

Martina Ziemann

Internationalisierung der Ernährungsgewohnheiten in ausgewählten europäischen Ländern



PETER LANG
Europäischer Verlag der Wissenschaften

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|-----------|
| 1 Einleitung | 15 |
| 1.1 Problemstellung | 16 |
| 1.2 Zielsetzung | 16 |
| 1.3 Auswahl der Länder | 17 |
| 1.4 Begriffsbestimmungen | 18 |
| 1.4.1 Internationalisierung | 18 |
| 1.4.2 Kulinarische Kultur | 19 |
| 1.4.3 Ernährungsverhalten | 19 |
| 1.5 Aufbau der Arbeit | 20 |
| 2 Theoretischer Bezugsrahmen der Untersuchung | 23 |
| 2.1 Forschungsansätze | 23 |
| 2.1.1 Ethnologische Ernährungsverhaltensforschung | 23 |
| 2.1.2 Ernährungssoziologie | 24 |
| 2.1.3 Ernährungspsychologie | 25 |
| 2.1.4 Ökonometrische Nachfrageanalyse | 26 |
| 2.1.4.1 Internationale Vergleiche | 26 |
| 2.1.4.2 Modellentwicklung | 29 |
| 2.1.5 Ernährungsverhaltensforschung | 32 |
| 2.2 Das Mahlzeitemsystem | 34 |
| 2.2.1 Determinanten des Mahlzeitemsystems | 34 |
| 2.2.2 Hierarchie der Änderung der Mahlzeitemkomponenten | 36 |
| 2.2.2.1 Das Core-Fringe-Leguminosen-Modell | 36 |
| 2.2.2.2 Das Komponentenmodell | 38 |
| 2.2.3 Die Bedeutung der Mahlzeit | 39 |
| 2.2.4 Entwicklungen im Referenzland USA | 40 |
| 3 Methodik | 43 |
| 3.1 Untersuchung des Ausmaßes der Internationalisierung in den ausgewählten Ländern | 43 |
| 3.1.1 Traditionelle Ernährungsmuster | 43 |
| 3.1.2 Ländervergleiche | 44 |
| 3.1.3 Fallstudien | 44 |

| | |
|---|----|
| 3.2 Analyse der wichtigsten Einflußfaktoren auf eine Internationalisierung des Ernährungsverhaltens | 44 |
| 3.3 Ableitung eines Schemas für die Angleichung der Ernährungsgewohnheiten | 44 |
| 3.4 Verwendete Quellen | 45 |
| 3.4.1 Europäische Daten | 45 |
| 3.4.2 Nationale Statistiken | 46 |
| 3.4.3 Regionale Marktforschungen und lokale Marktanalysen | 47 |
| 3.4.4 Expertengespräche | 47 |
| 4 Beschreibung der traditionellen Ernährungsmuster | 49 |
| 4.1 Die französische Küche | 50 |
| 4.2 Die Küche Großbritanniens | 52 |
| 4.3 Die spanische Küche | 53 |
| 4.4 Die traditionelle deutsche Ernährungsweise | 56 |
| 4.5 Zusammenschau der nationalen Ernährungskulturen | 57 |
| 5 Analyse von Langzeitentwicklungen | 59 |
| 5.1 Datenbasis | 59 |
| 5.2 Validität | 59 |
| 5.3 Auswertungsverfahren | 60 |
| 5.3.1 Deskriptive Interpretation | 61 |
| 5.3.2 Statistische Auswertung | 62 |
| 5.4 Entwicklungen ausgewählter traditioneller Lebensmittelgruppen | 63 |
| 5.4.1 Kartoffeln | 63 |
| 5.4.2 Kohlgemüse | 64 |
| 5.4.3 Hülsenfrüchte | 65 |
| 5.4.4 Tomaten | 66 |
| 5.4.5 Olivenöl | 67 |
| 5.4.6 Schaf- und Ziegenfleisch | 68 |
| 5.4.7 Wein | 69 |
| 5.4.8 Gerstenbier | 70 |
| 5.5 Zusammenfassung | 70 |

| | |
|--|-----|
| 6 Analyse der aktuellen Veränderungen | 73 |
| 6.1 Datenbasis | 73 |
| 6.2 Validität | 74 |
| 6.3 Auswertungsverfahren | 74 |
| 6.4 Entwicklungen ausgewählter Lebensmittelgruppen | 75 |
| 6.4.1 Traditionelle Lebensmittel | 75 |
| 6.4.1.1 Brot | 75 |
| 6.4.1.2 Käse | 76 |
| 6.4.1.3 Eier | 77 |
| 6.4.1.4 Kaffee und Tee | 78 |
| 6.4.1.5 Fette und Öle | 79 |
| 6.4.2 Erfrischungsgetränke | 81 |
| 6.4.3 Convenienceprodukte | 83 |
| 6.4.3.1 Snacks | 84 |
| 6.4.3.2 Yoghurt, gekühlte Desserts und Eiskrem | 86 |
| 6.4.3.3 Frühstückscerealien | 88 |
| 6.4.3.4 Saucen und Dressings | 89 |
| 6.4.3.5 Tiefkühlkost und Dosenerzeugnisse | 90 |
| 6.5 Zusammenfassung | 92 |
| 6.6 Querschnittsanalysen | 93 |
| 6.6.1 Balanceerzeugnisse | 93 |
| 6.6.2 Fast Food | 94 |
| 6.6.3 Außer-Haus-Verpflegung | 95 |
| 6.6.4 Zusammenfassung | 96 |
| 7 Fallstudien | 97 |
| 7.1 Deutschland | 97 |
| 7.1.1 Nahrungsmittelbeschaffung | 98 |
| 7.1.1.1 Verbrauchsabnahme | 98 |
| 7.1.1.2 Verbrauchszunahme | 99 |
| 7.1.1.3 Tiefkühlkost | 100 |
| 7.1.2 Nahrungsmittelzubereitung | 101 |
| 7.1.3 Mahlzeitenordnung und soziale Mahlzeitengestaltung | 102 |
| 7.1.3.1 Mahlzeitenfrequenz | 102 |
| 7.1.3.2 Zeitpunkt und Dauer der Mahlzeiten | 102 |
| 7.1.3.3 Kriterien einer Hauptmahlzeit | 103 |
| 7.1.3.4 Außer-Haus-Verzehr | 103 |
| 7.1.3.5 Ethnische Restaurants | 103 |
| 7.1.4 Zusammenfassung | 107 |

| | |
|--|-----|
| 7.2 Neue Bundesländer | 108 |
| 7.2.1 Die Situation in der DDR | 109 |
| 7.2.1.1 Versorgungsdefizite und ausgeprägte Vorratshaltung | 109 |
| 7.2.1.2 Preisstützungen und hohe Nahrungsmittelverluste | 109 |
| 7.2.1.3 Kantinenverpflegung und das traditionell familiäre Essen | 109 |
| 7.2.1.4 Politische Bedeutung der Ernährung | 110 |
| 7.2.2 Die Zeit der Wiedervereinigung | 110 |
| 7.2.2.1 Vermehrter Konsum | 110 |
| 7.2.2.2 Substitutionsprozesse | 111 |
| 7.2.2.3 Sozio-ökonomische Veränderungen | 111 |
| 7.2.3 Aktuelles Zeitgeschehen | 113 |
| 7.2.4 Zusammenfassung | 114 |
| 7.3 Synthese der Studien für die frühere DDR und die BRD | 115 |
| 7.4 Frankreich | 116 |
| 7.4.1 Nahrungsmittelbeschaffung | 117 |
| 7.4.1.1 Verbrauchsabnahme | 119 |
| 7.4.1.2 Verbrauchszunahme | 119 |
| 7.4.1.3 Entwicklungsmechanismen | 119 |
| 7.4.2 Nahrungsmittelzubereitung | 120 |
| 7.4.3 Mahlzeitenordnung und soziale Mahlzeitengestaltung | 122 |
| 7.4.3.1 Frühstück | 122 |
| 7.4.3.2 Außer-Haus-Verzehr | 122 |
| 7.4.3.3 Fast Food | 123 |
| 7.4.3.4 Publikationen zur Ernährung | 124 |
| 7.4.3.5 Modellentwicklung | 125 |
| 7.4.4 Zusammenfassung | 127 |
| 7.5 Großbritannien | 127 |
| 7.5.1 Nahrungsmittelbeschaffung | 128 |
| 7.5.1.1 Gesundheitsorientierte Verschiebungen | 129 |
| 7.5.1.2 Balanceprodukte | 130 |
| 7.5.1.3 Convenienceprodukte | 130 |
| 7.5.2 Nahrungsmittelzubereitung | 132 |
| 7.5.2.1 Rezeptänderungen | 132 |
| 7.5.2.2 Rezeptherkunft | 134 |
| 7.5.3 Mahlzeitenordnung und soziale Mahlzeitengestaltung | 135 |
| 7.5.3.1 Außer-Haus-Verzehr | 135 |
| 7.5.3.2 Ethnische Restaurants | 136 |
| 7.5.4 Zusammenfassung: | 138 |
| 7.6 Spanien | 138 |
| 7.6.1 Nahrungsmittelbeschaffung | 139 |
| 7.6.1.1 Fleisch und Milchprodukte | 140 |

| | | |
|---------|--|-----|
| 7.6.1.2 | Mediterrane Nahrungsmittel | 140 |
| 7.6.1.3 | Getränke und Convenienceerzeugnisse | 142 |
| 7.6.2 | Nahrungsmittelzubereitung | 142 |
| 7.6.2.1 | Pflanzliche Öle | 142 |
| 7.6.2.2 | Die Meinung der Verbraucher zur Änderung der Nahrungsmittelzubereitung | 144 |
| 7.6.3 | Mahlzeitenordnung und soziale Mahlzeitengestaltung | 145 |
| 7.6.3.1 | Essenszeiten | 145 |
| 7.6.3.2 | Ort der Mahlzeiteinnahme | 146 |
| 7.6.3.3 | Außer-Haus Verzehr | 146 |
| 7.6.3.4 | Typologisierung der Restaurants | 149 |
| 7.6.4 | Zusammenfassung | 150 |
| 8 | Auslösende Faktoren eines Wandels des Ernährungsverhaltens | 153 |
| 8.1 | Nahrungsmitteltabus und religiöse Einflüsse | 153 |
| 8.2 | Urbanisierung | 154 |
| 8.3 | Ausländische Bevölkerung | 155 |
| 8.4 | Haushaltsgröße | 156 |
| 8.5 | Erwerbstätigkeit der Frau | 157 |
| 8.6 | Tourismus | 157 |
| 8.7 | Homogenes Angebot | 158 |
| 8.8 | Ernährungsstil | 159 |
| 9 | Diskussion der Ergebnisse | 163 |
| 9.1 | Reflexion von Methodik und Teilergebnissen | 163 |
| 9.1.1 | Historische Nationalküchen | 163 |
| 9.1.2 | Zeitreihen- und Querschnittsanalysen | 164 |
| 9.1.2.1 | Längzeitentwicklungen | 164 |
| 9.1.2.2 | Aktuelle Entwicklungen | 165 |
| 9.1.2.3 | Querschnittsanalysen | 166 |
| 9.1.3 | Fallstudien | 167 |
| 9.1.3.1 | Nahrungsmittelnachfrage | 167 |
| 9.1.3.2 | Nahrungsmittelzubereitung | 168 |
| 9.1.3.3 | Mahlzeitenordnung und soziale Mahlzeitengestaltung | 169 |
| 9.1.3.4 | Auslösende Faktoren einer Internationalisierung | 170 |
| 9.2 | Ausmaß der Internationalisierung | 171 |

| | |
|---------------------------------|------------|
| 10 Zusammenfassung | 175 |
| 11 Bibliographie | 179 |
| 12 Anhang | 191 |
| 13 Abbildungsverzeichnis | 207 |
| 14 Tabellenverzeichnis | 209 |