

wissenswertes weltweit

Rund 22 Millionen Menschen sind in Deutschland ehrenamtlich engagiert. Davon allein rund 1,7 Millionen im Bevölkerungsschutz, bei den Feuerwehren, den Hilfsorganisationen und dem Technischen Hilfswerk.

ww

Die meisten Skiunfälle passieren wegen Unaufmerksamkeit – das ergab eine statistische Auswertung der Versicherungsgesellschaft Arag. 45% der 63.000 Wintersportler, die 2003 beim Arzt oder im Krankenhaus landeten, hätten dies mit mehr Konzentration verhindern können. Andere Ursachen wie übersehene Hindernisse, nicht angepasste Geschwindigkeit, schlechte Sicht und plötzlich wechselnde Schneeverhältnisse wurden in der Studie nicht einmal mitgezählt.

ww

Eine kalifornische Biotechnikfirma hat erstmals ein Kätzchen auf Bestellung geklont und verkauft. „Little Nicky“ ist der Klon von „Nicky“, einem besonders gelehrigen und anhänglichen Kater, der im vergangenen Jahr 17-jährig gestorben war. Die Katzenbesitzerin bezahlte 50.000 Dollar (37.000 Euro).

ww

Als erste US-Großstadt hat San Francisco das Rauchen in Parkanlagen und auf öffentlichen Plätzen verboten. Der Beschluss folgte dem Beispiel kleiner Kommunen wie Santa Monica und Beverly Hills. Der Stadtrat begründete seine Entscheidung mit der Gefährdung durch Zigarettenqualm und der Verschmutzung öffentlicher Anlagen durch weggeworfene Kippen. Verstöße werden mit 100 Dollar geahndet. Wiederholungstätern drohen Geldbußen bis zu 500 Dollar.

ww

Bei einem Zungenkuss können über 40.000 Parasiten und 250 verschiedene Bakterien weitergegeben werden. Eine schwedische Studie hat gezeigt, dass Paare bei einem Zungenkuss 0,7 Gramm Proteine, 0,45 Gramm Fett und 0,19 Gramm andere organische Substanzen austauschen.

ww

Ende 2005 soll die Sperrstunde in britischen Pubs abgeschafft werden. Aber angesichts schockierender Zahlen über das exzessive Trinkverhalten (besonders der jungen Briten) wird wieder diskutiert. Ein Expertengremium hat errechnet, dass der britischen Volkswirtschaft jährlich 14 Mio. Arbeitstage durch Kater und alkoholbedingte Krankheiten verloren gehen. Der Produktivitätsverlust wird auf fast 10 Mrd. € geschätzt. Noch mal etwa 10 Mrd. € kostet die Behebung der Schäden, die betrunkene Vandalen verursachen.

Fotoausstellung: Portraits der Deutschen

Die aktuelle Fotoausstellung „Portraits der Deutschen“ im Deutschen Hygiene-Museum in Dresden stellt mit dreihundert Schwarz-Weiß-Aufnahmen aus fünf Jahrzehnten das Lebenswerk des Fotografen Stefan Moses vor. Er porträtierte Künstler und Intellektuelle, Arme und Reiche, Junge und Alte, ihre Wohnungen und ihre Feste – und wurde so zum Chronisten der deutschen Nachkriegsgesellschaft. Stefan Moses nähert sich seinen Landsleuten in Ost und West immer mit großem analytischen Gespür, liebevoller Zuneigung und Behutsamkeit. Gesellschaftsreportagen und vor allem die breit angelegten Zyklen wie die „Spiegelbilder“, „Die großen Alten im Wald“ oder die Menschen vor



Willi Brandt, Politiker, Siebengebirge 1983; Stefan Moses-Archiv im Fotomuseum im Münchner Stadtmuseum/fotografie stefan.moses.

dem berühmten grauen Filztuch stehen im Zentrum seiner Arbeit. Viele Bilder haben sich inzwischen in das kollektive Gedächtnis der Deutschen geschrieben. Die Liste der von Moses fotografierten Prominenten liest sich wie ein who is who der deutschsprachigen Geistes- und Kultur-elite der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts: Theodor W. Adorno, Ingeborg Bachmann, Ernst Bloch, Heinrich Böll, Willy Brandt, Max Frisch, Günter Grass, Erich Kästner, Thomas Mann, Heiner Müller, Carl Orff, Gret Palucca u.v.a.m. gehören dazu. Zu sehen ist die Ausstellung im

Deutschen Hygiene-Museum vom 17. März bis 19. Juni 2005.

Nähere Informationen unter: Tel. 03 51/ 4 84 66 70 und www.dhmd.de

„Capital-Gourmet-Kompass“: Die 100 besten Restaurants Deutschlands

Auch im Jahr 2005 ist Baden-Württemberg mit 24 Top-Restaurants Deutschlands Gourmet-Hochburg. Bei den Bundesländern folgen Nordrhein-Westfalen mit 19 Spitzen-Restaurants, Bayern und Rheinland-Pfalz mit zehn, Hessen und Schleswig-Holstein mit sieben, Berlin und Niedersachsen mit je sechs, Hamburg mit fünf, das Saarland mit drei sowie Bremen, Sachsen und Thüringen mit je einem Spitzenhaus. Gleich zwei Küchenchefs schaffen den Einstieg in die Top Ten und auch unterhalb der Spitzenklasse kommt keine Langeweile auf. Ganze 19 Neueinsteiger verzeichnet das Ranking – ein Hinweis auf einen Generationswechsel. Wie der „Capital-Gourmet-Kompass“ belegt, punkten verstärkt Küchenchefs, die es verstehen, auch einfache Viktualien in bester Qualität zu servieren. In der Städte-Hitliste führt Berlin mit sechs Restaurants, vor Hamburg mit fünf. Gourmet-Klasse findet der Genießer auch noch weiter im Norden. Die Insel Sylt kann wie im letzten Jahr mit vier Spitzenrestaurants aus den Top 100 aufwarten. Die Spit-

zengruppe der ersten Zehn im „Capital-Gourmet-Kompass 2005“ bleibt bis auf die zwei Neueinsteiger konstant.

Die Bestenliste des „Capital-Gourmet-Kompasses“ setzt sich aus den Wertungen der sechs wichtigen Restaurantführer „Aral Schlemmer Atlas“, „Der Feinschmecker-Guide“, „Gault Millau Deutschland“, „Marcellino's Restaurant Report Deutschland“, „Michelin Deutschland“ und dem „Varta-Führer“ zusammen. Um alle Platzierungen und Wertungen vergleichbar zu machen, indiziert „Capital“ die Sterne, Mützen, Bestecke oder Punkte, summiert die Ergebnisse und bildet ein arithmetisches Mittel. Außerdem streicht „Capital“ bei allen Gastroführern die jeweils schlechteste Bewertung, um Ausrutscher, extreme Benotungen sowie Zufallseffekte oder persönliche Abneigungen auszuschließen.

Bestellung und weitere Informationen unter Telefon: 02 21/49 08-4 44 oder Fax: 02 21/49 08-5 95 sowie im Internet: www.capital.de