

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 77 (1984)

Artikel: Essen wir uns krank?
Autor: Murer, Christian
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-989542>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Essen wir uns krank?

Der dreizehnjährige Daniel sitzt in einem Schnellimbiss-Lokal mitten in Luzern. Er kommt oft hierher, um seine Kollegen zu treffen und mit ihnen ungestört zusammenzusitzen. Er findet's hier lässig, weil sich Erwachsene selten blicken lassen.

Die vierzehnjährige Sandra betritt mit ihrer Freundin Gaby einen Schnellimbiss-Laden in Zürich. Sie gehen zufällig in dieses sogenannte Fast-Food-Lokal, weil die beiden Hunger haben. Es ist für sie da viel billiger. In eine «normale Beiz» würden sie nicht gehen. Da kämen sie sich blöd vor.

Der fünfzehnjährige Edi schlenkert am Mittwochnachmittag durch die Stadt Bern. Mit seinen Freunden trifft er sich in der neuesten «Schnell-Beiz». Dort hält er sich meistens am freien Mittwochnachmittag auf. Da trifft er Gleichaltrige. Er findet vor allem die Bedienung in diesen Restaurants gut. Er muss da auch nie lange aufs Essen warten und kann alles sauber verpackt mitnehmen. Am Schluss kann er die Abfälle in den Kübel werfen. Das findet er sehr praktisch.

Kinder und Jugendliche gehören zu den wichtigen Kunden dieser Schnellimbiss-Läden, die sich in den letzten Jahren so schnell vermehrten wie die Hamburger in ihren Küchen. Schnellimbiss (englisch fast = schnell, food = Nahrung) passt bestens zu unserer ruhelosen, schnellebigen und bewegten Zeit. Kurze Mittagspausen und gefüllte Terminkalender rufen nach rascher und zweckmässiger Verpflegung. Schnellimbiss, diese Bezeichnung trifft den Nagel haargenau auf den Kopf. Denn: Ein Gast befindet sich durchschnittlich nur etwa sieben bis zehn Minuten in einem solchen Restaurant. Zwischen dem ersten und dem letzten Biss liegen bloss zweieinhalb bis vier Minuten. Das sind Zahlen, welche die Manager der Imbiss-Ketten selbst ermittelt haben, um zu errechnen, wie viele Leute sie in welcher Zeit «abfüttern» können.

In einem Schnellimbiss-Lokal

Schnellimbiss-Lokale haben also nur ein Ziel: Der Kunde soll möglichst schnell essen und dann

dem nächsten Platz machen. Schauen wir uns in einem solchen Lokal doch einmal um:

● Eintreten

Der mit hellem Neonlicht versehene Raum ist überall mit abwaschbaren Plastikeinrichtungen versehen. Die Farben sind so aufeinander abgestimmt, dass bestimmte Farbtöne «gluschtig» machen. Es herrscht eine Art Kan-

tin-Atmosphäre. Man steht an zum Bestellen.

● Übersichtstafel

Farbig leuchtet die Tafel über der Theke. Übersichtlich beschreibt sie das Angebot. Von Hongkong bis New York, von Zürich bis Paris gibt es gleichviel Brot, gleichviel Fleisch, gleichviel Salat, gleichviel Sauce, gleichviel Zwiebeln – alle mit dem gleichen Geschmack.

● Warten

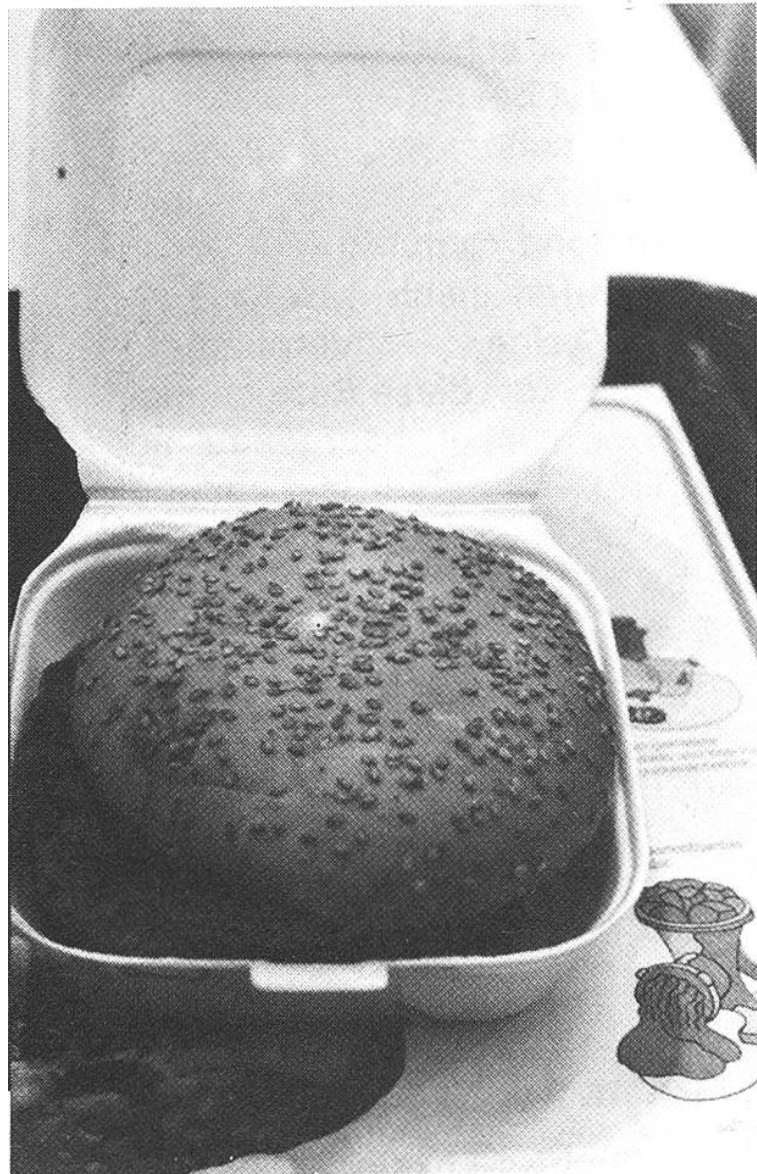
Man bestellt, füllt das Tablett und bezahlt. Es vergeht kaum eine Minute, bis man die Pommes frites, den Hamburger, das Coca oder den Milchdrink zu seinem Tischli schleppt.

● Absitzen

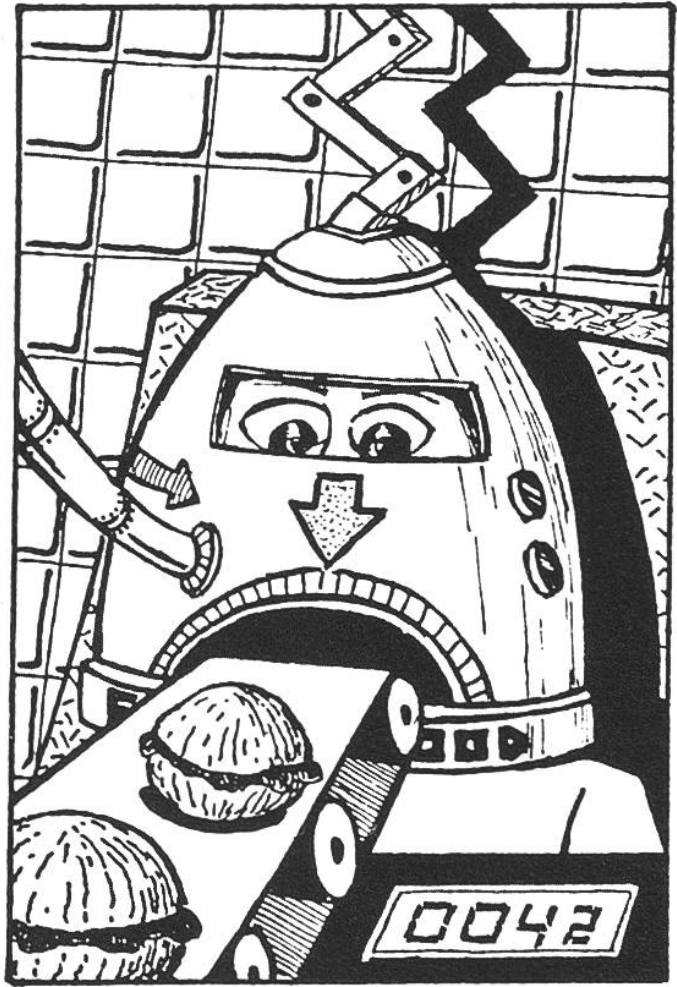
Die Stühle und Tische sind festgeschraubt, die Lehnen und Bänke abgeschrägt, die Sitzpolster sehr unbequem. Hier soll man essen und nicht untätig herumsitzen. Es darf ja keine Gemütlichkeit aufkommen. Der Gast soll bekanntlich nicht länger als zehn Minuten sitzenbleiben.

● Essen

Es wird direkt mit der Hand zum Mund zugegriffen. Gabel und Messer würden da nur stören. Schon die alten Römer assen ja mit den Fingern. Fettige und ketchupverschmierte Finger gehören zur «Tischkultur». Mühelos lässt sich auch der 10 cm hohe Hamburger zu jeder passenden



Der Hamburger, der überall gleich gross ist und überall gleich schmeckt.



Viele Stammgäste in Schnellimbiss-Lokalen sind Kinder und Jugendliche.



Was ist ein Hamburger?

Hamburger sind meistens Plätzli aus gehacktem Rindfleisch. In Schnellimbiss-Lokalen werden sie in ein weggli-ähnliches Brötchen eingeklemmt und mit Ketchup, Senf, Gürkli, Zwiebeln oder je nachdem mit einem Salatblatt und einer Käsescheibe versehen. Im Mittelalter gelangte das Rezept durch Seefahrer nach Hamburg. Sie hatten in russischen Häfen das heutige «Beefsteak tartare» entdeckt und dann weiterentwickelt. Deutsche Auswanderer exportierten den Hamburger nach Amerika. Der amerikanische Hamburgerkönig Ray Kroc machte das «Plätzli mit Zugabe» durch seine Fast-Food-Lokale berühmt.

Grösse mundgerecht zusammen-drücken.

● Fertig

Es gibt keine schmutzigen Teller und Becher zum Abwaschen. Dafür gibt es unwahrscheinlich viel unnötiges und umweltbelastendes Abfallmaterial: Servietten, Kartonschachteln, Plastikbecher.

● Abräumen

Die Kunden helfen beim Abräu-

men (meistens) mit. Beim Hinausgehen leert man sein Tablett in die bereitstehenden Abfallkübel. Der Kübeldeckel klappt zu und dankt stumm mit seiner Aufschrift «merci» oder «thank you». Das uniformierte Hilfspersonal sorgt für blankgeputzte Böden und für hochpolierte Sauberkeit.

«Frässe statt ässe»

Um es klipp und klar zu sagen: Niemand hat etwas gegen einen Hamburger mal so zwischendurch. Allerdings sind diese neuen Essgewohnheiten nicht ganz so unproblematisch, denn:

- Man stopft sich schnell als Zwischenverpflegung den Bauch voll mit Hamburgern und Pommes frites. Zu Hause mag man dann am Tisch nicht mehr so richtig essen.
- Regelmässiges Essen in Schnellimbiss-Lokalen kann zu einer einseitigen, kalorienhaltigen Ernährung führen. Fettleibigkeit und Stoffwechselstörungen nehmen zu.
- Alles Ess- und Trinkbare ist in Plastik und Papier eingepackt, man muss nicht mehr abwaschen. Dabei entsteht sehr viel Wegwerfballast. Das verbraucht wiederum viel Energie und belastet zusätzlich unsere Umwelt.
- Einige dieser «Fressläden» werben besonders bei Kindern.



« ... zupacken, reinbeissen und wegwerfen! »





Richtig essen – mehr Zeit füreinander

Mit «Mahl-Zeit» haben die Schnellimbiss-Lokale nichts mehr zu tun. Hier geht es nur noch um eines: möglichst schnell den Magen füllen. Freilich hat das Essen noch eine andere Aufgabe. Es versammelt die Menschen um den Tisch. Diese Mahl-Zeit erhält uns am Leben. Der Hunger, nicht nur nach Speise und Trank, sondern nach menschlicher Wärme, nach Gespräch, Sich-nahe-Sein und Zusammengehörigkeit, sollte jedes Essen zu einem kleinen Fest machen. Dazu braucht es ja nicht unbedingt einen besonderen Anlass. Ein sonntägliches Frühstück, aber auch ein gewöhnliches Abendessen, die es erlauben, miteinander zu plaudern, Musik zu hören, können so zum Plausch werden. Doch dazu müssen wir eben wirklich Zeit füreinander haben.

Christian Murer

Schon früh sollen sie sich den neuen Essgewohnheiten anpassen: nicht mehr abwaschen, nicht mehr «schön brav» essen, man kann direkt zupacken und dreinbeissen.

- Bereits ein Drittel der Kunden sind Kinder unter 14 Jahren. Viel Sackgeld geht in diesen Lokalen drauf. Ein Spöttler meinte einmal, Hamburgerstuben seien «Sackgeldverdampfer».