

Wortschatz im Laufe vom ganzen Leben ergänzen kann, sogar die Hälfte nicht anzueignen. Die Vielfältigkeit der Wortformen und der Bedeutungen lässt zu, die winzigen Schattierungen der Sinne zu übergeben, die farbenreichen bildlichen Beschreibungen zu bilden, verständlich, die Gedanken – darin zu äußern besteht und die virtuose Nutzung des Reichtumes der deutschen Sprache.

УДК 641/642

Студ. А. М. Французова

Науч. рук.ст. преподаватель Д. В. Старченко

(кафедра межкультурных коммуникаций и технического перевода, БГТУ)

LECKERER SCHADEN

Wörtlich bedeutet Fast Food „schnelles Essen“, was vielfältig interpretiert werden kann. Bei Fast-Food-Produkten handelt es sich um verarbeitete Lebensmittel. Der Begriff wird häufig assoziiert mit energie- und fettreichen Lebensmitteln mit eher geringer Mikronährstoffdichte. Dementsprechend nennen einige Quellen Burger, Pommes Frites oder Bratwurst als typische Fast-Food-Produkte. Es gibt aber auch Speisen und Gerichte, die nicht eindeutig dem Fast Food zugerechnet werden, z. B. Pizza, und bestimmte asiatische Speisen.

Bei Fast Food soll es, wie der Name schon sagt, schnell gehen. Oft schlingt man es im Stehen oder sogar im Gehen hinunter. Das kann nicht gesund sein. Essen ist eigentlich Genuss und sollte in Ruhe eingenommen werden.

Beim Fast Food gibt es kaum noch Tischsitten, die Schnellrestaurants sind laut, überfüllt und so konzipiert, dass sich der Gast möglichst nicht lange aufhält. Es soll und muss schnell gehen.

Das ist nicht gut für die Verdauung, denn für die Mahlzeiten sollte man sich Zeit nehmen. Da nur nebenher gegessen wird, lässt meist auch das Sättigungsgefühl auf sich warten und es wird mehr gegessen.

Gerade in den Schnellrestaurants sind die Angebote so entwickelt, dass beispielsweise ein Hamburger nicht wirklich satt macht. Geschmacksverstärker regen den Appetit an und machen Lust auf mehr.

Das weltweit erste Schnellrestaurant dieser Art wurde 1896 von Ludwig Stollwerck in der Leipziger Straße in Berlin eröffnet. Es war von der Deutsche Automaten Gesellschaft Stollwerck & Co. eingerichtet worden, die Ludwig Stollwerck gemeinsam mit den Erfindern Max Sielaff und Theodor Bergmann 1895 gegründet hatte. Ludwig Stollwerck und Max Sielaff hatten einen „Automatenpavillon“ schon 1886 auf der Inter-

nationalen Gewerbeausstellung ausgestellt. Andere Städte mit „Automatischen Buffets“ folgten, vor dem Ersten Weltkrieg gab es in Deutschland rund 50 Automatenrestaurants.

Man fühlt sich nach einem Riesenburger im „Fresskoma“ – das kennt jeder!

Der hohe Fett- und Zuckergehalt der Speisen bewirkt, dass die übermäßig zugeführte Energie als Körperfett gespeichert wird. Außerdem wird der Stoffwechsel durch den Mangel an Vitaminen und Mineralstoffen ausgebremst. Wer häufig Junk Food isst, muss mit Übergewicht rechnen, in Folge auch mit ernährungsbedingten Stoffwechselerkrankungen wie Diabetes.

Fast alle Fast Food Produkte sind außerdem reich an Zusatzstoffen wie Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Bei regelmäßigem Fast Food Konsum ist eine Gewichtszunahme durch die vielen leeren Kalorien wahrscheinlich. Eindrucksvoll demonstriert wurde diese Tatsache z. B. im Kinofilm „Super Size M“.

In Deutschland liegt der Döner auf Platz eins, gefolgt von der Pizza.

Laut einer Umfrage ist der Döner Kebab bei den Deutschen das beliebteste Fast-Food-Essen.

Von den Befragten durch das Männer-Lifestylemagazin „Men's Health“ sprachen sich 34 Prozent für den Döner aus, 21 Prozent gaben die Pizza an und den Cheeseburger lieben nur 12 Prozent. Die altbewährte Currywurst liegt auf dem vierten Platz mit sieben Prozent und Hamburger oder Pommes bevorzugen nur noch jeweils 5 Prozent. Aber von allen Befragten gaben nur 4 Prozent an, dass sie nie zum Schnellimbiss gehen.

Mehr als ein Drittel ist ein bis zweimal dort zu finden und 30 Prozent sind alle 14 Tage einmal dort. Aber auch sagen 64 Prozent, dass Fast-Food nach ihrer Meinung nicht besonders gesund sei.

Anbieter von Fast Food sind sowohl große multinationale Konzerne als auch kleinere Ketten sowie Familienbetriebe bzw. selbstständige Einzelunternehmer. Auch beteiligen sich weitere Branchen wie Bäckereien, Fleischereien sowie Fischgeschäfte am Markt.

Viele Schnellrestaurantketten und regionale Anbieter verwenden Fertigprodukte, die vor Ort schnell und einfach aufbereitet werden. Die Zubereitung von Fast Food erfordert meist keine hohe Qualifikation; dementsprechend ist das Lohnniveau entsprechend niedrig („McJobs“). In der Systemgastronomie wird zudem sehr arbeitsteilig gearbeitet. Die Auswahl ist sowohl bei großen Ketten als auch bei kleinen unabhängigen Anbietern in der Regel auf wenige Produkte reduziert und standardisiert. Der Kunde kann oft nur anhand von Abbildungen wählen und nach Portionsgrößen variieren. Kleinere Imbissbuden im Privatbesitz (Pommesbu-

den, Dönerläden) werden meist als Familienbetrieb geführt und bieten häufig keine Sitzplätze an. Insbesondere in Deutschland bedeutet dies eine Kostenersparnis, da in manchen Bundesländern bei vorhandenen Sitzplätzen auch Toiletten bereitgestellt werden müssen. Ein gewünschter Nebeneffekt ist dabei auch, dass auf Stehplätzen Gäste kürzer verweilen und der Durchsatz somit gesteigert wird.

Der Markt für „schnelles Essen“ ist umkämpft. Besonders große Ketten versuchen, mit Marketingkampagnen Umsätze zu steigern und vor allem junge Menschen zu umwerben. Häufig finden durch Pizzerien und regionale Fast-Food-Anbieter in relativ hohen Auflagen Postwurfsendungen für Lieferservice statt.

Die Transfettsäuren in Fast Food erhöhen das Risiko für Herzinfarkte und Schlaganfälle. Außerdem lassen sie den Cholesterinspiegel (das schlechte LDL-Cholesterin) ansteigen und fördern somit das Risiko für Gefäßverkalkungen. Auch das Risiko, an Übergewicht und Diabetes mellitus zu erkranken, steigt. Fast Food enthält viele Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, die Allergien auslösen können. Sehr ungesund ist auch die große Menge an Salz, die Bluthochdruck fördert. US-Forscher fanden außerdem heraus, dass exzessiver Konsum sehr fettiger Speisen auf das Gehirn ähnlich wirkt wie Drogen und abhängig macht. Eine Studie der University of New South Wales zeigte außerdem, dass sehr fett- und zuckerhaltiges Essen schon innerhalb von kurzer Zeit das Gedächtnis schädigt. Ratten, die mit sehr fett- und zuckerhaltigem Futter gefüttert wurden, litten schon nach einer Woche unter Gedächtnisverlust!

УДК 635.9

Студ. Л.Н. Садовская

Науч. рук.ст. преп. В.В.Царенкова

(кафедра межкультурных коммуникаций и технического перевода, БГТУ)

LITTLE WORLD IN YOUR HOUSE

Bonsai is the art of aesthetic miniaturization of trees by growing them in containers. Bonsai is not genetically dwarfed plants. It can be developed from cuttings, from young trees, or from naturally occurring stunted trees transplanted into containers. Bonsai cultivation includes techniques for pruning roots and branches, shaping, watering, and repotting in various styles of containers. Most often used plants are azalea, camellia, bamboo and plum. Most bonsai range in height from 5 centimeters to 1 meter. There are several sizes of bonsai. Miniature bonsai can be up to 5 centimeters high. Small bonsai from 10 to 25 centimeters tall. Medium bonsai