

Die Hauptstädte des Sex

In Tokios Massagesalons kostet ein „honban“ („die Hauptsache“) von 280 Mark aufwärts; in Manila verfügt sich der Entspannung suchende Mann in die M. H. Del Pilar Street („viele lebendige, freundliche Mädchen“); in Amsterdam sind Etablissements, vor denen Türsteher mit dem Ruf „Live fucky-fucky“ werben, wegen zu erwartender Langeweile zu meiden; in Bangkoks Sex-Distrikt Patpong sind vorsichtige Partnerwahl und Kondom angezeigt, weil 60 Prozent der Prostituierten geschlechtskrank sind. Solche Details über die „erotischen Angebote in den Hauptstädten der Sünde“ hat das Reise-Magazin „Business Traveller“ gesammelt – in einem „Führer durch die Fleisch-Töpfe dieser Welt“ informierte das Blatt seine Leser, meist Geschäftsreisende mit Spesenkonto, was wo für wieviel Geld zu haben ist. In Hamburg („ab 50 Mark pro Nummer“) sind nach den Recherchen des Magazins die Mädchen zwar „erstaunlich jung und gutaussehend“, aber auch von norddeutscher Kühle und Geschäftsmäßigkeit: „Es handelt sich hier um Schnell-Sex mit laufendem Gebührenzähler.“ Etwas wohlwollender beurteilt das Blatt das Liebesleben in Berlin, wo es sich empfehle, Kontakt über „Modell“-Anzeigen herzustellen. In Amsterdam finden die „heißesten Shows in anonymen Bars und Hausbooten statt, deren Adressen man nur



Sex-Bar in Manila

von Taxifahrern und Kellnern erfährt“. In New York empfehle sich der Besuch sogenannter Single-Bars wie des „Adam's Apple“, wo ein „lockeres Abschleppen“ durchaus möglich sei; notfalls hilft auch das Kontakt-Magazin „Screw“ weiter. Problematisch ist es mit der käuflichen Liebe in London: In Großbritannien ist es Dirnen verboten, ihre Dienste anzubieten – das „Knocky-Knocky-Business“, wie Engländer das Geschäft mit der Liebe nennen, findet deshalb in verborgenen „Massage Parlours“ statt. Dort jedoch sei der Sex „teuer und nicht sehr aufregend“, schreibt „Business Traveller“, schon ein „15minütiger Hand-Job“ koste umgerechnet rund 120 Mark.

der Sportarten aufnehmen“ wollen, oder für erfahrene Allround-Sportler, die „in einer Woche alles erleben“ wollen. Die „Inferno-Safari“ (Preis je nach Jahreszeit zwischen 1200 und 1350 Mark, ohne Unterkunft) findet in und um das schweizerische Locarno statt. Die notwendigen Sportgeräte werden gestellt.

Fernseh-Kochkurs mit Bocuse

Paul Bocuse, Frankreichs berühmtester und geschäftstüchtigster Koch, wurde jetzt



Fernseh-Koch Bocuse

Zweisprachige Schüler im Vorteil

Kinder, die zweisprachig aufwachsen, zeigen überdurchschnittliche kognitive Fähigkeiten und sind begabter beim Erlernen fremder Sprachen als andere Kinder. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie der American Psychological Association (APA). Dr. Kenji Hakuta, Sprachpsychologe an der Yale Uni-

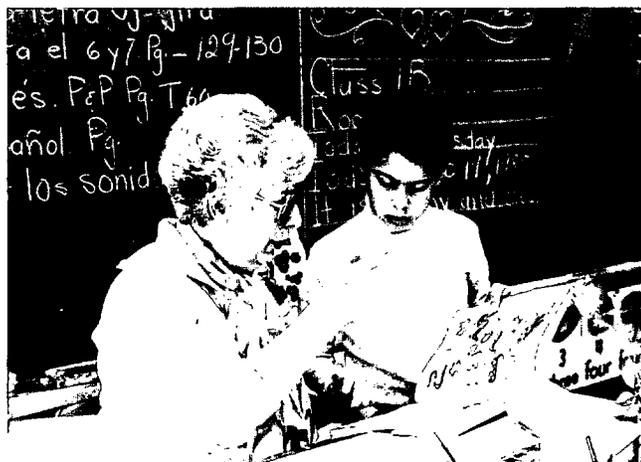
versity, berichtete auf einem Kongreß der APA, daß es sich negativ auf die emotionelle wie auch auf die intellektuelle Entwicklung zweisprachig aufwachsender Kinder auswirken kann, wenn sie gezwungen werden, in rein englischsprachigen Klassen am Unterricht teilzunehmen. Nach Schätzungen des US-Erziehungsministeriums gibt es in amerikanischen Schulen derzeit zwischen 1,35 und 4,5

Millionen Schüler, in deren Familien nicht Englisch gesprochen wird. Die Zweisprachigkeit beizubehalten und zu fördern, meinten andere Teilnehmer der Tagung, könne auch einem „wachsenden Defizit“ der US-Nation entgegenwirken: Die meisten Amerikaner beherrschen keine Fremdsprache.

„Inferno-Woche“ in der Schweiz

Erst Fallschirmspringen und Tauchen, zwischendurch Reiten und Go-Kart-Fahren, dann schließlich Surfen, Drachensegeln und Wasserskifahren – so sieht das Programm der „Inferno-Safari“ aus. Fünf Tage lang, von Montag bis Freitag, können durchtrainierte Naturen diese Sportarten unter Aufsicht von erfahrenen Lehrern betreiben, Anfänger erhalten Unterricht. Gedacht ist der Aktiv-Urlaub, so der Veranstalter Stephan Kissling, entweder als „Schnupperwoche für Unentschlossene, die eine

fürs deutsche Fernsehen entdeckt. In 13 Folgen zu je 25 Minuten (vom 15. 9. an jeweils am Sonntag um 18.30 Uhr im ZDF) wird Bocuse Kochunterricht erteilen – angeblich auch faßlich für „ungeübte Hausfrauen (und -männer)“. In jeder Folge werden vor den Kameras eine Vorspeise (von „Lauch-Kartoffelsuppe“ bis „Rührei mit Trüffeln“), ein Hauptgang („Wolfsbarsch in Blätterteig“, „Coq au Vin“) und ein Dessert zubereitet. Der Fernsehkurs wird beim Falcken-Verlag gleich noch mal aufgeköcht: als Kochbuch („Bocuse à la carte“, 88 Seiten, 16,80 Mark) und als Videokassette, „mit Küchentechniken und Kochtips“ vom französischen Meister.



Zweisprachiger Unterricht in den USA