



Abb. 1 Martha (1885-1957) und Michael (1877-1954), Hochzeit 1905



Abb. 2 Martha und Michael mit ihren 15 Kindern, um 1932



Abb. 3 Martha und Michael mit ihren 14 Kindern, um 1947, ein Sohn fiel im Krieg

# Essen im Generationenverlauf: eine qualitative Mehrgenerationenstudie

Christine BROMBACH Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Schweiz

## Hintergrund:

Jeder Mensch wird in eine ganz spezifische Situation und Familie hineingeboren und durch diese in seinem Essverhalten geprägt. Die jeweiligen Vorstellungen, Bedeutungen, Muster und Erwartungen werden dabei von einer Generation an die nächste weitergegeben. Unsere Essweise ist Spiegelbild einer jeweiligen Kultur und Familiensituation, in die wir hineingeboren wurden.

## Fragestellung:

Was hat sich im Generationenverlauf in Bezug auf Essen, Kochen, Mahlzeiten, Handhabung von Lebensmitteln, Esstraditionen verändert, was ist geblieben?

## Methode:

Im Rahmen dieser Studie werden biografische, leitfadengestützte Interviews mit Mitgliedern einer Großfamilie aus dem süddeutschen Raum geführt, um Ernährungsmuster im Verlauf von drei Jahrhunderten und mehr als vier Generationen zu untersuchen. Die Eltern (F1) hatten 15 Kinder (Abb. 1; Abb. 2), zwei Töchter leben noch. Fünf qualitative Interviews wurden durchgeführt: mit dem 14. Kind (Tochter F2), geb 1926; deren Tochter (Enkelin F3), geb 1960; und deren Tochter (Urenkelin F4), geb 1989; mit der Enkelin F3, geb 1954, Tochter des 15. Kindes (Tochter F2), geb 1929 sowie dem Enkel (F3), geb 1937, Sohn des 4. Kindes (Tochter F2), geb 1910, gest. 1971. Die Interviews wurden qualitativ ausgewertet.

## Ergebnisse:

Michael (1877-1954) und Martha (1885-1957) heirateten 1905 (Abb. 1-3) und bekamen im Verlauf ihrer Ehe 15 Kinder: 6 Mädchen und 9 Jungen. Essensvor- u. Nachbereitung, Kochen, Bevorraten waren klar genderorientiert und sind in dieser Familie auch heute überwiegend weibliche Aufgaben, Koch-, Rezeptwissen, Kocherfahrungen, Familienrezepte werden vorwiegend matrilinear weitergegeben. Mittagsessen als Hauptmahlzeit verschiebt sich in F3 zunehmend auf abends, Kochdauer verkürzt sich enorm (Abb. 4). Kochwissen wird auch über ein traditionsreiches Schwäbisches Kochbuch (von L. Haarer) vermittelt (Abb. 5 und 6), welches bis heute in der Familie auch in der F4 Generation verwendet wird. Damit wird eine bestimmte „Traditionelle Schwäbische Kochtradition“ weitergeführt und weitergepflegt. Allen (befragten) Familienmitgliedern ist gemeinsames Essen wichtig, was sich aber auf Grund der Berufstätigkeit der Mütter dann ab der F3 Generation eher auf den Abend verschiebt. Traditionelle Familiengerichte werden gepflegt, vor allem an Weihnachten und Familienfesten.



Abb. 5: Kochbuch von Luise Haarer um 1960, erstmals erschienen 1932



Abb. 6: Kochbuch von Luise Haarer heute als Schulkochbuch, 8. Aufl. 2008

Generation	F1 und F2	F3	F4
Mahlzeiten/ Speisen/Ort	Regelmässig, Nut mit Kernfamilie, Mittagessen Hauptmahlzeit Regionale, saisonale Speisen und Gerichte, jeden Tag Suppe Sonntag wird mit besonderem Essen begangen (Fleisch) Essen war wertvoll, keine Verschwendung	Regelmässig, Auch Ausser Hausverzehr, Restaurants, Convenience, internationale Küche, liberaler Umgang mit Resten	Wie es gerade passt, auch to go und unterwegs, vorwiegend mit Freunden Essen ist eine Einstellung ; vegan, flexitarisch, vegetarisch, international, Food events, food trucks, international ist normal, Essen ist wertvoll, Nachhaltigkeit
Zeit	7-12-18, feste Zeiten, strukturieren den Tag	Überwiegend regelmässig, zunehmend abends warme Hauptmahlzeit	Wie es gerade so passt, spontan, wenn Lust darauf besteht, unkonventionell (als Motiv)
Werte/ Einstellungen	Frau kocht, Essen duldet keine Nebentätigkeit, autoritäre Erziehung, Mann gibt Wünsche vor Gebet vor dem Essen	Überwiegend Frau, die kocht, zunehmend auch Männer, die Interesse haben, Gesundheit ist wichtig, Qualität, kritische Einstellungen, Gebet vor dem Essen	Essen und Kochen je nachdem, wer es besser kann, Essen als Nebensache und als Hauptbeschäftigung/Hobby, Autonomie, Selbstbestimmung, teilweise Gebet vor dem Essen
Bedeutungen	Soziale Aspekte aber: am Tisch wird wenig/nicht mit Kindern geredet	Kommunikation, Gemeinsamkeit Genuss	Kommunikation Gemeinsamkeit Genuss, Essen ist Ausdruck der Einstellung
Anforderungen	Pünktlichkeit, sparsam, Wertschätzung, man isst gerne, was man kennt, Restaurantbesuche eher selten	Pragmatisch, Wertschätzung des Essens, auch internationale Küche und Restaurantbesuche	Je nach Situation, Convenience, Preis, Regionalität, Saisonalität, Geschmack, personalisierte Ernährungskonzepte, Selbstoptimierung

Abb. 4: Veränderungen der Mahlzeiten im Verlauf der Generationen

## Schlussfolgerung:

Essverhalten ist Teil individueller Erfahrungen, Prägungen, die wir bereits frühkindlich erlebt haben, wir sind von umgebenden kulturellen Systemen mitbeeinflusst. Heutige Ernährungsempfehlungen berücksichtigen kaum die Entstehung des Ernährungsverhaltens und Prägungen, die im Lebensverlauf oder in der Generationenfolge auftreten. Dabei scheint es sich zumindest aus dieser Studie abzuleiten, dass der Zeitraum der Weitergabe von Esstraditionen mindestens drei, wenn nicht vier Generationen umfassen und damit einen Zeithorizont wie in dieser befragten Familie von über 100 zurückliegenden Jahren erreichen kann.