

D. Rosen, W. Aign, U. Oltersdorf, Gießen:

Die Lieblings-Fleischspeisen der deutschen Bundesbürger

Informationen über den Verbrauch bestimmter *Lebensmittel* liefern uns die Statistiken. Um aber Aussagen über Lieblingspeisen machen zu können, ist es notwendig, Kenntnis darüber zu erlangen, in welcher *Zubereitungsform* die Nahrungsmittel vom Verbraucher konsumiert werden.

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. Um regionale Unterschiede bei der EDV-Auswertung zu berücksichtigen, wurden die 1286 verwertbaren Rezepte auch nach Postleitzahlen sortiert.

Schweinefleisch ist die Lieblingspeise der Nation, mit abnehmender Häufigkeit folgen dann Rind, Kalb, Schaf, Wild und Pferd. Beim Fleischmaterial steht zu $\frac{2}{3}$ das reine Muskelfleisch an der Spitze, gefolgt von Hackfleisch und Innereien. Die Zubereitungsarten des Fleisches sind sehr vielfältig; fast $\frac{1}{4}$ der Einsender bevorzugen einen Braten, danach kommen die Gruppe Gulasch/Geschnetzeltes/Ragout, Filet, Pfannengerichte (mit Hackfleisch), Schnitzel/Fleiszscheibe, Roulade, Steak, Kotelett und Eintopf/Suppe. Die Anzahl der verwendeten Gewürze ist groß. $\frac{1}{4}$ aller Fleischgerichte sind mit Alkohol verfeinert worden. „Königin“ der Beilagen ist die Kartoffel, es folgen Reis, Teigwaren, Brot und Klöße. Der Verbrauch der einzelnen Fleischarten und ihren Zubereitungsformen ist zwischen den Regionen in hohem Maße angeglichen; jedoch hinsichtlich der Beilagen und des Gewürzgebrauchs konnten regionale Unterschiede festgestellt werden.

Wissenschaftlicher Kongreß

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

am 28.+29.3.1983 in Giessen

Kurzreferat (Autoreferat)

Rosen, D.; Aign, Waltraude; Oltersdorf, U.: - Die Lieblings-Fleischspeisen der deutschen Bundesbürger -, Institut für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Giessen.

Informationen über den Verbrauch bestimmter Lebensmittel liefern uns die Statistiken. Um aber Aussagen über Liebesspeisen machen zu können, ist es notwendig, Kenntnis darüber zu erlangen, in welcher Zubereitungsform die Nahrungsmittel vom Verbraucher konsumiert werden.

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. Um regionale Unterschiede bei der EDV-Auswertung zu berücksichtigen, wurden die 1286 verwertbaren Rezepte auch nach Postleitzahlen sortiert.

Schweinefleisch ist die Liebesspeise der Nation, mit abnehmender Häufigkeit folgen dann Rind, Kalb, Schaf, Wild und Pferd. Beim Fleischmaterial steht zu 2/3 das reine Muskelfleisch an der Spitze, gefolgt von Hackfleisch und Innereien. Die Zubereitungsarten des Fleisches sind sehr vielfältig; fast 1/4 der Einsender bevorzugen einen Braten, danach kommen die Gruppe Gulasch/Geschnetzeltes/Ragout, Filet, Pfannengerichte (mit Hackfleisch), Schnitzel/Fleischscheibe, Roulade, Steak, Kotelett und Eintopf/Suppe. Die Anzahl der verwendeten Gewürze ist groß. 1/4 aller Fleischgerichte sind mit Alkohol verfeinert worden. "Königin" der Beilagen ist die Kartoffel, es folgen Reis, Teigwaren, Brot und Klöße. Der Verbrauch der einzelnen Fleischarten und ihren Zubereitungsformen ist zwischen den Regionen in hohem Maße angeglichen; jedoch hinsichtlich der Beilagen und des Gewürzgebrauchs konnten regionale Unterschiede festgestellt werden.

DIE LIEBLINGS-FLEISCHSPEISEN DER DEUTSCHEN BUNDESBÜRGER

Dargestellt an einem bundesweit durchgeführten Rezeptwettbewerb der CMA

Dieter ROSEN; Waltraute AIGN und Ulrich OLTERS DORF

Institut für Ernährungswissenschaft der

Justus-Liebig-Universität Gießen

Aufgabenstellung

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

Vor Ausbreitung des Lebensmittelhandels bestimmte die landwirtschaftliche Produktion einer Region der Speisezettel ihrer Bewohner, d. h. nur die lokal vorhandenen Nahrungsmittel 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? Haben regionale Unterschiede bei Lieblingspeisen den Entwicklungsprozeß in unsere hochtechnisierte Konsumwelt unverändert überstanden? Dies wurde am Beispiel der Lieblings-Fleischspeisen der deutschen Bundesbürger 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 Lieblingsfleischrezept einzusenden. Weil bei der Auswertung die regionalen Unterschiede innerhalb der Bundesrepublik Deutschland berücksichtigt werden sollten, wurde eine Gliederung des Materials nach Postleitzahlen vorgenommen. Zur EDV-Auswertung der 1286 verwertbaren Rezepte wurde ein Analysen-Raster entworfen. Die einzelnen Untersuchungspunkte sind im Folgenden aufgeführt.

Im Rezept verwendete Fleischchart

Tabelle 1: Im Rezept verwendete Fleischchart

| | Absolute Freq | Relative Freq (PCT) |
|-------------|------------------|------------------------|
| 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 | 1286 | 100.0 |

Tabelle 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, Geschäftsbe-
richt 1980)

Zubereitungsform des Fleisches

Tabelle 3: Zubereitungsform des Fleisches

| | Absolute Freq | Relative Freq (PCT) |
|-----------------------------------|------------------|------------------------|
| Braten | 284 | 22.1 |
| Filet | 140 | 10.9 |
| Schnittzel/Fleischscheibe | 114 | 8.9 |
| Kotelett | 55 | 4.3 |
| Steak | 66 | 5.1 |
| Roulade | 88 | 6.8 |
| Gulasch/Geschmetzeltes/Ragout | 239 | 18.6 |
| Eintopf/Suppe | 53 | 4.1 |
| Pfannengericht (mit Hackfleisch.) | 116 | 9.0 |
| Sonstiges | 131 | 10.2 |
| Total | 1286 | 100.0 |

Beilagenauswahl

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

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.

Die Zubereitungsarten des Fleisches sind sehr vielfältig, was eine Folge des angestiegenen Fleischkonsums ist. 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 Hackfleisch), 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 Nellen/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.

Das Ernährungsbewußtsein der Rezepteinsender

Um das Ernährungsbewußtsein der Rezepteinsender 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 gesundheitsorientiertes Ernährungsverhalten verstößt.

ZUSAMMENFASSUNG

Es gibt vielerlei Gründe, die das Ernährungsverhalten, auch bei Lieblingspeisen, beeinflußt haben und noch beeinflussen. 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.