

kino macht schule

“Ich liebe es!”

Rolling Stone Magazine



“Die einzige Gelegenheit, bei der man um sein Leben bangen muss, ist, wenn man mich am Drive-In-Schalter bei McDonald's erwischt!”
Michael Moore

SUPER SIZE ME

Ein echt fetter Film
von Morgan Spurlock

Produziert von FORTRESSNO FILMS, The CUNY, STUDDO ON MURSON
Regie von MORGAN SPURLUCK "SUPER SIZE ME" Musik von SCOTT AMBRASY
Produziert von STELA GEORGIUVA & JULY "BOB" LUMBARBY
Produziert von JOE THE ARTIST, TOGRAPHIC
Produziert von JONAH TOBIAS, EDWARDS TEN BROEK, DAVE PEDERSON, SUEVE HODGOTT, MICHAEL FARRISH, POP ROX, TOOTHPICK
Produziert von J.B. MOOLEY & HEATHER WINTERS, MORGAN SPURLUCK



www.Super-Size-Me.de



Morgan Spurlock
Super Size Me

USA 2004
100 Minuten, Farbe, 35mm/1 : 1,66

Drehbuch Morgan Spurlock

Kamera Scott Ambrozy

Schnitt Stela Gueorguieva, Julie „Bob“ Lombardi

Musik Steve Horowitz, Michael Parrish, Doug Ray, Morgan Spurlock, Toothpick

Ton Hans ten Broeke

Ausstattung Joe the Artist

Produktion The Con

Produzent Morgan Spurlock

Mit Morgan Spurlock, Dr. Daryl Isaacs, Dr. Lisa Ganjhu, Dr. Stephen Siegel,
Bridget Bennett, Eric Rowley, Alexandra Jamieson, Dr. David Satcher,
John Banzhaf III, John Robbins

SUPER SIZE ME ist ein Dokumentarfilm, der als Ausgangspunkt für Diskussionen über das Thema Ernährung, Fastfood, Lebensmittelwerbung und Fettleibigkeit bei Kindern dienen kann. Er kann ein nützliches Lehrmittel sein, um Schüler anzuregen, ihre eigenen Essgewohnheiten genauer zu beobachten und die gesellschaftlichen Veränderungen im Hinblick auf Lebensmittelherstellung, Konsumverhalten und die Rolle und Verantwortung der großen Fastfood-Ketten zu untersuchen.

Der Film eignet sich für den Einsatz im Englisch-, Biologie-, Sport und Sozialkundeunterricht, und im Bereich Medienwissenschaften.

Es wird empfohlen, den Film ab der 9. Schulstufe zu diskutieren.

SUPER SIZE ME

Warum sind die Amerikaner so fett? Die Antwort gibt SUPER SIZE ME, der ironische und fettlastige Blick auf die juristischen, finanziellen und körperlichen Folgen des großen Appetits der Amerikaner auf Fastfood.

Erschreckenderweise sind 37% der Kinder und Jugendlichen in den USA zu dick und zwei von drei Erwachsenen sind übergewichtig oder fettleibig. Mittlerweile sind auch in Deutschland die Zahlen alarmierend: Jedes fünfte Kind ist nach Untersuchungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bereits übergewichtig.

Sind sie selbst daran schuld, weil sie einfach zu wenig Selbstbeherrschung haben, oder sind die Fastfood-Ketten die wahren Verantwortlichen? Regisseur Morgan Spurlock reiste quer durch die USA und interviewte Experten in zwanzig Städten, einschließlich Houston, der „fettesten Stadt“ Nordamerikas. Er befragte Chirurgen, Sportlehrer, Köche, Kinder und Gesetzgeber, und alle steuerten ihre Untersuchungsergebnisse, Meinungen und persönlichen Kommentare zu Amerikas beständig wachsendem Körperumfang bei.

Während seiner Reise stellte sich Spurlock selbst als Versuchskaninchen zur Verfügung und aß einen Monat lang ausschließlich bei McDonalds. Dabei gab es fünf Regeln zu beachten:

1. Keine Ausnahmen: Gegessen wird nur, was es bei McDonalds gibt.
2. Jedes Gericht, das auf der Karte steht, muss mindestens einmal gegessen werden.
3. „Super Sizing“ der Menüs nur dann, wenn es von den Mitarbeitern angeboten wird, dann aber ein Muss („Super Size“ entspricht in Deutschland etwa dem Maxi Menü).
4. Keine Entschuldigungen: Aufessen ist Pflicht.
5. Frühstück, Mittagessen, Abendessen – keine Mahlzeit darf ausgelassen werden.

Dies alles ergibt viel Fett und Fakten, Arzttermine mit erschütternden Befunden und einen Pflichtfilm für jeden, der sich schon einmal gefragt hat, ob man von Fastfood allein leben kann.

Der Film nimmt das Grauen in amerikanischen Schulmensen unter die Lupe und den sich verschlechternden Gesundheitszustand der Schüler. Er thematisiert die Problematik des viel zu kurzen oder erst gar nicht existenten Sportunterrichtes, die Sucht nach Essen und die extremen Methoden, zu denen Menschen greifen, um Gewicht zu verlieren und wieder gesund zu werden.

SUPER SIZE ME ist ein satirischer Schlag in den Magen der milliardenschweren Fastfood-Industrie, die schon von Ärzten, Anwälten und Ernährungswissenschaftlern zum Mitschuldigen erklärt wurde. „Wollen Sie Pommes dazu?“ wird nie wieder wie früher klingen.

Vor dem Film:

1. Befrage deine Freunde und deine Familie über ihre Essgewohnheiten von Fastfood.

- Was ist Fastfood?
- Wo kaufst du Fastfood?
- Wie oft isst du Fastfood?
- Wie oft sollte man deiner Meinung nach Fastfood essen?
- Was isst und trinkst du am liebsten?

2. Diskutiere mit deinem Lehrer oder deinen Mitschülern die Bedeutung folgender Schlagwörter:

fettleibig – Diät – Kalorie – Veganer – biologisch – Epidemie – Ernährung – frönen – toxisch – Übergewicht – verarbeitete Lebensmittel – Sucht – Blutdruck – Lobbyist

Medizinische Schlagwörter:

Diabetes – Cholesterin – Kardiologe – BMI (Body Mass Index) – Gastroenterologe – Ernährungsberater – Triglyceride – Kilojoule

3. Wenn du die folgenden Themen liest, die in dem Film behandelt werden, welche Ergebnisse erwartest du dann?

- Das Verhältnis von unternehmerischer und persönlicher Verantwortung für die Nahrung, die wir konsumieren.
- Die Wirkung von Werbung und Markenprägung auf „kleine“ Kinder.
- Schulmensen und das dort ausgegebene Essen.
- Bewegen sich Kinder heute weniger als frühere Generationen?

Nach dem Film:

Die Dokumentation wurde in den USA produziert, wo, im Gegensatz zu unserem metrischen System in Deutschland, das britische Maß- und Gewichtssystem verwendet wird.

Nimm ein Wörterbuch oder folgende Internetseite <http://www.convert-me.com/en/> zu Hilfe und rechne folgende Maßeinheiten um:

Masse: ein britisches Pfund = Kilogramm (kg)

Länge: ein Inch = Zentimeter (cm)

Volumen: eine Unze Milliliter (ml)

eine Gallone = Liter (l)

Energie: eine Kalorie = Kilojoule (kJ)

- Als Morgan Spurlock mit dem Experiment begann, wog er 185,5 britische Pfund. Danach 210 britische Pfund. Rechne sein Gewicht und seine Gewichtszunahme in Kilogramm um.
- Eine halbe Gallone Limonade bei 7-Eleven enthält 48 Teelöffel Zucker. Wie viel Liter sind eine halbe Gallone?
- Die Ernährungsberaterin meint, dass Morgan nur 2500 Kalorien am Tag zu sich nehmen sollte. Wie viele Kilojoule sind das?

Wichtige Schlagwörter

Folgende Ausdrücke kommen in der Dokumentation vor: *super size*, *junk food*, *McFrankenstein*, *Fastfood*. Diskutiere mit deinen Mitschülern über deren Bedeutung.

In letzter Zeit haben sich noch viele andere neue Ausdrücke und Wendungen entwickelt, die unsere heutige Generation beschreiben, wie z.B. *couch potatoe*.

- Was bedeutet dieser Ausdruck?
- Fallen dir noch weitere Beispiele ein?

Übergewicht und Fettsucht

Im Film werden die Ausdrücke „Übergewicht“ und „Fettsucht“ verwendet. Was denkst du bedeuten diese Ausdrücke genau, und worin liegt der Unterschied?

Die wissenschaftliche Definition der beiden Ausdrücke beruht auf dem so genannten Body Mass Index (BMI). Der BMI berechnet sich wie folgt:

$$\text{Körpergewicht in kg} \div (\text{Körpergröße in m})^2 = \text{BMI}$$

- Rechne deinen BMI mit der Formel aus.

Tabelle 1 zeigt die Gewichtskategorien laut BMI:

Beachte: bei Kindern unter 18 Jahren weichen die Zahlen leicht ab. Frauen und Männer werden unterschiedlich eingeteilt. Diese Zahlen dienen also nur als grobe Richtlinie.

Tabelle 1

	Erwachsene	Mädchen, 14 Jahre	Jungen, 14 Jahre
Untergewicht	< 18,5		
Normalgewicht	18,5 – 24,9		
Übergewicht	25,0 – 29,9	23,3 – 28,5	22,6 – 27,5
Starkes Übergewicht	>30,0	> 28,6	> 27,6

Unser heutiges Essverhalten

Zu Beginn des Films setzt Morgan einige Fotos, die seine Mutter beim Kochen zeigen, in Kontrast zu Bildern von Menschen, die in Fastfood-Restaurants essen.

DISKUSSION

1. Was sagen uns diese Bilder über die amerikanische Esskultur?
2. Denkst du, dass das auch auf Deutschland zutrifft?
3. Wie oft isst deine Familie eine selbstgekochte Mahlzeit zusammen?
4. Wie oft holt deine Familie bei einem Imbiss / Restaurant / Fastfood-Restaurant Essen zum Mitnehmen für zu Hause?
5. Bist du der Meinung, dass manche Essen zum Mitnehmen gesünder sind als andere?
6. Wie oft essen du und deine Familie in einem Fastfood-Restaurant?
7. Stelle deinen Eltern die Fragen 3 bis 6 zu ihrer Kindheit. Wie hat sich das Essverhalten geändert?
8. Bist du der Meinung, dass sich der Stellenwert der Küche in Haushalten im Vergleich zu früheren Generationen verändert hat?
9. Vergleiche die Kosten von Fastfood und selbst zubereiteten Gerichten.

Was ist eigentlich in unserem Essen drin?

Im Prozess gegen McDonalds führte das Unternehmen zu seiner eigenen Verteidigung an, dass es allgemein bekannt sei, dass jede Verarbeitung von Lebensmitteln diese ungesünder mache, als es die unbehandelten, naturbelassenen Produkte seien.

Unverarbeitete Lebensmittel sind nur geringfügig vorbehandelt, so z.B. ein roher Apfel. Wenn man jedoch den Apfel in Stücke schneidet, Zucker zugibt und ihn noch mit einem Teig vermischt, dann ergibt das einen Apfelkuchen, ein verarbeitetes Lebensmittel.

Bäckt man einen Apfelkuchen selber, so weiß man, welche Zutaten verwendet wurden. Bei einem Apfelkuchen aus dem Supermarkt müssen die Zutaten auf der Packung aufgelistet werden, so dass man auch weiß, was man kauft. Per Gesetz ist vorgeschrieben, dass die Packung eine Liste aller Zutaten, vom größten bis kleinsten Mengenanteil, enthalten muss (und den prozentualen Anteil des Hauptbestandteils), Nährwertangaben und ein Haltbarkeitsdatum.

Sehr kleine Packungen müssen keine Nährwertangaben enthalten.

Einen Großteil der Zutaten in verarbeiteten Lebensmitteln machen die so genannten Lebensmittelzusätze aus. Sie werden nur in kleinen Mengen zugegeben und jeder Zusatz hat einen bestimmten Zweck. Sie werden unter Angabe ihrer spezifischen Funktion und mit ihrer chemischen Bezeichnung oder einer Codenummer aufgelistet.

Die verschiedenen Arten der Lebensmittelzusätze:

Farbstoffe: stellen die dem Lebensmittel spezifische Farbe, die durch die Verarbeitung verloren geht, wieder her
Konservierungsstoffe: machen Lebensmittel haltbarer, indem das Wachstum von Bakterien und Schimmelpilzen eingedämmt wird

Antioxidationsmittel: verhindern das Ranzig werden bei Lebensmitteln, die Fette und Öle enthalten

Säuremittel: erhalten den Säuregehalt des Lebensmittels

Verdickungsmittel: verändern die Konsistenz eines Lebensmittels

Befeuchtungsmittel: regeln den Feuchtigkeitsgehalt, indem sie Feuchtigkeit absorbieren und Lebensmittel feucht halten

Geschmacksverstärker: unterstreichen den Geschmack

Übung:

Wie lese ich die Packungsangaben richtig?

Du brauchst:

- zwei oder drei verschiedene verarbeitete Lebensmittel (z.B. Schokoriegel, Tiefkühlfertiggericht, Nudelsauce, Kekse)
- Codebuch für Lebensmittelzusätze oder folgende Internetseite:
http://www.trinler.de/mod.php?mod=userpage&menu=1319&page_id=97

Man nehme...

Schau dir die Liste der Zutaten auf jeder Packung an. Dann fülle die Tabelle 2 aus, indem du zunächst in Spalte A das Produkt einträgst. Trage in Spalte B die erste aufgelistete Zutat ein, in Spalte C den Namen und die Prozentzahl des ersten Inhaltsstoffes, der mit einer Prozentzahl angegeben ist, sowie dessen Stelle in der Zutatenliste. Außerdem schreibe noch die Lebensmittelzusätze in Spalte D. Dann zähle die verschiedenen Zutaten und trage die Summe in Spalte E ein.

Beantworte die folgenden Fragen über die Lebensmittel, die du ausgewählt hast, und vergleiche deine Antworten mit denen deiner Mitschüler.

- Ist die Zutat, die zuerst aufgelistet ist, auch immer der Hauptinhaltsstoff?
- Recherchiere die Codes der Zusatzstoffe und liste diese auf. Finde heraus, wie viele dieser Zusätze auch beim Kochen zu Hause verwendet werden könnten.
- Suche dir ein Rezept für Apfelkuchen und schreibe die Zutaten auf. Dann vergleiche die Zutaten mit denen eines Apfelkuchens aus dem Supermarkt.
- Besprecht eure Ergebnisse in der Klasse.

Tabelle 2

Spalte A	Spalte B	Spalte C	Spalte D	Spalte E
Produktname	Erste Zutat	Prozentzahl und Platzierung des Hauptinhaltsstoffes	Lebensmittelzusätze	Zutatenanzahl

Der Nährwert unseres Essens

Wir essen, weil es uns Spaß macht und um zu überleben. Wir müssen essen, weil unser Körper sowohl Energie, als auch Rohstoffe braucht, um zu wachsen und sich zu erhalten.

Lebensmittel haben oftmals Nährwertangaben auf ihren Verpackungen. Diese Angaben geben Auskunft über die Kilojoules (kJ) und Kilokalorien (kcal), die in diesem Nahrungsmittel enthalten sind.

Verarbeitete Lebensmittel, wie z.B. Kartoffelchips, enthalten meist viel mehr Energie als die unverarbeiteten Kartoffeln, aus denen sie hergestellt werden. Die meisten Speisen, die man in Fastfood-Restaurants bekommt, sind stark verarbeitet worden und enthalten meist große Mengen an Fett und Zucker. Man geht davon aus, dass übermäßiger Verzehr von verarbeiteten Lebensmitteln eine der Ursachen von Fettleibigkeit bei Kindern ist.

Nährwertvergleich

Du brauchst:

- Taschenrechner
- Zugang zur McDonalds Webseite www.mcdonalds.de

Gehe auf die McDonalds Webseite und klicke unter „Gut für mich“ auf den „Nährwertscanner“. Wähle ein Menü oder Gericht aus und trage es in die Spalte A der Tabelle 3 ein. Dann lese die Angaben zu Fettgehalt und Kilojoule im „Nährwertscanner“ ab und trage die Werte in Spalte B bzw. C ein.

Zwanzig Minuten gemächliches Laufen verbrennt ca. 336 kJ. Rechne aus, wie viele Minuten du laufen müsstest, um die Energie, die in deinem Gericht/Menü enthalten ist, zu verbrennen. Dazu multipliziere den Nährwert pro Portion (Spalte B) mit zwanzig und dividiere das Ergebnis mit 336. Trage das Ergebnis in Spalte D ein.

Verwende den „Nährwertscanner“ um folgende Fragen zu beantworten:

- Welches Dessert enthält mehr Fett, ein McSundae Eisbecher oder ein Fruit & Yoghurt?
- Welcher Burger enthält die meisten Kilojoule?
- Wie viele Äpfel müsstest du essen, um genauso viele Kilojoule zu essen, wie in einem BigMäc enthalten sind?

Tabelle 3

Spalte A	Spalte B	Spalte C	Spalte D
Menü/Gericht	Energie pro Portion (kJ)	Fett pro Portion (g)	Laufminuten pro Portion
Apfel (roh)	243	0	
Mittelgroße Cola			

Dein persönlicher Energiebedarf

Jeder Mensch muss täglich unterschiedlich viel Energie zu sich nehmen, um zu überleben. Dein Energiebedarf hängt von deinem Alter und Geschlecht ab und davon, wie viel du dich bewegst.

Wenn du mehr Energie zu dir nimmst, als du verbrauchst, speichert der Körper diese extra Energie als Fett.

Du brauchst:

- Taschenrechner
- Eine Packung deiner Lieblingssüßigkeit
- Zugang zu http://www.medizinauskunft.de/checkup/energiebedarfs_rechner.php
- Gehe auf die angegebene Webseite um deinen täglichen Energiebedarf zu berechnen.
- Wähle ein Gericht auf der McDonalds Webseite und rechne aus, wie viele Portionen deinem täglichen Energiebedarf entsprechen würden.
- Nun wiederhole die Berechnung mit deiner Lieblingssüßigkeit. Verwende dazu die Nährwertangaben auf der Packung. Vergleiche die beiden Ergebnisse.
- Welche Gründe sprechen dafür, an einem Tag mehr als nur eine Sorte Lebensmittel zu essen?

Essen contra Schule

Im Film zeigt Morgan, welche Gerichte in den Schulmensen in den USA serviert werden – mit erschreckenden Ergebnissen. Ernährungswissenschaftler fordern zwar, dass in Schulen auf gesünderes Essen umgestellt wird, doch dies scheitert meist daran, dass die Mensen durch den Verkauf von Fastfood mehr Geld verdienen.

Hier siehst du eine Liste mit Richtlinien, welche die Deutsche Gesellschaft für Ernährung für die Verpflegung in deutschen Ganztagschulen empfiehlt:

- Abwechslung bei der Lebensmittelauswahl
- Bevorzugt fettarme Lebensmittel
- Täglich ballaststoffreiche (Vollkorn) Getreideprodukte
- Täglich frisches Obst und Gemüse
- Regelmäßig fettarme Milch und Milchprodukte
- Über die Woche verteilt mageres Fleisch, einmal wöchentlich Fisch und gelegentlich Ei
- Schmackhafte und schonende Zubereitung
- Reichlich ungesüßte oder wenig gesüßte Getränke

In Österreich haben wir in den Schulen zwar meist keine Mensen, aber oftmals einen Pausenverkauf.

- Vergleiche, welche der vorab erwähnten Lebensmittelgruppen auch bei euch angeboten werden. Gibt es auch Speisen, die ihnen gar nicht entsprechen?
- Finde heraus, wer in eurer Schule für die Auswahl an angebotenen Pausensnacks verantwortlich ist und auch, wohin die Einnahmen fließen.

Befrage deine Klasse und finde heraus:

- Wie viele deiner Mitschüler kaufen sich täglich etwas im Pausenverkauf?
- Was kaufen sich die Schüler dort am liebsten?
- Meinst du, die Schüler wären zufrieden, wenn es nur empfohlene, gesunde Dinge zu kaufen gäbe?

Diskutiere mit deinen Mitschülern:

- Sollte die Regierung bestimmen, welches Essen in Schulen angeboten wird?
- Wenn die Einnahmen der ganzen Schule zu gute kommen würden, sollte dann gezielt all das angeboten werden, was am beliebtesten bei den Schülern ist und/oder was die höchsten Einnahmen bringt?

Limonade oder Diät-Limonade?

Die Dichte von Wasser beträgt ein Gramm pro Kubikzentimeter (oder pro Milliliter). Das bedeutet, dass ein Milliliter Wasser ein Gramm wiegt. Löst man Zucker in Wasser auf, so verringert sich die Dichte.

Eine herkömmliche Dose Limonade (333 ml) enthält ca. 5,5 Teelöffel Zucker. Die Diätsorte enthält keinerlei Zucker, sondern einen chemischen Süßstoff, wie z.B. Aspartam oder Cyclamat. Chemische Süßstoffe sind sehr konzentriert, daher genügen nur wenige Tropfen, um dieselbe Süße zu erhalten, wie mit 5,5 Teelöffeln Zucker, jedoch ohne die damit verbundenen Kalorien.

Du brauchst:

- eine Dose Limonade und eine Dose der Diätversion derselben Limonade
- eine Küchenwaage
- eine große Schüssel Wasser

Anleitung:

- Wiege die Dosen mit der normalen Limonade und der Diätlimonade und notiere das jeweilige Gewicht.
- Wie groß ist die Differenz?
- Berechne die Differenz der Dichten der Getränke, indem du die Masse (g) durch das Volumen (ml) dividierst.
- Stoffe, die eine höhere Dichte als Wasser aufweisen, sinken im Wasser.
- Stoffe mit geringerer Dichte hingegen schwimmen. Lege nun beide Dosen in eine Schüssel oder einen Eimer mit Wasser. (Pass auf, dass keine Luftblasen unter den Dosen sind.) Beschreibe was passiert.

Wenn 333 ml Limonade 5,5 Teelöffel Zucker enthalten, wie viele Teelöffel Zucker sind dann in einem Liter Limonade?

Fettleibigkeit bei Kindern

Lies den folgenden Text durch:

Übermäßiges Körpergewicht ist heute die häufigste ernährungsbedingte Gesundheitsstörung bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ungefähr jedes sechste Kind ist davon betroffen, und ca. 8 % aller Kinder und Jugendlichen leiden an Fettleibigkeit.

Die Ursachen sind vielfältig. Obgleich genetische Faktoren eine gewisse Veranlagung zur Übergewichtigkeit bestimmen, so ist der rapide Gewichtsanstieg bei Jugendlichen und Kindern jedoch nicht ausschließlich darauf zurückzuführen, sondern auch auf umweltbedingte Einflüsse und die veränderten Lebensverhältnisse.

So bewegen sich Kinder z.B. heutzutage weniger. Dies hängt damit zusammen, dass sie sehr viel Zeit vor dem Fernseher oder dem Computer verbringen oder anderen sitzenden Tätigkeiten nachgehen. Auch die neue Esskultur, die heute Einzug hält, spielt eine entscheidende Rolle: In Familien wird immer weniger Zeit gemeinsam am Esstisch verbracht, 22% der Familien essen sogar seltener als ein Mal am Tag gemeinsam. Damit gehen wichtige Werte über gesundes Essen und Kochen verloren.

Die Konsequenzen: übergewichtige Kinder leiden meist unter einem erhöhtem Gesundheitsrisiko (Diabetes, Gelenkerkrankungen, Kreislaufprobleme), neigen zu sinkender Leistungsfähigkeit in der Schule und leiden oft auch unter einem geringen Selbstwertgefühl.

Berichten zufolge bewegen sich die meisten Kinder ab sieben Jahren nur wenig, und Mädchen sind sogar noch weniger aktiv als Jungen.

Einige gesellschaftliche Faktoren, wie beispielsweise geringes Einkommen und schlechte Schulbildung, werden auch direkt mit Fettleibigkeit in Verbindung gebracht.

Diskussion

1. Was könnten mögliche umfeldbedingte Faktoren sein, die zu Übergewicht beitragen?
2. Gesellschaftliche Faktoren, wie z.B. geringes Einkommen oder ein schlechter Bildungsstand werden auch mit Fettleibigkeit in Verbindung gebracht. Welche Strategien würdest du vorschlagen, um über gesunde Ernährung aufzuklären und um Menschen mit wenig Geld zu helfen, gesünder zu essen?
3. Befrage deine Eltern und andere Menschen ihrer Altersklasse und finde heraus, wie sich ihre körperliche Aktivität in den letzten zwanzig Jahren verändert hat.
4. Bist du der Meinung, dass Computer dazu beigetragen haben, dass so viele Menschen heute an Übergewicht leiden?

Lebensmittelwerbung

Lies den folgenden Text:

Im Jahr 2002 versuchte der New Yorker Caesar Barber, vier große Fastfood-Ketten zu verklagen, weil ihr Essen ihn krank gemacht hätte. Später verklagte sein Anwalt, Samuel Hirsch, den Fastfood Giganten McDonalds in Amerika. Seine Klienten waren acht Teenager zwischen dreizehn und neunzehn, die McDonalds für ihre gesundheitlichen Probleme, z.B. Diabetes oder Herzerkrankungen, verantwortlich machten. Samuel Hirsch behauptete, dass McDonalds durch aggressive Werbestrategien leicht beeinflussbare Kinder über die Inhaltsstoffe ihrer Produkte hinweggetäuscht habe. Er führte auch an, dass das Unternehmen seine Kunden nicht auf die angeblich großen Mengen Fett, Salz und Zucker in ihren Produkten hingewiesen hätte.

Diskussion:

1. Wer ist deiner Meinung nach verantwortlich für das, was du isst?
2. Würdest du gerne alles über dein Essen wissen, woher es kommt, wie es bearbeitet wurde, usw.?

Forsche nach!

Beobachte eine Woche lang nachmittags für ca. 60 Minuten die Lebensmittelwerbung im Fernsehen, und zwar unter folgenden Aspekten:

Produkt / Zielgruppe / eingesetzte Bilder / Werbeslogans / wie oft laufen die Werbungen der einzelnen Produkte in dieser Zeit / deine Reaktion / Unterschiede zwischen privaten und öffentlich-rechtlichen Sendern

Sprecht nach einer Woche in der Klasse über eure Ergebnisse und diskutiert über folgende Fragen:

1. Hat die Werbung dich oder deine Mitschüler beeinflusst, ein Produkt zu kaufen?
2. Hast du dein eigenes Leben mit dem in der Werbung gezeigten verglichen?
3. Wie könnten diese Werbestrategien auch positiv genutzt werden?