Die Ernährungsgewohnheiten der Familie Schweizer

Autor(en): **Landis, Michael K.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **58 (1985)**

Heft 8

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519149

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Ernährungsgewohnheiten der Familie Schweizer

Der nachfolgende Beitrag stammt von Fourier Michael K. Landis, Buchs ZH. Er verfasste diesen Artikel anhand der Ernährungsstudie 1982/83 der Schweizerischen Gesellschaft für Marketing (GfM). Unser Autor ist Projektleiter Marketing-Service beim «Tages-Anzeiger» in Zürich und beschäftigt sich daher vorwiegend mit der Umsetzung von Marktstudien in Branchen-Dokumentationen.

Der jährliche Militärdienst gleicht oft einem Einbruch ins Privatleben. Daher dürfte es unsere Leser interessieren, mit welchen Gewohnheiten man sich bei der Planung der Verpflegung für den Militärdienst auseinanderzusetzen hat. Durch vernünftige Planung und Überwachung des Speisezettels ist oft viel mehr möglich, als bei den geringen Budgetsummen zu erwarten wäre. Vielleicht tragen die vorliegenden Untersuchungsergebnisse und der Kommentar von Fourier Landis dazu bei, die Truppenküche abwechslungsreicher zu machen. Wir sind uns bewusst, dass einige der geäusserten Gedanken der offiziellen Ernährungsdoktrin nicht unbedingt entsprechen. In Normalzeiten, d. h. in Instruktionsdiensten, sind die mitgebrachten Gewohnheiten vielfach wichtiger als der theoretische Verpflegungsplan für Ernstfallzeiten.

Die *Schweizerische Gesellschaft für Marketing* (GfM) in Hergiswil befragte zwischen Mai 1982 und Januar 1983 in zwei Befragungsintervallen (Sommer/Winter) 2 400 Haushalte der deutschen und französischen Schweiz über die Zusammensetzung der Mahlzeiten.

Die Ergebnisse, welche die Gewohnheiten und Vorlieben der Schweizer aufzeigen, dürften auch für den Einheitsfourier, z. B. bei der Planung der Menus, von Interesse sein. Schliesslich ändert der einrückende Soldat während der drei Wochen WK kaum seine Gewohnheiten.

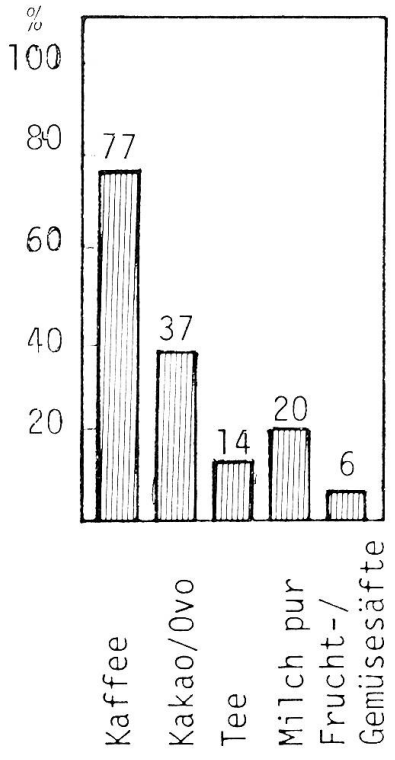
Durch die Anlage der Befragung, war eine Unterteilung in Sommer- und Winterverhalten möglich. Erstaunlichstes Ergebnis: Die Ernährungsgewohnheiten weichen in den Jahreszeiten kaum voneinander ab. Die hier publizierten Ergebnisse entsprechen denjenigen der Sommerbefragung.

Das Frühstück

Ganz in Übereinstimmung mit der militärischen Ernährungslehre ist auch im Privatleben ein warmes Getränk am Morgen das Wichtigste.

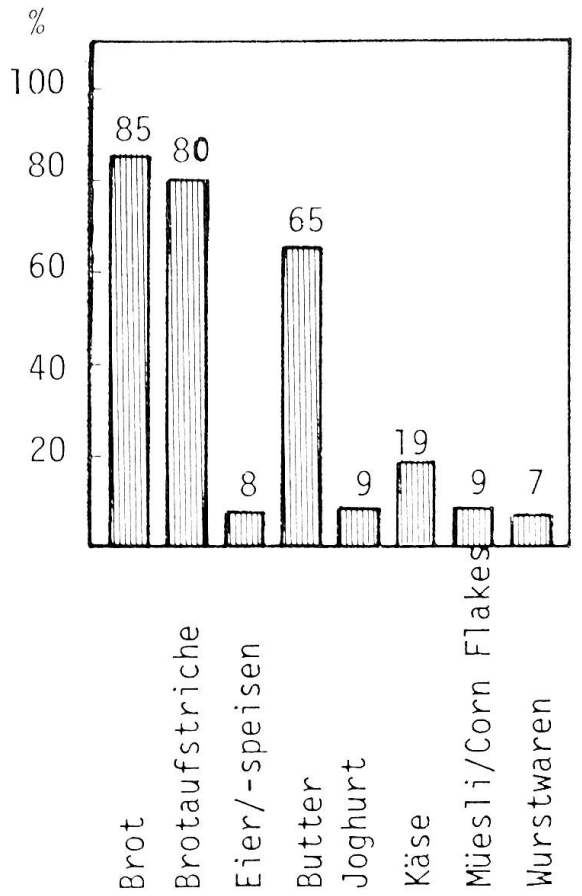
Mit Abstand das beliebteste Frühstücksgetränk ist erwartungsgemäss der Kaffee. Jedoch auch der (vielverschmähte) Kakao bzw. die Frühstückskonserve finden im privaten Bereich in rund zwei Fünfteln der Familien ihren Abnehmer. Allerdings muss dabei beachtet werden, dass hier auch die Vorlieben von Kindern und Frauen und nicht nur diejenigen der Männer einen Einfluss haben.

a) Getränke



In der Truppenverpflegung dürfte es sich daher empfehlen, das eher unbeliebte Getränk statt durch Zwang (es gibt einfach nichts anderes) unter geeigneten Umständen durch eine Erweiterung des Angebotes (beide Getränke anbieten) an den Mann zu bringen. Dass man sich beim Küchenchef dadurch eher unbeliebt macht, wird durch besseres Verständnis bei der Truppe und ein Wegfallen der Jonglererei mit dem Pflichtkonsum sicher wettgemacht.

b) Speisen



Das «petit déjeuner fédéral» setzt sich wie nicht anders zu erwarten aus Brot, Butter und Konfitüre (sie macht 64% der Brotaufstriche aus) zusammen. Jeder fünfte Schweizer verwöhnt sich am Morgen auch mit Käse und rund jeder zehnte möchte auf Eier und Eierspeisen nicht verzichten. Etwa ebensoviele geniessen Joghurt, Müesli oder Corn Flakes und Wurstwaren.

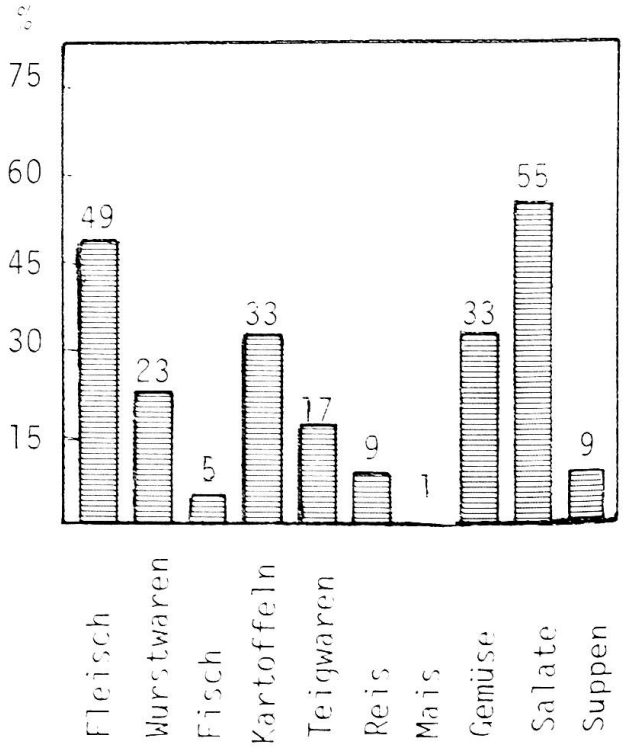
Dass diesen individuellen Vorlieben bei der Armeeverpflegung nicht immer Rechnung getragen werden kann, versteht sich von selbst. Allerdings ist es ein Hinweis darauf, dass dem auch ernährungspolitisch wichtigen Frühstück mehr Beachtung geschenkt werden sollte. Einfachere Nachtessen und weniger Desserts (siehe auch die folgenden Abschnitte) würden zugunsten eines «chüschtigeren» Frühstücks sicher gerne gesehen. Und warum nicht nach anstrengenden Nachtübungen das Frühstück durch die Beigabe von Käse, Joghurt, Eiern, ja sogar Wurst, zur eigentlichen Hauptmahlzeit des Tages werden lassen?

Das Mittagessen

Nach einem meist nur aus Getränken bestehenden «Znüni» stellt das Mittagessen den zweiten Höhepunkt im kulinarischen Tagesablauf von Familie Schweizer dar. In etwas mehr als 7 von 10 Haushalten gehört dabei Fleisch auf den Tisch. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch die Aufteilung nach Fleischsorten: 5% servieren Kalb-, 8% Rind- und 16% Schweinefleisch. Geflügel und Fisch wird in jedem zwanzigsten Haushalt auf den Tisch gebracht.

Auch hier wäre also im Rahmen der Möglichkeiten Abwechslung im Menuplan durchaus angebracht. Den eingeschränkten Möglichkeiten der Militärverpflegung (Budget und Fleischsorten) muss also eher durch Phantasie bei der Zusammenstellung, denn durch teurere Fleischsorten begegnet werden. Dass Schweinefleisch in der Truppenküche durch Kuhfleisch ersetzt wird, ist nun einmal eine Tatsache.

Die Zahlen der Hauptbeilagen sprechen für sich. Die Kartoffel ist hier deutlich im Vorteil gegenüber den Teigwaren. Vielleicht sollte man sich auch in der Truppenküche etwas mehr auf die vielfältigen Zubereitungsarten dieser Knolle besinnen und den übermässigen Einsatz von Teigwaren, der einfacheren Zubereitung wegen, eindämmen. Als zweite Beilage steht der Salat (und hier wiederum der Grüne mit 37%) an erster Stelle vor dem Gemüse.



Ein Problem ganz anderer Art zeigt sich, wenn man feststellt, dass nur gerade in jedem zehnten Schweizer Haushalt die Suppe zum Mittagessen gehört. Durch den militärischen Pflichtkonsum gehen wir in der Truppenküche damit direkt gegen die Gewohnheiten der meisten Wehrmänner an.

Übrigens kommt lediglich in jedem siebten Haushalt ein Dessert auf den Tisch, wobei Glace und Pâtisserie beliebter sind als Crèmen, Pudding und Eisspezialitäten.

Der «Zvieri»

Da, bedingt durch den militärischen Betrieb, im allgemeinen zwischen Mittagessen und Nachtessen mehr Zeit liegt als zwischen Frühstück und Mittagessen, kommt dem «Zvieri» in der Truppenküche sicher mehr Bedeutung zu. Dies vor allem bei harter körperlicher Arbeit und extremer Kälte im Gebirge, auf Märschen und vor Nachteinsätzen. Da der «Zvieri» keine offizielle Mahlzeit ist, bedarf er einer wesentlich sorgfältigeren Planung und eingehender Kenntnis des Arbeitsplanes der Truppe. Ein «Verstekken» der diesbezüglichen Kosten ist nicht anzuraten, lieber diese separat am Schluss der Menuplanung aufführen.

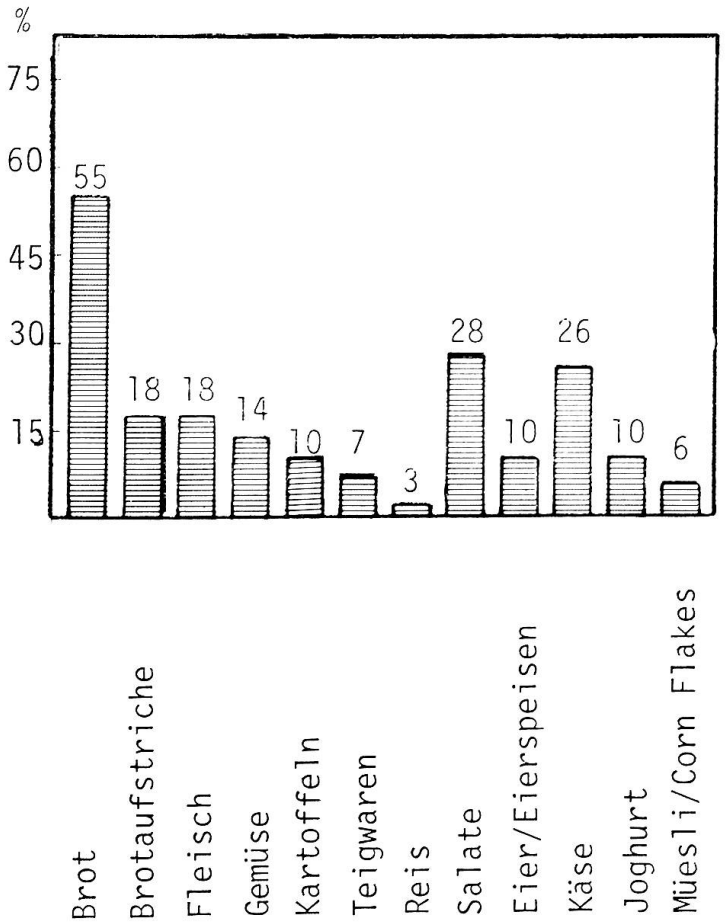
Die typische Zusammensetzung eines «Zvieri» ist: Kaffee (20%), Tee (6%) oder alkoholfreie Getränke (12%), Brot (8%), Dessertprodukte (13%), Früchte/Obst (22%) oder Joghurt (5%).

Selbst die Palette der AVM-Verpflegungsartikel bietet genug Möglichkeiten um diese Zwischenverpflegung zu realisieren, bei entsprechender Ergänzung durch Frischprodukte sind diese praktisch unerschöpflich.

Das Nachtessen

Hier finden wir die am vielfältigsten zusammengesetzte Mahlzeit des Tages. Am deutlichsten wird beim Nachtessen der Rückgang des Fleisch- und Salatkonsums zugunsten von Brot und Milchprodukten.

Dass in ungefähr jedem fünften Haushalt Brotaufstriche (z. B. Konfitüre) Verwendung finden, lässt darauf schliessen, dass sich viele Schweizer Familien am Abend mit einer einfachen Mahlzeit, bestehend aus einigen Schnitten Brot, zufrieden geben. Ganz im Gegensatz dazu steht die militärische Praxis, welche das Nachtessen zur zweiten Hauptmahlzeit des Tages macht.



Der wichtigste Schluss, der für die Gestaltung der Menupläne gezogen werden kann ist, dass am Abend leichtere, einfachere Speisen bestimmt genau so gut akzeptiert werden wie im Privatleben. Vor allem Eier, Eierspeisen und Käse können das abendliche Menu bereichern.