

Wissenschaftlicher Kongreß

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

am 1.+2.4.1982 in München

Kurzreferat (Autoreferat)

Innerhalb der Linien 1½zeilig mit Schreibmaschine, in normaler Maschinenschrift, schreiben. Zuerst die Autoren, dann Titel des Vortrages, dann Ort. Die Kurzfassung soll beginnen mit der Problemstellung, Angaben über Methodik sowie Resultate enthalten und mit einer kurzen Schlußfolgerung enden.

(Muster: Müller, A., Meyer, B., Schmidt, C., – Titel des Vortrages –, Medizinische Universitätsklinik Mainz)

Kolep, Rosemarie; Serve, Cornelia; Oltersdorf, U. – Ein Vergleich über die Verwendung von Gewürzen in Haushalten von älteren und jüngeren Frauen – Institut für Ernährungswissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen

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 typisch landsmannschaftlichen Charakter erhalten. An solchen heimatlich-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; Einheimisch 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 ($\phi=30$) Gewürze verwendet als bei denen mit älteren Frauen ($\phi=20$). 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 partiellem Gewürzkonservatismus geredet werden.

In den letzten zehn Jahren stieg die Produktion und der Import von Gewürzen in der Bundesrepublik Deutschland um fast das Doppelte an. Dieser Produktionsanstieg drückt eine erhöhte Nachfrage des Verbrauchers nach Kräutern und Gewürzen aus. Außerdem wurde durch ein erweitertes Nahrungsmittelangebot der Nahrungskonsum, sowohl in Menge als auch in Vielfalt, erhöht.

Gründe hierfür könnten einerseits in der intensiven Werbung der Medien wie Fernsehen und Radio gesehen werden. Andererseits wurden in den letzten Jahren eine Flut von Kochbüchern herausgegeben und in fast allen Zeitschriften und Tageszeitungen ein Kochrezept eingeführt oder erweitert. Eine weitere Begründung ist in dem steigenden Tourismus zu suchen, durch den Deutsche fremde Speisen kennenlernten und sie in den eigenen Speiseplan aufnehmen wollten. Dies wurde ihnen unter anderem durch die Lebensmittelläden der Gastarbeiter erleichtert.

Die oben dargestellte Entwicklung führte zwangsläufig zu Variationen im Kochverhalten der deutschen Hausfrauen. Dem gegenüber stellt sich die Frage, inwiefern traditionelle Gewohnheiten in den Küchen bewahrt bleiben.

Die klassischen regionalen Spezialitäten sind von bestimmten Nahrungsmitteln und deren Kombinationen geprägt. Als Beispiele lassen sich "Linsen und Spätzle" für Baden-Württemberg und "Labskaus" für Norddeutschland anführen. Eine weitere Geschmackskomponente stellt der Zusatz von Kräutern und Gewürzen dar. Denn seit Urzeiten schon ist der Mensch bemüht, seine Nahrung durch Kräuter und Gewürze zu verfeinern und bekömmlicher zu machen.

Dieser Aspekt wurde in den Mittelpunkt der vorliegenden Arbeit gestellt. Dabei sollte untersucht werden, ob ein Teil des oben erwähnten Geschmackskonservatismus auch auf Gewürze zurückzuführen ist.

Folgende Fragen ergaben sich daraus:

Existieren Gewürze, die für die Küche einer bestimmten Region typisch sind?

Kann eine Speise in ein Heimatgericht umgewürzt werden oder sind die Grundnahrungsmittel wichtiger als Gewürze?

Sind auch Gewürze bei der Erhaltung oder Veränderung von regionalen Unterschieden von Bedeutung?

Zu diesem Zweck wurde eine Erhebung durchgeführt. Dieser Umfrage ging zunächst die Überlegung voraus, wodurch eine Gewürzkonservatismus entstehen kann. Man legte zugrunde, daß es bestimmte geographische Regionen gibt, die in sich einen eigenen Kulturkreis mit Dialekt, Kleidung, Bräuchen und eigenen Küchen darstellen.

Die regionale Küche zeigt sich als eine kulturelle Identifikationsmöglichkeit mit der eigenen Bezugsgruppe und damit der Familie, in der man aufgewachsen und sozialisiert worden ist. Aus diesen vorher genannten Aspekten ergibt sich, daß der zu untersuchende Gewürzkonservatismus eine Funktion von Raum, Familie und Zeit ist.

Diese Variablen erforderten eine gezielte Auswahl der zu Befragenden.

Um das Vorhandensein eines Gewürzkonservatismus untersuchen zu können, wurde eine Erhebung in zwei voneinander unabhängigen geographischen Regionen durchgeführt. Es handelt sich um Baden-Württemberg und Hessen.

Um der Variablen Raum gerecht zu werden, wurden Einheimische in Baden-Württemberg und Hessen daraufhin untersucht, inwiefern sie ihre Gewohnheiten bewahrt haben unter eventuellem Einfluß von Personen, die erst später in dieser Region seßhaft wurden und ihre eigenen Bräuche mitbrachten. Um Vergleiche anstellen zu können und um diesen angenommenen Einfluß herauszufinden, mußten beide Personengruppen, Einheimische und Zugezogene befragt werden.

Den zeitlichen Aspekt berücksichtigte man, indem man verschiedene Generationen befragte.

Um herauszufinden, welche Traditionen in der Küche, speziell das Würzverhalten betreffend, bewahrt werden, wenn Einheimische Zugezogene heirateten, wurden auch "Mischehen" auf diesen Aspekt hin untersucht.

Folgende sechs Gruppen entstanden also:

- Hessen bzw. Schwaben über 55 Jahren - Ha bzw. Sa -
- Auswärtige über 55 Jahren - Aa
- Hessen bzw. Schwaben zwischen 25 und 35 Jahren - Hj bzw. Sj
- Auswärtige zwischen 25 und 35 Jahren - Aj
- Hessinnen bzw. Schwäbinnen mit auswärtigem Partner zwischen 25 und 35 Jahren - HjF bzw. SjF -
- Auswärtige mit hessischem bzw. schwäbischem Partner zwischen 25 und 35 Jahren -

Um die eingangs erwähnten Fragestellungen und Annahmen untersuchen zu können, mußten folgende Themenkreise durch Fragen abgedeckt werden:

- a) Verwendung von Gewürzen und Kräutern
- b) Darauf wirkende Einflußfaktoren
- c) Die Einstellung zu Kräutern und Gewürzen

zu a): Um einen Überblick zu erhalten, wieviele Gewürze den Befragten zur Verfügung stehen, wurden alle sich im Haushalt befindlichen Gewürze zahlenmäßig erfaßt. Gleichzeitig wurde nach den selbstgezogenen Kräutern gefragt. Es wurde vermutet, daß man auf diese Weise typisch einheimische Kräuter herausfinden könnte, da ein Kräutergarten meist mit Überlieferung verbunden ist und als Parameter für das Traditionsverhalten verwendet werden kann.

Es wurde außerdem auf den Stellenwert der Gewürze bei den Befragten eingegangen, indem sie nach den wichtigsten Gewürzen und zum zweiten nach der direkten Verwendungsweise gefragt wurden.

zu b): Als Einflußgrößen wurde die Aufgeschlossenheit und das Interesse gegenüber neuen Impulsen, das Koch- und Würzverhalten betreffend untersucht. Dazu wurde nach den Kochkenntnissen und deren Bezugsquellen gefragt, nach der Lust am Ausprobieren im Hinblick auf das neue Rezept, nach Rezepten, die aus dem Urlaub mitgebracht werden, nach Rezeptsammlungen und nach der Häufigkeit der Einladungen zum Essen.

Die Ergebnisse sollten Aufschluß geben über die Flexibilität der Befragten und über die Freude, die ihnen das Kochen bereitet.

zu c): Drei Hauptaspekte wurden aus diesem Gebiet herausgenommen: Einmal die subjektive Einstellung, die dadurch ermittelt wurde, das positive und negative Meinungen über Gewürze vorgegeben wurden, denen die Befragten zustimmen oder die sie ablehnen konnten. Zum zweiten das Wissen der Befragten über die physiologischen Wirkungen der Gewürze und als letzter Aspekt die Motive der Befragten zum Würzen.

T a b e l l e:

Prozentuale Angaben zur Häufigkeit der wichtigsten Gewürze
in den Untergruppen

Gewürze	Nennungen in Prozent					
	Ha/Sa	Aa	Sj/HJ	Aj	SjF/HjF	AjF
Petersilie	<u>100</u>	<u>90</u>	57,5	67,5	55	55
Schnittlauch	<u>92,5</u>	<u>75</u>	52	60	47	60
Kümmel	<u>32,5</u>	<u>30</u>	15	12,5	7,5	12,5
Curry	17,5	15	<u>47,5</u>	<u>37,5</u>	<u>37,5</u>	<u>40</u>
Thymian	2,5	15	<u>27,5</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>22,5</u>
Oregano	2,5	--	<u>15</u>	<u>10</u>	<u>22,5</u>	<u>20</u>
Piment	2,5	<u>20</u>	--	2,5	2,5	5
Knoblauch	22,5	<u>45</u>	32,5	<u>47,5</u>	37,5	<u>40</u>
Für die Schwaben -----						
Muskat	<u>60</u>	45	<u>40</u>	15	10	15
Nelken	<u>20</u>	5	<u>25</u>	10	--	--
Für die Hessen -----						
Fondor	<u>30</u>	10	<u>35</u>	10	<u>30</u>	<u>35</u>
Lorbeer	<u>35</u>	5	10	20	15	<u>25</u>

_____ regionale Gewürze

----- altersbedingte Gewürze

Aus der Tabelle ist ersichtlich, daß deutlichere Unterschiede zwischen den Altersgruppen als zwischen den regionalen Gruppen bestehen.

Tabelle zum Wissen über physiologische Eigenschaften der Gewürze
an Hand des deutlichsten Beispiels

Petersilie

physiologische Eigenschaften	Nennungen in Prozent				
	Vitamine/ Mineralstoffe	verdauungs- fördernd	harn- treibend	gegen Husten + Schnupfen	blutdruck- senkend
Ha/Sa	Ja 87,5	57,5	67,5	2,5	12,5
Aa	95	52,5	55	10	5
Hj/Sj	95	60	32,5	15	10
Aj	92,5	30	20	7,5	10
SjF/HjF	90	32,5	32,5	12,5	10
AjF	95	32,5	32,5	10	--

Die richtige Antwort zur harntreibenden Wirkung kommt vorwiegend
von älteren Befragten.

Das Wissen der Älteren über physiologische Eigenschaften von
Kräutern und Gewürzen wurden durch bei den übrigen Gewürzen
deutlich.

Motive zum Würzen:

(nach Häufigkeit der Nennungen aufgelistet)

1. Geschmack
2. Gesundheit (Motiv wurde in der Regel von den Älteren genannt)
3. Appetitanregung
4. Freude am Würzen (Motiv wurde von den Jüngeren genannt)
5. Optik
6. Haltbarkeit
7. Tradition (Motiv wurde von den älteren Auswärtigen genannt)

Die wichtigsten Ergebnisse bei den Einflußgrößen:
 Folgende Faktoren fielen besonders auf:

Experimentierfreudigkeit

Prozentuale Angaben zur Häufigkeit des Ausprobierens
 von Rezepten in den Untergruppen

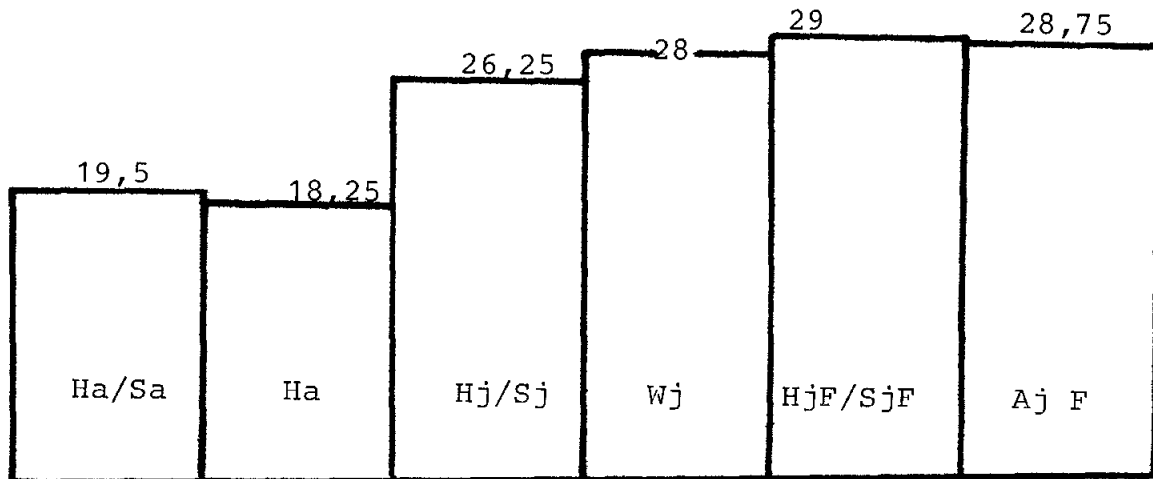
Häufigkeit	Nennungen in Prozent					
	Ha/Sa	Aa	Hj/Sj	Aj	HjF/SjF	AjF
nie	12,5	15	10	2,5	2,5	---
manchmal	60	55	25	37,5	25	40
öfter	25	35	65	67,5	22,5	60

Rezepte aus dem Urlaub

Prozentuale Angaben zu mitgebrachten Rezepten aus dem
 Urlaub

Ha/Sa (32,5%)	Aa (30%)
HjF/SjF (47,5%)	AjF (42,5 %)
Hj/Sj (45%)	Aj (42,5%)

Median der Anzahl der genannten Gewürze in den Untergruppen

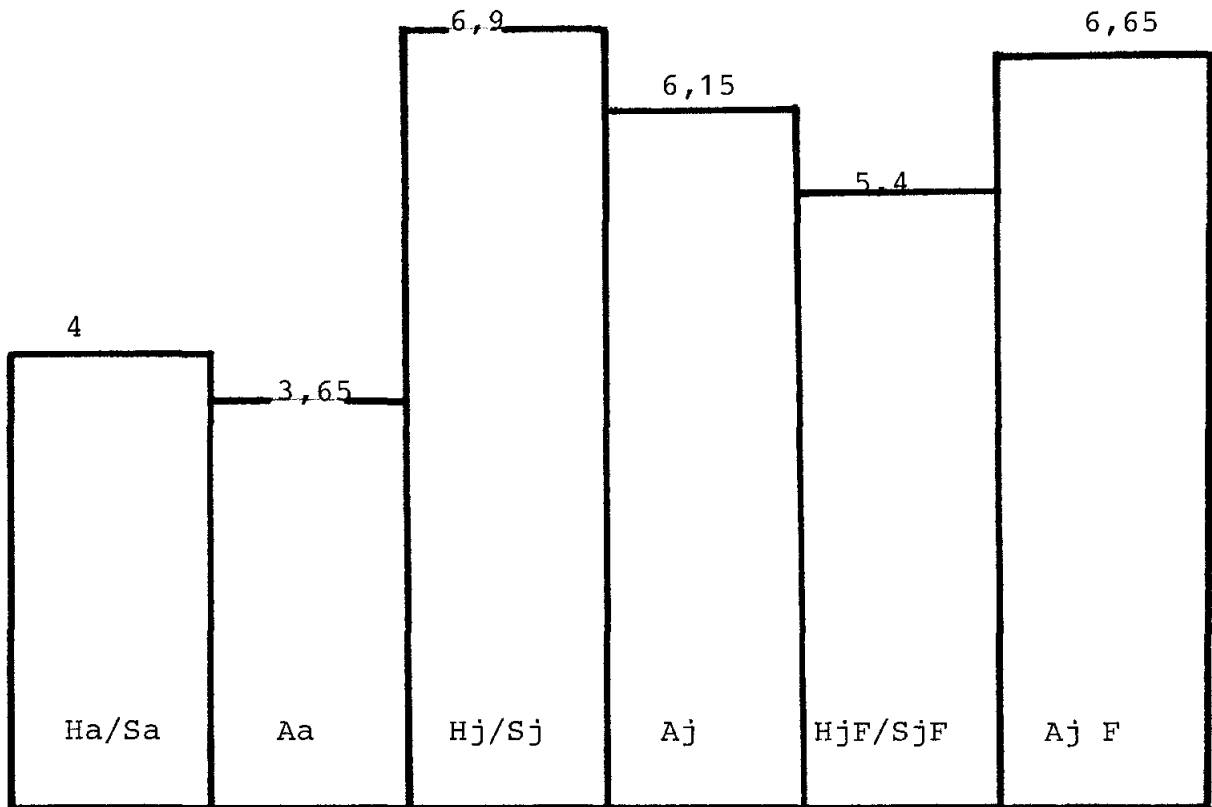


Aus dem Stabdiagramm geht hervor, daß die jüngere Generation mehr Gewürze besitzt als die Ältere.

Die Anzahl der Kräutergärten und die darin enthaltene Vielfalt von Kräutern war bei den Hessen, besonders den älteren Hessen, sehr groß. Daraus läßt sich schließen, daß in der hessischen Küche vorwiegend mit frischen Kräutern gewürzt wird.

Anzahl der Kochbücher

Median der Anzahl der genannten Kochbücher in den Untergruppen



Aus dem Stabdiagramm ist ersichtlich, daß jünger Frauen mehr Kochbücher besitzen und von daher mehr neue Anregungen erhalten, als die älteren.