

BIOGRAPHIEN

DISNEY

Hang zur Brutalität

Walter Elias Disney war ein hochdekoriertes Mann: Als er 1966 im Alter von 65 Jahren starb, hinterließ er eine Kollektion von acht Doktorhüten, 39 „Oscars“, vier Fernseh-„Emmys“, einer amerikanischen Freiheitsmedaille, einem französischen Bändchen der Ehrenlegion, einem deutschen Bundesverdienstkreuz, einem mexikanischen Orden vom Aztekischen Adler sowie 900 weiteren Auszeichnungen für kulturelle, pädagogische und humane Großtaten.

Im selben Jahr verbuchte das Disney-Imperium erstmals einen Umsatz von 464 Millionen und Nettoeinnahmen von 50 Millionen Mark. Im selben Jahr durchwanderten 6,7 Millionen Besucher „Disneyland“; sahen 240 Millionen Menschen in aller Welt einen Disney-Film; genossen 100 Millionen Disneys Kunst im Fernsehen; hörten 50 Millionen Disney-Hits; lasen 800 Millionen ein Disney-Buch oder -Heft; konsumierten 150 Millionen Disneys Comic strips.

Denn Disney, „erfolgreichster Mythenfabrikant, -Verpacker und -Lieferant aller Zeiten“ („Newsweek“), bot nun einmal ein unerreichtes Gemisch von Vergnüglichkeit und Optimismus, Verspieltheit und Sentimentalität, seit er 1928 seine Mickey Mouse auf Amerika und die restliche Menschheit losgelassen hatte.

Was immer er seither mit seinen Disney Productions auch produzierte, ob Minnie Mouse, Pluto, Goofy, Donald Duck, Dumbo, Bongo oder die „Three Little Pigs“, ob Peter Pan, Cinderella oder Pinocchio, Tom Sawyer oder Mary Poppins — es entsprach immer dem Bekenntnis, das er einst von sich gab: „Ich glaube“, sprach Disney, „daß die meisten Menschen lieber lächeln möchten statt sich künstlich deprimieren zu lassen.“

Anderthalb Jahre nach Disneys Tod in Hollywood kommt nun ein Disney-Biograph namens Richard Schickel, 35, der Kritik an Disney übt*.

Der spätere Goldwater-Anhänger Disney war, laut Schickel, „ständig leicht verdrossen, weil er weder Donald Duck noch Pluto zeichnen konnte. Selbst Mickey Mouse hatte ein anderer entworfen, nämlich Ub Iwerks, ein alter Disney-Freund aus der Zeit vor Hollywood“.

Disney sei auch nicht der gute „Onkel Walt“ gewesen, sondern ein knauseriger und herrschsüchtiger Chef, dessen „Hang zur Brutalität“ von seinen Angestellten gefürchtet wurde. Der intellektuelle Filmkritiker Schickel meint, Disney sei kaum belesen

* Richard Schickel: „The Disney Version“. Verlag Simon and Schuster, New York; 384 Seiten; 6,50 Dollar.



Produzent Disney, Disney-Produkt
Ein amerikanischer Traum...

gewesen, habe Kunst gern mit Obszönität gleichgesetzt und das Wort „Kultur“ für „unamerikanisch“ gehalten.

Selbstmademan Disney aus dem Mittelwesten, von einer Kritikerin als „der wohlbekannte Autor von ‚Alice im Wunderland‘, der kompletten Werke William Shakespeares und der ‚Encyclopaedia Britannica‘“ definiert, verwandelte jegliche Kunst nach dem Geschmack seines Publikums: Er lieferte — und sein Publikum, erwachsen und kindlich, hat es ihm gedankt — heitere Träume von einer gefühlvollen Welt, in der das Gute siegt.

Ein Träumer allerdings war Disney selbst keineswegs. Er war ein Amerikaner vom Schlage der Ford und Edison — ein Genie in der Ausbeutung technischer Neuerungen. Als einer der ersten brachte er einen Tonfilm (1928) und einen Farbfilm (1932)



Disneys Lincoln-Puppe
... vom Guten, Wahren, Schönen

auf den Markt. Als allererster drehte er einen abendfüllenden Zeichentrickfilm („Schneewittchen“, 1937), verwendete Stereo („Fantasia“, 1940) und präparierte sich Ende der dreißiger Jahre fürs damals noch utopische Fernseh-Geschäft.

Sein eigenes Paradies eröffnete Disney 1955 in der Nähe von Los Angeles — jenen riesigen Vergnügungspark namens Disneyland voll nachgemachter Matherhörner und Eisberge, nachgemachter Mississippi-Dampfer und Tom-Sawyer-Flöße, nachgemachter Bären, Indianer, Krokodile, Kraken und Nixen (ohne Brustwarzen).

In Disneyland gibt es keine Aufsichtspersonen, sondern 2300 „Leute-Spezialisten“, die angewiesen sind: „Sie haben ein ehrliches Lächeln zu zeigen, das von innen kommen muß... Denken Sie daran, daß Sie fürs Lächeln bezahlt werden.“

Mit Disneyland, jenem „wahrhaft amerikanischen Traum“, habe sich Disney „das lebendige Denkmal seiner selbst und seiner Ideen vom Guten, Wahren und Schönen in dieser Welt errichtet“ (Schickel).

Auf der New Yorker Weltausstellung 1965 stellte Disney eine lebensgetreue Nachbildung des amerikanischen Präsidenten Abraham Lincoln zur Schau — ein Monstrum, das laut Prospekt „48 verschiedene Körperhaltungen sowie 17 Kopf- und Gesichtsbewegungen ausführen“ konnte.

„Hier“, so klagt Disneys Biograph Schickel pathetisch, „ist die Enthumanisierung der Kunst vollends erreicht — erreicht von einem verblendeten Mann, der immer, und dies mit gutem Gewissen, nach einer humaneren Kunst gesucht hat.“

Aber Schickel mag da mäkeln, wie er will — die Disney Productions, nunmehr angeführt von Walt Disneys Bruder Roy, 75, blühen weiter. Neueste Projekte sind unter anderem ein Wintersport-Zentrum in der kalifornischen Sierra Nevada und ein zweites Disneyland in Florida. „Wir haben“, sagt Bruder Roy, „den schönsten Zehnjahresplan, den wir uns wünschen können.“

MEDIZIN

CHINA-KOST

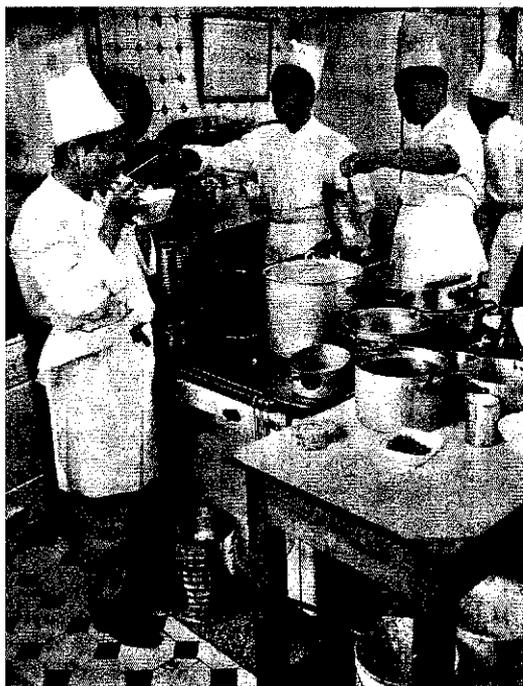
Tränen bei Wan-Tun

Sie schlürfen die Suppe „Wan-Tun“ vom Porzellanlöffel und kennen sich aus mit Hühnerkeule „Tie-Pai“ und Huhn „Pang-Pang“. Sie genießen es, wenn Rindfleisch mit Wassernüssen oder Schweinefleisch süßsauer angerichtet ist. Und sie wissen sogar „Pi Dan“ zu schätzen — das edelfaule Ei.

Die Tafelrunde von Freunden der chinesischen Küche ist international und zählt Millionen Zungen; selbst in texanischen und bayrischen Provinzstädten haben Lokale im Nanking-, Peking- oder Hongkong-Stil „Chop Suey“ populär gemacht.

Doch mancher Gast der gelben Küchenmeister erwarten nicht nur exotische Gaumenkitzel. Über rotgeschmorten Haifischflossen oder glitschigen Glasnudeln, so erkannten nun amerikanische Ärzte, können den fernöstlich Speisenden mysteriöse Beschwerden überkommen: In der Liste leiblicher Übel führen die Mediziner neuerdings das China-Restaurant-Syndrom*.

Ein gebürtiger Chinese, Dr. Robert Ho Man Kwok von der National Biomedical Research Foundation in Silver Spring (US-Staat Maryland), hatte über solche Beschwerden nach dem China-Essen als erster öffentlich geklagt. „Durchweg 15 bis 20 Minuten



China-Küche in Hamburg
Schlaff nach der Suppe

nach dem ersten Gang“, beschrieb China-Kostgänger Kwok in dem amerikanischen Ärzteblatt „New England Journal of Medicine“ vor vier Monaten sein Mißempfinden bei Tisch, „spüre ich eine Art Nackenstarre, die sich in Arme und Rücken ausbreitet, dazu Schläffheit und Herzklopfen.“

Seither berichteten mehrfach Leser des Fachblatts von ähnlichen Nebenwirkungen der würzigen Speisen — so von dumpfen Muskel- und Kopfschmerzen, Benommenheit, kaltem Schweiß und ungewolltem Tränenfluß. Über die Ursache des China-Restaurant-Syndroms, das stets nach etlichen Minuten oder allenfalls wenigen Stunden wieder verschwindet, ergingen sich die Mediziner freilich nur in Spekulationen.

Nun aber nahm der New Yorker Mediziner Dr. Herbert H. Schaumburg den Kwok-Bericht zum Anlaß, seinem eigenen Unbehagen bei chinesischen

* Syndrom: Gruppe von Krankheitssymptomen.

Tafelfreuden auf den Grund zu gehen. Im Selbstversuch und mit Freiwilligen testete er morgens, mittags und abends die inkriminierten Genüsse: Soja-Soße, Bambussprossen, grüner Tee, Salz und Würzwein — alle Ingredienzen der chinesischen Mahlzeiten wurden verdächtigt.

„Wan-Tun“ — und süßsaure Suppe, wie sie im New Yorker Chinesenviertel serviert werden, lösten die heftigsten Beschwerden aus. Die Ost-Kost-Forscher untersuchten die durchgeseigte Brühe solcher Suppen schließlich im Labor.

Ende letzten Monats konnte Schaumburg, im Hauptberuf Neurologie-Professor am Albert Einstein College of Medicine im New Yorker Stadtteil Bronx, den Erfolg seiner ernährungsmedizinischen Ermittlungen melden: Das China-Restaurant-Syndrom sei mit großer Wahrscheinlichkeit auf einen Zusatz zurückzuführen, der den Geschmack der Speisen raffiniert verbessert — das Glutamat.

Die ähnlich wie Zucker aussehenden Kristalle (chemische Bezeichnung: Mononatriumglutamat) haben kaum Eigengeschmack. Aber die wasserlösliche Substanz, in China seit Jahrhunderten aus Seetang und neuerdings auch aus Weizen, Mais und Sojabohnen gewonnen, macht die Zunge empfänglicher für die Reize vieler Gewürze.

Die Kochhilfe, die auch deutsche Hausfrauen und Konservenfabriken inzwischen nutzen (Jahresverbrauch in der Bundesrepublik: rund 4000 Tonnen), ist unschädlich, so zeigten Schaumburgs Experimente, wenn nur eine Prise davon verwendet wird. Erst als die Versuchspersonen einen halben Teelöffel Glutamat schluckten, klagten sie über die Symptome der Kwok-Krankheit.

Zwar sind die meisten Menschen offenbar unempfindlich gegen Glutamat, das von chinesischen Küchenmeistern gleich kanisterweise verbraucht wird. Doch unter 800 Beschäftigten im Albert Einstein College fand Schaumburg immerhin zehn, die schon unter dem China-Restaurant-Syndrom gelitten hatten.

Alles in allem erachten die Forscher die Gefahr solcher Beschwerden für gering gegenüber den lukullischen Genüssen der chinesischen Küche. „Ich möchte keinem Restaurant das Geschäft verderben“, bekannte Dr. Robert Ho Man Kwok, „selbst wenn ich bei jeder Mahlzeit Kopfschmerzen bekäme.“

Auch Dr. Herbert Schaumburg gestand: „Ich gehe heute abend wieder chinesisch essen; ich werde nicht gerade ‚Wan-Tun‘ oder eine ähnliche Suppe wählen — oder zumindest Cracker dazu essen, damit das Glutamat vom Körper langsamer aufgenommen wird.“ Und befragt, ob er das Syndrom nicht fürchte, fügte er hinzu: „Es ist nicht einmal sehr unangenehm, wenn man weiß, daß man daran nicht stirbt.“



Malerische Kanäle zerteilen und verbinden die Stadt Kopenhagen. In ihrem Wasser spiegeln sich die Zeugen vieler Jahrhunderte. Erleben Sie dies Kopenhagen in einem unserer Pelze und stellen Sie dann selbst fest: Es gibt kaum etwas Schöneres, was sich in den verträumten Wassern spiegeln könnte.



BIRGER CHRISTENSEN
38, Østergade · Kopenhagen · Dänemark



Das Schönste am ganzen Rasieren

Tarr nach jeder Rasur!
Entspannt die Haut.
Erfrischt den Mann.
Belebt durch herben Duft.