

Die kulinarischen Grundeinstellungen der Gäste der Wiener Gastronomie

Klaus-Peter Fritz und Elisabeth Sailer

2.1 Einleitung

Wer isst was, warum, wo und wann? Diese – auf den ersten Blick sehr triviale Frage – ist facettenreicher, als man annehmen möchte. Die Themen Ernährung und Kulinarik bergen einiges an Komplexität. In den letzten Jahrzehnten haben sich die Ernährungsgewohnheiten und damit verbunden die gesellschaftlichen Ansprüche an die Ernährung immer wieder rasant verändert.

Essen war schon immer ein zentrales Element der Gesellschaft, ist in jüngerer Vergangenheit jedoch immer mehr in den Fokus gerückt. Das zunehmende Interesse an Ernährung und Essverhalten ist nicht nur auf eine immer breiter werdende Palette an Möglichkeiten zu essen zurückzuführen, sondern auch den Anforderungen unserer modernen Gesellschaft geschuldet.

Klar geregelte Tagesabläufe sind eher die Ausnahme denn die Regel (Nestlé 2011). Als Konsequenz daraus verschwimmen die Zeiten, in denen gegessen wird, mit Zeiten, in denen gearbeitet oder anderweitigen Tätigkeiten nachgegangen wird. Das „Außer-Haus-Essen“ ist zu einem wichtigen Teil des Lebens geworden. „Schnell satt werden“, „günstig einkaufen“ und nach Möglichkeit auch noch „abnehmen“ sind dabei nur eine von vielen Seiten. Längst ist Essen nicht mehr nur Mittel zum Zweck. Moderne Ernährung muss unterschiedlichen Ansprüchen gerecht werden. Somit wachsen nicht nur die Herausforderungen an das, was gegessen wird, sondern auch an die Orte, an denen gegessen wird,

K.-P. Fritz (✉) · E. Sailer
Wien, Österreich
E-Mail: klaus.fritz@fh-wien.ac.at

E. Sailer
E-Mail: elisabeth.sailer@gmx.at

spricht: an alle, die Möglichkeiten zur Nahrungsaufnahme bereitstellen, insbesondere die Gastronomie.

Die Kunden wollen ihre breite Palette an Ansprüchen in unterschiedlichen Ausprägungen erfüllt sehen, während die Gastronomen ihrerseits klare Ziele (meist betriebswirtschaftlicher Natur) verfolgen. Die teils „schmetterlingshaften“ Konsumgewohnheiten der Kunden machen es den Gastronomen nicht einfacher. Salopp formuliert könnte man sagen, „die Stammkundschaft stirbt weg und der Nachwuchs rennt den Trendlokalen nach“ (Spiekermann 2003, S. 63). Spiekermann (2003) spricht in diesem Zusammenhang auch von der Auszehrung der gastronomischen „Mitte“.

Zugleich sehen sich Gastronomen mit einer wachsenden Wettbewerbsintensität, steigendem Preisdruck und einem generellen gastronomischen Überangebot konfrontiert (Schneider 2009, S. 53). Es gilt also, die eigene Position zu halten bzw. auszubauen sowie sich auf attraktive Marktsegmente und Kundengruppen zu konzentrieren (Schneider 2009, S. 53).

Vor diesem Hintergrund scheint es essentiell, den Kunden und seine Bedürfnisse zu kennen und zu verstehen. Der zunehmenden Kostensensibilisierung und den grundlegenden Anforderungen an Essen, nämlich ein menschliches Grundbedürfnis zu erfüllen, stehen die ständige Suche nach Neuem und der Drang nach Selbstverwirklichung gegenüber.

Das Sprichwort „Dis-moi ce que tu manges: je te dirai ce que tu es“, zu Deutsch „Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist“ (Brillat-Savarin 1826), ist zwar schon rund 200 Jahre alt, brachte aber schon damals zum Ausdruck, was heute sehr aktuell scheint. Essen und Nahrungsaufnahme sind ein wichtiger Teil kulinarisch-affiner Lebensstile geworden (Riley 1994; Fields 2002, S. 38). Menschen definieren sich über das, was sie essen. Ernährung ist zu einem „Lifestyle-Produkt“ geworden. Bio- und Ökoprodukte, Wellnessprodukte, Convenienceprodukte usw. – sie alle bringen etwas zum Ausdruck und stehen für eine gewisse Einstellung und Geisteshaltung.

Doch wie sehen diese grundlegenden Einstellungen dem Essen gegenüber konkret aus? Welche Faktoren spielen beim Essverhalten eine Rolle, und welche grundlegenden Typologien von Konsumenten können daraus abgeleitet werden? Diesen Fragen zu den „kulinarischen Grundeinstellungen“ wird auf den folgenden Seiten nachgegangen. Im Zentrum stehen dabei die Unterschiede in den „kulinarischen Grundeinstellungen“ der englisch- und deutschsprachigen Gäste (Touristen und lokale Bevölkerung, 15+) der Wiener „Kerngastronomie“ (Gasthäuser, Restaurants, Heurigen, Kaffeehäuser).

2.2 Beschreibung der methodischen Vorgehensweise

Als geeignete Forschungsmethode wurde eine Befragung mittels Fragebogen durchgeführt.

Auf der Basis von Literaturrecherchen wurden fünf relevante Dimensionen mit Einfluss auf die kulinarischen Grundeinstellungen identifiziert. Angelehnt an diese Dimensionen wurde ein standardisierter Fragebogen entwickelt. Der Fragebogen gliederte sich

in zwei Teile: Eingangs wurden den Gästen Einstellungsfragen zum allgemeinen Ernährungs- und Konsumverhalten gestellt (z. B. zu folgenden Themen: „Mir macht es nichts aus, auch einmal zu sündigen“, „Beim Essen lege ich viel Wert auf die Atmosphäre, drumherum“). Die Aussagen mussten auf einer siebenstufigen Skala (1=stimme überhaupt nicht zu; 7=stimme voll und ganz zu) beurteilt werden. Die Fragen zum Ernährungs- und Konsumverhalten bildeten die Grundlage für die Analyse der kulinarischen Grundeinstellungen. Im zweiten Teil des Fragebogens wurden soziodemografische Daten wie Alter, Geschlecht, Haushaltseinkommen oder Herkunft abgefragt.

Die Befragung wurde in insgesamt 24 Betrieben der Wiener „Kerngastronomie“ durchgeführt. Konkret handelte es sich dabei um folgende Betriebsarten: sechs Restaurants, sechs Gasthäuser, sechs Kaffeehäuser und sechs Heurigen. Befragt wurde an jeweils verschiedenen Wochentagen zu unterschiedlichen Uhrzeiten. Auch an Wochenenden und Feiertagen wurden Befragungen durchgeführt. Die Fragebögen waren als Selbstausfüller konzipiert, das heißt, sie konnten ohne Eingreifen durch die Projektmitarbeiter ausgefüllt werden.

Nach der Durchführung der Befragung und der Datenkontrolle bzw. der Datenbereinigung (sinnlos ausgefüllte Fragebögen, zu viele fehlende Antworten usw.) zeigte sich folgendes Bild: Die Gesamtstichprobe lag bei 1836 Teilnehmern. Davon wurden nach der Datenbereinigung 1611 Fälle zur näheren Analyse herangezogen.

Um den kulinarischen Grundeinstellungen etwas näherzukommen, wurde in einem nächsten Schritt eine Faktorenanalyse durchgeführt. Dieses Analyseverfahren ermöglicht die Reduktion vieler Einstellungsfragen (Variablen) auf einige wenige zentrale Elemente (Faktoren). Das heißt, mehrere Einstellungsfragen werden zu einem Faktor zusammengefasst, wenn unter den Faktoren starke Zusammenhänge (Korrelationen) erkennbar sind (Bühl 2010, S. 555). Bei der Analyse konnten sechs Faktoren identifiziert werden. Die „6er“-Lösung war inhaltlich aussagekräftig und konnte so gut benannt werden.

Mithilfe dieser Faktoren wurden die fünf Dimensionen zur Beschreibung der kulinarischen Grundeinstellungen noch weiter verdichtet und erklärt. Der erste Schritt war somit erledigt und die wesentlichen Einflussfaktoren auf die kulinarischen Grundeinstellungen identifiziert.

Aufbauend auf die Faktorenanalyse wurde eine Clusteranalyse durchgeführt. Bei der Clusteranalyse werden Personen zu Gruppen mit ähnlichen Merkmalen zusammengefasst (Bühl 2010, S. 593). Die Clusteranalyse bildet somit die Grundlage für Beschreibung unterschiedlicher Typologien von Konsumenten („Gastrotypen“). Die Analyse hat bei acht Clustern ein sehr stimmiges Bild ergeben.

In einem nächsten Schritt wurden die Gastrotypen benannt und ausführlich analysiert. Abschließend erfolgte noch eine vergleichende Auswertung der Daten nach Betriebsarten. So konnten auch einige Rückschlüsse über die Grundstruktur der Gäste der Wiener Gastronomie gezogen werden.

2.3 Definition kulinarischer Grundeinstellungen

Um den Begriff der „kulinarische Grundeinstellungen“ greifbarer zu machen, ist es notwendig, klarzustellen, wovon konkret eigentlich die Rede ist.

„Kulinarisch“ stammt vom lateinischen Wort „culina“ (Küche). Unter „kulinarisch“ kann man Dinge verstehen, die durch feine Kochkunst entstanden sind, sich auf dieselbe beziehen bzw. dem Genuss dienen (Wermke et al. 2007, S. 578). Auch dem Begriff „Kulinarik“ (s. Abschn. 1.2) werden unterschiedliche Bedeutungen beigegeben.

Der kulinarische Begriff ist demnach nicht einheitlich zu definieren, sondern kann je nach Kontext weiter oder enger gefasst sein. So reicht er von der Kochkunst allein über den sozialen Kontext, der bei der Essenzubereitung und dem Verzehr von Speisen eine Rolle spielt, bis zu sämtlichen für eine Region oder Destination typischen Speisen.

In der vorliegenden Arbeit wird der Begriff „kulinarisch“ noch ein Stück weiter gefasst und beschreibt sämtliche Aspekte, die mit Essen zu tun haben (Einkauf von Lebensmitteln, Zubereitung von Speisen, Verzehrgehnheiten und Ernährungsverhalten). Diesem breiten Verständnis entsprechend, bezieht sich der Begriff also keinesfalls nur auf die (gehobene) Kochkunst.

Definition Einstellung Obwohl die Einstellung das wohl meist erforschte Konstrukt der Verhaltensforschung ist, gibt es keine einheitliche Definition. Je nach Autor und Autorin steht ein anderer Aspekt im Vordergrund (Kroeber-Riel und Gröppel-Klein 2013, S. 233).

Meffert et al. (2008, S. 121) definieren Einstellung folgendermaßen: „Einstellungen sind innere Bereitschaften (Prädispositionen) eines Individuums, auf bestimmte Stimuli der Umwelt konsistent positiv oder negativ zu reagieren.“ Auch Jafari (2000, S. 34) bezeichnet Einstellungen als innere Haltung gegenüber „Objekten, Personen oder Situationen“. Eine Einstellung beschreibt das Wissen über ein Objekt, die positive oder negative Bewertung desselben sowie eine Handlungsanweisung oder -tendenz, was in der jeweiligen Situation zu tun ist (Jafari 2000, S. 34). Benkenstein und Urich (2009, S. 220) definieren das Konstrukt ähnlich: Eine Einstellung beschreibt, „dass Nachfrager auf bestimmte Reize konsistent positiv bzw. negativ reagieren.“ Trommsdorff und Teichert (2011, S. 125) beschreiben Einstellungen als „besonders verhaltensprägend“. Außerdem sind Einstellungen gut messbar. Ähnlich der Definition von Meffert et al. definieren Trommsdorff und Teichert (2011, S. 126) Einstellungen als: „Zustand einer gelernten und relativ dauerhaften Bereitschaft, in einer entsprechenden Situation gegenüber dem betreffenden Objekt regelmäßig mehr oder weniger stark positiv bzw. negativ zu reagieren“.

Die Definitionen überschneiden sich insofern, als alle Autoren und Autorinnen Einstellung als „Bereitschaft zu reagieren“ beschreiben. Trommsdorff und Teichert ergänzen den Begriff allerdings um den Objektbezug. Einstellungen beziehen sich folglich immer auf ein bestimmtes Objekt, wobei das Objekt auch eine Verhaltensweise oder ein anderes Individuum sein kann (Trommsdorff und Teichert 2011, S. 126; Jafari 2000, S. 34).

Die Autoren und Autorinnen sind sich einig, dass eine Einstellung ein relativ beständiges Konstrukt darstellt, da man sich „konsistent“ bzw. „regelmäßig“ der Einstellung kon-

form verhält. Wird diese Definition von Einstellungen nun auf das Ernährungsverhalten von Menschen umgelegt, ergibt sich folgende Definition der „kulinarischen Grundeinstellungen“:

► **Kulinarische Grundeinstellungen** Die innere Bereitschaft, in entsprechenden Situationen konstant positiv oder negativ auf ein Objekt zu reagieren, wobei das Objekt eine verzehrfertige Speise, ein bestimmtes Nahrungsmittel (auch Getränke) oder eine Kombination aus beidem sein kann. In anderen Worten: Die „kulinarischen Grundeinstellungen“ erklären, welche Faktoren einen Menschen in Bezug auf sein Ernährungsverhalten sowie seine Vorlieben bei der Nahrungsbeschaffung und -aufnahme beeinflussen.

Ein Ziel dieses Buches ist die Vermittlung eines möglichst umfassenden Bildes der kulinarischen Grundeinstellungen sowie eine Identifikation der Faktoren, die diesen Einstellungen zugrunde liegen.

Die Einstellungen der Gäste sind vor allem für Unternehmen von essentieller Bedeutung. Wenn sie die Einstellungen der Kunden kennen und wissen, wie Konsumenten ihre Kaufentscheidungen treffen, können sie ihre Marketingaktivitäten dementsprechend ausrichten und den Gästen genau das bieten, was sie suchen (Swarbrooke und Horner 2007, S. 7).

2.4 Die fünf Bereiche kulinarischer Grundeinstellungen

Die kulinarischen Grundeinstellungen sind weit mehr als der reine Geschmack von Speisen. Die Speisen- und Lebensmittelwahl läuft sehr differenziert ab (Pudel 2003, S. 122) und basiert auf einem Zusammenspiel vieler Faktoren (Mak et al. 2012, S. 929).

Im Kern lassen sich die folgenden Dimensionen grob unterscheiden:

- auf die *Person* bezogene Aspekte,
- auf das *Essen* bezogene Aspekte und
- auf die *Umwelt* bezogene Aspekte.

(Mak et al. 2012, S. 929; Gains 1994; Meiselman et al. 1999)

Unter personenbezogenen Aspekten werden beispielsweise der soziokulturelle Hintergrund sowie die psychologischen und physiologischen Merkmale eines Menschen verstanden (Mak et al. 2012, S. 929). Die umweltbezogenen Aspekte wiederum beschreiben kulturelle, ökologische, soziale und ökonomische Einflussgrößen. Schließlich spielen noch die essensbezogenen Aspekte wie der Geschmack der Speisen oder andere sensorische Attribute wie Aussehen oder Geruch der Speisen eine Rolle.

Alle diese Aspekte wirken in unterschiedlicher Intensität auf die Einstellungen einer Person (Meffert et al. 2008, S. 107), wobei Studien gezeigt haben, dass die individuellen, personenbezogenen Motive meistens stark ausgeprägt sind.

Nun stellt sich die Frage, was konkret unter den jeweiligen Einflussgrößen zu verstehen ist. Um diese Frage systematisch aufarbeiten zu können, werden die oben angeführten Dimensionen in fünf Teilbereiche untergliedert.

1. Auf die Person bezogenen Aspekte:
 - a. Soziodemografische Faktoren und ökonomische Überlegungen
 - b. Konsum und Genuss, Sensorik und Geschmack
2. Auf das Essen bezogene Aspekte:
 - c. Ernährungsphysiologie und gesundheitliche Überlegungen
3. Auf die Umwelt bezogene Aspekte:
 - d. Der Gedanke der Nachhaltigkeit – regional, saisonal, biologisch und fair
 - e. Die soziale Dimension – „beim Essen kommen die Leut’ zam“

2.4.1 Soziodemografische Faktoren und ökonomische Überlegungen

Sozioökonomische Faktoren wie das Geschlecht, das Alter, die Ausbildung oder das verfügbare Haushaltseinkommen werden als Schlüsselvariablen bei den kulinarischen Grundeinstellungen identifiziert (Kim et al. 2009, S. 428; Furst et al. 1996; Khan und Hackler 1981; Randall und Sanjur 1981).

Dem Alter und dem Geschlecht kommen dabei eine besondere Rolle zu (Mak et al. 2012). So lassen sich signifikante Unterschiede in den kulinarischen Grundeinstellungen zwischen Männern und Frauen feststellen. Studien zeigen beispielsweise, dass Frauen insbesondere sichere Lebensmittel wichtig sind. Männer hingegen legen im Hinblick auf die Entscheidung für oder gegen eine Speise auf den Geschmack mehr Wert (Flynn et al. 1994). Frauen machen sich zudem mehr Gedanken über gesundheitliche Aspekte. Männer wiederum sehen diese Thematik eher neutral (Wadolowska et al. 2008).

Ein höheres Ausbildungsniveau sowie der aktuell ausgeübte Beruf können ebenso wichtige Faktoren bei der Essenswahl sein (Wadolowska et al. 2008; Kim et al. 2009, S. 428). So sind laut Valli und Traill (2005) höher ausgebildete Menschen eher um ihre Gesundheit besorgt als weniger gut ausgebildete Personen. Auch Wadolowska et al. (2008) haben einen Zusammenhang zwischen dem Ausbildungsniveau und der Relevanz von gesundheitlichen Aspekten in Bezug auf die Ernährung identifiziert.

In Bezug auf die kulinarischen Grundeinstellungen spielen auch ökonomische Überlegungen in vielerlei Hinsicht eine wesentliche Rolle. Die Wahl des Essens erfolgt mehr und mehr situationsabhängig und ist immer weniger eine konstante Verhaltensweise. „Der Mensch ist, was er isst“ wird zu „der Mensch isst das, wo er gerade ist“ (Pudel 2003).

Der vielzitierte „Wandel der Werte“, der sich in einer zunehmenden Verzerrung der Tagesabläufe bzw. einer Endstrukturierung derselben niederschlägt, macht „Flexibilität“ zu einem geläufigen Schlagwort. Kurze Zeitfenster bestimmen, was gegessen wird. „Essen im Vorbeigehen, preiswert und schnell“ oder „Fast Food“ werden zum Trend und machen die Nahrungsaufnahme so zu einer Begleiterscheinung des Alltags (Hohm 2008, S. 41).

Zeitmangel und die Lockerung von Verhaltensvorschriften sind Kennzeichen für diese „Informalisierung“ des Essens (Hohm 2008, S. 41). Das Essen bzw. die Speisen selbst werden dabei zur Nebensache. Die Kluft zwischen den „geregelten“ und „ungeregelten“ Essenstypen wird sich vermutlich noch weiter verstärken (Nestlé 2011, S. 21 ff.). Daraus resultieren Ernährungsdefizite, die sich auch im gesundheitlichen Bereich niederschlagen – zumindest erkennen viele Befragte Defizite in ihrer Ernährungsweise (Nestlé 2011, S. 21 ff.).

2.4.2 Konsum und Genuss, Sensorik und Geschmack

Den Faktoren Genuss, Qualität und Sensorik kommt im Hinblick auf die kulinarischen Grundeinstellungen eine wichtige Rolle zu.

Der Genuss des Essens wird in der „Genusshierarchie“ eines Menschen allgemein hoch angesetzt (Pudel 2003, S. 125). Guter Geschmack wird oft als der ubiquitäre Grund für eine bestimmte Nahrungswahl angeführt, bedarf als verhaltenssteuerndes Element im Grunde aber einer psychologischen Deutung. Oder in anderen Worten: Geschmäcker sind eben verschieden. Es ist schwierig, so etwas wie *den* guten Geschmack zu definieren (Pudel 2003, S. 127).

Diese großen Unterschiede in den Geschmackspräferenzen (Harris 1995) sind nicht nur auf physiologische, sondern auch auf psychologische Gründe zurückzuführen. „Der gute Geschmack“ ist in erster Linie das Resultat einer erfahrungsbedingten Gewohnheitsbildung, was laut Pudel (2003, S. 128) auch dazu führt, dass die Geschmackspräferenzen sehr fixiert und relativ resistent gegen Änderungen sind.

Essen bzw. die Nahrungsaufnahme sind buchstäblich eine „sinnliche“ Erfahrung. Sensorische Faktoren wie Aussehen, Geruch und Geschmack der Speisen spielen eine wichtige Rolle bei der Essensentscheidung (Fields 2002, S. 37). Insbesondere der Geschmack von Speisen scheint von zentraler Bedeutung für die kulinarischen Grundeinstellungen zu sein. Er ist das Schlüsselement für Menschen in nahezu allen Essensangelegenheiten (Kim et al. 2009). Der moderne „Esser“ ist bestrebt, den sensorischen Genuss zu optimieren (Pudel 2003). Auch die Analyse der Konsumententypologien hat gezeigt, dass Geschmack quer durch alle Kundenschichten als einer der wichtigsten Faktoren bei der Essensentscheidung angeführt wird (vgl. dazu auch Kap. 2.5)

Neben der sensorischen Optimierung bzw. dem Geschmackserlebnis hat auch das Ambiente, in dem gegessen wird, Einfluss auf das Genusserlebnis. Spiekermann (2003, S. 65) spricht überhaupt davon, dass das „Drumherum“ bei der Nahrungsaufnahme wichtiger als die Speisen selbst sei. Die Essenden verlangen nach dem Besonderen in Verbindung mit der Suche nach außergewöhnlichen Locations (Spiekermann 2003, S. 64).

Insbesondere der Aspekt der „Sauberkeit“ und das ansprechende Ambiente sind hier zu nennen (Kim et al. 2009, S. 428). Ob der Gast letztlich ein Restaurant besucht, wird von der jeweiligen Atmosphäre stark beeinflusst (Meiselman et al., 2000; Yüksel und Yüksel 2003; Kim et al. 2009, S. 425). Darüber hinaus spielt die Servicequalität in einem Lokal

eine nicht zu unterschätzende Rolle. Konsumenten verbringen mehr Zeit in Lokalitäten, in denen das Service oder eben das „Drumherum“ ein positives Gefühl vermitteln (Yüksel und Yüksel 2003, S. 54; Kim et al. 2009, S. 428). Dadurch wird Essen von einer rein kognitiven bzw. sensorischen Erfahrung zu einem emotionalen Erlebnis. Diese emotionalen Erlebnisse wirken gleichsam stärker als kognitive Informationen (Pudel 2003, S. 133) und leisten so ihren Beitrag zur Komplexität der kulinarischen Grundeinstellungen.

Genuss lässt sich also als Zusammenspiel einer Vielzahl von bewussten oder unbewussten Reizen definieren. Dieses Zusammenwirken unterschiedlicher Reize führt dazu, dass einzelne Speisen mit subjektiven (also personenbezogenen) Bedeutungen belegt werden, welche wiederum den Menschen in seinem Denken und Handeln in Bezug auf die Nahrungsaufnahme beeinflussen (Rath 1984, S. 44–45; Spiekermann 2003). Pudel spricht in diesem Zusammenhang von der Psychologie des Essens, die weit über die Physiologie der Nahrungsaufnahme hinausgeht.

Die im Rahmen dieser Studie durchgeführte Faktorenanalyse hat folgendes Bild ergeben:

Faktor 1: „Genuss, Sensorik und Geschmack“

- Ich gönne mir öfter einen Besuch in einem guten Restaurant.
- Mir sind gute Getränke genauso wichtig wie geschmackvolle Speisen.
- Bei dem, was ich esse, sind mir folgende Punkte besonders wichtig: guter Geschmack der Speisen/Getränke.
- Bei dem, was ich esse, sind mir folgende Punkte besonders wichtig: frische Zubereitung
- Bei dem, was ich esse, sind mir folgende Punkte besonders wichtig: Aussehen der Speisen/Getränke.
- Bei dem, was ich esse, sind mir folgende Punkte besonders wichtig: guter Geruch der Speisen/Getränke.
- Beim Essen lege ich viel Wert auf die Atmosphäre „drumherum“.

Faktor 2: „Auch einmal preiswert sündigen“

- Mir macht es nichts aus, beim Essen auch mal zu sündigen.
- Ich kaufe möglichst viele Lebensmittel im Discounter (z. B. Hofer, Penny, Lidl, ...).
- Ich kaufe möglichst wenige Lebensmittel in Fachgeschäften (Fleischer, Bäcker usw.).
- Mir macht es nichts aus, auch einmal ungesund zu essen.

Es haben sich zwei personenbezogene „Genussfaktoren“ herauskristallisiert. Zum einem der Faktor „Genuss, Sensorik und Geschmack“, welcher sich aus den unterschiedlichen sensorischen Dimensionen sowie der Atmosphäre „drumherum“ und dem Besuch guter Restaurants zusammensetzt. Und zum anderen der Faktor „Auch einmal preiswert sündigen“, welcher zum Ausdruck bringt, dass auch gerne einmal „gesündigt“ und ungesund gegessen wird bzw. Lebensmittel vorzugsweise beim Discounter gekauft werden.

2.4.3 Ernährungsphysiologie und gesundheitliche Überlegungen

Ein weiterer, sehr bedeutender Bereich, welcher Einfluss auf die kulinarischen Grundeinstellungen hat, ist das Thema Ernährungsphysiologie in Verbindung mit gesundheitlichen Überlegungen.

Man möchte vermuten, dass sich die essensbezogenen Aspekte der kulinarischen Grundeinstellungen in erster Linie an den Parametern der Ernährungswissenschaft orientieren. Laut Pudel (2003, S. 126) ist das Gegenteil der Fall: Ernährungsphysiologische Parameter spielen zwar eine Rolle, doch nicht die, die sie spielen sollten (zumindest aus ernährungsphysiologischer Sicht). Die zunehmende Inzidenz an ernährungsabhängigen Erkrankungen (z. B. Diabetes) ist ein gutes Indiz dafür (Keller und Chanda 2003, S. 116). Sich verändernde Ernährungs- und Lebensgewohnheiten (sozioökonomische Verhältnisse – siehe auch Abschn. 2.4.1) spielen dabei eine große Rolle.

Ernährungsphysiologische Aspekte scheinen also eine untergeordnete Rolle zu spielen. Auch Pudel stellt fest, dass Menschen anders essen, als sie sich ernähren sollten (Pudel 2003, S. 123). Er erklärt dies durch die unterschiedliche Wahrnehmung bzw. semantische Bedeutung von Essen und Ernährung. Während Essen als emotionales Erlebnis empfunden wird, wird Ernährung eher mit den kognitiven Inhalten der Ernährungsaufklärung assoziiert (Pudel 2003, S. 124 f.). Informationen über gesunde Ernährung werden zwar aufgenommen, aber nicht dem emotionalen Erlebnis „Essen und Trinken“ zugeordnet, sondern als gelernte Inhalte gespeichert und „beiseitegelegt“ (Pudel 2003, S. 124).

Ernährung wird also durch ernährungsphysiologische Parameter definiert, während dem Essen individuelle „Essmotive“ zugrunde liegen (Pudel 2003, S. 125). Demnach haben laut Pudel gesundheits- und nährstofforientierte Motive keinen hohen Stellenwert für die Lebensmittel- und Speisenwahl (Pudel 2003, S. 126).

Im krassen Gegensatz dazu argumentiert Fields, dass Gesundheit und die Sicherheit von Nahrungsmitteln in der entwickelten Welt eine zunehmend wichtige Stellung einnehmen (Fields 2002, S. 38), was auch in Trends wie „Health Food“ oder „Slow Food“ zum Ausdruck kommt. Diese Entwicklung ist auch auf ein zunehmendes Körperbewusstsein der Menschen zurückzuführen (Fields 2002, S. 38). Laut Richards (2002) sprechen Frauen stärker auf diesen Trend an als Männer.

Auch viele andere Studien verweisen auf den engen Zusammenhang zwischen Gesundheit und den Ernährungspräferenzen von Menschen (Glanz et al. 1998; Lockie et al. 2004; Mooney und Walbourn 2001; Kim et al. 2009). Glanz et al. (1998) betonen, dass die

Orientierung an einem gesunden Lebensstil überhaupt der wichtigste Faktor in Bezug auf die kulinarischen Grundeinstellungen eines Menschen ist – sowohl in physischer als auch in mentaler Hinsicht. Darüber hinaus haben Studien gezeigt, dass Menschen, die bestimmte Lebensmittel vermeiden bzw. bevorzugen, gleichzeitig über ihr Gewicht, ihre Gesundheit sowie nicht natürliche Zusatzstoffe in den Nahrungsmitteln besorgt sind (Mooney und Walbourn 2001). Es geht also nicht mehr nur um die Nährstoffe, sondern auch um die Qualität der Lebensmittel. Dementsprechend werden die kulinarischen Grundeinstellungen also aus einem Zusammenspiel der Inhalte (Hauptnährstoffe) von Lebensmitteln und der Qualität dieser beeinflusst (Keller und Chanda 2003, S. 116).

Darüber hinaus spielt aus ernährungsphysiologischer Sicht auch die in Abschn. 2.4.1 beschriebene „situationsabhängige“ bzw. zeitlich variable Essensaufnahmen eine nicht zu unterschätzende Rolle. War früher die sogenannte „Dreifaltigkeit der Speisen“ in der traditionell bürgerlichen Küche bestehend aus Fleisch, Kohlenhydraten und Gemüsebeilage mehr oder weniger fix festgelegt, bestimmt heute vielfach „Snacking“ (das Essen kleiner, gehaltvoller und in der Regel preiswerter Mahlzeiten) die Essensaufnahme (Spiekermann 2003, S. 66 ff.) – mit allen positiven und negativen Folgen.

Zusammenfassend gesagt, scheinen Menschen das Thema „gesunde Ernährung“ sehr differenziert wahrzunehmen. Die Faktorenanalyse zeichnet folgendes Bild:

Faktor 3: „Ernährungsbewusst“

- Ich habe schon einmal nach einer alternativen Ernährungsform (Vegetarier, Veganer usw.) über einen längeren Zeitraum hinweg gelebt.
- Ich lege großen Wert auf eine möglichst abwechslungsreiche Ernährung.
- Ich esse viel Obst und Gemüse.
- Ich esse möglichst viele Vollkornprodukte.
- Ich ernähre mich möglichst fettarm.
- Ich achte darauf, möglichst wenig Fleisch zu essen.

Stimme *nicht* zu (negativer Zusammenhang):

- Mir macht es nichts aus, beim Essen auch mal zu sündigen.
- Mir macht es nichts aus, auch einmal ungesund zu essen.

Der Faktor „Ernährungsbewusst“ bündelt in erster Linie Variablen, bei denen es um einzelne Komponenten wie Fleisch, Vollkornprodukte oder Obst und Gemüse geht. Auch alternative Ernährungsformen sowie eine abwechslungsreiche Ernährung werden in diesem Faktor berücksichtigt.

Gleichzeitig hat die Faktorenanalyse einen leicht negativen Zusammenhang mit den Variablen „auch einmal sündigen“ bzw. „auch einmal ungesund zu essen“ aufgezeigt, was den Schluss nahelegt, dass bei der Sensibilität für ernährungsbewusstes Verhalten auch gesundheitliche Motive eine Rolle spielen.

Forschungsfeld Gastronomie

Grundlagen – Einstellungen – Konsumenten

Fritz, K.; Wagner, D. (Hrsg.)

2015, XVIII, 138 S. 22 Abb., Softcover

ISBN: 978-3-658-05194-5