

Wir machen die weltweite Fracht. Hapag-Lloyd.



Unser Alles-aus-einer-Hand-Prinzip. Bis Ende 1972 werden wir 12 Vollcontainerschiffe im Liniendienst einsetzen. Zu den sechs „Nordatlantikern“ und den beiden „Australiern“ kommen jetzt die vier Ostasien-Riesen der 3. Generation. Bis Ende 1972 haben wir auch 27 000 eigene Container und 3 600 eigene Chassis. Die besten Voraussetzungen für einen künftig noch intensiveren Dienst.

Aber wir können nur Zukunft machen, weil wir eine vernünftige Basis geschaffen haben. Weil wir pünktlich nach Fahrplan fahren. Weil wir Ihrer Fracht Passagierkomfort bieten. Und weil es bei uns die durchgehende Transportkette gibt. Den Dienst von Haus zu Haus. Computergesteuert. Von der Container-Gestellung an jedem Ort zu jeder Zeit über die Stauberatung und den Transport bis zur Auslieferung Ihrer Fracht am Zielort. Wir kennen nichts Besseres als das Alles-aus-einer-Hand-System.

Pünktlich. Regelmäßig. Weltweit. Frachtliniendienste von Hapag-Lloyd.  **Hapag-Lloyd AG**

zu lassen“ und zu jenem „Verhalten veranlaßt wird, das er auch in der Öffentlichkeit einnimmt“.

Derlei Erkenntnisse sollen in einem Trainingsseminar vor geladenem Fachpublikum — „nur Designer“ (Brock) — verdichtet werden. Vier Tage lang will der Hamburger Mode-Professor über „wünschbare Verhaltensänderungen“ dozieren. Freilich macht sich der „Beweger“ da keine großen Hoffnungen: „Verändern werden wir wohl nichts.“

GASTRONOMIE

Kaviar für alle

Französische Feinschmecker mokierten sich über ein linkes Lokal in Paris, in dem die Gäste den Preis des Verzehrten selbst bestimmen.

Die Rechnung wird ohne den Wirt gemacht:

Wenn der gesättigte Gast fragt, was er zu bezahlen habe, antwortet ihm Claude, der hemdsärmelige Patron: „Was Sie wollen.“

Was er will, legt der Gast der Pariser Rôtisserie Sampiero Corso beim Rausgehen in das Schubfach einer wackligen Kommode, aus der er sich auch das Wechselgeld fischt. Kein mißtrauischer Blick belauert ihn dabei, aber es bemerkt auch niemand, wenn er, gerührt von so viel Vertrauen, einen fetten 50-Franc-Schein hinterläßt.

Claude Lavezzi, 50, serviert in seinem Restaurant schlichte, deftige Menüs zum Wunschtarif seit einem Jahr; und bisher hat ihm im Schubfach nie ein Sou gefehlt.

Mittags stärken sich bei ihm, in der Rue de l'Amiral-Roussin im 15. Arrondissement, die Bauarbeiter aus der Nachbarschaft; abends drängen sich auf seinen 60 harten Holzstühlen vornehmlich Studenten.

Auf einem großen Ofen mitten im kleinen Raum schmoren weiße Bohnen und Kartoffelbrei; Steaks zischeln auf der heißen Herdplatte; und von den Wänden starren auf Plakaten Lenin, Trotzki, Ho und Che und auch El-Fatahs hernieder. Denn Claude bezieht sein Vertrauen und, daß es ernährt, aus dem Sozialismus. Er war Maurer, Elektriker, Fabrikarbeiter, Soldat und KP-Mitglied, ehe ihn die Partei, nach dem Ungarn-Aufstand, ausschloß.

Die Mischung von Bratenduft, Pull-overwärme und Weltverbesserung in seinem Lokal entzückte auch schon den bürgerlichen „Express“. „Hier versucht man auf sanfte Art“, lobt das Blatt, „eine Republik der Freundschaft und des Vertrauens zu werden.“ Dabei will Claude keineswegs als Wohltäter gelten: „Ich bin keine Heilsarmee“, verwahrt er sich, „ich will nur zeigen, daß Geld keinen absoluten Wert hat.“

Die Beziehung zwischen dem Geld, dem Gast und seinem Menü erläutert



Links-Lokal Sampiero in Paris: „Utopie in Gestalt vom täglichen Brot“

er auf der hektographierten Speisekarte. Darauf empfiehlt er einen Basis-Preis von acht Franc (Menü plus Wein) für jeden, der weniger als 1100 Franc, etwas mehr als den französischen Mindestlohn, verdient und fügt auch gleich hinzu: „Aber das Prinzip ist, daß jeder seine Mahlzeit im Verhältnis zu seinem Einkommen bezahlt.“

Mittags nimmt Claude zwanzig Prozent weniger ein als seine Unkosten, abends dreißig Prozent mehr. Wer gerade gar nichts verdient, darf umsonst essen. Er muß es aber nicht nachweisen. „Denn das wäre demütigend“, erläutert der sozialistische Gastronom, „er geht dann einfach durch die Tür.“ Das tun pro Tag zehn oft alte Esser. „Manchmal ist es gut“, meditiert der „Express“, „wenn die Utopie die Gestalt vom täglichen Brot annimmt.“

Natürlich zeitigt Claudes edles Vorbild schon Spuren in der harten Umwelt. So malten sich die Pariser Freß-Päpste Henri Gault und Christian Millau in ihrer gastronomischen Monatschrift „Le nouveau guide“ schon die fürchterlichen Folgen aus, wenn etwa das teure Drei-Sterne-Restaurant „Maxim's“ dem linken Beispiel folgen sollte.

„Anstelle des Portiers, der sonst die Rolls-Royces parkte, rangierte jetzt ein algerischer Gastarbeiter unsere Fahrräder auf dem Trottoir“, klagen die Groß-Gourmets ironisch. „Roger, der Direktor, empfing uns in einem kleinen Monteuranzug aus Wildseide mit erhobener Faust.“

Für die „Maxim's“-Wände dachten sich die Lukulliker neuen Wandschmuck aus. Plakate mit den Slogans: „Nachtschwärmer aller Welt, vereinigt Euch“, „Kaviar für alle“, „Befreit die ausgehaltenen Frauen“ und „Sozialismus durch Freude und Trüffeln“. In Großphotos wollen sie die mutigen Arbeiter abkonterfeien sehen, die Moskau,

Peking und Havana mit ihrem Besuch beehrten — wie Fiat-Agnelli, Henry Ford, Stoffweber Marcel Boussac, Filmmogul Carlo Ponti.

„Der Kaviar wird nicht mehr in 50-Gramm-Portionen serviert“, so malen sie sich die linke Luxus-Utopie aus. „sondern jeder bedient sich aus Zweikilo-Dosen.“ Die Bezahlung, so drohen die Herren, werde sich nach der letzten Einkommensteuererklärung richten.

Aber die Parodie der Freß-Päpste auf die bescheidene Rôtisserie Sampiero erboste sofort das satirische Wochenblatt „Le Canard enchaîné“: „Können sich diese Wüteriche der Schlemmerei nicht wenigstens schweigend vollfressen und ihre Nasen auf ihren Tellern lassen“, entrüstet es sich. „Ihre Fliegelei gegenüber dem Sampiero zeigt, daß sie sich wie Rüpel bei Tisch benehmen.“



Schauspielerinnen Phyllis Diller vor Silikon-Kur, danach: „Ich hoffe, das Zeug bleibt“

KOSMETIK

Wandernde Masse

Amerikanische Chirurgen fanden einen neuen — zweifelhaften — Weg, Gesichtsfalten zu glätten: Sie spritzen Kunststoff ins Gewebe.

Unten spärlich, oben gar nicht bedeckt, so stellte sich einst Carol Doda allabendlich den Gästen des „Condor-Club“ in San Francisco zur Schau. Die kunstblonde Tänzerin schien „so vorderlastig“, schrieb 1965 das US-Magazin „Newsweek“, „daß sie jeden Augenblick den Gästen auf den Tisch zu purzeln drohte.“

Die Barbusen-Schau des Gogo-Girls markierte den Beginn der Topless-Welle in Amerika. Und Carol Doda bedrohliche Oberweite gilt seither den Schönheitschirurgen als Paradebeispiel: Mittels der unter die Haut gespritzten Plastikmasse Silikon hatte die Tänzerin ihre Rundum-Maße um einen Viertelmeter weiten lassen — von 85 auf 112 Zentimeter.

Jetzt haben die Schönheitsmediziner das Anwendungsgebiet des synthetischen Busenstärkers noch erweitert: Direkt unter die Haut gespritzt, bewirkt die gallertartige Füllmasse, daß Krähenfüße und Runzeln verschwinden, daß schrumpelige Haut etwa im Gesicht, aber auch an den Händen und anderswo, wieder glatt wird.

„Wenigstens zehn Jahre jünger“ fühlt sich eine der Behandelten vom amerikanischen Jet-Set, die regelmäßig von den Bahamas nach New York fliegt, um Silikon nachzutanken. Beglückt nach einer Serie von Gesichtsspritzen zeigt sich auch die amerikanische Filmkomikerin Phyllis Diller: „Es hat meinem

