

AUFGABENSTELLUNG

In den letzten 10 Jahren stieg die Produktion und der Import von Gewürzen in der Bundesrepublik um fast das Doppelte an. Man weiß aber kaum etwas darüber, wer diese zu welchen Speisen verwendet.

Die erhöhte Nachfrage nach Gewürzen deutet zusammen mit anderen Hinweisen an, daß sich das Kochverhalten (und damit auch Ernährungsgewohnheiten) verändert haben.

Andererseits gibt es Belege, daß durch die Verwendung bestimmter Gewürze ein typischer landsmannschaftlicher Speisencharakter gepflegt wird. Es wird ein Gewürz-Konservatismus postuliert.

Daraus ergaben sich folgende Untersuchungsziele:

- Wieviele Gewürze befinden sich in Haushalten?
- Zu welchen Gerichten verwendet man welche Gewürze?
- Inwieweit hängt die Verwendung von Gewürzen vom Lebensalter und der regionalen Herkunft ab?
- Welche Einstellungen gegenüber Gewürzen sind anzutreffen?

EIN VERGLEICH ÜBER DIE VERWENDUNG VON GEWÜRZEN
IN HAUSHALTEN VON ÄLTEREN UND JÜNGEREN FRAUEN

Rosemarie KOLEP Cornelia SERVE
Ulrich ALTERSDORF

Institut für Ernährungswissenschaft
der Justus-Liebig-Universität Gießen

Anzahl der in einem Haushalt vorhandenen Gewürze

Anzahl der Gewürze	Anteil der befragten Haushalte (%)
bis 10	4
11-20	38
21-30	35
31-40	15
41-50	5
über 50	3

In deutschen Haushalten gibt es eine Vielzahl verschiedener Gewürze. Der mittlere Wert liegt bei 25 Gewürzen pro Haushalt.

Jüngere Hausfrauen haben deutlich mehr Gewürze im Haushalt (Median = 28) als ältere Hausfrauen (Median = 19).

In der Häufigkeit der Gewürze zeigen sich keinen regionalen Unterschiede, doch besitzen die befragten hessischen Hausfrauen häufiger Kräutergärten (besonders die ältere Generation) mit einer großen Vielfalt von verschiedenen Kräutern.

METHODE

mündliches Interview
Quotenstichprobe:

deutsche Hausfrauen (N = 240)

regionale Unterscheidung (Wohnort)	-Hessen (Bad Hersfeld) -Baden-Württemberg (Backnang) (je N=120)
(regionale Herkunft der Frau und des Ehepartners)	-Einheimisch mit einheimischem Partner -Auswärtig mit auswärtigem Partner -Einheimisch mit auswärtigem Partner (jF) -Auswärtig mit einheimischen Partner
altersmäßige Unterscheidung	- jüngere Hausfrauen (25 - 35 Jahre) - ältere Hausfrauen (über 55 Jahre)

Es ergaben sich 12 Gruppen mit je 20 Hausfrauen, da von den "Mischehen" nur die jüngere Generation (jF) in die Stichprobe aufgenommen wurde.

Durchführung: April/Mai 1980

Auswertung: Rechenzentrum der Universität Gießen
SPSS Statistical Program of
Social Sciences

Die regional bedingten Unterschiede in der Gewürzverwendung sind gegenüber den altersabhängigen Unterschieden relativ geringfügig.

Nur bei den folgenden Gewürzen zeigen sich Unterschiede zwischen Hessen und Baden-Württemberg.

	ältere jüngere <u>einheimische</u> Hausfrauen (Angaben in Prozent)		ältere jüngere <u>auswertige</u> Hausfrauen		einheim. Partner
in Hessen					
Fondor	30	35	10	10	32
Lorbeer	35	10	5	20	20
in Baden-Württemberg					
Muskat	60	40	45	15	12
Nelken	20	25	5	10	-

Regionale Besonderheiten zeigen sich dann etwas deutlicher, wenn man regional-typische Speisen betrachtet. Das sind

in Hessen: Grüne Sauce, Schmandkuchen, Speckkuchen, Handkäs' mit Musik;

in Baden-Württemberg: Maultaschen, Linsen und Spätzle, Gaisburger Marsch, Kartoffelsalat.

Etwa zwei Drittel der einheimischen älteren Generation bereitet diese öfters als 1mal im Monat zu (bei älteren Auswertigen sind es 60% seltener/nie). Jüngere Einheimische, aber auch jüngere Auswärtige mit einheimischen Partner, haben zu etwa 40% öfters im Monat diese Speisen zubereitet.

Die für Hausfrauen wichtigsten Gewürze

Fast in jedem Haushalt wird Pfeffer (95%) verwendet; es folgt Paprika (78%) und die Gewürzkräuter Petersilie (65%) und Schnittlauch (56%).

Von je 50% bis 25% der Hausfrauen werden: Knoblauch, Curry, Muskat und Dill genannt; bei Kümmel, Lorbeer, Majoran, Thymian, Nelken und Oregano sind es zwischen 10-24%.

Die Verwendung der Gewürze zeigt eine deutliche Altersabhängigkeit:

	Nennungen in Prozent jüngere ältere Hausfrauen	
Petersilie	59	95
Schnittlauch	70	84
Kümmel	12	31
Curry	41	16
Thymian	28	8
Oregano	17	2

Die ältere Generation bleibt traditionellen Gewürzen (vorallem einheimischen Gewürzkräutern) treu. Die jüngere Generation benützt in hohem Maße moderne, exotische Gewürze.

Einstellung zu Gewürzen

durch Frage vorgegebene Meinung	Zustimmung (in %, N=240)
je mehr versch. Gewürze eine Hausfrau verwendet, desto besser kocht sie	65
Gewürze fördern Stimmung und Laune	46
Gewürze machen durstig	20
ungewürztes Essen ist besser verdaulich	22
Kranken sollen Gewürze meiden	48
scharfe Gewürze verur- sachen Pickel	50
Gewürze machen Kinder unruhig	18
kommt man mit anderen Leuten zusammen, sollte man vorher nicht viel Knoblauch und Zwiebeln essen	89

Die Hausfrauen haben eine positive Einstellung zu Gewürzen, wobei sich dies auf Geschmacks- und Genuß-Aspekte und weniger auf den Gesundheitswert bezieht.

Die Analyse der Verwendung von Gewürzen bei der Zubereitung von sogenannten Standardgerichten (nach 18 verschiedenen wurde gefragt, z.B. Gulasch, Rindsrouladen, Kotelett, Hähnchen, Frikadellen, Kartoffelsuppe, Rühreier, Rotkraut, Sauerkraut, grüner Salat, Weihnachtsgebäck, usw.) bestätigt die Altersabhängigkeit bei der Verwendung von Gewürzen.

Beispiel: Gulasch

Fast alle Hausfrauen verwenden für Gulasch Zwiebeln (94%), Paprika (86%) und Pfeffer (83%); doch während ältere Hausfrauen so gut wie gar nicht scharfe Gewürze - wie Cayenne-Pfeffer, Tabasco und scharfer Paprika - verwenden, tun es jüngere bis zu 30%.

Ältere Hausfrauen verwenden im allgemeinen weniger verschiedene Gewürze, doch sie bereiten häufiger aufwendige Gerichte (wie z.B. Kartoffelsuppe) zu. Bei jüngeren Hausfrauen spielt der Zeitaufwand eine Rolle: sie neigen dazu, schnellere Gerichte zu zubereiten, dabei aber viel Phantasie - sprich viele verschiedene Gewürze - hineinzustecken.

So ergibt sich zusammenfassend:

Deutsche Hausfrauen verwenden eine Vielzahl von Gewürzen (Median = 25). Man hat gegenüber Gewürzen eine positive Einstellung, wobei vor allem sensorische Werte geschätzt werden.

Die Verwendung von Gewürzen zeigt eine deutliche Altersabhängigkeit. Jüngere Hausfrauen verwenden ein größeres Spektrum an Gewürzen und dabei besonders moderne, exotische Gewürze. Dies geht einher mit ihrer größeren Experimentierfreudigkeit (Rezept-, Kochbuch-Sammlung, usw.). Ältere Hausfrauen bereiten zwar relativ häufig zeitaufwendige traditionelle Gerichte zu und benützen dabei einheimische Gewürzkräuter, aber sie **verwenden** insgesamt ein geringeres Gewürzsortiment.

Der regionale Aspekt bei der Würzung von Speisen zeigt sich nur noch in einem geringem Maße. Dabei spielen auch regional-typische Gerichte eine Rolle. Man kann so nur von einem "partiellen Gewürz- bzw. Geschmacks-Konservatismus" reden der deutlich vom "Zug der Zeit" überlagert ist.

Beurteilung von physiologischen Eigenschaften von ausgewählten Gewürzen

	Vitamin- Mineral- gehalt (Zustimmung in	verdau- ungs- förd. (Zustimmung in	harn- trei- bend Prozent, N=240)	gegen Husten Grippe Prozent, N=240)	blut- druck- enkend Prozent, N=240)
Knoblauch	48	76	8	10	55
Paprika	62	45	4	4	3
Petersilie	92	44	40	10	8
Zwiebel	72	78	18	56	19
Fenchel	52	62	19	52	4
Pfefferminze	41	44	19	54	4
Kümmel	28	82	12	11	4

Diese Angaben belegen die Aussage über den geringen Stellenwert des Gesundheitsaspektes bei der Verwendung von Gewürzen. Das Wissen über die physiologischen Eigenschaften von Gewürzen ist als diffus zu charakterisieren. Man bringt sie mit dem Nährstoffgehalt (bes. grüne Petersilie) und der Verdauung in Verbindung. Sonstige Wirkungen - vor allem als Hausmittel - werden überdurchschnittlich oft von den älteren Hausfrauen genannt.