

Dieter Rosen, Waltraute Aign und Ulrich Oltersdorf,
 Institut für Ernährungswissenschaft der Justus Liebig-Universität Gießen

Die Lieblings-Fleischspeisen der Bundesbürger

Welche Fleischspeisen werden von den Bundesbürgern bevorzugt gegessen? Informationen über den Verbrauch bestimmter Lebensmittel liefern die Statistiken. Um aber Aussagen über Lieblingspeisen machen zu können, ist es notwendig, Kenntnis darüber zu erlangen, in welcher Zubereitungsform die Lebensmittel vom Endverbraucher konsumiert werden.

Vor Ausbreitung des Lebensmittelhandels bestimmte die landwirtschaftliche Produktion einer Region den Speisezettel ihrer Bewohner, das heißt nur die lokal vorhandenen Lebensmittel konnten zur Ernährung herangezogen werden. Ist der geographische Naturraum auch heute noch identisch mit dem Speiseraum? Existiert noch der Nord-Süd-Gegensatz in der Ernährung, z. B. die Dominanz der Kartoffel im Norden, der Mehl- und Teigwaren im Süden, wie er in verschiedenen Untersuchungen für den Zeitraum bis zum Zweiten Weltkrieg dargelegt worden ist (SCHMITTHENNER, 1960; TEUTEBERG und WIEGELMANN, 1972; WIEGELMANN, 1967)? Haben regionale Unterschiede bei Lieblingspeisen den Entwicklungsprozeß in unsere hochtechnisierte Konsumwelt unverändert überstanden? Diese Fragen wurden am Beispiel der Lieblings-Fleischspeisen der deutschen Bundesbürger im Rahmen einer Diplomarbeit untersucht.

Rezeptmaterial und Methode der Auswertung

Der Untersuchung liegt das Rezeptmaterial eines von der Centralen Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) im April/Mai 1980 bundesweit durchgeführten Preisausschreibens zugrunde, bei dem die Bundesbürger aufgefordert waren, ihr Lieblings-Fleischrezept einzusenden. Da es sich hierbei um keine Repräsentativuntersuchung mit einheitlichem Fragebogen handelt, ist das Rezeptmaterial inhomogen, und es können bei der Bewertung nur Hinweise und Tendenzen aufgezeigt werden.

Weil bei der Auswertung die regionalen Unterschiede innerhalb der Bundesrepublik Deutschland berücksichtigt werden sollten, wurde eine Gliederung des Materials nach Postleitzahlen (Leitzonen 2 bis 8 der Deutschen Bundespost) vorgenommen. Von einer Zusammenfassung nach Bundesländern wurde abgesehen, weil die politische Grenzziehung nicht identisch sein muß mit dem geographischen Raum regionalen Ernährungsbrauchtums. Zur EDV-Auswertung der 1286 verwertbaren Rezepte wurde ein Analysen-Raster entworfen. Die einzelnen Untersuchungspunkte sind im folgenden aufgeführt.

Tab. 1: Im Rezept verwendete Fleischart

	Zahl der Nennungen	
	absolut	in %
Schwein	498	38,7
Rind	252	19,6
Kalb	103	8,0
Schaf	21	1,6
Pferd	4	0,3
Wild	5	0,4
offen	256	19,9
Kombination	147	11,4
Total	1 286	100,0

Tab. 2: Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch 1980

	Menge in kg	Anteil in %
Schweinefleisch	50,2	55,1
Rindfleisch	21,5	23,6
Kalbfleisch	1,8	2,0
Lammfleisch	0,9	1,0
Pferdefleisch	0,1	0,1
Innereien	5,6	6,1
Geflügel	9,8	10,8
sonstiges Fleisch	1,2	1,3
Fleisch insgesamt	91,1	100,0

(nach Deutscher Fleischerverband, 1981, S. 16)

Im Rezept verwendete Fleischart

Schweinefleisch ist die Lieblingspeise der Nation. In fast 2/3 aller Rezepte wurde es genannt, unberücksichtigt bleiben dabei die Rezepte mit fehlender Angabe zur Fleischart und solche, bei denen Fleischarten kombiniert wurden. Mit abnehmender Häufigkeit folgen dann Rind, Kalb, Schaf, Wild und Pferd (Tab. 1).

Die Nennung von Kalbfleisch ist viermal so hoch wie der prozentuale Pro-Kopf-Verbrauch der Bundesbürger 1980 (Tab. 2). Beim Lieblingsmenü gönnt man sich eher etwas Besonderes, wie z. B. Kalbfleisch. Die Vorliebe der Süddeutschen für „weißes“ Fleisch spiegelt sich in der Aufteilung nach Regionen schwach wider, ansonsten ist der Verbrauch der einzelnen Fleischarten zwischen den Regionen in hohem Maße gleichartig.

Die geringe Verwendung von Schaffleisch zeigt, daß die negativen Vorstellungen gegenüber dem Schaffleisch (z. B. Geschmack und Geruch) noch existieren.

Der Verzehr von Pferdefleisch ist sehr gering. Die Gründe dafür sind in der germanischen Geschichte zu suchen. Bei den Germanen waren Tieropfer Bestandteil ihrer Kulturlandungen. An erster Stelle standen dabei die Pferde, deren Fleisch als besondere Delikatesse galt. Im Zuge der Christianisierung verbot Bonifatius im Auftrage von Papst Zacharias (741-752) den neugetauften germanischen Christen den Verzehr von Pferdefleisch.

Obwohl dem Wildfleisch ein hoher Genußwert zugeschrieben wird, fand es nur geringe Berücksichtigung bei den Rezeptensendern.

Verwendetes Fleischmaterial

Beim Fleischmaterial steht im Verbrauch zu zwei Drittel das reine Muskelfleisch an der Spitze, gefolgt vom Hackfleisch, dessen zwei Vorzüge – schnelle Zubereitung und niedriger Preis – hier nicht zum Tragen kommen. Innereien machen nur einen geringen Anteil aus.

Zubereitungsform des Fleisches

Die Zubereitungsarten des Fleisches sind sehr vielfältig, was eine Folge des angestiegenen Fleischkonsums ist (Tab. 3). Bei fast einem Viertel der Einsender kommt ein Braten auf den Tisch, gefolgt (in abnehmender Häufigkeit) von der Gruppe Gulasch/Geschnetzeltes/Ragout, dem Filet, Pfannengericht (mit Hack-

Tab. 3: Zubereitungsform des Fleisches

	Zahl der Nennungen	
	absolut	in %
Braten	284	22,1
Filet	140	10,9
Schnitzel/ Fleischscheibe	114	8,9
Kotelett	55	4,3
Steak	66	5,1
Roulade	88	6,8
Gulasch/ Geschnetzeltes/ Ragout	239	18,6
Eintopf/Suppe	53	4,1
Pfannengericht (mit Hackfleisch)	116	9,0
Sonstiges	131	10,2
Total	1286	100,0

fleisch), Schnitzel/Fleischscheibe, Roulade, Steak, Kotelett und Eintopf/Suppe. Die gehäufte Verwendung des Eintopfes im Norden bestätigt den Unterschied der norddeutschen zur süddeutschen Küche.

Gewürzauswahl

Die Anzahl der verwendeten Gewürze ist groß. Die größte Gewürzvielfalt liegt beim Braten. Für Nelken/Piment, Paprika und Zucker existiert ein Gefälle von Nord nach Süd, für Kümmel und Muskat gibt es einen Anstieg in der Beliebtheit von Nord nach Süd.

Verwendung von Alkohol

Ein Viertel aller Fleischgerichte sind mit Alkohol verfeinert worden. Hier wird die gourmethafte Komponente des Lieblings-Schlemmermenüs offenbar. Regionale Schwerpunkte und Unterschiede in der Präferenz für Alkohol zwischen Männern und Frauen existieren nicht.

Verwendung von Convenience-Produkten

Bei der Lebensmittelbeschaffung hat das Fleisch eine Leitfunktion und es genießt einen hohen Stellen-

wert. Bratfertige Fleisch-Convenience-Produkte werden fast gar nicht genommen. Fertige Gewürzmischungen und -soßen finden häufiger Anwendung, allerdings gebrauchen $\frac{1}{4}$ der Teilnehmer keine Convenience-Produkte für ihr Lieblingsfleischgericht.

Beilagenauswahl

„Königin“ der Beilagen ist die Kartoffel, aufgetischt wird sie in verschiedenen Zubereitungsformen, zum Beispiel (in abnehmender Häufigkeit) als Salzkartoffel, Kartoffelbrei, Pommes frites/Kroketten oder Bratkartoffeln. Auf die Kartoffel folgt der Reis; im weiteren wurden mit abnehmender Häufigkeit Teigwaren, Brot und Klöße genannt. Der Verzehrsschwerpunkt für Kartoffeln liegt im Norden, der für Teigwaren und Klöße im Süden.

Menü-Aufbau

Der Begriff des Menüs ist in Deutschland noch verschwommen. Obwohl in der Aufgabenstellung des Wettbewerbs nach einem Lieblings-Menü gefragt wurde, waren unter den Einsendungen nur zu 5,1% Menü-Zusammenstellungen mit mindestens drei Gängen enthalten.

Rezeptname

Ungefähr zwei Drittel aller Wettbewerbsteilnehmer gaben ihrem Lieblingsgericht eine Bezeichnung nach dem Kochbuch. Neben Phantasie-Bezeichnungen, bei denen der Name keinerlei Rückschlüsse auf die Zusammensetzung des Gerichtes zuläßt, und namenlosen Rezepten ist die Gruppe der Regionalrezepte am kleinsten. Bei den Regionalrezepten ist der Anteil der Rezepte, deren Einsender auch selbst in der Ursprungsregion des Rezeptes leben, größer als der Anteil, bei dem dies nicht der Fall ist.

Das Ernährungsbewußtsein der Rezipienten

Um das Ernährungsbewußtsein der Rezipienten scheint es sehr schlecht bestellt, denn 97,7% machten dazu keinerlei Angaben. Lediglich in 1,8% aller Rezepte war der Kaloriengehalt des zubereiteten Gerichtes genannt und aus 0,5% der Rezepte waren Hinweise auf das Ernährungsbewußtsein zu entnehmen. Beim Lieblingsmenü ist die Gefahr am größten, daß man gegen gesund-

heitsorientiertes Ernährungsverhalten verstößt.

Ernährungsgewohnheiten und Ernährungsverhalten

Es gibt vielerlei Gründe, die das Ernährungsverhalten, auch bei Lieblings Speisen, beeinflußt haben und noch beeinflussen. „Die regionalspezifischen Ernährungsgewohnheiten sind heute geringer als früher, so wie sich auch die zeitlichen und saisonalen Schwankungen des Nahrungsmittels-Verbrauchs verringert haben“ (PUDEL u. a., 1981, S. 36).

So konnten in der dargestellten Arbeit nur vereinzelt regionale Schwerpunkte bei den Lieblingsfleischspeisen festgestellt werden. Der Verbrauch der einzelnen Fleischarten und die Zubereitungsform des Fleischmaterials ist zwischen den Regionen in hohem Maße angeglichen. Bei der Untersuchung der Beilagen und des Gewürzgebrauchs konnten allerdings ausgeprägtere regionale Unterschiede dargelegt werden und die Ergebnisse von SCHMITTHENNER (1960), TEUTEBERG und WIEGELMANN (1972), WIEGELMANN (1967) zum Teil bestätigt werden. Hinsichtlich der Gewürzverwendung ist man sehr konservativ, was den Untersuchungsergebnissen von TOLKSDORF (1981) entspricht.

Literatur:

1. Deutscher Fleischerverband (Hrsg.): Geschäftsbericht 1980, Frankfurt/M. 1981.
2. Pudel, V. u. a.: Aspekte zum Ernährungsverhalten der deutschen Bevölkerung. In *Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten* (Hrsg.): Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung des Ernährungsverhaltens. Göttingen 1981, S. 28–37.
3. Schmitthener, E.; Schmitthener, H.: Speise und Trank in Europa. Wissenschaftliche Veröffentlichungen des Deutschen Instituts für Länderkunde, NF 17/18, Enzyklopädie Verlag, Leipzig 1960, S. 109–165.
4. Teuteberg, H. J.; Wiegelmann, G.: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Vandenhoeck & Ruprecht Verlag, Göttingen 1972.
5. Tolksdorf, U.: Ethnische und regionale Determinanten im Ernährungsverhalten. In *Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten* (Hrsg.): Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung des Ernährungsverhaltens. Göttingen 1981, S. 14–20.
6. Wiegelmann, G.: Alltags- und Festspeisen – Wandel und gegenwärtige Stellung. Elwert Verlag, Marburg 1967.

Anschrift des Verfassers:

Dipl. oec. troph. D. Rosen
Mittelstr. 11
6501 Eimsheim