie, die sich hauptsächlich mit dem Schutz vor künstlicher optischer Strahlung (z. B. ultraviolett oder Laser) beschäftigt. Diese Richtlinie enthält auch wenige Zeilen zum Schutz von Arbeitnehmern gegen starke Sonneneinstrahlung. Diese Richtlinie schreibt aber weder T Shirts am Bau oder lange Hosen für Fußballer, noch Dekolleté-Verkleidungen für Bedienungen in Biergärten vor.

Der Richtlinienvorschlag erwähnt überhaupt keine konkreten Berufsgruppen oder Arbeitsplätze. Er verlangt vom Arbeitgeber lediglich, im Falle starker Sonneneinstrahlung das Risiko für Gesundheit und Sicherheit der Arbeitnehmer zu bewerten und im Bedarfsfall erforderliche Maßnahmen zur Minimierung dieses Risikos zu ergreifen.

Auch jetzt schon sind die Arbeitgeber gesetzlich für den Gesundheits- und Sicherheitsschutz ihrer Beschäftigten am Arbeitsplatz verantwortlich. Bei der von der Richtlinie verlangten Risikoabschätzung können sich die Arbeitgeber auf ihren normalen Menschenverstand und allgemein bekannte Informationen stützen. Sie müssen also keine teuren Messungen oder medizinischen Tests vornehmen.

Angesichts der klimatischen Unterschiede in Europa lässt die Richtlinie Arbeitgebern und nationalen Behörden ausdrücklich einen sehr weiten Spielraum. Ziel der Richtlinie ist es, die Beschäftigten vor Augen- und Hauterkrankungen zu schützen. Sie wird nur in den Regionen und Berufen Auswirkungen haben, in denen Beschäftigten potenziellen gesundheitsschädlichen Folgen der Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind. Für die Gastronomie in Deutschland wird sich durch die Richtlinie deswegen gar nichts ändern.

Der weitere Ablauf des Gesetzgebungsverfahrens:

Der Richtlinie haben bereits alle Mitgliedstaaten im Ministerrat sowie das Europäische Parlament in 1. Lesung zugestimmt. Die 2. Lesung im Parlament soll im September 2005 stattfinden. Danach geht die Richtlinie zurück an den Ministerrat (d. h. an die Mitgliedstaaten), der dem Vorschlag zustimmen oder Änderungen beschließen kann. Dieser neue Vorschlag wird gegebenenfalls im Vermittlungsausschuss von Parlament, Rat und Kommission beraten und bei Einigung in einer dritten Lesung im Parlament verabschiedet. Bei Nichteinigung wird der Vorschlag fallen gelassen. Es kann heute also noch nicht gesagt werden, wann und in welcher Fassung die Richtlinie - wenn überhaupt - in Kraft treten wird.

Kontakt:

Jochen KUBOSCH, Leiter der Regionalvertretung der Europäischen Kommission in München, Tel.: (0 89) 24 24 48-48, Fax: (0 89) 24 24 48-15,
E-Mail: paul-joachim.kubosch@cec.eu.int

Argentinier angeblich 20 Minuten im heißen Ofen

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-13.htm>

Freitag 5. August 2005, 11:09 Uhr, Buenos Aires (AFP) - Ein Argentinier hat es nach eigenen Angaben 20 Minuten lang in einem Backofen bei einer Temperatur von 284 Grad ausgehalten. Dafür will der 58-jährige Antonio Acosta jetzt ins Guinness-Buch der Rekorde. Der auf die Herstellung und Reparatur von Backöfen spezialisierte Rekord-Kandidat sagte der argentinischen Nachrichtenagentur DIN, mit seiner Darbietung im Ofen der Bäckerei San Cayetano II in der Stadt Rosario habe er sich einen "lang gehegten Traum" erfüllt.

Etwas Vergleichbares sei im Guinness-Buch nur für eine Gruppe von Soldaten festgehalten, die während des Zweiten Weltkriegs einer Temperatur von 260 Grad standgehalten hätten - allerdings mit einer besonderen Schutzkleidung. Er selbst sei am Mittwoch - unter Aufsicht eines Notars - nur mit Hemd, Sweatshirt und Jogginghose bekleidet in den Ofen gestiegen, sagte Acosta. Im Übrigen habe er sich bereits vor einigen Jahren zusammen mit einem tiefgefrorenen Hühnchen in einen Backofen begeben. Das Hühnchen sei nach etwa 35 Minuten bei 270 Grad gar gewesen. Damals war jedoch kein Notar dabei.

Das Ende von food-monitor und foodline

<http://www.food-monitor.de/unglaubliche-edition-2005/unglaubliche-food-meldungen-2005-14.htm>

Krefeld, 27.12.2005 - Mehrmals im nun zu Ende gehenden Jahr 2005 schreckten Meldungen die Redaktion food-monitor auf, die das Ende des Einsatzes menschlicher Intelligenz bei der Wissens- und Medienrecherche heraufziehen sahen. Einfach Suchbegriffe, wie "Adipositas", "Bio", "gesunde Ernährung", "Tiefkühlkost", "Landwirtschaft" oder "Essen" eingeben und auf Knopfdruck stellt eine Software den täglichen Monitoringdienst für die Ernährungswirtschaft zusammen und wir sind unseren Job los?

Was dabei herauskommt, wenn Computermaschinen und nicht der Mensch die News z.B. zum Thema "Essen" zusammenstellen, zeigt die folgende Meldung, die neben vielen anderen Google ausspuckt, wenn man sich von dieser Maschine täglich das Neueste kostenlos und vollautomatisiert per Email zuschicken lässt.

POL-BO: Essen auf Herd vergessen

28.09.2005 - 09:27 Uhr, Polizei Bochum - Zur Erzstraße wurden Polizei und Feuerwehr am 26.09.05, gegen 15:00 Uhr, gerufen. Durch ein geöffnetes Fenster drang man in die Wohnung ein, aus der dichter Qualm drang. Die Feuerwehr nahm das stark verkohlte Essen von der glühenden Herdplatte und lüftete. Es entstand kein Sachschaden.

Noch ein Beispiel? (Über die unzähligen Meldungen betreffend Stadt "Essen" lege wir den Mantel des Vergessen s :-)

Alicia Silverstone baut Lebensmittel selbst an

17.06.2005, mediainer, München - Schauspielerin und Vegetarierin Alicia Silverstone baut fast alle ihre Grundnahrungsmittel in ihrem Garten selber an.

"Ich ernte - dank des immer schönen Wetters in Kalifornien - mehrmals pro Jahr und verarbeite die Eigengewächse gleich frisch zu immer neuen leckeren Speisen", sagte die begeisterte Köchin in einem Interview mit dem Magazin "Instyle". "Ich träume davon, irgendwann mal auf einer Farm zu leben mit vielen Tieren wie Schweine, Ziegen oder Kühe, die ich vor dem Tod bewahrt habe", so die 28-Jährige.

Schlusswort

Ich bin gespannt, welche Anzeigen Google auf die Seiten mit den unglaublichen Food-Meldungen einspielt. Denn auch dies geschieht per Google-Software vollautomatisch: Google "liest" die Texte einer Seite und spielt aus der Datenbank die "passenden" Anzeigen vollautomatisch zu. Wir können also keine Verantwortung dafür übernehmen, welche Anzeigen Ihnen hier angeboten werden ;-)

Jürgen Baums
Herausgeber food-monitor

Impressum

Alle Daten mit freundlicher Genehmigung von food-monitor ©

food-monitor erfasst Veröffentlichungen und Diskussionen von Organisationen, Institutionen und Medien zu den Themen: Lebensmittelqualität, Risikokommunikation, Verbraucherschutz und Ernährungskommunikation.

Ein kostenloses Probeabonnement erhalten Sie unter <http://www.food-monitor.de>

food-monitor online: Über 8.000 Texte, Studien, Veröffentlichungen, Dokumentationen, Berichte, Audio- und Videodateien.

Verantwortlicher Redakteur: Jürgen Baums

Copyright:

Agentur Baums - Gesellschaft für Kommunikation mbH Dünkirchener Straße 123, D 47839 Krefeld

E-Mail: foodline@food-monitor.de

Haftung

Die Informationen dieser E-Mail sind nicht rechtsverbindlich. Der Text und alle angehängten Dateien sind ausschließlich für den genannten Empfänger bestimmt. Sollten Sie nicht der richtige Adressat sein, melden Sie sich bitte beim Absender.

Alle in dieser e-mail enthaltenen Angebote wurden nach bestem Wissen erstellt und von der Redaktion von food-monitor mit größtmöglicher Sorgfalt überprüft. Dennoch sind Fehler nicht völlig auszuschließen. Daher erfolgen alle Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie der Herausgeber. Es wird deshalb keinerlei Haftung für etwa vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten übernommen. Verantwortlich im Sinne von §6 MDStV ist Jürgen Baums.

food-monitor gestattet die Übernahme von Texten in Datenbestände, die ausschließlich für den internen Gebrauch bestimmt sind. Die Übernahme und Nutzung der Daten zu anderen Zwecken bedarf der schriftlichen Zustimmung, soweit nicht bereits in den Bezugsbedingung für food-monitor auf dem Bestellformular anders geregelt.

Für sämtliche Links zu dritten Anbietern in dieser e-mail gilt: Die Redaktion von food-monitor hat keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten. Deshalb distanziert sie sich hiermit ausdrücklich von allen Inhalten aller gelinkten Seiten inkl. aller Unterseiten.