

Diplomarbeit

Titel der Diplomarbeit

„Essen gestern und heute-
Die Veränderungen des Essverhaltens in Österreich
von der Zwischenkriegszeit
bis zum Jahre 2008.
Mit besonderem Schwerpunkt auf einem Vergleich
des Essverhaltens zweier Generationen
anhand von Interviews“

Verfasserin

Tanja Resch

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, Mai 2008

Studienkennzahl: A 190 313 333

Studienrichtung: Lehramt, 1. UF Geschichte, Sozialkunde und Politische Bildung

Betreuerin: a.o. Univ. Prof. Dr. Birgit Bolognese- Leuchtenmüller

Inhaltsverzeichnis

Danksagung.....	S. 6
Vorwort.....	S. 7
1. Einleitung.....	S. 9
2. Die Veränderung der Bedeutung der wichtigsten Lebensmittel in den letzten 90 Jahren.....	S. 11
2.1. Fleisch und Fleischprodukte.....	S. 11
2.2. Getreide und Brot.....	S. 15
2.3. Milchprodukte, Milch.....	S. 16
2.4. Eier.....	S. 18
2.5. Fisch.....	S. 18
2.6. Kartoffel.....	S. 19
2.7. Reis.....	S. 20
2.8. Hülsenfrüchte.....	S. 21
2.9. Gemüse.....	S. 21
2.10. Obst.....	S. 22
2.11. Zucker, Süßwaren und Honig.....	S. 24
2.12. Bier und Wein.....	S. 27
2.13. Fruchtsäfte.....	S. 28
3. Was beeinflusst unser Essverhalten?.....	S. 31

4. Die Veränderung der Esskultur in den	
letzten 90 Jahren.....	S. 35
4.1. Essen in der Zwischenkriegszeit.....	S. 35
4.2. Essen während des Zweiten Weltkrieges.....	S. 40
4.3. Essen in der Nachkriegszeit.....	S. 44
4.4. 1949- 1955: Die Zeit der Normalisierung.....	S. 59
4.5. Die Sechziger.....	S. 68
4.6. Die Siebziger und Achtziger.....	S. 71
4.7. Die Neunziger.....	S. 74
4.8. Essen im 21. Jahrhundert- Die Wegwerfgesellschaft.....	S. 76
4.8.1. <i>Kinder als rebellierende Esser</i>	S. 79
4.9. Beeinflussung des Essverhaltens durch Reisen.....	S. 80
5. Essen außer Haus.....	S. 81
5.1. Die Entwicklung ausländischer Lokale in Österreich.....	S. 82
5.2. Der Würstelstand: Untergang einer österreichischen	
Institution?.....	S. 86
6. Trends der Jahre 2000+.....	S. 88
6.1. Imbisskultur.....	S. 90
6.2. Fast Food- das schnelle Essen.....	S. 90
6.2.1. <i>Mc Donalds</i>	S. 91
6.3. Slow Food.....	S. 94
6.4. Designerfood.....	S. 94
6.5. Fingerfood.....	S. 95
6.6. Functional Food.....	S. 96

6.7. Überblick: Fertigprodukte: Essen ohne kochen- ein langer Weg zum Erfolg.....	S. 97
6.8. Bioprodukte.....	S. 100
6.9. Light- Produkte.....	S. 101
6.10. Das Angebot wächst.....	S. 104
7. Tischkultur: Was hat sich in 90 Jahren verändert?.....	S. 107
7.1. Tischmanieren und Tischregeln- Entstehung und Veränderungen.....	S. 107
7.2. Ess- und Tischkultur als Spiegelbild einer Gesellschaft.....	S. 110
7.3. Häusliche Tischgemeinschaft.....	S. 113
8. Vergleich des Essverhaltens zweier Generationen.....	S. 117
8.1. Wie sah die Kindheit beziehungsweise die Jugend der heute älteren Generation aus?.....	S. 119
8.1.1. <i>Tischsitten</i>	S. 121
8.1.2. <i>Gemeinsames Essen</i>	S. 121
8.2. Wie sah die Kindheit beziehungsweise die Jugend der heute jüngeren Generation im Vergleich zu der der älteren aus?.....	S. 122
8.3. Das Essverhalten der älteren und der jüngeren Generation im Vergleich- Gemeinsamkeiten und Unterschiede.....	S. 124
8.3.1. <i>Bevorzugtes Essen/ bevorzugte Produkte</i>	S. 127
8.3.2. <i>Essen außer Haus</i>	S. 131
8.3.3. <i>Selbsteinschätzung zum Thema gesunde Ernährung</i>	S. 133
8.3.4. <i>Tischsitten/ gemeinsames Essen</i>	S. 134
8.3.5. <i>Wegwerfgesellschaft?</i>	S. 135
8.4. Persönliche Einstellung zum Thema Essen.....	S. 135

8.5. Vergleich: Literatur versus Ergebnisse der Interviews.....	S. 137
9. Zusammenfassung.....	S. 140
10. Abbildungs- und Tabellenverzeichnis.....	S. 145
11.Literaturverzeichnis.....	S. 147
Anhang.....	S. 165
<i>Fragebogen für die Interviews.....</i>	<i>S. 165</i>
Interviews der Generation der heute 40- bis 50- Jährigen.....	S. 169
Interviews der Generation der heute 75- bis 85- Jährigen.....	S. 235
Lebenslauf.....	S. 296

Danksagung:

Auf diesem Weg möchte ich mich bei allen Menschen bedanken, die mich während meiner Studienzeit unterstützt haben.

Größter Dank gebührt vor allem meinen Eltern, die mir mein Studium überhaupt ermöglicht und mich während meiner ganzen Studienzeit so gut wie möglich in jeder Hinsicht unterstützt haben und immer ein offenes Ohr für mich hatten. Ohne sie hätte ich es nie so weit geschafft.

Auch bei meinen Großeltern möchte ich mich ganz herzlich dafür bedanken, dass sie mich an Ihrer Geschichte teilhaben ließen, dass sie immer bereit waren, mir ihre wertvollen Lebenserfahrungen mitzuteilen und dass sie mich immer bestmöglich unterstützt haben.

Ich durfte mich auch glücklich schätzen, dass mir mein Freund Thomas jeder Zeit mit Rat und Tat zur Seite stand und mich immer wieder aufbaute und ermutigte. Auch bei ihm möchte ich mich ganz herzlich für seine Hilfe und Unterstützung bedanken.

Außerdem möchte ich mich bei all meinen Interviewpartnern bedanken, dass sie sich Zeit genommen haben und mit ihren Erzählungen einen wichtigen Teil zur Ermöglichung dieser Arbeit geleistet haben.

Abschließend möchte ich meine große persönliche Wertschätzung für Frau Professor Dr. Birgit Bolognese- Leuchtenmüller aussprechen.

Während meines ganzen Studiums begeisterte sie mich Semester für Semester immer wieder durch ihre interessanten Lehrveranstaltungen.

Mein Interesse an der Ernährungsgeschichte wurde im zweiten Semester meines Studiums durch ihren Kurs „Sozialgeschichte der Ernährung“ geweckt.

Auf diesem Weg möchte ich mich ganz herzlich bei ihr bedanken, dass sie mich beim Verfassen meiner Diplomarbeit betreut und unterstützt hat.

Vorwort:

Wenn man etwas über Kriege oder andere geschichtliche Ereignisse hört oder liest, hat man anschließend zwar einen gewissen Wissensstand, mehr aber auch nicht. Durch Fakten und Daten kann man Geschichte zwar verstehen, wenn man jedoch hört oder liest, was Personen erlebt und wie sie gelebt haben, kann man Geschichte auch ein wenig „miterleben“. Deshalb habe ich mich immer schon sehr für Alltagsgeschichte interessiert.

Schon im zweiten Semester meines Studiums habe ich bei Frau Dr. Bolognese-Leuchtenmüller einen Kurs und auch eine Vorlesung über die Sozialgeschichte der Ernährung besucht. Ab diesem Zeitpunkt habe ich mich sehr für dieses Thema interessiert. Folglich wollte ich auch meine Diplomarbeit zu diesem Thema verfassen. Doch nun stellte sich die Frage: Was genau soll das Thema der Arbeit sein?

Meine Großeltern haben mir immer sehr viel von „früheren Zeiten“ erzählt. Besonders interessant fand ich immer die Geschichten darüber, wie schwer es im Krieg war, an Lebensmittel zu kommen und was zu der Zeit alles gegessen wurde. Doch auch wenn meine Mutter mir davon erzählte, was sie in ihrer Kindheit zum Essen bekommen hatte, erkannte ich, dass auch vor vierzig Jahren noch sehr viel anders war als heute.

Durch das Zusammenleben in einem Haus mit meinen Eltern und meinen Großeltern- sozusagen ein Treffen von drei Generationen- haben sich am sonntäglichen Mittagstisch oft interessante Diskussionen ergeben.

Was ist gesünder, alte Hausmannkost oder die moderne Küche mit Light- und anderen neuartigen Produkten? Und vor allem, was schmeckt besser?

Diese und weitere Fragen führten zu interessanten und zum Teil auch hitzigen Diskussionen, bei denen jeder vehement seinen Standpunkt verteidigte.

Dabei erkannte ich, dass es sowohl im Essverhalten als auch in der persönlichen Einstellung in Bezug auf die Thematik Essen sehr große Unterschiede gibt.

Ich entschied mich also dazu, über die Veränderungen des Essverhaltens in den letzten 90 Jahren zu schreiben.

Außerdem wollte ich für meine Diplomarbeit anhand von Interviews einen Vergleich zwischen den Essgewohnheiten von zwei Generationen machen.

Da ein Teil der von mir befragten Personen in der Nachkriegszeit geboren wurde, beginnt der theoretische Teil meiner Arbeit, der eine Grundlage für die Interviews sein soll und das Essverhalten der letzten 90 Jahre im Groben darstellt, in der Zwischenkriegszeit des 20. Jahrhunderts.

„Von allem nun, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: dass sie essen und trinken müssen. (...)“¹

Um den Lesefluss des Textes nicht zu behindern, habe ich nur die männliche Schreibweise verwendet. Das geschieht ausschließlich aus Gründen der sprachlichen Vereinfachung und schließt weibliche Personen selbstverständlich mit ein.

¹ Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit. In: Simmel, Georg: Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft (Stuttgart 1957). S. 243.

1. Einleitung:

Wie bereits im Vorwort erörtert, handelt meine Diplomarbeit von den Veränderungen des Essverhaltens in Österreich und von den Unterschieden der Essgewohnheiten zweier Generationen.

Meine Arbeit ist in zwei Teile gegliedert.

Im ersten Teil widme ich mich dem Essverhalten in Österreich von der Zwischenkriegszeit bis zum Jahre 2008.

Zunächst habe ich mich mit der Veränderung der Bedeutung der wichtigsten Lebensmittel wie Fleisch, Milchprodukten, Gemüse etc. beschäftigt. In diesem Kapitel soll aufgezeigt werden, wie sich der Konsum gewisser Lebensmittel in den letzten Jahrzehnten verändert hat, also welche Nahrungsmittel unbeliebter wurden und welche an Bedeutung gewonnen haben.

Wenn es einen Wandel gibt, hat dies meist Ursachen. Menschen haben für das, was sie tun, gute Gründe, dies gilt auch für ihre Essgewohnheiten.² Im nächsten Kapitel habe ich mich kurz damit beschäftigt, welche Gründe für eine Veränderung der Ernährungsgewohnheiten verantwortlich sind.

Hungersnot, Freßwelle, Erlebnisgastronomie, Wegwerfgesellschaft, Gesundheitswelle, Fast Food- Gesellschaft.

All diese Stichwörter hängen mit dem Essverhalten der letzten 90 Jahre zusammen.

Im nächsten Kapitel, einem sehr zentralen, werde ich konkret und chronologisch auf die Veränderungen, die es hinsichtlich des Essverhaltens von der Zwischenkriegszeit bis zur Gegenwart gab, eingehen.

Zunächst werde ich mich mit der Zwischenkriegszeit, danach mit der Kriegs- und Nachkriegszeit beschäftigen. Anschließend werde ich die Veränderungen und Neuerungen aufzeigen, die es in den darauf folgenden Jahrzehnten bis zur Gegenwart gab.

² vgl. Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus (München 1995).

Am Ende dieses Kapitels soll noch kurz der Einfluss von Reisen auf die österreichische Küche beleuchtet werden.

Anschließend möchte ich die an Bedeutung stark zunehmende ausländische Gastronomie in Österreich und den Stellenwert der österreichischen Küche genauer unter die Lupe nehmen.

Danach folgt der Teil, der den Titel Trends 2000+ trägt. Hier möchte ich darauf hinweisen, dass Trend in diesem Fall nicht unbedingt neu bedeuten muss, es bedeutet nur, dass diese Produkte beziehungsweise diese Küche in Österreich in der Gegenwart sehr beliebt- man könnte auch sagen modern- sind. Zum Beispiel Fertigprodukte gibt es in Österreich schon länger, doch in der Gegenwart sind sie besonders „in“.

In diesem Kapitel soll dargestellt werden, was im Bezug auf das Essen in Österreich momentan „en vogue“ ist

Danach gehe ich noch auf die Veränderungen der Tischkultur ein. Dabei habe ich mich darauf konzentriert, was sich diesbezüglich in den letzten Jahrzehnten verändert hat.

Am Ende dieses Kapitels habe ich mich noch mit der Veränderung der Bedeutung der häuslichen Tischgemeinschaft befasst.

Im Anschluss folgt der zweite Teil meiner Diplomarbeit, der Vergleich des Essverhaltens zweier Generationen.

Um die Essgewohnheiten vergleichen zu können, habe ich mit sechs Personen aus der Generation der heute 75- bis 85- Jährigen und sechs Personen aus der Generation der heute 40- bis 50- Jährigen Interviews geführt.

In dieser Arbeit ist ein Bericht zu finden, in dem ich aus der Vielzahl der Ergebnisse die interessantesten Gemeinsamkeiten und Unterschiede bei den Essgewohnheiten dieser beiden Generationen zusammengefasst habe.

Am Ende der Diplomarbeit sind alle 12 Interviews und der von mir dafür verwendete, selbst erarbeitete Fragebogen zu finden.

2. Die Veränderung der Bedeutung der wichtigsten Lebensmittel in den letzten 90 Jahren:

Ziel dieses Kapitels ist es, einen Überblick zu geben über den Bedeutungswandel und die Konsumveränderungen von wichtigen Nahrungsmitteln.

2.1. Fleisch und Fleischprodukte:

„Kraftspender und (Über)lebensmittel, Ausdruck der Macht über Tier und Mensch, verbotene Speise und kostbares Gut- seit Anbeginn der Menschheit kommt dem Fleisch ein besonderer Stellenwert zu.“³

Fleisch zählt zu den ältesten und seit jeher auch zu den beliebtesten Lebensmitteln des Menschen. Fleischwaren und Fleisch waren jedoch in den westlichen Industrieländern noch nie in der Menge und Vielfalt verfügbar wie heute.

Der Fleischverbrauch war bis zum Beginn der heutigen Wohlstandsgesellschaft um 1960 ein gutes Indiz für den Lebensstandard.⁴

Er war früher immer ein Kennzeichen der Wohlstandsgesellschaft.

Beim Konsum von Fleisch gab es immer große Gegensätze zwischen Stadt und Land.

Bei den Oberschichten und in den Städten war der Fleischverbrauch im 18. und 19. Jahrhundert sehr hoch, bei den Bauern niedrig.⁵

Vor 1938 wurden ungefähr 54 Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr verzehrt, was damals einen Luxuskonsum bedeutete. An dem hohen Fleischkonsum war vor allem die Stadtbevölkerung beteiligt. In Wien wurde 1929 sogar eine Kopfquote von 80 Kilogramm errechnet.⁶

³ Mellinger, Nan: Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie (Frankfurt am Main, New York 2000). S. 97.

⁴ Elmadfa, Ibrahim, Institut für Ernährungswissenschaften (Hg.): Österreichischer Ernährungsbericht 2003 (Wien 2003). S. 237.

⁵ Sandgruber, Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (München 1982). S. 153.

⁶ Ringhoffer, Felix/ Theodor Wense: Die österreichische Volksernährung. Verbrauch, Erzeugung, Aussenhandel (Salzburg 1950). S. 25.

Umgekehrt war es beispielsweise in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg. Aus Knappheitsgründen war der Fleischkonsum vor allem in den Städten sehr niedrig und die Bevölkerung am Land konsumierte mehr Fleisch.

Durch die erhöhte Einkommenssteigerung nach dem Zweiten Weltkrieg, die erhöhte landwirtschaftliche Produktivität und die verbesserten Verarbeitungs-, Lagerungs- und Transportmöglichkeiten kam es generell zu einem höheren Angebot an Fleisch und Fleischwaren und somit auch zu einer deutlichen Verbrauchssteigerung.⁷

Fleisch und auch andere Produkte verloren ihren Charakter als außergewöhnliches Nahrungsmittel, die man nur an besonderen Tagen genießen konnte.

Diesen Prozess verbindet Nan Mellinger mit der Industrialisierung der Fleischproduktion.

Fleisch verlor seinen Seltenheitswert und es setzte eine Säkularisierung des Fleisches ein.⁸

„Nachdem das Fleisch industrialisiert worden war, wurde es kapitalisiert: Die Revolution war vollendet.“⁹

Die vormoderne Bedeutung des Fleisches ergab sich aus seinem Seltenheitswert.

Verstärkt in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts kommt es zur Verweltlichung des Fleisches. Der Fleischkonsum emanzipierte sich von kultischen Vorschriften und religiösen Tabus.¹⁰

Bereits in den Nachkriegsjahren nach dem Zweiten Weltkrieg stieg der Fleischverbrauch rapide an, vor allem der von Schweinefleisch.

Um 1950 kam es zu Lieferschwierigkeiten bei Fleisch. Der Grund dafür waren außerpolitische Krisen.

⁷ Mellinger, Nan: Fleisch. Von der göttlichen Gabe zur Fertigware. In: Utz Thimm (u.a.) (Hg.): Essen ist menschlich. Zur Nahrungskultur der Gegenwart (Frankfurt am Main 2003). S. 112.

⁸ vgl. Mellinger (2000). S. 97- 108.

⁹ D' Eramo, Marco: Das Schwein und der Wolkenkratzer (München 1996). S. 47.

¹⁰ vgl. Macho, Thomas: „Lust auf Fleisch“. In: Gerhard Neumann (u.a.) (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven (Frankfurt am Main, New York 2001). S. 157.

Zur Lösung des Problems wurden für eine gewisse Zeit zwei fleischlose Tage pro Woche eingeführt.¹¹

Anfang der sechziger Jahre wurde das Fleisch zur Alltagsspeise. Dieser Prozess umfasste alle sozialen Schichten, wenn auch mit unterschiedlicher Geschwindigkeit. Die Preisentwicklung spielte dabei immer eine wichtige Rolle. Wenn der Preis stieg, reduzierte sich auch der Verbrauch einer Fleischsorte, umgekehrt natürlich genauso.

Anfang der Sechziger begann auch die so genannte „Backhendzeit“¹².

Mitte der siebziger Jahre erreichte der Fleischkonsum seinen Höhepunkt, danach gab es einen leichten Rückgang. Nach 1985 folgte wieder ein Anstieg.

Ab Mitte der Neunziger zeichneten sich vor allem Zuwächse für Geflügel ab. Auch der Verbrauch von Schweinefleisch stieg.¹³

Der Verbrauch von Rindfleisch hingegen ging zurück.

In der heutigen Zeit werden Fleisch und Wurst größtenteils in wesentlich höherem Umfang konsumiert, als dies aus ernährungsphysiologischen Gründen wünschenswert wäre. Pro Tag werden in Österreich je nach Altersgruppe zwischen 50 und 150¹⁴ Gramm Fleisch- und Fleischprodukte verzehrt.

Das Produktsortiment bei Fleisch- und Fleischprodukten ist im Moment sehr groß.

Zu den beliebtesten Fleischprodukten gehören heute Extrawurst, Frankfurter- Würstel und Schinken.¹⁵ Das beliebteste Fleisch ist immer noch das Schweinefleisch.

Vor ungefähr zehn Jahren aßen die Österreicher zirka 22-mal im Jahr Schnitzel.¹⁶

¹¹ Rosmann, Christine: Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Fleisch, Fleischprodukten, Fisch, Milch, Milchprodukten und Eiern [Diplomarbeit] (Wien 1991). S. 8.

¹² Sorgo, Gabriele: Koche nur mit Liebe. In: Susanne Breuss (Hg.): Wien Museum: Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005). S. 80.

¹³ Elmadfa (2003) S. 3.

¹⁴ <http://www.univie.ac.at/nutrition/oeeb/OEB2003.htm> (12.3. 2008)

¹⁵ Lebensmittelbericht 2008: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306> (12.5. 2008)

¹⁶ Tieber, Claus/ Richard Weihs: Österreich in Zahlen. Was wir essen, wie viel wir trinken, wie wir lieben und vieles mehr... (Wien, München 2000). S. 19.

Mittlerer täglicher Verzehr von Fleisch und Fleischprodukten der österreichischen Bevölkerung zu Beginn des 21. Jahrhunderts:

Kollektiv	Empfehlung (g/d)	Verzehnte Menge (g/d)	Verzehrt in % der Empfehlung
3-6 Jahre	45	50	111
7-9 Jahre	50	130	260
10-14 Jahre	60	122	203
15-18 Jahre	90	151	168
19-60 Jahre	43-86	130	300
>55 Jahre (Wiener Senioren)	43-86	93	216

Tab. 1: Mittlerer täglicher Verzehr von Fleisch und Fleischprodukten der österreichischen Bevölkerung zu Beginn des 21. Jahrhunderts

Der tatsächliche Verzehr liegt also je nach Personengruppe zwischen 200 bis 300 Prozent über der Empfehlung.¹⁷

¹⁷ <http://www.univie.ac.at/nutrition/oeeb/OEB2003.htm> (12.3. 2008)

2.2. Getreide und Brot:

Gerichte auf Getreidebasis bildeten über Jahrhunderte die Hauptbestandteile der Ernährung.

Brot spielt und spielte in unserem Alltagsleben eine große Rolle.¹⁸

Es galt nach dem Krieg als wichtigstes Nahrungsmittel.

Vom Ende der Nachkriegszeit bis Anfang der Neunziger sank der Verbrauch von Brotgetreide jedoch. Der wichtigste Grund dafür dürfte die Veränderung des Essverhaltens der Bevölkerung gewesen sein. 1947/48 lag der Pro- Kopf- Verbrauch noch bei 126, 1 Kilo im Jahr, Mitte der Neunziger wurden nur noch zirka 60 Kilo pro Person und Jahr verbraucht.¹⁹

Etwa ab Beginn der Achtziger verlangsamte sich der Rückgang und blieb dann eine Zeit lang mehr oder weniger stabil.

Ab den Neunzigern machte sich in Österreich jedoch ein neuer Trend bemerkbar: Vollkornprodukte wurden wieder entdeckt.

In den letzten Jahren gibt es bei Brotgetreide teilweise einen Anstieg im Verbrauch.

2001 lag der Pro- Kopf- Verbrauch bei ca. 71 Kilogramm im Jahr.²⁰ Der Verbrauch dunkler Brotsorten ist jedoch gesunken. Gründe für den Rückgang sind in den veränderten Ernährungsverhalten zu suchen.

Österreich liegt heute im durchschnittlichen Brotverzehr im Mittelfeld des Brotverbrauchs in Europa.²¹

Heute gibt es in Österreich zirka 350 verschiedene Brot- und Gebäcksorten und es werden ständig mehr.

¹⁸ vgl. Dworak, Bettina: Der Stellenwert von Brot in der Ernährung der Österreicher [Diplomarbeit] (Wien 2003). S. 2.

¹⁹ Weidenholzer, Anna- Elisabeth: Die Veränderungen der Esskultur in Österreich von 1945- 2004 [Diplomarbeit] (Wien 2004). S. 8.

²⁰ Wasserbacher, Brigitte: Die Bedeutung von Brot und Cerealien für die Ernährung der österreichischen Bevölkerung. In: Ernährung/ Nutrition Nr. 9/2001. S. 362-364.

²¹ Dworak (2003) S. 52.

2.3. Milchprodukte, Milch:

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde in Bauerngegenden zu allen Mahlzeiten Milch verwendet. Die Milchsuppe spielte im 19. Jahrhundert eine immer wichtigere Rolle und wurde bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts verspeist.²²

Um 1928 wurde ein halber Liter Milch pro Kopf und Tag verbraucht²³.

In einem Bericht über die österreichische Ernährungswirtschaft aus dem Jahre 1936 steht über Milchprodukte Folgendes geschrieben:

„Die Kriegs- und unmittelbaren Nachkriegsjahre haben uns ja so recht deutlich vor Augen geführt, welche Katastrophe es für ein Land bedeutet, wenn es gerade diese Nahrungsmittel entbehren muss.“²⁴

Nach dem Zweiten Weltkrieg wollte man wieder erreichen, dass jede Person einen halben Liter Milch pro Tag zur Verfügung hat.

In Österreich ging aber nach dem Zweiten Weltkrieg vor allem der Verbrauch jener Lebensmittel zurück, die die Hungerjahre bestimmt hatten. Dazu gehörten vor allem Erdäpfel, Hülsenfrüchte, Getreide und Milch.

Ab den Fünfzigern sank der Verbrauch von Frischmilch erneut.

Zur Förderung der österreichischen Milchwirtschaft (in Verbindung mit gesundheitspolitischen Motiven) wurde schon vor dem Zweiten Weltkrieg die Schulmilchaktion ins Leben gerufen.²⁵ Besonders bei Jüngeren traf die Aktion auf große Beliebtheit. Der Trinkkakao wurde zur populärsten Schulmilchsorte. Doch auch Fruchtjoghurt und Vanillemilch wurden bald beliebt, später kamen noch die Joghurt drinks dazu.

²² Sandgruber (1982) S. 178.

²³ Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (Hg.): Österreichs Ernährungswirtschaft (Baden 1936). S.48.

²⁴ Ebd. S.48.

²⁵ <http://www.landnet.at/article/articleview/18833/1/5203/> (13.3. 2008)

Ende der Achtziger beziehungsweise Anfang der Neunziger hatte die Schulmilchaktion ihren Höhepunkt. Ab Mitte der Neunziger brach aber der Absatz der Schulmilch ab.²⁶

Der Pro- Kopf- Verbrauch von Trinkmilch ist seit dem Jahre 1990 wieder gesunken. Im Jahre 2005 betrug er 91,1 Liter pro Tag.²⁷

Einen deutlichen Verbrauchszuwachs kann man bei Käse beobachten. Das Käsesortiment in den Supermärkten ist heute unüberschaubar.

Dennoch befindet sich Österreich, was den Käseverbrauch betrifft, am unteren Ende der europäischen Verbrauchsstatistik.

Beim Butterverbrauch gab es im Laufe der letzten Jahrzehnte immer wieder größere Verbrauchsschwankungen.

Bis Ende der Siebziger ist der Verbrauch ständig gestiegen. Seit dieser Zeit ist er aber relativ stabil geblieben.²⁸

Beim Obers- und Rahmverbrauch gab es nach dem Zweiten Weltkrieg einen großen Konsumzuwachs. Seit den Neunzigern stagniert der Verbrauch.

Ab den Achtzigern wurde das Angebot an Joghurts immer größer und sie wurden immer beliebter. Heute hat man das Gefühl, dass sich das Angebot fast täglich verändert beziehungsweise vergrößert.

Seit einigen Jahren sind probiotische Joghurts und Milchgetränke „in“.²⁹ Diese Produkte versprechen Gesundheit und sind wohl deshalb erfolgreich.

Aber von keiner Bevölkerungsgruppe werden die lebensmittelbasierten Empfehlungen für den Verzehr von Milch und Milchprodukten erreicht.³⁰

²⁶ vgl. Weigl, Andreas: Zwischen Ausspeisung und Fast Food. Zum Wandel der Ernährungsgewohnheiten Wiener Schulkinder nach 1945. In: Historische Sozialkunde. Geschichte-Fachdidaktik- Politische Bildung 34/2 (2004). S. 16.

²⁷ http://www.statistik.gv.at/web_de/presse/pressemitteilungen_vorjahr/10/016564?year=2006&month=10 (23.4. 2008)

²⁸ Elmadfa (2003) S. 232f.

²⁹ Brian, Marcus: Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert (Stuttgart, Leipzig 2000). S. 54.

³⁰ <http://www.univie.ac.at/nutrition/oeeb/OEB2003.htm> (12.3. 2008)

2.4. Eier:

1935 wurden pro Kopf und Jahr ungefähr 115 Eier konsumiert.³¹

Durch die Änderung des Ernährungsverhaltens in den letzten Jahrzehnten kam es zu einer deutlichen Erhöhung der eiweiß- und vitaminreichen Nahrung und zu einem Rückgang im Verzehr von Kohlenhydraten. Das beweist auch die Zunahme des Eierkonsums.

Vor allem von Ende der Vierziger bis Anfang der Siebziger nahm der Konsum von Eiern stark zu. Ab den Siebzigern trat eine Sättigung des Verbrauchs ein.³²

Heute konsumieren die Menschen in Österreich zirka vier Eier in der Woche.

2.5. Fisch:

„Der Österreicher ist im allgemeinen kein starker Fischesser.“³³

Dieser Satz steht in einem Bericht über die österreichische Ernährungswirtschaft aus dem Jahre 1947. Am ehesten wurden zu der Zeit noch Karpfen gegessen.

Ab Ende der Vierziger zeigte der Fischverbrauch einen langsamen Aufwärtstrend. Von 1948 bis 1990 verdoppelte sich der Verbrauch.³⁴

Diese Entwicklung ist unter anderem sicher durch die bessere Verfügbarkeit- zum Beispiel durch Tiefkühlfische- erklärbar.

Vor allem in den letzten 20- 25 Jahren erhöhte sich der Fisch- Verbrauch. Dies ist neben der besseren Verfügbarkeit auch durch die Gesundheitswelle erklärbar. Fische gelten als äußerst gesund.

2001 lag der Fisch- Konsum bei rund 5,4 Kilogramm pro Kopf und Jahr.³⁵

Trotz der Zunahme spielt der Fischverzehr in Österreich im Vergleich zu anderen Ländern eine untergeordnete Rolle.

Der Anteil an Fertigprodukten am gesamten Fischkonsum ist sehr hoch.

³¹ Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (1936) S. 58.

³² Rosmann (1991) S. 18.

³³ Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (1936) S. 147.

³⁴ Rosmann (1991) S. 12.

³⁵ Elmadfa (2003) S. 3.

2.6. Kartoffel:

Bis unmittelbar nach dem Ersten Weltkrieg gehörten Kartoffeln zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln.

„Eine Landwirtschaft ohne Kartoffelbau ist heute ebenso undenkbar wie eine Speisekarte ohne Kartoffelgerichte (...).“³⁶

Dieser Satz wurde 1936 in einem Bericht zur österreichischen Ernährungswirtschaft geschrieben.

Auch in der unmittelbaren Nachkriegszeit des Zweiten Weltkriegs war der Verbrauch von Kartoffeln sehr hoch. Der Verbrauch lag bei ca. 110 Kilogramm pro Person und Jahr. Damit lag der Konsum weit über dem Vorkriegsniveau.³⁷

Ende der Vierziger sank der Verbrauch wieder, was wahrscheinlich mit der Verbesserung der Nahrungsmittelversorgung zusammenhing. Derselbe Grund dürfte auch für den Abfall des Kartoffelkonsums Mitte der Fünfziger verantwortlich sein.

Die Kartoffel ist also ein typisches Hauptnahrungsmittel in Notzeiten.

Mitte der Fünfziger bis Mitte der Achtziger sank überhaupt der Anteil kohlenhydratreicher Lebensmittel, wo die Kartoffel dazugehört. Außerdem gab es in den Fünfzigern und Sechzigern zum Teil schlechte Ernten. Somit stiegen auch die Preise. In den Siebzigern stieg der Konsum an, aber nur für kurze Zeit. Ab Mitte der Siebziger stagnierte der Kartoffelverbrauch.

In den Achtzigern wurde die Kartoffel wieder „moderner“ und der Verbrauch stieg leicht.

In den letzten zehn Jahren ist der Verbrauch von Kartoffeln relativ konstant geblieben.

Im Jahre 2005 lag er bei ungefähr 57,9 Kilogramm pro Kopf und Jahr.³⁸

Der Konsum von Kartoffelchips und tiefgefrorenen Kartoffelprodukten stieg ab Anfang der Siebziger.³⁹

³⁶ Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (1936) S. 13.

³⁷ Pointer, Silvia: Veränderungen des Essverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Gemüse, Kartoffeln, Ost, Getränke und Fette ohne Butter [Diplomarbeit] (Wien 1991). S. 7.

³⁸ http://www.statistik.gv.at/web_de/presse/pressemitteilungen_vorjahr/10/016564?year=2006&month=10 (23.4. 2008)

³⁹ Ebd. S. 8.

2.7. Reis:

Reis muss importiert werden, deshalb war er wohl auch Anfang des 20. Jahrhunderts nicht sehr bedeutend.

Der Preis von Reis ist häufig Schwankungen unterworfen, was sich natürlich auf den Konsum auswirkt. Der Verbrauch von Reis ist also sehr unterschiedlich, es gab immer wieder Steigerungen und Abnahmen.

Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg war der Reiskonsum sehr niedrig, doch dann folgte eine rasche Steigerung. Danach kam es beim Verbrauch immer wieder zu Zu beziehungsweise Abnahmen.

In den Siebziger erreichte der Reis seinen Höchstkonsum.⁴⁰ Der Grund dafür war wohl der billige Preis zu der Zeit. Doch schon Mitte der Siebziger stieg der Preis wieder und der Verbrauch ging deutlich zurück. Bis Ende der Achtziger stieg der Verbrauch wieder. Der Reiskonsum zeigt also ein ständiges Auf und Ab.

Der Verbrauch ist seit den Neunzigern wieder ein wenig gesunken, und zwar von 5,3 Kilogramm Reis pro Kopf und Jahr auf 3,8 Kilogramm.⁴¹

Reis steht heute in Österreich ungefähr einmal in der Woche am Tisch.

Bis in die Nachkriegszeit fungierte Reis jedoch vor allem als Suppeneinlage, danach wurde er vor allem als Tafelreis oder „Risibisi“ und als Zuspeise verwendet. In den Siebziger und Achtziger stieg er unter Beibehaltung der früheren Verwendungsmöglichkeiten- sogar zu einer Hauptspeise auf.⁴² Ein Grund dafür ist der Einfluss der asiatischen Küche.

⁴⁰ Kichler, Rita: Veränderungen des Essverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Getreide, - produkte, Zucker, Süßwaren und beim Außerhausverzehr [Diplomarbeit] (Wien 1991). S. 12.

⁴¹ Elmadfa (2003) S. 2.

⁴² Eder, Franz X., Andreas Weigl (u.a.): Wien im 20. Jahrhundert. Wirtschaft, Bevölkerung, Konsum (Wien 2003). S. 231.

2.8. Hülsenfrüchte:

Der Verbrauch von Hülsenfrüchten war vor allem in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg sehr hoch.

Ein Grund für den hohen Verbrauch an Hülsenfrüchten waren sicherlich die aus der Sowjetunion importierten Bohnen und Erbsen.

*„Man musste nehmen, was zu bekommen war: die russischen Erbsen, voller Maden und Ungeziefer, und die amerikanischen Silverhake- Fiskonserven, die dem österreichischen Geschmack völlig widersprachen.“*⁴³

Ende der Fünfziger sank der Verbrauch.

Ende der Achtziger/ Anfang der Neunziger war der Verbrauch von Hülsenfrüchten wieder relativ hoch. Dies ist vor allem durch die moderne Vollwertküche erklärbar.

Seitdem ging der Verbrauch aber wieder ein wenig zurück.

Heute werden in Österreich im Monat nur ungefähr einmal Hülsenfrüchte gegessen.

2.9. Gemüse:

Der Gemüseanbau ist stark von Klimaverhältnissen abhängig. Schlechte Ernten führen zu Preissteigerungen und diese wirken sich wiederum auf das Konsumverhalten aus. Deshalb kommt es beim Verbrauch auch immer wieder zu Schwankungen.

Vor dem Zweiten Weltkrieg wurden 57 Kilo Gemüse pro Kopf und Jahr konsumiert.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erreichte der Gemüsekonsum seinen Tiefpunkt. Der Grund dafür war die niedrige Produktion und die damit verbundene Rationierung für Nichtselbstversorger. Doch die Ernährungssituation verbesserte sich und Ende der Fünfziger/ Anfang der Sechziger stieg der Konsum. Ein Grund dafür dürfte ein Nachholbedürfnis der Gesellschaft gewesen sein.⁴⁴

Durch die schlechten Ernten- vor allem in den Sechzigern- wurden auch die Gemüsepreise deutlich erhöht. Das wirkte sich wiederum auf den Verbrauch aus.

⁴³ Sandgruber, Roman : Das 20. Jahrhundert (Wien 2003). S. 109.

⁴⁴ Pointer (1991) S. 8.

Doch wenn man von den Einbrüchen durch schlechte Ernten absieht, die es auch später immer wieder gab, kann beim Gemüsekonsum von einer anhaltend steigenden Tendenz gesprochen werden.

Dem Tiefkühlegemüse kommt eine große Bedeutung zu.

Erfreulicherweise zeigt sich in den letzten Jahren beim Verzehr von Gemüse ein Zuwachs. 2005/06 lag der Verbrauch bei zirka 106 Kilogramm pro Kopf und Jahr.⁴⁵

Im internationalen Vergleich gehört aber Österreich immer noch zu den Ländern mit eher geringem Gemüseverbrauch.

Beim Gemüse äußert sich der steigende Wohlstand in einem Verbrauchs- Zuwachs. Weiters sind für den Verbrauchs- Zuwachs die verbesserten Konservierungs- und Frischhaltungsmöglichkeiten und das große Angebot während des ganzen Jahres bedeutend. Das große Angebot ist durch den internationalen Handel und die neuen Produktionsformen möglich geworden.

Saisonale Unterschiede gibt es in der Gemüeswahl heute kaum noch. Die meisten Produkte bekommt man das ganze Jahr über.

Besonders beim Gemüse kommt der häuslichen Produktion eine große Bedeutung zu. Tomaten stehen an erster Stelle in der Verbrauchsskala, gefolgt von Paprika, Gurken und Kopf- und Blattsalaten.

2.10. Obst:

Wie das Gemüse ist auch das Obst stark von der Ernte abhängig.

Bis heute wird der Konsum von Frischobst von den inländischen Erntemengen und damit von den Saisonpreisen bestimmt.

Seit Mitte der Fünfziger werden vermehrt Obsteinfuhren getätigt. Doch der Konsum von heimischen Obstsorten steht im Vordergrund.

Seit Anfang der Achtziger gibt es im Obst- Verbrauch eine leicht steigende Tendenz. Die verbesserte Technologie bei der Lagerung sowie beim Transport gewährte immer mehr eine saisonunabhängige Versorgung.

Im Jahre 2005/06 lag der Verbrauch bei zirka 93,9 Kilogramm pro Kopf und Jahr.⁴⁶

⁴⁵ Lebensmittelbericht 2008: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306> (12.5. 2008)

⁴⁶ Lebensmittelbericht 2008: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306> (12.5. 2008)

Den Hauptanteil machen Äpfel, Bananen, Birnen und Orangen aus. Es wächst aber auch der Konsum von exotischen Früchten.

2.11. Zucker, Süßwaren und Honig:

In den Jahren 1917/18, also während des Ersten Weltkriegs, war **Zucker** das einzige Nahrungsmittel, bei dem es zu keinem einschneidenden Rückgang der Versorgung kam. Zucker war zu einer wesentlichen Stütze der sonst dramatisch verschlechterten Nahrungsmittelversorgung geworden.⁴⁷

Erst nach Kriegsende kam es zu einer Krise der Zuckerversorgung, aber 1924/25 lag der Zuckerverbrauch mit zirka 18 Kilo pro Kopf und Jahr bereits wieder nahe dem Vorkriegsniveau und überstieg dieses sogar 1929/30 mit fast 32 Kilo.⁴⁸

Danach kam es aufgrund der hohen Preise kurzzeitig zu einem Rückgang, der aber vor dem Zweiten Weltkrieg wieder stieg.

Der Verbrauch von Zucker stieg vor dem Zweiten Weltkrieg auf 24 Kilo pro Jahr.

Während des Zweiten Weltkriegs stand den Menschen weniger Zucker zur Verfügung (ca. 4 Kilo pro Person und Jahr), doch nach 1945 konnte die Zuckerversorgung rasch normalisiert werden. In den ersten Nachkriegsjahren muss vor allem auch berücksichtigt werden, dass jeder Käufer nur gegen Abgabe von Lebensmittelmarken Zucker erwerben konnte. Erst Ende 1952 fiel diese Regelung weg.⁴⁹

Der Konsum von Zucker und Süßwaren nahm ab der Nachkriegszeit – abgesehen von geringen Schwankungen- ständig zu.

Zuckerverbrauch in kg	1934-1938	1949-1953	1950-1954	1951-1955
	24,1	24,5	25,1	26,1

Tab. 2: Zuckerverbrauch zwischen 1934 und 1955

⁴⁷ vgl. Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel (Wien, Graz [u.a.] 1986). S. 178.

⁴⁸ Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (1936) S. 27f.

⁴⁹ Berger, Franz Severin/ Christiane Holler: Trümmerfrauen. Alltag zwischen Hamstern und Hoffen (Wien 1994). S. 16.

In folgenden Jahren kam es zu Konsum- Höhepunkten⁵⁰:

1962/63: ~ 38 Kg

1968/69: ~ 38 kg

1974/75: ~ 43 kg

1980/81: ~ 40 kg

Die Ursache für die Höhepunkte lag darin, dass angekündigte Preiserhöhungen zu Vorratskäufen führten.

Nach 1980 war der Verbrauch leicht schwankend.

2001 lag der Zuckerverbrauch bei zirka 40 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Er hat sich seit den Neunzigern kaum verändert. Der Zuckerverzehr stagniert seit einigen Jahren auf einem hohen Niveau.⁵¹

Lange Zeit wurde Zucker sogar als Medizin hoch gepriesen.

„Das Kind bleibt schwach, das Kind bleibt krank. Die Tante rät zum Zuckertrank.“⁵²

So lautete eine Zuckerwerbung im Ersten Weltkrieg.

In den industrialisierten Ländern gehen 10 bis 20 Prozent der konsumierten Kalorien auf das Konto des Zuckers.⁵³

Der Verbrauch von **Honig** war in den letzten Jahrzehnten sehr uneinheitlich.

In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg war der Konsum von Honig noch relativ gering. Zu dieser Zeit hatte er eine geringe Bedeutung und wurde nur von einer kleinen Bevölkerungszahl konsumiert.

Danach gab es einen leichten Anstieg im Verbrauch.

Der Konsum von Honig richtet sich nach dem Angebot, welches von der Ernte abhängig ist.

⁵⁰ Kichler (1991) S. 14.

⁵¹ <http://www.univie.ac.at/nutrition/oeeb/OEB2003.htm> (12.3. 2008)

⁵² Sandgruber (1986) S. 185.

⁵³ Merki, Christoph: Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süßstoffe (Frankfurt am Main, New York 1993). S. 24.

Der Verbrauch sank Mitte der Neunziger ein wenig, doch dann holte er wieder auf und 2001 lag er bei 1,6 Kilogramm pro Kopf und Jahr.⁵⁴

In der Zeit vor und während des Zweiten Weltkriegs war **Schokolade** eine Rarität.

In der unmittelbaren Nachkriegszeit stieg auch der Konsum von Schokolade sehr rasch an. 1949 erreichte er bereits 150 Prozent der Vorkriegsmenge.⁵⁵

In den Sechzigern beziehungsweise Siebzigern war ein gewisser Sättigungsgrad erreicht. Von da an stieg der Verbrauch nur noch wenig.

Dieser Genussmittelüberfluss wirkte sich vor allem auch auf die Ernährung der Kinder und Jugendlichen aus.⁵⁶

⁵⁴ Elmadfa (2003) S. 325f.

⁵⁵ Weidenholzer (2004) S. 27.

⁵⁶ vgl. Weigl, Andreas: Vom Versorgungsfall zur Zielgruppe. In: Rolf Walter (Hg.): Geschichte des Konsums [Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte] (VSWG, Beiheft 175) (Stuttgart 2004). S. 234.

2.12. Bier und Wein:

Vor 1914 betrug der **Bier**konsum in Österreich ungefähr 100 Liter pro Kopf und Jahr.⁵⁷ Während des Ersten Weltkrieges sank die Erzeugung auf ein Zehntel.

Die späten zwanziger Jahre des 20. Jahrhunderts waren das Jahrzehnt des Bieres. Der Alkoholverbrauch war zu dieser Zeit vom Bier dominiert.

Die Wirtschaftskrise aber lähmte auch den Bierabsatz und führte zu einem Rückgang des Konsums. Doch noch vor des Zweiten Weltkriegs erreichte der Konsum wieder das Niveau der Zwanziger. Bis kurz vor Kriegsende konnte er sich auf diesem Niveau halten. Im letzten Kriegsjahr brach aber die Bierversorgung zusammen.

Zu Beginn der Nachkriegszeit wurden nur zirka 20 Liter pro Kopf und Jahr konsumiert.⁵⁸

Ab Ende der Vierziger stieg der Verbrauch wieder rasch an.

Ende der Siebziger gab es eine Stagnation des Bierkonsums. Gründe dafür waren wahrscheinlich höhere Arbeitslosigkeit, steigende Sparneigung sowie die aufkommende Gesundheits- und Schlankheitswelle.⁵⁹

Ab den Siebzigern gab es in Österreich einen Trend hin zu Spezialbieren.

In den Achtzigern war die Stagnationsphase zu Ende und der Konsum stieg wieder.

Der Bierverbrauch lag 2001 bei zirka 109 Liter pro Kopf und Jahr.⁶⁰ Verglichen mit der Nachkriegszeit wird heute fast die fünffache Menge an Bier getrunken.

Bier ist das beliebteste Getränk in Österreich. Besonders heiße und trockene Sommer führen immer zu einem hohen Pro- Kopf- Verbrauch.

Der Konsum von **Wein** erhöhte sich ab der Nachkriegszeit langsam aber stetig bis in die Mitte der Sechziger. Aber auch die Weinkulturen sind immer sehr stark von den Witterungsverhältnissen abhängig. Der heutige Weinverbrauch liegt bei 32 Liter pro Kopf und Jahr.⁶¹ Diese Menge entspricht nach wie vor dem seit Beginn der Siebziger üblichen und macht etwa das Doppelte des Nachkriegsverbrauchs aus.

⁵⁷ Sandgruber (1986) S. 38.

⁵⁸ Ebd. S. 38.

⁵⁹ Pointer (1991) S. 17.

⁶⁰ Elmadfa (2003) S. 326.

⁶¹ Lebensmittelbericht 2008: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306> (12.5. 2008)

Bierverteuerungen führen immer dazu, dass mehr Wein getrunken wird, umgekehrt genauso.

2.13. Fruchtsäfte:

Früher gab es kaum Fruchtsäfte, wenn überhaupt waren sie eine Seltenheit und stammten aus eigener Erzeugung.

Ende der Sechziger, Mitte der Siebziger und Mitte der Achtziger nahm der Konsum von Fruchtsäften etwas stärker zu.⁶²

Gründe hierfür waren wahrscheinlich die Hinwendung zu teureren Nahrungsmitteln sowie das wachsende Gesundheitsbewusstsein.

In den Achtzigern waren Orangen- und Grapefruitsäfte am beliebtesten.

Der Fruchtsaftverzehr lag 2006 bei zirka 34,7 Litern pro Kopf und Jahr⁶³.

⁶² Pointer (1991) S. 18.

⁶³ Lebensmittelbericht 2008: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306> (12.5. 2008)

Konsumstatistik aus dem Jahre 1999/2000:

Durchschnittlicher monatlicher Verbrauch zuhause konsumierter Lebensmittel und Getränke:

Lebensmittel in kg/l	durchschnittlicher Verbrauch pro Haushalt	durchschnittlicher Verbrauch pro Person
Schwarzbrot	4,6	2,1
Weißbrot	1,4	0,6
Teigwaren	1,3	0,6
Reis	0,9	0,5
Obst	12,7	5,9
Kartoffeln	5,8	2,6
Gemüse	12,6	5,6
Milch	11,7	4,9
Joghurt	2,4	1,1
Käse	1,3	0,6
Butter	0,7	0,3
Topfen	0,6	0,3
Eier	2,1	0,96
Fisch	0,6	0,2
Schweinefleisch	2,4	0,9
Wurstwaren	2,4	1,0
Geflügel	1,5	0,7
Rindfleisch	1,2	0,5
Fleischwaren gesamt	9,4	3,9
Zucker	2,3	1,0
Marmelade, Honig	0,6	0,3
Kaffee	1,1	0,5
Kaffee, Tee, Kakao gesamt	1,3	0,6
Mineralwasser	13,1	5,9
Limonaden	8,0	3,4
Fruchtsäfte	5,8	2,5

Bier	6,1	2,8
Weißwein	1,1	0,5
Rotwein, Rosé	0,9	0,5
Spirituosen	0,3	0,1

Tab. 3: Konsumstatistik aus dem Jahre 1999/2000

Insgesamt gibt der Durchschnittsösterreicher pro Monat ca. 13 Prozent seiner Haushaltsausgaben für Lebensmittel und antialkoholische Getränke aus.

Der Anteil der alkoholischen Getränke an den Haushaltsausgaben beträgt ungefähr genauso viel wie jener der antialkoholischen.

Aus dieser Erhebung geht hervor, dass sich die österreichische Bevölkerung im Jahre 2000 immer noch sehr deftig ernährte. Fleisch und Fleischwaren sind sehr beliebt, Fisch wird eher selten gegessen.

Obst und Gemüse scheinen sehr beliebt zu sein.

3. Was beeinflusst unser Essverhalten?

Von der Zwischenkriegszeit bis zum Jahre 2008- einem kurzen Zeitraum von 90 Jahren- hat sich das Essverhalten der Menschen bedeutend verändert.

Während noch vor 60 Jahren Mangel, Not und Hungersnot herrschten, leben wir heute in einer Wohlstands- beziehungsweise Überfluggesellschaft.

Doch warum veränderte sich das Essverhalten der Menschen so stark?

Was sind die Faktoren, die das Essverhalten der Menschen- der Bevölkerung und des Individuums- beeinflussen?

Der Wandel der Essgewohnheiten hängt eng mit den allgemeinen Lebensumständen zusammen. Jede wirtschaftliche und gesellschaftliche Veränderung spiegelt sich in den Nahrungsgewohnheiten wieder.

Die Liste der Faktoren, die das Essverhalten der Menschen beeinflussen, ist unendlich.

Einige wichtige Punkte wären:

- ß geographische Herkunft
- ß soziale Herkunft
- ß Beruf, Einkommen
- ß Alter, Geschlecht
- ß physiologischer oder psychologischer Zustand
- ß gesellschaftliche Einflüsse (Schule, Familie, Religion, etc.)
- ß äußere Faktoren (zum Beispiel Krieg, etc.)
- ß Haushaltsgröße
- ß etc.

Diese Liste ist natürlich noch lange nicht vollständig und liefert nur einige Beispiele.

Verändern sich gewisse Faktoren, dann verändert sich in vielen Fällen auch das Ernährungsverhalten. Wobei manche Faktoren sehr großen Einfluss haben können, andere nur einen geringen.

Sehr wichtige Faktoren sind natürlich Ereignisse wie Kriege. Welche Folgen Kriege für das Essverhalten der Menschen haben können, werden im Kapitel vier klar werden.

Aber auch die Haushaltsgröße spielt zum Beispiel eine wichtige Rolle. Die durchschnittliche Haushaltsgröße hat in den letzten 50 Jahren stark abgenommen, die Anzahl der Singlehaushalte nimmt zu.⁶⁴ Das Essverhalten unterscheidet sich sehr stark je nach Haushaltsgröße.

In Haushalten mit Kindern gibt es häufig sowohl mittags als auch abends warme Mahlzeiten.

In Singlehaushalten (vorwiegend bei jungen Leuten) gibt es selten oder nie eine warme Mahlzeit.

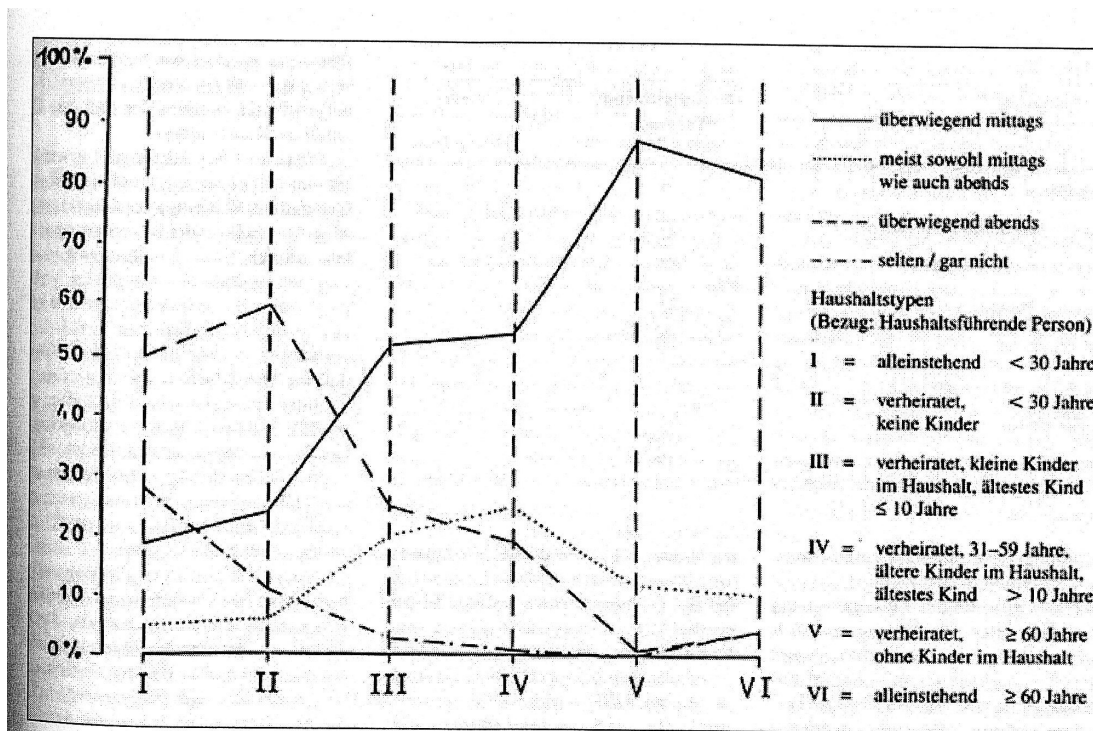


Abb. 1: Warme Mahlzeiten- Zeitpunkt und Häufigkeit der Einnahme an Werktagen in sechs unterschiedlichen Haushaltstypen.

Man kann bei dieser Grafik Folgendes gut erkennen: Je älter die Personen im Haushalt sind, desto häufiger wurde das Mittagessen als Hauptmahlzeit genannt.

⁶⁴ vgl. Weidenholzer (2004) S. 34.

Somogyi nennt außerdem die Verstädterung als einen weiteren Faktor für die Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten.⁶⁵ Die Verstädterung ist dafür verantwortlich, dass die Entfernung zwischen Wohnort und Arbeitsplatz größer wird, dadurch müssen sich immer mehr Personen auswärts ernähren. Die Bindung zwischen Nahrung und Wohnort wird immer mehr gelockert.⁶⁶ Die Ernährungsweise der industrialisierten Welt bekommt immer mehr den Charakter der „Uniformität“⁶⁷. Diese Entstehung wird durch die Interessen der Großproduzenten und die Verheißungen der Werbung beschleunigt.

Ein wesentlicher Faktor ist natürlich auch, dass heute viel mehr Frauen berufstätig sind. Dadurch sind heute Speisen wichtig, die schnell zubereitet werden können. Auch werden selbst gekochte Mahlzeiten heute immer mehr durch Fertiggerichte ersetzt.

In den letzten Jahrzehnten hat der Anteil der Haushalte mit doppeltem Verdienst zugenommen, gleichzeitig sind die Kinderzahlen zurückgegangen. Dadurch hat vielleicht der Kauf exquisiterer Speisen zugenommen und das Essen außer Haus, also in Speiselokalen.

Auch hat sich die Anzahl von Schreibtischberufen erhöht, was auch einen Einfluss auf das Essverhalten hat, da man bei schwerer körperlicher Arbeit eine andere Nahrung braucht als bei einem Bürojob.

Die erwähnten Faktoren- die natürlich nur einen Bruchteil aller möglicher Faktoren ausmachen- sollen einen Eindruck darüber geben, wie komplex das Thema Essen ist und von wie vielen Einflüssen unser Essverhalten abhängig ist.

⁶⁵Somogyi, Johann C.: Wandlungen der Lebensweise und Ernährungsgewohnheiten. Soziale und psychologische Aspekte der Ernährung. In: Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten, e. V. (Bd. 9) Ernährungs- Umschau 40, Beiheft (Frankfurt am Main 1993). S. 89-94.

⁶⁶ vgl. Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa (München 1993). S. 190.

⁶⁷ Ebd. S. 190.

Bei meinen Interviews hat sich herauskristallisiert, dass folgende Faktoren einen großen Einfluss auf das Essverhalten haben:

1. Kriege
2. Einkommen
3. Schönheitsideal
4. Gesundheit

4. Die Veränderung der Esskultur in den letzten 90 Jahren:

Im diesem Kapitel werde ich konkret und chronologisch auf die Veränderungen, die es hinsichtlich des Essverhaltens von der Zwischenkriegszeit bis zur Gegenwart gab, eingehen.

Zunächst werde ich mich mit der Zwischenkriegszeit, danach mit der Kriegs- und Nachkriegszeit beschäftigen. Anschließend werde ich die Veränderungen und Neuerungen aufzeigen, die es in den darauf folgenden Jahrzehnten bis zur Gegenwart gab.

Wie kaum eine Zeit zuvor stand die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts unter dem Einfluss von Katastrophen und Krisen. Die Folgen für das System der österreichischen und insgesamt für das der europäischen Ernährung waren dramatisch.⁶⁸

4.1. Essen in der Zwischenkriegszeit:

Von 1918 bis 1938 hat das Problem der Volksernährung Österreich überschattet. Manche haben Österreich damals wegen seiner ungenügenden Ernährungsgrundlage die Lebensfähigkeit abgesprochen.⁶⁹

Das Ende des Kriegs brachte kein Ende der Not. Nach dem Ersten Weltkrieg war die Ernährungslage in Österreich katastrophal. Armut und Mangel kennzeichneten viele Haushalte.⁷⁰

Im Winter 1918/19 starben sehr viele Menschen an der Spanischen Grippe⁷¹. Das interalliierte Hilfskomitee arbeitete mit den österreichischen Behörden eng zusammen, denn es galt, Medikamente und vor allem Lebensmittel für die kranke und vom Hunger geschwächte Bevölkerung aufzutreiben.⁷²

⁶⁸ vgl. Hirschfelder, Gunter: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute (Frankfurt am Main, New York 2001). S. 209.

⁶⁹ Ringhoffer (1950) S. 25.

⁷⁰ Eder (2003) S. 203.

⁷¹ Die Spanische Grippe war eine weltweite Pandemie, welche zwischen 1918 und 1920 mindestens 25 Millionen Todesopfer forderte.

⁷² Crha, Ewald: Österreich im II. Weltkrieg. Konfrontation mit der Vergangenheit- Zeitzeugen berichten (Wien 2007). S. 19.

Das Jahr 1919 war das Jahr der größten Hungersnot und Mängel. Die Lebensmittelversorgung konnte nur noch durch staatliche Subventionen gewährleistet werden. Zu der Zeit war die Zahl der Arbeitslosen sehr hoch.

Wichtige Arbeitskräfte hatten aufgrund des Kriegsdienstes zu lange gefehlt, was sich auf die Ernteerträge fatal auswirkte. Ein zweiter Faktor war die relativ geringe agrarische Nutzfläche, einerseits bedingt durch die neue Grenzziehung, andererseits durch die alpinen, für die Landwirtschaft weniger ertragreichen, Regionen Österreichs. Die österreichische Wirtschaft hatte durch den Krieg stärker gelitten als die der anderen europäischen Staaten.

Der gewichtigste Grund für die Ernährungskrise war aber zweifellos der Zerfall des eigenständigen Wirtschaftsraumes der Monarchie.⁷³

Die Kriegsschäden konnten trotz eines realen Wachstums bis zur Weltwirtschaftskrise nicht wieder gut gemacht werden.⁷⁴

Es folgten Sparmaßnahmen, staatlich gelenkte Zwangsbewirtschaftung von Grundnahrungsmitteln und zögerliche Hilfeleistungen von einigen Siegerstaaten, neutralen Ländern und Hilfsorganisationen.⁷⁵

Der Nahrungsmittelkonsum reduzierte sich auf eine geringe Palette von Grundnahrungsmitteln. Die Bevölkerung hatte immer weniger Möglichkeiten, abwechslungsreich und ausgewogen zu essen.⁷⁶

Die Lebensmittelkarte, die eingeführt worden war, bot nur so viel, als für die Ernährung eines vierjährigen Kindes erforderlich war. Das führte zu einer schweren Unterernährung der österreichischen Bevölkerung.⁷⁷

Die Bevölkerung musste also den Nahrungsmittelmangel auf dem „freien Markt“, der vielfach der „schwarze Markt“ war, wettmachen.⁷⁸

⁷³ Ritter, Michael: Zwischen Krise und Konsum. Zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte alkoholischer Genussmittel in der österreichischen Zwischenkriegszeit [Diplomarbeit] (Wien 2003). S. 5.

⁷⁴ Butschek, Felix: Der österreichische Arbeitsmarkt- von der Industrialisierung bis zur Gegenwart. (Stuttgart 1992). S. 71f.

⁷⁵ Butschek, Felix: Die österreichische Wirtschaft im zwanzigsten Jahrhundert (Stuttgart 1985). S. 31.

⁷⁶ Roerkohl, Anne: Die Lebensmittelversorgung während des Ersten Weltkriegs im Spannungsfeld kommunaler und staatlicher Maßnahmen. In: Hans- Jürgen Teuteberg (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters (Wiesbaden 1987). S. 325f.

⁷⁷ vgl. Durig, Arnold: Zum Ernährungsproblem Österreichs (o.O. 1920). S.23.

In dieser Zeit war die Kinderrettungsaktion, das Werk der „Amerikanischen Kinderausspeisung“, ein wahrer Segen für die Armen.⁷⁹ Tausende Kinder konnten auf diese Weise wenigstens halbwegs ernährt werden. Die Ausspeisung, die im Mai 1919 eröffnet worden war, enthielt hoch entwickelte Nahrungsmittel.

Ende 1919 wurde die Lebensmittelversorgung immer mehr eine Frage des Transportes. Es gab auf der einen Seite einen Waggonmangel der Bahnen, auf der anderen Seite war die Versendung der im Ausland angekauften Getreidemengen aufgrund der immer größer werdenden Kohlennot beeinträchtigt.

1919 sandten die damaligen österreichischen Staatsmänner Hilferufe an die Welt.

Die Grundlage der Ernährung im Jahre 1920 bildete amerikanisches Weizenmehl, das Österreich auf Kredit geliefert wurde.

In den Jahren 1921/22 stand das Problem der Ernährung zwar immer noch im Vordergrund, aber es hatte sich schon vieles gebessert. Angeblich gab es schon genügend Lebensmittel, nur ihr Preis hinderte die Bevölkerung, von diesem Angebot Gebrauch zu machen.

Das Jahr 1921 wurde häufig als Übergangsperiode bezeichnet. Die gänzliche Beseitigung der staatlichen Bewirtschaftung bei den Hauptnahrungsmitteln wie Brot und Mehl war erst für Anfang 1923 in Aussicht genommen. Der Staat war nämlich aus finanziellen Gründen nicht in der Lage, mit einem Schlage die rationierte Versorgung der Bevölkerung mit Brot und Mehl zu verbessern. Jede Erhöhung der Quote hätte ein Anwachsen des ohnehin enorm staatlichen Defizits zur Folge gehabt.⁸⁰

Aber durch den Beginn des Abbaus der rationierten Bewirtschaftung zeigte sich ein gewisser Aufwärtstrend.⁸¹

Mit der Stabilisierung der Währung 1922 setzte in Österreich ein beachtlicher wirtschaftlicher Aufschwung ein.

Vor allem in der Landwirtschaft ermöglichte die Einführung moderner Arbeitsweisen eine verhältnismäßig rasche Überwindung der Kriegsschäden. Die Erzeugung von

⁷⁸ vgl. Andics, Hellmut; Zentralsparkasse und Kommerzbank Wien (Hg.): Walzerträume – Wirklichkeiten (Wien [u.a.] 1982). S. 20f.

⁷⁹ <http://www.wien.spoe.at/online/page.php?P=11254&PHPSESSID=375b904b8be> (14.2. 2008)

⁸⁰ Neues Wiener Tageblatt 15.5. 1921.

⁷⁶ Neuber, Berta: Die Ernährungslage in Wien während des Ersten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren [Diplomarbeit] (Wien 1985). S. 45.

Getreide und Kartoffeln wurde erhöht. Außergewöhnlich stark stieg auch die Erzeugung von Zuckerrüben, Milch und Molkereiprodukten.⁸²

Es kam zu einem Abbau der staatlichen Bewirtschaftung und gleichzeitig zu einer Normalisierung auf dem Gebiet der Lebensmittelversorgung. Die ausländische Unterstützung konnte allmählich entbehrt werden.

Die Auswirkungen der Weltwirtschaftskrise beeinträchtigten die österreichische Volkswirtschaft ab 1930 stark. Schwer betroffen war auch die Konsumgüterindustrie, da die Nachfrage nach alltäglichen Produkten drastisch abnahm.⁸³ Es folgte eine große Arbeitslosigkeit, die 1933 ihren Höchststand erreichte. Außerdem gab es zu dieser Zeit einem massiven Verdienstrückgang.

Die schlechte Einkommenslage und die hohe Arbeitslosigkeit hatten natürlich wiederum Auswirkungen auf das Budget der Haushalte.

Der Anteil der Nahrungsmittel machte 1925 über die Hälfte der Haushaltsausgaben aus, danach sank er ein wenig. Mitte der Dreißiger stieg er aber wieder auf zirka 49 Prozent an.⁸⁴

Getreideerzeugnisse wie Mehl und Brot, aber auch Kartoffeln, Filz und Speck, Zucker und Kaffee bestimmten in der Weltwirtschaftskrise den Speisezettel vieler Menschen, vor allem in den Städten. Der Verbrauch höherwertiger Nahrungs- und Genussmittel, wie Fleisch, Milch, Eier oder Alkohol, wurde weniger.⁸⁵

Teure Lebensmittel, Genussmittel und der „Luxuskonsum“- insbesondere der Wirtshausbesuch- blieben in den ärmeren Familien häufig den Männern vorbehalten. Billige Güter wie Brot, Erdäpfel oder auch (Ersatz-) Kaffee und Zucker waren die tägliche Nahrung von Frauen und Kindern.⁸⁶

Wenn Katzen oder Hunde verschwanden, wurden keine Nachforschungen über ihren Verbleib angestellt. Er verstand sich von selbst.⁸⁷

⁸² Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XIX. Jg. Nr. 1-6 (Wien 1946). S. 34.

⁸³ Sandgruber, Roman: Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart (Wien 1995). S. 374.

⁸⁴ Eder (2003) S. 206.

⁸⁵ Eder (2003) S.206f.

⁸⁶ Sieder, Reinhard: Zur alltäglichen Praxis der Wiener Arbeiterschaft im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts [Habilitationsschrift] (Wien 1988). S. 174f.

⁸⁷ Schwendter, Rolf: Arme essen - Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie (Wien 1995). S. 225.

Mitte der Zwanziger gab es aber auch- vor allem in den Städten- einige Neuerungen, und zwar an erster Stelle Gas und Strom in den Haushalten.

„(...) Allmählich entwickelte sich eine Industrie für eine Vielfalt von Elektrogeräten und Hilfen für den Haushalt. Leider wurde die Arbeitslosigkeit größer, und man konnte die Geräte nicht kaufen.“⁸⁸

Viele Haushaltsgeräte blieben bis zum Beginn der Massenproduktion Ende der Fünfziger/ Anfang der Sechziger Luxusartikel, die sich nur wenige leisten konnten.

Kurz gesagt: In der Zwischenkriegszeit dominierte ein Mangel an allem und jedem.

⁸⁸ Arnold, Viktoria (Hg.): Als das Licht kam. Erinnerungen an die Elektrifizierung (Wien, Köln, Graz 1986). S. 59f.

4.2. Essen während des Zweiten Weltkrieges:

Während des Zweiten Weltkriegs vergrößerte sich die Kluft zwischen den Verbrauchsmöglichkeiten und Konsumvisionen.⁸⁹

Nachdem Hermann Göring⁹⁰ „Kanonen statt Butter“ für das gesamte Reichsgebiet versprochen hatte, war es folgerichtig nach dem Anschluss auch in Österreich zu Engpässen gekommen.⁹¹ Es kam zu Engpässen bei ehemaligen agrarischen Überschussproduktionen.

Nach dem Anschluss kam es durch die Rüstungswirtschaft und vermehrte öffentliche Investitionen, aber auch durch „Arisierungen“, durch die Verdrängung der jüdischen Bevölkerung vom Arbeitsmarkt und durch den Einsatz von Zwangsarbeitern zu einem raschen Wirtschaftswachstum und niedrigen Arbeitslosenzahlen.⁹² Doch die Ernährungs- und Verbrauchslage der Bevölkerung verschlechterte sich dabei.

Manche Bevölkerungsgruppen blieben sogar vom staatlichen Rationierungssystem ausgeschlossen.

Ab 1938 gab es Preissteigerungen, Rationierungen und Qualitätseinbußen.

Es machten sich bald auch die Folgen für die österreichische beziehungsweise Wiener Küche deutlich bemerkbar. Im Zuge der Vorbereitung auf eine autarke Kriegsversorgung erfolgen in der Presse immer häufiger zentrale Einschaltungen, die auf die besondere Bedeutung und vielseitige Verwendbarkeit bodenständiger Agrarprodukte verweisen.⁹³

⁸⁹ Eder (2003) S. 210.

⁹⁰ Hermann Göring war der Oberbefehlshaber der deutschen Luftwaffe im Zweiten Weltkrieg und einer der führenden Politiker in der Zeit des Nationalsozialismus.

⁹¹ vgl. Corni, Gustavo/ Horst Gies: Brot, Butter, Kanonen. Die Ernährungswirtschaft in Deutschland unter der Diktatur Hitlers (Berlin 1997). S. 273f., 359f., 591.

⁹² Butschek (1992) S. 109ff.

⁹³ Veigl, Hand/ Sabine Derman: Alltag im Krieg. 1939- 1945. Bombenstimmung und Götterdämmerung (Wien 1998). S. 29.

So hieß es etwa im INTERESSANTEN BLATT Nummer 4 vom 26. Jänner 1939:

„Sie glauben gar nicht, was für neuartige und leckere Gerichte man gerade aus Kartoffeln machen kann. Beachten Sie deshalb die vielseitigen Kartoffelrezepte in den Tageszeitungen.“⁹⁴

Es gab aber noch weitere Propagandaaktionen für die Kartoffel. Der Grund dafür war, dass es spätestens ab 1939 Engpässe gab bei Fleisch, Milchprodukten, Eiern und Fett. Im März 1939 wurde Fett in jeglicher Form rationiert.

Die Rationierung zwang die Menschen zu einer Veränderung der Ernährungsgewohnheiten.

Die damals 25-jährige Erna M. notierte 1942 Folgendes in ihr Tagebuch:

„Nun beginnt man schon den Krieg zu spüren. Das Brot wird plötzlich sehr schlecht, es klebt noch nach fünf Tagen und verursacht schreckliche Blähungen. Es gibt überhaupt kein Gemüse, manchmal vertrocknete Orangen und das Mehl ist dunkel. Wenn man Konservengemüse damit einbrennt, sieht es aus, als wenn alles voll Staub und Sand wäre. Wenn wir essen, haben wir nach einer Stunde Hunger, weil kein Fett dabei ist. Kartoffel werden als ganze serviert, weil sie zerkleinert zu viel Fett brauchen würden.“⁹⁵

Die geheimen Lageberichte des Sicherheitsdienstes der SS vermeldeten:

„Auf dem Lebensmittelmarkt halten trotz der Erhöhung des Butterkontingents die Klagen insbesondere aus den Industriegebieten über die ungenügende Fettzuteilung (Margarine, Speiseöl, Schmalz) weiterhin an. Als besonders schwierig wird die Lage nach wie vor für kinderreiche Familien bezeichnet...“⁹⁶

⁹⁴ Veigl (1998) S. 29f.

⁹⁵ Eder (2003) S. 211.

⁹⁶ Veigl (1998) S. 32/36.

Die Standardisierung der österreichischen Küche nach reichsdeutschem Ernährungsplan ging der Bevölkerung während des Zweiten Weltkrieges viel zu weit. Sie litten nicht nur unter den immer knapper werdenden Zuteilungen, sondern auch an kulinarischem Heimatverlust.⁹⁷

In Wien wurden so genannte „Eintopfsonntage“ angeordnet, der erste fand im Oktober 1938 statt. Er stieß bei der Bevölkerung auf wenig Verständnis.⁹⁸

Im August 1939 wurde für zahlreiche Lebensmittel, für Textilien, Schuhe und noch weitere Produkte die allgemeine Bezugsscheinplicht⁹⁹ eingeführt.

Die Menschen bekamen Ausweiskarten und konnten dann von Lebensmitteln gewisse Mengen pro Kopf beziehen. Zum Beispiel: Fleisch und Fleischwaren 700 Gramm pro Woche; Milch 0, 20 Liter pro Tag, etc.¹⁰⁰

Der Durchschnittskonsument bekam nun nur noch die halbe Menge der Friedensrationen.

Seit der Einführung der Lebensmittelkarten zu Kriegsbeginn wurde von der Bevölkerung immer wieder über zu geringe Fleisch- und Fettzuteilungen geklagt.

Ab 1942 hatte sich die Qualität der Lebensmittel deutlich verschlechtert.

Im Herbst 1944 erhielt der Normalverbraucher nur noch 2000 Kalorien, vor dem Krieg hatte er noch weit mehr als 3000 Kalorien zur Verfügung gehabt. 1945 waren es sogar nur noch 800.¹⁰¹

Das Einkaufen wurde immer mühsamer. Die Lebensmittel, die die Frauen zum Kochen brauchten, gab es nicht. Außerdem sperrten immer mehr kleine Geschäfte, die der Nahversorgung dienten, zu.

⁹⁷ Bandhauer- Schöffmann, Irene: Unter der Bröselkruste. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Wiener Küche in der Zweiten Republik. In: Martina Kaller- Dietrich (Hg.): Frauen kochen. Kulturhistorisch- anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen (Innsbruck, Wien [u.a.] 2001). S. 116.

⁹⁸ Schwendter (1995) S. 224f.

⁹⁹ Hirschfelder, Gunter: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute (Frankfurt am Main, New York 2001). S. 225.

¹⁰⁰ vgl. Veigl (1998) S. 36.

¹⁰¹ Sandgruber (1995) S. 436.

Vor allem in Wien verschlechterte sich in den letzten Kriegsmonaten die Versorgungslage drastisch. Die zugeteilten Rationen konnten nicht mehr ausgegeben werden. Ein Großteil der verbliebenen Vorräte wurde von Truppen der abziehenden Deutschen Wehrmacht beschlagnahmt, vernichtet oder an die Bevölkerung verteilt. Nach dem Ende der Kämpfe im April 1945 übernahmen die sowjetischen Truppen die verbliebenen Depots.¹⁰²

Nun waren von den Versorgungspässen alle betroffen. Die Versorgung mit Nahrungsmitteln wurde zur Überlebensaufgabe.

¹⁰² Bandhauer- Schöffmann, Irene/Ela Hornung: Von den Trümmerfrauen auf der Erbse. Ernährungssicherung und Überlebensarbeit in der unmittelbaren Nachkriegszeit in Wien. In: L'Homme 2/1 (1991). S. 79f.

4.3. Essen in der Nachkriegszeit:

*„Wahrscheinlich ist in unserer Zeit des Überflusses und der Verschwendung nichts so schwer begreiflich zu machen wie Hunger. Hunger kennen junge Leute in unseren Gefilden bestenfalls als gesteigerten Appetit auf mehr oder minder gesunden Gaumenkitzel, Leibspeisen oder modisches Junk Food. Vielleicht auch nur als Einstiegsgefühl bei Abmagerungsdiäten. (...)“*¹⁰³

1945 war der Zweite Weltkrieg offiziell zu Ende.

Doch waren damit auch die Angst, die Verzweiflung und vor allem der Hunger beseitigt? War der Krieg auch für die Menschen, die ihn erlebt haben, zu Ende?

Diese Fragen kann man eindeutig mit „Nein“ beantworten.

Gerade die Nachkriegszeit war für die Bevölkerung Österreichs eine sehr schwierige Zeit, viele mussten Hunger leiden und weiterhin um das Überleben kämpfen.

*„Ein Thema beherrscht alle Erinnerungen an das Jahr 1945, ob sie damals Kinder oder Erwachsene waren: der Hunger! Nichts prägte sich so sehr in das Bewusstsein der Menschen bis heute ein, nicht die zerbombten Häuser, nicht die Toten, die man gesehen hatte, nicht die Flüchtlinge, nicht die Angst vor den Soldaten. Das stete Brennen in den Gedärmen verdrängte die schrecklichen Ereignisse der Kriegszeit und größtenteils auch die Freude über den Frieden. Was war das schon für ein Friede, wenn zwar keine Bomben mehr fielen, man dafür aber langsam verhungerte? Was hatte es für einen Sinn, den Krieg überlebt und nun den Hungertod vor Augen zu haben?“*¹⁰⁴

Große Probleme gab es damals vor allem in den Bereichen Ernährung, Kleidung und Wohnung.

Unmittelbar nach 1945 ging es darum, den Hunger zu bannen. Man musste Nahrungsmittel herbeischaffen, wo und zu welchen Bedingungen man sie bekam.¹⁰⁵

Viele Menschen in Wien lebten in Kellern und Bunkern und kamen nur zum Organisieren von Nahrungsmitteln aus ihren Verstecken.

¹⁰³ Berger (1994) S. 19.

¹⁰⁴ Walterskirchen, Gudula: Bomben Hamstern Überleben. Österreich 1945 (Wien 2005). S. 120.

¹⁰⁵ Ringhoffer (1950) S. 25.

Karl R., der sich in diesen Wochen im 10. Bezirk in Wien aufhielt, schildert die Lage folgendermaßen:

„Es gab kein Gas, kein Licht. Es gab kein Wasser, da die Wasserleitungen bombardiert waren und man musste es an Wasserstellen holen. Dort standen aber Russen, die Männer gefangen nahmen, um sie als Treiber nach Ungarn zu benützen. Ich konnte nicht mehr raus, um Wasser zu holen. Jeder, der etwas Brennbares besaß, brachte es in die Waschküche, wo der Waschküchenofen gemeinsam angeheizt wurde und wir uns mehr oder minder unser ‚Essen‘ kochen konnten. Das war sowieso sehr frugal. [...]“¹⁰⁶

Auch Kinder mussten bei der Beschaffung von Lebensmitteln helfen, wie die damals 11-jährige Christine P.

„Ganze Käseräder versuchte man wegzurollen, während andere daneben herrannten, um ein Stück runterzuschneiden. Man ging mit Brecheisen ebenso ans Werk, wie mit anderen scharfen Gegenständen. Wir haben eine Schachtel Eckerlkäs ergattert- zu Matsch getreten, aber essbar. Wir versuchten unser Glück in der inneren Stadt und landeten bei der Urania. Dort lag ein erschossenes Pferd, und man raufte um das Fleisch, das man in Fetzen aus dem Tier riss. (...)“¹⁰⁷

Nun brach die Versorgung mit Lebensmitteln völlig zusammen.

Die Menschen waren schon an Rationierungen gewöhnt, doch die Lebensmittelkrise im Jahre 1945 war schlimmer als alles zuvor Erlebte.

Aber was waren die Ursachen dieser Not?

Die Ursachen waren vielfältig. Die ohnehin nur noch geringen Lebensmittelvorräte waren von der abziehenden Deutschen Wehrmacht mitgenommen, verteilt oder vernichtet worden. Die Ernte des Jahres 1945 fiel größtenteils aus, denn die Felder waren größtenteils verwüstet. Besonders schlimm war die Situation in den Städten, weil sich

¹⁰⁶ Eder (2003) S. 213.

¹⁰⁷ Ebd. S. 213.

die Menschen dort nicht selbst versorgen konnten und weil es kaum möglich war, etwas zu transportieren. Doch auch der Viehbestand in der Landwirtschaft war durch den Krieg in Mitleidenschaft gezogen worden. Zusätzlich ging zu dieser Zeit die Maul- und Klauenseuche um. Somit konnte in den bäuerlichen Gebieten oft nicht einmal der Eigenbedarf gedeckt werden.¹⁰⁸

Eine Frau erinnert sich:

„In dem Haus, in dem ich wohnte, war eine junge Frau, die hatte ein zwei Monate altes Kind. Er starb, weil sie ihm nur Tee geben konnte.“¹⁰⁹

Aufgrund der schlechten Ernährung waren die Menschen nur wenig leistungsfähig und ihre Gesundheit war stark gefährdet. So grassierten zum Beispiel Krankheiten wie Ruhr, Typhus, Diphtherie und Keuchhusten.

Ab dem 1. Juni 1945 übernahm die Rote Armee die Versorgung der Stadt Wien. Die vorgesehenen Kalorien konnten aber meist nicht ausgegeben werden.

Im Herbst 1945 wurde die Nahrungsmittelversorgung zur Aufgabe aller Besatzungsmächte.

Aufgegessen wurden zunächst einmal die Restbestände der Deutschen Wehrmacht, vor allem die getrockneten Erbsen. Außerdem wurden viele billige Nahrungsmittel mit hohem Kalorienertrag verteilt, also Getreideprodukte und Hülsenfrüchte.¹¹⁰

Produkte minderer Qualität sowie Ersatzstoffe prägten das Angebot.

Da auch international Lebensmittel knapp waren, versuchten die Alliierten, die nach Kriegsende für die Versorgung der österreichischen Bevölkerung zuständig waren, und später die UNRRA¹¹¹, die von 1945 bis 1947 die ÖsterreicherInnen versorgte, so viele Kalorien wie möglich nach Österreich zu importieren.¹¹² Doch diese Produkte harmonisierten natürlich nicht unbedingt mit den Ernährungsgewohnheiten der ÖsterreicherInnen. Es gab also nicht nur zu wenig zu essen, sondern die

¹⁰⁸ vgl. Walterskirchen (2005) S. 121.

¹⁰⁹ Gremel, Maria: Vom Land zur Stadt: Lebenserinnerungen 1930 bis 1950 (Wien 1991). S. 89.

¹¹⁰ Bandhauer- Schöffmann, Irene/ Ela Hornung: Von der Erbswurst zum Hawaii- Schnitzel.

Geschlechtsspezifische Auswirkungen von Hungerkrise und ‚Freßwelle‘. In: Thomas Albrich (Hg.): Österreich in den Fünfzigern (Wien, Innsbruck 1995). S. 15f.

¹¹¹ United Nations Relief and Rehabilitation Administration

¹¹² Eder (2003) S. 215.

Mangelernährung setzte sich auch ganz anders zusammen, als die Österreicher es gewohnt waren.

Oft wussten die Frauen auch nicht, was sie mit den unbekannten Lebensmitteln anfangen sollten. Spezielle Sparrezepte waren zu der Zeit sehr begehrt. Die Frauen sollten aus wenigen Zutaten, die meist eine sehr schlechte Qualität hatten oder sogar schon verdorben waren, ein Mahl herstellen, das die Familie sättigte.

Es gab viele getrocknete Lebensmittel, zum Beispiel Hülsenfrüchte, Trockengemüse und Magermilchpulver.

„Land der Erbsen, Land der Bohnen, Land der vier alliierten Zonen...“, wurde vom Volksmund nach 1945 die neu entstandene österreichische Bundeshymne parodiert.¹¹³

Zu dieser Zeit war sogar ein Marmeladebrot etwas Besonderes.

Franz Ruhm, stadtbekannter Wiener Küchenchef, gab in seinen „133 Kochrezepten für 1946“ neben einfachen Germteig-, Gries-, Mehl- und Knödelrezepten sowie Speisen mit Hülsenfrüchten und Kartoffeln vor allem auch Anweisungen für die Zubereitung von „Allerlei mit Trockenei, Trockenkartoffel und – fleisch“. Seine Sammlung von einfachsten und mit primitivsten Mitteln hergestellten Speisen waren *„nichts als Helfer in schwerer Zeit“* und konnten keinen *„Anspruch auf die weltbekannte Güte der Wiener Küche“* erheben.¹¹⁴

Zu Weihnachten 1945 brachte Bundeskanzler Leopold Figl die katastrophale Ernährungslage des Landes in einem berühmt gewordenen Satz auf den Punkt:

„Ich kann Euch zu Weihnachten nichts geben. Ich kann Euch für den Christbaum, wenn Ihr überhaupt einen habt, keine Kerzen geben. Ich kann Euch keine Gaben für Weihnachten geben. Kein Stück Brot, keine Kohlen zum Heizen, kein Glas zum

¹¹³ Schwendter (1995) S. 229.

¹¹⁴ Ruhm, Franz: 133 Kochrezepte für 1946. Eine Sammlung von Rezepten aus schwerer Zeit (Wien-Purkersdorf 1946). S. 3.

*Einschenken. Wir haben nichts. Ich kann Euch nur bitten: GLAUBT an dieses Österreich.*¹¹⁵

Im Vergleich zu 1939 standen den „Normalverbrauchern“ 1943/44 nur noch 62,5 % der vormaligen Fettportionen, nur 32,9 % des Fleischbedarfs und nur 80,4 % des Brotbedarfs zur Verfügung. Auch bei Obst und Gemüse gab es einen großen Mangel.¹¹⁶ Alles, was irgendwie essbar war, wurde verwertet.

So berichtet eine Bäuerin aus Oberösterreich:

*„(...) Die beiden sind sogar zum Reden zu schwach, sie können nur mehr mit den Händen bitten. [...] und wir haben nichts mehr gehabt. Dann waren nur mehr die Kartoffelschalen da, und dann haben die beiden Buben die Kartoffelschalen gegessen. (...)“*¹¹⁷

Auch Hunde, Katzen und Tauben wurden geschlachtet und gegessen, zum Teil auch Ratten.

Zu dieser Zeit wurden in Frauenzeitschriften Tipps veröffentlicht, wie man zum Beispiel verschimmeltes Brot wieder „frisch machen“ oder wie man Abfälle von Wurzelobst verwerten kann. Es wurden eigene Kochbücher verfasst und Rezepte erfunden.

Eine Wienerin erzählt:

*„Weggeworfen wurde überhaupt nichts. Keine Kleidung, kein Papier und schon gar keine Lebensmittel. Die Mistkübel waren völlig leer. [...] Jeder noch so kleine Rest ist verwertet worden.“*¹¹⁸

¹¹⁵ Kautz, Herbert/ Elisabeth Striedinger (Hg.): Unsere Heimat in der Nachkriegszeit: Eine geschichtliche Zusammenstellung und eine Dokumentation der Jahre 1945-1955 (Winzendorf-Muthmannsdorf 1985). S. 21.

¹¹⁶ vgl. Erker, Paul: Ernährungskrise und Nachkriegsgesellschaft. Bauern und Arbeiterschaft in Bayern 1943-1953 (Stuttgart 1990).

¹¹⁷ Berger (1994) S. 20.

¹¹⁸ Berger (1994) S. 27.

Nach dem Krieg waren Lebensmittel nur mit Lebensmittelkarten erhältlich. Die darauf gekennzeichnete minimale Essensration konnte man sich für wenig Geld in Lebensmittelgeschäften abholen.

Die Lebensmittelkarten waren aber auch nicht überall einsetzbar. Die Leute mussten sich an die Zonengrenzen oder an ihnen zugewiesene Geschäfte halten.

„Von einem regulären Geschäftsverkehr konnte in dieser Zeit überhaupt keine Rede mehr sein. Schon in den frühen Morgenstunden wanderten die Menschen in ganzen Scharen aus den Bezirken in die Stadtmitte, die Rollbalken der Geschäfte gingen schon um 9 Uhr herunter, die Verkaufszeiten änderten sich dadurch unfreiwillig und der Verkauf wurde erst in den Nachmittags- und Abendstunden fortgesetzt, falls die Geschäfte überhaupt wieder geöffnet wurden.“¹¹⁹

Ab 1939 mussten auch für das Speisen in Gaststätten Lebensmittelmarken abgegeben werden. Das führte zu einem starken Umsatzrückgang.

In der unmittelbaren Nachkriegszeit war mit auswärts essen gehen kein Gaststättenbesuch gemeint, sondern die Verpflegung in einer der Ausspeisungsstätten einer Großküche. Dort erhielten jene Leute eine warme Mahlzeit, die nicht in den Werkskantinen verpflegt wurden und die aufgrund von Bombenschäden oder Energiemangel zu Hause nichts kochen konnten.

Durch die Rationierung war man in der Gestaltung der Ausgaben wenig flexibel, die verbrauchten Nahrungsmittelmengen hingen von den Zuteilungen ab.¹²⁰

Niemand konnte allein von den auf Lebensmittelkarten erhältlichen Rationen leben. Kreativität und Überlebenswille waren gefordert; mehr als zwei Drittel der verbrauchten Lebensmittel mussten auf legale oder illegale Weise von der Bevölkerung selbst organisiert werden.¹²¹

¹¹⁹ Walterskirchen (2005) S. 130- 135.

¹²⁰ Eder (2003) S. 216.

¹²¹ Bandhauer- Schöffmann (2001) S. 121.



50

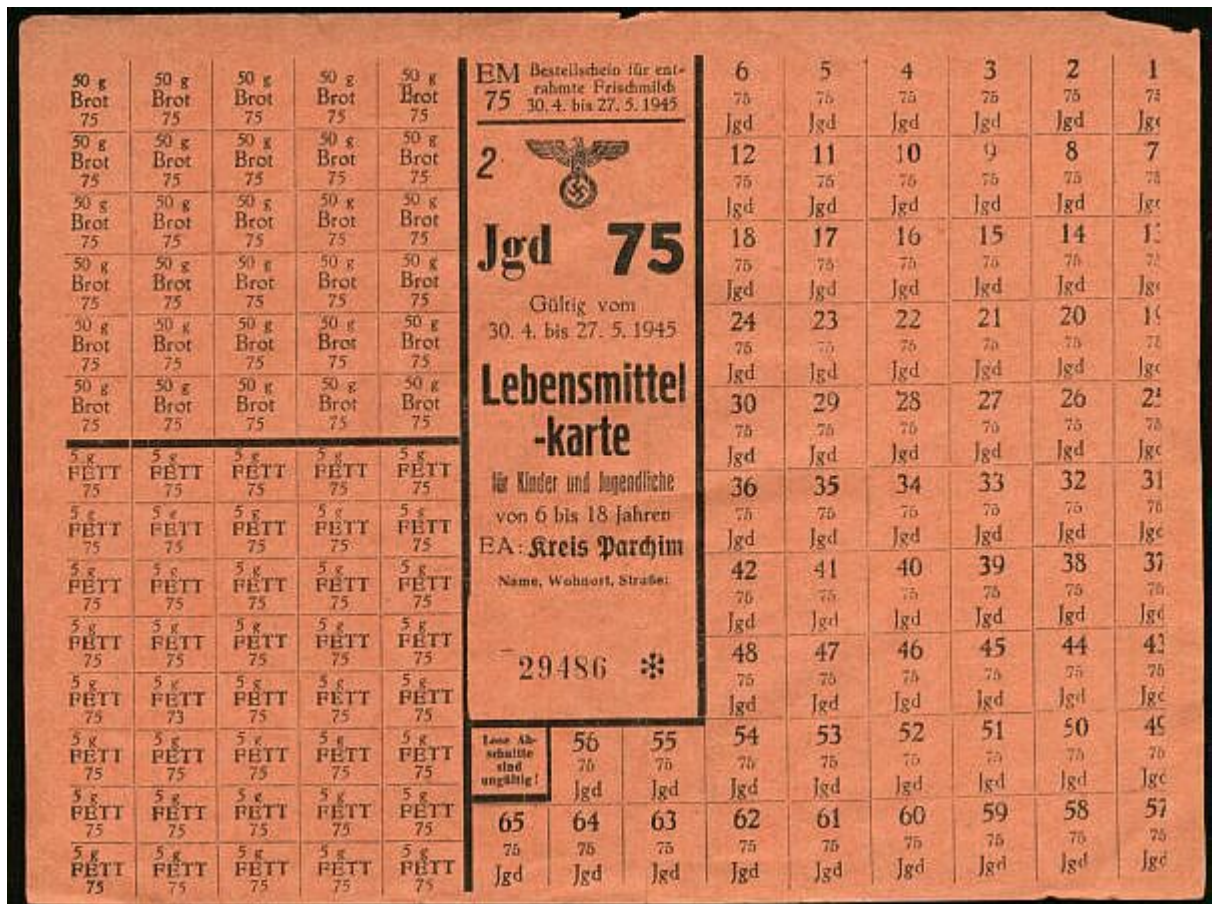


Abb. 3: Lebensmittelkarte aus dem Jahre 1945

Ab ca. 1942 gab es zwei neue Methoden, um Lebensmittel zu beschaffen: Schwarzmarkt¹²² und Hamsterfahrten¹²³. Diese beiden Arten der Nahrungsbeschaffung waren bis zur Währungsreform 1948 üblich. Für die Menschen, die sich auf diese Weise lebensnotwendige Lebensmittel beschaffen mussten, war das Ganze oft sehr mühsam und auch erniedrigend.

¹²² vgl. Grube, Frank/ Gerhard Richter: Die Schwarzmarkzeit. Deutschland zwischen 1945 und 1948 (Hamburg 1979). S. 73- 100.

¹²³ vgl. Eder, Franz X.: Vom Mangel zum Wohlstand. Konsumieren in Wien 1945- 1980. In: Susanne Breuss (Hg.): Wien Museum: Die Sinalco- Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005). S. 24.

Was bedeutet „hamstern“ eigentlich?

„ (...) , das heißt sie gingen (oder fuhren) in die ländliche Umgebung der Stadt und besorgten sich auf normale Weise nicht erhältliche Lebensmittel wie Eier, Speck, Schmalz, usw. im Tauschhandel gegen Schmuck und andere Wertgegenstände.“¹²⁴



Abb. 4: Eine Frau auf Hamsterfahrt

Es handelte sich dabei vorwiegend um Lebensmittel, die einen hohen Kaloriengehalt aufwiesen und relativ gut zu verstecken waren. Das Hamstern war hauptsächlich Frauenangelegenheit. Es gab keinerlei Geldverkehr, nur Tausch von Sachwerten. Für die Bauern waren die Hamsterer eher lästig. In ihren Augen waren die Städter zu fein oder zu faul um zu arbeiten. Außerdem hatten die Bauern meist selbst zu wenig. Weiters gab es auch noch den Schleichhandel¹²⁵, um in der Stadt an zusätzliche Lebensmittel heranzukommen. In Wien war das Zentrum des Schleichhandels im Resselpark, er dehnte sich aber in seinen Blütezeiten über das gesamte Gebiet des Karlsplatzes bis zum Naschmarkt aus.¹²⁶

¹²⁴ Vocolka, Karl : Trümmerjahre. Wien 1945 – 1949 (Wien, München 1985). S. 15.

¹²⁵ Walterskirchen (2005) S. 133.

¹²⁶ Hornung, Ela/ Margit Sturm: Stadtleben. Alltag in Wien 1945-1955. In: Reinhard Sieder/ Hein Steinert/ Emerich Tálos (Hg.): Österreich 1945- 1995. Gesellschaft, Politik, Kultur (Wien 1995). S. 61.

Es handelte sich dabei um eine Art Tauschbörse für Waren aller Art. Die Tauschwaren waren sozusagen das „neue Geld“.

Auf dem Schwarzmarkt konnte man trotz der Lebensmittelknappheit alles bekommen, nur konnte es sich kaum jemand leisten.

In den Krisenzeiten war Geld ein sehr unsicheres Zahlungsmittel, Sparbücher waren in dieser Zeit nutzlos, für Schmuck zum Beispiel bekam man hingegen Nahrungsmittel, Mehl zum Beispiel.¹²⁷ Viele Menschen mussten ihre letzten Wertgegenstände opfern, nur um Grundnahrungsmittel zu erhalten. Es war immer weniger Bargeld im Umlauf.

Schleichhandel, Plünderungen, Schwarzmarktgeschäfte, etc. wurden von der Exekutive mit allen Mitteln verfolgt.



Abb. 5: Schwarzmarkt- Boom

Die Welt schied sich für die Menschen damals in jene, die Lebensmittel besaßen und jene, die keine hatten.¹²⁸

1945 war durch eine große Trockenheit die Ernte miserabel. Außerdem war ein Großteil der Wege, die in die Städte führten, bombardiert. Somit konnten keine

¹²⁷ vgl. Jogschies, Rainer: Blick durchs Schlüsselloch. Die entfesselten Fünfziger (Frankfurt am Main, Berlin 1990). S. 226.

¹²⁸ Walterskirchen (2005) S. 131.

Lebensmittel in die Städte geliefert werden. Dadurch verstärkten sich die regionalen Unterschiede.

Es gab große Unterschiede zwischen Stadt und Land, die sich im Zitat unterhalb zeigen:

„Die Lebensmittelkarten reichten nie aus. Wenn uns nicht einmal unser Stammbeisel einen Vorgriff auf die nächste Kartenperiode gestatten wollte, musste ich schnell aufs Dorf fahren, unsere glückliche Insel, und mir dort ein bisschen Brot und Käse erbetteln; oft bekam ich sogar Lebensmittelkarten geschenkt, die man am Land manchmal verfallen ließ, weil es sich dort viel näher am nahrhaften Busen der Natur lebte.“¹²⁹

Vor allem in den Großstädten herrschte Hunger, die Stadtbevölkerung flüchtete auf das Land und kam zu den Bauern. In Wien mangelte es 1945 vor allem an Brot.

Plünderungen und Raubzüge standen an der Tagesordnung. Sie fanden überall dort statt, wo noch militärische oder zivile Vorräte an Versorgungsgütern angehäuft waren.

Die Stadtbewohner behelfen sich in ihrer Not damit, dass sie soweit wie möglich selbst Nahrungsmittel produzierten. In den Gärten wurden Kartoffeln oder anderes Gemüse angebaut. Wenn man keinen Garten hatte, dienten Balkonkistchen als Notbehelf. Auch Kleintiere wurden gezüchtet, nicht nur in Gärten, sondern auch in Wohnungen.¹³⁰

„Menschen, die den Hunger der Nachkriegszeit erlebt haben, haben sich einen ganz besonderen Umgang mit Nahrungsmitteln angewöhnt, und den legen sie nicht mehr ab. [...] Jedes aufgeschlagene Ei wird mit den Fingern ausgestrichen, damit nichts in der Schale bleibt. [...] Nahrungsmittel wegwerfen kommt überhaupt nicht in frage. Und selbstverständlich wird der Teller leer gegessen, alles andere gilt als Sünde.“¹³¹

¹²⁹ Berger (1994) S. 7.

¹³⁰ vgl. Gremel (1991) S. 126.

¹³¹ Berger (1994) S. 25f.

Diese Beobachtungen werden verständlich wenn man hört, was 1945 der Tageskaloriensatz für Normalverbraucher war: 800 Kalorien. (1937 wurden durchschnittlich 3200 Kalorien pro Kopf und Tag verbraucht).¹³²

Unterschiedliche Sonderzuteilungen von Lebensmitteln gab es nur für Kinder, Kranke, schwangere Frauen, stillende Mütter und für Berufstätige.

Aber selbst Schwerarbeiterinnen und Schwerarbeitern wurden in den schlechtesten Monaten Tageskaloriensätze zugestanden, die kaum die täglichen Grundumsatzwerte eines erwachsenen Menschen erreichten. Abgesehen davon sah es in der Praxis meist soundso anders aus, denn es war unmöglich, jene Lebensmittelmengen, auf die man Anspruch hatte, auch tatsächlich zu bekommen. Im Extremfall bekamen die Menschen dann sogar weniger als die Hälfte der Tageskaloriensätze, also um die 300.¹³³

Auf dem Speisezettel standen damals häufig Erbsen (aus Erbsen wurde sogar ein Kaffee erzeugt), Bohnen und Kartoffeln.

Die Kücheneinrichtung damals war so karg wie der Speisezettel.

Die Normalküche der Durchschnittshaushalte war nach dem Krieg bestenfalls auf dem Stand der zwanziger Jahre. Heißwasser war in den Küchen eine Kostbarkeit und Mangelware. Das Kochen in der Nachkriegszeit war eine Schwerarbeit.

Private und öffentliche Hilfsaktionen aus den USA, Kanada, England, Schweden, Dänemark, Irland, Portugal und der Schweiz halfen bei der Überwindung der Not.¹³⁴

In Österreich wurden Lebensmittelrationen verteilt, doch diese waren häufig schon verdorben. So wurden zum Beispiel von der roten Armee Bohnen und Erbsen zur Verfügung gestellt, die wurmig waren.

¹³² Bandhauer- Schöffmann (1995) S. 11.

¹³³ Walterskirchen (2005) S. 128f.

¹³⁴ Sandgruber (2003) S. 111.

Aloisia G. erinnert sich an die Bohnenspende:

*„Aber sie waren, wahrscheinlich durch feuchte Lagerung, wurmig geworden. Jedenfalls gab es eine Menge winzige kleine Käfer und Maden. Ich glaube den Geschmack habe ich heute noch im Mund, es schmeckte so ekelhaft süß. Mich ekelte grauenhaft davor, und ich würgte mich halbtot, doch drei Tage bekam ich das gleiche Mittagessen vorgestellt. Na ja, Hunger tut weh. (...)“*¹³⁵

Kinder wurden für Monate oder für ein halbes Jahr ins hilfsbereite Ausland verschickt, um dort wieder aufgepäppelt zu werden. Vor allem die Schweiz, Dänemark, Belgien, Spanien, Portugal und Schweden nahmen österreichische Kinder auf.¹³⁶

Die Kluft zwischen Stadt und Land vergrößerte sich immer mehr, Konflikte waren vorprogrammiert. Der Kontakt zwischen Stadt- und Landbewohnern war in der Nachkriegszeit eng, personalisiert und konfliktbeladen.¹³⁷

Die Machtverhältnisse zwischen Bauer und Bürger waren für kurze Zeit umgekehrt: Nun bestimmten die Bauern den Preis für die knappen Lebensmittel. Die Situation auf dem Land besserte sich schneller. Insgesamt war die Ernährungssituation in Städten deutlich schlechter, aufgrund der fehlenden Möglichkeiten zur Selbstversorgung.

Ab 1948 wurde die Lebensmittelbewirtschaftung nach und nach abgebaut.¹³⁸ Bei den meisten Lebensmitteln waren nun eine bessere Versorgung und eine leichte Qualitätssteigerung erkennbar.

Für die, die es sich leisten konnten, eröffneten sich langsam wieder neue Möglichkeiten. Es gab langsam wieder volle Geschäfte und freie Nahrungsmittelauswahl.

¹³⁵ Ziss, Eva: Ziehkinder. Aufwachsen bei Pflegeeltern im Spiegel von Selbstzeugnissen [Diplomarbeit] (Wien 1993). S. 258.

¹³⁶ Berger (1994) S.104.

¹³⁷ Hornung (1995) S. 61.

¹³⁸ Sandgruber, Roman: Vom Hunger zum Massenkonsum. In: Gerhard Jageschitz/ Klaus- Dieter Mulley (Hg.): Die wilden fünfziger Jahre. Gesellschaft, Formen und Gefühle eines Jahrzehnts in Österreich (St. Pölten, Wien 1985). S. 112.

In Ostösterreich setzte ab 1948 ein starkes Wirtschaftswachstum ein, der Konjunkturaufschwung blieb in Wien aber deutlich hinter dem der anderen Bundesländer.¹³⁹

Im Jahre 1949 gab es eine sehr gute Ernte, dadurch kam es zu einer langsamen Normalisierung der Getreideversorgung. Die Lebensmittelkarten wurden aber erst im Juli 1953 eingestellt.

„30. Juni 1953 14 Jahre Lebensmittelkarte

Die Tätigkeit der Lebensmittelkarte in den magistratischen Bezirksämtern wird mit 30. Juni 1953 eingestellt.

*Damit schließt eine am ersten Tag des Krieges begonnene Periode der Abgabe von Lebensmitteln auf Bezugsanschnitte, die durch die Ereignisse des Jahres 1945 in 2 Etappen geteilt, fast 14 Jahre gedauert hat.“*¹⁴⁰

Die Lebensverhältnisse in Österreich in der Nachkriegszeit blieben für breite Bevölkerungsschichten aber noch länger karg und ärmlich. Die „Fresswelle der fünfziger Jahre“¹⁴¹ erreichte die ärmeren Schichten erst in den sechziger Jahren.

Fleisch blieb während der fünfziger und sechziger Jahre das Sehnsuchsobjekt Nummer eins. Die Leute dachten nun nach den Hungerjahren nicht mehr nur an Kalorien und Sättigung, sondern an das Wohlschmeckende und das lang Entbehrte.

*„Nicht das ‚Fressen‘ zeichnete die ‚Fresswelle‘ aus, sondern [...] der Wunsch nach dem lange Entbehrten, der ‚Leckerei‘, dem Besonderen.“*¹⁴²

In Österreich stieg der Fleischkonsum kontinuierlich.

¹³⁹ Pokay, Peter/ Andreas Weigl: Der Wiener Arbeitsmarkt 1945- 1995. Grundzüge seiner Entwicklung in längerfristiger Perspektive. In: Statistische Mitteilungen der Stadt Wien (1996). S. 3.

¹⁴⁰ Wiener Zeitung (30.6. 1953). S. 6.

¹⁴¹ Jogschies (1990) S. 228.

¹⁴² Wildt, Michael: Abschied von der ‚Fresswelle‘ oder: Die Pluralisierung des Geschmacks. Essen in der Bundesrepublik Deutschland der fünfziger Jahre. In: Wierlacher, Alois/ Gerhard Neumann/ Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen (Berlin 1993). S. 211.

Für jene, die nach dem Krieg geboren wurden, ist die Hungersnot, die damals in Österreich herrschte, kaum vorstellbar. Sie konnten nicht verstehen, warum es für die Eltern eine Sünde war, den Teller nicht leer zu essen oder ein Stück Brot wegzuwerfen.¹⁴³

¹⁴³ vgl. Walterskirchen (2005) S. 120.

4.4. 1949- 1955: Die Zeit der Normalisierung:

„Österreich hat die Zeit des Hungers hinter sich; wenn nicht schwere internationale Rückschläge kommen, brauchen wir uns um unser tägliches Brot nicht mehr zu sorgen. Dass es da ist, verdanken wir freilich nicht allein unserer eignen Leistung, sondern ebenso auch der Hilfe des Auslands. Gelingt es der Welt, den Frieden zu sichern, werden wir- auch nach Ablauf des Marshall- Plans im Jahre 1952- die Lebensmittel, die wir für unsere Ernährung brauchen, am Weltmarkt kaufen können, wenn wir durch Ausfuhren genügend Devisen für die freistellen oder wenn uns jemand die Devisen borgt.“¹⁴⁴

Nach fünf Jahren extremen Mangels folgte nun endlich die Zeit der Normalisierung. Diese Normalisierung war natürlich ein langwieriger Prozess, der mit der Währungsreform im Jahre 1947 seinen Anfang nahm.¹⁴⁵

Beißender Hunger, desolate Wohnungen, geflickte Kleidung- die Kriegs- und Wiederaufbaugeneration erlebte Not und Mangel im wahrsten Sinne des Wortes „am eigenen Leib“. Diese lebensgeschichtliche Erfahrung prägte ihre zukünftige Konsumhaltung: Vorsichtiges Wirtschaften, Sparsamkeit und Verzicht wurden zu Tugenden, die man auch nach dem Ende der Mangelökonomie nur langsam oder gar nicht ablegen konnte.¹⁴⁶

Durch die Ausschöpfung aller Möglichkeiten, eine vermehrte Eigenaufbringung und die Hilfe von außen (Marshall- Plan¹⁴⁷) gehörte Anfang der Fünfzigerjahre die Zeit des Mangels und der Sorge allmählich der Vergangenheit an.

Natürlich ging alles nur sehr langsam voran und es gab auch immer wieder Rückschläge.

Das Tempo der Normalisierung war auch nicht in allen Bundesländern gleich.

¹⁴⁴ Ringhoffer (1950) S. 7.

¹⁴⁵ vgl. Neuber, Berta: Die Ernährungssituation in Wien in der Zwischenkriegszeit, während des Zweiten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren (Bd.2) [Dissertation] (Wien 1988). S. 494.

¹⁴⁶ Eder (2005) S. 26.

¹⁴⁷ Schlange- Schöninggen, Hans (Hg.): Im Schatten des Hungers. Dokumentarisches zur Ernährungspolitik und Ernährungswirtschaft in den Jahren 1945- 1949 (Hamburg, Berlin 1955). S. 191.

Das Jahr 1949 brachte den raschen Wiederaufbau der Wirtschaft und eine fortschreitende Normalisierung der Lebensverhältnisse. Die Rationen wurden immer größer und auch längst vergessene Luxusgüter tauchten wieder auf. Außerdem wurden viele Lebensmittel sozusagen „frei“. Die Liste der freien Lebensmittel wurde im Laufe der Zeit immer mehr erweitert.

Jene Güter, die man zuvor mit den Lebensmittelkarten erhalten hatte, wurden nun eher unbeliebt. Jene Waren, die zuvor nur schwer erhältlich waren, erfuhren eine hohe Nachfrage und waren von größter Beliebtheit.¹⁴⁸

Für damalige Verhältnisse war sogar erstmals die Rede von Wohlstand. Anfangs war aber noch die Devise: Quantität vor Qualität!

Nun verlor auch der Schwarzmarkt rasch an Bedeutung. Für den Konsumenten wurden wieder die Preise auf dem legalen Markt bedeutsam. Und diese Preise stiegen nun rasch auch. Es begannen harte Kämpfe. Die Arbeitnehmer verlangten Preissenkungen oder Lohnerhöhungen. Daneben gab es auch Streitigkeiten zwischen Klein- und Großhändlern.

Ein Kennzeichen der wirtschaftlichen Entwicklung in den Jahren 1945 bis 1954 war der ständige Wettlauf zwischen Preisen und Löhnen.

Um dem Ausbruch einer unkontrollierbaren Inflation entgegenzulenken, mussten Maßnahmen getroffen werden. 1947 gab es ein erstes Lohn- Preis- Abkommen. Bis 1951 folgten weitere vier solcher Abkommen.¹⁴⁹

1948 kam es zu einer Preissteigerung und auch 1949 waren starke Preiserhöhungen bei Lebensmitteln zu verzeichnen. Es gab nun jedoch nicht nur Preiserhöhungen, sondern auch Lohnsteigerungen.

Im Herbst 1951 gelang es schließlich, die verhängnisvolle Lohn- Preis- Spirale zum Stillstand zu bringen. 1952 gingen die Lebenshaltungskosten sogar ein wenig zurück.

Die Jahre der kriegsbedingten Anpassung an die Versorgungslage und die Jahre des Mangels waren nun überstanden.

¹⁴⁸ Hirschfelder (2001) S. 241.

¹⁴⁹ Hruby, Roman: Die Kosten der Lebenshaltung 1945/1952. Systematik und Entwicklung (Wien 1953). S. 27f.

Fast alle Nahrungs- und Genussmittel sowie Gewürze waren nun wieder frei erhältlich, ihre Anschaffung blieb von Preis und Einkommen abhängig. Ersatznahrungsmittel und andere kriegsmäßige Nahrungsmittel verschwanden nach und nach aus den Regalen der Geschäfte und aus den Kochbüchern.¹⁵⁰

Anfang der fünfziger Jahre waren schon erste Zeichen einer Überproduktion bemerkbar.

„Der Spiegel“ forderte im Sommer 1950 die Bevölkerung auf:

„Überfluss- ihr müsst mehr essen!“¹⁵¹

Endlich konnten die Leute wieder essen, so viel sie wollten. Außerdem hatten sie nun nach und nach wieder jene Produkte, die sie aus der Vorkriegszeit kannten.

In der bürgerlichen Küche war eine Rückkehr zur altgewohnten Ernährungsweise jedoch nicht von heute auf morgen möglich.

Von 1951 bis 1952 waren gesetzlich zwei fleischfreie Tage festgelegt, Dienstag und Freitag.¹⁵² An diesen Tagen durfte kein Fleisch gekauft beziehungsweise verkauft werden. In Österreich wurde der Freitag traditionell der „Fisch- oder Mehlspeistag“.

An Montagen wurde meist aus den Fleischresten des Sonntags ein fleischstreckendes Essen zubereitet.

Man darf in diesen Jahren den durchschnittlichen Österreicher aber nicht als Feinschmecker sehen, sondern eher als Gourmand. Ziel war es, möglichst große Mengen sättigender Speisen zu konsumieren. Die Verfeinerung des Genusses spielte dabei noch eine untergeordnete Rolle.¹⁵³ Viel zu essen galt als gesund, auch wenn die Kost einfach und einseitig war.

¹⁵⁰ Neuber (1988) S. 527.

¹⁵¹ Winkel, Harald: Vom Gourmand zum Gourmet. In: Wolfgang Protzner (Hg.): Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlaraffenland (Stuttgart 1987). S. 33.

¹⁵² Kautz (1985) S. 25.

¹⁵³ Weidenholzer (2004) S. 43.

Aus finanziellen Gründen mussten natürlich einige Einschränkungen gemacht werden. Die Leute mussten größtenteils noch sparen und so blieb auch in den fünfziger Jahren der Speisezettel häufig noch sehr eintönig.

Die kriegsbedingte Ernährung hat sich am längsten in jenen Bevölkerungskreisen gehalten, die unter finanzieller Bedrängnis standen. Die Küche dieser Menschen war geprägt von einer großen Einfachheit. Die Nahrung war einseitig, reich an Kohlenhydraten und arm an Eiweißstoffen.¹⁵⁴ Für viele Haushalte wurde die kriegsmäßige Form der Ernährung zur Dauereinrichtung.

Zu dieser Zeit waren die Lebensmittel - verglichen mit dem Einkommen- noch sehr teuer.

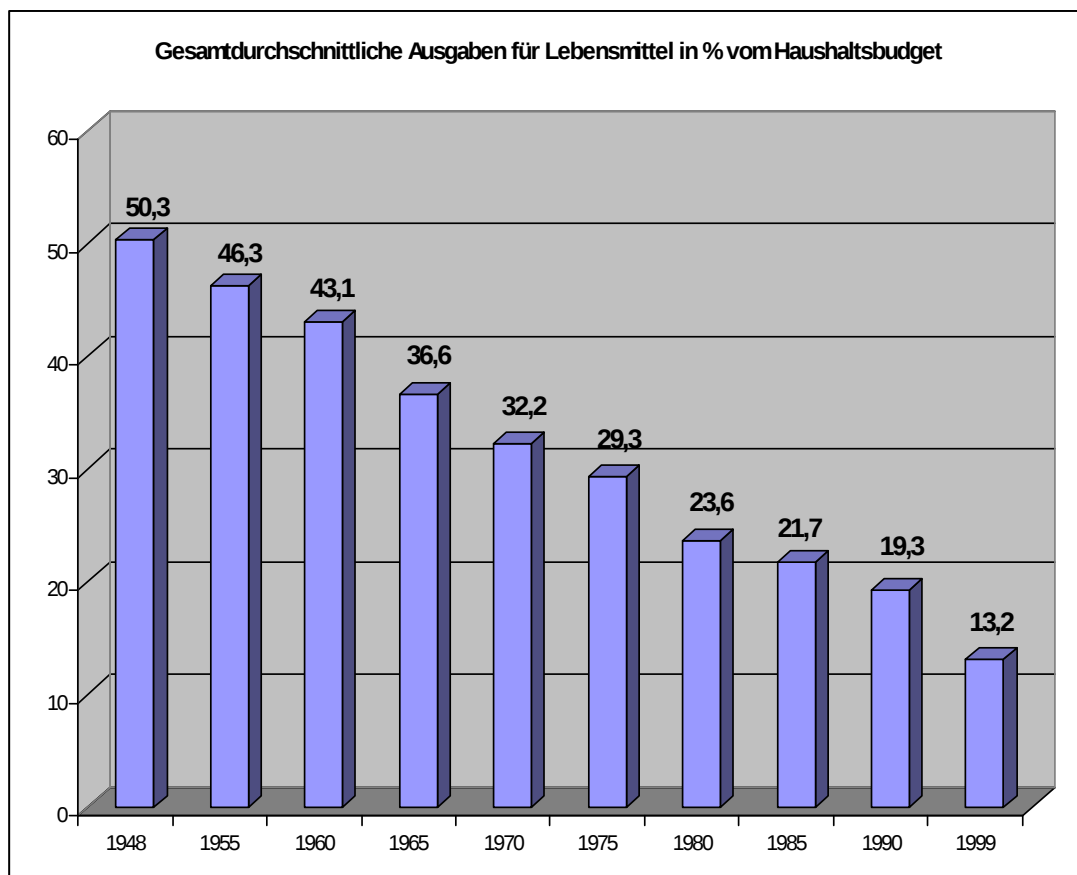


Abb. 6: Ausgaben für Lebensmittel im Prozent vom Haushaltsbudget zwischen 1948 und 1999

¹⁵⁴ Neuber (1988) S. 528.

Das Diagramm lässt erkennen, dass im Jahre 1948 noch ungefähr 50 Prozent des Budgets für Lebensmittel verwendet wurden. 1999 machte der Anteil für Lebensmittel nur noch zirka 13 Prozent aus.

Ab 1950 wurde aus Ärztekreisen berichtet, dass öfter als in der Vorkriegszeit Menschen über eine rasche und übermäßige Zunahme des Körpergewichtes klagten. Man nahm an, dass sich der Organismus in den Mangeljahren auf eine intensive Ausnützung der Nahrung eingestellt hatte und bei der Normalisierung der Kost dabei geblieben war.¹⁵⁵

Andererseits hat sich aber mit der erhöhten Auswahl an Lebensmitteln auch die Lust am Kochen erheblich gesteigert. Mit dem verbesserten Essen war es natürlich schwer, sein Körpergewicht unter Kontrolle zu halten.

Wiederholt wurde von Ärzten, in Vorträgen, Publikationen, etc. darauf hingewiesen, dass die neue Form der Ernährung nicht gesund sei.

Der moderne Grundsatz hieß: „Je schmaler die Taille, desto länger das Leben.“¹⁵⁶

Endgültig stabilisierte sich die Nahrungsmittelversorgung 1953.

Im Advent 1953 schrieb die Wiener Illustrierte:

„Erinnern wir uns an die Jahre nach dem Krieg und vergleichen wir den Mangel von damals mit der Fülle von heute: wie hier die Konsumgüterindustrie hervorgebracht hat, darf wirklich das ‚Österreichische Wunder‘ genannt werden.“¹⁵⁷

In der zweiten Hälfte der Fünfziger ging auch im Lebensmittelkonsum die „Bescheidenheit“ zu Ende. Nachdem der „starre“ Ernährungsbedarf befriedigt war, mutierte die Ernährung zu einem elastischen Konsumbereich.¹⁵⁸

¹⁵⁵ Neuber (1988) S. 528.

¹⁵⁶ Wiener Zeitung 1.4. 1951. S. 5.

¹⁵⁷ Wiener Illustrierte, Nr. 50, 12.12. 1953. S. 14.

¹⁵⁸ Eder (2003) S. 230.

Ab 1953 wurde auch der Wunsch einiger Hausfrauen laut, dass das Kochen schnell gehen sollte.

Allerdings muss hier die Geschwindigkeit als eine Notwendigkeit angesehen werden, denn an manchen Tagen, wie zum Beispiel am Washtag, also wenn eine Mehrbelastung der Frau bestand, hatten sie einfach nicht so viel Zeit.

Ab zirka 1956 wird dann Schnelligkeit der Zubereitung mit Sparsamkeit verbunden. „Schnell und preiswert“ wurden attraktive Attribute für zeitgemäße Gerichte.¹⁵⁹ Die Schnelligkeit bei der Zubereitung sollte der Freizeit der Hausfrau dienen.

In den späten fünfziger Jahren wurden für die Hausfrauen die Tiefkühlgerichte bedeutsam. Diese sollten den Frauen, die nun zum Teil auch berufstätig waren, mehr Zeit verschaffen. Die teuren Tiefkühlgeräte konnten sich aber erst in den siebziger Jahren durchsetzen. Zuvor gab es aber häufig Gemeinschaftsgefrieranlagen¹⁶⁰.

„Erst die Gefriertruhe in der eigenen Wohnung machte die tiefgefrorenen Lebensmittel erfolgreich. [...] Der Mikrowellenherd taut es in Minutenschnelle auf.“¹⁶¹

Für den neuen Trend der fünfziger Jahre, nämlich üppig, abwechslungsreich und ästhetisch zu essen, findet man in der Literatur häufig den Begriff „Fresswelle“¹⁶².

Durch den Wirtschaftsaufschwung und der damit verbundenen Steigerung des Einkommens verbesserte sich die Qualität der Lebensmittel bis zu den sechziger Jahren stark.

Es kam zu einer Konzentration und Intensivierung der landwirtschaftlichen Produktion.

Der Konsum und das Angebot stiegen enorm. Andere Bereiche der Nahrungskultur blieben jedoch vorerst unverändert. Wesentliche Elemente der Kultur des Essens und die Struktur der Mahlzeit änderten sich erst zu einem späteren Zeitpunkt.¹⁶³

¹⁵⁹ Rastl, Roberta: Küche und Kochen. Zur geschlechtsspezifischen Aneignung eines Alltagsortes in Wien seit den 1950er Jahren [Dissertation] (Wien 2001). S. 38.

¹⁶⁰ vgl. Sandgruber, Roman: Strom der Zeit. Das Jahrhundert der Elektrizität (Linz 1992). S. 126.

¹⁶¹ Ebd. S. 126.

¹⁶² Bayer, Otto (u.a.): Ernährung und Gesellschaft: Forschungsstand und Problemfelder (Opladen 1999). S. 108.

¹⁶³ vgl. Hirschfelder (2001) S. 249f.

Sowohl die Tischordnung als auch die Art und Weise, wie man aß, blieb bis zu diesem Zeitpunkt unverändert.

Am Ernährungsverhalten änderten sich zunächst nur die Kalorienmenge und der Fettgehalt.

Nach der Stillung des Hungers wurden auch mehr Obst und Gemüse verzehrt und erste Veränderungen bei den Konsumgewohnheiten zeichneten sich ab.

In der Zweiten Republik fanden große Veränderungen in der Nahrungsmittelzubereitung in den privaten Haushalten statt, die der Fortentwicklung der industriellen Nahrungsmittelverarbeitung folgten.¹⁶⁴ Das Kochen selbst, das Einkaufen und die Vorratshaltung veränderten sich durch technische Innovationen sehr schnell. Durch das Auto wurden Großeinkäufe üblich, die Lebensmittel konnten in Kühl- oder Gefrierschränken gelagert werden und das Kochen wurde durch die Verbreitung von Elektro- und Gasherden beschleunigt.

Ab den Fünfzigern sprach man von einer „Kühlschrankwelle“¹⁶⁵, die das Konsumverhalten kennzeichnete. Der Kühlschrank war eines der wichtigsten Leitobjekte der Entwicklungsgeschichte der Massenkonsumentengesellschaft nach 1945. Er zog tief greifende und nachhaltige Folgen hinsichtlich des Konsumverhaltens und der Ernährungsgewohnheiten mit sich. Die Entwicklung und Verbreitung des Kühlschranks nahm Einfluss auf Form und Qualität von Lebensmitteln und bewirkte einen nachhaltigen Wandel des Geschmacks, der Essgewohnheiten, der Vorratshaltung, des Umgangs mit Lebensmitteln sowie Einkaufens.¹⁶⁶

Die zunehmende Verbreitung des Kühlschranks ging einher mit einer Popularisierung kalter Speisen und kühler Getränke.¹⁶⁷

Mitte der fünfziger Jahre, als die Österreicher auch Urlaub im Ausland machten, erlebte die österreichische Küche einen neuen Impuls, sie wurde international. Dies war anfangs natürlich vor allem in den Städten der Fall. Man entdeckte das Reisen als

¹⁶⁴ vgl. Bandhauer- Schöffmann (2001) S. 135.

¹⁶⁵ Sandgruber (1992) S. 124.

¹⁶⁶ vgl. Breuss, Susanne: Eiskaltes Schlaraffenland. Kühltechnik, Ernährung und Konsum in der „Wirtschaftswunder- Zeit. In: Susanne Breuss (Hg.): Wien Museum: Die Sinalco- Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005). S. 96.

¹⁶⁷ Breuss (2005) S. 104.

Form von Freizeitaktivität und wurde anderen Esskulturen gegenüber aufgeschlossener.

Aus Italien übernahm unsere Küche das Pasta Asciutta und die Pizza, aus Frankreich kam die Zwiebelsuppe, aus Jugoslawien die Cevapcici.¹⁶⁸

Zur selben Zeit kamen private Veranstaltungen und Parties (z.B.: Faschingsfeier) in Mode, bei denen nun auch das Essen wichtig war.

So wurde zum Beispiel zu einem „Gulaschabend“ geladen, auch Spieße und das Fondue kamen in Mode. Das kalte Abendessen wurde nicht serviert, sondern es wurde eine Art „Selbstbedienungsbuffet“ aufgebaut.¹⁶⁹

Es war der Beginn des Wandels vom „Kartoffeleesser“ zum wählerisch werdenden Genießer und Partylöwen.¹⁷⁰ Die ersten Knabberein- zum Beispiel Kartoffelchips und Popcorn- kamen auf den Markt und auch das aus Amerika stammende Coca Cola¹⁷¹ wurde beliebt. Coca- Cola stand für Wohlstand und für die amerikanische Version des Wohlstands durch Konsum.¹⁷²

Offiziell wurde Coca- Cola in Österreich 1953 eingeführt und schaffte trotz konkurrierender Austro- Colas bis 1956 eine flächendeckende Verbreitung.¹⁷³

Die Freizeit wurde nun immer wichtiger. Es kam zu einem verstärkten Engagement im Bereich Konsum und Freizeit.¹⁷⁴

Der Konsum stieg in einem bisher unbekannten Maße.

¹⁶⁸ Breuss, Susanne (Hg.): Wien Museum: Die Sinalco- Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005). S. 270.

¹⁶⁹ Frau und Mutter. 2. Jänner- Heft. 1956. S. 25.

¹⁷⁰ Winkel (1987) S. 36f.

¹⁷¹ vgl. Allen, Frederick: Coca-Cola-Story. Die wahre Geschichte [aus dem Amerikan. von Michael Kubiak, Hans Sommer] (Köln 1994).

¹⁷² Eder (2003) S. 233.

¹⁷³ Bandhauer- Schöffmann, Irene: Die Amerikanisierung des Geschmacks. Coca- Cola in Österreich. In: Historicum (Herbst 1994). 23.

¹⁷⁴ vgl. Wiswede, Günter: Ernährungsverhalten im sozialen Wandel. In: Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. Bd. 5 (Frankfurt/ Main 1987). S. 8-13.

„Die nach dem Zweiten Weltkrieg geborene Generation, die in einer Periode beispielloser Prosperität aufgewachsen ist, hat weder Hunger noch Chaos erlebt. Wohlstandsgüter werden als Selbstverständlichkeit angesehen, die man eben hat, ohne lange darüber nachzudenken.“¹⁷⁵

Ab den 1950ern entwickelte sich also ein überaus reichhaltiges Waren- und Dienstleistungsangebot, das aufgrund steigender Löhne und Einkommen von den Verbrauchern auch nachgefragt und massenhaft konsumiert wurde. Relativer Wohlstand eines Großteils der Bevölkerung war die Folge.¹⁷⁶

Ende der Fünfziger/ Anfang der Sechziger kam es zu einer wahren Elektrifizierungsrevolution.

„Elektrisch leben, heißt besser leben!“, lautete die Devise.¹⁷⁷

Immer mehr Haushaltsgeräte wurden angeschafft.

Die Einbauküche, in Wien wurde sie meist „amerikanische Küche genannt“¹⁷⁸ - wurde zum Inbegriff der Funktionalität. Sie galt als Traum jeder Hausfrau.

¹⁷⁵ Wiswede (1987) S. 8.

¹⁷⁶ Eder (2003) S. 201.

¹⁷⁷ Ebd. S. 236.

¹⁷⁸ Breuss (2005) S. 263.

Im Folgenden habe ich- damit es übersichtlich ist- die Abschnitte immer nach Jahrzehnten gegliedert. Die Übergänge dürfen aber nicht so eng gesehen werden, da sie sich immer fließend vollziehen. Man kann gewisse Entwicklungen nicht auf Jahrzehnte festlegen, vor allem weil sie sich nicht in ganz Österreich gleich schnell verbreiteten. Die Einteilung nach Jahrzehnten soll der besseren Orientierung dienen.

4.5. Die Sechziger:

Der Weltmarkt durchdrang nun die westliche Gastronomie.

Die ältere Generation war dabei, das Mangelgefühl zu kompensieren. Die jüngere Generation hingegen experimentierte mit dem vorherrschenden Überfluss.¹⁷⁹

Die großen Zuwächse bei Südfrüchten und Frischobst, bei Bohnenkaffee, Schokoladewaren und nichtalkoholischen Getränken in diesem Jahrzehnt signalisieren den Wohlstandsgewinn.¹⁸⁰

Garten-, Grill-, Geburtstags-, Umzugs- oder Karriereparties waren „in“ und standen vor allem Freitagabend häufig auf der Tagesordnung.¹⁸¹

Gleichzeit begann man in den Sechzigern langsam Abstand zu nehmen von der Üppigkeit der Zeit nach der Hungerperiode. Eine gesunde Ernährung wurde nun immer bedeutender.

Nun wurden auch Reisen und Ferien immer wichtiger. Die Freizeitwelt erhielt gegenüber der Arbeitswelt ein ständig steigendes Wertgewicht.

„Arbeit wird nicht mehr als Selbstverwirklichung, sondern nur mehr als funktionales Mittel zum Gelderwerb gesehen; man will sich nicht ein Leben lang von morgens bis abends abschuften.“¹⁸²

¹⁷⁹ Schwendter (1995) S. 230.

¹⁸⁰ Eder (2005) S.30.

¹⁸¹ Veigl, Hans: Geplantes Glück. Die langen fünfziger Jahre. Kultureller Wandel in Österreich von 1950 bis 1970 [Dissertation] (Wien 1997). S. 189.

¹⁸² Preuss- Lausitz (u.a.): Kriegskinder, Konsumkinder, Krisenkinder. Zur Sozialgeschichte seit dem Zweiten Weltkrieg (Weinheim, Basel ⁴ 1995). S. 41.

Zu der Zeit kam es auch zu einer erhöhten Nachfrage an qualifizierten Arbeitskräften. Ab den sechziger Jahren waren Ausbildung und Weiterbildung für die beruflichen und sozialen Möglichkeiten immer wichtiger.¹⁸³

All diese Entwicklungen betrafen in erster Linie immer die Städte, am Land dauerte alles ein wenig länger, was auch meine Interviews bestätigt haben.

Die Menschen wurden nun immer mehr zum Kauf neuer Waren angeregt.

Die Unübersichtlichkeit des Angebots führte zur Einrichtung von Institutionen, die den Konsumenten gemäß der „vier Grundrechte der Verbraucher“ (Sicherheit, Information, Auswahl und Anhörung) zur Seite stehen sollten.¹⁸⁴

Diesbezüglich wurde als wichtigste Institution von den Sozialpartnern der „Verein für Konsumenteninformation“ ins Leben gerufen.¹⁸⁵

Nahrung war früher immer an die Jahreszeiten gebunden. Man aß das, was die Natur gerade hergab. Durch die fortschreitende Technisierung und den aufkommenden Wohlstand kam es vor allem in der Mitte der Sechziger zu Neuerungen in der Küche. Diese Neuerungen machten die früher bestehende Beziehung zwischen Essen und Natur zum Teil unnötig.

Früher gab es nur Konservierungsmethoden wie Räuchern, Suren oder Grubenkonservierung. Diese Methoden veränderten jedoch den Geschmack der Lebensmittel.

Mit dem Aufkommen der Gefrierschränke wurde es möglich, dass der eigene Geschmack eines Lebensmittels über längere Zeit konservierbar war. Kühl- und Gefrierschrank machten den Menschen also unabhängiger von der Natur. So wurde es durch die Gefriertruhe zum Beispiel möglich, auch Wochen nach der Schlachtung eines Schweins ein Schnitzel zuzubereiten. Geräucherte Wurst, Speck und Pökelfleisch standen nun nicht mehr so häufig auf dem Speiseplan.

¹⁸³ Karazman- Morawetz, Inge: Arbeit, Konsum, Freizeit. In: Reinhard Sieder/ Hein Steinert/ Emerich Tálos (Hg.): Österreich 1945- 1995. Gesellschaft, Politik, Kultur (Wien 1995). S. 409- 424.

¹⁸⁴ vgl. Bernold, Monika/ Andrea Ellmeier: Konsum, Politik und Geschlecht. Zur Feminisierung von Öffentlichkeit als Strategie und Paradoxon. In: Hannes Siegrist (u.a.) (Hg.): Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (Frankfurt am Main, New York 1997). S. 466.

¹⁸⁵ Kollmann, Karl: Konsumentenschutzpolitik in Österreich (Wien 1986). S. 127.

Der Verbrauch industriell gefertigter Tiefkühlkost gewann im Laufe der Sechziger nach und nach an Bedeutung.¹⁸⁶

Es gab nun auch einen Boom in der Produktion von Fertiggerichten. Landwirtschaftliche Produkte wurden immer mehr von der Industrie verändert. Durch diese neuen Errungenschaften und durch die sich ausbreitende „Weltmarktstrukturküche“ fielen der Jahreszeitenbezug, die Alltags- und Festspeisen und die regionale Abhängigkeit weg.¹⁸⁷

Es kam aber in der Bevölkerung auch zu einer Verwirrung und Entfremdung, da nun der Ursprungsort der Erzeugnisse nicht mehr ersichtlich war. Montanari spricht von einer „kulturellen Orientierungslosigkeit“¹⁸⁸, die damals herrschte. Die Lebensmittel wurden zu einem Massenkonsumartikel. Binnen weniger Jahrzehnte wurde ein großer Teil der Küchenarbeit vom privaten Bereich in die Fabrik verlagert.

Im Bereich der Nahrungszubereitung übernahm nun die Industrie einen großen Teil der Hausarbeit.

Die vermehrte Verwendung der Mikrowelle ging in Österreich mit dem zunehmenden Genuss von Tiefkühlprodukten einher.

Früher war das gemeinsame Einnehmen der Mahlzeiten in den Familien immer sehr wichtig. Die Veränderungen des Lebensrhythmus und unterschiedliche Schul- und Arbeitszeiten der Familienmitglieder erlaubten es nun zumeist nicht mehr, dreimal täglich gemeinsam zu essen. Dadurch wurde die vorgefertigte Nahrung immer beliebter. Natürlich hatten die Frauen nun auch immer weniger Zeit zu kochen, da sie selbst berufstätig waren.

Ab den sechziger Jahren suchten immer mehr Familien- zunächst vor allem in den Städten- regelmäßig Samstag abends oder Sonntag mittags Gaststätten auf. Bis Mitte der Siebziger stieg die Anzahl des „Außer- Haus- Essens“ rasch an.

¹⁸⁶ vgl. Stender, Dieter: Das Kühlschranksyndrom. Zur Kulturgeschichte des Kühlschranks. In: Museum der Arbeit (Hg.): „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine (Hamburg 1993). S. 94.

¹⁸⁷ Schwendter (1995) S. 206.

¹⁸⁸ Montanari (1993) S. 192.

4.6. Die Siebziger und Achtziger:

Die Fülle der Neuerungen führte dazu, dass die Experimentierfreudigkeit in den europäischen Haushalten stieg und der Faktor Tradition an Einfluss verlor.¹⁸⁹

In den Siebzigern machten auch immer mehr Österreicher Urlaub im Ausland.

Der Trend zum gesünderen Essen wurde fortgesetzt. So gab in den Siebzigern eine „Fruchtsaft-, Joghurt- und Vollkornwelle“¹⁹⁰.

In den Sechzigern war es noch kein Normalfall, täglich Fleisch auf den Tisch zu stellen. In den Siebzigern gab es zwei Trends: Einerseits gab es eine deutliche Hinwendung zur fleischreichen Kost, andererseits aber eine Gegenbewegung in Richtung einer leichteren und fettärmeren Ernährung. Eine schlanke Linie zu bewahren entsprach dem Schönheitsideal der (Haus-) Frauen.

Ab Mitte der Siebziger entwickelte sich vor allem in den Mittelschichten eine Bewegung, die Kochen als Hobby stilisierte.¹⁹¹

Das Küchendesign erfuhr nun eine radikale Veränderung. Die Küche war nun nicht mehr der funktionale Arbeitsplatz der Hausfrau, sondern wie auch schon in alten Zeiten war nun eine große und offene Küche ein Raum, in der sich auch soziales Leben abspielte.

Ab den siebziger Jahren findet man sowohl in den Großküchen als auch in Restaurants immer mehr industriell hergestellte Produkte.

Nun können es sich die Leute leisten, auswärts zu essen, doch der Geschmack der Produkte leidet darunter.

Seit dem Ende der siebziger Jahre haben fast alle Haushalte einen Kühlschrank, meist auch mit Gefrierfach.

Zunächst gab es vor allem Konservendosen, danach Tiefkühlprodukte, ab den 70er Jahren gab es zum Beispiel auch Produkte wie Fertigpüree. In den Achtzigern entstehen auch Produkte wie Fertigsoßen, Soßenbasis, Fischfond, etc.

Ende der achtziger Jahre hatten bereits 18% der österreichischen Haushalte einen Mikrowellenherd.

In den Achtzigern erlebte der biologische Landbau zunächst einen deutlichen Aufschwung, konnte sich aber wegen der hohen Produktionskosten bis zum Beginn

¹⁸⁹ Hirschfelder (2001) S. 245.

¹⁹⁰ vgl. http://www.tetrapak.de/imperia/md/content/businessloesungen/kunden_magazin/1.pdf, S. 24. (18.3. 2008)

¹⁹¹ vgl. Bandhauer- Schöffmann (2001) S. 137.

des 21. Jahrhunderts nicht entscheidend durchsetzen. Größeren Einfluss auf das Konsumverhalten hatten neue Produkte, die die Industrie gezielt bewarb und anbot. Light-Produkte wurden zum Beispiel ein großer Erfolg.¹⁹²

Ende der Achtziger/ Anfang der Neunziger kommt es in den Familien zu einem zunehmenden Zeitmangel. Die dem Einkaufen, Kochen und Essen gewidmete Zeit wird eher eingeschränkt.

Außerdem kommt es in dieser Zeit zu einem zunehmenden Essen „auf der Straße“, also zum Beispiel an Imbissständen, anstatt am gemeinsamen Mittagstisch. Häufig wird nun auch das tägliche Kochen eines Mittagessens von berufstätigen Frauen mit Kindern an Mütter, Schwiegermütter oder Hauspersonal abgegeben.¹⁹³

Der Kochaufwand wird minimiert durch den Einsatz von Fertig- und Halbfertiggerichten (Dosen, Tiefkühlware, etc.). Die Hauptmahlzeit wird auf den Abend verschoben.

Wohlstand und Internationalität demonstrierten vor allem auch diejenigen, die abends eine Pizzeria besuchten oder „Exotisches“ aus dem „Europa- Kochbuch“¹⁹⁴ zubereiteten.¹⁹⁵

Zur selben Zeit änderte sich auch beim Einkaufsverhalten der Bevölkerung einiges. Mitte der Siebziger erledigte noch der Großteil der Wiener seinen täglichen Einkauf in der unmittelbaren Umgebung der Wohnung und benützte dabei ungefähr zu gleichen Teilen Bedienungs- und Selbstbedienungsläden. Für Großeinkäufe von Lebensmitteln und insbesondere für den Erwerb von Bekleidung, Möbeln und Elektrogeräten fuhr man auch schon in den Supermarkt.¹⁹⁶ Viele der neuen Supermärkte, die unter anderem mit guten Preisen lockten, wurden an der Peripherie gebaut und waren bequem erreichbar. Ab den Achtzigern führte der Boom der Supermärkte zur

¹⁹² Hirschfelder (2001) S. 253.

¹⁹³ Rastl (2001) S. 43f.

¹⁹⁴ vgl. Maier- Bruck, Franz: Europa- Kochbuch. Ein Spaziergang durch die europäischen Küchen (Wien 1977).

¹⁹⁵ Eder (2005) S. 30.

¹⁹⁶ vgl. Eichwalder, Reinhard: Einkäufe von Bekleidung, Elektrogeräten und Möbeln.

Zusammenführung Konsumerhebung 1974. Zusatzfragen des Mikrozensus. In: Statistische Nachrichten 33 NF/ 9. S. 390ff.

Verschlechterung der Nahversorgung und Ausdünnung der Fachgeschäfte. 1976 wurde die Shopping City Süd (SCS) errichtet.

Das Erfolgsrezept lautete:

„Einkaufen mit dem Auto, Einkaufen und Erlebnis und Freizeitspaß und Einkaufen für jede Bedarfsdeckung an einem Fleck.“¹⁹⁷

In den achtziger Jahren vollzog sich ein gesellschaftlicher Wandel von der Wohlstandsgesellschaft hin zu einer Erlebnisgesellschaft¹⁹⁸. Die Menschen wollten dann natürlich auch beim Essen und Trinken etwas Besonderes erleben.

Anfang der Achtziger gab es wieder einen Anstieg der Arbeitslosigkeit. Von da an erhöhte sie sich mehr oder weniger kontinuierlich.¹⁹⁹

Die steigende Arbeitslosigkeit und zunehmend unsichere Arbeitsverhältnisse hatten zur Folge, dass sich auch die Konsumchancen polarisierten. Ärmere Haushalte konnten den Forderungen des Konsumismus in den Achtzigern und Neunzigern nicht mehr folgen und mussten ihre Haushaltsausgaben den niedrigen Einkommen anpassen.²⁰⁰

„Wir stehen vor der absurden Situation, dass die Produktionskapazitäten enorm angewachsen sind und bei einer gerechteren Verteilung dadurch jeder Person ein menschenwürdiges Leben garantiert werden könnte, aber zur gleichen Zeit für immer weniger Menschen gewährleistet wird.“²⁰¹ (Alfred Dallinger, 1985)

¹⁹⁷ Jung, Gernot/ Brigitta Richter: Shopping City Süd. Im Spannungsfeld zwischen wirtschaftlichem Erfolg und Konfliktpotential. In: Raum und Ordnung 1 (1999). S. 13.

¹⁹⁸ vgl. Schulze, Gerhard: Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart (Frankfurt am Main ⁸ [u.a] 2000).

¹⁹⁹ Butschek (1992) S. 315.

²⁰⁰ Eder (2003) S. 245.

²⁰¹ Wohlgenannt, Lieselotte: Arm und reich. Österreich auf dem Weg zur Zweidrittelgesellschaft. In: Reinhard Sieder/ Hein Steinert/ Emerich Tálos (Hg.): Österreich 1945- 1995. Gesellschaft, Politik, Kultur (Wien 1995). S. 253.

4.7. Die Neunziger:

Österreich ist von einem Nachzügler der wirtschaftlichen Entwicklung zu einem führenden europäischen Industrieland geworden.²⁰²

Laut einer Studie²⁰³ gaben 1991 73% der Befragten an, gelegentlich tiefgekühlte Fertiggerichte zu konsumieren. Fertiggerichte aus der Dose wurden von ca. 57% der Befragten gelegentlich verwendet.

In den Neunzigern führte die Industrie mit Functional Food (siehe S. 96) eine weitere neue Warengruppe ein.²⁰⁴

Zur selben Zeit gab es immer mehr Produkte, die mit niedriger Temperatur zubereitet wurden und vakuumverpackt waren. Diese Speisen, die wieder mit einer neuen Technologie hergestellt wurden, hielten je nach Inhalt bis zu 21 Tagen.

Der Trend von der Verschiebung der Küchenarbeit in Richtung Industrie erreichte nun sein größtes Ausmaß.

Auch in Restaurants wurden zum Teil fertige Mahlzeiten nur noch aufgewärmt und individuell verfeinert.

Bei der Ernährung kam es in den Neunzigern- im Gegensatz zu vielen anderen Bereichen- nur zu geringen Preiserhöhungen.

Die Verbreitung von Supermärkten und Ladenketten und vor allem von Billig- und Diskontfirmen hatte zur Folge, dass das Warenangebot wuchs und die Preise niedrig blieben. Auch die weitere Ansiedelung von großen Handelsbetrieben an den Stadträndern verstärkte den Konkurrenzkampf.²⁰⁵

²⁰² vgl. Aiginger, Karl: Von der Mitte aus auf den Weg nach vorne. Österreichs Wirtschaft in den 1980ern und 1990ern. In: Reinhard Sieder/ Hein Steinert/ Emerich Tálos (Hg.): Österreich 1945- 1995. Gesellschaft, Politik, Kultur (Wien 1995). S. 272.

²⁰³ FESSEL- GfK: Ernährungsgewohnheiten der Österreicher im Wandel. Befragung von 1991.

²⁰⁴ Hirschfelder (2001) S. 254.

²⁰⁵ Mesch, Michael: Beschäftigungsentwicklung und -struktur im Raum Wien 1970 bis 1989. In: Wirtschaft und Gesellschaft. Wirtschaftspolitische Zeitschrift der Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien 15/3. S. 354.

Bei der Bewertung des Konsumierens kam es in den Achtzigern und Neunzigern zu markanten Veränderungen.²⁰⁶ Die Konsumenten fühlten sich durch das Angebot am Markt überfordert. Sie verlangten nach einfachen und leicht zugänglichen Produktinformationen.

Mit der Erhöhung der Einkommen und des privaten Konsums veränderte sich auch die Struktur der Konsumausgaben der Haushalte. 1954 entfiel noch fast die Hälfte des privaten Konsums der Österreicher auf Nahrungs- und Genussmittel. Dieser Anteil ist schon 1970 auf 32 Prozent geschrumpft und beträgt 1990 nur mehr 19 Prozent.²⁰⁷

²⁰⁶ vgl. Kollmann, Karl: Konsumenten 92. Konsumentenpolitik- Marktforschung (Wien 1993). S. 79ff.

²⁰⁷ Karazman- Morawetz (1995) S. 412.

4.8. Essen im 21. Jahrhundert- Die Wegwerfgesellschaft:

Begriffe, die heute in Zusammenhang mit Essen genannt werden, sind: „Entsinnlichung“, „Entbindung“ und „Entrhythmisierung“.²⁰⁸

„Diese drei Begriffe sind Kennzeichen der neuen ‚psychischen Hungersnot‘ derer, die bei einem riesigen Angebot nicht mehr wissen, was ihnen noch wirklich schmeckt.“²⁰⁹

Mit „Entsinnlichung“ ist zum Beispiel gemeint, dass heute die eigene, händische Zubereitung von Fisch oder Fleisch eher Ekel als Genuss erzeugt. Deshalb wird auch häufig zu Fertiggerichten gegriffen.

Mit „Entbindung“ ist gemeint, dass es in den Familien heute nur noch selten gemeinsame Mahlzeiten gibt. In jenen Familien, in denen das aber doch noch der Fall ist, möchte aber jeder nach eigenem Geschmack satt werden und bekommt seine individuelle Mahlzeit.

Dazu gehört auch die Entrhythmisierung. Gegessen wird dann, wenn es gerade passt, feste Essenszeiten gibt es nicht mehr. Das Essen wird also im Vergleich zu früher völlig anders organisiert.

Früher hatte das Essen auch die Aufgabe dabei zu helfen, die Gemeinschaft der Familie herzustellen und einen Rhythmus in den Alltag zu bringen. Heute ist dies größtenteils nicht mehr der Fall. Darauf werde ich noch im Kapitel sieben zu sprechen kommen.

Für Kochen und tägliche gemeinsame Mahlzeiten findet sich in unseren individualisierten Tagesabläufen immer weniger Zeit.

Das Aufheben des gemeinschaftlichen Essens und das Ernährungsmodell des individuellen Konsumenten vermittelt das vermeintliche Gefühl von Freiheit, das Individuum wird von den Zwängen des Haushalts, des Kochens, des aufeinander Abstimmens und der Verantwortung befreit.²¹⁰

Eine Veränderung ist auch, dass die Versorgung der Familie nicht mehr unbedingt die Aufgabe der Frau ist. Eine Folge davon ist, dass die Versorgungsleistungen häufig

²⁰⁸ vgl. Rastl (2001) S. 45.

²⁰⁹ Ebd. S. 45f.

²¹⁰ Neunteufel, Marta/ Sophie Pfusterschmid (Hg.): Essen- Konsumieren- Landwirtschaft. Konsumkultur und Ernährungssystem [Beiträge des 34. AWI- Seminars] (Wien 2008). S. 18.

nach außen abgegeben werden. Von dieser Entwicklung profitieren vor allem Restaurants, Fast- Food- Restaurants, Anbieter von Fertiggerichten oder Lieferdienste. Gleichzeitig besteht in unserer heutigen Zeit aber auch eine Sehnsucht nach Versorgungssituationen, wie es sie in der alten Zeit gegeben hat und die es heute zumeist nur noch an besonderen Tagen gibt, wie zum Beispiel zu Weihnachten.

Heute wird beim Essen im öffentlichen Bereich immer mehr Wert gelegt auf Ästhetik. (Dies trifft bei den Fast- Food Restaurants nicht zu.) Ein schön gedeckter Tisch und das Aussehen von zum Beispiel Mineralwasserflaschen gewinnen an Bedeutung.

Das Essen tritt immer mehr in den Hintergrund anderer Verrichtungen, wie zum Beispiel Fernsehen oder Arbeiten. Fertig- und Halberfertiggerichte sind einfach zuzubereiten, man braucht keine gut ausgestattete Küche und kann sie nebenbei verzehren. Auch der Reinigungsaufwand nach dem Essen ist gering.

Im Gegensatz zu früher gibt es aber heute eine neue Entwicklung: Bei besonderen Anlässen oder Zusammenkünften tritt das Essen stark in den Vordergrund. Hier bemühen sich die Gastgeber dann, um möglichst viel und gute Kochkunst zu demonstrieren. Häufig stehen exotische Lebensmittel und aufwendige Gerichte im Vordergrund.

Früher war bei Anlässen wie zum Beispiel Geburtstagsfeiern das Essen unwichtig, oft gab es sogar gar nichts oder nur etwas Alltägliches.

Heute hingegen ist bei Feiern das Essen sehr wichtig, wenn nicht sogar das Wichtigste. So werden über das „Menü“ lange Überlegungen angestellt, Vorbereitungen getroffen, die Auswahl soll etwas Besonderes und/oder vielfältig sein und man will immer wieder etwas Neues auftischen. Natürlich gibt es meist auch mehrere Gänge, zum Beispiel eine Torte als Nachspeise oder einen Mitternachtssnack. Auch wird es heute üblich, eine Catering- Firma zu engagieren.

Die westliche Wohlstandsgesellschaft lebt heute im Überfluss. In unserer Gesellschaft hat sich ein Wertewandel vollzogen. Durch diesen Wandel wurden grundlegende Dinge verlernt, zum Beispiel die Nahrung zu schätzen. Nahrung ist heute

selbstverständlich. Es traten andere Werte in den Vordergrund, wie zum Beispiel Körperbewusstsein.²¹¹

Hinsichtlich des Hungers hat die moderne Überfluggesellschaft eine völlig neue Variante entwickelt. Nun wird der Hunger freiwillig gesucht. Auf ihrem Weg zu der von den Medien vorgehenden Idealfigur ist der Hunger für viele zur Sucht und damit zur Krankheit geworden.²¹²

Magersucht und Ess- Brech- Sucht sind heute keine Seltenheit mehr. Nun gibt es eine neu entdeckte Krankheit, bei der die Betroffenen sich zwar extrem gesund ernähren, die Lust am Essen aber verloren haben.²¹³

Phänomene wie das Hungern in einer Umgebung des Überflusses oder das Essen bis zum Erbrechen können nur in einer Wohlstandsgesellschaft entstehen, als Ausdruck individueller und interpersoneller Probleme, als Symbol eines Protestes gegenüber den gesellschaftlichen Bedingungen.²¹⁴

Unsere Gesellschaft scheint den richtigen Umgang mit Nahrung teilweise verlernt zu haben. Denn neben Magersucht ist vor allem Fettleibigkeit ein Problem der heutigen Zeit.

Wenn die Menschen Hunger, Stress oder Kummer haben, greifen sie zum Essen!

Die Frage, die wir uns alle stellen sollten ist die, wie es so weit kommen konnte!

In unserer Gesellschaft gibt es ein „neues“ Phänomen, das den Begriff der „Wegwerfgesellschaft“ hervorgebracht hat. Die Preise für Lebensmittel sind teuer und werden auch immer teurer. Doch trotzdem sind die Kühlschränke der Bevölkerung voll, regelrecht überfüllt. Und Unmengen an Lebensmittel werden weggeworfen. Die Packungen, die weggeworfen werden, sind oft noch fast voll oder sogar original verpackt. Doch häufig werden Lebensmittel im Kühlschrank einfach vergessen, sie schmecken nicht, sie werden unabsichtlich doppelt gekauft oder man hat einfach so

²¹¹ vgl. <http://www.kzu.ch/varia/konaekt/01/magersucht1.htm> (12.1. 2008)

²¹² vgl. Vandereycken, Walter/ Rolf Meermann: Magersucht und Bulimie. Ein Ratgeber für Betroffene und ihre Angehörigen [aus dem Engl. von Matthias Wengenroth] (Bern [u.a.] 2000).

²¹³ vgl. http://www.apoverlag.at/DieApotheke/2004/2004_05/seiten/haupt07_essen_0405.html (14.3. 2008)

²¹⁴ vgl. http://www.apoverlag.at/DieApotheke/2004/2004_05/seiten/haupt07_essen_0405.html (14.3. 2008)

viel, dass man nicht alles essen kann. Somit landen viele Nahrungsmittel im Müll. Ein Umstand, der früher unvorstellbar gewesen wäre.

Bei meinen Interviews war zu erkennen, dass vor allem von der jüngeren Generation viel weggeworfen wird. Ältere Leute, die die Hungerjahre miterlebt haben, werfen nur sehr wenig oder gar nichts weg.

4.8.1. Kinder als rebellierende Esser:

Heute gibt es ein Problem in Bezug auf das Essen der Kinder. Diese lehnen die Speisen, die ihnen vor allem von ihren Müttern oder Großmüttern vorgesetzt werden, häufig ab und beschränken sich auf einige wenige Speisen beziehungsweise Geschmäcker. Außerdem werden heute autoritäre Formen, die die Kinder zum Essen zwingen, abgelehnt. Heutzutage ist es in den meisten Fällen üblich, dass die Mütter beziehungsweise Großmütter dann versuchen, den Geschmack der Kinder bei der Auswahl der Speisen und bei ihrer Zubereitung zu treffen.

Das hat dann auf jeden Fall Auswirkungen auf den Speiseplan der Familie und die Mühen, die für die Köchin damit zusammenhängen.²¹⁵

²¹⁵ vgl. Rastl (2001) S. 44f.

4.9. Beeinflussung des Essverhaltens durch Reisen:

Wie schon erwähnt, war bereits in den sechziger Jahren ein Urlaub im Ausland keine Seltenheit mehr. Die Entwicklung zum Massentourismus begann. Durch den Einblick in die ausländische Küche wollte man auch zu Hause etwas Neues ausprobieren und kochte die fremden Gerichte nach.

Ausländische Gaststätten und ihr Einfluss auf die traditionelle österreichische Küche fanden ihren Anfang.

Die Reisewelle übte einen großen Einfluss aus auf die Entwicklung der österreichischen Esskultur. Doch die Kochsitten änderten sich natürlich nicht von einem Tag auf den anderen. Erst mit zunehmendem Einblick in andere Kulturen und andere Küchen löste man sich langsam von traditionellen Normen. Die österreichische Küche wurde nun immer aufgeschlossener. So haben die Österreicher zum Beispiel noch vor 20 Jahren nicht so scharf gegessen wie heute. Dafür sind sicher die immer mehr werdenden asiatischen und mexikanischen Restaurants verantwortlich.

5. Essen außer Haus:

Das „Außer- Haus- essen“, früher eine Besonderheit und oft unmöglich, wird heute immer alltäglicher. Die Ausgaben dafür haben sich deutlich erhöht.

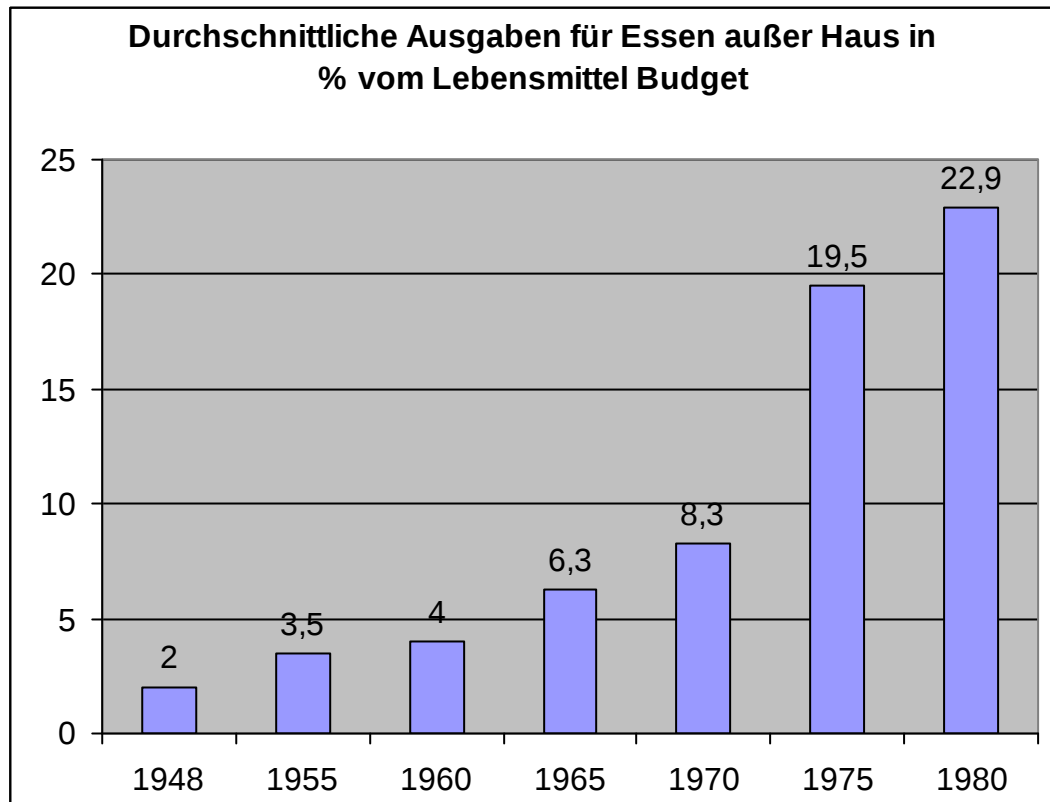


Abb. 7: Durchschnittliche Ausgaben für das Essen außer Haus in Prozent vom Lebensmittelbudget

In den Jahren 2001/02 nahmen bereits 43% der Österreicher ihr Mittagessen außer Haus ein, also in Lokalen, Kantinen, bei Imbissständen, etc.²¹⁶ Vor allem für berufstätige Personen gewinnt das Essen außer Haus immer mehr an Bedeutung.

Dennoch ist der Hauptgrund, warum Menschen außer Haus essen, das gesellige Beisammensein mit Freunde oder Bekannten. Erst an zweiter Stelle stehen Gründe, die mit Zeitdruck und Bequemlichkeit zu tun haben.²¹⁷

²¹⁶ <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/29758/1/8354> (2.5. 2008)

²¹⁷ Ebd.

Die Gäste bevorzugen heute Salate, kleine Portionen, Snacks und leichte Speisen.²¹⁸

Wie oft Menschen essen gehen, wird von unterschiedlichen Faktoren beeinflusst.

Zwei von den vielen Faktoren möchte ich hier nennen, da sie mir wichtig erscheinen. Ein Punkt ist das Einkommen. Je höher das Einkommen, desto häufiger wird auswärts gegessen. Der zweite Faktor ist der Wohnort. Personen, die in der Stadt leben, gehen öfters essen als jene, die auf dem Land leben.

Die Gastronomie lässt sich heute in zwei Bereiche gliedern: Versorgungsgastronomie und Erlebnisgastronomie.²¹⁹

Zum Bereich der Versorgungsgastronomie gehören Kantinen, Autobahnrestaurants, Fast Food- Restaurants, Imbissstände, ect. Diese Betriebe übernehmen die Funktion der Versorgung.

Zum Bereich der Erlebnisgastronomie gehören Spezialitätenrestaurants, Vergnügungslokale, Eisdielen, etc. Hier wird der Konsument zum Gast. Im Vordergrund steht hier nicht das Essen, sondern die Kommunikation und das Erleben.

Wo und was die Menschen essen, signalisiert, wer sie sind.²²⁰

5.1. Die Entwicklung ausländischer Lokale in Österreich:

Heute gibt es immer mehr ausländische Lokale und auch Imbissstände mit ausländischen Leckereien. Einheimische Wirtshäuser mit traditioneller Hausmannskost und Würstelbuden scheinen in den letzten Jahren an Beliebtheit verloren zu haben. Auch Interviews haben diese Annahme bestätigt.

„Die Wiener Gastronomie weist einen kontinuierlichen Trend zur Multi- Kulturalität auf: Während die Zahl der Anbieter mit traditioneller Wiener Küche zurückgeht, ist der Anteil der Anbieter mit ausländischer Küche in den vergangenen 10 Jahren von 33% auf 40% gestiegen. Die höchsten Anteile weisen dabei Lokale mit italienischer, türkischer, chinesischer, japanischer und indischer Küche auf.

²¹⁸ Lebensmittelbericht Österreich 1997;

<http://buergerservice.lebensministerium.at/filemanager/download/6838/> (12.3. 2008)

²¹⁹ vgl. http://dr-schnaggels2000.surfino.info/Das_Gastgewerbe.html (3.1. 2008)

²²⁰ vgl. <http://www.laendlicher-raum.at/article/articleview/62818/1/10705> (16.4. 2008)

Die höchsten Steigerungsraten verzeichnen derzeit Kebap- Lokale und Sushi- Bars.“²²¹
(aus dem Jahre 1997)

Ich möchte im Folgenden die Entwicklung ausländischer Gaststätten in Österreich beleuchten.

Wenn von der österreichischen Küche die Rede ist, sind hauptsächlich Gerichte aus den alpenländischen Gegenden gemeint. Diese Küche weist kaum Fleischgerichte auf. Neben Milchprodukten gab es vor allem Nahrungsmittel, die man auf dem Feld und im Garten fand. Der Großteil des Fleisches wurde durch Suren und Selchen als Vorrat angelegt. Dadurch bekam der Speck in vielen Rezepten eine wichtige Rolle. Auch die Mehlspeisenküche verdankt ihre Vielfalt diesem Umstand. Kaiserschmarrn, Buchteln und Palatschinken kommen auch heute noch als Hauptgerichte auf den Tisch.²²²

Die berühmte Wiener Küche- die nicht mit der österreichischen Küche gleichzusetzen ist- entstand erst relativ spät. So stammt das Rezept für ein Wiener Schnitzel zum Beispiel aus der Biedermeierzeit (Anfang/ Mitte 19. Jahrhundert).

Wien war jahrhundertlang das Zentrum eines großen Vielvölkerstaates. Die Zuwanderer aus allen Teilen der Monarchie kochten nun in ihrer neuen Heimat ihre Lieblingsspeisen: Paprikagerichte aus Ungarn, Germ- und Mohnmehlspeisen aus Böhmen sowie die jugoslawische und italienische Küche fanden sich bald auf dem Wiener Speiseplan wieder.²²³

Ab den Siebzigern vergrößerte sich in Österreich, beginnend in den Städten, die Anzahl der griechischen, türkischen, chinesischen und anderen ausländischen Lokalen. Nun nahm der Einfluss der fremden Esskulturen auf die traditionelle Wiener Küche- später auch auf die österreichische Küche- seinen Anfang.

²²¹ Lebensmittelbericht Österreich 1997;

<http://buergerservice.lebensministerium.at/filemanager/download/6838/> (12.3. 200)

²²² vgl. Weidenholzer (2004) S. 61f.

²²³ vgl. Würtz, Herwig: Mahlzeit! Aus der Speisekartensammlung der Wiener Stadt- und Landesbibliothek (Wien 1995).

Früher war es ein Privileg der Reichen, auf Reisen Leckerein aus fremden Ländern probieren zu können. Vor allem in der Nachkriegszeit war es ein Ding der Unmöglichkeit, fremde Spezialitäten zu speisen.

Doch später hatte die Bevölkerung wieder mehr Geld und wurde auch mobiler. Wie schon zuvor besprochen, begann nun die Zeit der Reisen und der Urlaube. Die Leute lernten nun die Küchen ihrer Urlaubsländer kennen und schätzen.

Doch die Essgewohnheiten der Österreicher erweiterten sich eigentlich nicht in erster Linie durch die Reisen, sondern vielmehr durch die Eröffnung ausländischer Lokale in Österreich durch Gastarbeiter. Diese Lokale beeinflussten in immer höherem Maße die Wiener Küche. In den Städten entstanden immer mehr internationale Restaurants.

Das erste chinesische Restaurant wurde- wie mir erzählt wurde- 1960 in Wien eröffnet. Das berühmtere Chinarestaurant- das bis heute älteste in Österreich- wurde 1963 in der Porzellangasse im neunten Bezirk gegründet.²²⁴

Das Essen in solchen Lokalen war aber zunächst ein Luxus, den sich nur Reiche leisten konnten.

Schnell stieg die Zahl der chinesischen Lokale in Wien an.

*„China- Boom ohne Ende: Familien- Clan sichern sich nach der Eroberung Wiens immer mehr Lokale in ganz Österreich. China- Restaurants schießen wie Schwammerln aus dem Boden. Allein in Wien gibt es heute (1990) mehr als 200. In den anderen Bundesländern gibt es kaum noch eine Bezirksstadt ohne ihren ‚Chinesen‘.“*²²⁵

Heute, im Jahr 2008, gibt es wohl schon in jedem kleinen Ort ein chinesisches Lokal.

Auch in meinen Interviews konnte ich erkennen, dass die chinesische Küche vor allem bei der Generation der 40- bis 50- Jährigen sehr beliebt ist, viel beliebter als Lokale mit österreichischer Küche.

Schon ab den Siebzigern wird das Essen immer mehr zu einer Freizeitgestaltung. Gerne verbringt man den Abend gemeinsam mit seinen Freunden in einem netten Lokal bei einem guten Essen. Zu der Zeit gab es auch schon eine ganze Reihe ausländischer Lokale in Österreich.

²²⁴ <http://www.lokalfuehrer.at/?site=detail&id=1545> (12.12. 2007)

²²⁵ Neue Kronen- Zeitung, „Wirtschaftsmagazin“ (28.3.1990).

Heute ist das Angebot an ausländischen Lokalen in Österreich- vor allem in Wien oder anderen Städten- gigantisch.

Es gibt, um nur einige Beispiele zu nennen:

- slowakische Lokale
- Wirte aus Balkanländern
- italienische Restaurants
- russische Lokale
- japanische Küche (um 1970 in Wien)
- chinesische Küche
- englische Restaurants
- mexikanische Lokale
- indisches Essen (in Wien bereits zwanzig Jahre nach Kriegsende)
- australische Küche
- brasilianische Lokale
- Lokale mit jüdischen Nationalgerichten
- etc.

Bis heute steigt die Anzahl an ausländischen Restaurants sowie Schnellimbissen in Österreich. Man muss aber dazu sagen, dass sich die ausländischen Lokale zum Teil schon ein wenig an den inländischen Geschmack anpassen. So schmecken manche Speisen in Österreich erheblich anders als in ihrem Ursprungsland.

Dennoch wurde eine Änderung der österreichischen Esskultur bewirkt. Die Speisekarte wurde stärker internationalisiert. Nun bieten auch österreichische Lokale internationale Speisen an.

Diese Tendenz verstärkte sich vor allem in den Siebzigern und Achtzigern- und auch heute noch. Mit der Zeit gab es- und gibt es auch heute noch- mehr internationale Gaststätten als nationale oder regionale.

Doch auf der anderen Seite werden nationale Speisen auch in ausländischen Lokalen angeboten, wie zum Beispiel das Wiener Schnitzel in den Chinarestaurants.

5.2. Der Würstelstand: Untergang einer österreichischen Tradition?

„Wer jedoch den Würstelstand, diese Institution gelebter Ungemütlichkeit, nicht zu würdigen weiß, der weiß auch nichts vom Leben. [...] Es geht viel mehr um diesen Ort schlechthin, jene spärlich beleuchteten Oasen in der finsternen Einöde der Stadt, weit nach Mitternacht, die uns so freundlich entgegen winken und spontane Befriedigung triebhafter Hunger- und Durstanfälle versprechen.“ ²²⁶

Auch die Würstelbude blieb von dem Trend in Richtung ausländische Küche nicht verschont.

Die Würstelbude gilt als typisch österreichisch. Sie tauchte erstmal im 19. Jahrhundert auf. ²²⁷

Am Würstelstand wirkt das Angebot überschaubar, es gibt gängige Speisen, die jeder kennt, wie eine Burenwurst oder Käsekrainer, wobei sich das Angebot mittlerweile schon vergrößert hat. Der Vorteil ist ganz klar: Wenn man etwas bestellt, weiß man, was man bekommt und es erwartet einem keine böse Überraschung.

Was den Reiz einer Würstelbude ausmacht, ist zum Teil der schmutzige Charakter, der eine Befreiung aus bürgerlichen Esszwängen verspricht. Man kann mit den Fingern essen, man kann beim Essen stehen, die Haltung ist beliebig, etc.

Außerdem dient die Würstelbude als Informationsquelle, Diskussionsplattform, Ort unmittelbarer Konflikte und Ort ungeahnter sozialer Kontaktaufnahmen ²²⁸.

Besucht werden Würstelbuden hauptsächlich von Männern jüngeren Alters.

Die Würstelbuden haben eine große Konkurrenz und müssen sich langsam neue Ideen einfallen lassen. So gibt es in Wien heute einen Würstelstand mit vegetarischen Produkten. Auch äußerlich passen sich die ehemaligen „Buden“ häufig an die

²²⁶ Hölzl, Elisabeth (Hg.): Im Banne der Burenwurst. Der Würstelstand als Wille und Vorstellung. (Wien, München 2001). Buchumschlag.

²²⁷ vgl. Kuhn, Gabriel: 9 Spotlights auf die Würstelbude. Ein perspektivischer Beitrag zu einer Soziologie des Essens. In: Kleber, Jutta Anna (Hg.): Die Äpfel der Erkenntnis. Zur historischen Soziologie des Essens (Pfaffenweller 1995). S. 85.

²²⁸ Ebd. S. 91.

modernerer Fast- Food- Unternehmen an und haben ihre Hütten gegen chromblitzende Container ausgetauscht.²²⁹

Die Würstelbude, eine österreichische Tradition, wird wohl immer bedeutungsloser und von türkischen Kebapständen oder anderen ausländischen Imbissständen ersetzt.

So durfte ich in Wien einmal miterleben, wie zwei chinesische Touristen nach einem typisch österreichischem Essen gefragt wurden. Die Antwort lautete „Kebap“.

Gibt es in Österreich einen Untergang der Würstelbuden- einer österreichischen Tradition- und vielleicht sogar der inländischen Lokale mit österreichischem Essen? Die Meinungen spalten sich diesbezüglich.

Bei meinen Interviews gaben die von mir befragten Personen an, nie eine Würstelbude aufzusuchen. Von der Generation der 40- bis 50- Jährigen werden beim Essen außer Haus hauptsächlich ausländische Lokale besucht. Die Generation der 75- bis 85- Jährigen bevorzugt inländische Gaststätten, isst aber selten außer Haus.

²²⁹ Heiß, Gertraud: Fast Food und Modernisierung in Österreich: Ein Beitrag zur ethnologischen Nahrungsforschung [Dissertation] (Wien 2003). S. 37.

6. Trends der Jahre 2000+:

Nun möchte ich zu den Trends der heutigen Esskultur kommen.

Trend muss in diesem Fall jedoch nicht unbedingt neu bedeuten, es bedeutet nur, dass diese Produkte beziehungsweise diese Küche in Österreich in der Gegenwart sehr beliebt- man könnte auch sagen modern- sind. Nehmen wir zum Beispiel Fertiggerichte. Es gibt sie schon seit längerer Zeit, doch in der Gegenwart haben sie einen hohen Stellenwert. Man hat das Gefühl, als würde sich das Angebot fast täglich vergrößern, und deshalb bezeichne ich sie als Trend.

6.1. Imbisskultur:

Es gibt Leute, für die die Imbissstube und das Fast Food den Untergang der abendländischen Esskultur bedeuten, für die anderen ist der Schnellimbiss eine wichtige und notwendige Einrichtung des täglichen Lebens.²³⁰

Der Imbiss, die kleine Mahlzeit zwischen den Mahlzeiten, die kleine Portion, die rasch den Magen füllt, ohne räumliche und zeitliche Ordnung.²³¹

Diese Mini- Mahlzeit wird in unserer heutigen Gesellschaft, die von Stress und Schnelligkeit begleitet wird, wieder wichtig, deshalb soll sie hier kurz beschrieben werden.

Ab den Sechzigern prägt die Imbisskultur die mitteleuropäische Esskultur. Bis zum Endes des Weltkrieges war das Essen auf der Straße verpönt, doch das änderte sich dann bald. Heute ist es völlig normal und auch üblich.

Wegbereitend für den Imbiss war in erster Linie die Mobilität der Menschen- man greift auf ihn zurück, wenn man unterwegs ist. Deshalb konnte sich der Imbiss zum Beispiel am Arbeitsplatz durchsetzen.

²³⁰ Knop, Birgit/ Martin Schmitz: Currywurst mit Fritten. Von der Kultur der Imbissbude (Zürich 1983). S. 8.

²³¹ Heiß (2003) S. 24.

Doch was macht einen Imbiss eigentlich aus?

Merkmale der Imbisskultur (nach Ulrich Tolksdorf²³²):

- 1) Schnelligkeit: Ein Imbiss wird schnell zubereitet und schnell gegessen.
- 2) Öffentlichkeit (als Gegensatz zur familiären Mahlzeit zu Hause)
- 3) Schau- Effekt: sehen und gesehen werden.
- 4) Funktionalität (bei Arbeits-, Verkaufs- und Verzehrablauf)
- 5) Auf Besteck wird weitgehend verzichtet. Die Häppchen sind oft schon mundgerecht zubereitet.²³³

„In dem er [der Schnellimbiss] seinen Kunden das totale Abschneiden aller zivilisatorischen Traditionen nicht nur ermöglicht, sondern abverlangt, offeriert er einen sozialen Handlungsraum, der den individuell angesammelten Ballast an affektkontrollierten Verhaltensweisen beim Essen hinfällig macht.“²³⁴

- 6) Standardisierung (Bauweise, Einrichtung; überall selbes Warenangebot)
- 7) Beziehung zwischen Käufer und Konsument: informal und unpersönlich
- 8) Stark verkürzte Sprache ≠ schnelle Verkaufssituation
- 9) Kommunikation: Sie hat sich fast aller Kommunikationsformen der bürgerlichen Esskultur entledigt.

Auch das Fast Food gehört zu den Imbissen. Ein Unterschied ist, dass ein Imbiss meist eine kleine Mahlzeit ist, Fast Food aber häufig auch eine größere Mahlzeit.

²³² vgl. Tolksdorf, Ulrich: Der Schnellimbiss. In: Michael Andritzky (Hg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel (Gießen 1992). S. 303f.

²³³ Baumann, Wolfgang (u.a.): Schnellimbiss. Eine Reise durch die kulinarische Provinz (Marburg 1980). S. 46f.

²³⁴ Ebd. S. 53.

6.2. Fast Food- das schnelle Essen:

Fast Food verspricht die „*Glücksverheißung von einer Welt, in der jeder alles jederzeit zu essen hat*“, schreibt Christop Wagner. Außerdem ermögliche das schnelle Essen, „*den ungeregelten Attacken unseres Appetits folgend, die Nahrungsaufnahme in Stücke zu teilen.*“ Auf diese Weise könne man dem Diktat der Zeit entrinnen.²³⁵

Schon der Begriff Fast Food sagt deutlich, worum es dabei geht: Essen, unkompliziert und vor allem schnell. Die Produktion der Speisen sowie der Verzehr sind dem Gebot der Schnelligkeit unterworfen.

Beim Fast Food haben Riten, Reihenfolge der Gänge, Tischsitten, etc. keine Bedeutung mehr. Die Auflösung dieser Formen wird von vielen Menschen als „Verlust der sozialen Momente“²³⁶ angesehen. Es gibt keine genormten Sitten mehr, auch Essen mit den Fingern ist mittlerweile normal geworden.

Man isst dann, wenn man Hunger hat oder gerade Zeit hat und man isst das, was gerade bei der Hand ist; man tut dies allein oder in zufälliger Gesellschaft. Man verspeist die Gerichte in fast beliebiger Reihenfolge, oft wird erst ein Eis gegessen, danach ein Burger. Auch gibt es keine geregelten Essenszeiten mehr. Man kann auch arbeiten und essen zugleich.

Die ausgeprägte Entwicklung von Fast Food wurde möglich durch die Industrialisierung der Nahrungsindustrie mit neuen Techniken der Konservierung sowie der Verarbeitung größter Mengen von Nahrungsmitteln.

Mit der Industrialisierung änderte sich auch die Lebenssituation für einen Großteil der Menschen.

²³⁵ Wagner, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens (Frankfurt am Main 1995). S. 321.

²³⁶ Barlösius, Eva: Essen und Trinken als Gegenstand kulturwissenschaftlicher Forschung. In: Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten. e. V. (Bd. 9) Ernährungs- Umschau 40 (1993) Beiheft S. 59-63.

Ein wichtiger Grund für die neue Ernährungsweise ist:

Die Veränderung des Arbeitsrhythmus:

Früher gab es längere Mittagspausen von bis zu zwei Stunden. Doch da der Wunsch nach einem früheren Feierabend laut wurde, wurden die Mittagspausen gekürzt. Dadurch entwickelte sich auch das Kantinenessen. Die weiten Entfernungen zwischen Zuhause und Arbeit machten das Mittagessen daheim unmöglich. Also wurde das schnelle Essen zum Alltag. Individuelle Wünsche ließen sich in der Kantine schwer verwirklichen, also gingen die Leute in Imbissbuden oder Fast Food Restaurants.²³⁷

Die Hauptmahlzeit wurde auf den Abend verlegt und man gab sich mittags mit einer Zwischenmahlzeit zufrieden.²³⁸ Es entsteht der Imbiss, für den arbeitenden und gehetzten Menschen.

Es kommt zu einem Wandel, gebratene und frittierte Speisen werden gekochten vorgezogen.

6.2.1. Mc Donalds:

Als der Innbegriff von Fast Food muss bei uns- und wahrscheinlich auch überall sonst auf der Welt- **McDonalds** genannt werden.

Jeder kennt es, das große, berühmte „M“.



Abb.: <http://de.wikipedia.org/wiki/McDonald%E2%80%99s>

²³⁷ vgl. Weidenholzer (2004) S. 58.

²³⁸ Winkel (1987) S. 42.

Meist wird Ray Croc als Vater des Fast Foods und als Gründer von McDonalds bezeichnet. Der Verdienst gebührt aber den Brüdern Richard und Maurice („Dick & Mac“) McDonald.²³⁹ Sie entdeckten das Konzept. Die Brüder eröffneten 1937 das erste „drive- in“²⁴⁰ Restaurant. Zunächst verkauften sich jedoch Hot- dogs. 1948 renovierten sie ihr Unternehmen, nun setzten sie auf den Hamburger, die niedrigsten Preise und Schnelligkeit.²⁴¹ Außerdem ließen sie das Besteck und Teller weg. Die McDonald- Brüder konnten das Unternehmen jedoch nie richtig verwalten und verkauften es 1954 an Croc- einen Verkäufer von Kücheneinrichtungen-, und dieser entwickelte es weiter.

Im Juli 1977 wurde das erste McDonalds Restaurant in Österreich eröffnet, am Schwarzenbergplatz in Wien²⁴². Die Bevölkerung empfand es als „gewöhnungsbedürftig“²⁴³. Mittlerweile gibt es in Österreich zirka 160 Filialen.

Die Meinung der österreichischen Bevölkerung gegenüber Fast Food- Restaurants ist geteilt. Einige sehen darin den Untergang der österreichischen Esskultur, andere wurden zu wahren Fans. Es gibt aber auch diejenigen, die diesen Lokalen gegenüber eine Gewisse Gleichgültigkeit besitzen. Einige schauen hin und wieder mal in einem Fast Food Lokal vorbei.

Zwischen 1970 und 1975 wurden jedoch noch viel mehr Schnellimbiss-Restaurantketten aus den USA nach Europa „importiert“.²⁴⁴

In den letzten zwei Jahrzehnten hat sich das Imbissangebot erheblich erweitert.

Bei den Bäckern bekommt man „belegte Weckerl“, die Fischrestaurants haben Boxen zum Mitnehmen, es gibt die Pizza zum Mitnehmen oder auch das türkische Kebab.

Seit den Sechzigern gibt es auch in vielen Kaufhäusern Snack- Restaurants.

²³⁹ vgl. Kreitner, Brigitte: Der Aufbau der Fastfoodkette Mc Donald´s in Österreich unter Berücksichtigung der weltweiten Entwicklung [Diplomarbeit] (Wien 1990). S. 3f.

²⁴⁰ Schnellrestaurant mit drive- in- Funktion. Der Kunde kann seine Bestellung aufgeben und entgegennehmen, ohne das Auto verlassen zu müssen.

²⁴¹ vgl. <http://www.mcdonalds.at/html.php?&nt=Ray%20Kroc> (1.5. 2008)

²⁴² Frisch, Petra: Die Öffentlichkeitsarbeit wirtschaftlicher Unternehmen im Kontext des gesellschaftlichen Wertwandels. Untersucht am Beispiel der Kommunikationsstrategien der Mc Donald´s Company- Österreich [Diplomarbeit] (Wien 1990). S. 115.

²⁴³ Kreitner (1990) S. 33.

²⁴⁴ Somoogy (1993) S. 93.

Beim Fast Food findet das Essen zwischen anderen Tätigkeiten wie Shopping oder Sport statt.

„Der Imbiss wird zum Zwischengang in der allerdings hierarchielosen Menüfolge der Alltagsunterhaltungen.“²⁴⁵

Umfrage aus dem Jahr 2001 zum Thema Fast food:

Wie oft essen Sie in einem Fast Food Restaurant?

- **nie:** 23% der Befragten
- **seltener als einmal im Monat:** 16% der Befragten
- **täglich oder zumindest mehrmals die Woche:** 20% der Befragten

Von den bis zu 35- jährigen essen 95% in Fast Food Restaurants, von den über 60- jährigen gaben 47% an, Fast Food- Lokale zu besuchen.²⁴⁶

Warum sind Fast Food- Restaurants derart beliebt?

Überraschungen werden ausgeschlossen!

Die Zutaten sind standardisiert und nicht mehr von menschlichen Unzulänglichkeiten abhängig. Das Essen ist überall und jederzeit gleich, nach dem Motto: Wenn ich zu McDonalds gehe, weiß ich, was ich bekomme.

Fast Food- Ketten haben überall dasselbe Design. Die Gleichförmigkeit gibt dem Kunden ein Gefühl von Heimat und Vertrautheit.

Der Mensch nützt seine Freiheit in Bezug auf das Essen nicht, indem er sich abwechslungsreich ernährt und neue Speisen entwirft, weil das Unbekannte ihm keine emotionale Sicherheit verschafft. Diese Sicherheit braucht der Mensch aber, deshalb sucht er das standardisierte Mahl, bei McDonalds, im Tiefkühlregal (deshalb sind auch Fertigprodukte so erfolgreich) oder sonst wo.

²⁴⁵ Zischka, Ulrike (u.a.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten (München 1994). S. 377.

²⁴⁶ <http://www.gast.at/bilder/FastFood2001.pdf> (20.4. 2008)

6.3. Slow Food:

Neben dem Fast Food gibt es aber eine andere Tendenz, das so genannte „Slow Food“.

Die **Slow Food** Bewegungen treten ein für langsames Essen und für die Sorgfalt und Hinwendung zum Einzelnen. Essen soll wieder zu einem wichtigen Bestandteil des Lebens werden. Slow Food Bewegungen setzen sich dafür ein, die lokale und natürliche Produktion von Lebensmitteln zu unterstützen und die regionale und traditionelle Küche auch in der Gastronomie zu fördern.²⁴⁷ Bewährte Spezialitäten werden wieder entdeckt und es wird wieder Wert gelegt auf Frische, Reinheit und Echtheit der Produkte.

Konrad Köstlin sieht hinter der Slow Food Bewegung Folgendes:

„....die europäische Kritik gegen das amerikanisch- schnelle Essen des Fast Food.“²⁴⁸

Slow Food kann sich aber nur über die Kritik am Fast Food entfalten.

6.4. Designerfood:

Die industrielle Lebensmittelproduktion beschränkt sich heute nicht nur darauf, bestimmte Lebensmittel zu veredeln oder zu konservieren. Ziel ist es, Lebensmittel (food) nach Maß (design) herzustellen, die den Verbrauchervünschen entgegenkommen, wie zum Beispiel kalorien- und fettarme Produkte, die trotzdem wohlschmeckend sind.²⁴⁹

Unter Designerfood versteht man also maßgeschneiderte Lebensmittel, die in ihrer Beschaffenheit und Zusammensetzung auf spezifische Bedürfnisse zugeschnitten sind.²⁵⁰

²⁴⁷ vgl. Zischka (1994) S. 377.

²⁴⁸ Köstlin, Konrad: Kartoffelchips als Statussymbol. In: Weggemann, Siegfried/ Getrud Benker (Hg.): Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel (München 1997). S63.

²⁴⁹ Schwenk, Michael/ Gaby Hauber- Schwenk: dtv- Atlas Ernährung (München 2000). S. 77.

²⁵⁰ Kunz, Benno: Nahrungsmittel- Design: Das Konzept der Lebensmitteltechnologie. In: Gerhard Neumann (u.a.) (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven (Frankfurt am Main [u.a.] 2001). S. 117.

Der Bereich der so genannten Ersatz- und Austauschstoffe wird hier immer wichtiger. Zuckerersatz gibt es schon in verschiedenen Formen und nun wird vermehrt nach Fettersatzstoffen gesucht.

6.5. Fingerfood:

Ein Trend in der heutigen Zeit ist auch das so genannte Fingerfood.

„Voll im Trend: Fingerfood bietet unkomplizierte Kulinarik sowohl für das lockere Get-together als auch für gehobene Anlässe. Die Bandbreite des Fingerfood umfasst Leckerbissen mit Fisch, Fleisch oder vegetarische Häppchen.“²⁵¹

Diesen Text findet man zum Beispiel auf der Homepage eines Anbieters von Fingerfood.

Beim Fingerfood werden die Portionsgrößen auf kleine Happen reduziert. Man kann sie leicht und unkompliziert im Stehen essen, kann sich während eines Gespräches zwischendurch schnell einen Happen nehmen und man kann durch die kleine Größe unterschiedliche Speisen kosten.

Auf einer anderen Homepage findet man diesen Text:

„Portionen sind mit den Fingern zu essen, perfekt zum Essen im Stehen oder werden in kleinen Schüsseln gereicht.“²⁵²

„Fingerfood ist Partyfood, wird verbunden mit Freizeit und selbstbestimmten Essen.“²⁵³

²⁵¹ <http://www.gallbauer.at/Fingerfood.23.0.html> (12.2.008)

²⁵² http://www.eckstein.co.at/index_catering.htm (12.2.008)

²⁵³ Spikermann, Uwe: Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro- Erlebnis. In: Felix Escher/ Claus Buddeberg (Hg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur (Zürich 2003). S. 70.

6.6. Functional Food:

In den Neunzigern kam das so genannte Functional Food²⁵⁴ auf den Markt und wurde von der Bevölkerung sofort angenommen.

Diese Produkte sollen über den Nährwert hinaus eine weitere Wirkung zeigen. Sie sollen angeblich einen besonders hohen Gesundheitsfaktor aufweisen. Functional Food soll zum Wohlbefinden beitragen.²⁵⁵ Die Hersteller können diese Wirkung jedoch häufig nicht beweisen. Doch es gibt mittlerweile trotzdem immer mehr Functional Food- Produkte und viele Konsumenten kaufen sie auch oft und gerne. So gibt es zum Beispiel Joghurts mit Bakterien, die die Darmflora unterstützen sollen oder das Immunsystem, Frühstückgetränke, die irgendwelche Defizite vorbeugen sollen, Joghurt drinks, die dafür sorgen, dass man länger satt bleibt, etc.

Bis zum Jahre 2010 soll der Anteil an Functional Food am Lebensmittelmarkt auf 25% wachsen.²⁵⁶

Gunter Hirschfelder hat dazu folgende Meinung: Dass viele Menschen sowohl Functional- und Designerfood als auch Bio- und Lightprodukte essen, kennzeichnet seiner Meinung nach die heutige Umbruchsituation. Wenn sich am Beginn einer neuen Epoche, in der wir uns nach Hirschfeld gegenwärtig befinden, ein neues Ernährungssystem herausbildet, kommt es zu einer Übergangsphase, in der verschiedene Verhaltensweisen zusammenfließen, bis sich neue Standards gebildet haben.²⁵⁷

²⁵⁴ vgl. Pfeifer, Andrea (u.a.): Functional Food- eine Herausforderung für Wissenschaft und Kommunikation. In: Gerhard Neumann (u.a.) (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven (Frankfurt am Main [u.a.] 2001). S. 107- 116.

²⁵⁵ vgl. http://www.essen-und-trinken.de/topthemen/specials/gesund2007/gesuender_essen/functionalfood.html (13.3. 2008)

²⁵⁶ <http://www.axel-springer-akademie.de/blog/wp-content/uploads/2007/10/ernst-schneider-preis.pdf> S. 3. (13.1. 2008)

²⁵⁷ Hirschfelder (2001) S. 254.

6.7. Überblick: Fertigprodukte: Essen ohne kochen- ein langer Weg zum Erfolg:

Wie bei den Konservendosen, die durch lange Haltbarkeit und gute Transportfähigkeit hervorstechen, so stand auch bei den Tiefkühlprodukten die Konservierung, Lagerung und lange Haltbarkeit im Vordergrund. Die Entwicklung der Gefrier- und Kühlschränke trug dazu bei, dass auch Obst, Gemüse, etc. über weite Strecken transportiert werden konnten, ohne dass sie ihren Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Konsistenz veränderten. Darin lag vor allem auch der Vorteil gegenüber dem Trocknen und Eindosen.

Jedoch blieb an den zahlreichen technischen und chemischen Innovationen in der Lebensmittelproduktion natürlich die Kritik nicht aus.

Vor allem in den zwanziger Jahren wurde in der Öffentlichkeit über die Gesundheitsgefährdung der verwendeten Zusatzstoffe diskutiert. Bereits vor dem Ersten Weltkrieg waren gewisse Konservierungsstoffe verboten worden. Die Bevölkerung hatte Zweifel, Vorbehalte und Misstrauen gegenüber der neuen Nahrungsmittel. Man hatte Angst vor schädlichen Inhaltsstoffen. Die Undurchschaubarkeit und Ungewissheit führte dazu, dass die selbst gekochten Alternativen gesünder erschienen.²⁵⁸

Es kam zu einer Popularisierung der bürgerlichen Küche, wie zum Beispiel die aufkommende, vielfältige Kochbuchliteratur zeigt.²⁵⁹

Die Lebensmittelindustrie unternahm auch ab den Fünfzigern große Anstrengungen, um den Konsum von Fertigprodukten populär zu machen.

Nach der Zeit der Not während des Zweiten Weltkrieges ging es der Bevölkerung in den fünfziger Jahren auch wieder besser, nach und nach veränderten sich die Ernährungsgewohnheiten. Die Nachfrage nach Vielfalt und Qualität stieg. Von Jahrzehnt zu Jahrzehnt wurde die Zeit schnelllebiger.

Im Lebensmittelsektor zeigte sich dies durch Aufkommen der **Convenience Produkte**. Es handelt sich dabei um den Sammelbegriff für vorverarbeitete und vorbehandelte

²⁵⁸ vgl. Bergmann, Karin: Industriell gefertigte Lebensmittel. Hoher Wert oder schlechtes Image? (Berlin 1999). S. 72f.

²⁵⁹ Tannahill, Reay: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute (Wien 1975). S. 374.

Lebensmittel, die den Kochprozess vereinfachen und verkürzen.²⁶⁰ Convenience Food ist zum Inbegriff für modernes Kochen und Essen geworden.

Man unterscheidet zwischen Fertigprodukten, Halbfertigprodukten (dazu gehören zum Beispiel Backmischungen, Teigmischungen, etc.) und Fertiggerichten. Fertigprodukte sind- wie der Name schon sagt- fertige Produkte. Dazu gehören zum Beispiel: Tiefkühlprodukte wie Gemüse oder Pommes Frites, Saucen für Spaghetti, etc. Fertiggerichte hingegen sind schon ganze Mahlzeiten, die nur noch erhitzt werden müssen.

Fertigprodukte/ -gerichte erwiesen sich als besonders geeignet für die wachsende Zahl der Alleinversorger, für die es sich nicht lohnen würde, aufwendig zu kochen.

Die Lebensmittelhersteller profitieren natürlich auch von der vermehrten Berufstätigkeit der Frauen.²⁶¹ Fertigprodukte erleichtern den gesamten Ablauf des Essens- vom Einkauf, Zubereitung sowie Vor- und Nacharbeiten.

In den siebziger Jahren zweifelte die Bevölkerung wieder an den chemischen Konservierungs- und Zusatzstoffen. Es entstand der Trend der biologischen Nahrungsmittel und Vollwertkost.

Mitte der Achtziger beurteilte ein Großteil der Bevölkerung Fertigprodukte als sehr positiv. Sie verwendeten sie vor allem dann, wenn sie Einkaufsprobleme hatten, unvorhergesehen Mahlzeiten zubereiten mussten oder unter Zeitproblemen litten. Man sah Fertiggerichte damals jedoch nicht als vollwertigen Ersatz für eine selbst gekochte Mahlzeit. Man betrachtete sie eher als einen Vorrat, aus dem man schnell etwas zubereiten konnte. Die Fertigprodukte waren damals sehr teuer.²⁶²

Doch zunächst gab es mit den Fertigprodukten auch Schwierigkeiten, denn viele Hausfrauen wussten nicht, wie sie mit den Produkten umgehen sollten. Es war also ein gewisser Lernprozess nötig.

²⁶⁰ Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über und aussagt. (München 2001). S. 248.

²⁶¹ Heiß (2003) S. 22.

²⁶² Woidich, Angelika: Convenience Food. Entwicklung und Funktion der Fertignahrung in Österreich [Diplomarbeit] (Wien, 1986). S. 164- 170.

Heute ist zu erkennen, dass unkomplizierte, unkonventionelle und schnell zubereitete Mahlzeiten immer wichtiger werden.

Die Beliebtheit der Fertiggerichte hat aber auch einen anderen Grund. Die Leute haben Lust auf exotischere Speisen, die sie zum Beispiel aus dem Urlaub kennen. Manche Gerichte sind aber sehr schwierig in der Herstellung. Mit Fertiggerichten ist es einfach, sich zum Beispiel das Aroma des Mittelmeeres oder Asiens einzuverleiben.²⁶³

Doch auch heute noch gelten Fertigprodukte teilweise als teuer.

Dosen sind heute aber eher unbeliebt, werden hauptsächlich in Urlauben verwendet. Das Blech gilt als altmodisch und unhygienisch. Die Dosen werden eher unteren Schichten zugeordnet, da es sich um einen veralteten und billigen Essstil handelt. Außerdem gilt das Dosen- Essen immer als ein weniger ungesünder als Fertigprodukte. Diese Einstellung hatten die Menschen auch schon in den achtziger Jahren.

Heute wird das Angebot an Dosen auch immer kleiner.

Das gemeinsame Einnehmen der Mahlzeiten mit der Familie von selbst gekochten Speisen ist in der heutigen Gesellschaft zu etwas Besonderem, nicht Alltäglichem geworden.

Viele Personen werden heute zu einsamen Essern von Fertiggerichten. Die Tagesabläufe der Familienmitglieder sind sehr unterschiedlich und das Aufkochen für ein bis zwei Personen zahlt sich vermutlich nicht aus.

In der heutigen Gesellschaft sind Konserven, Tiefkühlkost und andere Convenience Produkte mit ihrer Botschaft der Bequemlichkeit, Schnelligkeit und Flexibilität²⁶⁴ aus der privaten Küche nicht wegzudenken.

²⁶³ Dollinger- Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel (Granz 1989). S. 191.

²⁶⁴ Neunteufel (2008) S. 99.

6.8. Bioprodukte:

Parallel zu Fast Food, Designerfood, etc. zeigt sich eine andere Entwicklung.

Das standardisierte, vom eigenen Lebensraum entfremdete Nahrungssystem erzeugt eine „Sehnsucht nach dem Lande“, die zu einer neuen Wertschätzung der bäuerlichen Welt beiträgt.²⁶⁵

Es kam zu einem Boom an Bioprodukten.

Biolebensmittel sind an den folgenden drei Formulierungen erkennbar, die in Österreich nur Produkte biologischer Herkunft tragen dürfen²⁶⁶:

- aus (kontrolliert) biologischem (ökologischem) Anbau
- aus (kontrolliert) biologischem (ökologischem) Landbau
- aus (kontrolliert) biologischer (ökologischer) Landwirtschaft

In den Achtzigern erlebte die biologische Landwirtschaft aufgrund von Skandalen bei der Produktion von Lebensmitteln (Salmonellen, BSE,...) oder durch Umweltschäden einen Aufschwung. Die Bevölkerung wollte sich nun wieder gesund ernähren.

Da die Produktionskosten der Bioprodukte aber bis zum Beginn des 21. Jahrhunderts sehr hoch waren, konnten sie sich nicht durchsetzen.

Trotz der höheren Preise wird den Bioprodukten für die Zukunft aber Erfolg versprochen, da die Sehnsucht nach Genuss in der Bevölkerung steigt. Und diese kann anscheinend durch industriell hergestellte Produkte nicht gestillt werden.

In Österreich gab es schon 1930 erste biologische Landwirtschaftsbetriebe. Aber erst Mitte der Neunziger begann die große Umstellungsperiode.

Heute steigt auch in Österreich - wie in vielen anderen Ländern- die Nachfrage nach Biolebensmitteln. Die Mehrheit der Österreicher greift zumindest gelegentlich zu Bioprodukten. Vor allem bei Eiern und Milch wird auf „Bio“ geachtet.²⁶⁷ Der geschätzte Marktanteil soll 2025 5-10 Prozent betragen.²⁶⁸

²⁶⁵ vgl. Weidenholzer (2004) S. 67.

²⁶⁶ vgl. <http://www.biolebensmittel.at/article/articleview/41234/1/12414> (22. 1. 2008)

²⁶⁷ Lebensmittelbericht 2008: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306> (12.5. 2008)

²⁶⁸ Elmadfa (2003) S. 333.

Kaufmotive sind vor allem gesundheitsbewusste Ernährung, Umweltschutz und Geschmack.²⁶⁹ Hauptgründe für den Nicht- Kauf sind der Preis, wenig Vertrauen in die Echtheit und „ich achte nicht auf Bio“.²⁷⁰

Vor rund 25 Jahren wurden Bioprodukte noch verstärkt von jüngeren Verbrauchern (25-34 Jahre) nachgefragt. Mitte der Neunziger wiesen die 50- bis 65- Jährigen den höchsten Konsumanstieg auf. Bei den jüngeren Verbrauchern hingegen stagnierte der Verbrauch von Bioprodukten auf dem Niveau von 1989.²⁷¹

Bei meinen Interviews konnte ich teilweise eine gewisse Unsicherheit gegenüber Bioprodukten erkennen. Manche waren sich unsicher, ob diese Produkte nun wirklich „besser“ sind oder ob sie wirklich Bio sind, nur weil Bio draufsteht.

6.9. Light- Produkte:

Bei den so genannten Light- Produkten wird den Kunden Folgendes indirekt vermittelt:

„Essen Sie, wir machen das übrige.“²⁷²

Nachdem die Industrie für seine Konsumenten kochte, übernimmt sie nun auch noch seine Diät.²⁷³ Für einen übergewichtigen Menschen eine bequeme Alternative, denn sein Essverhalten muss man nicht umstellen, man muss lediglich andere Produkte kaufen.

Light- Produkte in allen möglichen Variationen haben und hatten großen Erfolg. Bereits in den Achtzigern geriet Fett in Verruf. Deshalb ließen sich „magere“ Produkte nun besser verkaufen.

²⁶⁹ <http://www.univie.ac.at/nutrition/oeeb/OEB2003.htm> (12.3. 2008)

²⁷⁰ Lebensmittelbericht 2008: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306> (12.5. 2008)

²⁷¹ Fricke, Andreas: Das Käuferverhalten bei Öko-Produkten. Eine Längsschnittanalyse unter besonderer Berücksichtigung des Kohortenkonzepts (Frankfurt am Main, Wien [u.a.] 1996).

²⁷² Fischer, Claudia: Über den Prozess der McDonaldisierung. In: Annemarie Hürliman/ Alexandra Reininghaus (Hg.): Mäßig und gefräßig (Wien 1996). S. 253.

²⁷³ Ebd. S. 253.

Diese Produkte ermöglichen angeblich, dass man essen kann, was man will und trotzdem den Idealen der heutigen Zeit entspricht.

Im Lebensmittelbereich gibt es für die Bezeichnung „light“ keine allgemeine gesetzliche Definition.

Aufgrund des raschen und großen Erfolges stieg das Angebot an „Light- Produkten“ sehr schnell. Bald gab es unter anderem fettreduzierte und/oder zuckerlose Milchprodukte, Getränke, Fleischwaren, etc. Heute ist das Angebot riesig und es wird immer noch ständig erweitert. Es gibt wohl kein Getränk mehr, von dem es keine Light- Variante gibt. Doch nun entstehen schon wieder neue Ideen, so gibt es neben Coca- Cola light nun auch ein Coca- Cola zero. Da Light- Produkte vor allem von Frauen bevorzugt werden, will die Firma Coca Cola mit ihrem neuen Getränk nun auch Männer ansprechen.

„Worauf wir alle gewartet haben: Das Getränk für echte Männer ist da!“²⁷⁴

Bezüglich der Verzehrshäufigkeiten kann man erkennen, dass die Light- Produkte von den Konsumenten entweder regelmäßig oder gar nicht verwendet werden.²⁷⁵

Doch auch die Light- Produkte konnten den erhöhten Konsum von tierischen und pflanzlichen Fetten in der Bevölkerung nicht lösen. Die Reduktion des Fettgehalts wird oft durch einen vermehrten Konsum von Lightprodukten kompensiert. Reduziert wird mit dem Konsum fettarmer Produkte also vor allem das schlechte Gewissen der Konsumenten.²⁷⁶

Doch durch Lightprodukte kann dennoch nicht der Heißhunger auf frittierte Pommes oder süße Limonade gestillt werden.

Die Fessel- Marktforschung²⁷⁷ kam **1991** bei einer Befragung über Ernährungsgewohnheiten der Österreicher zu folgendem Ergebnis:

²⁷⁴ <http://www.cokezero.at/about/wasistcokezero/> (6.3. 2008)

²⁷⁵ vgl.: Befragung von: Burger, Petra: „Light“- Produkte und deren Akzeptanz bei Wiener Männern und Frauen über 35 Jahren [Diplomarbeit] (Wien 1996).

²⁷⁶ <http://www.hanni-ruetzler.at/docs/036-02-IKUS-lectures.pdf> S. 12. (5.4. 2008)

²⁷⁷ FESSEL- GfK: Ernährungsgewohnheiten der Österreicher im Wandel. Befragung von 1991.

76% der Befragten gaben an, Lightprodukte zu verwenden.

Die Studie ergab auch, dass sich nur 14% der Befragten nicht vom Kopf leiten lassen, sondern von ihrem Appetit. Der Rest der Bevölkerung handelt nach dem, was der Kopf sagt. Diesen Effekt nutzen die Hersteller von Lightprodukten aus.

Light- Produkte gewinnen in unserer Gesellschaft immer mehr an Bedeutung.

2002 wurde in Österreich eine Befragung zu Light- Produkten durchgeführt. Bereits jeder Zweite der Befragten gab damals an, Light- Produkte zu konsumieren. Zu den Hauptkonsumenten von Light- Produkten zählen Frauen, Adipöse und Personen mit höherem Bildungsniveau.²⁷⁸ Gekauft werden sie vor allem um das Gewicht zu halten und aus gesundheitlichen Gründen. Die Mehrheit der Befragten sieht Light- Produkte als „typisches Produkt unserer Wohlstandsgesellschaft“²⁷⁹. Ein Drittel hält diese Produkte für überflüssig und teuer. Die beliebtesten Light- Produkte sind Milch(produkte), Käse, Säfte und Öle.²⁸⁰

2003 gaben die Österreicher etwa 92 Millionen Euro für light- Produkte aus.

²⁷⁸ vgl. Elmadfa (2003) S. 335f.

²⁷⁹ <http://www.univie.ac.at/nutrition/oeeb/OEB2003.htm> (12.3. 2008)

²⁸⁰ <http://www.univie.ac.at/nutrition/oeeb/OEB2003.htm> (12.3. 2008)

6.10. Das Angebot wächst:

Vor allem in der Nachkriegszeit war die Esskultur in Österreich sehr einheitlich. Doch mit der zunehmenden Verbreitung der Nahrungsmittelindustrie änderte sich sehr viel. Es änderte sich die Art und Weise wie die Menschen einkauften, kochten, aßen und tranken. Während manche all das noch sehr traditionell machten, hatten sich andere von der Tradition völlig abgekehrt.

Das Konsumverhalten änderte sich vor allem durch die Medien und durch das dichte Filialennetz der Supermarktketten. Allein in Westeuropa werden jährlich 10.000 neue Produkte auf den Markt gebracht.²⁸¹

Doch logischerweise haben so viele Produkte keinen Platz bei kleinen Greißlern. Viele dieser kleinen Geschäfte müssen zusperren und die großen Supermärkte sind weiterhin im Vormarsch. Bei den Märkten mit riesigen Verkaufsflächen können die kleinen Händler nicht mithalten.

75 Prozent unserer Lebensmittel stammen heute aus der Industrie.

Ohne das Wissen beziehungsweise ohne das Interesse der meisten Konsumenten werden Produkte aromaverstärkt, gefärbt, konserviert, bestrahlt, homogenisiert, entfettet, vitaminisiert, mit Spurenelementen und Ballaststoffen angereichert und noch vieles mehr.²⁸²

Heute geht es vor allem darum, neue Produkte zu entwickeln, die größtmöglichen Umsatz bringen. Was nicht gekauft wird, wird sofort wieder aus den Regalen verbannt und schell werden neue Produkte kreiert.

Anfangs waren die Verbraucher den neuen Produkten gegenüber jedoch unaufgeschlossen. Doch die Lebensmittelindustrie half sich, indem sie mithilfe der Verpackung den Eindruck vom Altbewährten vermittelte.

Auf der anderen Seite wurde jedoch schon in der Mitte der Siebziger die Neugier der Konsumenten durch Werbekampagnen geweckt. Viele Menschen können sich diese neuen Produkte nun auch leisten.

Die wichtige Frage heute ist nicht mehr (wie es noch in den Sechzigern war): Kann ich mir das leisten?

Die Frage heute ist: **Was soll ich heute essen?**²⁸³

²⁸¹ vgl. Weidenholzer (2004) S. 65.

²⁸² vgl. Furtmayr- Schuh, Annelies: Food- Design statt Esskultur (München 1996). S. 106.

²⁸³ Weidenholzer (2004) S. 66.

Das Angebot ist riesig und die Konsumenten leisten sich gerne das Außergewöhnliche.

Heute bestimmt Individualität das Leben und vor allem auch das Ernährungsverhalten. Es besteht die Möglichkeit zu wählen und zu wechseln. Einschlägige Ernährungsstile, wie zum Beispiel Feinschmecker- oder Gesundheitsorientierung, werden oft vermischt oder miteinander kombiniert.²⁸⁴

Vielfalt und Abwechslung sind nun angesagt. Das lässt den Alltag weniger grau erscheinen.

Weiters verschwinden heute- wie schon erwähnt- teilweise die Hauptmahlzeiten und werden durch mehrere Zwischenmahlzeiten ersetzt:

*„Das Vordringen der Zwischenmahlzeit entthront die Hauptmahlzeit, bis tendenziell alles zur Zwischenmahlzeit wird und so die Bedeutung der Mahlzeit überhaupt schwindet, sie wird zur ästhetisch wichtigen Nebensache. Die Momente des Essens werden über die Tageszeit hin beliebig verschiebbar.“*²⁸⁵

Häufig bildet aber das Wochenende eine Ausnahme. Während unter der Woche oft nur nebenbei und alleine gegessen wird, ist das Essen am Wochenende wiederum wichtig. Es wird oft lange und ausgiebig gefrühstückt und auch das Mittagessen wird zelebriert. Anscheinend brauchen die Menschen doch zu der Hektik des Essens unter der Woche einen Gegenpol.

Eingebürgert hat sich mittlerweile nun auch der Brunch. Mit der Zusammenlegung von Frühstück und Mittagessen (breakfast+lunch= brunch) erspart man sich eine Mahlzeit. Bei dieser einen Mahlzeit darf aber dafür reichlich gegessen werden.

Heute kann man nahezu überall, zu allen Tageszeiten und in allen Preiskategorien eine warme Mahlzeit einnehmen.²⁸⁶ Imbissbuden, Fast- Food- Ketten, Gasthäuser, Bistros,

²⁸⁴ vgl. Bergmann (1999) S. 16.

²⁸⁵ Rath, Claus- Dieter: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Esskultur (Reinbek 1984). S. 211.

²⁸⁶ Schlegel- Matthies, Kirsten: „Liebe geht durch den Magen“. Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende? In: Hans- Jürgen Teuteberg (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19. und 20. Jahrhundert (Stuttgart 2004). S. 159.

Cafés, einfache und Spitzenrestaurants, aber auch Großküchen und Kantinen bieten den Essenden ein breites Angebot, aus dem sie nur noch auswählen müssen.²⁸⁷

Mittlerweile gibt es jedoch schon wieder neue Trends, die sich aber zumindest in Österreich noch nicht oder nur teilweise durchgesetzt haben.

Zu nennen wären²⁸⁸:

- Sensual Food
- Fast Good
- Health Food
- Ethic Food
- Authentic Food
- Pure Food

Da sich diese Trends in Österreich bisweilen noch nicht durchsetzen konnten, werde ich auch nicht näher darauf eingehen.

²⁸⁷ Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung (Weinheim, München 1999). S. 159.

²⁸⁸ Lebensmittelbericht 2008: <http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306> (12.5. 2008)

7. Tischkultur: Was hat sich in 90 Jahren verändert?

7.1. Tischmanieren und Tischregeln- Entstehung und Veränderungen:

Esskultur besteht nicht nur aus einer materiellen Komponente, es gehören auch Mahlzeitenfolge, Sitzordnung, Tischsitten und noch vieles mehr dazu:

„Eine Unterscheidung des Essens ist möglich nach seinem Gegenstand- den Speisen- und nach seinen Situationen- den Mahlzeiten.“²⁸⁹

Die Esskultur ist seit vielen Jahrhunderten einem ständigen Wandel unterworfen. Dadurch entsteht immer wieder etwas Neues. Es entsteht aber nicht nur etwas Neues, sondern dieser Wandel schafft auch Unsicherheit.

Roman Sandgruber ist der Meinung, dass das moderne Verhalten beim Essen seine endgültige Ausformung im höfisch- absolutistischen Zeitalter erhalten hat. Seit dem 18. Jahrhundert kam es nur noch zur Verbreitung der Tischrituale in allen gesellschaftlichen Schichten.²⁹⁰

Norbert Elias sieht Esssitten als Ausdruck von zunehmender Zivilisierung. Er spricht von einer Dreiteilung der Entwicklung.²⁹¹

1. Die mittelalterliche Phase, in der ungezwungen und regellos mit den Händen gegessen wird, wo die Verhaltensformen bei Tisch noch als elementar beschrieben werden.
2. Die Phase des 16. bis 18. Jahrhunderts, in der sich ein umfangreiches Regelsystem bei Tisch entwickelte.
3. Die Phase des 19. und 20. Jahrhunderts, in der der errichtete Standard nur noch unmerklich verändert wurde.

²⁸⁹ Zingerle, Arnold: Identitätsbildung bei Tische. Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht. In: Hans- Jürgen Teuteberg (u.a) (Hg.): Essen und kulturelle Identität (Berlin 1997). S. 79.

²⁹⁰ vgl. Sandgruber (1982) S. 217.

²⁹¹ vgl. Teuteberg, Hans- Jürgen/ Günter Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung (Göttingen 1972). S. 42.

Bis 1500 waren die Tischmanieren noch sehr ungezwungen. Ein Verhalten, das zu dieser Zeit noch völlig normal war, war Ende des 19. Jahrhunderts sehr unpassend.

Der im 16. Jahrhundert einsetzende Zivilisationsprozess verlief im 19. und 20. Jahrhundert in gleicher Richtung weiter. Die Zwänge zur Kontrolle des Verhaltens beim Essen wurden immer stärker. Es war die Blütezeit der Essgebote und –verbote. Bis 1935 waren keine Anzeichen für eine Umkehrung dieser Tendenz bemerkbar.

„Einfühlungsvermögen, Rücksichtnahme und ritterliche Haltung“ waren in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts die unerlässlichen Voraussetzungen für das harmonische Zusammenleben mit den Mitmenschen.²⁹² Der von Willy Elmayer veröffentlichte Ratgeber sollte Einblick geben in altösterreichische Traditionen und sollte aufzeigen, wie man sich in unterschiedlichen Lebenssituationen zu verhalten hatte.

In den Sechzigern lautete die Devise:

„*Richtiges Benehmen bei Tisch und ein schön gedeckter Tisch erhöhen die Lebensfreude.*“²⁹³

Österreich war ein Gebiet, in dem sich die traditionellen Esssitten (zum Beispiel das gemeinsame Essen aus einer Schüssel; man hatte also keine Teller) lange Zeit hielten. Diese waren im Jahre 1935, in dem die Umfrage zum „Atlas der deutschen Volkskunde“ durchgeführt wurde, immer noch vorhanden. Der Wandel der alten Esssitten ging also regional sehr unterschiedlich voran.²⁹⁴ Auch innerhalb von Österreich entwickelte sich die moderne Tischsitten je nach Gebiet sehr unterschiedlich.

„*Am längsten aß das Gesinde aus einer gemeinsamen Schüssel.*“²⁹⁵

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gab es stark differenzierte Verhaltensnormen zwischen Armen und Reichen.²⁹⁶

²⁹² vgl. Elmayer, Willi: Gutes Benehmen wieder gefragt (Wien, Hamburg 1957).

²⁹³ Österreich- Institut (Hg.): Kultur im Alltag. Von Tafelfreuden und Tafelsitten (Wien 1963). S. 5/26.

²⁹⁴ Teuteberg, Hans- Jürgen/ Günter Wiegmann: Unsere tägliche Kost (Münster 1986). S.225- 240.

²⁹⁵ Herrig, Gertrud: Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Untersuchungen im Westeifeler Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolfsfeld (Mannheim a. Glam 1974). S. 44

Ab den 1970ern beziehungsweise Achtzigern waren die Regeln weniger starr. Unsicherheiten um das richtige Verhalten gibt es jedoch heute noch.

„Essgewohnheiten und Tischsitten sind äußerst dynamisch. Was vor einigen Generationen noch als korrekt galt, erregte später Anstoß.“²⁹⁷

Später konnte man dann plötzlich wieder eine teilweise Umkehr wahrnehmen.

Es folgten Proteste gegen die übersteigerten Verhaltensnormen und es kam zu einem weniger formellen Verhalten bei Tisch. Eine Modewelle in den Achtzigern machte zum Beispiel – inspiriert von der alten ländlichen Küche- das gemeinsame Essen aus dem Fonduepotf wieder gesellschaftsfähig, ebenso das Essen aus der Pfanne.²⁹⁸

Offizielle Werte und Normen haben sich zwar nicht grundlegend verändert, doch die damit verbundene Wichtigkeit des Einhaltens wurde abgeschwächt. In einigen Gesellschaften existieren sie aber auch gar nicht mehr. Dies stößt oft auf Unverständnis, vor allem bei der älteren Generation.

Für die Veränderungen der Tischsitten im Laufe der Zeit nennt Günter Wiegelmann²⁹⁹ drei Gründe:

1. Veränderung der Tischsitten aus hygienischen Gründen. (Ab dem späten 19. kam es erstmals zu einer Veränderung der Tischsitten aus hygienischen Gründen. Vor allem in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde Lebensmittelhygiene zu einem zentralen Thema.)
2. steigender Wohlstand
3. Das Kennenlernen anderer Menschen und anderer Tischsitten durch den Ersten Weltkrieg. (Dieser Punkt kann jedoch in Frage gestellt werden, wenn man

²⁹⁶ vgl. Schwendter (1995) S. 225- 240.

²⁹⁷ Hirschfelder (2001) S. 13.

²⁹⁸ vgl. Weidenholzer (2004) S. 89.

²⁹⁹ vgl. Wiegelmann, Günter: Tendenz kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts. In: Edith Heischkel- Artelt (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert (Göttingen 1976). S. 11-22.

davon ausgeht, dass das nationale Identitätsgefühl zu Zeiten des Krieges immer intensiver ist.)³⁰⁰

7.2. Ess- und Tischkultur als Spiegelbild einer Gesellschaft:

Lange Zeit war der häusliche Esstisch der Ort, an dem die Wertnormen der Zeit von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

„ Die Kinder gewöhne man frühzeitig an gerades Sitzen oder Stehen, falls letzteres für das Erreichen der Speisen für die Kleineren bequemer sein sollte. Man gestatte ihnen weder ein Anlegen an die Stuhllehne, noch ein Auflegen mit den Armen oder gar ein Stützen des Kopfes. Das sind alles Kleinigkeiten in der äußeren Haltung, die man im engsten Familienzirkel gar leicht übersieht, die sich aber überraschend schnell angewöhnen und dem jungen Manne in der Gesellschaft recht nachteilig werden können. (...)“³⁰¹

Seit Jahrhunderten gibt es Gebote und Verbote, mit denen man den Einzelnen entsprechend dem Standard der Gesellschaft zu formen versucht. Es sind unterschiedliche Trends erkennbar sowie bestimmte Bewegungsrichtungen.³⁰²

Die Regeln, die bei Tisch einzuhalten sind, werden den Menschen bereits im Kindesalter gelehrt und anerzogen. Dadurch wachsen Kinder in eine soziale Ordnung hinein und erlangen ein soziales Wissen, das notwendig ist, um in unserer Gesellschaft nicht aus der Reihe zu fallen und nicht gegen gesellschaftliche Übereinkünfte zu verstoßen.³⁰³

³⁰⁰ Bruckmüller, Ernst: Österreichbewusstsein im Wandel. Identität und Selbstverständnis in den 90er Jahren (Wien 1994). S. 79- 119.

³⁰¹ Ebhardt, Franz: Der gute Ton in allen Lebenslagen. Ein Handbuch für den Verkehr in der Familie, in der Gesellschaft und im öffentlichen Leben. In: Krummrey, Horst- Volker: Entwicklungsstrukturen von Verhaltensstandarten (Frankfurt am Main 1984). S 563.

³⁰² vgl. Elias, Norbert: Über den Prozess der Zivilisation (Bd. 1) (Frankfurt am Main ¹⁵ 1990). S. 133.

³⁰³ vgl. Heiß (2003) S.55.

Wer gegen die landestypischen Regeln verstößt, blamiert sich, wird ausgegrenzt und verliert bei anderen an Achtung.³⁰⁴

In anderen Ländern sind die Verhaltensmuster häufig völlig anders als in Österreich. In Österreich ist zum Beispiel Schmatzen oder Rülpsen verpönt. In China ist Schmatzen beim Essen jedoch etwas Positives, das erwünscht ist.

Dadurch kann es sehr leicht zu Missverständnissen kommen. Was bei uns als abstoßend empfunden wird, gilt anderenorts als Akt der Höflichkeit.³⁰⁵

Kinder lernen zwischen gutem und schlechtem Benehmen zu unterscheiden. Sie sollen schon früh von Eltern oder anderen Personen erfahren, was als Unart gilt und was erwünscht ist.

Ein wichtiges Thema ist zum Beispiel die Verwendung von Besteck. Die Mehrheit der Menschheit verwendet zum Essen kein Besteck. Einerseits wird zum Beispiel in Asien mit Stäbchen gegessen, andererseits werden in vielen Gebieten der Erde die Finger als Hilfsmittel beim Essen verwendet.

Auch in Österreich wird das Essen mit den Fingern seit einiger Zeit wieder „modern“. Der Grund dafür liegt angeblich im Verzehr von Fast Food.³⁰⁶

Mit den Fingern zu essen wird als eine Art Freiheit empfunden, ebenso als Natürlichkeit und Ungezwungenheit. Der Mensch verbindet es angeblich mit Erinnerungen an die Kindheit und der Sehnsucht nach einem einfacheren Leben.

Tischmanieren spiegeln auch den Zustand des Zuhauses wider. Das Benehmen eines Menschen in der Öffentlichkeit lässt Rückschlüsse machen über das Verhalten zu Hause. Vom Umgang am Tisch kann man auch auf das Benehmen im Allgemeinen schließen.

³⁰⁴ vgl. Ratzenböck, Anneliese/ Helmut Obermayr: Aufgetischt und angerichtet. Esskultur daheim (Linz 1997). S. 18ff.

³⁰⁵ Lévi- Strauss, Claude: Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten (Frankfurt am Main 1973). S. 535ff.

³⁰⁶ vgl. www.wienerzeitung.at/frameless/lexikon.htm?ID=449 (29.4. 2008)
Zurück zu den Fingern. Zur Geschichte der Esskultur (Artikel vom 25.04.1998).

In den letzten Jahrzehnten galt eine so genannte „gute Kinderstube“ oft als verstaubt und war nicht mehr so wichtig. Doch in den letzten Jahren setzen sich doch wieder strengere Regeln durch, Erziehung wird wieder wichtiger.

Höflichkeit und gute Umgangsformen sind wieder gefragt, sowohl bei Tisch als auch in alle anderen Situationen des täglichen Lebens. Doch sind diese Werte heute stark abgeschwächt und sie sind auch nicht in allen gesellschaftlichen Schichten und sozialen Lagen gültig.

Rücksichtnahme und ein gutes Benehmen sind Voraussetzung für ein unproblematisches soziales Dasein und machen das zwischenmenschliche Leben angenehmer.

Essen dient auf der einen Seite der Bedürfnisbefriedigung, aber auf der anderen Seite spiegelt es auch die jeweilige gesellschaftliche Stellung wider. Es ist somit auch ein wichtiges Statussymbol. Die Ess- und Tischkultur gilt als Spiegelbild einer Gesellschaft.

Im Jahre 1993 wurden Eltern bei einer Untersuchung gefragt, welche Tischsitten für sie von größter Bedeutung wären.³⁰⁷ Zu den am meisten genannten Antworten zählten ruhiges Sitzen, die Verwendung von Messer und Gabel und nicht mit vollem Mund sprechen.

Doch wenn man sich nun den Konsum von Fast Food ansieht, ist zu erkennen, dass die eben genannten Werte aufgelöst werden. Sämtliche Unsitten sind hier beim Essen erlaubt.

Fast Food hebt die Gesetze auf, die bei einer Tischgemeinschaft im Normalfall einzuhalten sind.

Beim schnellen Essen sind anscheinend alle Regeln egal.

Doch soll man deshalb gleich von einer Verwilderung der Tischsitten sprechen?

³⁰⁷ vgl. Kutsch, Thomas: Ernährungssoziologie als empirische Sozialwissenschaft in drei Perspektiven: dem Normalfall, dem Ausnahmefall und dem Zukunftsfall. In: Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten. e.V. (Bd. 9) Ernährungs- Umschau 40, Beiheft (Frankfurt/ Main 1993). S. 55.

Ist es nicht vielleicht eine andere Form von essen, eine andere Welt mit anderen Maßstäben?

Man könnte Fast Food zum Beispiel in Bezug auf Nahrungsaufnahme als ein nicht vergleichbares Modell sehen. Und schließlich ist in den meisten Fällen das Essen in einem Fast Food- Restaurant ja auch nicht die Regel.

Ulrike Döcker ist der Meinung, dass sich unser Verhalten heute am Fernsehen oder an anderen Medien orientiert. Manierbücher und Umgangslehren dienten früher als wichtige Orientierungshilfe für die Probleme des täglichen Umgangs.³⁰⁸ Heute gelten solche Ratgeber als spießig und veraltet, obwohl der Gegenstand der heutigen Medien eigentlich den alten Umgangslehren sehr ähnlich ist.

7.3. Häusliche Tischgemeinschaft:

„Die Mahlzeit ist mehr als Nahrungsaufnahme, sie ist ein soziales und kommunikatives Ereignis, dass die Familie am Tisch vereinen soll. Die Verlagerung des Arbeitsplatzes außer Haus und der Rhythmus der modernen Berufarbeit haben die Möglichkeiten zur gemeinsamen Mahlzeit vor allem am Mittag immer sehr zurückgedrängt. Dabei wird leicht die historische Dimension hier übersehen oder doch zu gering eingeschätzt. Die Verantwortlichkeit der Hausfrau für die Zubereitung der Mahlzeit ließ in der bürgerlichen Familie früher das gemeinsame Essen zu einem Liebesbeweis an die Familie werden: ‚Mit Liebe gekocht‘, lautete denn auch ein gängiges Sprichwort.“³⁰⁹

Der häusliche Esstisch war immer ein wichtiger Ort für die Sozialisation und die Vermittlung von Bildung und Erziehung.

Die tägliche Tischgemeinschaft, zu der sich die Familie zusammenfindet, gilt nicht nur dem Stillen von Hunger und Durst. Sie ist beziehungsweise war lange Zeit der Mittelpunkt des täglichen Lebens.

³⁰⁸ Döcker, Ulrike: Die Ordnung der bürgerlichen Welt (Frankfurt am Main 1994). S 7.

³⁰⁹ Schlegel- Matthies (2004) S. 148.

Beim gemeinsamen Mahl wird Kultur auf vielfältige Weise sichtbar.

Konrad Köstlin meint dazu:

*„Die Tischgemeinschaft ist auch die wichtigste Form des kulturellen Domestizierungs- und Herrschaftsanspruchs: beim Essen werden wir erzogen. Der Verfall der Tischsitten wird deshalb auch als Verfall der Sitten gedeutet. Das ‚eigene‘ Essen ist eng mit der eignen Kultur verknüpft.“*³¹⁰

Furtmayr- Schuh vergleicht dieses gemeinsame Mahl mit den heutigen meetings in Firmen, bei denen die Geschäfte besprochen werden.³¹¹

*„Der häusliche Esstisch war, soweit man die Geschichte des Alltagslebens zuverlässig im Zusammenhang überblicken kann, stets ein Ort zur Weitergabe empirisch gewonnener Bildung zwischen den Generationen, auch wenn dies den Betroffenen meist nicht so bewusst war.“*³¹²

Die Tischkultur und die Inszenierung des gemütlichen Essens im Kreise der Familie waren in der Zeit des Wiederaufbaus, also in der Nachkriegszeit, sehr wichtig. Der Wiederaufbau der Gesellschaft sollte über den Wiederaufbau der Familien laufen. Mit regelmäßigen Mahlzeiten versuchten die Frauen, die aus den Fugen geratene Welt wieder ins rechte Lot zu bringen.³¹³

Doch wie in den vorigen Kapiteln schon besprochen, geht diese Entwicklung nun immer mehr in eine andere Richtung. Heute ist eine häusliche Tischgemeinschaft oft nur noch eine Seltenheit. Heute haben individuelle Wünsche Vorrang; auch wird der Alltag völlig anders gestaltet.

³¹⁰ Köstlin, Konrad: Das fremde Essen- das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden. In: Müller, Siegrid (u.a.) (Hg.): Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen (Opladen 1995). S. 220.

³¹¹ Furtmayr- Schuh (1996) S. 32f.

³¹² Teuteberg, Hans- Jürgen: Der Wandel der häuslichen Tischgemeinschaft und Aufgaben einer Haushaltserziehung. In: Hauswirtschaftliche Wissenschaft 33, 1/1985. S.30.

³¹³ vgl. Meyer- Renschhausen, Elisabeth: Zivilisationsgeschichte der Esskultur. In: Gabriele Klein/ Katharina Liebsch (Hg.): Zivilisierung des weiblichen Ich (Frankfurt 1997). S. 149.

*„Die tendenzielle Auflösung der privat- familialen Mahlzeit wurde deshalb wiederum zum Symbol des Funktionsverlustes der Familie in entwickelten Industriegesellschaften.“*³¹⁴

„Die Industrialisierung sägt am Familientisch“,

schreibt Anneliese Furtmayr- Schuh 1993 in ihrem Buch über postmoderne Ernährung.³¹⁵

Der moderne Haushalt unserer Tage lebt im Hinblick auf das Essen und die Essenszubereitung nach anderen Regeln als dies noch vor wenigen Jahrzehnten der Fall war.³¹⁶

Die idealtypische familiäre Essgemeinschaft hat sich- zumindest wochentags- weitgehend aufgelöst. 1976 versammelten sich noch in etwa 15 Prozent aller Familien alle Familienmitglieder zu allen Mahlzeiten. Heute sind es noch weniger. Insbesondere das gemeinsame häusliche Mittagessen, die „Hauptmahlzeit“, findet so kaum noch statt.³¹⁷

Ein Grund dafür ist natürlich der unterschiedliche und oftmals sehr stressige Lebensrhythmus der einzelnen Familienmitglieder. Außerdem natürlich auch der oft weite Weg zwischen Zuhause und Arbeit.

Aber das sind nicht die einzigen Gründe. Monika Bernold zum Beispiel räumt hier dem Fernseher eine beachtliche Rolle ein.³¹⁸ Der Philosoph Günther Anders- Wegbereiter der Technikkritik-³¹⁹ sprach zum Beispiel vom Fernsehapparat als „negativen Familientisch“ und meinte damit die Ablösung des „Tisches als

³¹⁴ Barlösius (1999) S. 183.

³¹⁵ Furtmayr- Schuh, Anneliese: Postmoderne Ernährung. Food- Design statt Esskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen. (Stuttgart 1993).

³¹⁶ vgl. Winkel (1987) S. 42.

³¹⁷ vgl. Schlegel- Matthies (2004) S. 155.

³¹⁸ vgl. Bernold, Monika: Eat up TV. In: Biswas Ramesh (Hg.): Götterspeisen (Wien 1997).

³¹⁹ vgl. <http://www.zhb-flensburg.de/dissert/schoenberg/Dissertation%20Schoenberg%20-%20Universitaet%20Flensburg.pdf> (2.5. 2008).

Symbolmöbel der Familie“ durch das Fernsehgerät, das zum Zentrum der familiären Kommunikation wurde.³²⁰

Doch die Tischgemeinschaft bietet auch heute noch einen festen Orientierungspunkt in unserer schnelllebigen Zeit.³²¹

Gemeinsame Familienmahlzeiten finden nun hauptsächlich am Abend, an Wochenenden oder zu besonderen Gelegenheiten statt. Außerdem wird das Abendessen zur Hauptmahlzeit aufgewertet, denn es ist die Mahlzeit, die von 50 Prozent³²² der Haushalte gemeinsam eingenommen wird. Mittags isst man häufig nur noch einen Imbiss, einen Snack.

„Als Hauptmahlzeit wird diejenige Mahlzeit angesehen, an der alle teilnehmen können. Warum? Nach der Erwerbsarbeit, Schule, Freizeitaktivitäten schafft das Abendbrot den Rahmen für familiär gemeinsam erlebte Zeit.“³²³

Nur ist es heute häufig so, dass auch bei den gemeinsamen Mahlzeiten nicht alle Familienmitglieder das Gleiche essen, aber sie sitzen am gleichen Tisch und genießen ihre Mahlzeit als soziale Zeit.

Also auch heute werden Mahlzeiten durchaus noch genutzt, um eine Gemeinschaft zu bilden.

Ich kann natürlich nicht beurteilen, ob sich die Ess- und Tischkultur aufgelöst hat oder gerade dabei ist sich aufzulösen. Klar ist, dass sich im Laufe der Jahrhunderte viel verändert hat und dass sich die heutige Jugend an anderen Medien orientiert.

Ich denke das gemeinsame Essen wird nicht unwichtiger, aber schwieriger zu vereinbaren.

³²⁰ vgl. Ebd. S. 106.

³²¹ Furtmayr- Schuh (1996) S. 51.

³²² Schlegel- Matthies (2004) S. 155.

³²³ Barlösius (1999) S. 184.

8. Vergleich des Essverhaltens zweier Generationen

Wie schon in der Einleitung erwähnt, hatte ich immer den Eindruck, dass es zwischen den verschiedenen Generationen starke Unterschiede bezüglich der Essgewohnheiten gibt.

Im Rahmen dieser Arbeit wollte ich nun das Essverhalten zweier Generationen anhand von Interviews vergleichen und dadurch Unterschiede aber auch Gemeinsamkeiten beleuchten.

Ich habe aus jeder der beiden Generationen mit sechs Personen Interviews gemacht. Man kann natürlich nicht von sechs Personen auf die Allgemeinheit schließen, doch durch diese sechs Interviews war schon eine eindeutige Tendenz erkennbar.

Von Ausnahmen werde ich im folgenden Bericht auch informieren.

Der selbst erarbeitete Fragebogen, den ich für die Interviews verwendet habe, ist im Anhang zu finden.

Ich habe mich bei meinem Vergleich für die Generation der heute 40- bis 50- Jährigen sowie die der heute 75- bis 85- Jährigen entschieden. Im Folgenden werde ich diese beiden Generationen der Einfachheit halber ältere und jüngere Generation nennen.

Warum ich mich für diese beiden Generationen entschieden habe:

Für die Generation der 75- bis 85- Jährigen habe ich mich deshalb entschieden, weil es sich bei ihnen um die nahezu älteste Generation der Gegenwart handelt und weil sie die Zwischenkriegszeit, den Krieg und die unmittelbare Nachkriegszeit erlebt haben. Auf der anderen Seite erleben sie die Wohlstandsgesellschaft der Gegenwart.

Für die Generation der 40- bis 50- Jährigen habe ich mich deshalb entschieden, weil ich das Gefühl hatte, dass sich beim Essverhalten dieser Personen von der Kindheit bis zur Gegenwart viel verändert hat. Sie sind in einer Zeit aufgewachsen, in der viele Familien noch sehr bescheiden lebten, haben die Nachwirkungen des Krieges also noch gespürt, auf der anderen Seite war es aber auch eine Zeit, in der sich die Gesellschaft wieder erholte und es viele Neuerungen gab und Veränderungen stattfanden, die ich im theoretischen Teil meiner Arbeit genannt habe.

Es handelt sich weiters um eine Generation, die für Neues größtenteils offen ist, im Gegensatz zur älteren Generation, der nachgesagt wird, dass sie an Traditionen festhalten würde und Neuem gegenüber kritischer oder verschlossen sei.

Aus der Vielzahl der Ergebnisse habe ich mich bei meinem Bericht auf folgende Punkte konzentriert:

- Wie sah die Kindheit/ Jugendzeit der älteren und wie die der jüngeren Generation aus? Was war in der jeweiligen Kindheit beziehungsweise Jugend spezifisch?
- Welches Essverhalten zeigen die beiden Generationen heute?
- Wo liegen Gemeinsamkeiten beziehungsweise Unterschiede?
- Welche persönliche Einstellung hat die jeweilige Generation zum Essen?

Abschließend habe ich noch die der Ergebnisse meiner Interviews mit den Schilderungen in der Literatur verglichen!

8.1. Wie sah die Kindheit beziehungsweise die Jugend der heute älteren Generation aus?

Aufgrund des Krieges hatte man damals nicht sehr viel. Einige Personen, vor allem jene, die daheim einen Garten hatten, Tiere hielten, etc. - also die, die sich auch selbst versorgen konnten- kamen ganz gut über die Runden, andere hingegen mussten Hunger leiden und um das Überleben kämpfen.

Alle Familien, die die Möglichkeit dazu hatten, hielten damals Tiere, bauten im Garten Obst und Gemüse an, etc. Man nützte alle Möglichkeiten aus, die man hatte. Das Essen war einfach und bescheiden. Außerdem war das Essen immer saisonabhängig. Das Angebot an Lebensmitteln war klein. Es wurde sehr viel selbst hergestellt. Man machte selber Säfte, backte Brot, stellte Teigwaren selbst her, machte Kompott und Marmeladen, etc.

Es wurde viel Brot und Gemüse gegessen, das Gemüse wurde eingebrannt, damit es ausgiebiger war. Fleisch gab es hauptsächlich sonntags. Obst und Gemüse hatte man wenn dann nur aus dem eigenen Garten. Bananen kannte man damals zum Beispiel noch gar nicht, auch Putenfleisch gab es nicht. Man aß das, was die Natur gerade hergab. Auch das Fleisch hatte man meist aus der eigenen Tierzucht. In vielen Familien nahm der Erdapfel eine sehr wichtige Rolle ein. In allen möglichen Variationen stand er sehr häufig auf dem Tisch.

Die Frauen mussten damals oft sehr einfallsreich sein, wenn sie etwas Gutes kochen wollten, da sie immer nur wenige Lebensmittel zur Verfügung hatten und meist auch immer nur die selben. Das Essen war nicht sehr abwechslungsreich.

Früher wurde mindestens einmal täglich eine warme, selbst gekochte Mahlzeit gegessen.

Der Tagesablauf war- was das Essen betraf- sehr geregelt. Gegessen wurde grundsätzlich dreimal täglich, die Kinder bekamen vormittags meist eine Jause. Morgens wurde ein warmes Getränk getrunken und dazu ein Brot mit Butter oder Schmalz gegessen. Mittags gab es Hausmannskost; Gulasch, Krautfleisch, Eintopf oder Spinat, um einige Beispiele zu nennen. Sonntags gab es Schweinebraten oder

Schnitzel. Gekocht wurde größtenteils von den Müttern, eventuell von den Großmüttern.

Abends gab es meist Reste von Mittag- das war aber eher selten der Fall, da selten so viel gekocht wurde-, in manchen Familien gab es Erdäpfel in den unterschiedlichsten Variationen oder es gab eine kalte Mahlzeit. In vielen Familien fiel das Abendessen sehr bescheiden aus, häufig gab es Brot mit Butter oder Schmalz, eher selten gab es Wurst oder selbst gemachten Käse.

In den bäuerlichen Gegenden gab es abends eher auch eine warme Mahlzeit, zum Beispiel eine Suppe. In diesen Gegenden waren die Essgewohnheiten ein wenig anders, noch einfacher und einfältiger.

In vielen Familien war der Freitag der Mehlspeistag. Sonntags gab es in den meisten Familien Schnitzel oder Schweinsbraten. Das war dann auch immer etwas Besonderes.

Getrunken wurde damals viel Kaffee, aber nicht Bohnenkaffee sondern Malzkaffee, Wasser, Zitronenwasser, Tee und eventuell selbst hergestellte Säfte.

Süßigkeiten gab es zu der Zeit so gut wie gar nicht. Ab und zu bekamen die Kinder eine Bensdorp- Schokolade. Das war die einzige Schokolade, die es damals gab. Für die Kinder war es etwas Besonderes, wenn sie Schokolade bekamen. In bäuerlichen Gegenden gab es gar keine Süßigkeiten für die Kinder.

Zu Anlässen wird heute immer groß aufgekocht oder man geht essen. Gästen werden immer verschiedenste Leckerein gereicht.

Früher war das Essen zu Anlässen wie Geburtstagen oder Firmungen unwichtig, Geburtstage wurden meist überhaupt nicht gefeiert.

Es wurde nichts Besonderes gekocht, wenn Verwandte zu Anlässen eingeladen wurden, wurde gar nichts oder daheim irgendeine Kleinigkeit gegessen.

Der einzige Feiertag, an dem das Essen doch auch wichtig war, war Weihnachten. Zu Weihnachten bemühten sich viele Frauen, der Familie ein besonders Essen zu servieren. Es gab Fleischgerichte, die man sonst nur selten hatte und es wurden

auch Kuchen oder Torten gebacken. Manche Frauen sparten dafür extra in der Zeit vor Weihachten.

Außer Haus wurde damals nie gegessen. Dazu fehlte meist das Geld. Wenn man einmal in ein Lokal ging, trank man höchstens etwas. Die Kinder freuten sich dann meist über ihr Himbeerkracherl.

Im Großen und Ganzen handelt es sich hierbei um eine Generation, die mit dem, was sie hat, zufrieden war beziehungsweise ist.

8.1.1. Tischsitten:

Strenge Tischregeln gab es in den meisten Familien nicht. Es wurden nur folgende Regeln genannt: nicht schmatzen, ordentlich sitzen, nicht mit vollem Mund sprechen.

In den meisten Fällen durften die Kinder aufstehen, wenn sie mit dem Essen fertig waren und sie durften während des Essens sprechen und trinken.

Nur in einem Fall wurde erwähnt, dass die Kinder nicht während des Essens sprechen durften. Das war in einer bäuerlichen Gegend.

Zweimal wurde erwähnt, dass vor dem Essen gebetet wurde, auch das war in bäuerlichen Gegenden.

Somit lässt sich erkennen, dass die gemeinsamen Mahlzeiten bei Tisch in bäuerlichen Gebieten stärker traditionsbehaftet waren.

8.1.2. Gemeinsames Essen:

Zur damaligen Zeit wurde wenn möglich immer gemeinsam gegessen. Natürlich waren aufgrund von Arbeit etc. nicht immer alle Familienmitglieder daheim. Aber die, die daheim waren, aßen gemeinsam.

8.2. Wie sah die Kindheit beziehungsweise die Jugend der heute jüngeren Generation im Vergleich zu der der älteren aus?

Überraschenderweise hatte sich bis zu der Zeit- wir sprechen hier von den Sechzigern- noch nicht viel verändert. Die jüngere Generation ist ähnlich aufgewachsen wie die ältere. Man hatte zwar schon ein wenig mehr als vorher, ein paar Dinge hatten sich schon geändert, doch die meisten Familien lebten immer noch sehr sparsam und bescheiden.

Das Angebot an Lebensmitteln war noch nicht viel größer, die Menschen hielten sich teilweise auch noch Tiere und der Gartenanbau spielte immer noch eine wichtige Rolle.

Gewisse Produkte wie Bananen oder Schokolade waren auch zu der Zeit noch eine Besonderheit, Putenfleisch zum Beispiel kannte man immer noch nicht.

In manchen Familien wurde nun jedoch schon öfter Fleisch gegessen. Häufig wurde zum Beispiel zum Gemüse gekochtes Rindfleisch gegessen.

Bei den warmen Mahlzeiten handelte es sich weiterhin um deftige Hausmannskost. Auch was das Frühstück, die Jause und das Abendessen betraf, hatte sich nicht viel geändert. Abends gab es nun schon öfters Wurst und auch Aufstriche wurden nun genannt.

Die Speisen werden jedoch von den meisten schon als abwechslungsreicher beschrieben, auch wenn sie sich regelmäßig wiederholten.

Zum Teil ist zu der Zeit schon ein Einfluss aus dem Ausland erkennbar, so gab es zum Beispiel neue Speisen wie Pasta Asciutta.

Die Auswahl an Getränken war nun schon ein wenig größer. Es gab nun auch schon Himbeersaft und Orangeade (beides Dicksäfte) und ab und zu auch „Kracherl“. Ein wenig später gab es auch schon Limonaden wie Coca Cola, Fanta oder Frucade.

Auch bei den verschiedensten Anlässen wie Geburtstagen verhielt es sich zu der Zeit ebenso wie Jahre davor, in einzelnen Fällen bekamen die Kinder von ihren Eltern ihre Leibspeise gekocht.

Die Eltern dieser Generation kochten wohl genauso, wie sie es aus ihrer Kindheit und Jugend kannten und behielten auch die alten Essgewohnheiten bei.

In der späteren Jugendzeit dieser Generation (etwa ab Mitte der Siebziger) kam es doch schon zu einigen Veränderungen. Die Frauen gingen nun auch schon arbeiten und kochten deshalb teilweise nicht mehr selbst. Mittags wurde nun häufig in der Arbeit gegessen oder ein Snack zu sich genommen. Die Regelmäßigkeit der Vergangenheit löste sich langsam auf. Zum Teil verlegte sich nun die Hauptmahlzeit auf den Abend oder in manchen Fällen wurde abends auch nur etwas Kaltes gegessen.

Nun wurden auch schon vermehrt Halbfertiggerichte verwendet, die Frau erleichterte sich somit das Kochen und konnte die durch die Arbeit fehlende Zeit wettmachen.

Weiters stand nun auch schon häufiger Fisch auf dem Speiseplan, in manchen Familien wurde der Freitag nun der Fischtag. Einige Jahre davor waren Fische noch für viele zu teuer gewesen.

Zu der Zeit gab es auch in immer mehr Haushalten Gefriertruhen.

Zum Frühstück gab es nun nicht mehr nur Brot sondern auch Semmeln oder zum Beispiel Striezel.

Ein „Ausreißer aus der Statistik“ war in dieser Generation eine Person, die in sehr guten Verhältnissen als Tochter von Ärzten aufwuchs. Hier waren schon einige Unterschiede zu erkennen. Anhand dieses Beispiels wurde deutlich, dass in dieser Generation das Essverhalten schon sehr stark vom Geld abhängig war.

Während einem im Krieg Geld auch nicht geholfen hätte, weil einfach nicht mehr da war, konnte man sich nun schon mehr leisten, wenn man das Geld dazu hatte.

So war in dieser Familie Fleisch nichts Besonderes, das es nur selten gab. Fisch stand auch häufig auf dem Speiseplan. Süßigkeiten waren schon etwas

Alltägliches. Außerdem wurde in dieser Familie schon öfters außer Haus gegessen und gekocht wurde nicht mehr von der Mutter, sondern von einer Haushälterin.

Heute ist das Essverhalten zum Teil immer noch vom Geld abhängig. Dies ist vor allem bei gesunder Ernährung der Fall. Gesunde Lebensmittel wie Obst und Gemüse sind teuer, weshalb sie von ärmeren Menschen oft nicht gekauft werden können.

Dieser Umstand wurde auch in Interviews genannt.

8.3. Das Essverhalten der älteren und der jüngeren Generation im Vergleich- Gemeinsamkeiten und Unterschiede:

Während bei älteren Personen der Tagesablauf, was das Essen betrifft, immer noch sehr geregelt ist, ist bei der jüngeren Generation immer mehr Unregelmäßigkeit zu erkennen, vor allem bedingt durch die Arbeit. Die Arbeit ist auch ein Grund dafür, warum in einigen Familien die Frauen weniger Zeit zum Kochen haben und mehr Fertigprodukte auf dem Tisch landen oder mehr auswärts gegessen wird.

Von der jüngeren Generation werden Dosenprodukte größtenteils abgelehnt, Fertig- oder Halbfertiggerichte werden jedoch durchaus gegessen und bekommen größtenteils auch ein positives Urteil. In den meisten Familien kommen solche Gerichte ab und zu auf den Tisch. In stressigen Zeiten werden sie auch öfters gegessen.

Von der älteren Generation werden Fertigprodukte jedoch größtenteils abgelehnt. Einige haben sie gekostet, kochen sich ihr Essen aber doch lieber selbst, einigen schmecken sie nicht und manche probieren sie gar nicht, weil sie eine Antipathie gegen diese Produkte haben. Zum Teil haben ältere Personen eine Abneigung dagegen, weil sie nicht sicher wissen, was in diesen Erzeugnissen alles enthalten ist, obwohl die Zutaten auf der Verpackung abgedruckt sind.

Was jedoch durchaus auch von dieser Generation konsumiert wird, sind zum Beispiel Bohnen, Mais oder Ähnliches aus Dosen.

Hier gab es jedoch auch wieder eine Ausnahme. Eine der befragten Personen der älteren Generation isst so gut wie täglich mittags alle möglichen Fertigprodukte, Dosenprodukte jedoch nicht. Diese Tatsache resultiert jedoch aus dem Umstand, dass die Frau, die immer gekocht hat, schon vor längerer Zeit verstorben ist. Da der Mann nicht kochen kann beziehungsweise auch gar nicht will und auch nicht täglich in ein Gasthaus gehen möchte, hilft er sich mit diesen Produkten aus. Bei der Frage nach dem Geschmack fiel sein Urteil sehr positiv aus. Er lobte vor allem auch das große Angebot.

Während bei der älteren Generation die Hauptmahlzeit mittags eingenommen wird, wird bei der jüngeren Generation die Hauptmahlzeit auf den Abend verschoben. Das liegt daran, dass die älteren Personen heute meist nicht mehr berufstätig sind. Doch bei der heute älteren Generation war in der Zeit, in der sie noch arbeiten gingen, mehr Regelmäßigkeit zu erkennen als bei der heute jüngeren, arbeitenden Generation.

Die jüngere Generation isst teilweise sehr unregelmäßig, mittags wird oft gar nichts oder nur ein kleiner Snack gegessen.

Dem Großteil der Befragten- egal ob ältere oder jüngere Generation- ist es jedoch wichtig, dass zumindest einmal am Tag eine warme Mahlzeit auf dem Tisch steht.

Bei der älteren Generation wurde immer- früher, als sie arbeiteten und auch heute- dreimal täglich gegessen, manchmal gab es noch zusätzlich vormittags eine Jause. Bei der jüngeren Generation fällt hingegen das Mittagessen manchmal ganz aus, sowohl unter der Woche als auch am Wochenende. Teilweise fällt auch das Abendessen aus, weil viele Menschen abnehmen oder nicht zunehmen wollen.

Auch am Wochenende essen die älteren Leute regelmäßiger, haben zum Teil fixe Essenszeiten. So nehmen viele ihr Mittagessen täglich um Punkt 12 Uhr ein, ihr Abendessen um 17 Uhr.

Die Jüngeren hingegen essen größtenteils unregelmäßig, je nach Lust und Zeit. Sie haben keine fixen Essenszeiten, sie essen dann, wenn sie Hunger haben.

Während bei der älteren Generation sowohl früher als auch heute das Frühstück am Wochenende genauso verlief wie unter der Woche, nimmt sich die junge Generation größtenteils am Wochenende mehr Zeit für das Frühstück als unter der Woche. Oft wird ausgiebig gefrühstückt, auch mit Schinken und Käse, sodass das Mittagessen dann ausfällt oder auf den Nachmittag verschoben wird.

Ein Frühstück mit Schinken und Käse, Eierspeis oder Speck- das so genannte amerikanische Frühstück- ist bei der älteren Generation größtenteils unbeliebt.

Es ist tendenziell zu erkennen, dass bei der älteren Generation am Wochenende nicht anders gegessen wird als unter der Woche, außer dass es am Sonntag ein besonders Gericht gibt. Doch auch als die heute ältere Generation noch arbeitete, gab es keine großen Unterschiede zwischen Wochenende und Werktag.

Bei der jüngeren Generation gibt es hier jedoch sehr wohl Unterschiede. Unter der Woche fallen oft Mahlzeiten aus oder werden durch kleine Snacks ersetzt, am Wochenende ist bei den meisten eine gewisse Regelmäßigkeit zu erkennen. So wurde zum Beispiel häufig erwähnt, dass am Wochenende ordentlich und in Ruhe gegessen wird. Diese Regelmäßigkeit beinhaltet jedoch durchaus, dass zwei Mahlzeiten zusammengezogen werden.

Früher gab es in vielen Familien einen Gemüsetag, einen Mehlspeistag, einen Fischtag und Sonntag war Fleischtag. Einige der älteren Personen halten sich heute teilweise immer noch daran. Freitag ist wohl in den meisten Familien der älteren Generation immer noch Mehlspeis- oder Fischtag. Der Sonntag ist immer noch ein Tag, an dem es eine besondere Fleischspeise gibt.

Bei der jüngeren Generation gibt es solche Einteilungen gar nicht mehr. Mehlspeisen werden als Hauptspeisen zum Teil nur noch wenig oder gar nicht gegessen. Sonntags gibt es nicht unbedingt Fleisch. Für die jüngere Generation ist es auch in Ordnung, wenn es am Sonntag eine ganz gewöhnliche, vielleicht auch fleischlose Speise gibt. Für ältere Personen ist es hingegen zum Teil völlig unverständlich, wenn es sonntags kein besonderes Essen und kein Fleisch gibt.

Die junge Generation isst heute die ganze Woche das, was sie will, somit ist es nicht notwendig, dass am Sonntag etwas Besonderes gegessen wird.

Die älteren Menschen heben sich die besonderen Speisen anscheinend immer noch für den Sonntag auf.

Bei Personen der älteren Generation ist also noch eine Planung der Speisen ersichtlich, bei denen der jüngeren gibt es keine Speisenplanung.

Die ältere Generation ist sich einig, dass die Auswahl der Speisen, die sie heute kochen, größer ist als die Auswahl der Speisen, die es in ihrer Kindheit oder Jugendzeit gab.

Bei der jüngeren Generation herrscht in diesem Punkt Uneinigkeit. Manche sind der Meinung, dass in ihrer Kindheit und Jugend die Auswahl der Speisen größer war als heute, weil die Frauen mehr Zeit zum Kochen hatten und weil mehr auf Abwechslung geachtet wurde. Andere hingegen sagen, dass heute viel mehr Gerichte auf dem Speiseplan stehen und dass sie heute viel mehr experimentieren und ausprobieren. Das ist individuell sehr unterschiedlich.

Was Getränke betrifft, ist weder bei der älteren noch bei der jüngeren Generation eine eindeutige Tendenz erkennbar. Viel getrunken werden auf jeden Fall Tee, Kaffee und Leitungs- oder Mineralwasser, ab und zu Bier oder Wein. Der Großteil der Befragten gab an, wenig Säfte oder Limonaden zu trinken.

8.3.1. Bevorzugtes Essen/ bevorzugte Produkte:

Früher war eine warme Mahlzeit größtenteils deftige Hausmannskost. Die älteren Leute bevorzugten heute immer noch Hausmannskost und kochen auch nur oder hauptsächlich diese Kost. Manche gaben jedoch an, dass sie versuchen, die Hausmannskost weniger deftig zuzubereiten, zum Beispiel fettärmer oder mit anderem Fleisch. Die meisten älteren Menschen brennen das Gemüse auch noch ein.

Während die jüngeren Leute in ihrer Kindheit von den Eltern Hausmannskost vorgesetzt bekamen und anfangs auch selber kochten, bevorzugten sie heute eher die modernere Küche. (Moderne Küche steht hier im Gegensatz zur Hausmannskost. Gemeint sind modernere Gerichte, leichter, fettärmer, mehr Puten- und Hühnerfleisch, mehr Gemüse, nicht eingebrannt, eventuell andere Gewürze. Die moderne Küche steht in vielen Fällen auch für schnelle Küche.)

Manche der befragten Personen der jüngeren Generation waren selbst verwundert, als sie darüber sprachen, dass sie früher nur Hausmannskost gekocht haben.

Einige kochen heute noch ab und zu Hausmannskost, bemühen sich dabei aber, diese gesünder zuzubereiten, andere hingegen kochen gar keine Hausmannskost mehr. Bei der jüngeren Generation gilt größtenteils: Hausmannskost = ungesund; moderne Küche = gesund!

Jüngere Leute probieren gerne neue Gerichte aus und experimentieren ein wenig. So sehen sich zum Beispiel viele jüngere Personen gerne Kochshows an und probieren die gezeigten Rezepte auch aus.

Ältere Personen hingegen bleiben am liebsten bei ihren „alten“, gewohnten Gerichten, die sie schon ihr Leben lang kennen und essen.

Es gab jedoch durchaus bei der älteren Generation Personen die angaben, auch mal etwas Neues auszuprobieren. Einige der älteren Personen sehen sich zum Beispiel auch gerne Kochshows an, aber nur eine der befragten Personen gab an, ab und zu auch diese Rezepte nachzukochen. Die anderen sehen sich diese Sendungen nur zur Unterhaltung an. Im Großen und Ganzen tendieren Personen dieser Generation zu ihrer gewohnten Kost und experimentieren mit diesen Gerichten. Wirklich völlig neue Rezepte werden eher abgelehnt.

Die älteren Personen gaben an, dass ihnen die Hausmannskost einfach gut schmeckt.

Bei der jüngeren Generation gab es einige, denen die Hausmannskost nicht so gut schmeckt, anderen hingegen würde sie schon schmecken, sie essen sie aber nicht, weil sie der Meinung sind, dass sie zu ungesund ist.

Die jüngere Generation war größtenteils der Meinung, dass Hausmannskost ungesund ist und dem Körper nicht gut tut.

Die ältere Generation hingegen war größtenteils der Meinung, dass abwechslungsreiche Ernährung gesund sei und dass Hausmannskost sehr abwechslungsreich und somit also auch gesund sei. Ungesund sei sie nur, wenn man zu viel davon isst. Die meisten betonten jedoch, dass die Zubereitung heute schon ein wenig anders ist als früher, so verwenden zum Beispiel heute nicht mehr so viele Personen Schmalz zum Kochen.

Die ältere Generation hatte zur Verteidigung der Hausmannskost vor allem ein Argument: Wenn das Essen nicht gesund wäre, würden nicht so viele Leute ihrer Generation so alt werden.

Keine der befragten Personen lehnte jedoch moderne Küche oder Hausmannskost vollkommen ab.

Ausländische Gerichte werden hauptsächlich von Personen der jüngeren Generation ausprobiert. Ältere Leute geben an, dass ihnen diese Speisen nicht schmecken oder dass sie gar kein Interesse daran haben.

Gewürze werden heute von beiden Generationen mehr verwendet als früher. Jüngere Personen versuchen aber eher ausländische, exotische Gewürze, zum Beispiel Ingwer, Curry oder Oregano.

Sowohl bei der älteren als auch bei der jüngeren Generation wird das Essen daheim von den Frauen zubereitet. In diesen beiden Generationen gibt es nicht viele Männer, die gerne kochen.

Bei der Frage „Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert?“, herrscht sowohl bei der jüngeren als auch bei der älteren Generation Einigkeit: Ja, sie hat sich verändert!

Die Berichte, inwiefern sich die Ernährung geändert hat beziehungsweise die Begründungen, wieso sie sich geändert hat, sind hingegen wieder sehr unterschiedlich.

Die jüngere Generation gibt an, dass sie heute weniger deftig und auch anders kochen, zum Beispiel fettärmer und insgesamt gesünder. Bei ihnen steht der gesundheitliche Faktor heute im Vordergrund.

Die ältere Generation gab an, dass man heute mehr Geld hat und auch die Auswahl größer ist. Außerdem hat man heute bessere Möglichkeiten, so kann man zum Beispiel Lebensmittel in der Gefriertruhe länger frisch halten. Außerdem wurde früher viel mehr selbst hergestellt, was heute nicht mehr der Fall ist. Auch bei der älteren Generation war die gesündere Ernährung ein wichtiger Faktor dafür, dass sich die Ernährung änderte, wenn auch nicht so wichtig wie bei den jüngeren Leuten. Sie gaben an, dass nach dem Krieg vor allem viel gegessen wurde, vor

allem von dem, was man zuvor nicht gehabt hatte. Mit der Zeit wurde dann aber gesündere Ernährung wichtig und man begann gesünder und bewusster zu essen.

Außerdem gaben beide Generationen an, dass man früher viel von dem gegessen hat, was man im Garten hatte, man war also auch mehr von der Saison abhängig, was heute auch nicht mehr der Fall ist.

Einige sind der Meinung, dass die Nahrungsmittel früher gesünder waren, weil sie keine Konservierungsstoffe enthielten.

Obst und Gemüse sowie Milchprodukte, vor allem Joghurt und Käse, werden heute von beiden Generationen größtenteils mehr gegessen als früher.

Die ältere Generation greift tendenziell eher zu den „normalen“ Obstsorten wie Äpfel, Birnen oder Weintrauben, die jüngere hingegen durchaus auch zu exotischen Früchten, zum Beispiel Mangos, Papayas und Kakis.

Die älteren Personen essen heute größtenteils mehr Fleisch als in ihrer Jugend und Kindheit. Teilweise wurde jedoch angegeben, dass heute andere Fleischsorten bevorzugt werden als früher, vor allem Puten- und Hühnerfleisch.

Personen der jüngeren Generation gaben an, dass sie entweder genauso viel Fleisch essen wie früher oder eher weniger, bevorzugt ebenfalls Puten- oder Hühnerfleisch.

Einige bemühen sich heute, nicht so viel Fleisch zu kochen.

Schokolade wird heute von beiden Generationen sehr gerne gegessen und alle haben auch immer Süßigkeiten daheim, in vielen Familien gibt es die berühmte „Naschlade“ oder das „Naschkasterl“.

Bei der Frage nach dem Lieblingsessen fällt auf, dass ältere Personen teilweise heute noch das selbe Lieblingsgericht haben wie früher, doch die meisten jüngeren Personen haben heute eine andere Leibspeise als früher, viele haben heute gar kein Lieblingsessen.

Als typisches österreichisches Essen wurden sowohl von der älteren als auch von der jüngeren Generation hauptsächlich Schnitzel und Schweinsbraten genannt. Als typisches österreichisches Essen wird also von beiden Generationen immer noch Hausmannskost angesehen.

Bei Bioprodukten ist sowohl bei der älteren als auch bei der jüngeren Generation keine eindeutige Tendenz erkennbar. Die meisten der befragten Personen sind der Meinung, dass Bioprodukte gesünder sind und besser schmecken. Manche kaufen vorwiegend Bioprodukte- unabhängig von der Generation-, andere kaufen sie nur teilweise, weil sie teuer sind.

Nur eine der Befragten Personen hatte eine Abneigung gegen Bioprodukte.

Bei den Interviews ist mir jedoch aufgefallen, dass viele Personen- wieder unabhängig vom Alter- betonten, nur österreichisches Obst und Gemüse zu kaufen. Der wichtigste Grund dafür ist der bessere Geschmack. Außerdem sind viele der Meinung, dass einheimische Produkte noch mehr Vitamine enthalten.

Light- Produkte werden von der jüngeren Generation gekauft und verzehrt, jedoch hauptsächlich von den Frauen. Männer dieser Generation lehnen Light- Produkte größtenteils ab, weil sie ihnen nicht schmecken. Vor allem Männer haben teilweise auch eine Abneigung gegen Leichtprodukte, die Gründe dafür konnten von den Befragten nicht näher definiert werden. Konsumiert werden von den Leichtprodukten vor allem Käse und andere Milchprodukte. Doch auch die Frauen, die Light- Produkte konsumieren, gaben an, dass ihnen die Produkte nicht unbedingt schmecken, dass sie sie aber essen, weil sie fettärmer sind.

Bei der älteren Generation gab es einige, die Light- Produkte strikt ablehnen und sie nicht einmal probieren. Andere haben sie zwar gekostet, sie haben aber nicht geschmeckt. Doch es waren durchaus auch Personen dabei, die Leichtprodukte konsumieren, vor allem Milch und Käse. Als Grund dafür wurde die Gesundheit genannt, man will vor allem Fett sparen, teilweise wegen erhöhten Cholesterinwerten.

8.3.2. Essen außer Haus:

Die älteren Leute gaben an, dass sie gar nicht oder nur selten essen gehen.

Bevorzugt werden dann vor allem Heurigen oder österreichische Lokale, in denen es Hausmannskost gibt. Am liebsten sind ihnen Lokale, die sie kennen. Chinesen, Italiener oder andere ausländische Lokale werden eher gemieden. Manche wollen das ausländische Essen gar nicht probieren, haben eine gewisse Abneigung

dagegen, anderen schmeckt es gar nicht, wieder andere finden das Essen zwar nicht so schlecht, haben aber doch lieber ihr Schnitzel am Teller. Zum Teil war auch eine gewisse Unsicherheit erkennbar.

Einige Personen dieser Generation gaben an, dass sie vor einigen Jahren noch weniger essen gingen als heute, andere hingegen gingen früher vermehrt essen, vor allem Personen mit höherem Einkommen, bevorzugt am Wochenende.

Bei dieser Generation wurden als Gründe dafür, warum sie nur selten essen gehen, folgende zwei Gründe genannt: Entweder ist es ihnen zu teuer oder sie haben gar keine Lust dazu.

In der Kindheit und Jugendzeit war es bei beiden Generationen nicht üblich, dass man essen ging. Den meisten fehlte das Geld dazu.

Personen der jüngeren Generation gehen selten bis oft essen, wobei manche betont haben, dass sie öfters essen gehen würden, wenn es nicht so teuer wäre. Bevorzugt werden dann aber vor allem ausländische Lokale oder inländische Lokale, in denen es aber neue, modernere Gerichte gibt. Die meisten essen auswärts lieber das ausländische Essen, weil sie der Meinung sind, dass sie Hausmannskost daheim auch essen können. Außerdem probieren die meisten jüngeren Personen gerne etwas Neues aus. So werden gerne immer wieder neue, exotische Lokale ausprobiert, zum Beispiel australische, persische, indische oder taiwanische Küche. In dieser Generation ist es durchaus üblich, dass man mittags mit den Kindern schnell zum Chinesen geht, abends mit den Freunden oder der Familie beim Italiener einen gemütlichen Abend verbringt oder voller Erwartung ausländische Küchen ausprobiert.

Die Personen der jüngeren Generation gaben größtenteils an, dass sie heute genauso oft wie vor einigen Jahren essen gehen oder sogar öfters.

Ich denke ein großer Unterschied ist hier, dass ältere Personen zum Beispiel nicht „einfach mal so“ schnell zum Chinesen essen gehen würden. Sie gehen hauptsächlich zu Anlässen mit Freunden oder Familie essen.

Sowohl für die ältere als auch für die jüngere Generation ist Essen außer Haus etwas Besonderes, weil nicht nur das Essen im Vordergrund steht, sondern das gesellige Beisammensein mit Freunden oder Familie.

Fast Food- Restaurants werden von Personen der älteren Generation nicht besucht. Manche haben es schon probiert- wenn auch nicht oft-, es hat ihnen auch geschmeckt, aber sie gehen trotzdem nur ganz selten hin, wenn es sich halt gerade ergibt, weil man zum Beispiel nicht viel Zeit hat und nichts anderes in der Nähe ist. Einige haben es probiert, es schmeckt ihnen aber nicht, andere haben es noch nicht einmal probiert, weil sie eine Abneigung dagegen haben. Manche stört es, dass man das Essen in „Papierl“ bekommt und dass man mit den Händen essen muss.

Bei der jüngeren Generation ist keine eindeutige Tendenz erkennbar.

Oft wird von keinem Fast Food gegessen. Einige mögen es überhaupt nicht, anderen schmeckt es, sie essen es aber trotzdem nicht oft. Die Gründe dafür waren, dass sie der Meinung sind, dass Fast Food ungesund ist oder weil es ihnen zu teuer ist. Manche sagen sie essen es hie und da und haben auch keine Abneigung dagegen.

Die meisten der befragten Personen gehen vor allem in Fast Food Lokale, wenn sie mit ihren Kindern unterwegs sind.

Würstelbuden werden weder von jüngeren noch von älteren Personen besucht. Kebap wird jedoch gerne gegessen, wenn man unterwegs Hunger hat oder gerade bei einem Kebapstand vorbeikommt.

In ein richtiges Wirtshaus mit alter Hausmannskost gehen die wenigsten Personen gerne. Von der jüngeren Generation werden ausländische Lokale bevorzugt, von der älteren Heurigen oder gehobene Gastronomie.

Kaffeehäuser werden sowohl von der älteren als auch von der jüngeren Generation besucht, bevorzugt jedoch von der jüngeren.

8.3.3. Selbsteinschätzung zum Thema gesunde Ernährung:

Die meisten Personen geben an, dass sie sich gesund ernähren oder dass sie es zumindest versuchen. Die Definitionen von gesunder Ernährung sind jedoch unterschiedlich. Vor allem für jüngere Personen bedeutet gesund fettarm, wenig Fleisch, viel Gemüse, wenig Süßes, etc. Für ältere Leute hingegen bedeutet

gesunde Ernährung vor allem abwechslungsreiches Essen. Gesund ist, wenn man alles isst.

Vor allem bei der jüngeren Generation sind Frauen wohl strenger mit sich selbst als Männer.

Alle der befragten Personen gaben an, beim Essen schon an die Gesundheit zu denken. Aber vor allem die älteren Personen gaben an, dass ihnen dann doch oft wichtiger ist, was ihnen schmeckt. Es zählt in erster Linie der Geschmack.

Es gaben jedoch alle an, heute mehr auf eine gesunde Ernährung oder prinzipiell auf die Gesundheit zu achten als früher. Die von mir befragten Personen erzählten, dass früher gesunde Ernährung nicht den selben Stellenwert hatte wie heute, damit hat man sich einfach nicht beschäftigt.

Vor allem Männer lassen sich bei diesem Thema von ihren Frauen beeinflussen. Viele sagten aber, dass sie sich bei gesünderer Ernährung besser fühlen. Den Frauen ist vor allem auch die Figur wichtig, aber nicht nur den Frauen.

Es war eindeutig erkennbar, dass alle befragten Personen Wert legen auf eine gesunde Ernährung, vor allem die jüngere Generation.

Was gesunde Ernährung bedeutet, ist jedoch individuell sehr unterschiedlich.

8.3.4. Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Sowohl der älteren als auch der jüngeren Generation ist das gemeinsame Essen mit der Familie wichtig, das war bei den Interviews deutlich erkennbar.

Früher wurde öfters gemeinsam gegessen und vor allem ältere Leute achten schon darauf, dass heute auch noch gemeinsam gegessen wird.

Bei der jüngeren Generation wird vor allem unter der Woche nur selten gemeinsam gegessen. Die Tagesabläufe sind verschieden und jeder isst zu einer anderen Zeit. Außerdem essen oft alle Mitglieder etwas anderes, zum Teil auch auswärts. Es achten jedoch schon einige Familien darauf, dass zumindest einmal am Tag gemeinsam gegessen wird, meist abends. Vor allem am Wochenende wird häufig auch öfters gemeinsam gegessen.

Besonders in Familien mit jüngeren Kindern wird das gemeinsame Essen sehr wichtig genommen. Dabei steht jedoch nicht das Essen im Vordergrund, sondern das gemütliche Beisammensein, die Zeit, die man gemeinsam verbringt und die Möglichkeit zur Kommunikation.

Alle befragten Personen waren sich einig, dass eine häusliche Tischgemeinschaft vor allem auch für Kinder sehr wichtig ist. Dadurch fühlen sie sich in die Familie eingebunden und es ist eine Zeit, in der die ganze Familie zusammenkommt und sich unterhält.

Besondere Tischregeln sind heute weder der älteren noch der jüngeren Generation wichtig. Verlangt werden zum Teil die wie sie genannt wurden „normalen“ Regeln. Dazu gehört: ordentlich sitzen, nicht schmatzen, nicht mit vollem Mund sprechen, etc.

Gebetet wird heute vor dem Essen bei keiner der befragten Personen.

Einige gaben an, dass sie manche der in früherer Zeit verlangten Regeln (zum Beispiel dass Kinder aufessen müssen) schwachsinnig finden.

8.3.5. Wegwerfgesellschaft?:

Personen der älteren Generation werfen so gut wie keine Lebensmittel weg und legen darauf auch großen Wert. Sie sehen es teilweise immer noch als Sünde, wenn Nahrungsmittel weggeworfen werden. Wenn zum Beispiel einmal ein Brot hart wird, wird es aber nicht weggeworfen sondern an Tiere verfüttert.

Bei der jüngeren Generation kommt es doch häufig vor, dass etwas weggeworfen wird, auch wenn alle versuchen, es zu vermeiden und nur ungern Nahrungsmittel in den Müll geworfen werden.

Bei dieser Generation wird mehr weggeworfen als bei der älteren.

8.4. Persönliche Einstellung zum Essen:

Sehr interessant fand ich bei den Interviews nicht nur das, was die Personen von ihrem Essverhalten erzählten, sondern vor allem auch die Einstellung, die sie zu dem Thema Essen haben und die Unterschiede die in diesem Punkt zwischen der älteren und der jüngeren Generation teilweise sehr deutlich erkennbar waren.

Die deutlichsten Gegensätze werde ich hier nun anführen.

Personen der älteren Generation essen größtenteils am liebsten ihr gewohntes Essen, das sie auch früher schon gegessen haben und das vielleicht ihre Mutter

oder Großmutter auch schon für sie gekocht hat. Sie greifen auch eher immer wieder zu Produkten die sie kennen und lehnen zum Teil Neues ab.

Weiters ist mir aufgefallen, dass alte Leute einfach mit dem zufrieden sind, was sie haben. Sie essen häufig das Selbe und müssen nicht ständig etwas Neues ausprobieren. Außerdem sind sie sehr bescheiden und essen vor allem abends oft nur Kleinigkeiten und meist nichts Besonderes. Bei der älteren Generation ist die Völlerei der Wohlstandsgesellschaft nicht so erkennbar.

Hier ist die Einstellung zum Essen einfach noch ganz anderes. Ältere Personen erscheinen was das Essen betrifft genügsam und bescheiden. Sie brauchen nicht immer etwas Neues oder etwas Besonderes. Für sie ist das Essen an sich etwas Besonderes, das nicht selbstverständlich ist, deshalb werfen sie auch nicht so viel weg. Ganz besondere Speisen hebt man sich noch immer für den Sonntag auf.

Außerdem denke ich, dass den älteren Personen eine gesunde Ernährung zwar wichtig ist, hungern wollen sie jedoch nicht, denn gehungert haben sie in ihrem Leben schon genug. Wichtig ist ihnen, dass ihnen ihr Essen schmeckt und dass sie satt werden.

Bei der jüngeren Generation ist teilweise eine ganz andere Einstellung erkennbar. Die meisten probieren immer wieder neue Produkte und Speisen aus und gehen gerne in ausländische Lokale essen. Hier ist ein großes Interesse für Neues, Exotisches und Abwechslung erkennbar und das besondere Essen ist gefragt. Essen hat hier mit Lifestyle zu tun. Man geht essen, wenn man sich mit Freunden treffen will oder isst auswärts etwas, weil man gerade unterwegs ist. Beim Essen steht nun auch das Erlebnis im Vordergrund.

Die jüngere Generation probiert mehr und isst größtenteils abwechslungsreicher. Die Personen dieser Generation erscheinen weniger genügsam und bescheiden. Einige wissen das Essen auch nicht mehr so zu schätzen, da sie nicht wissen wie es ist, wenn man gar nichts zu essen hat.

Außerdem ist bei dieser Generation die gesunde Ernährung und eine schlanke Linie sehr wichtig und somit wird auch gehungert und freiwillig auf das Essen verzichtet.

Auch wenn die von mir befragten Personen dieser Generation teilweise sehr bescheiden aufgewachsen sind, legen sie heute ein anderes Verhalten an den Tag

als die ältere Generation. Das liegt wahrscheinlich daran, dass sie die Zeiten des großen Mangels nicht mehr miterleben mussten.

Es ist wohl so, dass die ältere Generation ihre Vorlieben anscheinend ihr Leben lang beibehalten hat, während die jüngere Generation heute neue Vorlieben hat und die alten verworfen hat.

8.5. Vergleich: Literatur versus Ergebnisse der Interviews:

Was die Kriegszeit beziehungsweise die unmittelbare Nachkriegszeit betrifft, stimmen die Erzählungen der befragten Personen mit der Literatur überein. Es wurde auch immer wieder erwähnt, dass es den Menschen am Land zu der Zeit besser ging und dass eine Eigenversorgung lebensnotwendig war. Ebenso wurden Schwarzmarkt, Schleichhandel und das Hamstern angesprochen.

Was die Zeit der Fünfziger Jahre betrifft, gehen Literatur und Erzählungen jedoch ein wenig auseinander. Während in der Literatur die Fünfziger – vor allem die zweite Hälfte- als ein Jahrzehnt beschrieben werde, in dem es einem Großteil der Bevölkerung immer besser ging, lebte der Großteil der von mir befragten Personen noch in eher ärmlichen Verhältnissen. Von den in der Literatur genannten Tiefkühlprodukten war noch keine Rede.

Auch die technischen Innovationen, die in dieser Zeit das Kochen, Einkaufen und die Vorratshaltung erleichtert haben sollen, kamen nicht zur Sprache.

Von Einflüssen aus dem Ausland wurde zwar berichtet, nicht jedoch von eigenen Aufenthalten im Ausland.

Was mich sehr überraschte war die Tatsache, dass in der Literatur berichtet wird, dass zu dieser Zeit private Parties und Veranstaltungen „in“ waren, bei denen das Essen eine große Rolle spielte. Alle meine Interviewpartner berichteten jedoch, dass zu dieser Zeit das Essen bei Anlässen etc. keine Rolle spielte.

Es war zu erkennen, dass die in der Literatur genannten Entwicklungen, Veränderungen und Erfindungen der Fünfziger bis Neunziger von den von mir befragten Personen zu einem späteren Zeitpunkt angesetzt wurden. Beispiele dafür

wären Parties, bei denen Essen wichtig war, die Verwendung von Fertigprodukten, die Vergrößerung des Angebotes, etc.

Eine Tatsache, die teilweise schon erkennbar war, war, dass nach der ersten „Fresswelle“, wie sie in der Literatur häufig bezeichnet wird, auch auf gesunde Ernährung geachtet wurde.

Bei den von mir bezeichneten Trends (Konsum von Fast Food, Light- Produkten, Bioprodukten, etc.) stimmen die Ergebnisse der Literatur mit denen meiner Interviews überein. So wurden zum Beispiel durch die Interviews zwei Trends bestätigt:

- 1) Immer weniger Leute gehen zu Würstelbuden, bevorzugen stattdessen Kebap oder andere ausländische Snacks oder anderes Fast Food.
- 2) Immer weniger Leute besuchen gerne ein richtiges Wirtshaus. Junge Leute bevorzugen ausländische Lokale, ältere gehen nicht so häufig essen, besuchen wenn dann aber Heurigen oder Lokale der gehobenen Gastronomie, die sie kennen.

Durch die Interviews wurden auch die in der Literatur genannten Entwicklungen bestätigt, dass tagsüber immer mehr kleine Snacks gegessen werden und die Hauptmahlzeit auf den Abend verlegt wurde. Außerdem wurde deutlich, dass wie in der Literatur beschrieben das gemeinsame Essen immer seltener stattfindet. Die von mir befragten Personen betonten jedoch alle, dass ihnen das gemeinsame Essen sehr wichtig ist und dass sie sich auch bemühen, wenn möglich gemeinsam zu essen.

Ich denke das gemeinsame Essen wird nicht unwichtiger, aber schwieriger zu vereinbaren.

Größtenteils stimmten die Ergebnisse meiner Interviews mit den Berichten aus der Literatur überein. Manchmal werden nur gewisse Entwicklungen in der Literatur früher angesetzt als von den von mir befragten Personen.

Sehr interessant fand ich auch die Tatsache, dass man heute weiß, welche bedeutende Rolle die Werbung hat, alle der von mir befragten Personen aber angaben, sich nicht von der Werbung beeinflussen zu lassen.

9. Zusammenfassung

Sowohl die Frage nach den Veränderungen der Essgewohnheiten in den letzten 90 Jahren als auch der Vergleich des Essverhaltens zweier Generationen anhand von Interviews führte zu interessanten Ergebnissen.

Die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts stand unter dem Einfluss von Katastrophen und Krisen. Die Folgen waren für das System der österreichischen Ernährung katastrophal. Sowohl die Zwischenkriegs-, die Kriegszeit- als auch die Nachkriegszeit waren geprägt von Mangel, Armut und Hungersnot. Das Problem der Volksernährung überschattete Österreich.

Als sich die Situation in Österreich ab den fünfziger Jahren langsam stabilisierte, herrschte ein starker Nachholbedarf.

Durch den folgenden Nahrungsmittelüberfluss ab den späten Fünfzigern veränderten sich die Ernährungsgewohnheiten der Menschen bedeutend. Es war das erste Mal wieder die Rede von Wohlstand. Nach der Stillung des Hungers zeichneten sich erste Veränderungen bei den Konsumgewohnheiten ab. Man begann in den Sechzigern wieder Abstand zu nehmen von der Üppigkeit der Zeit nach der Hungerperiode. Eine gesunde Ernährung wurde nun immer bedeutender.

Außerdem gab es einen Boom in der Produktion von Fertignahrung.

In den Sechzigern beziehungsweise Siebzigern stieg der Anteil des „Außer- Haus- Verzehrs“ (Essen in Speiselokalen, bei Imbissständen,...).

Zur selben Zeit begann die Entwicklung zum Massentourismus. Die Reisewelle nahm Einfluss auf das Essverhalten der Österreicher.

Doch die Essgewohnheiten der Österreicher erweiterten sich nicht in erster Linie durch Reisen, sondern vielmehr durch die Eröffnung ausländischer Lokale durch Gastarbeiter. Ab den Siebzigern vergrößerte sich in Österreich, beginnend in den Städten, die Anzahl der griechischen, türkischen und anderen ausländischen Lokale. Bis heute steigt die Anzahl an ausländischen Restaurants sowie Schnellimbissen in Österreich.

Das „Außer- Haus- essen“, früher eine Besonderheit und oft unmöglich, wurde langsam immer alltäglicher.

Auch das „schnelle Essen“ gewann nun immer mehr an Bedeutung.

Die Fülle der Neuerungen führte dazu, dass die Experimentierfreudigkeit in den österreichischen Haushalten stieg und der Faktor „Tradition“ an Einfluss verlor.

In den Achtzigern erlebte der biologische Lebensmittelanbau zunächst einen deutlichen Aufschwung, konnte sich aber wegen der hohen Produktionskosten bis zum Beginn des 21. Jahrhunderts nicht entscheidend durchsetzen. Größeren Einfluss auf das Konsumverhalten hatten neue Produkte, die die Industrie gezielt bewarb und anbot. Light-Produkte wurden zum Beispiel ein großer Erfolg.

Im selben Jahrzehnt vollzog sich ein gesellschaftlicher Wandel von der Wohlstandsgesellschaft hin zu einer Erlebnisgesellschaft. Die Menschen wollten nun auch beim Essen und Trinken etwas Besonderes erleben.

Zur selben Zeit führte der Boom der Supermärkte zur Ausdünnung der Fachgeschäfte und Geißlereien.

Ende der Achtziger/ Anfang der Neunziger kommt es in den Familien zu einem zunehmenden Zeitmangel. Die dem Einkaufen, Kochen und Essen gewidmete Zeit wird eingeschränkt. Dies wirkte sich wiederum auf den Absatz von Fertigprodukten positiv aus.

Außerdem kommt es in dieser Zeit zu einem zunehmenden Essen „im Impuls und Unterwegsmarkt“, also zum Beispiel bei Imbissständen.

In den Neunzigern führte die Industrie mit Functional Food eine weitere neue Warengruppe ein. Später folgen immer weitere Trends wie Designer Food oder Fingerfood.

Heute werden während der Arbeitswoche häufig nicht-zeitaufwendige Produkte gekocht. Die Anzahl der Gastronomiebesuche wurde in den letzten Jahren immer größer und erreichte ein beträchtliches Ausmaß.

Hinsichtlich des Hungers hat die moderne Überflussgesellschaft eine völlig neue Variante entwickelt. Nun wird der Hunger freiwillig gesucht. Auf dem Weg zur Idealfigur, die uns von den Medien vorgegeben wird, wird der Hunger für viele zur Sucht und damit zur Krankheit.

Es ist unglaublich, in welchem kurzem Zeitraum sich das Blatt gewendet hat. Während vor 60 Jahren die Menschen Hunger litten und versuchten, auf allen möglichen Wegen Nahrungsmittel zu besorgen, verzichten sie heute teilweise freiwillig auf Nahrung.

In der heutigen Wohlstandsgesellschaft scheint ein „normaler“ Umgang mit Nahrung überhaupt verloren gegangen zu sein. Neben Magersucht ist vor allem die Fettleibigkeit ein Problem unserer Zeit.

In unserer Gesellschaft gibt es ein „neues“ Phänomen, das den Begriff der „Wegwerfgesellschaft“ hervorgebracht hat. Die Preise für Lebensmittel sind teuer und werden auch immer teurer. Trotzdem sind die Kühlschränke der Bevölkerung regelrecht überfüllt und Unmengen von Lebensmitteln werden weggeworfen.

In den letzten 90 Jahren vollzog sich ein Wandel von Not und Hunger zu Wohlstand und Überfluss.

In der Einleitung habe ich geschrieben, dass Menschen für das, was sie tun, immer gute Gründe haben. Doch welche Gründe sind nun für eine Veränderung der Nahrungsgewohnheiten verantwortlich?

Der Wandel des Essverhaltens hängt eng mit den allgemeinen Lebensumständen zusammen. Jede wirtschaftliche und gesellschaftliche Veränderung spiegelt sich in den Essgewohnheiten wieder. Vor allem Kriege bewirkten in der Vergangenheit immer zentrale Veränderungen der Nahrungsgewohnheiten der Bevölkerung. Es zeigte sich jedoch, dass sehr viele Faktoren einen Einfluss darauf haben.

So spielen unter anderem Beruf, Einkommen, geographische Herkunft aber auch das Alter und die Haushaltsgröße eine wichtige Rolle.

Die erwähnten Faktoren- nur einige von vielen- sollen einen Eindruck vermitteln, wie komplex das Thema Essen ist und von wie vielen Einflüssen unser Essverhalten abhängig ist.

Während in der Zwischenkriegszeit die Essgebote und –verbote noch sehr wichtig waren, waren schon in den Siebzigern und Achtzigern die Regeln weniger starr.

Offizielle Werte und Normen haben sich zwar nicht grundlegend verändert, doch die damit verbundene Wichtigkeit des Einhaltens wurde abgeschwächt. In einigen Gesellschaften existieren sie aber auch gar nicht mehr. Während früher Umgangslehren und Manierbücher eine wichtige Grundlage für das richtige Verhalten

waren, orientieren sich die Menschen heute immer mehr am Fernsehen und an anderen Medien.

Die häusliche Tischgemeinschaft war in den Familien lange Zeit der Mittelpunkt des täglichen Lebens. Doch aufgrund der veränderten Essgewohnheiten wurden gemeinsame Mahlzeiten in den letzten Jahrzehnten immer mehr zu einer Seltenheit. In der heutigen Gesellschaft ist eine „Enthymisierung“ erkennbar. Gegessen wird dann, wenn es gerade passt, feste Essenszeiten gibt es nicht mehr. Für Kochen und tägliche gemeinsame Mahlzeiten findet sich in unseren individualisierten Tagesabläufen immer weniger Zeit.

Bei meinem Vergleich des Essverhaltens der Generation der heute 40- bis 50- Jährigen und der heute 75- bis 85- Jährigen bin ich zu folgendem Ergebnis gekommen:

Vergleicht man die Kindheit und Jugend der beiden Generationen, dann wird deutlich, dass es keine wesentlichen Unterschiede gibt. Von der Kindheit/Jugendzeit der älteren Generation bis zu der der jüngeren gab es nur geringe Veränderungen.

Vergleicht man das Essverhalten der beiden Generationen heute, gibt es grundlegende Unterschiede.

Die Tendenz zeigt, dass vor allem Personen der älteren Generation größtenteils am liebsten ihr gewohntes Essen beibehalten, meist Hausmannskost. Weiters greifen sie auch immer wieder zu Produkten die sie kennen und lehnen Neues teilweise ab. Wenn sie essen gehen, bevorzugen sie Lokale mit guten österreichischen Speisen und meiden ausländische Gaststätten.

Die jüngere Generation ist Neuem gegenüber größtenteils aufgeschlossen. Die meisten probieren immer wieder neue Speisen und Produkte aus und besuchen auch mit Vorliebe ausländische Lokale. Hier ist ein großes Interesse für Neues und Exotisches erkennbar, Abwechslung ist gefragt. Beim Essen steht vor allem auch das Erlebnis im Vordergrund. Von den Personen der jüngeren Generation wird mehr ausprobiert und sie essen abwechslungsreicher.

Von den sechs Personen, die ich pro Altersgruppe interviewt habe, stammen die meisten aus unterschiedlichen sozialen und beruflichen Schichten.

Durch die Befragung der zwölf Personen war eine eindeutige Tendenz erkennbar. Gleichzeitig ist mir aber auch bewusst, dass diese Erkenntnisse nicht für alle Menschen in der jeweiligen Altersklasse gelten.

10. Tabellen- und Abbildungsverzeichnis:

Tabellen:

Tab. 1: Mittlerer täglicher Verzehr von Fleisch und Fleischprodukten der österreichischen Bevölkerung zu Beginn des 21. Jahrhunderts (S. 14)

Quelle: Elmadfa (2003) S. 239.

Tab. 2: Zuckerverbrauch zwischen 1934 und 1955 (S. 24)

Quelle: Kichler (1991) S. 13.

Tab. 3: Konsumstatistik aus dem Jahre 1999/2000 (S. 29)

Quelle: Elmadfa (2003) S. 327f.

Abbildungen:

Abb. 1: Warme Mahlzeiten- Zeitpunkt und Häufigkeit der Einnahme an Werktagen in sechs unterschiedlichen Haushaltstypen. (S. 32)

Quelle: Kutsch (1993)

Abb. 2: Lebensmittelkarten (S. 50)

Quelle: Eder (2005) S. 34/35.

Abb. 3: Lebensmittelkarte aus dem Jahre 1945 (S. 51)

Quelle: <http://www.return2style.de/lbm.htm> (13.3. 2008)

Abb. 4: Eine Frau auf Hamsterfahrt (S. 52)

Quelle: <http://www.heimat-kleve.de/geschichte/chronik/18.htm> (12. 2. 2008)

Abb. 5: Schwarzmarkt- Boom (S. 53)

Quelle: <http://www.dra.de/rundfunkgeschichte/75jahreradio/neubeginn/img/3-33.jpg> (12.2. 2008)

Abb. 6: Ausgaben für Lebensmittel im Prozent vom Haushaltsbudget zwischen 1948 und 1999 (S. 62)

Quelle: Weidenholzer (Wien 2004) S. 44.

Abb. 7: Durchschnittliche Ausgaben für das Essen außer Haus in Prozent vom Lebensmittelbudget (S. 81)

Quelle: Quelle: Weidenholzer (Wien 2004) S. 53.

11.Literaturverzeichnis:

Aiginger, Karl: Von der Mitte aus auf den Weg nach vorne. Österreichs Wirtschaft in den 1980ern und 1990ern. In: Reinhard Sieder/ Hein Steinert/ Emerich Tálos (Hg.): Österreich 1945- 1995. Gesellschaft, Politik, Kultur (Wien 1995). S. 268- 278.

Allen, Frederick: Coca-Cola-Story. Die wahre Geschichte [aus dem Amerikan. von Michael Kubiak/ Hans Sommer] (Köln 1994).

Anders, Hans- Jürgen: Verzehr 1985- Verzehr 2000. Status quo und Perspektiven, demographische und soziologische Aspekte zukünftigen Ernährungsverhaltens. In: Wolfgang Proztner (Hg.): Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlaraffenland (Stuttgart 1987). S. 151- 184.

Andersen, Arne: Der Traum vom guten Leben: Alltags- und Konsumgeschichte vom Wirtschaftswunder bis heute (Frankfurt am Main [u.a.] 1997).

Andics, Hellmut; Zentralsparkasse und Kommerzbank Wien (Hg.): Walzerträume – Wirklichkeiten (Wien [u.a.] 1982).

Arnold, Viktoria (Hg.): Als das Licht kam. Erinnerungen an die Elektrifizierung (Wien, Köln, Graz 1986).

Bandhauer- Schöffmann, Irene: Unter der Bröselkruste. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Wiener Küche in der Zweiten Republik. In: Martina Kaller- Dietrich (Hg.): Frauen kochen. Kulturhistorisch- anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen (Innsbruck, Wien [u.a.] 2001). S. 115- 145.

Bandhauer- Schöffmann, Irene: Die Amerikanisierung des Geschmacks. Coca- Cola in Österreich. In: Historicum (Herbst 1994). S. 22-28.

Bandhauer- Schöffmann, Irene/ Ela Hornung: Von den Trümmerfrauen auf der Erbse. Ernährungssicherung und Überlebensarbeit in der unmittelbaren Nachkriegszeit in Wien. In: L´ Homme 2/1 (1991). S. 77-105.

Bandhauer- Schöffmann, Irene/ Ela Hornung: Von der Erbswurst zum Hawaii-Schnitzel. Geschlechtsspezifische Auswirkungen von Hungerkrise und ‚Freßwelle‘. In: Thomas Albrich (Hg.): Österreich in den Fünfzigern (Wien, Innsbruck 1995). S. 11-34.

Barlösius, Eva: Essen und Trinken als Gegenstand kulturwissenschaftlicher Forschung. In: Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten. e. V. (Bd. 9) Ernährungs- Umschau, 40 (1993), Beiheft S. 59-63.

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung (Weinheim, München 1999).

Baumann, Wolfgang (u.a.): Schnellimbiss. Eine Reise durch die kulinarische Provinz (Marburg 1980).

Bayer, Otto (u.a.): Ernährung und Gesellschaft : Forschungsstand und Problembereiche (Opladen 1999).

Berger, Franz Severin/ Christiane Holler: Trümmerfrauen. Alltag zwischen Hamstern und Hoffen (Wien 1994).

Bergmann, Karin: Industriell gefertigte Lebensmittel. Hoher Wert und schlechtes Image? (Berlin 1999).

Bernold, Monika: Eat up TV. In: Biswas Ramesh (Hg.): Götterspeisen (Wien 1997). S. 104- 119.

Bernold, Monika/ Andrea Ellmeier: Konsum, Politik und Geschlecht. Zur Feminisierung von Öffentlichkeit als Strategie und Paradoxon. In: Hannes Siegrist (u. a.) (Hg.): Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (Frankfurt am Main, New York 1997). S. 441-466.

Breuss, Susanne (Hg.): Wien Museum: Die Sinalco- Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005).

Breuss, Susanne: Eiskaltes Schlaraffenland. Kühltechnik, Ernährung und Konsum in der „Wirtschaftswunder- Zeit. In: Susanne Breuss (Hg.): Wien Museum: Die Sinalco- Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005). S. 96-108.

Brian, Marcus: Essen auf Rezept. Wie Functional Food unsere Ernährung verändert (Stuttgart, Leipzig 2000).

Bruckmüller, Ernst: Österreichbewusstsein im Wandel. Identität und Selbstverständnis in den 90er Jahren (Wien 1994).

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (Hg.): Österreichs Ernährungswirtschaft (Baden 1936).

Burger, Petra: „Light“- Produkte und deren Akzeptanz bei Wiener Männern und Frauen über 35 Jahren [Diplomarbeit] (Wien 1996).

Butschek, Felix: Die österreichische Wirtschaft im zwanzigsten Jahrhundert (Stuttgart 1985).

Butschek, Felix: Der österreichische Arbeitsmarkt- von der Industrialisierung bis zur Gegenwart (Stuttgart 1992).

Corni, Gustavo/ Horst Gies: Brot, Butter, Kanonen. Die Ernährungswirtschaft in Deutschland unter der Diktatur Hitlers (Berlin 1997).

Crha, Ewald: Österreich im II. Weltkrieg. Konfrontation mit der Vergangenheit-
Zeitzeugen berichten (Wien 2007).

D' Eramo, Marco: Das Schwein und der Wolkenkratzer (München 1996).

Döcker, Ulrike: Die Ordnung der bürgerlichen Welt (Frankfurt am Main 1994).

Dollinger- Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und
Gesellschaft im Wandel (Graz 1989).

Durig, Arnold: Zum Ernährungproblem Österreichs (o.O. 1920).

Dworak, Bettina: Der Stellenwert von Brot in der Ernährung der Österreicher
[Diplomarbeit] (Wien 2003).

Ebhardt, Franz: Der gute Ton in allen Lebenslagen. Ein Handbuch für den Verkehr in
der Familie, in der Gesellschaft und im öffentlichen Leben. In: Horst- Volker
Krummery (Hg.): Entwicklungsstrukturen von Verhaltensstandarten (Frankfurt am
Main 1984). S 563- 665.

Eder, Franz X./ Andreas Weigl (u.a.): Wien im 20. Jahrhundert. Wirtschaft,
Bevölkerung, Konsum (Wien 2003).

Eder, Franz X.: Vom Mangel zum Wohlstand. Konsumieren in Wien 1945- 1980. In:
Susanne Breuss (Hg.): Wien Museum: Die Sinalco- Epoche. Essen, Trinken,
Konsumieren nach 1945 (Wien 2005). S. 24- 36.

Eichwalder, Reinhard: Einkäufe von Bekleidung, Elektrogeräten und Möbeln.
Zusammenführung Konsumerhebung 1974. Zusatzfragen des Mikrozensus. In:
Statistische Nachrichten 33 NF/ 9. S. 389- 392.

Elias, Norbert: Über den Prozess der Zivilisation (Bd. 1) (Frankfurt am Main¹⁵ 1990).

Elmadfa, Ibrahim; Institut für Ernährungswissenschaften (Hg.): Österreichischer Ernährungsbericht 2003 (Wien 2003).

Elmayer, Willi: Gutes Benehmen wieder gefragt (Wien, Hamburg 1957).

Erker, Paul: Ernährungskrise und Nachkriegsgesellschaft. Bauern und Arbeiterschaft in Bayern 1943-1953 (Stuttgart 1990).

FESSEL- GfK: Ernährungsgewohnheiten der Österreicher im Wandel. Befragung von 1991.

Fischer, Claudia: Über den Prozess der McDonaldisierung. In: Annemarie Hürliman/ Alexandra Reininghaus (Hg.): Mäßig und gefräßig (Wien 1996). S. 250- 262.

Fricke, Andreas: Das Käuferverhalten bei Öko-Produkten. Eine Längsschnittanalyse unter besonderer Berücksichtigung des Kohortenkonzepts (Frankfurt am Main, Wien [u.a.] 1996).

Frisch, Petra: Die Öffentlichkeitsarbeit wirtschaftlicher Unternehmen im Kontext des gesellschaftlichen Wertwandels. Untersucht am Beispiel der Kommunikationsstrategien der Mc Donald's Company- Österreich [Diplomarbeit] (Wien 1990).

Furtmayr- Schuh, Annelies: Postmoderne Ernährung. Food- Design statt Esskultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen (Stuttgart 1993).

Furtmayr- Schuh, Annelies: Food- Design statt Esskultur (München 1996).

Gremel, Maria: Vom Land zur Stadt: Lebenserinnerungen 1930 bis 1950 (Wien 1991).

Grube, Frank/ Gerhard Richter: Die Schwarzmarktzeit. Deutschland zwischen 1945 und 1948 (Hamburg 1979).

Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus (München 1995).

Heiß, Gertraud: Fast Food und Modernisierung in Österreich: Ein Beitrag zur ethnologischen Nahrungsforschung [Dissertation] (Wien 2003).

Herrig, Gertrud: Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts. Untersuchungen im Westeifeler Reliktgebiet am Beispiel der Gemeinde Wolfsfeld (Mannheim a. Glam 1974).

Hirschfelder, Gunter: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute (Frankfurt am Main, New York 2001).

Hölzl, Elisabeth (Hg.): Im Banne der Burenwurst. Der Würstelstand als Wille und Vorstellung (Wien, München 2001).

Hornung, Ela/ Margit Sturm: Stadtleben. Alltag in Wien 1945-1955. In: Reinhard Sieder/ Hein Steinert/ Emerich Tálos (Hg.): Österreich 1945- 1995. Gesellschaft, Politik, Kultur (Wien 1995). S. 54-67.

Hruby, Roman: Die Kosten der Lebenshaltung 1945/1952. Systematik und Entwicklung (Wien 1953).

Jogschies, Rainer: Blick durchs Schlüsselloch. Die entfesselten Fünfziger (Frankfurt am Main, Berlin 1990).

Jung, Gernot/ Brigitta Richter: Shopping City Süd. Im Spannungsfeld zwischen wirtschaftlichem Erfolg und Konfliktpotential. In: Raum und Ordnung 1 (1999). S. 13-17.

Karazman- Morawetz, Inge: Arbeit, Konsum, Freizeit. In: Reinhard Sieder/ Hein Steinert/ Emerich Tálos (Hg.): Österreich 1945- 1995. Gesellschaft, Politik, Kultur (Wien 1995). S. 409- 425.

Karmasin, Helene: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über und aussagt (München 2001).

Kautz, Herbert/ Elisabeth Striedinger (Hg.): Unsere Heimat in der Nachkriegszeit: Eine geschichtliche Zusammenstellung und eine Dokumentation der Jahre 1945-1955 (Winzendorf- Muthmannsdorf 1985).

Kichler, Rita: Veränderungen des Essverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Getreide, -produkte, Zucker, Süßwaren und beim Außerhausverzehr [Diplomarbeit] (Wien 1991).

Knop, Birgit/ Martin Schmitz: Currywurst mit Fritten. Von der Kultur der Imbissbude (Zürich 1983).

Kollmann, Karl: Konsumenten 92. Konsumentenpolitik- Marktforschung (Wien 1993).

Kollmann, Karl: Konsumentenschutzpolitik in Österreich (Wien 1986).

Köstlin, Konrad: Kartoffelchips als Statussymbol. In: Siegfried Weggemann/ Gertrud Benker (Hg.): Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel (München 1997). S. 60-66.

Köstlin, Konrad: Das fremde Essen- das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden. In: Siegrid Müller (u.a.) (Hg.): Fremde und Andere in Deutschland. Nachdenken über das Einverleiben, Einebnen, Ausgrenzen (Opladen 1995). S. 219- 234.

Kreitner, Brigitte: Der Aufbau der Fastfoodkette Mc Donald's in Österreich unter Berücksichtigung der weltweiten Entwicklung [Diplomarbeit] (Wien 1990).

Kuhn, Gabriel: 9 Spotlights auf die Würstelbude. Ein perspektivischer Beitrag zu einer Soziologie des Essens. In: Jutta- Anna Kleber (Hg.): Die Äpfel der Erkenntnis. Zur historischen Soziologie des Essens (Pfaffenweller 1995). S. 84- 97.

Kunz, Benno: Nahrungsmittel- Design: Das Konzept der Lebensmitteltechnologie. In: Gerhard Neumann (u.a.) (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven (Frankfurt am Main [u.a.] 2001). S. 117- 131.

Kutsch, Thomas: Ernährungssoziologie als empirische Sozialwissenschaft in drei Perspektiven: dem Normalfall, dem Ausnahmefall und dem Zukunftsfall. In: Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten. e.V. (Bd. 9) Ernährungs-Umschau 40, Beiheft (Frankfurt am Main 1993). S. 47-58.

Lévi- Strauss, Claude: Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten (Frankfurt am Main 1973).

Macho, Thomas: „Lust auf Fleisch“. In: Gerhard Neumann (u.a.) (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven (Frankfurt am Main, New York 2001). S. 157- 174.

Maier- Bruck, Franz: Europa- Kochbuch. Ein Spaziergang durch die europäischen Küchen (Wien 1977).

Mellinger, Nan: Fleisch. Von der göttlichen Gabe zur Fertigware. In: Utz Thimm (u.a.) (Hg.): Essen ist menschlich. Zur Nahrungskultur der Gegenwart (Frankfurt am Main 2003). S. 105-120.

Mellinger, Nan: Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie (Frankfurt am Main, New York 2000).

Mesch, Michael: Beschäftigungsentwicklung und –struktur im Raum Wien 1970 bis 1989. In: Wirtschaft und Gesellschaft. Wirtschaftspolitische Zeitschrift der Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien 15/3. S. 349-387.

Merki, Christoph: Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süßstoffe (Frankfurt am Main, New York 1993).

Meyer- Renschhausen, Elisabeth: Zivilisationsgeschichte der Esskultur. In: Gabriele Klein/ Katharina Liebsch (Hg.): Zivilisierung des weiblichen Ich (Frankfurt 1997). S. 129-153.

Monatsberichte des österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung, XIX. Jg. Nr. 1-6. (Wien 1946).

Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa (München 1993).

Neuber, Berta: Die Ernährungslage in Wien während des Ersten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren [Diplomarbeit] (Wien 1985).

Neuber, Berta: Die Ernährungssituation in Wien in der Zwischenkriegszeit, während des Zweiten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren (Bd.1) [Dissertation] (Wien 1988).

Neuber, Berta: Die Ernährungssituation in Wien in der Zwischenkriegszeit, während des Zweiten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren (Bd.2) [Dissertation] (Wien 1988).

Neunteufel, Marta/ Sophie Pfusterschmid (Hg.): Essen- Konsumieren- Landwirtschaft. Konsumkultur und Ernährungssystem [Beiträge des 34. AWI- Seminars] (Wien 2008).

Österreich- Institut (Hg.): Kultur im Alltag. Von Tafelfreuden und Tafelsitten (Wien 1963).

Pfeifer, Andrea (u.a.): Functional Food- eine Herausforderung für Wissenschaft und Kommunikation. In: Gerhard Neumann (u.a.) (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven (Frankfurt am Main [u.a.] 2001). S. 107-116.

Pointer, Silvia: Veränderungen des Essverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Gemüse, Kartoffeln, Ost, Getränke und Fette ohne Butter [Diplomarbeit] (Wien 1991).

Pokay, Peter/ Andreas Weigl: Der Wiener Arbeitsmarkt 1945- 1995. Grundzüge seiner Entwicklung in längerfristiger Perspektive. In: Statistische Mitteilungen der Stadt Wien (1996). S. 3-16.

Protzner, Wolfgang: Vom Hungerwinter bis zum Beginn der Fresswelle. In: Wolfgang Proztner (Hg.): Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlaraffenland (Stuttgart 1987). S. 11-30.

Preuss- Lausitz (u.a.): Kriegskinder, Konsumkinder, Krisenkinder. Zur Sozialgeschichte seit dem Zweiten Weltkrieg (Weinheim, Basel ⁴ 1995).

Rastl, Roberta: Küche und Kochen. Zur geschlechtsspezifischen Aneignung eines Alltagsortes in Wien seit den 1950er Jahren [Dissertation] (Wien 2001).

Rath, Claus- Dieter: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Esskultur (Reinbek 1984).

Ratzenböck, Anneliese/ Helmut Obermayr: Aufgetischt und angerichtet. Esskultur daheim (Linz 1997).

Ringhoffer, Felix/ Theodor Wense: Die österreichische Volksernährung. Verbrauch, Erzeugung, Außenhandel (Salzburg 1950).

Ritter, Michael: Zwischen Krise und Konsum. Zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte alkoholischer Genussmittel in der österreichischen Zwischenkriegszeit [Diplomarbeit] (Wien 2003).

Roerkohl, Anne: Die Lebensmittelversorgung während des Ersten Weltkriegs im Spannungsfeld kommunaler und staatlicher Maßnahmen. In: Hans- Jürgen Teuteberg (Hg.): Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters (Wiesbaden 1987). S. 309- 370.

Rosmann, Christine: Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Fleisch, Fleischprodukten, Fisch, Milch, Milchprodukten und Eiern [Diplomarbeit] (Wien 1991).

Ruhm, Franz: 133 Kochrezepte für 1946. Eine Sammlung von Rezepten aus schwerer Zeit (Wien- Purkersdorf 1946).

Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel. (Wien, Graz [u.a.] 1986).

Sandgruber, Roman: Strom der Zeit. Das Jahrhundert der Elektrizität (Linz 1992).

Sandgruber, Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (München 1982).

Sandgruber, Roman: Österreichische Nationalspeisen. Mythos und Realität. In: Hans- Jürgen Teuteberg (u.a) (Hg.): Essen und kulturelle Identität (Berlin 1997). S. 179-203.

Sandgruber, Roman : Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart (Wien 1995).

Sandgruber, Roman : Das 20. Jahrhundert (Wien 2003).

Sandgruber, Roman: Vom Hunger zum Massenkonsum. In: Gerhard Jageschitz/ Klaus-Dieter Mulley (Hg.): Die wilden fünfziger Jahre. Gesellschaft, Formen und Gefühle eines Jahrzehnts in Österreich (St. Pölten, Wien 1985).

Schlange- Schöningen, Hans (Hg.): Im Schatten des Hungers. Dokumentarisches zur Ernährungspolitik und Ernährungswirtschaft in den Jahren 1945- 1949 (Hamburg, Berlin 1955).

Schlegel- Matthies, Kirsten: „Liebe geht durch den Magen“. Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende? In: Hans- Jürgen Teuteberg (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19. und 20. Jahrhundert (Stuttgart 2004). S. 148- 161.

Schlegel- Matthies, Kirsten: „Im Haus und am Herd“. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880- 1930 [Dissertation] (Stuttgart 1995).

Schulze, Gerhard: Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart (Frankfurt am Main ⁸ [u.a] 2000)

Schwendter, Rolf: Arme essen - Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie (Wien 1995).

Schwenk, Michael/ Gaby Hauber- Schwenk: dtv- Atlas Ernährung (München 2000).

Sieder, Reinhard: Zur alltäglichen Praxis der Wiener Arbeiterschaft im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts [Habilitationsschrift] (Wien 1988).

Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit. In: Georg Simmel (Hg.): Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft (Stuttgart 1957). S. 243-250.

Somogy, Johann C.: Wandlungen der Lebensweise und Ernährungsgewohnheiten. Soziale und psychologische Aspekte der Ernährung. In: Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten. e. V. (Bd. 9) Ernährungs- Umschau, 40, Beiheft (Frankfurt am Main 1993). S. 89- 94.

Sorgo, Gabriele: Koche nur mit Liebe. In: Susanne Breuss (Hg.): Wien Museum: Die Sinalco- Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945 (Wien 2005). S. 75-89.

Spikermann, Uwe: Demokratisierung der guten Sitten? Essen als Kult und Gastro-Erlebnis. In: Felix Escher/ Claus Buddeberg (Hg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur (Zürich 2003). S. 53-83.

Stender, Dieter: Das Kühlschranksyndrom. Zur Kulturgeschichte des Kühlschranks. In: Museum der Arbeit (Hg.): „Das Paradies kommt wieder...“. Zur Kulturgeschichte und Ökologie von Herd, Kühlschrank und Waschmaschine (Hamburg 1993). S. 82- 99.

Tannahill, Reay: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute (Wien 1975).

Teuteberg, Hans- Jürgen/ Günter Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung (Göttingen 1972).

Teuteberg, Hans- Jürgen: Der Wandel der häuslichen Tischgemeinschaft und Aufgaben einer Haushaltserziehung. In: Hauswirtschaftliche Wissenschaft 33, 1/1985.

Teuteberg, Hans- Jürgen/ Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost (Münster 1986).

Tieber, Claus/ Richard Weihs: Österreich in Zahlen. Was wir essen, wie viel wir trinken, wie wir lieben und vieles mehr... (Wien, München 2000).

Tolksdorf, Ulrich: Der Schnellimbiss. In: Michael Andritzky (Hg.): Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel (Gießen 1992). S. 300-307.

Vandereycken, Walter/ Rolf Meermann: Magersucht und Bulimie. Ein Ratgeber für Betroffene und ihre Angehörigen [aus dem Engl. von Matthias Wengenroth] (Bern [u.a.] 2000).

Veigl, Hans: Geplantes Glück. Die langen fünfziger Jahre. Kultureller Wandel in Österreich von 1950 bis 1970 [Dissertation] (Wien 1997).

Veigl, Hans/ Sabine Derman: Alltag im Krieg. 1939- 1945. Bombenstimmung und Götterdämmerung (Wien 1998).

Vocelka, Karl: Trümmerjahre. Wien 1945 – 1949 (Wien, München 1985).

Wagner, Christoph: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens (Frankfurt am Main 1995).

Walterskirchen, Gudula: Bomben Hamstern Überleben. Österreich 1945 (Wien 2005).

Wasserbacher, Brigitte: Die Bedeutung von Brot und Cerealien für die Ernährung der österreichischen Bevölkerung. In: Ernährung/ Nutrition Nr. 9/2001. S. 362-364.

Weidenholzer, Anna- Elisabeth: Die Veränderungen der Esskultur in Österreich von 1945- 2004 [Diplomarbeit] (Wien 2004).

Weigl, Andreas: Zwischen Ausspeisung und Fast Food. Zum Wandel der Ernährungsgewohnheiten Wiener Schulkinder nach 1945. In: Historische Sozialkunde. Geschichte- Fachdidaktik- Politische Bildung 34/2 (2004). S. 13- 21.

Weigl, Andreas: Vom Versorgungsfall zur Zielgruppe. In: Rolf Walter: Geschichte des Konsums [Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte] (VSWG, Beiheft 175) (Stuttgart 2004). S. 221-244.

Wiegelmann, Günter: Tendenz kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jahrhunderts. In: Edith Heischkel- Artelt (Hg.): Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert (Göttingen 1976). S. 11-22.

Wildt, Michael: Abschied von der ‚Fresswelle‘ oder: Die Pluralisierung des Geschmacks. Essen in der Bundesrepublik Deutschland der fünfziger Jahre. In: Alois

Wierlacher/ Gerhard Neumann/ Hans- Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen (Berlin 1993). S. 211-226.

Winkel, Harald: Vom Gourmand zum Gourmet. In: Wolfgang Protzner (Hg.): Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlaraffenland (Stuttgart 1987). S. 31-47.

Wiswede, Günter: Ernährungsverhalten im sozialen Wandel. In: Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. Bd. 5 (Frankfurt am Main 1987). S. 8-13.

Wohlgenannt, Lieselotte: Arm und reich. Österreich auf dem Weg zur Zweidrittelgesellschaft. In: Reinhard Sieder/ Hein Steinert/ Emerich Tálos (Hg.): Österreich 1945- 1995. Gesellschaft, Politik, Kultur (Wien 1995). S. 253- 267.

Woidich, Angelika: Convenience Food. Entwicklung und Funktion der Fertignahrung in Österreich [Diplomarbeit] (Wien 1986).

Würtz, Herwig: Mahlzeit! Aus der Speisekartensammlung der Wiener Stadt- und Landesbibliothek (Wien 1995).

Zingerle, Arnold: Identitätsbildung bei Tische. Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht. In: Hans- Jürgen Teuteberg (u.a) (Hg.): Essen und kulturelle Identität (Berlin 1997). S. 69-87.

Zischka, Ulrike (u.a.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten (München 1994).

Ziss, Eva: Ziehkinder. Aufwachsen bei Pflegeeltern im Spiegel von Selbstzeugnissen [Diplomarbeit] (Wien 1993).

Zeitungen und Zeitschriften:

Frau und Mutter. 2. Jänner- Heft. 1956.

Neue Kronen- Zeitung, „Wirtschaftsmagazin“ (28.3.1990).

Neues Wiener Tageblatt (15.5.). 1921.

Wiener Illustrierte, Nr. 50 (12.12. 1953).

Wiener Zeitung (1. 4. 1951).

Wiener Zeitung (30.6. 1953).

Internet:

<http://www.wien.spoe.at/online/page.php?P=11254&PHPSESSID=375b904b8be>
(14.2. 2008)

http://www.tetrapak.de/imperia/md/content/businessloesungen/kunden_magazin/1.pdf.
S. 24 (18.3. 2008)

<http://www.kzu.ch/varia/konaekt/01/magersucht1.htm>
(12.1. 2008)

http://www.apoverlag.at/DieApotheke/2004/2004_05/seiten/haupt07_essen_0405.html
(14.3. 2008)

http://dr-schnaggels2000.surfino.info/Das_Gastgewerbe.html
(3.1. 2008)

<http://www.laendlicher-raum.at/article/articleview/62818/1/10705>
(16.4. 2008)

<http://www.lokalfuehrer.at/?site=detail&id=1545>
(12.12. 2007)

<http://www.mcdonalds.at/html.php?&nt=Ray%20Kroc>
(1.5. 2008)

<http://www.gast.at/bilder/FastFood2001.pdf>

(20.4. 2008)

<http://www.gallbauer.at/Fingerfood.23.0.html>

(12.2.008)

http://www.eckstein.co.at/index_catering.htm

(12.2. 2008)

<http://www.essen-und->

[trinken.de/topthemen/specials/gesund2007/gesuender_essen/functionalfood.html](http://www.essen-und-trinken.de/topthemen/specials/gesund2007/gesuender_essen/functionalfood.html)

(13.3. 2008)

<http://www.axel-springer-akademie.de/blog/wp-content/uploads/2007/10/ernst-schneider-preis.pdf> S. 3.

(13.1. 2008)

<http://www.biolebensmittel.at/article/articleview/41234/1/12414>

(22. 1. 2008)

<http://www.univie.ac.at/nutrition/oeeb/OEB2003.htm>

(12.3. 2008)

<http://www.cokezero.at/about/wasistcokezero/>

(6.3. 2008)

<http://www.hanni-ruetzler.at/docs/036-02-IKUS-lectures.pdf> S.12.

(5.4. 2008)

<http://www.wienerzeitung.at/frameless/lexikon.htm?ID=449>

Zurück zu den Fingern. Zur Geschichte der Esskultur. (Artikel vom 25.04.1998)

(29.4. 2008)

<http://www.return2style.de/lbm.htm>

(13.3. 2008)

<http://www.heimat-kleve.de/geschichte/chronik/18.htm>

(12.2. 2008)

<http://www.dra.de/rundfunkgeschichte/75jahreradio/neubeginn/img/3-33.jpg>

(12.2. 2008)

<http://www.zhb-flensburg.de/dissert/schoenberg/Dissertation%20Schoenberg%20-%20Universitaet%20Flensburg.pdf>

(2.5. 2008)

Lebensmittelbericht 2008:

<http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/63881/1/24306>

(12.5. 2008)

<http://www.landnet.at/article/articleview/18833/1/5203/>

(13.3. 2008)

<http://www.lebensmittelnet.at/article/articleview/29758/1/8354>

(2.5. 2008)

http://www.statistik.gv.at/web_de/presse/pressemitteilungen_vorjahr/10/016564?year=2006&month=10

(23.4. 2008)

Lebensmittelbericht Österreich 1997;

<http://buergerservice.lebensministerium.at/filemanager/download/6838/>

(12.3. 2008)

Anhang:

Fragebogen für die Interviews:

Name?

Alter?

Beruf?

Geschwister?

Beruf der Eltern?

Familienstand?

Beruf des Partners?

Kinder?

Größe der Familie (Kindheit/ heute)?

Wohnort?

**Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute?
Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?**

Kindheit?

Jugendzeit?

Heute?

Wie oft am Tag essen Sie? Hat sich das in den letzten Jahren verändert?

Wie oft am Tag essen Sie heute eine warme Mahlzeit? Früher?

Wie viel Zeit verbringen Sie beim Essen? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Was trinken Sie bevorzugt?

**Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was?
Veränderungen?**

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten? Wenn ja, welche?

Würden Sie sagen, dass sich Ihre Ernährung durch mehr Geld verändert hat oder verändern würde?

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Kochen Sie gerne?

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Sehen Sie sich Kochshows an?

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Werfen Sie viel weg?

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Haben Sie früher mehr oder weniger auswärts gegessen?

Besuchen Sie häufig Lokale mit ausländischer Küche?

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Machen Sie sich Gedanken über essen oder essen Sie, was Ihnen schmeckt?

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Wie verlief das gemeinsame Essen in der Familie während Ihrer Kindheit?

Welche Tischregeln oder – sitten wurden von Ihren Eltern verlangt?

Wie wichtig ist Ihnen das gemeinsame Mahl mit Ihrer Familie? Heute/früher?

Wie oft essen Sie gemeinsam mit Ihrer Familie am Esstisch? Veränderungen?

Inwieweit veränderten sich die täglichen Tischsitten im Laufe Ihres Lebens?

Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist? Wieso?

Interviews der Generation der heute 40- bis 50- Jährigen:

Interview 1:

Name: **Helga R.**

Alter: **48 Jahre** (1960 geb.)

Beruf: 1977 bis 1984: Fernsehprüferin bei der Firma Grundig
ab 1985 bis heute: Kindergartenhelferinnen

Geschwister: 2 Geschwister

Beruf der Eltern: Vater Maschinenschlosser; Mutter Hausfrau

Familienstand: verheiratet; Ehemann ist 53 Jahre alt

Beruf des Partners: Angestellter

Kinder: 1 Tochter

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 5 Personen (3 Kinder und Eltern); Großeltern wohnten im selben Haus

Heute: 6 Personen in einem Haus (Eltern von Helga R. und die Tochter und ihr Freund wohnen im selben Haus)

Wohnort: Ebreichsdorf (südliches NÖ); aufgewachsen in Weigelsdorf (Nachbarort)

**Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute?
Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?**

Kindheit:

Zum Frühstück gab es fast immer Kakao und ein Butterbrot. Zuhause gab es vormittags kein Essen. In der Schule hatte ich entweder ein Butterbrot oder eine Wurstsemmel mit. Außerdem gab es in der Schule immer eine Schulmilch. So etwas wie Sunkist gab es damals noch nicht. Mittags hat es zuhause jeden Tag etwas Warmes gegeben. Meine Großmutter hat jeden Tag für alle gekocht, also für sieben Personen. Montags haben wir immer Reste von Sonntag gegessen. Sonntags gab es meistens Schnitzel oder Schweinsbraten mit Knödel. Montags gab es dann häufig geröstete Knödel mit Salat. Abends haben wir häufig Erdäpfel gegessen, gekochte Erdäpfel, Erdäpfel aus dem Backofen oder Erdäpfel mit Butter und Salz. Oft haben wir auch Brot mit Aufstrich gegessen, Wurst, Schmalz, ein Schmalzbrot haben wir sehr häufig

gegessen. Ein Schmalzbrot hatte ich auch manchmal in der Schule mit. Manchmal gab es abends Grießkoch.

Dienstags gab es häufig eingebranntes Gemüse- Erbsen, Linsen, Bohnen- alles wurde eingebrannt, häufig mit Nockerln dazu, damit es ausgiebig war. Mittwoch gab es häufig Mehlspeise, zum Beispiel Bröselnudeln oder Mohnnudeln. Donnerstag war meist Fleischtag. Da gab es gekochtes Rindfleisch. Fleischleibchen hatten wir auch manchmal. Meist gab es aber eine Rindsuppe und anschließend Rindfleisch mit Gemüse, zum Beispiel Kohl, und Erdäpfel. Freitag war wieder Mehlspeitag, da gab es Kaiserschmarren, Palatschinken, ganz selten gab es auch Buchteln, die konnte man aber nicht selber in Backofen machen, sondern man musste sie zum Bäcker bringen.

Das Ganze hat sich dann jede Woche wiederholt. Samstagmittags gab es häufig Gulasch, Krautfleisch oder Reisfleisch. Abends gab es jeden Samstag Würstel. Auf die habe ich mich immer schon gefreut. Am Samstag bin ich immer baden gegangen und danach gab es Würstel. Das war jede Woche so. Als ich noch klein war, gab es sonntags auch manchmal Hasen, weil wir selber welche hatten. Hühnerfleisch gab es bei uns nicht, denn Hühner hatten wir keine. Sonntag am Abend gab es bei uns häufig Schnitzelsemmeln oder Schnitzelbrot, von den übrig gebliebenen Schnitzeln.

Mittags gab es immer ein warmes Essen, abends gab es entweder ein kaltes Essen oder selten Reste von Mittag. Eine Jause gab es meist nicht, außer im Winter, da gab es nachmittags manchmal Tee. Sonntag am Vormittag hat meine Großmutter häufig einen Kuchen gebacken. Das gab es aber wirklich nur sonntags. Eine Suppe gab es aber jeden Tag, so eine Würfelsuppe, mit Nudeln oder Backerbsen. Oder es hat auch eine Eintropfsuppe gegeben, das ist eine Suppe mit Eiern. Gekocht hat eigentlich jeden Tag meine Großmutter, die ja bei uns in der Wohnung gewohnt hat. Später, als ich ungefähr zehn Jahre alt war, hat dann mein Vater gekocht, für die ganze Familie.

Jugendzeit:

Später, als ich schon älter war und auch einen Partner hatte, wohnten wir in der Wohnung neben meinen Eltern. Was das Essen betrifft, hat sich vom Tagesablauf her jedoch nicht viel verändert. Zum Frühstück gab es nun auch schon andere Lebensmittel, wir kauften uns zum Beispiel häufig einen Striezel oder wir hatten auch schon Semmeln, weil früher hatte es ja nur Brot gegeben. Wir haben dann auch gerne eine Buttersemmel zum Frühstück gegessen. Getrunken haben wir Kakao oder Kaffee.

Mittags gab es dann auch schon eine größere Auswahl von Speisen, es gab nun schon anderes Gerichte, zum Beispiel Pasta Asciutta, das hat es früher nicht gegeben. Man machte nun auch schon öfters Fisch, die waren früher zu teuer, außerdem konnte man sie früher auch noch nicht einfrieren. Eine Gefriertruhe hatten wir nun nämlich auch schon. Das Essen war nun schon abwechslungsreicher, wie gesagt, freitags gab es nun häufig Fisch. Aber das Gemüse wurde immer noch eingebrannt. Die Woche war, was das Essen betrifft, immer noch eingeteilt: Freitags war nun zum Beispiel Fisch- oder Mehlspeistag. Donnerstag gab es nun häufig Fleisch, ebenso samstags und sonntags. Die restlichen Tage gab es meist Mehlspeisen oder auch Gemüse. Auch das wiederholte sich jede Woche.

Mittags aßen wir zu der Zeit aufgrund unserer Arbeit nie daheim. Wo ich arbeitete, gab es dann auch schon ein Mittagsmenü. Die Menüs waren sehr gut. Es gab immer eine Suppe, häufig Faschiertes, Schnitzel, Gemüse, Topfenpalatschinken mit Vanillesoße, und es gab auch immer eine Nachspeise. Es war für damals zwar nicht billig, es war schon relativ teuer, aber wenn man den ganzen Tag arbeitet, leistet man sich so etwas schon einmal. Weil wenn man zum Beispiel irgendein Weckerl isst, ist das auch teuer. Es gab damals Essensmarken, eine Auswahl hatte man damals jedoch noch nicht, es gab nur ein Menü. Am Freitag bekam man immer den Plan für die nächste Woche. Als Alternative gab es auch zum Beispiel eine Gulaschsuppe oder Würstel. Einen Toast gab es früher eigentlich gar nicht.

Mein Mann nahm sich das Essen, das am Tag zuvor von meinem Vater gekocht wurde, mit in die Arbeit und wärmte es sich dort auf. Unter der Woche kochte damals immer mein Vater für uns, da ich arbeiten war. Am Wochenende habe ich aber selber gekocht.

Abends aßen wir eigentlich immer etwas Kaltes, zum Beispiel Wurstbrot oder ein Brot mit Aufstrich. Erdäpfel aßen wir nun nicht mehr so viel. Käse aß man damals eigentlich auch noch nicht so viel, die Auswahl war eigentlich noch nicht so groß und der Käse war teuer. Am Wochenende kaufte man zum Beispiel einen Wurstaufschnitt, manchmal auch einen Käse dazu und auch Gurkerl. Aber unter der Woche eher nicht.

Am Wochenende kochte ich, wie schon gesagt, immer selbst. Ich kochte häufig Rinderbraten, Rindsroulade, Grillhuhn, Backhuhn. Putenfleisch gab es eigentlich zu dieser Zeit noch nicht. Schnitzel und Gulasch kochte ich auch häufig, ebenso Krautfleisch und Pasta Asciutta. Die Auswahl war jedoch bei weitem noch nicht so

groß wie heute. Die Speisen haben sich doch immer wieder wiederholt. Salat gab es häufig zu den Mahlzeiten, aber eigentlich nur Erdäpfelsalat. Der war am billigsten.

Freitags hatten wir auch häufig Eiernockerl. Dazu hatten wir meist einen grünen Salat, denn den hatten wir selber im Garten. Einen grünen Salat oder Tomaten vom Garten hatte man aber nur im Sommer. Im Winter hatte man eben nur Erdäpfelsalat. Die Speisen haben sich wirklich immer wieder wiederholt, so eine Auswahl wie heute hatte man damals noch nicht.

Schnitzel, Schweinebraten oder Rinderbraten hätte man unter der Woche nicht gegessen.

Ich habe später dann auch am Samstagnachmittag immer etwas gebacken, für Sonntag. Wir hatten immer noch viel aus dem eigenen Garten, zum Beispiel Obst und Gemüse.

Heute:

Heute ist die Auswahl an Lebensmitteln viel größer. Zum Beispiel beim Frühstück: Wir essen auch heute noch manchmal einen Striezel, doch heute kauft man auch andere Dinge, wie zum Beispiel einen Nussstrudel, es gibt häufig Mehlspeisen, zum Beispiel einen Gugelhupf.

Heute esse ich morgens meist einen Striezel, dazu trinke ich einen Kaffee. Vormittag esse ich in der Arbeit etwas, also im Kindergarten. Dort gibt es jeden Tag etwas anderes: Brot, Semmeln, Käse, Wurst, Gemüse, Müsli, Cornflakes, Kuchen, Joghurt, etc.

Mittags esse ich manchmal in der Arbeit, aber nicht jeden Tag. Für den Kindergarten kocht ein Wirt, der ein Wirtshaus hat. Deshalb gibt es häufig Hausmannskost. Er hat auch noch die Einteilung nach Tagen, so gibt es zum Beispiel dienstags und donnerstags immer Fleisch. Montags gibt es auch Fleisch und Gemüse, häufig Reste vom Wochenende. Teilweise ist dieses Essen für die Kinder ein wenig befremdend. Es gibt aber durchaus auch schon modernere Küche, zum Beispiel Lasagne oder Spaghetti Carbonara, das haben die Kinder lieber. Einmal in der Woche gibt es immer eine Mehlspeise, zum Beispiel Buchteln, Kaiserschmarrn, Palatschinken oder Erdbeerknödel. Mein Vater, der mittlerweile 84 Jahre alt ist, kocht immer noch jeden Tag ein Mittagessen. Er kocht hauptsächlich alte Hausmannskost. Wenn ich nicht in der Arbeit esse, esse ich manchmal bei ihm etwas. Alte Hausmannskost möchte ich nicht immer essen, hie und da ist es aber okay. Wenn ich nicht in der Arbeit und nicht

bei meinen Vater esse, dann esse ich meist Fertigprodukte. Sehr gerne esse ich z.B. Speisen mit Nudeln. Da gibt es diese Sackerl, die man nur mit Wasser aufwärmen muss. Wenn ich mittags einmal nichts esse, macht mir das auch nichts. Ich koche unter der Woche eigentlich nie etwas, dafür hätte ich keine Zeit. Nachmittags esse ich nichts. Abends esse ich heute manchmal gar nichts, manchmal esse ich ein Brot mit Aufstrich, manchmal auch Schinken und Käse, gerne esse ich auch einen Kornspitz. Etwas Warmes esse ich abends eigentlich nie. Manchmal esse ich abends auch nur ein Joghurt. Bei Aufstrichen greife ich manchmal, jedoch nicht immer, zu Leichtprodukten.

Heute esse ich meist einmal pro Tag eine warme Mahlzeit.

Samstags und sonntags fällt das Frühstück heutzutage immer ausgiebiger und auch länger aus. An diesen zwei Tagen esse ich gemeinsam mit meinem Mann. Dafür nehmen wir uns mehr Zeit und plaudern währenddessen auch sehr viel. Wir essen zum Beispiel sehr gerne Toast mit Butter und Marmelade, manchmal auch ein weiches Ei, aber eher selten. Am Sonntag backen wir uns gerne frische Weckerl. Samstags mittags fällt das Essen bei uns eher gering aus, da meist irgendwelche Dinge erledigt werden müssen, wie zum Beispiel Einkäufe. Manchmal essen wieder bei meinem Vater, oder ich mache irgendwelche Fertiggerichte. Am Samstag muss das Mittagessen immer schnell gehen. Manchmal essen wir zum Beispiel Pizza. Samstags am Abend essen wir eigentlich dasselbe wie unter der Woche.

Mein Mann isst unserer Woche mittags immer etwas Kaltes, Brot mit Wurst oder Aufstrich. Abends isst er jedoch warm. Häufig isst er etwas, was mein Vater gekocht hat. Mein Mann isst sehr gerne alte Hausmannskost. Deshalb trifft es sich sehr gut, dass mein Vater fast jeden Tag kocht. Wenn mein Vater einmal nichts kocht, mache ich ein warmes Essen für meinen Mann. Doch das, was ich mache, sind Gerichte die schnell gehen, oder manchmal gibt es auch Fertiggerichte für ihn, ein Beispiel wäre Pizza. Mein Mann isst Hausmannskost viel lieber als ich. Dafür steht er aber der modernen Küche eher skeptisch gegenüber. Leichtprodukte zum Beispiel mag er auch überhaupt nicht. Man merkt bei ihm, dass er doch ein wenig älter ist als ich, auch wenn es nicht viele Jahre sind, außerdem ist er in einer anderen Gegend aufgewachsen als ich.

Sonntags gibt es bei uns mittags immer eine warme, selbst gekochte Mahlzeit und meist auch eine Nachspeise, manchmal gibt es sogar auch noch eine Suppe. Auch am

Sonntag essen wir manchmal bei meinem Vater. Manchmal koche ich aber auch selbst etwas und meine Tochter und ihr Freund essen mit uns. Wenn ich sonntags selbst etwas koche, bevorzuge ich eher die modernere Küche. Auch meine Tochter und ihr Freund bevorzugen diese Küche. Am Sonntag nehmen wir uns meist mehr Zeit zum Essen und wir unterhalten uns dabei auch gerne.

Wie schon gesagt, ich koche eher modernere Küche. Ich verwende zum Beispiel sehr gerne Putenfleisch. Alte Hausmannskost koche ich selbst eigentlich überhaupt nicht. Ich brenne das Gemüse auch nicht ein. Bei mir gibt es heute mehr Beilagen als früher. Es gibt viel mehr verschiedene Salate, die man früher nicht hatte. Heute ist man, vor allem was z.B. den Salat betrifft, nicht mehr so von den Jahreszeiten abhängig. Früher hatte man häufig Saft und Nudeln. Das koche ich heute eher nicht mehr. Früher musste das Essen vor allem ausgiebig sein, heute ist das nicht notwendig, weil man 100 verschiedene Beilagen und auch genügend Fleisch hat. Früher hat man zum Beispiel zum Fleisch häufig Nudeln gegessen. Jeder bekam nur ein kleines Stück Fleisch, aber sehr viele Nudeln. Es gab auch z.B. zu einem Schnitzel Knödel mit Saft. Natürlich bekam jeder nur ein kleines Stück Schnitzel, dafür wurden mehr Knödel gegessen.

Wie oft am Tag essen Sie? Hat sich das in den letzten Jahren verändert?

Heute esse ich dreimal, manchmal aber auch nur zweimal am Tag, früher habe ich immer dreimal am Tag gegessen, manchmal auf vormittags eine Jause.

Wie oft am Tag essen Sie heute eine warme Mahlzeit? Früher?

Heute esse ich meist einmal am Tag eine warme Mahlzeit. In meiner Kindheit gab es ein- bis zweimal ein warmes Essen.

Was trinken Sie bevorzugt?

Als ich ein Kind war, bekamen wir häufig Zitronenwasser, also ausgepresste Zitronen mit Wasser. Es gab auch ein Traubisoda. Das hatten wir jedoch nur selten. Meine Großmutter kaufte das hauptsächlich am Wochenende. Unter der Woche tranken wir häufig Zitronensaft. Im Winter hatten wir auch häufig Tee, jedoch nur russischen Tee, einen anderen Tee hatten wir nicht. Außer wenn man krank war, da gab es dann auch Kamillentee. Ich bin mir nicht sicher, ob es auch schon einen Himbeerensaft gegeben hat. Ich glaube aber, den gab es auch schon.

Später, als ich schon älter war, gab es schon eine größere Auswahl an Getränken, es gab zum Beispiel schon Fanta, auch Frucade und Coca-Cola. In meiner Jugendzeit habe ich sehr gerne Orangensaft getrunken.

Heute trinke ich eigentlich sehr viel Tee, entweder Früchtetee oder schwarzen Tee, außerdem trinke ich auch viel Wasser und Himbeersaft. Ab und zu trinke ich auch andere Säfte, zum Beispiel Orangensaft. Ich trinke mindestens einen Liter Wasser pro Tag. Limonaden, wie zum Beispiel Coca-Cola, trinke ich nicht so gerne. Das habe ich auch früher nicht so gerne getrunken.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Die Auswahl an Lebensmitteln, die es heute gibt, ist natürlich viel größer als früher. Doch trotzdem kocht man größtenteils immer wieder dieselben Gerichte. Ich glaube von der Anzahl her kocht man heute nicht mehr Gerichte als früher, vielleicht sogar weniger.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Als ich noch ein Kind war, war bei irgendwelchen Anlässen wie Geburtstagen das Essen nicht wichtig, an Weihnachten hingegen eher schon. Zu Weihnachten hat die ganze Familie gemeinsam gefeiert, es wurde selbst gekocht, es wurde auch gemeinsam gegessen. Manchmal gab es sogar eine Torte, zum Beispiel eine Malakofftorte.

Auch während meiner Jugendzeit hatte das Essen bei Geburtstagen, etc. keine große Bedeutung. Man hat sich oft mit Freunden getroffen und irgendetwas gefeiert, doch Essen war dabei unwichtig.

Heute ist bei jeder Feier Essen das allerwichtigste. Die Leute bemühen sich, dass sie den Gästen immer wieder neue Gerichte servieren. Das war früher nicht so.

Zu Weihnachten war das Essen früher schon wichtig, genauso wie auch heute. Doch heute ist bei den Speisen die Auswahl auch zu Weihnachten wieder viel größer. Früher hatten wir zu Weihnachten meistens ein Geselchtes. Heute hat man zu Weihnachten viel mehr Beilagen, bei uns gibt es zu Weihnachten immer noch ein Geselchtes, aber heute haben wir zusätzlich noch Wurst, Käse, Gemüse etc. Das Essen zu Weihnachten hat für mich noch immer sehr viel mit Tradition zu tun. Das Geselchte zu Weihnachten gehört für mich einfach dazu, doch heute hat man zusätzlich noch eine Menge anderer

Speisen. Die Tradition ist geblieben, aber es ist auch etwas Neues dazugekommen. Aber ich denke, so ganz umstellen kann man sich in meinem Alter auch nicht. Ich würde zum Beispiel das Geselchte zu Weihnachten nicht weglassen. Einfach weil man es sein ganzes Leben lang so gewohnt war.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Ich denke, dass sich meine Ernährung im Laufe meines Lebens sehr stark verändert hat. Ein Grund dafür ist natürlich, dass man mehr Geld hat. Natürlich hatte man früher auch gar nicht die Auswahl, die man heute hat. Manche Sachen hätte es vielleicht schon gegeben, aber die konnte man sich einfach nicht leisten. So hat es zum Beispiel als ich noch ein Kind war das ganze Jahr keine Bananen und keine Orangen gegeben. Bananen hatte man nie, Orangen nur zu Weihnachten. Obst hat es nicht viel zu kaufen gegeben, das hatte man hauptsächlich im Garten. Also hätte in manchen Fällen das Geld auch nicht wirklich geholfen, weil einfach das Angebot nicht da war.

Außerdem lebt man heute gesünder, man achtet mehr auf eine gesunde Ernährung, man isst nicht mehr so fett. Früher brauchte man auf das aber nicht zu schauen, weil die Auswahl einfach nicht da war.

Aber ansonsten gab es eigentlich keine großartigen Ereignisse, die meine Ernährung geändert hätten.

Für mich hat sich meine Ernährung eigentlich hauptsächlich durch mehr Geld und durch eine größere Auswahl verändert.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Als Kind war mein Lieblingssessen ein Schnitzel. Heute esse ich zum Beispiel sehr gerne Pute natur, außerdem esse ich sehr gerne Salat.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Von der modernen Küche bin ich sehr begeistert, einfach weil es gesünder ist, die Gerichte sind nicht mehr so fett. Außerdem schmecken mir diese neuen Gerichte auch viel besser. Ich esse aber auch Hausmannskost, ich finde sie nicht schlecht, aber ich

selber koche sie eigentlich nie. Ich finde sie einfach nicht so gesund, außerdem hatten wir früher sowieso immer Hausmannskost und heute esse ich eben gerne andere Dinge. Hausmannskost finde ich eher ungesund.

Wenn ich heute selber koche, koche ich ganz andere Gerichte, als ich früher gekocht habe. Früher habe ich eigentlich alte Hausmannskost gekocht und ich habe mir für das Kochen auch mehr Zeit genommen. Heute mache ich keine Hausmannskost mehr, ich koche eher modernere Küche und größtenteils Speisen, die schnell gehen. Ich achte auf Kalorien und auf Fett, früher musste alles ausgiebig sein, dabei waren Kalorien nicht wichtig. Es sollte früher immer vor allem viel sein. Jetzt achte ich darauf, dass es gesünder ist. Fleisch verwende ich eigentlich hauptsächlich Huhn oder Pute, meist gibt es das Fleisch natur, mit viel Salat und Gemüse. Nudeln und Kartoffeln gibt es heute als Beilage nicht mehr so häufig.

Seit ungefähr 10 bis 15 Jahren koche ich eher modernere Gerichte, also nicht mehr so viel Hausmannskost.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Fertiggerichte, vor allem gefrorene Produkte, finde ich eigentlich ganz gut, oder auch diese Sackerl, die es heute gibt. Ich denke, Fertiggerichte essen wir circa einmal in der Woche. Mein Mann vielleicht öfters.

Dosen essen wir nur ganz selten oder nie. Bohnen und Mais kaufe ich aber schon in Dosen.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Vor allem Obst und Gemüse esse ich mehr als früher. Fleisch esse ich ungefähr genauso viel wie früher, nur eben andere Sorten.

Milch gab es auch als ich ein Kind war, Käse und Joghurt hingegen nicht. Käse und Joghurt esse ich heute mehr als früher.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Früher hatte man viel weniger Gewürze als heute. Man hatte mehr einheimische Gewürze. Normal war Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran, Bohnenkraut, viel mehr hatte man eigentlich nicht. Heute verwende ich sehr gerne mediterrane Gewürze, Oregano zum Beispiel, und Gewürzsalz.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Manchmal, aber nicht immer. Oft esse ich in der Arbeit oder bei meinem Vater.

Kochen Sie gerne?

Es geht so, ich backe lieber.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Es ist einfach viel mehr geworden. Das Angebot ist heute riesig und unüberschaubar.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

Nein, prinzipiell nicht, manchmal wenn der Verkäufer im Geschäft 10 Groschen nicht rausgeben konnte, bekam man dafür ein Stollwerck. Stollwerck war eine Süßigkeit mit Karamell. Ganz selten bekam man eine Bensdorp- Schokolade, aber wirklich nur ganz selten, vielleicht alle zwei Wochen.

Salzgebäck, wie zum Beispiel Chips, hatten wir in meiner Kindheit und auch in meiner Jugendzeit eigentlich nie. Später, als ich älter war, kaufte man sich vielleicht einmal in der Woche bei einem Großeinkauf eine Tafel Schokolade. Jeden Tag hätte man das nicht gemacht. Ich nasche heute eigentlich auch nicht so viel. Na ja, wenn es daheim ist, nasche ich doch einiges. Man nascht heute schon viel mehr als früher. Ich nasche heute auf jeden Fall mehr als früher. Wenn ich nicht so leicht zunehmen würde, würde ich noch viel mehr Schokolade essen. Daheim hat man heutzutage eigentlich immer irgendwelche Süßigkeiten.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Ein wenig schon. Ich probiere im Urlaub gerne neue Gerichte aus und wenn sie mir schmecken, bestelle ich sie auch in ausländischen Lokalen daheim oder versuche auch mal, sie nachzukochen.

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Ja, wenn ich Zeit habe sehr gerne.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Ja, die sehe ich mir manchmal an. Meist probiere ich die Rezepte zwar nicht aus, ich schau mir aber den einen oder anderen Tipp ab.

Probieren Sie neue Produkte aus?

Ja, sehr gerne, ich kaufe immer wieder etwas Neues. Ich lasse mich dabei auch sicher von der Werbung beeinflussen.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Teils. Ich kaufe nicht nur Bioprodukte, weil es mit zu teuer ist. Ich denke, Bio ist sicher besser, doch ich kaufe nur manche Bioprodukte, weil alles nur Bio zu kaufen, das wäre mir zu teuer. Ich denke aber schon, dass Bioprodukte besser sind.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Leichtprodukte kaufe ich auch. Ich denke schon, dass sie gesund sind. Sie sind nicht so gut wie normale Produkte, aber sie sind okay. Man muss halt auf seine Gesundheit und auf seine Linie achten. Ich kaufe vor allem Light- Käse.

Werfen Sie viel weg?

Ja, leider zu viel. Doch der Kühlschrank ist so voll, das man den Überblick oft verliert.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Schnitzel!

Essen Sie häufig außer Haus?

Nein, ungefähr ein- bis zweimal pro Monat oder zu irgendwelchen besonderen Anlässen, wie z.B. Geburtstagen. Wir würden öfters essen gehen, wenn es nicht so teuer wäre.

Wenn wir essen gehen, dann bevorzuge ich die chinesische und die italienische Küche, auch griechisch esse ich sehr gerne. Früher sind wir eigentlich noch weniger essen gegangen als heute, weil wir weniger Geld hatten. Normale Hausmannskost kann ich daheim auch essen, deshalb bevorzuge ich Lokale mit ausländischer Küche. Wenn ich ein Schnitzel möchte, muss ich dafür nicht essen gehen.

Ich probiere auch gerne immer wieder neue ausländische Lokale aus, vor kurzem habe ich zum Beispiel taiwanisch ausprobiert.

Essen außer Haus ist für mich etwas Besonderes, weil es etwas ganz anderes ist, als wenn man daheim isst. Ich mag die Atmosphäre in Lokalen, außerdem isst man dort etwas ganz anderes, als man zuhause isst.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Fast Food habe ich schon ausprobiert. Ich gehe aber sehr selten in Fast- Food-Restaurants. Hin und wieder finde ich es ganz gut, aber es ist mir schon irgendwie zu teuer und immer muss es auch nicht immer haben. Doch es gibt in Fast Food-Restaurants durchaus Produkte, die mir sehr gut schmecken. Meistens gehe ich mit meiner Tochter hin.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Nein, weil es dort hauptsächlich normale Hausmannskost gibt. Außerdem gefällt mir die Atmosphäre in Wirtshäusern nicht.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Nein, nie. Unterwegs esse ich ab und zu gerne Kebap.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Wir sind früher nicht oft gegangen, aber wenn, dann haben wir meist einen Kaffee getrunken und auch einen Mehlspeise gegessen. Das war aber eher selten.

Ich gehe auch heute noch sehr gerne in ein Kaffeehaus, weil ich es sehr gemütlich finde. Doch leider sind die Preise meiner Meinung nach sehr teuer. Ich würde gerne

öfters gehen, wenn es billiger wäre. Aber 3,50 € für einen Kaffee, das ist schon sehr viel.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich versuche es. Manchmal scheitert es aber auch an dem Geld. Gesunde Ernährung ist nämlich auch teuer.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Eine richtige Diät nicht. Aber fasten tut man hie und da schon.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Ich achte heute viel mehr auf eine gesunde Ernährung und ein gesundes Leben, als früher. Jetzt denke ich einfach mehr darüber nach. Als ich jung war, war gesunde Ernährung überhaupt kein Thema. Damals hat man Krankheiten auch nicht mit Ernährung in Verbindung gebracht. Weniger essen, weniger Fett, weniger Cholesterin- das war alles kein Thema.

Machen Sie sich Gedanken über essen oder essen Sie, was Ihnen schmeckt?

Natürlich muss mir mein Essen schmecken, aber ich mache mir viele Gedanken darüber, was ich esse, ich nehme nämlich sehr leicht zu.

Tischtsitten/ gemeinsames Essen:

Tischtsitten:

Der Tisch wurde immer für alles schön gedeckt, vor allem am Sonntag, da hatten wir immer zwei Teller, eines für die Suppe und eines für das Fleisch. Zu besonderen Anlässen gab es auch ein Tischtuch.

Besondere Tischtsitten gab es aber nicht. Wir unterhielten uns während des Essens, wir durften auch trinken und wenn die Kinder fertig waren, durften sie auch aufstehen. Bei uns war das eigentlich immer sehr locker. Die Kinder mussten auch nicht beim Aufräumen helfen. Als ich dann selber ein Kind hatte, hat sich auch nicht viel verändert. Ich versuche heute den Tisch immer schön zu decken. Man verwendet

Tischtücher, Servietten, man deckt den Tisch heute viel schöner, z.B. mit Blumen, diese Möglichkeiten hat es früher nicht gegeben.

Gemeinsames Essen:

Als ich noch ein Kind war, hat abends immer die ganze Familie zusammen gegessen. Am Wochenende wurden Mittag- und Abendesse gemeinsam eingenommen. Die restlichen Mahlzeiten haben aber auch immer die Familienmitglieder gemeinsam eingenommen, die daheim waren.

Auch später, als ich einen Partner hatte, haben wir zwei am Abend gemeinsam gegessen. Gefrühstückt haben wir nicht gemeinsam, weil mein Mann schon viel früher aufstehen musste als ich. Auch am Wochenende habe ich zwar gemeinsam mit meinem Mann, aber nicht mit meinen Eltern gegessen. Meine Eltern haben zwar direkt neben uns gewohnt, doch wollten wir unser eigenes Leben führen.

Heute essen mein Mann und ich unter der Woche nicht gemeinsam. Am Wochenende essen wir meist alle Mahlzeiten gemeinsam, oft essen wir auch gemeinsam mit meinen Eltern oder auch mit meiner Tochter und ihrem Freund. Das finde ich immer sehr schön, da sitzen wir dann ewig zusammen und unterhalten uns.

Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist? Wieso?

Ich denke, dass eine häusliche Tisch Gemeinschaft für Kinder sehr wichtig ist. Rituale sind für Kinder sehr wichtig. Ansonsten machen Familienmitglieder häufig leider nicht mehr sehr viel gemeinsam. Wenigstens das Essen sollte dann gemeinsam stattfinden. Ich fand als Kind das gemeinsame Essen immer sehr schön, und deshalb möchte ich es auch so weitermachen.

Interview 2:

Name: **Wolfgang P.**

Alter: 47 (1961 geb.)

Beruf: Angestellter

Geschwister: 3 Geschwister

Beruf der Eltern: Vater Hilfsarbeiter, Mutter Putzfrau

Familienstand: verheiratet; Ehefrau ist 44 Jahre alt

Beruf des Partners: Sekretärin am Bezirksgericht

Kinder: 1 Tochter

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 4 (zwei Geschwister waren schon ausgezogen)

Heute: 3

Wohnort: aufgewachsen in Wien, ab 1986 Kottlingbrunn, ab 2000 Enzesfeld (NÖ)

**Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute?
Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?**

Kindheit:

In der Kindheit habe ich morgens meist ein Wurstbrot bekommen. In meiner Jugendzeit habe ich kein Frühstück gegessen, aus Zeitmangel.

In der Schule hatte ich eine Jause mit, meist ein Brot

Mittags gab es etwas Schnelles, teilweise auch kalt, auch aus Zeitmangel.

Abends wurde dann richtig gegessen. Oft habe ich aber später gegessen, weil ich Fußball gespielt habe und fast täglich Training hatte. Abends habe ich dann manchmal auch nur etwas Kaltes gegessen, Brot mit Wurst, Butter oder Aufstrich.

Meine Mutter hat mittags immer Hausmannskost gekocht, Gulasch, Gemüse, Mehlspeisen. Schweinsbraten gab es auch manchmal, Bohnengulasch hatten wir oft.

Am Wochenende wurde das Frühstück auch rasch abgehandelt.

Ich habe immer zwei- oder dreimal täglich gegessen.

Sonntags hat es immer Schnitzel gegeben.

In meiner Jugend war ich ein richtiger Fleischesser, es musste immer Fleisch dabei sein, weil wir früher nie Fleisch bekommen hatten. Fleisch war einfach etwas Besonderes. Das hatte ich dann halt einfach gespeichert.

Heute:

Heute ist das Frühstück sehr wichtig für mich. Meist trinke ich einen Tee und esse ein Wurstbrot. Im Büro esse ich dann meist noch etwas Süßes, zum Beispiel Topfengolatschen, und trinke einen Kaffee. Mittags fällt dann das Essen oft aus, meist aus Zeitmangel. Mittags esse ich dann nur eine Kleinigkeit, Obst oder Joghurt. Abends

esse ich dann ordentlich, eigentlich immer etwas Warmes. Zwischendurch esse ich aber nichts.

Vor allem am Wochenende esse ich morgens sehr ausgiebig, da essen wir dann mittags oft gar nichts.

Heute esse ich viel mehr Gemüse als früher, weil unsere Tochter Vegetarierin ist. Wir essen zum oft Nudeln mit Sauce, zum Beispiel Tomatensauce. Ich esse es gerne, es ist aber auch ein gutes Essen, weil ich viel Sport mache. Im Vordergrund steht für mich aber der Genuss. Heute esse ich Fleisch vor allem dann, wenn wir essen gehen, zum Beispiel Surschnitzel. Fisch essen wir auch gerne.

Zu besonderen Anlässen gibt es oft Rindslungenbraten oder faschierten Braten in Blätterteig.

Alte Hausmannkost gibt es bei uns aber nicht mehr. Meine Tochter ist kein Fleisch, also gibt es nicht so oft Fleisch, Mehlspeisen gibt es nicht als Hauptspeise. Gemüse essen wir zwar oft, aber anders zubereitet als früher.

Wie oft am Tag essen Sie heute eine warme Mahlzeit? Früher?

Heute einmal am Tag, früher maximal einmal.

Wie viel Zeit verbringen Sie beim Essen? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Am Abend nehme ich mir schon Zeit, das ist dann eher gemütlich, schnell reinschlingen mag ich nicht, deshalb esse ich mittags nichts viel.

Früher habe ich mir für das Essen nie Zeit genommen.

Was trinken Sie bevorzugt?

Ich trinke heute viel mehr als früher. Früher habe ich viel Mineralwasser getrunken.

Jetzt trinke ich morgens Tee, tagsüber Kaffee und Wasser. Genussmäßig trinke ich Wein. Säfte oder Limonaden trinken wir nicht.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Sonntags hat es früher immer Schnitzel gegeben. Da wurde das Essen dann auch zelebriert. Sonst aber nicht.

Heute ist das bei uns ganz anders, das ist unterschiedlich.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Wir haben unsere paar Speisen, die meine Frau immer wieder kocht, ich denke so 15-20 Speisen. Sie probiert nicht ständig etwas Neues aus, das finde ich aber auch gut so. Früher war das genauso. Es gab so Speisen, die sich immer wieder wiederholt haben. Ich bin auch nicht so, dass ich ständig etwas Anderes brauche.

Manchmal denke ich aber auch noch an das Essen, das meine Eltern gekocht haben und bitte dann meine Frau, dass sie etwas davon probiert.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Früher war das Essen bei Geburtstagen oder anderen Anlässen nicht so wichtig. Nur zu Weihnachten hat es immer Fisch gegeben, den gibt es heute auch noch bei uns.

Heute ist das Essen bei Feiern und Anlässen schon sehr wichtig. Da gibt es dann ein Menü mit drei Gängen. Zu besonderen Anlässen gibt es oft Rindslungenbraten oder faschierten Braten in Blätterteig.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Ja, auf jeden Fall. Im Alter denkt man mehr über seine Ernährung und Gesundheit nach, das macht man im Jugendalter nicht. Heute würde ich mich nicht mehr zu einer Würstelbude stellen und eine Burenwurst essen. So Sachen esse ich heute nicht mehr. Ich schaue jetzt darauf, dass ich mehr Gemüse esse. Ich werde dabei aber sicher auch von Frau und Kind beeinflusst beziehungsweise bin es schon.

Ich finde es ist nicht gut nur dieses oder jenes zu essen, ausgewogene Ernährung ist wichtig.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten? Wenn ja, welche?

Nein, eigentlich nicht so. Ich mache ja viel Sport und habe da von Ärzten viel über richtige Ernährung gehört, da habe ich mein Essverhalten schon ein wenig verändert.

In meiner Kindheit sind wir sehr ärmlich ausgewachsen. Es wurde einfach gekocht, es wurde viel eingebrannt. Das Schnitzel am Wochenende war immer ein Highlight. Ich denke also, dass auch das Geld einen Einfluss auf die Ernährung hat. Früher war aber auch das Angebot ein ganz anderes. Man hat früher auch altes Brot gegessen, das mache ich heute nicht mehr. Heute gibt es auch feinen Schinken und und und.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Früher: Germknödel

Die hat meine Oma früher gemacht. Die hat es nur selten gegeben und ich habe sie geliebt. Da habe ich meiner Oma immer zugeschaut, wie sie sie gemacht hat. Heute macht man sie ja nicht mehr selber und die aus dem Packerl schmecken nicht so gut.

Heute: Scharfe Nudeln

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Moderne Küche ist für mich die schnelle Küche. Also ich verstehe darunter vor allem Fertig- und Halbfertiggerichte. Das ist heute schon so verfeinert, das ist ein gutes Essen, finde ich.

Hausmannskost ist für mich deftiges Essen. Ich esse nur wenig davon gerne. Das esse ich eher, wenn ich auswärts esse.

Deftiges Essen esse ich nicht so gerne. Ich bevorzuge eher modernere Küche.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Gibt es bei uns ab und zu und ich finde sie auch gut. Dosen essen wir aber nicht, so etwas mag ich nicht. Es gibt aber bei uns weniger Fertiggerichte, sondern Halbfertiggerichte, die man selbst verfeinert.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Gemüse und Obst esse ich heute viel mehr als früher, Milchprodukte ebenso. Fleisch esse ich heute viel weniger als in meiner Jugendzeit, in der Kindheit gab es nur ganz

selten Fleisch. Bei Obst und Gemüse hat es früher immer in der Saison das Übliche gegeben, das, was gerade gewachsen ist. Heute hat man alles immer, die Palette ist heute riesig. Für mich ist nicht wichtig, woher die Produkte kommen. Ich kaufe sie selber nicht und weiß auch nicht, was meine Frau kauft. Darauf lege ich keinen Wert.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Meine Frau verwendet viele Gewürze. Ich esse gerne würzig und scharf. Die Speisen früher waren nicht so würzig.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Nein!

Kochen Sie gerne?

Nein, ich koche nie.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Die Wahlmöglichkeit ist gegen früher unendlich groß geworden. Obst, Gemüse etc war früher immer saisonabhängig. Heute bekommt man das ganze Jahr alles.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

In meiner Kindheit habe ich nur wenig Süßes bekommen, nur zu Anlässen. Das war eben etwas Besonderes. Heute hat ja jede Familie eine Naschlade. Es gab Zeiten, wo ich täglich Süßes gegessen habe. Das mache ich jetzt nicht mehr. Heute ist mehr Genuss dabei. Die Auswahl ist ja heute auch viel größer. Aber daheim haben wir immer etwas.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Im Urlaub esse ich so, wie es dort angeboten wird. Ich esse dort schon eher immer die einheimische Kost. Ich passe mich schon an die Länder an. Meine Frau kocht manches

davon auch daheim nach. Also wir lassen uns da schon beeinflussen. Daheim schmeckt es aber nie so wie im Urlaub.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Nein!

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Ich probiere schon neue Produkte aus, ich beeinfluss es aber nicht, weil meine Frau einkauft. Für mich ist nur das wichtig, was im Endeffekt auf dem Teller ist.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Meine Frau kauft immer ein. Mir ist es egal. Ich weiß aber, dass meine Frau keine Bioprodukte kauft.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Nicht bewusst. Ich lege keinen Wert darauf. Vorrangig ist für mich, dass es schmeckt. Light- Produkte schmecken meist nicht so gut.

Werfen Sie viel weg?

Ja, wir werfen leider schon viel weg. Aber wir versuchen, dass es nicht zu viel wird.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Schnitzel, Scheinsbraten; Hausmannskost.

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Ja, schon oft, ungefähr einmal in der Woche.

Wir gehen vor allem zum Chinesen und zum Italiener. Österreichische Küche essen wir beim Heurigen, da esse ich dann manchmal Hausmannskost. Wir bevorzugen aber Lokale mit ausländischer Küche.

In meiner Kindheit habe ich nie außer Haus gegessen, aus finanziellen Gründen. In meiner Jugend schon, weil ich durch mein Training wenig daheim war.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Ja! Meine Frau muss dann nicht kochen, man genießt das Essen und hat Zeit um sich zu unterhalten. Außerdem geht man ja oft mit Freunden essen.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Ich esse manchmal Fast Food. Vor allem im Urlaub wenn wir schnell ein Frühstück brauchen, sonst aber nicht. Also wir essen es nicht, wenn es sich vermeiden lässt.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

In klassische Wirtshäuser gehen wir nicht, früher auch nicht.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Früher manchmal, heute gar nicht.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Manchmal, wenn es sich ergibt. Sowohl früher als auch heute.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich denke schon, dass ich mich gesund ernähre.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Eine Diät habe ich noch nie gemacht.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Ja! Altersbedingt und wegen meinem Sport.

Machen Sie sich Gedanken über essen oder essen Sie, was Ihnen schmeckt?

Ich esse vor allem, was mir schmeckt.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Tischsitten:

Es gab früher keine Regeln. Ich kann mich heute an keine Tabus erinnern.

Auch bei uns heute gibt es keine Tischsitten.

Gemeinsames Essen:

Wenn die Zeit da ist, ist es schon wichtig. Wenn die Möglichkeit besteht, essen wir schon gemeinsam.

In der Kindheit war es auch so, in meiner Jugend aber nicht mehr.

**Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist?
Wieso?**

Ja. Das ist ein gemeinsames Beisammensitzen und man kann sich unterhalten.

Interview 3:

Name: Elisabeth M.

Alter: 49 Jahre (1958 geb.)

Beruf: Hausfrau/ Heimarbeit

Geschwister: 1 Bruder

Beruf der Eltern: beide viele verschiedene Berufe ausgeübt

Familienstand: verheiratet; Partner ist 55 Jahre alt

Beruf des Lebenspartners: Pensionist; davor Elektromechaniker

Kinder: 2 Töchter

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 4 Personen

Heute: früher 4 Personen; heute zwei Personen (Kinder sind ausgezogen)

Wohnort: geboren in Zwettl (NÖ); danach Weigelsdorf (NÖ); Wien; Schranawand (NÖ), Münchendorf, Weigelsdorf, heute Ebreichsdorf

Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute? Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Kindheit:

Zum Frühstück haben wir meist schwarzen Tee getrunken, manchmal auch mit Zitrone. Wir haben den Tee aber auch kalt getrunken, tagsüber. Gegessen habe ich in der Früh meist nichts.

In der Schule gab es Milch oder Kakao und wir hatten auch eine Jause mit, meist eine Topfengolatsche oder eine Wustsemmel, manchmal auch ein Fru Fru- Joghurt.

Mittags gab es meist etwas Warmes. Unsere Mutter hat immer am Vortag schon gekocht, damit wir etwas hatten. Gewärmt haben wir uns das Essen immer selbst.

Mittags hatten wir oft ein gebratenes Fleisch (zum Beispiel Schweinsbraten), Waldviertler Knödel und Erdäpfelsalat. Manchmal gab es auch Wildhasen mit Knödel.

Ich habe meist aber nur die Knödel mit Saft gegessen. Weiters gab es noch oft: Schwammerlsauce, Polsterzipf (Kartoffelteig mit Marmelade gefüllt), Palatschinken, Nierndl mit Hirn.

Donnerstags gab es bei uns immer Gemüse, freitags Mehlspeise, Buchteln oder Apfelstrudel und sonntags Fleisch. Gekochtes Rindfleisch gab es auch öfters. Das mochte ich aber nicht. Suppe hatten wir auch öfters, aber eher am Wochenende, eine Rindssuppe.

Wir hatten selber Hasen daheim, deshalb gab es auch öfters Hasenfleisch, das mochte ich aber auch nicht so gern. Und wir hatten viele Schwammerl. Man hatte vieles, was halt so in der Umgebung gewachsen ist. Fische gab es bei uns auch manchmal. Pferdeleberkäse hatten wir oft, der war immer günstig. Den wollte ich auch nicht so gern. Essen war für mich nicht so wichtig. Oft habe ich auch nur einen Apfel gegessen. Das hat mir gereicht.

Abends haben wir oft Quargel gegessen. Sehr oft hat es bei uns Eierspeis gegeben oder Butterbrot, manchmal auch mit Marmelade, manchmal mit Schnittlauch. Einen Liptauer hatten wir auch, den hat meine Mutter selbst gemacht. Butterbrot mit Marmelade habe ich immer gerne gegessen. Wir hatten auch so eine Art Jausenwurst und eine Pariser. Manchmal hatten wir eine Blunze, Sulz oder Presswurst. Dazu gab es meist Brot. Käse hatten wir Schafskäse, manchmal. Sonst hatten wir keinen Käse. Zu kaltem Essen gab es auch manchmal Gemüse, vor allem Tomaten.

Wenn unsere Mutter für den nächsten Tag etwas gekocht hat, haben wir manchmal am Abend auch schon etwas davon bekommen, oder wir haben eben etwas Kaltes gegessen. Selten gab es abends Grießkoch oder Pudding, da war ich dann aber schon ein bisschen älter.

Ich war immer ein bisschen heikel, dann habe ich immer ein Butterbrot gegessen, aber mit Teebutter, die gab es damals schon. Meine Mutter hat immer Kirschen, Zwetschken und Marillen eingelegt, das war auch gut. Marmelade hat sie aber nicht selber gemacht.

Wir hatten viel im Garten angebaut, deshalb gab es dann auch oft Gurkensalat.

Obst hatten wir auch. Wir hatten Kirschen, Marillen, Zwetschken oder Äpfel. Aber so viel wie heute gab es nicht. An Bananen oder Orangen kann ich mich zum Beispiel nicht erinnern.

Am Wochenende war nicht viel anders. Mittags gab es auf jeden Fall etwas Warmes und man hat gemeinsam gegessen. Das war eher immer gemütlich. Abends gab es dann auch meist etwas Kaltes. Am Wochenende hat unsere Mutter auch öfters eine Biscuittorte mit Buttercreme gemacht. Oder wir bekamen Buchteln. Das hat man dann mit einem Tee dazu abends gegessen.

Schokolade gab es nicht oft, das störte mich aber nicht. Manchmal bekamen wir eine Bensdorp- Schokolade.

Ich habe schon mit 14 Jahren angefangen Kaffee zu trinken, und den trinke ich bis heute gerne und viel.

Es gab früher alles, was man daheim anbauen konnte. Himbeeren haben wir immer gleich von den Sträuchern gegessen. Wenn man Hunger hatte, ist man oft gar nicht nach Hause gegangen, man hat gegessen, was man gefunden hat.

Zum Teil sind die Kinder sich gesünder aufgewachsen. Die Lebensmittel waren zum Beispiel nicht gespritzt. Man hat sich das Obst einfach von den Bäumen geholt. Später hat es das gar nicht mehr gegeben und man musste alles kaufen. Es wurde alles verbauter.

Später; eigene Familie:

Gefrühstückt habe ich zu der Zeit auch nicht, weil ich habe gearbeitet und musste früh aufstehen, ich habe nur einen Kaffee getrunken. In der Arbeit habe ich dann eine Jause gegessen. Mittags habe ich meist in der Arbeit gegessen, aber eher einen kleinen Imbiss, irgendein Brötchen, manchmal aber auch ein Menü. Abends habe ich dann immer gekocht. Das hat mein Mann am nächsten Tag mitgenommen in die Arbeit. Mein Mann hat das am Abend dann manchmal auch schon gegessen, ich auch manchmal, wenn ich in der Arbeit nicht viel gegessen habe. Das war zu der Zeit aber unterschiedlich, das hat sich ständig geändert. Manchmal haben wir abends auch kalt gegessen.

Als ich dann bei den Kindern daheim war, habe ich gekocht und wir haben mittags warm gegessen und abends kalt. Mittags ist mein Mann zu der Zeit immer nach Hause gekommen. Abends war die Auswahl beim Essen dann schon größer, es war ja auch das Angebot schon viel größer. Es gab zum Beispiel mehr Wurst- und Brotsorten. Es hat sich da schon viel verändert. Man hatte dann auch schon viele große Märkte.

Beim Kochen habe ich einiges von meiner Mutter übernommen, zum Beispiel Rindsschnitzel oder gebratenes Fleisch, Mehlspeisen auch, zum Beispiel Marillknödel. Es gab aber auch ein paar neue Gerichte, die ich gekocht habe. Als ich arbeiten gegangen bin, habe ich manche Gerichte auch fertig gekauft, zum Beispiel Wurstknödel. Das war schon eine Zeitersparnis. Meine Mutter hat früher immer alles selber gemacht. Als ich dann wieder bei den Kindern daheim war, habe ich auch wieder alles selber gemacht.

Ich habe aber immer sehr gerne gekocht und auch gebacken.

Früher habe ich oft auch nur Kleinigkeiten gegessen, weil ich immer auf mein Gewicht achten musste, ich habe immer leicht zugenommen. Mir ist heute ein warmes Essen aber schon wichtig, zumindest einmal am Tag. Früher war mir warmes Essen aber nicht so wichtig. Ich esse halt oft nicht so viel, aber es sollte schon warm sein. Es kommt nur selten vor, dass ich nichts Warmes esse.

Am Wochenende haben wir früher mit den Kindern auch eine Jause gegessen. Da habe ich dann immer etwas gebacken und am Nachmittag gab es eine Jause. Unter der Woche gab es keine Jause.

Am Wochenende haben wir immer alle gemeinsam gefrühstückt, da hat man sich dann auch immer Zeit genommen. Da hatten wir dann auch Wurst und Käse, Paprika, weiche Eier. Wir haben uns ein richtiges Frühstücksbuffet aufgebaut und ausgiebig und gemütlich gefrühstückt.

Mittags wurde am Wochenende auch aufwendiger gekocht.

Am Abend haben wir manchmal bei den Großeltern gegessen, also bei unseren Eltern, oder wir haben daheim etwas Kaltes gegessen, oft hatten wir aber auch Würstel.

Anfangs gab es bei mir auch so etwas wie Mehlspeis- und Gemüsetag, aber später dann nicht mehr. Mir ist das mittlerweile egal, was es an welchem Tag zum Essen gibt. Ich finde auch, es muss sonntags nicht unbedingt Fleisch geben.

Heute:

Frühstücken tu ich nichts, ich trinke nur einen Kaffee. Mittags koche ich manchmal, aber nicht immer, je nachdem wie ich Zeit habe. Im Normalfall koche ich aber schon noch ziemlich regelmäßig. Manchmal isst mein Mann am nächsten Tag auch noch etwas davon und ich esse etwas Kaltes. Manchmal essen wir auch bei meinem Schwiegervater, der kocht immer.

Abends essen wir gerne Würstel. Sonst essen wir abends eher kalt. Brot, Wurst, Speck, Käse. Im Sommer grillen wir abends gerne.

Ich koche schon noch Hausmannskost, aber es hat sich schon vieles verändert. Es gibt da jetzt schon so viele verschiedene Varianten. Ich mache häufig ein Geschnetzeltes, es gibt ja jetzt schon so viele Fleischsorten und man kann Reis, Nudeln oder sonst irgendetwas dazu machen. Man kann viel variieren, so eine große Auswahl gab es früher nicht. Heute gebe ich auch häufig Gemüse dazu. Cordon bleu mache ich manchmal, das hat es früher auch nicht gegeben. Heute macht man eigentlich viel mehr verschiedene Gerichte. Aber manche Gerichte von früher koche ich auch noch, zum Beispiel gebratenes Fleisch oder auch einen Apfelstrudel. Wenn ich Hausmannskost koche, koche ich sie aber nicht mehr so deftig wie früher, ich verwende zum Beispiel kein Schmalz mehr.

Die Essgewohnheiten sind heute aber schon anders.

Da wir nur noch zu zweit sind, gibt es jetzt nicht mehr viel Unterschied zwischen Wochenende und Werktag. Die schönere Zeit war mit den Kindern. Da hat man beim Kochen viel ausprobiert und man hat sich mehr Zeit genommen.

Als ich Kinder hatte, war die Auswahl der Speisen, die ich gekocht habe, sicher größer als heute. Ausgefallene Gerichte koche ich heute sicher weniger.

Wir essen Hausmannskost aber auch modernere Küche. Wir essen beides, gemischt.

Früher habe ich gerne viel ausprobiert, aber in letzter Zeit bin ich ein wenig schleiig geworden. Die Kinder sind nicht mehr da, man ist nur noch zu zweit, da nimmt man sich die Zeit dafür nicht mehr.

Wenn ich etwas Neues probiere, nehme ich Rezepte aus Kochbüchern oder Kochsendungen schaue ich mir auch oft an. Diese Gerichte sind mir oft aber auch zu umständlich. Früher ei meiner Mutter gab es Kochbücher gar nicht so, da wurden die Rezepte immer weitergegeben. Ich hingegen bin immer viel nach Kochbüchern gegangen.

Ausländische Gerichte versuche ich durchaus auch.

Wie oft am Tag essen Sie heute eine warme Mahlzeit? Früher?

Heute esse ich meist einmal am Tag eine warme Mahlzeit, das ist mir wichtig. Früher war mir eine warme Mahlzeit nicht so wichtig, da gab es auch Tage, an denen ich nichts Warmes gegessen habe.

Was trinken Sie bevorzugt?

Als Kind haben wir viel Wasser oder Zitronenwasser getrunken und Tee. Später hat es auch Kracherl und eine Orangenlimonade gegeben. Die Limonade hatte ich immer gern. Außerdem hatten wir einen selbst gemachten Ribiselsaft.

Ich trinke heute sehr viel Wasser oder probiere irgendwelche neuen Säfte aus. Ich trinke aber nur Leitungswasser, kein Mineral. Manchmal trinken wir auch Himbeersaft oder Cola. Als wir noch die Kinder im Haus hatten, haben wir auch Säfte getrunken. Jetzt nicht mehr so, da ist ja überall viel Zucker drin.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Ja, donnerstags gab es Gemüse, freitags Mehlspeise und sonntags Fleisch. Anfangs habe ich das auch so gehandhabt, jetzt aber nicht mehr.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

In meiner Kindheit war die Auswahl der Speisen nicht so groß. Als ich dann Kinder hatte und selbst gekocht habe war die Auswahl sehr groß. Heute ist sie aber wieder kleiner, ich bin ein bisschen schlampig geworden.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Geburtstage wurden früher gar nicht gefeiert, also gab es auch kein besonderes Essen. An Feiertagen wie Weihnachten hat sich unsere Mutter schon immer bemüht, etwas Besonderes zu kochen. Auch später in meiner Jugendzeit war das Essen bei Anlässen nicht so wichtig. Heute ist es natürlich das Wichtigste bei jeder Feier.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Von Kindheit bis heute hat sich schon viel verändert. Früher hat man zum Beispiel viel fetter gegessen und man hat auch öfters das Gleiche gegessen. Außerdem gab es früher immer nur Hausmannskost.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Ich esse gerne alles mit Käse, zum Beispiel Lasagne oder Cordon bleu.

Früher hatte ich nicht wirklich ein Lieblingssessen, das war unwichtig. Mehlspeisen habe ich gerne gegessen und Knödel mit Saft.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Wir essen heute auch noch Hausmannskost, aber nicht nur. Viele Gerichte koche ich auch gar nicht mehr. Heute achte ich wie schon gesagt auch bei der Zubereitung darauf, dass es nicht zu fett ist und ich verwende oft auch ein anderes Fleisch, zum Beispiel Pute.

Aber Gerichte der modernen Küche schmecken schon sehr gut und gehen auch schnell. Beides schmeckt gut aber Hausmannskost ist sicher ungesünder.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Gerichte die fix und fertig sind essen wir nicht. Aber zum Beispiel halbfertige Produkte kaufe ich schon manchmal. Ich habe keine Abneigung gegen diese Produkte, sie gehen schnell und sind praktisch.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Ich muss immer darauf achten, dass ich nicht zu viel Fleisch mache, weil das meist schnell geht und praktisch ist. Da beschwert sich dann mein Mann schon mal. Obst habe ich immer daheim, wir probieren auch manchmal neue Sorten aus, aber nicht alles. Manche Früchte sind schon sehr exotisch. Da weiß man gar nicht, wie man die essen soll. Die ausländischen Früchte schmecken aber manchmal gar nicht mehr so frisch.

Joghurt und Käse essen wir ziemlich viel, mehr als früher. Heute gibt es ja schon so viel verschiedene Käsesorten.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Früher habe ich verwendet: Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss, eigentlich Standardgewürze. Heute verwende ich schon mehr, zum Beispiel Curry oder Pizzagewürz. Heute hat man schon mehr, aber ich verwende keine außergewöhnlichen Gewürze.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Ja!

Kochen Sie gerne?

Ich koche schon gerne, aber vor allem wenn die Kinder essen kommen. Wenn man nur für zwei Leute kocht macht das nicht so viel Spaß. Aufwendig kochen tu ich heute eher seltener. Ich backe auch sehr gerne, nur für zwei Leute ist das halt auch immer zu viel.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Früher war bei allen Produkten die Auswahl viel kleiner als heute, oder es gab gar keine Auswahl.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

In der Kindheit gab es wie schon gesagt nur selten Süßigkeiten.

Heute haben wir weniger Süßes daheim als in der Zeit, in der die Kinder daheim waren. Aber ein bisschen was haben wir schon immer daheim.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Ich glaube eher nicht, unbewusste vielleicht.

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Ja!

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Ich probiere schon neue Produkte aus, aber nicht sofort, ich warte mal auf die Meinung von anderen. Ich kaufe aber schon neue Produkte. Werbung verleitet mich nicht zum Konsum.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Kaufe ich eigentlich nicht. Es hat keinen speziellen Grund. Ich denke sie sind teuer. Das Preis- Leistungsverhältnis stimmt da nicht. Ich habe aber keine Abneigung gegen Bioprodukte.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Mein Mann isst so etwas gar nicht. Er hat einfach eine Abneigung und es schmeckt ihm auch nicht. Ich esse schon manchmal Lightkäse oder -joghurt, aber es schmeckt

nicht so wirklich gut. Da esse ich dann doch lieber die normalen Produkte und dafür weniger davon.

Bei den Getränken schmeckt man schon starke Unterschiede, aber es ist Gewohnheit. Ich trinke Light- Säfte auch.

Werfen Sie viel weg?

Ich denke schon.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Scheinsbraten mit Knödel, Schnitzel oder Hähnchen, auch Buchteln.

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Nein, nicht oft, aber wir gehen schon manchmal essen, im Monat zirka einmal.

Als wir Kinder waren, sind wir nur essen gegangen, wenn wir unterwegs waren, dann meist beim Heurigen, da haben wir meist Manner- Schnitten bekommen.

Auch als wir Kinder hatten sind wir nur essen gegangen, wenn wir einen Ausflug gemacht haben.

Besuchen Sie häufig Lokale mit ausländischer Küche?

Das ist verschieden. Ich möchte nicht nur Hausmannskost, das kann ich mir daheim auch machen. Wir gehen gerne zum Mexikaner oder zum Chinesen. Wir probieren ausländische Küchen schon gerne aus.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Es ist schon etwas Besonderes. Man kann sich schön unterhalten, man geht nicht nur wegen dem Essen hin, man hat mehr Zeit, es ist ein gemütliches Beisammensein.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Eher weniger. Mit den Kindern früher waren wir öfter in Fast- Food- Restaurants, vor allem wenn wir einkaufen waren. Es schmeckt mir auch ganz gut. Aber bei uns in der Nähe gibt es nicht so viele Fast- Food Lokale und extra hinfahren tun wir nicht. Kebap essen wir auch manchmal.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Nein, in so richtige Wirtshäuser gehen wir nicht.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Wenn es sich ergibt, gehen wir schon hin.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Eher weniger. Auch früher waren wir nicht oft in Kaffeehäusern.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich ernähre mich nicht ganz gesund. Ich lege aber schon Wert auf gesunde Ernährung und achte darauf.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Ja, habe ich schon ausprobiert.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

In meiner Kindheit und Jugendzeit habe ich nicht darauf geachtet, da war das kein Thema. Als ich Kinder hatte habe ich aber mehr darauf geschaut als heute. Wenn man Kinder hat, hat man mehr Verantwortung.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

In meiner Kindheit war für gemeinsame Mahlzeiten unter der Woche nie so viel Zeit, weil die Eltern arbeiten mussten. Tischregeln gab es bei uns auch nicht.

Später in meiner eigenen Familie war gemeinsames Essen dann schon wichtig. Es gab aber keine speziellen Tischregeln, das war alles eher locker. Es war nur wichtig, dass alle sitzen geblieben sind bis der Letzte fertig war mit dem Essen. Gewisse Dinge waren schon wichtig, zum Beispiel das das Besteck richtig gehalten wurde, aber das sollte selbstverständlich sein, das man auf so etwas achtet.

Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist? Wieso?

Natürlich! Da hat dann die ganze Familie Zeit um sich zu unterhalten.

Interview 4:

Name: **Marianne N.**

Alter: 50 Jahre (1958 geboren)

Beruf: AHS- Lehrerin

Geschwister: 2

Beruf der Eltern: Ärzte

Familienstand: liiert; Lebensgefährte ist 55 Jahre alt (in Rumänien aufgewachsen)

Beruf des Lebenspartners: Arzt

Kinder: 15- jährige Tochter

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 5

Heute: 3

Wohnort: aufgewachsen in Eggendorf (NÖ); während des Studiums in Wien wohnhaft; heute Wiener Neustadt

Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute? Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Kindheit:

Als ich ein Kind war, war der Tagesablauf sehr geregelt. Es gab in der Früh ein Frühstück, das meine Mutter für herrichtete. Wir haben aber nicht alle gemeinsam gefrühstückt.

Der Bäcker hat uns morgens auch unter der Woche immer schon sehr früh frische Semmeln gebracht, es gab also Semmeln, Kakao oder Kaffee, Butter und Marmelade. Das war so ein Standardfrühstück. Am Wochenende war es ein bisschen anders, da gab es dann auch Wurst und Käse und auch Orangensaft.

In die Schule bekamen wir auch eine Jause mit. Das war meist eine Semmel mit Wurst oder Käse. Es war nicht so wie heute, dass sich die Kinder dann irgendetwas kaufen. Als wir dann jedoch älter waren, haben wir Geld mitbekommen und wir konnten uns selber etwas kaufen. Wahrscheinlich waren wir nicht mehr zufrieden mit dem, was wir mitbekommen haben.

Meine Mutter war berufstätig, deshalb hatten wir eine Haushälterin, die dann auch für uns kochte. Wenn wir von der Schule heim kamen, gab es dann das Mittagessen.

Das Mittagessen war immer frisch gekocht und es gab auch immer etwas Warmes. Die Haushälterin kochte mittags frisch, meine Eltern, die gleich daneben ihre Ordination hatten, aßen das dann immer. Für uns wurde das Essen nach der Schule aufgewärmt. Das hat aber immer die Haushälterin für uns gemacht. Mittags gab es eigentlich immer Hausmannskost, es gab sehr viel Nudeln und Reis, es war aber auch sehr oft Fleisch dabei, denn mein Vater hat gerne Fleisch gegessen. Gemüse wurde manchmal eingebrannt, aber nicht immer, das war gemischt. Fisolen gab es oft mit einer Rahmsauce. Zusätzlich gab es dann auch häufig Apfelstrudel, oder Topfenstrudel, Mohnnudeln, Kaiserschmarrn oder Palatschinken. Das wurde dann aber auch für uns Kinder immer frisch zubereitet. Das Fleisch, das es gab, war sehr gemischt. Mein Vater hat sehr gerne Rindfleisch gegessen. Wir hatten aber auch Hühner und Truthahn, ab und zu gab es auch Schweinefleisch. Fisch gab es auch häufig. Der Fischtag war eigentlich immer der Freitag. Bei den anderen Tagen gab es aber keine bestimmte Einteilung. Bei mir in der Familie gibt es das heute auch nicht mehr. Nachmittagsjause gab es unter der Woche eigentlich keine.

Sonntags gab es aber immer Kaffee und Kuchen oder eine Torte.

Das Essen abends hat wieder unsere Mutter hergerichtet.

Abends gab es immer etwas Kaltes, Gemüse- Gurken, Radieschen-, Käse, Aufstriche. Meine Mutter machte auch immer selber Topfenaufstriche mit Kräutern oder Gewürzen oder sie machte so eine Art Liptauer.

Am Wochenende gingen wir eigentlich häufig essen. Meist am Sonntag, meist in Wiener Neustadt. Sonntags hat meine Mutter eigentlich selten gekocht. Samstags hat sie aber immer selber gekocht. Wir gingen sonntags meist in Wirtshäuser oder Restaurants, das war verschieden. Schnitzel habe ich dort dann immer gerne gegessen, das gab es bei uns nämlich sonst nie, weil sie aufgewärmt nicht so gut schmecken. Cordon bleu habe ich sehr gerne gegessen oder auch eine Forelle. Ich habe auch gerne Geschnetzeltes gegessen, zum Beispiels Stroganof. Aber ansonsten waren die Speisen, die wir aßen, bunt gemischt.

Am Wochenende am Abend gab es eigentlich ich auch immer etwas Kaltes. Etwas Warmes aßen wir am Abend eigentlich nie, außer manchmal hat meine Mutter

vielleicht Palatschinken oder so gemacht. Abends aßen wir auch keine Semmeln, sondern Brot, Schwarzbrot.

Am Wochenende war das Frühstück immer sehr ausgiebig und meist haben wir auch etwas später gefrühstückt.

Jugendzeit:

Da ich zu dieser Zeit studierte und in Wien wohnte, ging ich mittags immer in die Mensa essen. Abends habe ich dann häufig ein Stück Brot gegessen oder irgendein Weckerl.

Gefrühstückt habe ich auch immer. Frühstücken tue ich eigentlich jeden Tag, schon seit meiner Kindheit. Das habe ich auch beibehalten. Ich stehe morgens lieber früher auf und habe danach in Ruhe Zeit zum Frühstücken. Heute esse ich auf Cornflakes oder Obst.

Ich kann mich aber nicht erinnern, dass es in Wien irgendwelche anderen Produkte oder Gerichte gab als in der ländlichen Gegend.

Jeden Donnerstag ist mein Vater nach Wien gekommen und wir sind gemeinsam essen gegangen, ich durfte mir immer das Lokal aufsuchen. Da sind wir dann häufig chinesisch essen gegangen. In meiner Jugendzeit habe ich dreimal täglich gegessen. Meist einmal am Tag warm.

In meiner frühen Jugend habe ich eher selten gekocht, da bin ich verwöhnt worden. Gekocht habe ich zum Beispiel in den Ferien, wenn die Haushälterin nicht da war. Das war dann aber meist nicht sehr aufwändig. Manchmal hat meine Mutter auch schon alles hergerichtet, ich habe dann nur noch gekocht.

Heute:

Heute ist mein Tagesablauf in Bezug auf das Essen leider etwas unregelmäßiger. Frühstücken tue ich nach wie vor. Meist esse ich ein Kornweckerl mit Butter, manchmal mit Käse. Dann esse ich noch eine Kiwi und ein Stück Ananas. Das esse ich eigentlich jeden Tag. Morgens trinke ich immer Tee. Kaffee trinke ich eigentlich keinen. Auch als Jugendliche habe ich eigentlich keinen Kaffee getrunken. Ab und zu esse ich eben auch Cornflakes, aber eher in den Ferien. In den Ferien ist das Frühstück bei mir immer ein bisschen anders. Man steht oft später auf und isst dann doch etwas üppiger.

Mittags ist es immer unterschiedlich, je nachdem, wie lange ich Unterricht habe. Manchmal habe ich bis kurz nach vier Unterricht, da habe ich dann kein Mittagessen, da esse ich dann zwischendurch eine Kleinigkeit. Ich esse dann manchmal irgendein Weckerl oder Reiswaffeln. Sonst esse ich aber nichts. Mein Frühstück hält eigentlich relativ lange an. Mit dem Unterricht geht sich das nicht anders aus. Und wenn ich esse, brauche ich eher viel Zeit dafür. Zwischendurch mal schnell etwas essen, das kann ich nicht. Ich bin eine sehr langsame Esserin. Meine Tochter isst in der Schule ein Mittagessen. Abends essen wir etwas Kaltes, mit Tomaten, Käse, Aufstrich und natürlich Gebäck dazu.

Wenn ich mittags daheim bin, koche ich etwas. Doch das muss meist schnell gehen, ich greife dann auch zu Fertiggerichten. Ich habe einfach nicht so viel Zeit zum Kochen.

Samstags und sonntags koche ich meist frisch.

Sonntags gehen wir auch manchmal essen, samstags koche ich aber immer. Samstags gehe ich dann schon morgens einkaufen und dann koche ich etwas. Was ich koche, ist sehr verschieden. Mein Kind mag zum Beispiel sehr gerne Reis, Nudeln und Erdäpfeln. Sie hat auch gerne Fisch oder Geschnetzeltes, ich mache zum Beispiel manchmal überbackenen Lachs oder auch Forellen.

Heute koche ich sowohl moderne Gerichte als auch alte Hausmannskost. Mein Lebensgefährte bevorzugt eher moderne Gerichte. Gerne mache ich zum Beispiel Entenbrust. Mein Mann hat Verbindungen zu Frankreich, deshalb bevorzugt er auch die französische Küche. Seine Familie stammt aus den „High- Society- Kreisen“.

Abends essen wir wie gesagt etwas Kaltes, eigentlich genauso wie früher. Da ich oft später zu Mittag esse, esse ich abends oft sehr wenig, oft nur Gemüse ohne Gebäck dazu, wegen der Linie. Mein Mann hat in seiner Ordination eine Haushälterin, neben seiner Ordination hat er ein Haus und seine Haushälterin kocht mittags auch immer für ihn.

Somit kann es auch vorkommen, dass ich unter der Woche mal den ganzen Tag nur etwas Kaltes esse. Manchmal gehe ich mittags auch mit meiner Tochter etwas essen, zum Beispiel in eine Pizzeria, also eher Fast Food. Manchmal gehen wir auch zum Chinesen. Es gibt da Lokale, in denen man rund um die Uhr essen kann, dort gehen wir auch gerne hin, weil es nichts macht, wenn man um drei oder vier kommt.

Am Sonntag gibt es immer ein gemeinsames Frühstück. Samstags eher nicht, weil ich morgens einkaufen gehe und meine Tochter erst später aufsteht. Meinem Mann ist das Frühstück nicht so wichtig. Meine Tochter isst dann immer ein verspätetes Frühstück. Mein Mann trinkt oft nur einen Kaffee. Sonntags frühstücken wir spät und auch üppig. Sonntags gehen wir dann manchmal etwas später auswärts essen. Unter der Woche abends essen wir nie gemeinsam, weil sich das eigentlich nie ausgeht. Mein Mann ist oft bis 21 Uhr in der Arbeit. Früher habe ich dann oft so spät noch für ihn gekocht, heute mache ich das aber nicht mehr. Man muss ja nach dem Kochen auch noch alles aufräumen.

Für das Essen nehme ich mir eigentlich immer viel Zeit, vor allem auch in der Früh.

Was trinken Sie bevorzugt?

Getrunken haben wir in meiner Kindheit eigentlich viel Wasser oder auch Himbeersaft, so einen Dicksaft, oder auch eine Orangeade. Cola hatten wir eigentlich nie. Aber wenn wir essen gegangen sind, haben wir zum Beispiel Fanta oder Frucade getrunken, einen Almdudler gab es auch.

Heute trinke ich eigentlich viel Wasser, wenn ich zum Beispiel bei einem Seminar bin auch mal Cola, weil es erfrischend ist. Kaffee trinke ich keinen. Wie trinken aber auch z.B. sehr gerne Apfelsaft gespritzt.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Die Auswahl an Speisen in meiner Kindheit war eigentlich breit gefächert. Ich denke heutzutage hat sich das bei mir eher eingeschränkt, ich weiß auch nicht wieso, vielleicht ist man ein wenig heikel geworden. Früher war auch vielleicht der Ideenreichtum größer. Weiters richte ich mich aber auch oft nach den anderen. Meine Tochter ist z.B. sehr gerne irgendwelche Nudeln mit Sauce, mein Lebensgefährte braucht immer Fleisch. Manchmal brate ich es auch nur schnell in der Pfanne ab, dazu gibt es z.B. häufig Erdäpfeln in allen möglichen Variationen. Ich mache zum Beispiel oft Bratkartoffeln oder kaufe Potatoes wedges.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Auch in meiner Kindheit war das Essen bei Anlässen eigentlich wichtig. Zum Beispiel zu Geburtstagen wurden immer Gäste eingeladen, bei uns wurden aber auch Namenstage gefeiert, da wurden Verwandte eingeladen und da gab es dann irgendwelche besonderen Speisen, zum Beispiel Ente oder Fisch.

Heute gehen wir bei Anlässen meist essen, mit der Familie, aber nur im kleinen Kreis. Heute verlagert sich das Ganze eher nach auswärts, man hat einfach nicht mehr die Zeit um zu kochen. Das Essen spielt aber bei allen Anlässen eine sehr große Rolle.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Ja, aber unter der Woche eher ins Negative. Aufgrund meines Stundenplans ist das Essen unter der Woche manchmal sehr unregelmäßig. Als Kind oder Jugendliche hatte ich daheim einfach das regelmäßige Essen. Heute habe ich auch ein schlechtes Gewissen meiner Tochter gegenüber, deshalb sage ich auch immer, sie muss sich in der Schule das Essen bestellen. Da halte ich dann auch durchaus Rücksprache mit der Dame von der Küche. Ich will nämlich nicht, dass sie sich für das Geld irgendeinen Blödsinn kauft. Ich möchte, dass sie ein warmes Mittagessen hat. Sie ist es eigentlich auch schon gewöhnt, weil sie auch schon im Kindergarten und in der Volksschule mittags dort gegessen hat.

Würden Sie sagen, dass sich Ihre Ernährung durch mehr Geld verändert hat oder verändern würde?

Durch mehr Geld stehen einem mehr Möglichkeiten offen.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Früher war es Topfenstrudel mit Vanillesoße, daran kann ich mich noch erinnern. Ich hatte immer sehr gerne süße Sachen.

Heute esse ich sehr gerne Entenfilets, Garnelen, Meeresfrüchte esse ich sehr gerne.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Ich koche sowohl Hausmannskost als auch modernere Küche. Ich koche und esse beides gerne. Ich koche zum Beispiel manchmal auch Linsen, und diese werden dann auch eingebrannt.

Ich bin eigentlich nicht so, dass ich sage, das eine ist verpönt und das koche ich beziehungsweise esse ich nicht. Ich bin da nicht so streng. Das kommt immer darauf an, worauf wir Lust haben. Wenn wir zum Beispiel Lust haben aufs Spare ribs, koche ich sie auch. Oder wir werfen auch genauso Koteletts in die Pfanne.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Fertiggerichte essen wir auch, z.B. Chefmenü. Dosen essen wir aber keine. Fertiggerichte gibt es bei uns daheim ungefähr einmal in der Woche. Ich mache das Ganze aber auch genauso frisch, das kommt eben immer auf den Zeitfaktor an. Ich esse Fertiggerichte aber schon gerne, ich finde die nicht schlecht.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Heute es sich zum Beispiel Cottage Cheese, den hat es früher gar nicht gegeben. Früher hat es bei uns daheim immer Fru Fru geben, aber eine Zeit lang wurden sie nicht produziert, aber seit es sie wieder gibt essen wir sie sehr gerne. Wir haben sie immer zuhause und auch meine Tochter isst sie sehr gerne. Vor allem Joghurt essen wir heute viel mehr als früher, und auch diese Joghurt drinks.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Unsere Haushälterin hatte bei uns daheim einen Gemüsegarten. Dort gab es so die herkömmlichen Gewürze, die man hatte. Schnittlauch, Petersilie, Oregano, Thymian. Ich verwende heute viele Gewürze, ich habe immer sehr viele verschiedene daheim.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Ja!

Kochen Sie gerne?

Manchmal mache ich es wirklich gerne, manchmal eher weniger. Wenn ich Zeit habe, koche ich gerne.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Das Angebot ist heute schon viel größer. Als ich zum Beispiel ein Kind war, gab es im Ort ein kleines Geschäft. Das hat sich dann im Laufe der Zeit immer mehr vergrößert und wurde dann zu einem Minisupermarkt. Ja, das Angebot hat sich auf jeden Fall vergrößert. Früher hat es zum Beispiel keine exotischen Früchte gegeben. Ich probiere diese heute sehr gerne. Heute in den Supermärkten ist die Auswahl schon sehr groß. Wir kosten auch vieles, weil wir neugierig sind, wie es schmeckt.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

Süßigkeiten bekamen wir als Kind sehr häufig, das haben wir uns als Kinder angewöhnt und dabei bin ich auch geblieben. Leider! Schokolade oder irgendwelche Zuckerl hat es daheim immer gegeben, als ich ein Kind war. Zuckerl hatten wir auch in der Ordination, für die Kinder. Mit Schokolade hat uns mein Vater immer verwöhnt.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Ich denke schon. Vor allem die Urlaube in Frankreich hatten sicher einen Einfluss auf unser Essen. Vor allem mein Lebensgefährte hat diese Dinge sehr gerne, vielleicht ist das eher von ihm ausgegangen, und er hat mir dann die Anweisungen gegeben, wie ich das machen soll. Ich probiere prinzipiell gerne neue Sachen aus. Aber schon in einem Rahmen, damit ich sicher sein kann, dass es auch etwas wird.

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Ja, wenn ich Zeit habe schon.

Wenn ich mehr Zeit hätte, würde ich gerne backen.

Heute muss aber leider einfach alles schnell gehen.

Ich versuche aber keine Rezepte, bei denen man 100 verschiedene Zutaten braucht. Oft ist es schon schwierig, diese Zutaten zu besorgen, und oft schmeckt das Essen dann auch gar nicht. Ich habe auch schon oft versucht chinesisches Essen zu kochen, es

schmeckt aber einfach nie so gut und man ist immer enttäuscht. Wenn man die ganzen Zutaten kaufen muss, ist das auch nicht billig. Da zahlt es sich dann schon aus, wenn man gleich zum Chinesen essen geht.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Ja, ich schaue mir solche Sendungen schon ab und zu an, aber eigentlich eher weil ich es lustig finde. Irgendwelche Tipps hole ich mir von diesen Sendungen nicht, da nehme ich lieber meine Kochbücher her. Ich liebe mein Sacher- Kochbuch. Ich mache auch gerne verschiedene Salate mit Gemüse. Bei den Rezepten schau ich aber lieber in Kochbüchern nach.

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Ja eigentlich schon, es interessiert mich schon. Wenn zum Beispiel neue Produkte auf den Markt kommen, die kalorienreduziert sind, dann probiere ich diese häufig. Meine Tochter geht speziell immer zu diesen Produkten, sie ist sehr stark durch die Werbung beeinflusst und will immer alles Neue versuchen.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Ja, ich achte eigentlich schon immer darauf, vor allem beim Gemüse, zum Beispiel bei Tomaten. Aber auch bei Obst. Manchmal kaufe ich auch bei einem Markt ein. Das ist aber meist in den Ferien. Ich kaufe auch zum Beispiel Biomilch. Und auch beim Käse achte ich auf Bioprodukte. Ich finde Bioprodukte schmecken besser.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Ja, eigentlich schon. Zum Beispiel bei diesen Joghurt drinks nehmen mir Light-Produkte und auch bei Schnittkäse. Aber schmecken würden mir die normalen Produkte besser. Aber da rührt sich dann halt manchmal das schlechte Gewissen und man probiert wieder Leichtprodukte. Leichtprodukte sind vom Geschmack hier

irgendwie dünner. Beim Schinken nehme ich auch manchmal die leichte Variante. Light- Getränke haben wir eher weniger.

Werfen Sie viel weg?

Leider schon!

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Frittaten- oder Leberknödelsuppe, Schnitzel, Sachertorte, irgendein Strudel oder Kaiserschmarrn.

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Ja, eigentlich schon. Abgesehen von Pizzeria und Chinese gehen wird durchaus auch in Lokale mit inländischer Küche. Wir gehen zum Beispiel häufig in Lokale in denen es sowohl inländische als auch ausländische Gerichte gibt. Wir essen dort aber durchaus auch z.B. Tafelspitz, es gibt dort als auch sehr traditionelle Speisen.

Haben Sie früher mehr oder weniger auswärts gegessen?

Wir gehen heute schon mehr essen als früher, weil ein Lebensgefährte sehr viel Wert auf gutes Essen liegt. Und natürlich spielt auch der Zeitfaktor eine wichtige Rolle.

Besuchen Sie häufig Lokale mit ausländischer Küche?

Ja, vor allem chinesisch und italienisch.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Das ist unterschiedlich. Wenn ich zum Beispiel keine Zeit habe und ich muss es rasch machen, dann ist es eine ganz andere Einstellung als wenn wir z.B. am Sonntag gemütlich wohin gehen und viel Zeit haben. Manchmal fahren wir sonntags auch nach Wien essen. Ich muss zugeben, da werde ich von meinem Mann verwöhnt.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Naja, zum Beispiel zu Mc Donalds gehe ich so gut wie nie, dort will auch meine Tochter nicht hin. Es kommt selten vor, dass sie mal hin will. Probiert habe ich das

Essen dort schon öfters, doch ich muss es nicht unbedingt haben. Ich esse dort dann meist einen Salat. Aber manchmal auf den Plakaten sehen die Burger schon ganz gut aus. Hamburger esse ich aber nur ganz selten. Im Ausland gehen wir eigentlich auch nicht zu Mc Donalds. Das hängt aber auch damit zusammen, dass mein Mann so gerne gut isst. Kebap esse ich vielleicht alle zwei Monate einmal, wobei mir Kebap noch besser schmeckt als Hamburger.

Aber zum Beispiel Pizza essen wir gerne. Wir gehen aber in eine Pizzeria essen, eine Tiefkühlpizza daheim mache ich eigentlich nie.

Belegte Weckerl kaufe ich mir aber nie, die mache ich mir lieber daheim selber.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

In richtige Wirtshäuser gehen wir nie.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Nein, eigentlich überhaupt nicht, das hängt aber auch mit der Lebenseinstellung von meinem Lebensgefährten zusammen. Alleine gehe ich dort auch nicht hin. Zum Beispiel im Urlaub essen wir sehr spät unser Frühstück, mittags essen wieder nichts, aber wir gehen am frühen Abend essen.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

In Kaffeehäuser gehe ich eigentlich nur sehr selten, da ich keinen Kaffee trinke. Im Urlaub gehen wir manchmal in Kaffeehäuser, aber Kaffee trinke ich trotzdem keinen. Auch als Kind waren wir eigentlich nie in Kaffeehäusern.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich achte eigentlich doch immer auf die Linie. Jein, ich bemühe mich manchmal, aber dann kommt zum Beispiel wieder ein Schokohase dazwischen. Man hat immer gute Vorsätze, aber dann kommt doch immer etwas dazwischen. Prinzipiell achte ich aber

schon auf eine gesunde Ernährung, also ich mache mir schon darüber Gedanken. Ich versuche auch gesund zu kochen.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Nein, eine richtige Diät habe ich noch nicht gemacht. Wenn, dann achte ich darauf, dass ich weniger esse oder mich mehr bewege.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Doch, ich denke schon. Ich denke, dass heute im Hinterkopf schon mehr vorhanden ist. In jungen Jahren habe ich an so etwas eher nicht gedacht. Meinen Lebenspartner versuche ich auch immer auf Diäten zu setzen, aber das ist hoffnungslos. Ich esse heute aber zum Beispiel mehr Gemüse als früher. Ich esse sehr gerne Maiskolben, Zucchini, Melanzani, Karotten.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

In meiner Kindheit gab es keine besonderen Tischregeln. Meinem Vater war nur wichtig, dass wir mit dem Essen auf ihn gewartet haben. Er hat auch viel Wert darauf gelegt, dass alle pünktlich zum Essen gekommen sind. Wir haben gemeinsam zu essen begonnen, wir mussten dann aber nicht eine Stunde oder so dort sitzen bleiben. Wir haben gemeinsam gegessen, aber nachher durften wir gleich wieder aufstehen. Sonst gab es aber keine Regeln. Es ist alles eher locker abgelaufen.

Meinem Vater war zum Beispiel immer wichtig, dass es vor dem Essen eine Suppe gab. Er hat es aber auch akzeptiert, wenn wir diese nicht essen wollten. Unter der Woche haben wir abends gemeinsam gegessen. Am Wochenende mittags und abends.

Mir ist heute wichtig, wenn ich gekocht habe und wir gemeinsam essen, dass alle beim Tisch sitzen bleiben bis ich fertig gegessen habe. Das wird auch eingehalten. Meine Tochter bedankt sich bei mir noch immer für das Essen. Mein Lebensgefährte hat ihr das einmal gesagt und seitdem macht sie das auch immer. Ich finde das sehr nett.

Mir ist es sehr wichtig, dass die Familie immer wieder gemeinsam isst, weil das heute eh schon so zersplittert ist. Meine Tochter würde zum Beispiel manchmal gerne beim Fernsehen essen, aber damit bin ich nicht einverstanden. Ich will nicht einmal, dass

beim Essen das Radio läuft und es wird auch nicht gelesen. Wir führen z.B. Gespräche, aber sonst nichts. Da bin ich dann schon konservativ.

Sonst gibt es auch heute bei uns keine Regeln.

**Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist?
Wieso?**

Ja, ich denke schon, dass das für Kinder wichtig ist. Man hat eh nicht mehr viel Zeit dafür. In den Ferien haben wir zum Beispiel einen ganz anderen Tagesablauf, da habe ich mehr Zeit, um mit meiner Tochter gemeinsam zu essen, manchmal kochen wir auch gemeinsam oder wir gehen auch gemeinsam einkaufen. Manchmal machen wir und auch selber eine Pizza.

Interview 5:

Name: **Franz H.**

Alter: **40 Jahre** (1968 geb.)

Beruf: Inhaber einer Firma für Innenausbau

Geschwister: keine

Beruf der Eltern: Mutter Schneiderin; Vater Schweißer

Familienstand: verheiratet; Ehefrau ist 36 Jahre alt

Beruf des Partners: Büroangestellte

Kinder: 1 Tochter

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 3

Heute: 3

(teilweise bei den Großeltern aufgewachsen)

Wohnort: abwechselnd Weigelsdorf und Ebreichsdorf;

**Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute?
Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?**

Kindheit:

Morgens habe ich bei meinen Großeltern meist ein Kipferl oder einen Striezel bekommen und dazu einen Kakao.

Von meiner Mutter bekam ich für die Schule immer eine Jause mit. Später habe ich jeden Tag mein Jausengeld bekommen und habe mir selber etwas gekauft, meist eine Wurstsemmel.

Als meine Eltern noch verheiratet waren, war alles ein wenig anders als nachher, als sie geschieden waren.

Mittags kam es immer darauf an, bei wem ich war. Manchmal habe ich nur im Vorbeigehen eine Kleinigkeit gegessen, weil ich schnell wieder in den Garten oder zu Freunden wollte.

Aber bei einer meiner Großmütter habe ich mittags schon immer etwas gegessen, das sie selbst gekocht hatte, denn mein Cousin war auch immer dort und wir haben gemeinsam gegessen. Bei ihr gab es immer etwas Warmes zum Essen, egal wann man

gekommen ist. Oft Schnitzel oder ein Gebratenes. Sie war aus der Steiermark und hat ein wenig anders gekocht als meine Großmutter aus Niederösterreich. Bei ihr war alles noch deftiger und bei ihr hat es zu 90 Prozent Fleisch gegeben. Heidelbeerstrudel hat sie auch oft gemacht. Sie hat viel steirisches Essen gemacht, gebacken hat sie alles immer mit Schmalz. Sie hat auch manchmal eingebranntes Gemüse gemacht, aber auch mit Fleisch dazu. Bei den anderen Großeltern hat immer mein Opa gekocht, bei ihm war das Essen abwechslungsreicher.

Ich habe das alles aber sehr gerne gegessen. Früher hatte ich aber eher das trockene Fleisch gerne, zum Beispiel bei einem Hähnchen, heute habe ich lieber das fette, das trockene brauche ich nicht mehr.

Das Essen mittags und abends war aber wirklich nie so geregelt. Oft habe ich abends einfach gar nichts gegessen, manchmal habe ich nur eine frische, gezuckerte Kuhmilch getrunken und einen Striezel gegessen, mit Butter und Marmelade, oder auch eine Milch mit Honig.

Zwei Jahre lang habe ich abends auch bei meiner Tante gegessen, die ist acht Jahre älter als ich. Da haben wir abends immer etwas Kaltes gegessen, meist Brot mit Extrawurst.

Donnerstag war beim Wirt immer Fleischlaibchentag, da haben wir uns dann immer welche geholt, mit Kartoffelsalat. Freitag war immer Stelzentag. Am Freitag bin ich mit meinem Opa und meiner Mutter immer einkaufen gefahren in einen Großmarkt, beim Heimfahren haben wir uns dann immer eine Stelze mitgenommen, das war auch etwas Besonderes.

Manchmal haben wir uns vom Gasthaus auch Schnitzel mit Salat geholt, das war auch etwas Besonderes, da war man dann ganz stolz und ist gegangen wie der König. Wir haben das Essen aber nie dort gegessen, sondern immer mit nachhause genommen. Meist hat man ja nicht für die ganze Familie Schnitzel geholt, sondern nur ein paar, diese wurden dann gemeinsam gegessen. Auch Getränke hat man sich geholt. Der Wirt hatte einen Automaten und hat selbst Cola gemacht. Da ist man dann mit einer Flasche hingegangen und hat sich diese auffüllen lassen.

Am Wochenende war nicht viel anders. Ich war viel unterwegs und hatte nicht viel Zeit zum Essen.

Jugendzeit (eine Wohnung):

In meiner Jugend habe ich eine Zeit lang Schichtdienst gearbeitet.

Wenn wir morgens beide daheim waren, also meine Frau und ich, hat meine Frau ein Frühstück gemacht, meist Kuchen, Striezel, Rouladen und einen Tee dazu.

Für den Vormittag hatte ich in der Firma immer eine Jause mit, die mir meine Frau gemacht hat, meist eine Kanne Tee und etwas Kaltes dazu, Wurstbrote, oft auch mit Gemüse.

Abends hat meine Frau gekocht, eigentlich normale Hausmannskost, zum Beispiel Gulasch, Reisfleisch, Leber, Fleischleibchen oder irgendwelche Mehlspeisen. So etwas kocht sie heute überhaupt nicht mehr. Es war nicht eintönig, es war schon abwechslungsreich, aber es war halt typische Hausmannskost. So hatte sie es auch in der Schule im Kochunterricht gelernt. Es gab Gemüse, Fisch, Mehlspeisen, Fleisch-alles.

Bei uns gab es aber nicht an einem bestimmten Tag ein bestimmtes Essen.

Wenn ich anders Dienst hatte, habe ich mittags bei meiner Mutter oder Großmutter gegessen, abends habe ich in der Arbeit eine Jause gegessen und wenn ich in der Nacht heim gekommen bin, habe ich das gegessen, was meine Frau gekocht hatte. Das stand meistens im Mikro. Anfangs hatte ich eine Abneigung gegen unseren Mikrowellenherd, da habe ich alles am Herd gewärmt. Am Ofen gewärmt war das für mich frischer, einen Mikrowellenherd kannte ich halt nicht.

Am Wochenende war dann nicht viel anders. Manchmal haben wir bei unseren Eltern gegessen. Aber zum Beispiel für das Frühstück haben wir uns auch nicht mehr Zeit genommen.

Am Wochenende haben wir abends immer noch etwas von Mittag gegessen. Das ist heute auch noch oft so.

Wenn wir beide daheim waren, haben wir immer gemeinsam gegessen. Das Frühstück haben wir meist nicht gemeinsam gegessen, weil jeder von uns zu einer anderen Zeit aufsteht.

Heute:

Heute schaut es mit dem Essen nicht gut aus. Ich bin da sehr schlampig.

Erstens nehme ich jetzt leicht zu. Jetzt ist es so, dass man tagsüber oft gar nicht so viel essen will, damit man nicht zunimmt, andererseits habe ich aber auch nie Zeit dazu.

Früher habe ich immer am Vormittag eine Jause gegessen und Mittag auch eine Jause oder ein Menü bei einem Wirt. Aber seit ich die Firma habe, esse ich meistens Mittag gar nichts. Ich trinke den ganzen Tag aber viel Kaffee.

In der Früh habe ich meist nur Zeit für ein „Stehfrühstück“. Da trinke ich dann einen Tee und esse ein „Körndlbrötchen“ mit Butter und Honig. Wenn ich weniger Zeit habe, esse ich nur schnell ein Stück Roulade. Da hat man dann aber bald wieder Hunger.

Aber bis zum Abendessen esse ich dann meist nichts, den Hunger verdrängt man irgendwie. Mittags trinke ich meist auch nur einen Kaffee und dann geht die Arbeit weiter.

Wenn ich zwischendurch im Büro bin, macht mir meine Frau gute Brötchen, mit Schinken und Gemüse. Das schmeckt mir auch gut. Ich würde aber nie selber stehen bleiben und mir in einem Geschäft etwas kaufen. Ich trinke dann auch oft den ganzen Tag gar nichts. Das ist einfach blöd, ich nehme mir keine Zeit dafür. Wenn ich etwas mithabe, trinke ich schon etwas. Da muss mich meine Frau aber erinnern. Dann geht es einem aber auch besser.

Abends esse ich daheim. Da meine Frau bis Nachmittag im Büro ist, hat sie nicht viel Zeit zum Kochen. Deshalb gibt es bei uns jetzt viele Halbfertig- oder Fertigprodukte. Unter der Woche kocht sie zirka zweimal frisch.

Meine Frau probiert heute sehr viel aus, sie macht zum Beispiel viel Fisch. Hausmannskost macht sie nur noch sehr selten. Schweinefleisch essen wir fast gar nicht. Schnitzel essen wir auch so gut wie nie, wir essen fast nichts paniert. Wir essen auch viel Gemüse.

Am Wochenende sieht das Ganze aber schon anders aus.

Das Frühstück sieht meist nicht anders aus als unter der Woche. Manchmal am Sonntag nehmen wir uns mehr Zeit, aber eher selten. Da essen wir dann auch Schinken, Käse und Eier.

Aber wir essen samstags und sonntags gemeinsam Mittag etwas frisch Gekochtes.
Abends essen wir dann meist noch etwas von Mittag.

Wie viel Zeit verbringen Sie beim Essen? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Unter der Woche nehme ich mir wenn überhaupt nur abends mehr Zeit zum Essen.
Manchmal habe ich aber nicht einmal dafür viel Zeit.
Am Wochenende nehme ich mir meist mehr Zeit, aber leider nicht immer.

Was trinken Sie bevorzugt?

Als Kind habe ich vor allem Himbeersaft getrunken. Leitungswasser habe ich auch viel getrunken, das mag ich heute nicht mehr. Später haben wir viel Eistee getrunken und Multivitaminensaft. Das trinken wir heute auch nicht mehr. Das war alles immer so phasenweise. Eine Zeit lang haben wir auch Himbeersaft getrunken. Heute trinken wir viel von diesem Mineralwasser mit Geschmack.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Ich koche ja nicht. Als meine Frau noch mehr Zeit zum Kochen hatte, war die Auswahl ein bisschen größer als heute. Aber auch heute essen wir sehr abwechslungsreich.

In meiner Kindheit war das Essen bei meiner Großmutter aus Niederösterreich abwechslungsreich, bei der aus der Steiermark jedoch nicht.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Zu meinem Geburtstag habe ich immer eine Torte bekommen und ich durfte mir ein Essen wünschen, das war immer eine Rindsroulade. Aber wirklich gefeiert wurde nicht. Bei anderen Anlässen spielte das Essen keine Rolle.

Heute ist in unsrer Familie das Essen bei allen Anlässen wirklich. Aber das ist ja nicht nur bei uns so.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Ja schon, meine Frau kocht jetzt abwechslungsreicher und bewusster. Das habe ich früher nicht so gekannt. Früher habe ich nicht so abwechslungsreich und nicht so gesund gegessen.

Mir geht es aber auch besser, wenn ich mich gesund ernähre.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten?

Wenn ja, welche?

Meine Frau hatte einen großen Einfluss auf meine Ernährung, irgendwelche besonderen Ereignisse jedoch nicht.

Lieblingessen? Früher? Heute?

Früher war mein Lieblingessen immer Rindsroulade. Heute habe ich kein richtiges Lieblingessen, ein Hendlgulasch habe ich ganz gern. Ich habe auch gerne Gemüse oder einen Kaiserschmarrn.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Ich habe früher immer gerne Hausmannskost gegessen aber meine Frau bekehrt mich in letzter Zeit immer mehr zu gesünderem Essen. Das tut dem Körper sicher auch besser.

Mir geht es besser, wenn ich nicht so viel Hausmannskost esse, also kann sie nicht so gesund sein. Jetzt esse ich zum Beispiel mehr Fisch. Das hat sich vor allem durch meine Frau geändert. Sie weist mich immer darauf hin. Mir schmeckt Hausmannskost und mir schmeckt modernere, gesunde Küche. Aber ich achte heute darauf, dass ich nicht mehr so viel Hausmannskost esse. Ich bin aber nicht so wählerisch, ich esse eigentlich alles.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Wie gesagt, wir essen schon öfters Fertiggerichte. Ich finde sie auch gut. Es ist nur oft ein bisschen wenig und schmeckt natürlich anders, als etwas frisch Gekochtes. Es schmeckt aber schon auch gut. Dosenprodukte essen wir aber nicht.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Milchprodukte sollte ich gesundheitsmäßig meiden.

Als Kind habe ich viel Obst gegessen, später auch oft Äpfel oder Pfirsiche. Heute esse ich weniger. Ich esse nur Obst, wenn es mir meine Frau geschnitten vor die Nase stellt. Ich verstehe es aber selber nicht, warum das so ist.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Ich koche nicht, aber ich esse gerne würzig. Meine Frau kocht auch würzig und sie verwendet heute mehr Gewürze als früher.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Nein, das macht meine Frau.

Kochen Sie gerne?

Nein, ich koche auch nie.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Das Angebot heute ist gigantisch. Ich bin immer wieder begeistert, wenn ich einkaufen gehe. Früher war die Auswahl nicht so groß.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

Ich nasche heute nicht so viel. Wenn meine Frau etwas nascht, nehme ich mir auch etwas.

Früher hat es bei meiner Oma viel gegeben und wir durften uns immer etwas nehmen. Da habe ich viel genascht.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Es ist schon manchmal vorgekommen, dass ich im Urlaub etwas gegessen habe und zu meiner Frau dann gesagt habe, sie soll das auch mal ausprobieren.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Nein, nie!

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Ich gehe nur selten einkaufen. Wenn ich einkaufen gehe, bin ich immer begeistert, was es eigentlich alles gibt und ich kaufe auch viel. Die Auswahl ist ja gigantisch. Da geben wir dann immer ein kleines Vermögen aus. Von der Werbung lasse ich mich nicht beeinflussen, ich nehme was ich sehe. Ich bin dann immer schockiert wie viel das alles kostet.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem**Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?**

Wir kaufen schon Bioprodukte, aber nicht nur. Meine Frau schaut meist, wo die Produkte herkommen. Sie kauft hauptsächlich österreichisches Obst und Gemüse. Bioprodukte schmecken teilweise einfach besser. Aber mir persönlich ist das jetzt nicht so wichtig.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Ich mag überhaupt keine Light- Produkte, ich habe sie schon gekostet, sie schmecken mir aber nicht, überhaupt nicht. Bei mir ist das allein schon der Gedanke, ich habe einfach eine Abneigung dagegen. Bei den Getränken trinke ich manchmal light, aber nur darauf bedacht, dass es besser ist für mich. Light- Joghurts sind teilweise okay.

Werfen Sie viel weg?

Ehrlich gesagt ja, leider schon.

Essen außer Haus?**Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?**

Schnitzel!

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Als ich ein Kind war, sind wir nur ganz selten essen gegangen, das war dann immer etwas Besonderes. Wir sind nur zu Anlässen essen gegangen.

Später sind wir dann schon öfters essen gegangen, zum Beispiel chinesisch. Zirka einmal im Monat sind wir am Wochenende in ein Gasthaus essen gegangen, immer in das selbe.

In Wirtshäuser sind wir nicht gegangen.

Früher sind wir sehr gerne zum Chinesen gegangen, weil es noch etwas Besonderes war.

Bis vor kurzem sind wir auch einmal in der Woche essen gegangen, meist in inländische Lokale. Wir sind aber nur in Lokale gegangen, die auch modernere Gerichte hatten. Manchmal waren wir auch beim Chinesen. Jetzt gehen wir nicht mehr so oft, da es sich leider nicht immer ausgeht.

Besuchen Sie häufig Lokale mit ausländischer Küche?

Zum Chinesen gehen wir schon, manchmal zum Mexikaner, australisch haben wir auch schon ausprobiert. Ich würde viel mehr ausprobieren, meine Frau aber eher nicht so.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Ja, weil man sich da immer Zeit nimmt fürs Essen und mit der Familie oder Freunden zusammen ist.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast Food Restaurant? Wieso?

Ich esse schon Fast food. Heute aber nicht mehr so oft wie früher. Früher habe ich oft jeden Tag Fast Food gegessen. Ich esse es heute aber auch noch gerne, aber heute denke ich mehr nach und greife dann auch in einem Fast Food Lokal zu der gesünderen Variante.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Nein!

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Sehr sehr selten. Ich bin kein Gegner, aber es ergibt sich irgendwie nicht. Aber Kebap esse ich sehr gerne.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Ja, oft. Früher sind wir weniger gegangen. Heute trinken wir oft einen Kaffee zwischendurch in einem Kaffeehaus.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich würde sagen, größtenteils ernähre ich mich schon gesund. Ich denke gesund ist, wenn sich der Mensch wohl fühlt. Man muss da glaub ich selber draufkommen.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Ja, einige Male.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Ja, auf jeden Fall. Ich esse nicht mehr so viel Fett und Zucker, ich esse einfach gesünder. Ich mache mir heute auch mehr Gedanken über meine Gesundheit. Das hätte ich mir früher nie gedacht, dass ich mal wo werde. Früher war mir das völlig egal.

Machen Sie sich Gedanken über essen oder essen Sie, was Ihnen schmeckt?

Ich denke heute viel darüber nach, außerdem macht sich meine Frau auch Gedanken über meine Ernährung und ermahnt mich dann manchmal. Es muss aber auch schmecken, das ist klar.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Tischsitten:

Früher bei meinen Eltern musste ich immer aufessen. Dann habe ich immer wenn meine Eltern nicht da waren das Essen unter den Tisch geworfen und irgendwann habe ich es weggeräumt. Aber sonst hat es keine Regeln gegeben. In meiner Kindheit nicht und später auch nicht. Bei uns gibt es heute auch keine großartigen Regeln, außer die normalen: ordentlich sitzen und so. Mir ist es wichtig, dass nebenbei nichts anderes

gemacht wird. Ich will nicht, dass der Lap- Top daneben steht. Und mir ist wichtig, dass zumindest ab und zu gemeinsam gegessen wird.

Gemeinsames Essen:

Gemeinsame Mahlzeiten sind mir wichtig, auch wenn wir leider nicht so viel Zeit dafür haben. Unter der Woche klappt es oft nicht, am Wochenende wird mittags und abends wenn möglich schon gemeinsam gegessen. Aber leider kommen auch am Wochenende immer wieder andere Dinge dazwischen.

Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist? Wieso?

Ich denke schon. Das ist dann wenigstens die ganze Familie zusammen.

Interview 6:

Name: Anita S.

Alter: 46 (1961 geb.)

Beruf: Arbeiterin

Geschwister: 2

Beruf der Eltern: beide Arbeiter

Familienstand: verheiratet; Ehemann ist 48 Jahre alt

Beruf des Partners: gelernter Tischler; im Moment LKW- Fahrer

Kinder: 1 Sohn

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 5 Personen

Heute: 3 Personen

Wohnort: aufgewachsen in Oberwaltersdorf (NÖ), Wien (1976), ab 1977 in Baden, 1 Jahr Oberwaltersdorf (1985), Weigelsdorf (NÖ) (ab 1986 bis heute)

Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute? Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Kindheit: In der Früh bekamen wir immer einen Kakao und ein Butterbrot. Ich denke, das war eh das Übliche. Wir hatten aber kein Benco, das gab es früher nicht, wir hatten einen Rührkakao. In der Schule bekam ich eine Schulmilch und ich hatte irgendein Brot mit. Mittags gab es Eiernockerl, Krautfleisch, Gulasch, Kaiserschmarrn, Palatschinken- das war eher billiger. Mittag hat meine Mutter immer gekocht, eben typische Hausmannskost. Abends gab es häufig Kartoffeln, Kartoffelpuffer oder selbst gemachte Pommes frites, die hatten wir gerne. Oder es gab Apfeltascherl, Grießkoch, Krapfen, Mäuse aus Germ.

Meine Eltern hatten Hasen, also gab es auch manchmal Hasenfleisch. Manchmal haben meine Eltern ein Schwein gekauft, dann gab es Schweinefleisch.

So eine Einteilung nach Tagen hatten wir nicht. Also es gab keinen Gemüse- oder Mehlspeistag.

Am Wochenende gab es meistens Fleisch. Am Sonntag hat es Hähnchen, Schnitzel oder einen Braten gegeben.

Unter der Woche haben wir gemeinsam gegessen, aber ohne meinen Vater, der hat gearbeitet. Am Wochenende haben wir immer alle gemeinsam gegessen, nur beim Abendessen war mein Vater nie dabei.

Während meine Eltern Haus gebaut haben, waren wir ärmer. Da hat es dann sehr oft Kartoffeln gegeben.

Jugendzeit:

In meiner Jugendzeit, als ich auch eine eigene Wohnung hatte, habe ich eher weniger gegessen. Ich war viel fort und hatte eigentlich nie Zeit zum Essen. In Baden in der Wohnung hatte ich gar keine Küche, da hatten wir nur so einen kleinen Kocher. Mein Freund hat immer bei seiner Mutter gegessen. Ich war damals eine sehr schlampige Esserin, Essen war mir nicht wichtig. Mittags habe ich manchmal in der Arbeit gegessen, das war dann etwas Warmes. Meinem Freund habe ich abends auch manchmal Dosen gemacht, aber ich wollte die nicht, auch heute mag ich sie nicht. Das Abendessen war immer etwas Kaltes, meist Wurst, Käse oder Dosenfisch.

Am Wochenende habe ich dann schon mehr und vor allem regelmäßiger gegessen.

Heute:

Zum Frühstück trinke ich morgens einen Kaffee und ich esse ein Butterbrot. Vormittags esse ich immer ein paar Nüsse. Mittags esse ich immer einen belegten Kornspitz. Zwischendurch trinke ich ein paar Kaffee. Nachmittags, wenn ich von der Arbeit heim komme, esse ich gleich mein Abendessen. Manchmal esse ich zwischendurch noch Obst. Mein Abendessen ist auch immer kalt. Ich esse die ganze Woche nur kalt, etwas Warmes esse ich nur am Wochenende. Ich koche immer abends und das essen meine zwei Männer (Anm.: Ehemann und Sohn) dann am nächsten Tag nach der Arbeit. Ich esse aber nichts davon, ich bin unter der Woche kein warmes Essen gewöhnt, ich mag das gar nicht. Am Wochenende esse ich es dann schon.

Ich koche eigentlich viel Putenfleisch, mit Gemüse dazu. Kartoffelsalat mache ich auch oft. Schnitzel mache ich jetzt nur noch sehr selten. Ich mache eigentlich Fleisch

immer natur, oft mit Saft, weil man das gut aufwärmen kann. Am Wochenende mache ich häufig Hähnchen.

Am Wochenende esse ich- wie schon gesagt- auch etwas Warmes, was ich gekocht habe. Da esse ich dann auch immer gemeinsam mit meinem Mann.

Wenn mein Sohn daheim ist, isst er auch mit uns. Das Frühstück ist am Wochenende ein wenig ausgiebiger. Abends essen wir etwas Kaltes, meist Wurst, Käse, Brot, Aufstriche, nichts Besonderes. Da essen wir aber nicht gemeinsam, weil jeder zu einer anderen Zeit Hunger hat. Also jeder von uns isst dann, wenn er Hunger hat.

Wie viel Zeit verbringen sie beim Essen? Veränderungen?

Heute nehme ich mir mehr Zeit zum Essen als früher. Als Kind wollte ich immer gleich wieder spielen gehen und auch später hatte ich nie Zeit, da ich weggehen wollte.

Wie oft am Tag essen Sie eine warme Mahlzeit? Früher?

In meiner Kindheit habe ich ein- bis zweimal am Tag etwas Warmes gegessen. Seit meiner Jugendzeit esse ich häufig kalt. Unter der Woche esse ich- wie schon gesagt- oft gar nichts Warmes.

Was trinken Sie bevorzugt?

Als Kind habe ich viel Leitungswasser getrunken und Orangeade, das war billiger als Himbeersaft.

Heute trinken wir viel Mineralwasser oder Cola light, und Kaffee.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Nein, das gab es bei uns nie und ich mache das heute auch nicht. Am Sonntag gab es früher meist Fleisch.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Man wiederholt gewisse Speisen heute schon sehr oft. Wenn einem etwas schmeckt, dann macht man es bald mal wieder. Man hat so seine Gerichte die man immer wieder kocht.

Früher hat das schon mehr gewechselt, vor allem wenn man mehr Geld hatte. Wenn wir weniger Geld hatten, haben wir oft Kartoffeln gegessen, doch wenn dann wieder mehr Geld da war, war die Auswahl schon größer. Jetzt kocht man immer die selben Gerichte, die schnell gehen, früher war die Auswahl schon größer, ich denke weil die Frauen teilweise auch mehr Zeit zum Kochen hatten. Früher hat es auch mehr aufwendigere Speisen gegeben. Also wenn ich jetzt so nachdenke, würde ich fast sagen, dass man früher mehr verschiedene Gerichte gekocht hat.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Nein, irgendwelche Feiern hat es früher nicht gegeben. Man hatte ja sowieso kein Geld. Das hat es vielleicht in Städten gegeben oder bei Leuten die mehr Geld hatten. Auch zu Weihnachten gab es bei uns nicht jedes Jahr irgendetwas Besonderes. Aber das ist heute bei uns eigentlich noch immer so.

Heute ist das Essen bei Feiern wohl das Wichtigste.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Das, was ich früher gegessen habe, war immer deftig und eingebrannt. Ich koche nicht so und heute esse ich so etwas eigentlich auch nicht mehr. Es würde mir zwar teilweise schon schmecken, aber dieses Essen macht dick. Wenn ich so etwas essen würde, würde ich immer dicker werden. Umso älter man wird, umso mehr muss man beim Essen aufpassen.

Außerdem ist meinem Mann und meinem Sohn gesunde Ernährung wichtig, deshalb achte ich auch verstärkt darauf.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten? Wenn ja, welche?

Ich habe mein Essverhalten hauptsächlich wegen meiner Figur geändert.

Würden Sie sagen, dass sich Ihre Ernährung durch mehr Geld verändert hat oder verändern würde?

Ja!

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Sowohl früher als auch heute Kaiserschmarrn. Den kocht mir meine Mutter manchmal.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Ich koche eigentlich überhaupt keine Hausmannskost mehr. Die Gerichte heute gehen halt alle schneller, das ist praktisch. Aber manchmal wird es schon übertrieben, zum Beispiel in den Kochbüchern. Manche Zutaten kennt man überhaupt nicht und bekommt man auch nirgends. Aber prinzipiell probiere ich schon gerne neue Gerichte aus. Die Gerichte heute sind meist leichter, das finde ich auch gut, weil da fühlt man sich nachher nicht so voll und angegessen.

Hausmannskost ist sicher nicht gesund und macht auch größtenteils dick.

Also ich esse lieber modernere Küche und glaube auch, dass sie gesünder ist.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

So etwas esse ich überhaupt nicht. Das schmeckt mir nicht. Mein Mann ist Fertiggerichte manchmal im Urlaub.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Obst essen wir heute sehr viel, aber eher exotische Früchte.

Joghurt esse ich überhaupt nicht. Sonst hat sich nicht so viel geändert, nur das es eben heute anders zubereitet wird. Fleisch esse ich heute auch ein anderes als früher, mehr Pute und weniger Schwein.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Früher hat man nicht so viele Gewürze verwendet. Majoran, Knoblauch, Pfeffer, Salz und Kräuter aus dem Garten. Aber so viel wie heute hat es nicht gegeben. Heute verwende ich mehr Gewürze, vor allem auch durch die Kochbücher, zum Beispiel Koriander, Kreuzkümmel, Curry.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Ich koche immer selbst.

Kochen Sie gerne?

Prinzipiell schon, aber ich habe leider oft wenig Zeit.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Heute ist die Auswahl viel viel größer. Früher hat es zum Beispiel kein Putenfleisch gegeben. Es hat zwar alles gegeben zum Beispiel Wurst und Käse, aber die Auswahl war nicht so riesig wie heute. Das Angebot von heute ist mit dem Angebot von früher gar nicht mehr zu vergleichen. Heute wird einem ja alles angeboten.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

In der Kindheit wenn wir einkaufen gegangen sind haben wir manchmal Obst bekommen, weil das war billiger als Süßigkeiten. Bananen haben wir aber nie bekommen, die waren zu teuer. Meist bekamen wir Birnen, Äpfel, Mandarinen, was es gerade gab.

Schokolade bekamen wir ganz selten, wenn dann diese Bensdorp- Schokolade.

Heute wollen die Leute oft schon gar keine Süßigkeiten mehr kaufen, weil man übersättigt ist. Ich nasche auch sehr gerne, muss mich aber wegen meiner Figur oft zurückhalten.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Eher nicht. Ich reise nicht so viel.

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Ja, sehr gerne, ich kaufe mir auch öfters Kochbücher.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Ja, manches davon probiere ich dann auch aus.

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Ja, eigentlich schon.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Das ist wie es sich gerade ergibt, meist kaufe ich Bioprodukte nicht bewusst. Wenn es halt gerade Bio- Bananen gibt, dann kaufe ich sie, wenn nicht dann nicht. Es ist nicht so, dass ich nur Bioprodukte kaufen würde, aber ich kaufe schon welche.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Ja, weil sie gesünder sind, aber nicht weil sie so gut schmecken. Sie schmecken oft ziemlich fad. Aber wir kaufen vor allem Light- Käse und –Joghurt. Also Light- Produkte essen wir eigentlich täglich.

Werfen Sie viel weg?

Ja, leider schon, das passiert einem halt immer wieder.

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Schweinsbraten!

Essen außer Haus?

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Nein.

Also wir gehen wirklich sehr selten essen, wenn dann meistens zum Chinesen. Sehr gerne gehe ich auch zum Italiener. Aber exotischeres Essen wie zum Beispiel australisch oder so probiere ich nicht so gerne aus.

Früher sind wir mehr essen gegangen, als wir noch jung waren. Aber heute ist mein Mann meist zu faul um essen zu gehen. Ich würde auch heute noch gerne öfters essen gehen.

Als ich ein Kind war, sind wir nie essen gegangen, das war einfach zu teuer.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Ja, ich gehe gerne essen und es ist dann für mich auch etwas Besonderes, weil ich dann auch einmal bedient werde und nicht kochen muss.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast Food- Restaurant? Wieso?

Ich habe es schon probiert aber es schmeckt mir nicht, also so Burger oder so. Deshalb gehen wir nie hin.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

In so ein richtiges Wirtshaus mag ich eigentlich nicht gehen.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Nein, nie. Aber Kebap essen wir gerne.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Ab und zu schon.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Eigentlich ernähre ich mich nicht gesund. Oft ernähre ich mich monatelang gesund, aber dann bekomme ich wieder Lust auf Süßes oder so.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Ja, eine Diät habe ich schon ausprobiert.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Ja schon. Ich achte mehr auf Cholesterin und Blutzuckerspiegel. Ich achte darauf, dass ich weniger Fett esse. Das mache ich eigentlich hauptsächlich wegen der Figur. Früher habe ich nicht so leicht zugenommen, heute muss ich schon mehr aufpassen.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Tischsitten:

In meiner Kindheit gab es keine besonderen Tischsitten und auch heute gibt es so etwas bei uns auch nicht. Die gemeinsamen Mahlzeiten bei uns sind ganz locker.

Gemeinsames Essen:

Manchmal essen wir schon zusammen, aber oft isst auch jeder zu einer anderen Zeit. Bei uns isst jeder dann, wenn er Hunger hat.

**Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist?
Wieso?**

Ja natürlich, das ist meist die einzige Zeit wo alle Familienmitglieder zusammen sind und wo man sich gut unterhalten kann.

Interviews der Generation der heute 75- bis 85- Jährigen:

Interview 1:

Name: **Friedrich Müller**

Alter: **83 Jahre** (1924 geb.)

Beruf: Pensionist; gelernter Maschinenschlosser, später Werkmeister in einer Textilfabrik

Geschwister: keine

Beruf der Eltern: Vater und Mutter Textilarbeiter

Familienstand: verheiratet; Ehefrau ist 80 Jahre alt

Beruf der Partnerin: Pensionistin; davor: Fotokopistin in Wien, ab dem 22. Lebensjahr Hausfrau und Mutter

Kinder: 3

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 4 (mit Eltern und Großvater in einer Wohnung)

Später, eigene Familie: 5

Heute: Heute wohnen meine Frau und ich bei unserer Tochter und ihrem Schwiegersohn

Wohnort: geboren und aufgewachsen in Weigelsdorf (NÖ), 1936/37 wohnhaft in Wien Floridsdorf

(Von 1942 bis 1946 war ich eingezogen.)

Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute? Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Kindheit: Als ich noch in der Volksschule war habe ich morgens, mittags und abends daheim gegessen. Später, als ich in der Hauptschule in Wien war, habe ich mittags in der Schule gegessen.

Morgens habe ich einen Feigen- oder einen Malzkaffee getrunken. Sonntags wurden dann auch drei Bohnen mitgerieben, damit es ein bisschen einem Bohnengeschmack hatte.

Mittags in der Schule hat es immer eine Suppe und eine Hauptspeise gegeben. Ich kann mich noch erinnern, dass es freitags immer Buchten gegeben hat. Die restlichen Tage gab es häufig Gemüse. Gemüse und Obst hatten wir selber im Garten. Kartoffeln

haben wir auch häufig gegessen. Fisch hat es eigentlich nur sehr selten gegeben, wenn dann hat man Salat dazu gegessen. Selten hat es auch Fleisch gegeben, meist Rind oder Schwein. Manchmal haben wir auch Spinat mit Rindfleisch bekommen, wenn ein Rindfleisch für eine Suppe gekocht wurde.

Abends habe ich immer daheim gegessen. Da hat es oft einen Kaffee und ein Schmalzbrot gegeben.

Am Wochenende hat meine Mutter öfters etwas gebacken. Wir hatten selber Hühner und Hasen, deshalb gab es auch öfters Huhn oder Hase am Wochenende. Manchmal gab es auch Schnitzel, aber eher selten.

Gekocht hat im Normalfall immer meine Mutter. Nur meine Mutter war öfters im Krankenhaus, weil sie krank war. Dann hat meist mein Vater gekocht, der konnte auch kochen. Manchmal musste aber meine Mutter auch arbeiten und mein Vater war auch nicht da, dann hat mir manchmal mein Großvater von einem Gasthaus etwas zum Essen gebracht, oder ich habe mir selber etwas gemacht, z.B. Palatschinken oder Grießkoch. Da war dann das Essen nicht immer so geregelt. Da habe ich dann oft nicht so viel gegessen, das war aber immer so zeitweise.

Am Wochenende hat sie aber immer gekocht, außer wenn sie krank war.

Manchmal habe ich mir am Wochenende eine Rosswurst um 10 Groschen kaufen dürfen, aber nur ein Stück.

Wir haben immer dreimal am Tag gegessen. Manchmal hat man auch am Nachmittag etwas gegessen, vor allem die Kinder. Ich habe am Nachmittag manchmal ein Schmalzbrot bekommen.

Mein Vater hat in Wien gearbeitet und ist immer nur am Wochenende nachhause gekommen. Deshalb sind wir später dann auch nach Wien gezogen und haben zwei Jahre in Wien gewohnt. Dort haben wir alle in einem Zimmer gewohnt. Gekocht hat meine Mutter dann auch in diesem Zimmer. Doch nach zwei Jahren ist die Fabrik dann stehen geblieben, dann sind wir wieder nach Weigelsdorf gezogen.

Am Land konnte man sich aber mehr helfen, weil man im Garten etwas anbauen konnte. Dafür hat man aber in Wien oft billigere Produkte bekommen. In Wien hat man zum Beispiel die Magermilch bekommen, die war ja billiger. Oder am Markt hat man viele Dinge bekommen, die es am Land nicht gegeben hat. Die Auswahl war größer und man hat sich in Wien mit dem Leben leichter getan.

Früher hatten wir auch immer Hühner. Als ich noch in die Schule gegangen bin, bin ich oft im Dorf herum gegangen und habe Lose verkauft. Am Sonntag war dann die Verlosung, wer gewonnen hat, hat dann ein Huhn bekommen. So haben wir ein bisschen Geld bekommen, denn Hühner hatten wir eh immer genug.

Bei den Feldern haben wir oft geschaut, ob etwas liegen geblieben ist. Oft haben wir noch Erdäpfel oder so gefunden.

Später, mit eigener Familie:

Später dann, als ich schon eine Familie und drei Kinder hatte, haben wir auch dreimal täglich gegessen. Morgens habe ich einen Malzkaffee getrunken und dazu ein trockenes Brot oder eine trockene Semmel gegessen, manchmal auch mit Butter. Meist habe ich mir in die Arbeit eine Jause mitgenommen. Oft habe ich mir ein Schmalzbrot mitgenommen, oder ich habe mir dort etwas gekauft, meist war es eine Semmel und ein Liptauer dazu. Das war aber schon nach dem Krieg.

Als ich in Wien gearbeitet habe, habe ich mittags in der Firma etwas gegessen. Dort gab es eine Werksküche. Das Essen wurde nicht dort gekocht, sondern sie haben es geliefert bekommen. Dort hatte man aber keine Auswahl, es gab jeden Tag nur ein Essen. In Wien habe ich einmal in einem Russenbetrieb gearbeitet. Ich kann mich noch erinnern, da waren die Knödel einmal so hart, dass sie durch die Gegend geworfen wurden. In der Arbeit hatte ich immer einen schwarzen Kaffee mit. Den habe ich den ganzen Tag getrunken. Beim Heimgehen habe ich dann meist ein Seiderl Bier getrunken.

Später war meine Arbeit ja in der Nähe und ich habe mittags zuhause gegessen. Wenn ich gerade unterwegs war, habe ich auf Firmenkosten etwas essen gehen dürfen.

Zuhause hat die Mutter meiner Frau, als meine Schwiegermutter, gekocht. Das haben auch die Kinder gegessen. Sie hat immer Hausmannskost gekocht. Spinat, Gulasch, Wurstfleckerl, eigentlich alles, was ich heute auch noch koche. Es hat schon jeden Tag etwas anderes zum Essen gegeben, aber ich würde sagen ungefähr wöchentlich haben sich die Speisen dann meist wieder wiederholt.

Am Donnerstag hat es immer Gemüse gegeben, am Freitag eine Mehlspeise. Montags haben wir immer die Reste vom Wochenende gegessen. Montags am Abend hat es jede Woche Eiernockerl gegeben. Das war wie das Amen im Gebet. Es wurde aber nicht vorher immer besprochen, was gekocht wird.

Also die Kinder haben jeden Tag mittags eine warme Mahlzeit bekommen.

Abends haben wir dann aber immer etwas Kaltes gegessen. Wurst, auch Aufstriche, dazu ein Brot.

So in den fünfziger Jahren ist es dann schon besser geworden. Zu der Zeit habe ich auch schon ganz gut verdient.

Am Wochenende haben wir zu der Zeit oft Schnitzel oder Schweinsbraten gegessen. Manchmal gab es auch Hühnchen. Aber zu der Zeit bin ich mit den Kindern manchmal auch zu meiner Mutter gefahren und wir haben dort gegessen, manchmal auch samstags und sonntags. Dann brauchte meine Schwiegermutter nicht so viel kochen, die hat dann nur für sich selbst und für meine Frau gekocht.

Später dann, als meine Schwiegermutter schon älter war, habe ich gekocht.

Ich habe dann immer abends gekocht, wenn ich von der Arbeit nachhause gekommen bin, das war dann für den nächsten Tag. Ab den Siebzigern habe ich immer gekocht. Meinen Vater habe ich dann auch immer etwas von dem Essen gebracht.

Mittags haben wir immer und circa 12 Uhr gegessen, abends meist zwischen sechs und sieben Uhr.

Also ich habe eigentlich mein ganzes Leben lang zumindest einmal am Tag etwas Warmes gegessen.

Am Wochenende haben wir mittags und abends immer gemeinsam gegessen, in der Früh haben wir meist nicht gemeinsam gegessen, weil jeder zu einer anderen Zeit aufgestanden ist.

Unter der Woche wurde abends immer gemeinsam gegessen, mittags auch manchmal.

Heute: Ich frühstücke jeden Tag um zirka halb 8, ich trinke einen Kaffee und esse einen Striezel oder eine Semmel. Mittags koche ich jeden Tag selbst, immer Hausmannskost. Abends essen wir eigentlich meist etwas Kaltes, außer wenn mittags etwas übrig geblieben ist. Abends essen wir meist ein Brot mit Wurst oder Aufstrich, manchmal auch Würstel. Vormittags und nachmittags essen wir im Normalfall nichts.

Heute esse ich dreimal am Tag.

Was trinken Sie bevorzugt?

Tagsüber habe ich als Kind viel Malzkaffee getrunken, aber ohne Zucker und ohne Milch.

Am Sonntag habe ich manchmal ein Achterl Himbeersoda bekommen, wenn ich mit dem Krug vom Wirtshaus Bier geholt habe. Das habe ich aber auch nur manchmal bekommen. Außer Kaffee haben wir auch viel Wasser getrunken.

Später hat es aber schon mehr Getränke, zum Beispiel Orangensaft oder Kracherl, also Limonaden, aber auch Mineralwasser. Himbeersaft hatten wir auch manchmal.

Heute trinke ich meist schwarzen Tee, manchmal auch Wasser und Säfte, aber eher selten. Außerdem trinke ich jeden Tag eine Dose Bier. In letzter Zeit trinke ich eigentlich auch sehr gerne Coca-Cola. Ich trinke Coca-Cola aber auch Coca-Cola light, das ist mir eigentlich egal, ich merke keinen Unterschied. Früher habe ich Coca-Cola nicht getrunken. Heute trinke ich es vor allem im Sommer, wenn ich nicht so viel Tee trinke.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Ja, früher war das immer üblich.

Prinzipiell gibt es bei mir auch heute noch so etwas wie Mehlspeis- oder Gemüsetage. Doch ich halte mich nicht mehr so strikt daran, weil mein Schwiegersohn, für den ich auch koche, nicht so gern Gemüse ist. Da nehme ich häufiger auf ihn Rücksicht. Gemüse koche ich eher dann, wenn für ihn etwas anderes zum Essen da ist. Wenn es möglich ist, koche ich donnerstags immer noch Gemüse. Freitags koche ich auch noch manchmal einen Fisch, oder es gibt eine Mehlspeise. Heute mache ich freitags oft Palatschinken oder Kaiserschmarrn. Das Gemüse wird bei mir immer noch eingebrannt.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

So im Großen und Ganzen koche ich heute eigentlich noch die selben Gerichte, die ich früher auch gekocht habe. Na ja, heute koche ich schon mehr. Zum Beispiel Pasta Asciutta oder Zwiebelspaghetti hat es früher nicht gegeben. Mit der Zeit habe ich mir aus einigen Kochbüchern etwas herausgesucht. Es hat sich schon einiges geändert. Die alten Gerichte koche ich schon noch, aber es sind auch einige neue Sachen dabei. Die Auswahl heute ist größer als früher.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Geburtstage wurden früher überhaupt nicht gefeiert. Es gab auch nichts Besonderes zu essen, das Essen spielte keine Rolle.

Zu Weihnachten war das Essen auch nebensächlich. Meist haben wir etwas gegessen, was es sonst sonntags gegeben hat, z.B. Schweinsbraten.

Als ich selber Kinder hatte, wurden die Geburtstage schon gefeiert. Da sind dann die Großeltern und vielleicht auch andere Verwandte gekommen und wir haben uns zusammengesetzt. Das Essen spielte aber keine Rolle. Es hat halt irgendetwas gegeben. Meist hat es etwas Kaltes gegeben, zum Beispiel Wurst.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Verändert hat sich meine Ernährung insofern, dass man früher das nicht gehabt hat, was es heute alles gibt. Früher konnte man sich das alles nicht leisten, heute lebt man einfach besser. Unsereins kommt es halt besser vor, ob es gesünder ist, das weiß ich nicht. Aber ich sage immer ich esse lieber was mir schmeckt, egal ob es gesund ist. Ich esse lieber besser als gesund.

Als wir unsere Kinder dann schon hatten, ist es uns schon besser gegangen. Aber so wie heute haben wir trotzdem nicht gelebt. Man hat heute einfach mehr Auswahl als früher. Heute sind die Wege auch nicht so weit. Wenn ich etwas brauche, gehe ich einfach hinunter in den Keller und hol mir etwas aus der Gefriertruhe. Das hat es früher natürlich auch nicht gegeben.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten?

Wenn ja, welche?

Krieg und danach mehr Einkommen.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Früher habe ich sehr gerne Schnitzel und Gulasch gegessen. Doch das esse ich eigentlich heute auch noch immer sehr gerne. Gemüse es sich auch sehr gerne, zum Beispiel Spinat.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Davon bin ich kein Freund, nein! Manches schmeckt mir vielleicht nicht, manches aber auch schon. Aber es interessiert mich gar nicht. Ich habe am liebsten mein gewohntes Essen, meine Hausmannskost.

Ich denke, Hausmannskost ist schon gesund, weil es ein abwechslungsreiches Essen ist.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Ja, so Dosen oder Fertiggerichte essen wir schon, zum Beispiel im Urlaub oder wenn gerade nichts anderes da ist. Manchmal essen wir diese Sackerl, da brauche ich dann nichts kochen. Oft essen wir sie aber nicht. Erbsen oder Bohnen nehme ich schon von der Dose.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Als ich noch ein Kind war, haben wir schon auch Obst gehabt, aber nicht viel. Manchmal sind von irgendwo Leute mit Äpfeln gekommen und haben sie verkauft. Da hatten wir dann halt ein paar, aber wir hatten nicht immer Obst daheim.

Später, als wir Kinder hatten, hatten wir schon immer Obst daheim. Vor allem Äpfel hatten wir immer, wir haben unseren Kindern aber auch anderes Obst gekauft, zum Beispiel Weintrauben. Aber früher war ja das Obst saisonabhängig, da war es nicht so wie heute, dass man immer jedes Obst bekommt. Käse hatten wir früher auch immer, Joghurt aber nicht. Das war damals noch nicht so berühmt wie heute.

Obst esse ich heute weniger als früher. Fleisch esse ich mehr. Sonst hat sich nicht viel verändert.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Früher hatte ich eigentlich die selben Gewürze wie heute. Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran. Irgendwelche speziellen Gewürze hatte man früher nicht, doch die verwende ich auch heute nicht. Ich hatte schon einmal so viele Gewürze daheim, doch die habe ich dann alle weggeworfen. Man braucht dir diese Gewürze oft nur einmal und danach nie wieder, und dann wirft man sie irgendwann weg. Deshalb kaufe ich sie jetzt gar nicht mehr.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Ja!

Kochen Sie gerne?

Ja!

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Heute ist das Angebot riesig, man bekommt alles. Und man ist nicht mehr von der Saison abhängig.

Großmärkte hat es früher nicht gegeben, sondern nur kleine Geschäfte, also Greißler. Unter der Woche hat man immer ein paar Kleinigkeiten eingekauft, am Wochenende hat man einen Großeinkauf gemacht. Die Rechnung wurde dann immer angeschrieben, und wenn es Geld gegeben hat dann hat man bezahlt. Die Auswahl war- ich würde sagen normal, man hat alles bekommen, was man so gebraucht hat. Die Auswahl war natürlich nicht sehr groß, das hätte sich sowieso niemand leisten können.

Später, als wir Kinder hatten, war es eigentlich genauso. Als es später dann aber die Großmärkte gab, sind wir auch manchmal dorthin gefahren. Da sind wir dann meistens einmal in der Woche nach Baden zum Großkonsum gefahren. Da haben wir im Ort dann nur noch die Kleinigkeiten gekauft, zum Beispiel Semmeln und Brot. Früher hat man sogar Öl in kleinen Mengen gekauft, da ist man mit einer Flasche ins Geschäft gegangen und hat 10 Deka Öl gekauft. Da gab es alles nur in kleinen Mengen, große Mengen wären zu teuer gewesen. Man hat aber auf einmal auch gar nicht so viel gebraucht.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

Schokolade hat es auch schon gegeben als ich ein Kind war. Bensdorp- Schokolade hat es damals gegeben. Die waren klein und kosteten 10 Groschen, ab und zu hat es ein Stück gegeben. Aber nur ab und zu.

Als wir dann Kinder hatten, gab es auch schon Zuckerl, aber auch nicht so viel, ab und zu haben sie etwas bekommen.

Gebacken wurde meist einmal in der Woche, meine Schwiegermutter hat jeden Samstag etwas gebacken, meist einen Germstrudel oder einen Germ- Gugelhupf.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Nein!

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Nein, ich koche meine Gerichte die mir schmecken und die ich kenne.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Ja, aber ich koche nichts davon nach.

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Nein, absolut nichts.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Ich halte davon nichts, und ich würde sie mir auch nicht kaufen. Ich bleibe lieber bei meinen alten Sachen. Leichtprodukte habe ich aber eigentlich auch noch nie gekostet, vielleicht habe ich sie irgendwo schon einmal gegessen, aber nicht bewusst. Das mag ich vom Namen her schon nicht, ich kann mir darunter einfach nichts vorstellen. Genauso wie jetzt auf Produkten überall Bio oben steht, immer Bio Bio, es ist teurer, aber ich finde nicht, dass da etwas anders ist.

Werfen Sie viel weg?

Nein, eigentlich werfen wir so gut wie nichts weg.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Schnitzel oder Schweinsbraten.

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Essen gegangen sind wir früher überhaupt nicht, das hat es nicht gegeben, wenn man in ein Gasthaus gegangen ist, hat man nur etwas getrunken. Man hätte schon zum Essen auch etwas bekommen, aber nicht viel, weil ja nicht viele Leute essen gegangen sind. Die meisten haben ein Bier oder so getrunken.

Früher sind wir nie essen gegangen und auch heute gehen wir eigentlich nie, außer zu irgendwelchen Anlässen, z.B. zum Muttertag. Wir essen lieber unser Essen daheim. Aber wenn dann gehe ich eigentlich am liebsten in Lokale, in denen es Hausmannskost gibt. Im Urlaub gehen wir auch öfters essen.

In ausländische Lokale gehe ich überhaupt nicht gern. Beim Chinesen waren wir schon einige Male zu Anlässen. Wenn ich mir eine Speisekarte ansehe und auf der Speisekarte gibt es einige Speisen, die vielleicht gute wären, die ich aber nicht kenne, es aber auch Schnitzel und Gulasch gibt, dann esse ich lieber ein Schnitzel oder Gulasch. Das kenne ich und das schmeckt mir auch, da weiß ich, was ich bekomme. Ich kann mich noch erinnern, einmal waren wir in Venedig. Wir waren mit einigen Leuten dort. Wir haben uns die Speisekarte angesehen und es hat lauter Speisen gegeben, die wir nicht kannten. Also habe ich für mich und meine Frau einfach Pasta Asciutta bestellt, und es hat uns geschmeckt. Die anderen haben sich irgendwelche komischen Speisen bestellt, und dann haben sie sich auch darüber geärgert.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Ich esse am liebsten daheim.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast Food Restaurant? Wieso?

Fast Food mag ich nicht. Ich habe es schon probiert und es schmeckt mir nicht.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Ich gehe in Wirtshäuser nur um ein Bier.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Nein!

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Nein, auch früher nicht!

Kaffeehäuser hat es früher bei uns nicht gegeben, nur in Wien.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich bilde mir ein, dass ich mich gesund ernähre, denn ich esse alles. Ich richte mein Essen nicht auf etwas Bestimmtes aus, sondern ich esse alles quer durch die Bank. Ich esse alles und abwechslungsreich, ich denke, das ist gesund. Es gehört alles gegessen, jedes Essen hat etwas anderes an sich, was der Körper braucht. Ich esse jedes Fleisch, jedes Gemüse, jedes Obst.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Mir kommt keine Diät ins Haus.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Nein!

Ich achte gar nicht darauf, ich esse einfach alles, und das war schon immer so. Was soll ich schon viel auf gesunde Ernährung achten? Wie haben die Leute gemeckert, als ich nach meiner Krebserkrankung auch wieder alles gegessen habe?

Machen Sie sich Gedanken über essen oder essen Sie, was Ihnen schmeckt?

Ich esse vor allem was mir schmeckt. Aber ich denke, das ist auch gesund.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Früher haben meine Eltern in Schichtdienst gearbeitet. Da habe ich dann mittags entweder mit meinem Vater oder mit meiner Mutter gegessen, wer halt gerade da war. Eine Woche war meine Mutter da, eine Woche mein Vater. Abends war es genauso. Dem Elternteil, das gerade gearbeitet hat, haben wir das Essen in Fabrik gebracht.

Das Essen in meiner Familie früher ist ganz locker abgelaufen, es gab keine bestimmten Regeln. Wir haben uns einfach unterhalten.

Auch als wir später Kinder hatten gab es keine Tischsitten, keine "Sponparnaln". Die Kinder durften auch sofort aufstehen, wenn sie mit dem Essen fertig waren. Regeln gab es keine.

Wir haben so oft wie möglich gemeinsam gegessen.

Aber ich denke das gemeinsame Essen ist heute genauso wichtig wie früher. Es hat sich nichts verändert, wenn man Zeit hat, wenn es sich ergibt, dann isst man gemeinsam. Wenn nicht dann eben nicht.

Früher war es halt oft schwer durch den Schichtdienst, aber am Wochenende hat man dann gemeinsam gegessen.

**Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist?
Wieso?**

Ja, auf jeden Fall!

Interview 2:

Name: **Maria B.**

Alter: 75 (1933 geb.)

Beruf: Pensionistin; gelernte Köchin und Kellnerin

eignes Lokal (Atzgersdorf [Wien]; 1975- 1978)

Lokal am Gießhübl (1978- 1983; Fremdenzimmer)

Lokal in Mödling (1983- 1995)

Geschwister: 5

Beruf der Eltern: hatten Bauernhof; (Vater im Krieg vermisst ‡ Mutter hat Bauernhof verkauft)

Familienstand: liiert; Lebensgefährtin ist 79 Jahre alt

Beruf des Lebenspartners: Pensionist; gelernter Installateur

Kinder: 2

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 8

Später, eigene Familie: 4

Heute: 2

Wohnort: aufgewachsen in Waldhausen (bei Grein an der Donau); Ried in der Riedmark (OÖ), als Jugendliche 5 Jahre lang in der Schweiz, St. Gallen; danach Linz; Bad Ischl (Mann kennen gelernt), Wien; Atzgersdorf; Gießhübl; Mödling; Kottlingbrunn (NÖ)

**Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute?
Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?**

Kindheit:

Morgens haben wir einen Malzkaffee mit Ziegenmilch bekommen, die hat mir nicht geschmeckt. Aber der Arzt hat gesagt Ziegenmilch ist gesund. Meine Mutter hatte zwei Ziegen, Schafe, Ochsen, Kühe, einen Stier und Kleintiere wie Hühner.

Gegessen haben wir morgens meist ein Brot, das hat meine Mama selbst gebacken.

In der Schule hatten wir eine Jause mit, immer ein Butterbrot und einen Apfel.

Wir hatten einen weiten Weg von der Schule heim und sind erst relativ spät heim gekommen. Meine Mama hat immer gekocht für Mittag, oft einen Strudel oder Kartoffelknödel. Den Nudelteig hat meine Mutter immer selber gemacht. Das konnte man alles nicht kaufen.

Meine Mutter hat oft Gemüse gemacht, das hatte sie ja auch im Garten angebaut. Das Gemüse war immer eingebrannt.

Wir hatten im Garten Kraut, Rüben, Spinat, Karotten, Bohnen, Fisolen. Wir hatten alles Mögliche. Eine Zeit lang haben wir immer Bohnen bekommen. Auf einem Hof hatte man halt alles. Deshalb ist es uns relativ gut gegangen. Kartoffeln hatten wir auch viel. Damit hat sie dann Püree, Knödel oder Kartoffelpuffer gemacht.

Rahm, Butter und Eier hatten wir auch selbst.

Früchteknödel hat sie auch gemacht, weil wir Obst im Garten hatten.

Fleisch hatten wir aber nur selten. Schnitzel gab es so gut wie nie. Überhaupt die Kinder haben wenig Fleisch bekommen. Manchmal haben wir Würstel gegessen. Hähnchen und Hasen hatten wir am Hof, das Fleisch hat man dann nur am Wochenende gegessen. Unter der Woche war die Kost eher mager. Man hatte damals nicht viel, alles war begrenzt.

Mittags gab es aber immer etwas Warmes.

Am Nachmittag haben wir auch oft eine Schale Haferflocken mit Zucker bekommen. Das haben wir auch gegessen wenn es mal nichts zum Mittagessen gab.

Abends gab es immer Rahmsuppe mit gekochten Erdäpfeln oder Grießkoch. Das gab es jeden Tag, jeden Tag das selbe. Abends haben wir immer alle gemeinsam gegessen.

Am Wochenende gab es Mittag immer etwas Warmes. Oft gab es Erdäpfel- oder Topfennudeln. Kompott gab es auch oft, weil wir viele Obstbäume hatten. Zwetschken und Äpfel hat sie gedörrt. Wir hatten viel getrocknetes Obst.

Freitags am Nachmittag ist die Mutter immer ins Dorf gegangen und sie hat Rindfleisch eingekauft. Am Wochenende gab es immer Rindssuppe und Semmelkren mit Erdäpfelknödel. Das war immer am Wochenende das selbe. Früher gab es nicht viel Abwechslung. Sonntagnachmittag hat meine Mutter immer etwas gebacken, immer einen Germgugelhupf. Da haben sich dann immer ein paar Bäuerinnen getroffen und haben geplaudert. Schnaps wurde da auch immer getrunken. Wir Kinder durften da aber nicht hinein gehen.

Apfel- und Topfenstrudel und Buchteln gab es am Wochenende auch manchmal.

Meine Mutter hatte selbst einen Backofen und eine Selch, das war nicht selbstverständlich.

Aufenthalt in der Schweiz:

In der Schweiz war das Essen ganz anders. Dort war das Essen noch eintöniger. Es gab sehr oft Geschnetzeltes, das konnte ich nicht mehr sehen, und viele Käsegerichte. Es gab auch oft Eintopf. Außerdem gab es noch Nudelgerichte mit Käsesauce.

Später; eigene Familie:

Lokal Atzgersdorf (Ende Siebziger):

Da habe ich immer ein Menü gekocht. Zu uns sind immer viele Leute essen gekommen, vor allem Arbeiter. Die wollten immer Rindsroulade, Kotelett oder Scheinsbraten. Ich habe viele Fleischspeisen gemacht, Kümmelbraten, Bauerschmaus, Rinderschnitzel oder –rouladen, Kotelett, Schnitzel, Beuschel, Gulasch, Bruckfleisch (sieben Sorten Fleisch), Bratwürstel. Es gab aber auch immer Schinkenfleckerl, gefüllte Knödel, gefüllten Braten, Kalbsbrust gefüllt, Hähnchen, eigentlich typische Hausmannskost. Suppen gab es auch immer.

Getränke:

Wir hatten auf jeden Fall Coca Cola, Kracherl, Bier und Wein. Daran kann ich mich noch erinnern.

In der Zeit, in der wir die Gasthäuser hatten, war mein Tagesablauf was das Essen betrifft sehr unregelmäßig. Ich habe sehr sporadisch gegessen. Wir konnten uns nie in Ruhe hinsetzen und essen. Wir haben dann immer gegessen, was gerade bei der Hand war. Das hat mich schon gestört, mir hat die Regelmäßigkeit gefehlt.

Morgens haben wir immer frisches Gebäck bekommen. Dann habe ich einen Kaffee getrunken und eine Buttersemmel gegessen, manchmal mit Marmelade. Das habe ich aber auch nebenbei gegessen. Es hat immer viel Arbeit gegeben.

Ich habe nebenbei oft eine Suppe gegessen. Einen richtigen Ess- Rhythmus hatte ich nicht.

So wie es normal in einer Familie abrennt, das hat es bei uns nicht gegeben, auch mit den Kindern nicht. Wenn sie von der Schule heim gekommen sind, habe ich ihnen

etwas zum Essen hingestellt, aber ich hatte keine Zeit um mich zu ihnen zu setzen. Es hat sich alles neben dem Geschäft abgespielt. Für Familie hatte man keine Zeit.

Lokal Gießhübl:

Vom Essen her war dann einiges anders als in Atzgersdorf, weil man große Mengen brauchte. Da haben wir viel Bauernschmaus und Schweinsbraten gemacht. Suppe haben wir auch sehr viel gebraucht. Ich habe Unmengen an Leberknödeln gemacht. Eine kalte Jause gab es natürlich auch. Unser Lokal war auch eine Jausenstation.

In unserem Lokal am Gießhübl hatten wir viele Versammlungen, Vereine waren bei uns, viele Busse und Wanderer sind gekommen. Bei uns war immer viel los. Am Wochenende sind viele Wiener gekommen. Die sind morgens gekommen und sind den ganzen Tag bei uns im Garten gelegen und haben den ganzen Tag bei uns gegessen. Morgens wollten sie häufig ham and eggs oder Würstel mit Saft. Mittags gab es immer Hausmannskost, das habe ich immer selbst gekocht. Ich habe sehr viel Schweinsbraten gemacht oder Geselchtes mit Sauerkraut und Knödeln. Von Freitag bis Sonntag war bei uns immer sehr viel los, da waren die ganzen Wiener da. Für die Jause am Nachmittag habe ich Apfel- und Topfenstrudel und Buchteln gemacht. Aber den Teig habe ich auch selbst gemacht. Damals hatte ich noch keinen elektrischen Herd.

Mittwochs habe ich immer Nieren mit Hirndl gemacht.

Arbeiter hatten wir auch einquartiert, die haben auch immer bei uns gegessen.

Damals gab es halt auch noch nicht so viele Lokale, deshalb haben wir ein gutes Geschäft gemacht.

Gefeiert wurde damals auch sehr viel. Wir hatten zum Beispiel griechische und lateinamerikanische Abende. Die ganzen Sachen haben wir in Wien gekauft, griechischen Wein, Käse, Rezepte hat uns ein Bekannter besorgt. Eine griechische Kapelle hatten wir auch.

Das ganze war eine Riesenaufgabe, man hatte kein Privatleben. Wir hatten nie geschlossen, sonst wären keine Leute mehr gekommen.

Heute:

Heute ist mein Tag endlich wieder geregelter, das hat mir früher sehr gefehlt. Morgens trinke ich einen Kaffee und setze mich in Ruhe zu meiner Zeitung. Ich esse oft ein Käse-, Marmelade- oder Schnittlauchbrot.

Vormittags esse ich meist Obst, oft einen Apfel.

Mittags koche ich immer. Eigentlich koche ich hauptsächlich Hausmannskost. Manchmal essen wir mittags aber auch nur eine Suppe, wir sind da eher genügsam. Ab und zu mache ich auch noch Topfen- und Apfelstrudel- den Teig mache ich immer noch selbst- und dann essen wir nachmittags einen Strudel.

Abends essen wir nur wenig. Mein Mann isst abends oft gar nichts.

Ich richte mir nachmittags oft mein Müsli mit frischem Obst, das habe ich auch aus der Schweiz übernommen. Das esse ich dann abends.

Wurst oder Käse oder so essen wir abends nicht. Das brauche ich nicht.

Wenn ich abends mal ein Schnitzel esse, kann ich dann gar nicht schlafen. Ich bin das nicht mehr gewöhnt.

Freitags koche ich häufig Fisch oder ich mache Fruchtknödel oder Topfenknödel. Bei uns gibt es beim Essen noch eine gewisse Regelmäßigkeit. Donnerstag gibt es meist Gemüse und sonntags Fleisch.

Wie oft am Tag essen Sie? Hat sich das in den letzten Jahren verändert?

Heute esse ich wie in meiner Kindheit dreimal täglich. Zwischendurch war das bedingt durch die Arbeit leider unregelmäßiger.

Wie oft am Tag essen Sie heute eine warme Mahlzeit? Früher?

Einmal am Tag. Das brauche ich auch. Früher haben wir ein- oder zweimal täglich warm gegessen.

Wie viel Zeit verbringen Sie beim Essen? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Heute nehme ich mir viel Zeit fürs Essen.

Was trinken Sie bevorzugt?

In meiner Kindheit habe ich viel Most getrunken, gezuckert und gewässert, und Milch. Selbst gemachten Ribiselsaft hatten wir auch.

Heute trinke ich viel Wasser. Im Winter trinke ich viel Tee, Holunderblüten, Zitronenmelisse, Brennnessel, Salbei. Das habe ich alles selber im Garten. Ich habe viele Kräuter im Garten. Ich mache mir auch selbst einen Holundersaft. Wir trinken auch viel Wasser oder Zitronenwasser. Wein und Bier trinken wir auch manchmal. Cola oder Orangensaft oder so trinken wir nie.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Ja, es gab da schon immer eine gewisse Regelmäßigkeit. (siehe erste Frage)

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

In meiner Kindheit war die Auswahl der Speisen nicht groß. In unseren Lokalen war die Auswahl an Speisen die ich gekocht habe schon groß. Heute ist sie wieder ein wenig kleiner geworden.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Bei Anlässen war das Essen früher nicht so wichtig, eigentlich überhaupt nicht. Ich weiß noch von meiner Firmpatin habe ich eine gezuckerte Eierspeis bekommen.

Geburtstage wurden auch überhaupt nicht gefeiert. Es wurde überhaupt nichts gefeiert.

Zu Weihnachten gab es bei uns immer Bratwürstel und ein Kletzenbrot hat unsere Mutter selbst gemacht. Das haben wir zu Weihnachten immer bekommen, das war immer sehr gut. Einen Christbaum hatten wir schon immer.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Ja sehr, früher haben wir immer nur die selben Nahrungsmittel gegessen, heute ist die Auswahl größer. Aber meine Hausmannskost liebe ich immer noch.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten? Wenn ja, welche?

Natürlich der Krieg.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Ich esse gerne eingebranntes Gemüse.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Wie gesagt, ich liebe meine Hausmannskost. Ich probiere hie und da etwas Neues, aber meist experimentiere ich nur mit den üblichen Gerichten herum. Moderne Gerichte muss ich nicht haben.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Wir essen keine Fertiggerichte und haben sie auch noch nie probiert. Ich koche sehr sehr gerne. Bei den Fertiggerichten sind so viele komische Sachen drin, wenn man die Liste liest, die mag ich nicht. Ich mag keine Zusatzmittel. Ich achte schon stark auf die Gesundheit. Mein Mann isst manchmal Fertigsuppen, aber ich nie.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Fleisch esse ich heute mehr, das hatte man früher nicht so. Gemüse esse ich nach wie vor gerne, Obst ebenso.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Ich verwende viele Gewürze, mehr als früher. Früher hatte man nicht so viel. Chilli und Oregano verwende ich heute gerne. Ich verwende aber auch Gewürze, die ich früher auch verwendet habe. Heute gibt es viele ausländische Gewürze, die brauche ich nicht unbedingt.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Ja.

Kochen Sie gerne?

Ja, ich koche sehr gerne.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

In meiner Kindheit war das Angebot an Lebensmitteln das, was man im Garten hatte. Die Auswahl war also nicht sehr groß.

Heute gibt es überall riesige Supermärkte und das Angebot ist gigantisch, aber ich finde das alles schon übertrieben.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

Schokolade oder Zuckerl kannten wir gar nicht. Bananen und Orangen kannten wir auch nicht, wir kannten nur das, was wir am Bauernhof hatten. Es war schon sehr bescheiden.

Heute essen wir ab und zu Schokolade, aber nicht so oft.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Von dem Essen in der Schweiz wurde ich ein bisschen beeinflusst, da war ich aber auch fünf Jahre. Sonst esse ich auch im Ausland eher das was ich kenne. Ich habe mich da nicht wirklich beeinflussen lassen.

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Ja, schon. Aber meist experimentiere ich mit meinen bekannten Rezepten ein wenig herum, da kann nicht viel schief gehen.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Nein.

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Ich kaufe eher das, was ich kenne. Ich lese bei neuen Produkten immer die Zutatenliste, das ist zu viel Arbeit.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Ja verwende ich. Ich kaufe nur noch Bioobst, -gemüse und Bio- Eier. Ich finde es schmeckt viel besser. Man merkt schon den Unterschied. Andere Produkte schmecken oft chemisch.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Das kenne ich gar nicht und will ich auch gar nicht. Ich denke das ist ein Blödsinn.

Werfen Sie viel weg?

Nein, das passiert nur ganz selten. Ich überlege im Vorhinein was ich koche und danach kaufe ich auch ein.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Schweinbraten und Schnitzel.

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

In meiner Kindheit hat es das überhaupt nicht gegeben, dass man essen gegangen ist. Heute gehen wir schon manchmal essen. Wir gehen nicht gerne in so Über- drüber Lokale, sondern lieber zu Heurigen oder in gute Gasthäuser, die auch eine Fleischerei dabei haben. In ausländische Lokale gehen wir aber nie. Wenn wir essen gehen essen wir auch bevorzugt Hausmannskost.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Ich gehe schon gerne essen. Da habe ich dann selbst keine Arbeit.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Das esse ich nie. Einmal habe ich bei McDonalds etwas probiert, mit meinen Kindern, das hat mir überhaupt nicht geschmeckt.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Ich gehe vor allem in Gasthäuser die ich kenne.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Nein!

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Nein, überhaupt nicht, auch früher nicht.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Das weiß ich nicht. Ich achte schon auf die Gesundheit. Ich esse bewusst und übertreibe nicht. Darum koche ich auch immer selbst. Ich lege auch viel Wert auf meine Kräuter.

Aber es ist vor allem wichtig, dass das Essen schmeckt.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Nein!

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Auf jeden Fall. Früher hat mich das nicht interessiert, da hat niemand über dieses Thema gesprochen.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Tischsitten:

In meiner Kindheit gab es strenge Sitten. Wir mussten immer sitzen bleiben, bis wir aufgegessen hatten. Wir mussten auch aufessen, wenn uns das Essen nicht schmeckte.

Auch wenn uns das Essen nicht geschmeckt hat, haben wir es am nächsten Tag wieder bekommen. Beim Essen wurde auch nicht gesprochen. Meine Mutter hat uns streng erzogen. Vor dem Essen wurde immer gebetet.

Heute gibt es keine Regeln, die mir wichtig sind. Ich bete auch nicht vor dem Essen.

Gemeinsames Essen:

In meiner Kindheit haben wir immer gemeinsam gegessen.

Später hatten wir durch die Arbeit nie Zeit, um gemeinsam zu essen.

Heute esse ich mit meinem Mann gemeinsam.

Interview 3:

Name: **Herbert Z.**

Alter: **80 Jahre** (1927 geb.)

Beruf: Regierungsrat in Rente

Geschwister: keine

Beruf der Eltern: Vater hat in Mühle gearbeitet (Vater 1936 gestorben; war vorher schon länger daheim); Mutter war in Spinnerei tätig

Familienstand: verwitwet; Ehefrau mit 71 Jahren verstorben

Kinder: 1 Tochter

Größe der Familie:

Kindheit: 3

Später: 3 (mit Kind) beziehungsweise 2 (Kind ausgezogen)

Heute: alleine

Wohnort: aufgewachsen in Weigelsdorf; 1946- 1949 in Wien; nach Heirat wieder in Weigelsdorf; danach in Ebreichsdorf (bis heute)

Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute? Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Kindheit:

Zum Frühstück haben wir Kaffee oder Tee bekommen, dazu hat es ein Butter- oder Schmalzbrot gegeben. In der Schule aß ich Brot mit Butter, Schmalz, Käse oder Wurst, meist Extrawurst. Und in der Schule haben wir eine warme Milch bekommen und eine Semmel dazu. Manchmal hatte ich einen Apfel mit. Aber viel hatte man nicht. Mittags hat meine Mutter gekocht. Suppe und meist Gemüse, Fleisch gab es nur selten, aber ich bin eh nicht so ein Fleischesser, Hähnchen esse ich bis heute nicht. Ich habe eher Schwein oder Rind gegessen. Das ist heute auch noch so. Kartoffeln gab es früher auch oft. Mehlspeisen gab es manchmal auch, Palatschinken, Apfelstrudel, Kaiserschmarrn oder Griessterz. Das habe ich später auch noch gerne gegessen. Fleisch gab es nur am Wochenende, das konnte man sich nicht anders leisten. Uns ist es schon besser gegangen, weil meine Mutter gearbeitet hat.

Abends haben wir entweder etwas Warmes von Mittag gegessen oder etwas Kaltes. Das war dann meist ein Brot mit Wurst, Käse, Schmalz, Butter oder manchmal auch

eine kalte Blunze. Blunze esse ich heute auch noch gerne. Manchmal gab es auch Würstel.

Samstag am Abend haben wir immer Quargel bekommen, Butterbrot mit Quargel. Den esse ich heute auch noch manchmal. Am Sonntag hat es dann meist Schnitzel oder Schweinsbraten gegeben. Gemüse hatten wir auch immer viel, weil wir ein Gemüsebeet hatten. Obst gab es auch, wir hatten einen Marillen- und einen Apfelbaum. Außerdem hatten wir immer Weintrauben.

Wie gesagt, so viel hatte man nicht, aber wir mussten auch nie hungern und man war zufrieden. Ich denke man hat früher gesünder gelebt, weil alles naturbelassener war und man hat es mit dem Essen auch nicht so übertrieben wie heute.

Früher gab es immer selbst gemachtes Brot, das war sehr gut.

Während des Kriegs ist es uns Gott sei Dank relativ gut gegangen, weil wir uns größtenteils selbst versorgt haben. Wir mussten fast nie Hunger leiden.

Später, mit eigener Familie:

Später habe ich nur wenig gefrühstückt, meist einen Tee und eine Semmel dazu. Wir haben in der Arbeit immer ein Frühstück bekommen, da konnte man einen Tag vorher immer etwas bestellen, ich habe oft ein Butterbrot mit Schnittlauch bestellt. Mittags habe ich mir anfangs immer etwas mitgenommen, was ich dann aufgewärmt habe. Später, als es uns schon besser gegangen ist, habe ich in der Arbeit gegessen oder ich bin in ein Gasthaus gegangen. Aber die Hauptmahlzeit gab es bei uns immer abends, da hat meine Frau gekocht und wir haben gemeinsam gegessen. Sie hat traditionelle Hausmannskost gekocht. Ich hatte zum Beispiel gerne Grammelknödel. Sie hat aber auch Fisch gemacht und Mehlspeisen, Fleisch gab es zu der Zeit auch schon öfters, es war aber schon noch etwas Besonderes. Am Wochenende haben wir ausgiebiger gefrühstückt, aber nicht mit Schinken und Käse, das mag ich nicht.

Am Wochenende haben wir mittags warm gegessen und abends kalt, Wurst, Käse, Topfen, Gebäck.

Heute:

In der Früh esse ich etwas Süßes, zum Beispiel eine Biscuitroulade oder einen Kuchen, manchmal trinke ich einen Tee dazu, aber jetzt habe ich etwas Neues, das schmeckt ein bisschen wie Ovolmaltine, ist aber etwas Gesundes.

Mittags mache ich mir immer irgendwelche Tiefkühlgerichte, ich finde die auch ganz gut. Ich mag halt nicht für mich alleine kochen. Mir ist das Essen auch nicht so wichtig. Ich kaufe oft Gemüse, aber lieber das eingebrannte, ein bisschen Fleisch dazu, viel brauch ich eh nicht. Oder ich kaufe auch fertig einen Apfelstrudel oder einen Kaiserschmarrn. Wenn ich nicht weiß, was ich essen soll, esse ich Kartoffeln mit Butter oder ein Schmalzbrot. Abends esse ich kalt, Wurst, Käse, Topfen, manchmal Quargel, manchmal auch Würstel oder manchmal gar nichts. Ich kaufe mir aber auch so Sachen wie Wurstsalat oder so. Aufbackweckerl habe ich auch immer daheim.

Früher habe ich viel Obst gegessen, jetzt leider nicht mehr.

Joghurt esse ich überhaupt nicht, Milch trinke ich jetzt wieder manchmal, lange habe ich gar keine getrunken, ich trinke aber nur fettarme Milch. Fleisch brauche ich heute auch nicht so unbedingt. Gemüse esse ich in einem Salat oder eingebrannt, nur so mag ich Tomaten oder Paprika zum Beispiel nicht.

Wie oft am Tag essen Sie? Hat sich das in den letzten Jahren verändert?

Meist dreimal am Tag, manchmal eine Jause zwischendurch, aber das war eher früher.

Wie oft am Tag essen Sie heute eine warme Mahlzeit? Früher?

Als Kind und heute meist einmal, dazwischen gab es eine Zeit, wo ich zweimal täglich warm gegessen habe.

Was trinken Sie bevorzugt?

Ich habe eigentlich immer viel getrunken, auch heute komme ich auf zwei Liter. Als Kind habe ich Wasser, Zitronenwasser und Tee getrunken. Am Sonntag im Wirtshaus haben wir immer ein Kracherl bekommen, das war immer etwas Besonderes. Mineralwasser konnte man sich zu der Zeit nicht leisten. Später habe ich dann viel Bier und Wein getrunken, und Mineralwasser. Heute trinke ich alkoholfreies Bier und diese Mineralwasser mit Geschmack. Da gibt es eines mit Guarana, das trinke ich oft, weil Guarana gesund ist. Ja und dann trinke ich noch so einen Aloe Vera Saft.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Prinzipiell nicht wirklich. Aber meine Frau wurde sehr religiös erzogen, deshalb hat es freitags bei uns nie Fleisch gegeben. Meist hatten wir eine Mehlspeise und eine Gemüsesuppe oder einen Fisch, Fischstäbchen gab es zu der Zeit auch schon. Auch heute kaufe ich mir für Freitag meist einen Apfelstrudel und eine Gemüsesuppe, das gibt es ja alles schon fertig.

Am Sonntag gab es früher meist Schnitzel oder Schweinsbraten.

Bei meiner Mutter hat es diese Einteilung schon gegeben.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Früher war die Auswahl der Speisen, die meine Frau gekocht hat, sehr groß. In meiner Kindheit war die Auswahl natürlich nicht so groß, weil man nicht so viel hatte. Aber heute kaufe ich ja nur Fertigprodukte, da kaufe ich immer worauf ich gerade Lust habe, die Auswahl ist ja groß. Ich kaufe viel Tiefkühlgemüse.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Gefeiert wurden Geburtstage in meiner Kindheit nicht, aber meine Mutter hat sich bemüht, für mich etwas Besonderes zu kochen. Meist hat es dann auch Schokolade gegeben.

Auch zu Weihnachten gab es meist ein besonderes Essen. Später, als ich eine eigene Familie hatte, war das Essen bei Anlässen noch wichtiger, aber noch nicht so wichtig wie heute. Heute geht man zu Geburtstagen oder anderen Anlässen häufig essen und das Essen ist auch sehr wichtig. Zu Weihnachten machen wir meist bei meiner Tochter und meinem Schwiegersohn Raclette, mit Schweinslungenbraten, Saucen, Kartoffeln und Knoblauchbrot, das schmeckt immer sehr gut.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Schwer zu sagen. Ich habe noch nie so gerne Fleisch gegessen und habe schon immer gerne Gemüse gegessen, also in dieser Hinsicht hat sich nicht viel verändert.

Außerdem mochte ich immer schon gern gute Hausmannskost. Heute esse ich halt nur noch Fertigprodukte, weil ich nicht kochen mag.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten?

Wenn ja, welche?

Wenn man mehr Geld hat, kann man sich mehr leisten, da hat sich dann schon einiges geändert. Und natürlich durch den Tod meiner Frau hat sich im Hinblick auf mein Essverhalten viel geändert.

Würden Sie sagen, dass sich Ihre Ernährung durch mehr Geld verändert hat oder verändern würde?

Natürlich!

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Gemüse, eingebrannt, heute und früher, oder Grammelknödel.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Ich esse schon sehr gerne gute Hausmannskost. Aber ich probiere durchaus auch modernere Küche. Wir waren früher immer in einem Lokal essen, wo es auch viele moderne Gerichte gab. Ich probiere schon neue Gerichte aus. Ich esse zum Beispiel gerne Mozzarella mit Tomaten oder Spargel.

Ich esse beides gerne, tendiere aber eher zur Hausmannskost. Man muss alles in einem normalen Ausmaß essen, dann ist nichts ungesund.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Esse ich täglich. Die Auswahl ist groß und ich finde sie auch ganz gut.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Ich verwende heute die selben Gewürze, die man auch früher verwendet hat. Salz, Pfeffer, Kümmel.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Heute gezwungenermaßen schon.

Kochen Sie gerne?

Nein!

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Die Auswahl ist heute viel viel größer.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

Ja, ich habe regelmäßig Süßigkeiten bekommen, diese 10 Groschen- Bensdorp-Schokolade. Die hatte ich am allerliebsten. Die sind bei uns auch immer am Christbaum gehangen. Ich war immer eine Naschkatze. Auch heute esse ich gerne Süßigkeiten, mit dem Gewicht habe ich Gott sei Dank auch keine Probleme. Eine Zeit lang habe ich nichts Süßes gegessen, damit ich nicht zunehme. Aber so viel esse ich eh nicht, also ist das kein Problem. Es gibt eine bestimmte Marke, die ich besonders gerne esse.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Nein!

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Nein, weil ich nicht viel koche. In einem neuen Lokal versuche ich aber schon teilweise auch neue Gerichte. Teilweise esse ich aber auch Gerichte, die ich immer schon gegessen habe.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Schaue ich mir an, nachkochen tu ich aber nichts.

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Ich probiere schon immer neue Produkte aus. Vor allem wenn sie gut für die Gesundheit sind, ich glaube an keine Wunder, aber ich denke mir schaden kann es auch nicht. Ich probiere viel aus.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Ja, ich kaufe schon Bioprodukte, aber ich weiß nicht, ob ich das alles glauben soll, ich finde nicht wirklich, das es anders schmeckt, aber ich kaufe es halt. Aber diese Bioprodukte sind ja auch nicht gerade billig.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Ja, Milch und Käse. Ich esse gerne Käse und kaufe nur Light- Käse. Warum auch nicht? Ich finde man schmeckt keinen Unterschied. Warum soll ich den fetteren essen wenn es auch eine leichte Variante gibt?

Werfen Sie viel weg?

Nein, so gut wie gar nichts. Hartes Brot verfüttere ich an Tiere.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Schnitzel.

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

In meiner Kindheit hat man nie auswärts gegessen. Da hat es in den Wirtshäusern meist nicht viel gegeben, Gulasch, Würstel, Schnitzel und Salzstangerl. Wir sind früher jeden Sonntag ins Wirtshaus gegangen und ich habe ein Kracherl bekommen. Später habe ich nach der Kirche immer ein Bier und ein Salzstangerl geholt.

Als ich dann eine eigene Familie hatte, ist es uns schon besser gegangen. Da sind wir dann jeden Sonntag essen gegangen, aber in ein besseres Lokal, wo es auch viele modernere Speisen gab. Beim Heurigen waren wir auch manchmal.

Heute gehe ich nicht mehr so oft essen, ich will mich nicht extra anziehen und hingehen. Wenn dann gehe ich gerne zum Heurigen oder in irgendwelche schönen inländischen Lokale. Ich gehe meist in Lokale, die ich kenne. Ich esse aber nicht nur Hausmannskost, letztes Mal habe ich zum Beispiel so ein Pfandlgericht gegessen.

Meine Nachbarn laden mich im Sommer auch öfters zum Grillen ein.

Besuchen Sie häufig Lokale mit ausländischer Küche?

Ich esse am liebsten etwas Inländisches. Bei der ausländischen Küche bin ich immer skeptisch, was man da wirklich bekommt. Da esse ich dann doch lieber mein Schnitzel. Probiert habe ich aber ausländische Küche auch schon. Irgendwie habe ich da aber Vorbehalte, warum auch immer.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Früher ja. Heute nur wenn ich mit meiner Familie oder Freunden essen gehe, alleine gehe ich nicht gerne essen.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Ich war schon bei Mc Donalds. Also ich habe das Essen schon ausprobiert und es schmeckt mir auch ganz gut, es ist nicht schlecht. Nur dieses Brot mag ich nicht so gerne. Immer möchte ich es nicht essen und das Essen mit den Finger bräuchte ich auch nicht immer, aber ab und zu ist es schon okay.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Ich gehe in Wirtshäuser, aber ich achte schon darauf, wo ich hingeh. Es muss halt alles passen. Ich gehe lieber in schönere Lokale.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Nein, bei Imbissbuden war ich nie.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Früher waren wir nicht oft in Kaffeehäusern. Heute gehe ich schon manchmal, aber nur wenn ich eine Kleinigkeit essen will und ich nicht viel Zeit habe.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich glaube nicht, dass ich mich so ganz gesund ernähre, aber so schlecht ist es auch nicht. Ich achte schon darauf.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Eine richtige Diät habe ich noch nicht gemacht.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Ich habe immer schon darauf geachtet. Früher hat meine Frau darauf geachtet. Sie hat zum Beispiel oft Fisch gemacht und wir haben auch immer Obst gegessen.

Machen Sie sich Gedanken über essen oder essen Sie, was Ihnen schmeckt?

Ich esse das, was mir schmeckt, achte dabei aber auch auf meine Gesundheit. Meine Devise ist: Alles in Maßen essen. Aber wie gesagt, wenn möglich kaufe ich schon fettärmere Produkte oder irgendwelche gesunden Säfte.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Mein ganzes Leben lang habe ich wenn möglich immer gemeinsam mit meiner Familie gegessen, das war schon immer wichtig. Es gab aber nie irgendwelche strengen Regeln und es wurde auch vorher nicht gebetet. Ich glaube, dass gab es nur in bäuerlichen Gegenden. Bei uns galten immer die gewöhnliche Regeln: Nicht mit vollem Mund sprechen, ordentlich

sitzen, nicht schmatzen,... Das war auch später so, als ich eine eigene Familie hatte.

Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist? Wieso?

Ja, weil da immer die ganze Familie zusammenkommt.

Interview 4:

Name: Waltraud M.

Alter: 85 Jahre (1922 geb.)

Beruf: pensionierte Diplomkrankenschwester

Geschwister: 12

Beruf der Eltern: Bergbauern

Familienstand: verwitwet; Ehemann im Alter von 78 Jahren verstorben

Früherer Beruf des Partners: Arbeiter

Kinder: 2

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 14

Später, eigene Familie: 4

Heute: Heute lebe ich bei meiner Tochter und ihrem Schwiegersohn ‡ 3

Damals/ heute; 12 Geschwister; zwei Kinder

Wohnort: aufgewachsen in den Bergen in Kärnten (Bezirk Spittal an der Drau); seit 10 Jahren in Miesenbach (NÖ) wohnhaft

Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute? Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Kindheit:

Morgens haben wir Kinder und die Dienstboten meist einen Sterz oder Maissterz bekommen, mit einer Magermilch dazu. Oder es hat auch oft Talcn gegeben (Getreidemischung; Roggen und Gerste; mit heißem Wasser gekocht). Mein Vater hat immer etwas anderes gegessen, zum Beispiel ein weiches Ei. Manchmal haben wir auch einen Kaffee bekommen. Eine Milchsuppe hat es morgens auch manchmal gegeben, mit Schwarzbrot und einem Löffel Rahm. Zum Teil war die Kost sehr hart, eine richtige Kraftspeise. Das vertrage ich heute gar nicht mehr. Aber gut geschmeckt hat es schon. Talcn hat ein bisschen wie Buchweizen geschmeckt.

Mittags hat es oft Kletzennudeln, Topfennudeln oder Erdäpfelnudeln gegeben. Samstag und sonntags haben wir oft Dampfnudeln bekommen, morgens oft mit süßem Schmalz, zum Beispiel mit Honigschmalz. Mittags mit Sauerrahm und heißer Butter.

Abends haben wir oft eine Mehlsuppe bekommen oder gekochte Erdäpfeln mit Butter und Sauermilch. Erdäpfel haben wir früher sehr oft gegessen, aber ich mag sie heute immer noch sehr gerne. Sterz oder Talcn haben wir auch abends gegessen.

Nachmittag haben wir manchmal einen Speck gegessen, vor allem wenn Erntezeit war. Vormittags hat es einen Apfel und ein Stück Brot gegeben. Manchmal gab es auch getrocknete Birnen.

Wir Kinder sind immer auf einem Extratisch gesessen. Meine Großeltern haben auch immer bei uns gegessen. Meine Mutter hatte viele Hühner. Mein Vater hatte viele Bienenstöcke, also hatten wir immer Honig.

Fleisch hat es einmal in der Woche gegeben. Das haben meine Eltern dann gekauft. Geschlachtet wurde ja nur an den Feiertagen, zu Weihnachten, Ostern und Pfingsten. Da haben sie dann oft Speck gemacht.

Gemüse hatte meine Mutter viel im Garten, auch Wintergemüse. Wir hatten Rosenkohl, Porre, Wurzelzeug hatte sie im Garten eingegraben, rote Rüben, schwarzen Rettich, Radieschen. Salat hatten wir immer im Sommer.

Obst hatten wir viel, wir hatten einen großen Obstgarten, wir hatten sehr viele Äpfel- und Birnensorten, am besten war der Lederapfel.

Gekocht hat immer meine Mutter.

Ein besonderes Essen gab es bei uns immer nur am Wochenende. Am Samstag gab es oft Dampfnudeln. Sonntags gab es dann meist Fleisch, meist Schwein. Das Schlachten früher war sehr viel Arbeit. Von dem Schwein wurde dann wirklich alles verwendet, sogar die Gedärme, für Würstel. Wir Kinder haben meist ein Geschnetzeltes bekommen, mit Saft und Beilagen, meist Nudeln oder Reis. Gulasch hat es auch oft gegeben, manchmal mit einem Sterz dazu. Die Kinder haben oft etwas anderes bekommen als die Erwachsenen.

Hähnchen hatten wir auch öfters, aber auch nur am Wochenende. Während des Krieges hatten wir aber nur sehr wenig Fleisch.

Später, eigene Familie:

Es hat lange gedauert, bis sich bei uns etwas geändert hat. Ich habe auch spät geheiratet. Das Essen hat sich dann schon ein wenig geändert, obwohl ich schon viel von früher beibehalten habe. Wir hatten dann immer viel Gemüse, Poreesuppe oder Spinat, auch Kartoffeln. Also Gemüse gab es wirklich sehr oft, meist eingebrannt. Bei uns gab es alles, was wir selber im Garten hatten. Das Getreide wurde noch angebaut und wir haben selber Brot gemacht. Sehr oft gab es Gemüsesuppe oder Kartoffelsuppe, mit Brot dazu. Meist habe ich selber gekocht, manchmal auch meine Schwester.

Fleisch hatte man schon ein bisschen mehr, aber auch nicht so viel. Aber das Wichtigste hatten wir immer, auch in meiner Kindheit.

In der Früh habe ich meist eine Milch oder Kaffee getrunken, dazu habe ich einen Sterz gegessen oder auch ein Butterbrot. Vormittags und nachmittags wurde nicht regelmäßig gegessen, manchmal ein Obst. Manchmal am Wochenende habe ich auch etwas gebacken. Abends gab es oft Suppen.

Heute:

Ich esse heute immer noch sehr gerne Erdäpfel, zum Beispiel mit Butter. Aber ich esse auch sehr gerne Gemüse, zum Beispiel Spinat, Salat esse ich auch sehr gerne.

Morgens esse ich eine Scheibe Schwarzbrot mit Butter, die teile ich, auf eine Hälfte kommt Marmelade, auf die andere Käse. Dazu trinke ich einen halben Liter Karokaffee. Und dann trinke ich noch ein Glas Wasser. Wenn ich Zitronen daheim habe, mache ich mir gerne eine Zitronenlimonade. Von meiner Tochter bekomme ich auch immer viele Säfte. Die kümmert sich sehr gut um mich, sie füllt meine Schränke immer wieder auf, ohne dass ich etwas sagen muss.

Mittags esse ich bei meiner Tochter. Sie kocht sehr gut und abwechslungsreich, sehr vielseitig, traditionelle Hausmannskost, meist sehr deftig, weil sie die Arbeiter versorgt und die brauchen das. Wir bekommen zum Beispiel oft Wurstnudeln, Reisfleisch mit Saft, und immer viel Salat dazu, grünen oder Kartoffelsalat. Ich esse auch sehr gerne Tomaten, zum Beispiel eine Tomatensauce mit Nudeln und ein bisschen Käse darüber. Ich esse sehr gerne saftig.

Abends esse ich gerne auch Kompott. Mein Abendessen mache ich immer selbst. Abends esse ich gerne etwas Leichteres. Oft esse ich nachmittags eine Jause, Schinken mit Weißbrot oder eine Semmel, da brauche ich dann abends nicht mehr so viel. Es gibt so süße Buttermilchbröchten, die esse ich am Abend gerne, mit einem Tee dazu. Ich esse abends aber auch gerne etwas Warmes, zum Beispiel Grießbrei oder Haferflockenbrei. Oder ich esse eine Suppe, eine Knoblauch- oder Spargelsuppe esse ich gerne.

Fleisch esse ich auch noch, aber meist esse ich mehr Beilagen und nur ein kleines Stück Fleisch. Wild und Schwein esse ich aber nicht so gerne, weil ich es nicht so gut kauen kann. Es muss halt leicht essbar sein. Ich mag gerne Huhn oder Kalb.

Obst esse ich auch gerne, vor allem Äpfel, wenn kein Obst da ist, trinke ich viele Obstsäfte.

Wie oft am Tag essen Sie? Hat sich das in den letzten Jahren verändert?

Ich esse genauso oft wie früher, mindestens dreimal, manchmal auch zwischendurch eine Jause.

Wie oft am Tag essen Sie heute eine warme Mahlzeit? Früher?

Ein- bis zweimal. Auch das war früher nicht anders.

Was trinken Sie bevorzugt?

In meiner Kindheit und Jugendzeit habe ich viele Säfte getrunken, vor allem Apfelsaft, der wurde selbst gemacht. Wasser habe ich auch gerne getrunken. Das Gebirgswasser war sehr gut. Manchmal habe ich auch Zitronenwasser getrunken.

Heute trinke ich gerne Multivitaminsaft, Wasser oder Zitronenwasser und Tee, Früchtetee oder Fencheltee.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Nein, das hat es früher nicht gegeben und das gibt es auch heute nicht. Nur das Fleisch war früher meist für den Sonntag vorbehalten. Samstags gab es früher immer Dampfnudeln.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Ich selber koche jetzt nicht mehr, ich esse bei meiner Tochter.

In der Kindheit war die Auswahl an Speisen nur sehr klein, später eigentlich auch noch. Heute ist die Auswahl schon groß. Ich esse aber am liebsten mein gewohntes Essen, ich brauche nicht ständig etwas Neues.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Früher war das Essen zu Anlässen nicht wichtig, man hatte ja auch nicht viel.

Zu Weihnachten gab es immer eine Fleischspeise.

Heute gehen wir zu Anlässen immer essen.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Ja, es hat sich schon stark verändert. Ich esse aber noch immer die selben Gerichte gerne, die ich früher auch mochte. Aber heute ist das Essen abwechslungsreicher und die Auswahl größer.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten? Wenn ja, welche?

Krieg.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

So ein richtiges Lieblingssessen gibt es nicht, Dampfnudeln mochte ich immer gerne, und Gemüse, das mag ich heute immer noch sehr gerne, vor allem Spinat.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Meine Tochter kocht sehr deftig, keine moderne Küche. Aber mir schmeckt es sehr gut. Ich esse am liebsten so, wie ich es gewohnt bin, ich mag keine Experimente. Ich mag mein gewohntes Essen, das ich kenne, am besten das, was meine Mutter früher auch gekocht hat.

Bei den Beilagen esse ich zum Beispiel noch immer am liebsten Kartoffeln.

Das Essen muss gesund sein, sonst wäre ich nicht so alt geworden.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Gibt es bei uns gar nicht, ich habe sie auch noch nie probiert.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Ich esse mehr Fleisch, aber auch nicht so viel, vielleicht auch mehr Gemüse, aber sonst hat sich nicht viel verändert.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Ich mag gerne ein würziges Essen. Früher hat man vor allem Salz, Pfeffer und Kümmel verwendet. Was meine Tochter heute verwendet, weiß ich nicht. Aber so, wie früher gewürzt wurde, das war schon gut.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Heute kocht meine Tochter für mich. Frühstück und Abendessen mache ich mir selbst.

Kochen Sie gerne?

Früher habe ich schon gerne gekocht.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Heute ist die Auswahl viel viel größer. Es ist unvorstellbar, was es heute alles gibt, das hätten wir uns früher nicht gedacht, dass es mal so werden würde. Aber mich interessiert das alles nicht so, dafür bin ich schon zu alt.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

Nein, absolut nicht, früher gab es keine Süßigkeiten. Heute esse ich gerne Schokolade, vor allem seit ich gehört habe, dass Schokolade glücklich macht. Aber zu viel darf ich halt auch nicht essen.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Nein, ich bin aber auch fast nicht gereist.

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Ich selbst koche ja nicht. Aber ich mag nicht gerne irgendetwas Neues. Ich mag das, was ich kenne.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Kenne ich nicht.

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Nein, überhaupt nicht, ich bin da nicht experimentierfreudig.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Das ist mit egal, einkaufen tut ja meine Tochter. Wir haben aber auch einiges aus unserem Garten, das ist mir am liebsten.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Meine Tochter kauft für mich ein. Sie kauft keine Light- Produkte. Ich kenne so etwas gar nicht wirklich. Meine Tochter kocht für Arbeiter, die brauchen ein ordentliches essen, keine Leichtprodukte.

Werfen Sie viel weg?

Ich würde nie Nahrungsmittel wegwerfen.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Kaiserschmarrn.

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Nicht oft, nur manchmal wenn ich Besuch habe oder wenn jemand Geburtstag hat.

Am liebsten gehe ich in Lokale, in denen es Hausmannskost gibt. Da esse ich zum Beispiel einen guten Kaiserschmarrn.

Heute gehe ich öfter essen als früher, früher bin ich gar nicht essen gegangen. Da hatte man kein Geld, aber auch nicht die Möglichkeit.

Besuchen Sie häufig Lokale mit ausländischer Küche?

Chinesisch habe ich schon probiert, aber das schmeckt mir nicht so gut. Am liebsten esse ich das, was ich kenne.

Ich mag eben keine Experimente.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Ja, weil da bekomme ich ein gutes Essen und bin mit meiner Familie zusammen.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Gar nicht.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Manchmal gehen wir schon in Wirtshäuser essen.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Zu einer Imbissbude gehe ich nie, auch früher nicht.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

In Kaffeehäuser gehe ich eigentlich auch nicht. Ich trinke meinen Kaffee daheim.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich denke so schlecht kann es nicht sein, sonst wäre ich nicht so alt geworden.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Freiwillig habe ich noch keine Diät gemacht.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Meine Tochter achtet immer auf meine Gesundheit. Ich esse das, was mir schmeckt.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

In meiner Kindheit sind die Kinder immer auf einem eigenen Tisch gesessen. Vor dem Essen wurde gebetet. Die Mahlzeiten wurden wenn möglich gemeinsam eingenommen, dabei gab es keine Regeln.

Heute esse ich mittags mit der Familie, sonst alleine. Vor dem Essen beten wir heute nicht mehr.

Interview 5:

Name: K. Bauer

Alter: 79 Jahre (geb. 1928)

Beruf: Pensionist; davor Beamter

Geschwister: keine

Beruf der Eltern: Land- und Gastwirte

Familienstand: verheiratet; Ehefrau 77 Jahre alt

Beruf der Partnerin: Hausfrau

Kinder: 3 Söhne

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 3

Später, mit eigener Familie: 5

Heute: 2

Wohnort: aufgewachsen auf dem Land im Bezirk Waidhofen (Nähe tschechische Grenze); zwischendurch immer wieder in Wien wohnhaft (meist 12. Bezirk); Brunn am Gebirge (Hausbau); längere Zeit in Bad Goisern (Oberösterreich) wohnhaft; heute in einem betreuten Wohnheim in Wien im 12. Bezirk (immer noch Haus in OÖ † zwischendurch immer wieder längere Aufenthalte dort)

Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute? Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Kindheit:

Der Tagesablauf war immer sehr stark abhängig von der Arbeit, die gerade angefallen ist. Das Essen war dann nicht immer ganz regelmäßig. Es hat aber mindestens einmal am Tag ein warmes Essen gegeben.

Frühstück haben wir jeden Tag gegessen. Das war meist ein Milchkaffe, nur Milch oder Kakao. Dazu gegessen hat man meist ein Butterbrot. Selbst gemachte Marmelade hatten wir auch, aber die brauchte ich nicht unbedingt.

Die warme Mahlzeit war schon öfters mit Fleisch, Schweinefleisch, Hühner, Hasen, Rindfleisch. Wir hatten viel Fleisch, weil meine Eltern Tier hatten. Das war jedoch

eher zeitweise, nicht immer. Es hat aber auch Backwaren gegeben und viel eingebranntes Gemüse.

Gekocht hat immer meine Mutter.

Ein kaltes Essen, das es meist abends gab, bestand häufig aus selbst gemachten Käse, Topfenkäse und Hausbrot. Das Brot wurde gebacken und musste dann für zehn bis vierzehn Tage reichen. Da konnte man sich nicht beklagen. Heute beschwert man sicher immer gleich wenn das Brot ein wenig hart ist.

Vormittags oder nachmittags hat es manchmal Brot gegeben, aber nicht immer.

Am Wochenende gab es immer irgendwelche Fleischspeisen.

Fische gab es immer nur im Herbst, wenn die Karpfenteiche abgefischt wurden, weil Kühlschränke hatten wir ja keinen. Da hat es dann freitags Fisch gegeben, sonst gab es freitags meist Mehlspeisen. Strudel, Bowidltascherl, Mohnnudeln, Röhrenstrudel.

Nach dem Krieg hat es sehr wenig zum Essen gegeben, da hat man ja nur ganz wenig Wurst bekommen. Meist hat es dann ein fleischloses Essen gegeben, zum Beispiel Reisspeisen oder Speisen, wo man die ländlichen Produkte verwerten konnte. Wie die Versorgungslage besser wurde, hat man dann wieder mehr Fleischspeisen bekommen.

Später, mir eigener Familie:

Ich habe tagsüber gearbeitet.

Morgens habe ich ein Frühstück gegessen. In der Früh habe ich immer einen Bohnenkaffee getrunken und dazu einen selbst gebackenen Kuchen oder ein Butterbrot gegessen. Das war aber nicht jeden Tag gleich.

Im Büro habe ich mittags etwas gegessen. Da gab es jeden Tag ein Menü. Daheim habe ich dann immer eine Jause gegessen, meist ein Butterbrot oder einen Kuchen, und abends haben wir auch etwas gegessen.

Abends haben wir immer alle gemeinsam gegessen, meist etwas Warmes. Wir haben oft warm gegessen. Abends hat es meist etwas gegeben, was Mittag übrig geblieben ist. Gekocht hat immer meine Frau. Das Essen war dann schon sehr abwechslungsreich. Es gab Fleischspeisen, Mehlspeisen, eingebranntes Gemüsetypische Hausmannskost. Bei uns gab es aber nicht so etwas wie einen Mehlspeistag oder so, das war immer verschieden.

Am Wochenende hat es immer Fleisch gegeben, mit Salat oder Gemüse. Am Wochenende war aber sonst nichts anders als unter der Woche. Suppe hat es nur selten gegeben. Meine Frau hat nicht gerne Suppe gekocht und somit hat es auch keine gegeben.

Meist hat es zweimal am Tag ein warmes Essen gegeben.

Heute:

Heute essen wir Frühstück und Mittagessen, nachmittags gibt es einen Kaffee und eigentlich schon am Nachmittag essen wir ein Abendessen, was aber immer nur eine Kleinigkeit ist.

Im betreuten Wohnheim gibt es morgens ein Frühstücksbuffet, wir essen aber meist nicht so viel, ein Gebäck mit Butter und einen Kaffee oder Tee dazu. Mittags kocht meine Frau dann für uns. Heute essen wir viel Gemüse, es ist aber immer ein bisschen Fleisch dabei. Es ist zwar immer nur ganz wenig, aber es muss eines dabei sein. Das Gemüse brennt meine Frau aber nicht mehr ein, sie dünstet es. Wir essen aber auch viel Salat. Wir haben kein bevorzugtes Fleisch, das ist gemischt, quer durch die Bahn. Wir nehmen immer das, was uns beim Einkauf gerade in die Augen sticht.

Wir probieren nicht viele neue Produkte oder Gerichte aus. Wir kaufen größtenteils österreichische Ware, darauf achten wir immer. Fleisch muss immer aus Österreich sein, wenn wir nicht wissen, woher es kommt, kaufen wir es auch nicht.

Wurst kaufen wir nur selten, wenn dann meist Schinken oder ein Geselchtes, wenn wir etwas Kaltes essen. Abends essen wir auch gerne mal eine Blunze. Würstel essen wir manchmal. Oft kaufen wir am Markt bei einem Bauern aus dem Waldviertel ein.

Meine Frau kocht jetzt häufig Innereien, zum Beispiel Leber, so etwas soll sie nämlich wegen ihrer Annemie essen. Das wir meist bei Bauern, auch das ganze Grünzeug, weil es einfach frischer ist. Im Geschäft ist es nicht so frisch. Am Markt sind die Produkte frischer.

Wie oft am Tag essen Sie? Hat sich das in den letzten Jahren verändert?

In meiner Kindheit und heute dreimal. Zwischendurch habe ich eine Zeit lang viermal täglich gegessen.

Was trinken Sie bevorzugt?

In meiner Kindheit haben wir viel Wasser getrunken und im Sommer ab und zu auch Most. Zum Wochenende hat es eventuell Bier gegeben, aber natürlich nicht für die Kinder.

Später haben wir viel Wasser und auch Bier und Wein getrunken.

Heute trinke ich Wasser, manchmal Bier oder Wein. Ganz selten trinken wir eine Limonade oder Säfte.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Bei meinen Eltern hat es das früher schon gegeben. Meine Frau hat sich aber größtenteils nicht daran gehalten.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

In der Kindheit war die Auswahl nicht sehr groß, aber es hat auch nicht immer nur das Selbe gegeben. Später, als meine Frau gekocht hat, war die Auswahl der Speisen schon größer. Heute ist sie wieder kleiner geworden. Wir haben gewisse Gerichte oder Produkte, die wir häufig essen.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

In meiner Kindheit wurde fast nichts gefeiert. Zu irgendwelchen Anlässen spielte das Essen überhaupt keine Rolle. Nur zu Weihnachten gab es immer irgendeine besondere Fleischspeise, da hat sich meine Mutter dann auch immer bemüht.

Auch als wir Kinder hatten war das noch nicht anders.

Heute gehen wir zu Anlässen meist essen.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Ja schon, im Laufe der Jahre hat es sich schon stark verändert, aber das ist so langsam gegangen. Man hat das gar nicht wirklich gemerkt. Aber als wir jung waren, hat man doch fetter gegessen. Dafür hatte man aber weniger Süßigkeiten, die essen wir heute schon. Schokolade oder so hat es ja während und nach dem Krieg selten oder gar nicht gegeben.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten?

Wenn ja, welche?

Krieg und das Alter. Wenn man älter ist, stellt sich die Ernährung irgendwie automatisch um. Manche Speisen verträgt man nicht mehr und man kann generell nicht mehr so viel essen.

Würden Sie sagen, dass sich Ihre Ernährung durch mehr Geld verändert hat oder verändern würde?

Ja, wenn man mehr Geld hat, hat man eine größere und bessere Auswahl.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Ich esse gerne Fleischspeisen. Das war auch früher so.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Meine Frau kocht schon Hausmannskost, aber zum Teil leichter, nicht so deftig wie früher. Einen Schweinsbraten mit Knödel essen wir zum Beispiel nur selten. Hausmannskost ist deftig und das vertragen wir nicht immer so gut. Aber schmecken tut es mir schon noch. Wir essen aber auch nicht wirklich moderne Küche. Ich würde sagen wir essen Hausmannskost in leichterer Form. Aber wir probieren auch modernere Gerichte aus.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Fertiggerichte kaufen wir nicht. Ich habe sie noch gar nie probiert. Ich habe einfach eine Antipathie gegen Fertiggerichte. Da weiß man nicht wirklich, was drinnen ist. Bei selbst gekochten Gerichten weiß ich das schon. Das esse ich dann mit einem ganz anderen Appetit. Das stört mich auch beim Auswärtsessen, dass ich nicht weiß, was mit meinem Essen vorher schon gemacht wurde.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Wir haben früher auf jeden Fall mehr gegessen.

Obst, Gemüse und Salat essen wir jetzt regelmäßig, das war früher nicht so. Früher war das alles mehr saisonbedingt. Früher hat es auch nicht so viele Glashäuser gegeben.

Fleisch essen wir weniger als früher.

Manchmal essen wir zum Frühstück ein Joghurt. Das haben wir früher nicht gegessen.

Obst essen wir viel, aber vor allem Äpfel, Bananen, Orangen, Mandarinen, manchmal auch Erdbeeren und Weintrauben.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Nein!

Kochen Sie gerne?

Nein!

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Heute gibt es jederzeit alles. Man ist nicht mehr von der Saison abhängig. Außerdem gibt es eine riesige Auswahl an Produkten, das war früher nicht so. Mich interessiert das aber gar nicht, ich brauche nicht so eine große Auswahl.

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

In meiner Kindheit hat es keine Süßigkeiten gegeben.

Heute haben wir schon immer Schokolade daheim und essen sie auch ab und zu gerne.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Nein, überhaupt nicht. Wir haben uns da überhaupt nicht beeinflussen lassen. Wenn wir wo waren, haben wir das Essen schon probiert. Also wir haben bei dem Gebotenen schon zugegriffen. Wir haben im Ausland zum Beispiel viel Fisch gegessen.

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Ich koche nicht. Aber meine Frau probiert keine neuen Rezepte aus.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Nein!

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Nein! Ich nehme lieber das, was ich kenne.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Wenn wir frische Bioprodukte bekommen, kaufen wir sie auch.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Käse essen wir ganz gerne und da kauft meine Frau dann schon ab und zu einen Leichtkäse. Den ganzen fetten Käse kaufen wir nie. Der fette Käse ist aber natürlich schon viel besser. Der Light- Käse ist so trocken, der bröselt richtig.

Meine Frau achtet beim Einkauf aber nicht wirklich darauf, ob Light oben steht. Sie achtet auf die Marke und dann eben auf den Fettgehalt. Im Allgemeinen halten wir von Light- Produkten nicht viel.

Werfen Sie viel weg?

Wenn mittags etwas übrig bleibt, essen wir es am Abend. Wir werfen eigentlich fast gar nichts weg. Kaputt wird bei uns auch fast nichts, das teile ich mir schon so ein. Ganz selten werfen wir mal ein Lackertl Milch oder so weg. Bei uns klingt noch immer die Zeit nach, in der man nicht so viel bekommen hat. Das prägt. Das wirkt immer noch nach. Aber jeder soll so leben wie er will. Aber heute tun ja viele Leute urrasen. Früher gab es keine dicken Leute. In der Nachkriegszeit gab es dann schon mehr dicke Leute.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Schnitzel, Scheinsbraten, Sachertorte.

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Prinzipiell eher nicht so oft. Meist gehen wir nur zu Anlässen essen. Aber früher sind wir noch weniger essen gegangen.

Wir bevorzugen eher inländische Lokale, also mit österreichischem Essen. Wir gehen aber hin und wieder schon auch zum Chinesen, meist wenn wir mit unseren Kindern oder Enkelkindern essen gehen.

Besuchen Sie häufig Lokale mit ausländischer Küche?

Wir haben durchaus schon ausländische Küche ausprobiert. Wir gehen manchmal zum Chinesen und bei einem Griechen waren wir auch schon. Lieber gehen wir aber woanders hin.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Ja, weil wir dann immer mit der Familie zusammen sind.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast Food Restaurant? Wieso?

Dort gehen wir überhaupt nicht hin und wir waren auch noch nie dort. Meine Frau war nur einmal mit den Kindern dort, für uns kommt das eigentlich nicht in Frage. Da gehen wir noch lieber zum Chinesen. Ich mag zum Beispiel nicht mit den Händen essen, es wird auch nicht ordentlich serviert, da bekommt man alles in so „Papierln“. Wir gehen auch nie in diese Starbucks- Kaffeehäuser.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Wir bevorzugen gehobene Gastronomie.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Zu Imbissbuden gehen wir überhaupt nicht.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Eigentlich esse ich vor allem das, was mir schmeckt. Ob das gesund ist oder nicht, das weiß ich nicht. Ich denke ich habe ein Alter, wo ich nichts mehr zum Verlieren habe. Soll ich mich da jetzt noch mit dem Essen quälen, damit ich gesund bleibe. Das ist mir mittlerweile schon egal.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Nein!

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Ich denke nicht.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

In meiner Kindheit wurde schon gemeinsam gegessen. Es gab aber keine besonderen Regeln.

Später mit meiner eigenen Familie habe ich auch gerne gemeinsam gegessen, aber es ist nicht immer gelungen, versucht hat man es schon. Es hat aber die ganze Woche nicht stattgefunden. Jeder kam zu einer anderen Zeit heim und hatte Hunger, meine Frau hat immer gekocht. Da haben wir total aufgeteilt gegessen. Am Sonntag haben wir aber schon gemeinsam gegessen.

Das Essen ist aber locker abgelaufen, es gab keine Regeln. Wenn jemand fertig war, musste er nicht auf die anderen warten, sondern durfte aufstehen. Die einzige Regel war: Mit vollem Mund spricht man nicht.

Heute esse ich immer gemeinsam mit meiner Frau.

**Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist?
Wieso?**

Man sollte schon hie und da gemeinsam essen.

Interview 6:

Name: Helga K.

Alter: **72 Jahre** (1936)

Beruf: pensionierte Lehrerin

Geschwister: keine

Beruf der Eltern: Vater Werkmeister; Mutter Verkäuferin, danach Hausfrau

Familienstand: verheiratet; Ehemann ist 76 Jahre alt

Beruf des Partners: pensionierter Betriebswirtschafts- Ingenieur

Kinder: 1 Tochter

Größe der Familie (in einem Haushalt):

Kindheit: 3 beziehungsweise 2 (Vater im Krieg gefallen)

Später mit eigener Familie: 3 (mit Tochter)

Heute: 2

Wohnort: aufgewachsen in Hirtenberg (während Krieg teilweise bei den Großeltern aufgewachsen); ab 1965 in Kottlingbrunn (NÖ)

Wie sieht für Sie ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen aus? Heute? Früher? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Kindheit:

Das Frühstück war nicht sehr üppig. Es gab meist Milch und Kakao, danach mit den Lebensmittellkarten war es aber ein wenig schwieriger. Da gab es dann ein Stück Brot mit Butter und Marmelade. Die Marmelade wurde meist selbst gemacht, weil Obst hatte man ja im Garten. Selten gab es Honig, das war dann aber ein so genannter Kunsthonig.

Ich war immer eine schlechte Esserin und habe in der Schule nie etwas gegessen, in der Früh habe ich oft auch nur etwas getrunken. Aber ich habe schon oft eine Jause in die Schule mitbekommen, ein Butter- oder Schmalzbrot, zum Naschen haben wir aber nichts bekommen.

Das Mittagessen war auch eher einfach. Bei uns gab es oft Nudeln, Kartoffelnudeln, Kartoffelknödel, Eintöpfe, Bohnen, Hülsenfrüchte, Linsen. Fleisch gab es nur sonntags, Wurst auch. Das bekam man ja alles nur mit Lebensmittellmarken. Meine Eltern haben am Samstag immer ein paar Würstel gegessen und ich habe einen Einspänner bekommen.

Am Sonntag haben wir immer einen Braten bekommen. Da es aber immer nur wenig Fleisch gab, haben wir selber Tiere gezüchtet, Hühner, Hasen, einmal hatten wir sogar Enten. Das war damit man nicht verhungert. Das war auch nach dem Krieg noch so. Fleisch gab es aber immer nur am Wochenende.

Auch als der Krieg schon vorbei war wurde es nicht besser. Nach dem Krieg habe ich am Wochenende immer eine Semmel bekommen mit Pferdeleberkäse, darüber habe ich mich immer gefreut.

Wir hatten damals einen Garten mit Obst, Gemüse und Salat. Man war also teilweise Selbsternährer. Bananen kannte man zunächst gar nicht. Obst hatte man nur aus dem eigenen Garten, zum Beispiel Kirschen, Zwetschken, Birnen, Weichseln. Die Kinder hatten häufig Vitaminmangel und haben viele Krankheiten bekommen. Im Sommer war es dann immer besser.

Abends haben wir Milch, Malzkaffee oder Tee bekommen und ein Stück Brot, auch Weißbrot oder Semmeln, aber nur manchmal. Zu Feiertagen wurde auch gebacken, Gugelhupf oder Strudel.

Meine Tante hat manchmal Brot gebacken, das war immer das beste Brot, ich habe es geliebt.

Mittags wurde aber immer gekocht, von meiner Mutter. Es gab eine Suppe und eine Hauptspeise.

Wir hatten statt Reis oft Rollgerste. Diese haben wir auch manchmal zur Jause gegessen, wenn wir Hunger hatten.

Es wurden damals viele Mehlspeisen gemacht, die man heute nicht mehr hat. Als Kind habe ich nie so gerne süß gegessen.

Früher wurde ja auch der Teig für die Nudeln selber gemacht, aber das hat immer sehr gut geschmeckt. Das kann man ich heute gar nicht mehr vorstellen.

Ich denke man hat schon gesund gelebt, weil die Leute früher sind teilweise sehr alt geworden, meine Großmutter zum Beispiel.

Wenn die Kinder am Nachmittag Hunger hatten, haben sie auch ein Brot bekommen. Aber sonst wurde nur dreimal täglich gegessen.

Bei uns gab es nicht so etwas wie einen Gemüse- oder Mehlspeistag. Das war immer unterschiedlich. Gemüse gab es bei uns ungefähr dreimal in der Woche.

Nach dem Krieg hatten wir sehr wenig, da mussten die Frauen sehr einfallsreich sein. Aber Kartoffeln hat es schon immer gegeben. Die Leute mussten dann hamstern

gehen. Naja, Hunger tut weh. Wir sind oft auf die Felder Ähren lesen gegangen. Es war eine harte Zeit.

Einmal ist es uns ganz schlecht gegangen, da haben wir Bucheckern gesammelt und dann stundenlang ausgelöst. Uns ist es wirklich schlecht gegangen, vor allem weil wir im Industriegebiet wohnten.

Man hat Obst gesucht, ist in den Wald Beeren suchen gegangen. Man hat das genommen, was die Natur geboten hat, was halt da war.

1945 haben wir pro Familie einen Wecken Brot in der Woche bekommen.

Wenn ich Hunger hatte und das trockene Brot nicht wollte habe ich mir auf das Brot ein bisschen Öl und Salz gegeben und habe es so gegessen.

Nach dem Krieg war ich gerade in der Pubertät und ich hatte häufig Hunger, aber es war nichts da. Meine Mutter hat dann immer geschaut, dass ich Ziegenmilch hatte. Meine Tante hat sich dann eine Ziege gehalten, da hatten wir dann genug Milch und es gab dann auch viele Milchgerichte.

Ich war unterernährt und hätte in die Schweiz fahren können auf Erholung, das wollte ich aber nicht. Als Ersatz habe ich dann einmal im Monat aus der Schweiz ein Care – Paket

bekommen. In den Paketen waren auch Schokolade und Schnitten, aber auch Vitamine und Salben. Das musste man sich den ganzen Monat einteilen. Ich habe mir dann selber meine Schnitten eingeteilt. Ich hatte für jeden Tag eine, da habe ich dann die einzelnen Schnitten auch noch geteilt und auf den Tag aufgeteilt gegessen. Über diese Pakete waren wir sehr froh.

Früher gab es aber nicht so viele Krankheiten wie heute in der Wohlstandsgesellschaft. Aber früher das waren nicht so schöne Zeiten. Langsam wurde es dann besser.

Später, eigene Familie:

Da gab es dann schon mehr. Es gab nun manchmal auch schon unter der Woche Fleisch oder Wurst. Es gab auch nicht mehr so häufig Gemüse.

Wir sind aber immer bei den drei Mahlzeiten geblieben.

Zum Frühstück habe ich einen Tee getrunken, gegessen habe ich aber nichts. Am Vormittag habe ich aber eine Jause gegessen, ein Käse-, Wurst- oder Butterbrot mit Schnittlauch.

Schön langsam hat man auch wieder auf gesunde Ernährung geachtet. Man hat gemerkt, dass das üppige Essen nicht gesund ist und nicht gut tut. Man hat sich dann schon ausgewogen ernährt.

Gekocht hat zu dieser Zeit immer meine Mutter für uns, da ich berufstätig war. Mittag hat es immer ein warmes Essen gegeben. Es gab typische Hausmannskost, einmal in der Woche eine Mehlspeise, Topfen- oder Apfelstrudel, einen Grießauflauf, Palatschinken, einmal in der Woche Hülsenfrüchte, Gemüse, Spinat, immer eingebrannt. Meine Mutter hat eine Zeit lang in Holland gelebt. Einmal in der Woche hat sie dann immer holländisch gekocht. Da wurde das Gemüse zum Beispiel nicht eingebrannt.

Beim Gemüse war nun oft auch ein Stück Wurst dabei. Putenfleisch gab es aber noch nicht, das hat man nicht bekommen, das war erst viel später. Ich denke, dass kommt aus Amerika. Hasen und Hühnchen hatten wir öfters. Manchmal gab es auch eine Gans.

Ich brauche auch heute noch unbedingt ein warmes Mittagessen. Abends brauche ich aber nicht so viel.

Abends haben wir immer kalt gegessen, Wurst, Käse, Brot oder auch eine Eierspeis. Wir haben auch viel vom Garten gegessen, Radieschen oder Tomaten.

Am Wochenende war bei uns nichts anders als unter der Woche.

Heute:

Seit ich in Pension bin, esse ich ein ausgiebiges Frühstück. Ich trinke einen Kaffee und esse ein Gebäck mit Butter, Marmelade oder Honig. Ich mag aber kein amerikanisches Frühstück mit Schinken und Käse, das lehne ich ab. Ich nehme mir jetzt viel Zeit für das Frühstück.

Mittags koche ich immer. Manchmal mache ich eine Suppe, aber nicht immer. Ich koche viel nach Saison. Ich koche noch immer Hausmannskost, also sehr traditionelle Gerichte. Wir essen ungefähr dreimal in der Woche Fleisch. Ich koche schon gerne diese alten Gerichte, hin und wieder mache ich aber auch etwas Neues. Ich koche jetzt auch nicht mehr so fett wie früher, ich habe zum Beispiel kein Schmalz mehr. Ich mache jetzt alle Gerichte eher mit Putenfleisch und ich mache jetzt einmal in der Woche Fisch. Manchmal halte ich mich schon an die modernere Küche.

Ich koche heute auch für mein Enkelkind und manchmal essen meine Tochter und mein Schwiegersohn auch bei uns.

Am Wochenende ist bei uns nichts anders als unter der Woche.

Wie oft am Tag essen Sie heute eine warme Mahlzeit? Früher?

Einmal am Tag brauche ich ein warmes Essen, sonst ist der Tag für mich gelaufen.

Wie viel Zeit verbringen Sie beim Essen? Veränderungen im Laufe der Zeit?

Heute nehme ich mir für das Essen mehr Zeit als früher.

Was trinken Sie bevorzugt?

Wir haben früher viel Kaffeeersatz und Tee getrunken, auch abends, vor allem schwarzen Tee. Während des Krieges hat es keinen schwarzen Tee gegeben, da haben wir dann aus den Apfelschalen Apfeltee gemacht. Wir hatten zum Teil auch selber gemachte Säfte.

Später hatten wir auch immer Säfte, zum Beispiel Himbeersaft. Wir haben auch selber Säfte gemacht, zum Beispiel Holundersaft. Süße Säfte haben wir eher weniger getrunken. Im Sommer manchmal saure Milch. Selten hatten wir auch Orangensaft daheim.

Heute trinken wir viel Tee und Wasser. Am Wochenende trinken wir ein Glas Wein oder Bier. Säfte oder Cola trinken wir nicht. Mir schmeckt das Zeug nicht und gesund ist es auch nicht. Ich lehne das total ab. Wir gewöhnen das auch unserem Enkel so an. Für den Durst ist Wasser am besten.

Gab es früher an bestimmten Tagen ein bestimmtes Essen? Was? Veränderungen?

Nein. Nur Freitag war meist Mehlspeistag, das ist auch heute noch manchmal so.

Wie groß ist die Auswahl der Speisen, die Sie kochen? Hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Während des Krieges war die Auswahl natürlich nicht groß, aber später wurde die Auswahl immer größer. Heute koche ich schon abwechslungsreich.

War bei Anlässen früher das Essen wichtig? Heute?

Zu Ostern hat meine Mutter immer selbst Süßigkeiten hergestellt, aus Butter, Kakao, Haferflocken und Zucker. Darüber haben wir uns immer sehr gefreut.

Meine Mutter hat sich zu Anlässen auch immer bemüht. Meine Tante hat im Schleichhandel Butter und Zucker bekommen und hat eine Torte gemacht. Darüber habe ich mich sehr gefreut. Aber es waren halt einfache Dinge.

Auch zu Weihnachten hat sich meine Mutter immer bemüht und hat auch immer einen Strudel gebacken. Sie hat auch Kekse gebacken, nur die waren halt ganz einfach. Aber man hatte eine Freude. Meine Mutter hat davor auch für Weihnachten immer gespart.

In den Friedenszeiten wurde das immer wichtiger, die Tafel wurde dann immer festlicher. Zu Weihnachten gab besondere Aufschnitte und gute Salate. Alles was teuer ist, hat man dann zu Weihnachten gegessen. Heute essen wir zu Weihnachten immer einen Lachs mit guten Salaten. An Geburtstagen gibt es immer ein besonderes Essen und eine Geburtstagsjause.

Hat sich die Ernährung im Laufe Ihres Lebens stark verändert? Wieso? Inwiefern?

Ja, das hat sich schon stark verändert. Früher hat man anders gekocht und man hatte teilweise andere Speisen. Nach dem Krieg hat man alles gegessen, was man vorher nicht hatte, danach ist man dann immer ernährungsbewusster geworden und hat sich auch mehr Gedanken über Ernährung gemacht. Man hat dann Wert gelegt auf gesunde Ernährung.

Gab es besondere Ereignisse, die einen Einfluss auf Ihre Ernährung hatten? Wenn ja, welche?

Natürlich der Krieg. Später hat sich auch durch mehr Geld meine Ernährung wieder geändert, weil man sich mehr leisten konnte.

Lieblingssessen? Früher? Heute?

Früher: Kartoffelnudeln mit Grieß oder Bröseln

Heute: Ich esse sehr gerne Gemüse und Salate. Süßes mag ich nicht gerne. Aber eine spezielle Lieblingsspeise habe ich nicht.

Einstellung zu moderner Küche? Einstellung zu Hausmannskost?

Ich esse und koche beides und lehne nichts ab. Ich wechsle da ab. Wobei ich bei Hausmannskost wie schon erwähnt darauf achte, dass ich sie gesünder zubereite.

Einstellung zu Konserven und Fertiggerichten?

Essen wir überhaupt nicht, nur in äußersten Notsituationen. Mein Mann hat sie gekauft, als ich krank war. In Dosen kaufe ich nur Ananas. Ich halte von dem ganzen nichts. Ich finde die auch viel zu teuer. Ich habe sie eigentlich noch nie gekostet. Ich habe eine Abneigung dagegen.

Essen Sie heute bestimmte Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Fleisch, Milchprodukte,...) mehr oder weniger als früher?

Wir essen heute viel Putenfleisch. Das hat es früher nicht gegeben, Hühnerfleisch essen wir auch öfters. Fleisch esse ich prinzipiell mehr als früher.

Obst essen wir jetzt auch viel. Wir essen Äpfel, Erdbeeren, Bananen, Kiwis, Birnen. Ich achte darauf, dass ich Obst aus Österreich kaufe. In dem Obst, das einen langen Weg hinter sich hat, können ja keine Vitamine mehr sein. Wir probieren auch immer wieder gerne neue Obstsorten aus, zum Beispiel Kakis. Ich esse aber schon eher das „normale“ Obst, wie zum Beispiel Äpfel. Getrocknetes Obst essen wir auch gerne.

Gemüse gibt es bei uns auch häufig.

Joghurt essen wir manchmal im Sommer, aber eher selten. Früher habe ich mehr davon gegessen, eine Zeit lang war das ja richtig modern. Ich trinke aber Sauer- oder Buttermilch.

Welche Gewürze verwendeten Sie früher? Welche Gewürze verwenden sie im Gegensatz dazu heute?

Heute verwende ich viele Gewürze, unter anderem auch Ingwer und Curry. Früher habe ich kaum gekocht, aber es gab keine besonderen Gewürze.

Bereiten Sie ihr Essen selbst zu?

Ja, heute schon.

Kochen Sie gerne?

Ja, ich koche gerne.

Inwieweit veränderte sich seit Ihrer Kindheit das Angebot an Lebensmitteln?

Bekamen Sie in Ihrer Kindheit Süßigkeiten? Wie oft? Essen Sie heute Süßigkeiten?

In meiner Kindheit gab es keine Süßigkeiten, da war nichts da. Heute esse ich aber auch nicht viel Süßes, ich brauche das nicht so.

Wurden sie bei der Auswahl Ihrer Speisen oder beim Kochen von Reisen beeinflusst?

Nein, von Reisen wurde ich nicht beeinflusst.

Probieren Sie gerne neue Rezepte aus?

Ich probiere schon hin und wieder etwas Neues aus. Ich koche aber gerne die alten Gerichte, die auch meine Mutter schon gemacht hat.

Neue Rezepte nehme ich teilweise aus Kochsendungen im Fernsehen, die sehe ich mir gerne an und die Rezepte probiere ich auch teilweise aus. Die sind nicht schlecht. Kochbücher und Zeitschriften sehe ich auch immer wieder durch.

Heute mache ich zum Beispiel Lasagne oder Pasta Asciutta. Das kannte man früher nicht. Da habe ich mich auch von Reisen beeinflussen lassen.

Exotische Gerichte probiere ich eher nicht aus. Meine Familie mag das auch nicht so gerne.

Sehen Sie sich Kochshows an?

Die schau ich mir jeden Tag an und ich notiere mir Rezepte und probiere sie auch aus.

Probieren Sie gerne neue Produkte aus?

Ich greife lieber zu Produkten die ich kenne.

Konsumieren Sie auch oder vorwiegend biologisch erzeugte Lebensmittel? Aus welchem

Grund bevorzugen oder verwenden Sie keine Bioprodukte?

Ich kaufe sie teilweise, wenn sie nicht zu teuer sind. Ich würde sie öfters kaufen, wenn sie nicht so teuer wären. Oft schauen sie auch gar nicht so gut aus. Oft bin ich im Zweifel, ob ich Bioprodukte kaufen soll. Sie sind teuer aber ich denke sie sind auch gesünder.

Konsumieren Sie auch Light- Produkte? Warum? Warum nicht? Essen Sie sie gerne?

Mein Cholesterin ist leider hoch, deshalb kaufe ich eine fettreduzierte Milch. Käse habe ich schon gekauft, aber der schmeckt mir nicht.

Werfen Sie viel weg?

Wir werfen nicht viel weg. Für uns ist wegwerfen schon eine Sünde. Ich schau immer im Kühlschrank nach, was bald kaputt wird, das verwerte ich dann. Wir sind da schon sehr bedacht. Man hat ja jetzt Tiefkühltruhen, da ist das noch einfacher.

Essen außer Haus?

Was ist für Sie ein typisches österreichisches Essen?

Schweinsbraten!

Essen Sie häufig außer Haus? Warum? Warum nicht? Wo? Welche Küche?

Wir gehen manchmal essen, meist am Wochenende, ungefähr einmal im Monat. Am liebsten gehen wir zu Heurigen oder in gute Gasthäuser die wir kennen. Ich darf aber nicht zu oft auswärts essen, das ist zu üppig und ich vertrage es auch nicht. Ich koche doch leichter.

Wir essen so gut wie nie in ausländischen Lokalen. Ich vertrage das mit dem Magen oft nicht so gut.

Es reizt mich eigentlich auch gar nicht.

Früher sind wir noch weniger essen gegangen als heute, weil da hatten wir weniger Geld.

Ist für Sie außer Haus essen etwas Besonderes? Wieso?

Ja, ich genieße es.

Wie häufig besuchen Sie ein Fast food Restaurant? Wieso?

Ich esse es nur, wenn es absolut notwendig ist, wenn wir keine Zeit haben und nichts anderes in der Nähe ist. Es schmeckt mir aber überhaupt nicht und ich mag auch nicht mit den Händen essen.

Gehen Sie gerne in ein Wirtshaus essen?

Wirtshäuser mag ich nicht, dort fühle ich mich nicht wohl.

Essen Sie auch manchmal bei einer Würstelbude?

Nein.

Gehen Sie in Kaffeehäuser? Früher?

In Kaffeehäuser gehen wir schon manchmal, wenn wir spazieren gehen.

Das war auch früher so. In der Kindheit natürlich nicht.

Gesunde Ernährung:

Würden Sie sagen, dass Sie sich gesund ernähren?

Ich denke schon, dass ich mich gesund ernähre. Ich achte zumindest darauf. Ich achte darauf, dass ich viel Gemüse esse, wenig Fett, wenig Geselchtes. Ich esse auch immer rohes Obst. Beim Brot nehme ich nur noch Vollkornbrot.

Haben Sie schon einmal eine Diät gemacht?

Eine richtige Diät habe ich nicht gemacht. Als Jugendliche habe ich mich zu dick gefühlt und habe gehungert.

Achten Sie heute mehr auf Ihre Gesundheit als früher? Inwiefern? Wieso?

Ja. Aber das habe ich ja schon alles genauer geschildert.

Tischsitten/ gemeinsames Essen:

Tischsitten:

In meiner Kindheit gab es keine besonderen Regeln. In anderen Familien war das schon der Fall. Auch später gab es das bei uns nicht. Bei meinen Schwiegereltern wurde immer gebetet.

Es gab bei uns normale Regeln: nicht schlürfen, nicht lümmeln, nicht schmatze, Besteck richtig halten.

Auch heute gibt es bei uns keine strengen Regeln.

Ich finde es auch nicht gut, wenn Kinder vor dem Essen nicht trinken dürfen. Ein Kind weiß selbst, wenn es Durst hat. Ich finde ein Kind sollte man auch nie zum Aufessen zwingen. Dann werden die Kinder zu einem Vielfraß erzogen.

Gemeinsames Essen:

Wir essen immer gemeinsam, da warten wir auch, bis unser Enkelkind aus der Schule kommt. Auch früher haben immer alle Familienmitglieder gemeinsam gegessen, die nicht arbeiten waren. Auch mit unserer Tochter haben wir immer gemeinsam gegessen, auch wenn es später wurde.

Glauben Sie, dass für Kinder eine häusliche Tischgemeinschaft wichtig ist? Wieso?

Das ist für Kinder sehr wichtig. Da ist dann die Familie endlich einmal zusammen und die Kinder fühlen sich dann auch in die Familie eingebunden.

LEBENS LAUF



Persönliche Daten:

Name:	Tanja Resch
Eltern:	Franz und Helga Resch
Wohnort:	2483 Ebreichsdorf, Faulbachweg 3
Geburtsdatum:	02.09.1985
Geburtsort:	Baden
Staatsbürgerschaft:	Österreich
Glaubensbekenntnis:	römisch katholisch
Familienstand:	ledig, keine Kinder

Schulbildung:

1991-1995	Volksschule 2484 Weigelsdorf
1995-2003	Real-, Aufbau- und Aufbaurealgymnasium der Salesianer Don Boscos, 2442 Unterwaltersdorf
Juni 2003	Matura
ab Oktober 2003	Studium an der Universität Wien- Deutsch und Geschichte Lehramt

Ich erkläre hiermit, dass ich die Diplomarbeit selbstständig verfasst und die gesamte verwendete Literatur vollständig zitiert habe.

Ebreichsdorf, am 19.5. 2008