

Das Gewaltempfinden der Gesellschaft stumpft ab

Aurelia Suter aus Ried hat sich in ihrer Maturaarbeit mit dem Einfluss von Gewaltkonsum auf das Verhalten der Konsumenten befasst.

Jasmin Reichlin

«Im Vergleich zu anderen konsumiere ich vermutlich öfters mediale Gewalt. Darum ist meine Wahrnehmung vielleicht abgestumpfter als bei anderen», sagt Aurelia Suter aus Ried-Muotathal gegenüber dem «Boten». Die Gymnasiastin beschäftigte sich im vergangenen Jahr verstärkt mit dem Thema medialer Gewaltkonsum. In ihrer Arbeit stellte sie sich die Frage: Welche Auswirkungen besitzen mediale Gewaltdarstellungen auf das Gewaltverhalten des Konsumenten?

Die Schülerin selbst ist mit Filmen aufgewachsen, welche Gewalt beinhalten. «Ich habe bereits früh Filme wie «Star Wars» oder «Herr der Ringe» geschaut, wo andere noch über Barbie-Filme gesprochen haben.»

Gewaltkonsum wirkt sich unterschiedlich aus

Im theoretischen Teil ihrer Arbeit hat sich Suter mit den Theorieansätzen zur Wirkung von Mediengewalt auseinandergesetzt. Die Mehrheit dieser vertritt

Die Maturandin Aurelia Suter aus Ried ist selbst mit Filmen aufgewachsen, die Gewalt beinhalten.

Bild: Jasmin Reichlin



«Das Gesehene wird definitiv in unseren Köpfen gespeichert und gelernt.»

Aurelia Suter

Maturandin Theresianum Ingenbohl

die Ansicht, dass der Konsum von solchen Medieninhalten Aggressionen steigert. Nur eine kleine Minderheit behauptet das Gegenteil. Letztendlich komme es auf viele Faktoren wie das soziale Umfeld und/oder auf Persönlichkeitseigenschaften an. «Der Konsum von medialen Gewaltinhalten kann zu gewalttätigem Verhalten führen, muss aber nicht», erklärt Suter.

Im praktischen Teil ihrer Arbeit analysierte Suter die Gewaltszenen in

den Filmen «Batman Begins» und «The Dark Knight» anhand der Theorie. Beide Filme kenne sie schon seit Kindertagen. Doch: «Ich habe die Filme mit ganz anderen Augen gesehen», erklärt die Gymnasiastin. Die Filme seien mit sehr vielen Gewaltszenen gespickt, was ihr zuvor gar nie so wirklich bewusst gewesen sei. Rund 14 Stunden verbrachte die 19-Jährige mit dem Ansehen der Filme, Notieren und Analysieren. «Ich habe bei jeder violenten

Szene gestoppt und anschliessend deren Inhalt beschrieben und analysiert.»

Das Gesehene wird nicht gleich wieder vergessen

Die Maturaarbeit hatte Einfluss auf die Sichtweise der Schülerin. «Das Gesehene wird definitiv in unseren Köpfen gespeichert und gelernt. Ob man das Gelernte nun anwendet oder nicht, hängt aber von sehr vielen Faktoren ab.»

Das Verständnis für Mediengewalt habe sich über die Jahre zudem deutlich verändert. «Was in den 1980er-Jahren noch als brutal und gewaltsam galt, ist heute schon fast langweilig.» Das sehe man sehr gut an der alten Verfilmung von Stephen Kings «Es». «Die Gesellschaft ist durch die zunehmenden Gewaltinhalte – sei es nun in Filmen, Nachrichtensendungen oder auf sozialen Netzwerken – abgestumpft», hält die 19-Jährige fest.

Ratgeber

Was tun mit den Resten der Schoggihasen?

Daheim Ostern ist wieder einmal vorbei, und bei unseren Kinder stapeln sich immer noch die Schoggihasen von Grosi, Götti und vielen mehr. Irgendwann möchten die Kinder diese nicht mehr essen. Kann man die Schokolade weiterverwerten? Zumal die Schoggihasen nicht so lange haltbar sind wie gewöhnliche Tafelschokolade.

Rund 16 Millionen Schokoladen-Osterhasen werden pro Jahr in der Schweiz nach Schätzungen von Chocosuisse hergestellt. Bei dieser Fülle ist es verständlich, dass noch nach Wochen Hasen herumstehen. Schokolade altert. Auch, weil die Kreationen sichtbar im Raum aufbewahrt werden, statt, wie es die Schokolade am liebsten hätte, an einem kühlen und dunklen Ort. Auch der Kühlschrank ist kein idealer Ort. Schokolade würde viel von ihrem Geschmack verlieren.

Besonders weisse Schokolade, die im Wesentlichen aus Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver und Magermilchpulver besteht, sowie Schokoladenprodukte mit Nussanteil altern schnell. Die natürlichen Fette von Kakao und Nüssen werden ranzig. Aber auch Figuren aus Milch- oder dunkler Schokolade mit weniger

Kakaobutter, dafür zusätzlich mit Kakaomasse, bleiben weniger lange frisch. Damit die Hohlfiguren fein ausgegossen werden, verwenden Confisereure sogenannte Couverture. Diese Figuren haben, im Vergleich zu Schokolade, einen höheren Anteil an Kakaobutter. Kakaobutter ist einer der teuersten Fettstoffe. Entspre-

Kurzantwort

Osterhasen aus Schokolade altern in der Tat schneller als gewöhnliche Tafelschokolade. Was vor allem am höheren Anteil an Kakaobutter liegt. Weil diese und auch der Schoggihase selbst teuer ist, lohnt sich eine Weiterverwertung. Etwa in einer heissen Schokolade oder auch als Schokoladenrahm. (sh)

chend ist Couverture auch teurer als herkömmliche Schokolade. Dazu die aufwendige Herstellung zu Osterkreationen, die Rohstoffe, die Kakaobohnen aus Südamerika oder Afrika. Mehr als genügend Gründe, die Osterhasen sinnvoll zu verwerten.

Der Osterhase im Rahm

Wie bei anderen Nahrungsmitteln auch, so gilt auch bei Osterhasen der Grundsatz: Verändert man die Form, das Aussehen oder fügt man andere Zutaten hinzu, greifen alle wieder zu. Osterhasen-Schokolade kann überall eingesetzt werden, wo im Rezept Schokolade verwendet wird. Etwa bei einer Crème, Tirolercake, Brownies, Glacé oder als Schokoladensauce für einen Coupe. Da dürfen meist auch Nussplitter, Marzipan-garnituren und Ähnliches mit

verarbeitet werden. Einzig beim Schmelzen der Couverture ist viel Fingerspitzengefühl gefragt.

Für eine «heisse Schoggi» pro Person ca. 2 dl Milch aufkochen. Stücke von Osterhasen unter Rühren in der heissen Milch auflösen. Eventuell mit Zimt, Kardamom, einer Prise Pfeffer würzen. Wer es noch etwas exklusiver möchte, garniert die heisse Schokolade mit etwas geschlagenem Rahm und mit Schokoladensplittern.

Schokoladenrahm lässt sich als Füllung für eine Roulade oder von Ofenchuechli verwenden. Dabei 3 dl Rahm in einer Pfanne erhitzen, von der heissen Herdplatte ziehen. Die Osterhasen in Stücken beigeben. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank

stellen. Vor Gebrauch zu Schlagrahm schlagen. Vorsicht, der Rahm wird schneller steif als gewohnt. Schneller hergestellt ist der «Stracciatella-Rahm». Dazu Schokolade fein hacken und unter den geschlagenen Rahm ziehen.



Monika Neidhart, Goldau Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH. www.textwerke.ch

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber LZ, Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern. E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch Bitte geben Sie Ihre Abopass-Nr an. Lesen Sie alle unsere Beiträge auf www.luzernerzeitung.ch/ratgeber.

Bote

Die besten Bilder und News werden jährlich mit bis zu Fr. 300.- prämiert.



Reporterphone
079 810 19 19