

in schriftlichen Interviews über ihre Lieblings Speisen zum Mittagessen befragt.

Zwar werden gängige Gerichte (wie Schnitzel, Hähnchen, Pommes frites und ähnliche) am häufigsten genannt, doch insgesamt ergibt sich ein sehr breites Spektrum von Vorlieben. Die Nennungen wurden hinsichtlich ihrer Abhängigkeit von Alter, Geschlecht, Schultyp, Region, Körpergewicht und sozialen Merkmalen untersucht. Die Lieblings Speisen hängen vor allem vom Alter der Befragten ab. Jüngere nennen häufiger Geflügel, Nudeln und Pommes frites, bei Älteren sind es mehr Fleisch und Kartoffeln, und sie wählen auch mehr Beilagen (vor allem Salat). Sogenannte Imbißgerichte spielen besonders bei 12–16jährigen eine große Rolle. In dieser Altersgruppe werden bereits häufig (34%) alkoholische Getränke zu den Lieblingsgetränken gezählt; bei den über 24jährigen sind es gar 49%.

Unabhängig vom Alter hat auch der Schultyp einen Einfluß, doch ist dieser geringer. Ähnliches trifft für die soziale und geographische Herkunft zu. Bezüglich der Wahl der Lieblings Speise hat das Geschlecht eine untergeordnete Rolle. Keine Beziehung ergibt sich zum Körpergewicht. Die Lieblings Speisen gibt es in vielen Haushalten (46%) einmal oder öfters innerhalb von einer Woche.

A. Hendrichs, A. Bodenstedt, H. Böing, K. Menke, U. Oltersdorf, Gießen:

„Gießener Auswertungsschema für Tätigkeitsprotokolle“ zur Ermittlung des Tagesenergiebedarfs – GAST

Bei der Analyse des Ernährungsverhaltens stand bisher die Erfassung der Verzehr mengen im Vordergrund, während dem Bedarf weniger Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Die Zielsetzung der „Ernährungsmodellstudie in Gießen“ (EM-SIG) – Untersuchung der Beziehungen zwischen Nahrungsenergiebilanz und Körpergewichtsentwicklung – legte es jedoch nahe, sich mit dem Problem der Erfassung des Nahrungsenergiebedarfs detaillierter zu beschäftigen.

Zu diesem Zweck wurde mit den Teilnehmern an der EMSIG-Untersuchung ein „24-Stunden-Tätigkeits-Recall“ mit der Maßgabe durchgeführt, nach dem gleichen Erfassungsschema einige Tage lang eigene Protokolle über die Tätigkeiten während eines ganzen Tages anzufertigen. So entstanden für jeden Teilnehmer

in zwei Untersuchungsperioden (Mai/Juni und September/Oktober 1981) jeweils mehrere Tagesprotokolle mit Angaben über Datum, Beginn, Dauer, Ende und Art der jeweiligen Tätigkeit sowie einer abschließenden Bewertung durch den Probanden, ob es sich bei dem protokollierten Tag um einen typischen oder untypischen Tag handelte.

Die so gewonnenen Daten wurden in die Rechenanlage des Hochschulrechenzentrums Gießen eingegeben und mit dem Datenbanksystem SIR (Scientific Information Retrieval) ausgewertet. Das Auswertungsprogramm berechnet anhand einer 11stufigen Skala zur Beurteilung der Intensität der Aktivitäten pro Teilnehmer und für jeden protokollierten Tag Grundumsatz, Arbeitsumsatz und den daraus resultierenden Tagesgesamtsatz. Diese Tageswerte sind einer weiterführenden Analyse für die gesamte Stichprobe mit SIR oder Statistikprogramm Paketen wie SPSS zugänglich.

R. Kolep, C. Serve, U. Oltersdorf, Gießen:

Ein Vergleich über die Verwendung von Gewürzen in Haushalten von älteren und jüngeren Frauen

In den letzten 10 Jahren stieg der Verbrauch von Gewürzen in der Bundesrepublik um fast das Doppelte. Man weiß aber nicht, wer diese zu welchen Speisen verwendet. Es gibt Belege, daß durch die Verwendung bestimmter Gewürze Speisen einen typischen landsmannschaftlichen Charakter erhalten. An solchen heimlich-gewohnten Gewürzen hält man lange fest. Es wird ein Gewürz-Konservatismus postuliert. Diesen Aspekten wurde in mündlichen Interviews von je 120 Hausfrauen in Bad Hersfeld (Hessen) und Backnang (Baden-Württemberg) nachgegangen. Die Stichprobe wurde nach folgenden Merkmalen ausgewählt: Alter: zwischen 25 und 35 Jahren / über 55 Jahre; Einheimische mit einheimischen bzw. auswärtigem Partner; Auswärtige mit einheimischen Partner.

Die Studie zeigt, daß hinsichtlich der Verwendung von Gewürzen und der Einstellung gegenüber ihnen das Alter der Hausfrauen der wichtigste der untersuchten Faktoren ist. In Haushalten mit jüngeren Frauen werden deutlich mehr ($\bar{X}=30$) Gewürze verwendet, als bei denen mit älteren Frauen ($\bar{X}=20$). Die jüngere Generation bevorzugt mehr scharfe Gewürze (Pfeffer, Paprika, Curry) und

mediterrane Kräuter (Thymian, Oregano, Rosmarin), die ältere mehr Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Lorbeerblatt). Die Verwendung von Gewürzen hängt bei den Jüngeren stark von Aspekten wie Genuß und Experimentierfreudigkeit ab, bei Älteren kommt der Gesundheitswert der Gewürze hinzu. Da auch die regionale Herkunft einen Einfluß auf das Würzverhalten hat, der jedoch hinter der Altersabhängigkeit zurückbleibt, muß von einem partiellen Gewürz-Konservatismus geredet werden.

M. Stransky, P. Scheffeldt, A. Blumenthal, Rüslikon/Schweiz:

Zur Mittagsverpflegung der Mittelschüler

Im Rahmen einer Erhebung zur Erfassung der Ernährungs- und anderen Lebensgewohnheiten von Mittelschülern wurde die Mittagsverpflegung in Mensen von drei kantonszürcherischen Gymnasien chemisch analysiert. Während die Mensa der ersten Kantonsschule (A) aus der Zentralküche beliefert wird, werden die Mahlzeiten in den Mensen der anderen Kantonsschulen (B und C) selber zubereitet.

Während je zehn aufeinander folgenden Schultagen wurden Tagesteller am Abgabeschalter bezogen und auf den Gehalt an Energie, Energieträgern, Ballaststoffen, Vitaminen B₁ und C, den Mineralstoffen Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Magnesium sowie den Spurenelementen Eisen, Zink, Mangan und Kupfer analysiert. Zusätzlich wurde das Fettsäuremuster bestimmt und der P/S-Quotient errechnet.

Die Resultate der Bestimmungen werden mit den Empfehlungen der DGE bzw. mit den amerikanischen Richtwerten verglichen. Die gefundenen Resultate zeigen, daß der Anteil an Fetten in den Mahlzeiten eher zu hoch, derjenige an Kohlenhydraten zu niedrig ist. Der Gehalt an Ballaststoffen war durchaus gering und lag in der gleichen Größenordnung, die bei Erhebungen in der Schweiz oder in anderen europäischen Ländern festgestellt wurde. Dem niedrigen Kalzium steht der hohe Natriumgehalt gegenüber. Die Zufuhr an Spurenelementen liegt durchwegs an der unteren Grenze des Empfohlenen oder darunter. Der Gehalt an Vitamin B₁ erwies sich in zwei Mensen als defizitär, der Gehalt an Vitamin C war ausnahmslos zu tief.