

ciné journal suisse
cine giornale svizzero
schweiz. filmwochenschau

NOUVELLE

ADRESSE: 73, rue de Lyon, case, 1211 Genève 13

CH-1211 Genève 11

Case postale 307

Téléphone 022-25 52 34

Télégrammes: Cinéjournal

Télex: 23869 *****

R E P R I S E / E N D E U X I E M E V I S I O N

Communiqué Nr. 1608 vom 31. Mai 1974

Homo sapiens culinaris

Für gute und gesunde Ernährung gibt es zeitlos gültige Gesetze, doch je entwickelter sich unsere Gesellschaft gibt, umso unvernünftigere Essgewohnheiten legt sie sich zu. Jedermann sind heute Begriffe wie "Nährwert" und "Kalorien" geläufig, aber wo man sich verwöhnen lassen kann, vergisst man gerne seine Prinzipien. Die Flugküche und das Essen an Bord einer Swissair-Maschine sind Beispiele dafür. Aber auch die Prestige-Essen, wie sie bei Geschäftsanlässen und Familienfeiern verschlungen werden, gehören dazu.

In humorvoller Art, einer Mischung aus Spielfilm und Dokumentarfilm möchten wir die Auswüchse moderner Essgewohnheiten zeigen. Ein Trick-film der Weltgesundheitsorganisation (WHO) verbindet die einzelnen Sequenzen.

(183 m)

Titel usw. ca. 6m

Länge: 189 m

UND NAECHSTE WOCHE: "17 JAHRE BAUZEIT!"

Communiqué No 1608 du 31 mai 1974

Homo sapiens culinaris

En matière d'alimentation saine il existe certaines règles immuables. Mais plus une société se dit évoluée, plus ses habitudes vont à l'encontre de ces règles. Tout le monde aujourd'hui utilise les termes "valeur nutritive" et "calorie". Pourtant dès que l'occasion se présente, l'on oublie facilement toutes bonnes résolutions. La préparation et la consommation des repas à bord d'un avion Swissair en fournissent la preuve. Les diners d'affaire et les fêtes de famille sont d'autres occasions du même genre.

Par un mélange plein d'humour de scènes documentaires et de fiction, nous avons essayé de dénoncer certaines habitudes déplorables de notre alimentation. Un dessin animé de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) relie les différentes séquences.

(183 m)

Titres etc. ca. 6 m

Métrage: 189 m

ET LA SEMAINE PROCHAINE: "DUREE DE LA CONSTRUCTION: 17 ANS"

No 1608, May 31 1974 (Reprise): Western man is eating too much, very often because certain social functions almost force him to.

ciné journal suisse
cine giornale svizzero
schweiz. filmwochenschau

NOUVELLE

ADRESSE: 73, rue de Lyon, case, 1211 Genève 13

CH-1211 Genève 11

Case postale 307

Téléphone 022-25 52 34

Télégrammes: Cinéjournal

Télex: 23 869

IN SECONDA VISIONE

Comunicato no 1608 del 31 maggio 1974

Homo sapiens culinaris

Esistono principi eternamente validi per una cucina buona e nello stesso tempo sana. Ma lo sviluppo della nostra società finisce col creare abitudini irrazionali nel modo di mangiare. E se ognuno conosce a menadito cosa significano "calorie" e "alto valore nutritivo", a tavola questi bei principi sono sistematicamente dimenticati. Un esempio di ciò, la cucina di una grande compagnia aerea e quanto vi viene offerto su di un apparecchio di linea di SWISSAIR. Nello stesso ordine d'idee sono da considerarsi i pranzi per celebrare la conclusione di un affare o una ricorrenza di famiglia.

Nel nostro mixtum compositum di documentari e di film ad intreccio abbiamo cercato d'illustrare umoristicamente gli eccessi che comportano le moderne abitudini nel cibarsi. Un breve film ad animazione dell'Organizzazione mondiale della salute collega le diverse sequenze.

(183 m)

Titoli ecc. ca. 6 m

Lunghezza: 189m

E LA SETTIMANA PROSSIMA: "17 ANNI DI COSTRUZIONE"

Für gute und gesunde Ernährung gibt es zeitlos gültige Gesetze; doch je mehr sich unsere Gesellschaft entwickelt, desto unveränderlichere Essgewohnheiten legt sie sich zu. Zwischen "gut essen" und "vernünftig" essen gibt es grosse Unterschiede. // Begriffe wie "Nährwert" und "Kalorien" sind jedermann geläufig, doch wenn man sich verwöhnen lassen kann, vergisst man gerne seine Prinzipien. Die Wahl einer Fluggesellschaft, zum Beispiel, hängt nicht selten vom guten Ruf der Küche an Bord ab. Deshalb braucht es einen gewaltigen Aufwand, will man alle Flugpassagiere zufriedenstellen. // Die Küche der Swissair in Kloten, eine Art kulinarischer Ameisenhaufen, beschäftigt 30 Bäcker und Confiseure, 85 Köche mit 20 Hilfskräften und ein halbes Dutzend Metzger. Die Küche der fliegenden Restaurants liegt auf zollfreiem Gebiet und wäre somit eine gefährliche Verlockung für jeden Geniesser, wenn es da nicht sehr strenge Vorschriften gäbe... // Jede Woche werden in dieser vollständig durchrationallisierten Küche allein 7 Tonnen des teuersten Fleisches verarbeitet - und in Spitzenzeiten müssen täglich 17'000 Mahlzeiten für die Swissair und andere Fluggesellschaften bereitgestellt werden. // Fettleibigkeit, man weiss es mittlerweile, ist unserer Gesundheit gar nicht zuträglich. Doch der gehetzte Manager, von einer Konferenz zur anderen rasend, macht sich darüber leider nur allzu selten Gedanken - wenigstens bis zum ersten Herzinfarkt. Das Angebot ist verlockend, die Flugdauer einladend zum ausgiebigen Schmaus in Ruhe. // Wer möchte schon allem, was findige Köche in weiter Ferne zubereitet haben, freiwillig entsagen? Gewiss, auf Wunsch kann man sich kalorienarme und Diätküche vorsetzen lassen. Doch wer im Überfluss schwelgt, denkt ungern an Herzverfettung und Atemnot. // Uebrigens: Im Durchschnitt trinkt der Schweizer jährlich gute 11 Liter reinen Alkohols - in der Folge sterben denn auch im Jahr an die 1000 Schweizer an einer Leberzirrhose. // Eilige Menschen verstehen es immer, Gründe zu finden, um mehrere Pflichten in einem Zug erledigen zu können. Unter guten Geschäftspartnern ist es selbstverständlich, Projekte und Abschlüsse bei einem Essen zu besprechen... auch wenn man gerade vom Essen kommt: Man vergisst nur allzu oft, dass der Fettverbrauch in der Schweiz heute mit 130 Gramm pro Kopf und Tag überdurchschnittlich hoch liegt, darüber können weder teure Fische noch Salate und gute Weine hinwegtäuschen... // Wo Unvernunft das Essen bestellt... // Der Schweizer liebt das Essen, noch mehr aber das Festessen. Kein Familienanlass, dessen Bedeutung nicht durch ein entsprechendes Essen unterstrichen wird. Einem Hochzeitsmahl in einer der legendären Emmenthaler "Fressbeizen", zum Beispiel, sind keine Grenzen gesetzt. Vom Kreislaufkollaps spricht man zur Feierstunde nicht. // Ob dem strahlenden Hochzeitspaar wohl bewusst ist, dass die Schweiz eine der höchsten Sterblichkeitsraten von Zuckerkrankheit hat? // Wie dem auch sei: Es steht jedem Einzelnen frei, wie schnell und auf welche Weise er sich umzubringen wünscht. Nur: Jeder, der unvernünftig lebt, kostet uns alle früher oder später eine Menge Spital- und Heilungskosten. Mit etwas Mass lassen sich Medizin und Sorgen leicht vermeiden. //

Une nourriture saine et bien équilibrée obéit à des lois très strictes, et très simples aussi. Mais, plus la société évolue et plus sa manière de se nourrir se complique. Entre bien manger et trop manger, il y a de la marge. // On a beau savoir ce qu'il en est des calories et autre vitamines, on se laisse toujours tenter. Le choix d'une compagnie d'aviation, par exemple, dépend trop souvent de la qualité de sa table. Croyez-vous peut-être que les compagnies d'aviation ne le savent pas?// Tenez, jetez un coup d'oeil sur les cuisines de Swissair à Kloten; agrandies déjà plusieurs fois. 30 boulanger et confiseurs... 85 cuisiniers, assistés d'une vingtaine de marmitons... et une demi-douzaine de bouchers-charcutiers... Et puis... n'oubliions pas que ces tables de restaurants volants se trouvent sur terrain hors-taxe, ce qui permet de bien agréables fantaisies. // La viande, 7000 kg par semaine, vient des Pays-Bas, les fraises d'Israël et ainsi de suite. Le tout préparé dans des cuisines reluisantes de modernisme. Aux jours de pointe, pas moins que 17'000 repas sont ainsi préparé pour Swissair et d'autres compagnies. Gargantua y aurait été heureux! // Quelques kilos de trop, ce n'est pas bien grave, mais... on les porte tout de même toute la journée, et il est si difficile de les perdre. Regardez donc le PDG qui s'embarque pour un voyage d'affaire. Des soucis, pas question! Il a bien le temps, jusqu'à son prochain infarctus. // Que faire dans un avion à moins d'y manger? Et reconnaisssez-le, c'est bien tentant. On pourrait bien sûr, dans un avion comme ailleurs, commander un repas à base calories, mais c'est curieux, on l'oublie toujours! // "Chaque Suisse boit en moyenne onze litres d'alcool pur par an", ce qui fait que mille de nos compatriotes environ meurent chaque année, d'une belle cirrhose du foie. // Notre PDG avait à Zurich son correspondant qui l'attendait. Et il est bien agréable de combiner les affaires et les plaisirs de la table. Chaque Suisse consomme en moyenne 130 grammes de matières grasses par jour, ce qui est très aux dessus du niveau européen. Pour un saumon, pour une salade, combien de viandes en sauce, de préparations à la crème, de desserts au chocolat, de fromage, de vins trop riches et de liqueurs trop fortes?// Cela peut durer un certain temps, mais... il y aura des suites. // Le Suisse aime bien les dîners, il aime plus encore les banquets. Tous les prétextes sont bons, alors pensez! Un mariage! Celui-ci a eu lieu en Emmenthal, et si les plats sont simples, il n'y a pas de limites à leur quantité - une atteinte directe à l'intégrité de tous ces systèmes circulatoires. // "On mange trop de sucre chez nous," saviez-vous que dans les statistiques européennes du diabète, la Suisse occupe la troisième place!// De toutes manières, le droit de choisir sa mort est strictement individuel. On a beau se dire que la médecine fait bien des progrès, aucun médecin, aucune médecine ne peuvent accomplir de miracle, ni redonner la santé à un corps lentement dégradé par sa propre goinfrie. //

Per una buona e sana alimentazione esistono principi eternamente validi, tuttavia lo sviluppo della nostra società finisce col creare abitudini irrazionali nel mangiare. Tra mangiare bene e mangiare ragionevolmente vi è una grande differenza. // "Calorie" e "alto valore nutritivo" sono oggi concetti correnti, però quando ci si lascia prendere la mano dall'abitudine, si trascurano volentieri i più bei principi. La scelta di una determinata Compagnia aerea, per esempio, dipende spesso dalla fama di ciò che si mangia a bordo... Ragione per cui occorre oggi in questo campo un notevole sforzo per accontentare tutti i passeggeri. // La cucina di SWISSAIR a Kloten occupa 30 tra panettieri e pasticciere, 85 cuochi con 20 aiutanti, ed una mezza dozzina di macellai. La cucina dei ristoranti aerei si trova in territorio doganalmemente franco: un allettamento di più per i buongustai... // In questa cucina vengono preparati settimanalmente ben 7000 chili di carne sopraffina. Giornalmente bisogna predisporre a tempo record 17 mila pasti per SWISSAIR e per altre compagnie. // L'obesità sia detto tra parentesi, è pessima per la salute. Ma l'uomo d'affari perennemente occupato, che va da una conferenza all'altra, non ci pensa troppo... quanto meno fino al primo infarto. Ciò che gli viene offerto fa venire l'acquolina in bocca in pieno volo. // Come dire di no, non fosse altro perchè tutto è stato preparato espressamente per voi a tante migliaia di km di distanza? E' possibile certo ottenere cibi dietetici, con poche calorie... Ma quassù in alto, chi si preoccupa dei grassi e del fiato corto...?// A proposito: ogni svizzero ingurgita in media 11 litri di alcool puro all'anno. Di conseguenza ogni anno si registra la morte per cirrosi epatica di circa 1000 persone... // Le persone che hanno fretta trovano sempre modo di fare un sacco di cose in treno. Per due colleghi d'affari va da sè che si discuta tranquillamente di progetti e di contratti lucrosi al momento di mangiare. Però si dimentica che il consumo di grassi in Svizzera - in media 130 grammi pro capite al giorno - è eccessivamente alto. I pesci di lusso ed i vini pregiati non arrangiano certo le cose... // Quando è la mancanza di raziocinio a comandare a tavola. // Lo svizzero lo si sa, ama la tavola ed ancor più quando si tratta di un pranzo di festa. Nessun avvenimento di famiglia non è ricordato con una buona mangiata. In un pranzo di nozze in uno dei leggendari ristoranti dell'Emmenthal, per esempio, non esistono limiti alla voracità. Sono momenti durante i quali nessuno parla di collasso circolatorio...//Forse che questa coppia raggiante può immaginare che nella graduatoria della moralità per diabete, la Svizzera è al terzo posto in Europa?// Sia come sia, è affare di ognuno di noi decidere come e in quanto tempo può suicidarsi. Ma che dire del paradosso di una medicina che fa ogni giorno dei progressi e del singolo che consulta scrupolosamente a casa il calendario delle calorie, col solo scopo poi di mangiar troppo? E bisogna proprio chiedersi perchè tanto affannarsi per anticipare la fine naturale... //
