

Zeitschrift für Ernährungswissenschaft

Journal of Nutritional Sciences · Journal des Sciences de la Nutrition

Band 9

Heft 4

Juli 1969

*Aus dem Max-Planck-Institut für Ernährungsphysiologie, Dortmund
(Direktor: Prof. Dr. B. Hess)*

Erhebungen über Ernährungsgewohnheiten in landwirtschaftlichen Haushalten in der Bundesrepublik Deutschland in ernährungsphysiologischem Aspekt

IV. Ordnung nach der AK-Besatzdichte

Von W. WIRTHS

Mit 6 Abbildungen und 4 Tabellen

(Eingegangen am 7. November 1968)

Der Arbeitskräfte(AK)-Besatz ist nach der regionalen Gliederung (1) sowie der Betriebsgröße (2) ein weiteres Kriterium der applizierten Methode (2), zugleich ein Ordnungselement für die Voraussetzungen der Nahrungsbereitstellung und der Nährstoffbedarfsdeckung. Als Ordnungselement aus arbeitswissenschaftlicher Betrachtung zeigt sich im AK-Besatz nur ein Beurteilungsfaktor wie er allgemein berücksichtigt wird. Dabei wird das von betriebswirtschaftlicher Seite im Vordergrund bewertete Rentabilitätsstreben, zumeist die Betriebseinheit insgesamt ansprechend, verfolgt.

Hier entspricht die Betrachtung anderen Determinanten. Zwar wird auch der AK-Besatz eines landwirtschaftlichen Betriebes nach dem üblichen Schlüssel verfolgt (1), die Fragestellung erhält aber das Leitmotiv in ernährungsphysiologischer Ausrichtung. Eine geschlechtsdifferenzierte Aufgliederung des AK-Besatzes wäre in diesem Blickpunkt von Nutzen und würde die Aussage besser formulieren. Weibliche Personen tragen in landwirtschaftlichen Haushalten primär für die Beurteilung von Art, Menge und Aufwand der zu verbrauchenden Lebensmittel bei. Dabei werden die weiblichen Personen, die nur hauswirtschaftliche Tätigkeiten ausüben, nicht anders beurteilt und berücksichtigt als die, die vergleichsweise wenig Zeit für die Bereitstellung der Nahrung erübrigen können, sondern vorzugsweise in der Außen- oder Hofwirtschaft tätig sind. Viele hauswirtschaftliche Arbeiten werden überwiegend von männlichen Personen stets erst dann akzeptiert – zuweilen erst zugelassen – wenn alle anderen Arbeitslemente erledigt sind. Die Konsequenzen bleiben nicht aus. Sie zeigen sich in einer Breite, wie sie im voraus weder einkalkuliert werden können noch erwünscht sind.

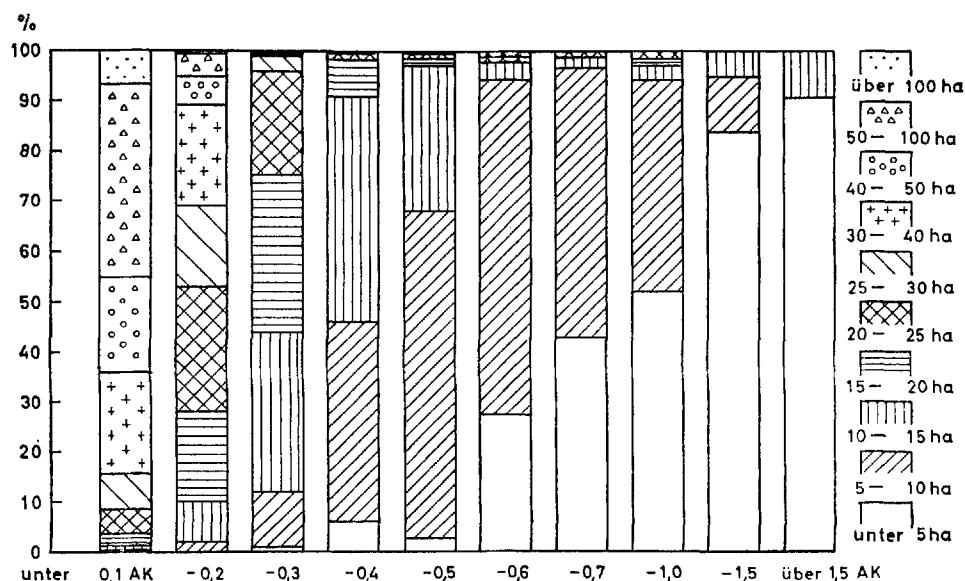


Abb. 1. AK-Besatz nach Betriebsgrößenklassen der Erhebungsbetriebe (%)

Zeitliche Aufnahme der Hauptmahlzeit

In der Gruppe zwischen 0,5 und 0,6 AK/ha LN¹⁾ geben 4,1% und zwischen 0,4 und 0,5 AK/ha LN 2,6% der Schülerinnen an, ihre Hauptmahlzeit abends einzunehmen. Für alle anderen Gruppen ergeben sich geringere Anteile. Hier erfolgt die Einnahme mittags.

Häufigkeit „warmer“ Mahlzeiten wöchentlich

Eine Ordnung dieser Fragestellung nach dem AK-Besatz zeigt, daß Tag für Tag in allen Gruppen von 90% oder mehr eine warme Mahlzeit eingenommen werden. In Haushalten mit 0,5 bis 0,6 AK/ha LN werden zwar nur 89% erreicht. In der Gruppe über 1,5 AK/ha LN weisen 4,5% der Haushalte aus, in der Woche 5 mal keine warme Mahlzeit zu haben. Ebenso ist bemerkenswert, daß in fast allen AK-Besatzgruppen einmal wöchentlich keine warme Mahlzeit verabreicht wird. Am meisten kommt es vor in Betrieben zwischen 0,5 bis 0,6 AK (4,2%). Demgegenüber sind die Fälle sehr gering, in denen nie warme Mahlzeiten gegeben werden; zwischen 1,0 und 1,5 AK (2,8%).

Täglich frische Zubereitung der Hauptmahlzeit

Zwischen der geringsten und der höchsten AK-Besatzstärke ist ein deutlicher Trend zu vernehmen. In den Betrieben über 1,5 AK/ha LN wird ständig, d. h., täglich eine frische Hauptmahlzeit zubereitet. Wesentlich geringer sind die Anzahlen zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN und unter 0,1 AK/ha LN. Die übrigen AK-Besatzstärken erreichen Werte, die dazwischen liegen.

¹⁾ LN = Landwirtschaftliche Nutzfläche

Anzahl der wöchentlich aufgewärmten Mahlzeiten

Am wenigsten ist es üblich, daß keine Mahlzeit vom Vortag aufgewärmt wird in den Gruppen über 0,7 AK/ha LN (unter 20%). Auch ein einmaliges Aufwärmen ist mit Ausnahme der letzten Gruppe in den Gruppen mit dem höchsten AK-Besatz am häufigsten. Ein ähnliches Ergebnis läßt sich für ein zweimaliges Aufwärmen ablese. Ein 3,4 und mehrfaches Aufwärmen ist in allen AK-Besatzgruppen selten. 3mal wird von 11,3% der Gruppe unter 1,0 AK am häufigsten angegeben. Im Sommer sowie in Zeiten von Arbeitsspitzen ist ein einmaliges Aufwärmen in 3,2% der Betriebe bei einem Besatz von 1,0–1,5 AK am häufigsten, ein zweimaliges in 2,7% in der gleichen Gruppe, ein dreimaliges sogar in 9,4% in der höchsten Besatzgruppe (Abb. 2).

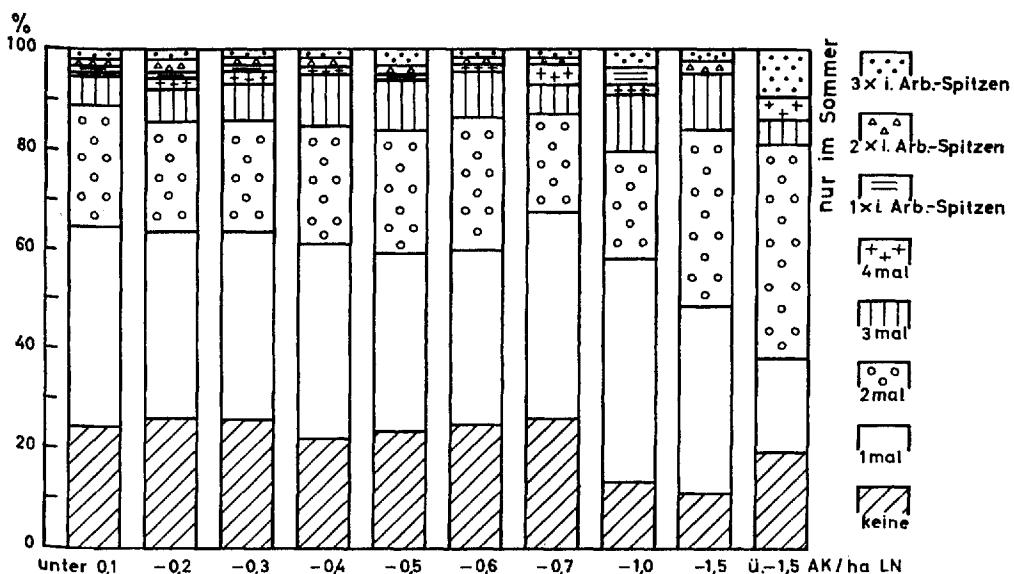


Abb. 2. Anzahl der wöchentlich aufgewärmten Mahlzeiten (Geordnet nach AK-Besatz)

Begründung für unregelmäßige Bereitung frisch gekochter Mahlzeiten

Die Anteile in den Gruppen zwischen 0,1 und 0,7 AK/ha LN sind in etwa gleich (um 70%); soweit sie keine näheren Angaben machen. Etwas abweichend ist die Gruppe unter 0,1 AK. Hier sind es etwas mehr als 65% der Haushalte. In der Gruppe zwischen 0,7 und 1,0 AK sind es geringfügig mehr als 60% und in der folgenden (1,0 bis 1,5 AK) nur 53,1%, dagegen über 1,5 AK fast 89%. Das Argument „Zeitmangel“ wird in den einzelnen Gruppen zwischen 7,8 und 14,9% der Betriebe angegeben. „Konsumgewohnheiten“ werden insbesondere in den Gruppen zwischen 1,0 und 1,5 (12,5%) und in denen zwischen 0,6 und 0,7 AK/ha LN genannt (7,1%). „Arbeitswirtschaftliche Maßnahmen“ haben in der Gruppe unter 0,1 AK/ha LN die größte Bedeutung (19,0%).

Verwertung von Speiseresten

Nach dem AK-Besatz sind keine größeren Unterschiede zu erkennen, weder was eine Verwertung bei späteren Mahlzeiten noch die Kombination „spätere Mahlzeiten“ und „Haustiere“ anbelangt, wenn man von der Gruppe mit dem höchsten AK-Besatz absieht. In der Gruppe über 1,5 AK sind es 59,1%, die angeben, sowohl für Haustiere als auch in späteren Mahlzeiten Reste zu verwerten. 9,1% sind es, die mitteilen, Reste für Haustiere allein zu verwerten. In den einzelnen AK-Besatzgruppen liegen die Anteile zwischen 19,2 und 36,4%.

Anzahl der wöchentlichen Eintopfgerichte

In Betrieben unter 0,1 AK/ha LN werden am wenigsten Eintopfgerichte verzehrt (7,7%). In der Gruppe zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN sind es dagegen 22,3%. Ein wöchentlich einmaliges Eintopfgericht ist am meisten gebräuchlich. In der Mehrheit der Gruppen sind es um 50% der Haushalte, die mit diesem Bescheid aufwarten. Auch der Verzehr von 2maligem Eintopfessen ist durchweg vertreten; mindestens 9,6%, höchstens 20,8%. Geringer ist die Zahl der Schülerinnen, die mitteilen, drei- bzw. viermal Eintopfgerichte einzunehmen, höher die Anzahl derer, die alle 2 oder 3 Wochen bzw. monatlich einmal ein Eintopfgericht im Speisenplan haben.

Welche Gerichte erscheinen mindestens einmal wöchentlich regelmäßig im Speisenplan?

In einigen AK-Besatzgruppen sind Haushalte, in denen einzelne Speisen fast nicht oder nur sehr selten verzehrt wurden. Tab. 1 gibt darüber Auskunft, andererseits auch über die weite Verbreitung einiger Speisen in ihrer Abhängigkeit vom Umfang des AK-Potentials.

Anzahl der täglich aufgenommenen Mahlzeiten (Sommer)

Der AK-Besatz zeigt unterschiedliche Einwirkungen. Die meisten Schülerinnen finden sich im Sommer in Haushalten mit 2 täglichen Mahlzeiten in den Gruppen zwischen 0,2–0,3 und 0,3–0,4 AK. Am häufigsten kommen 3 Mahlzeiten in der Gruppe über 1,0 AK vor. Am geringsten ist der Anteil derjenigen, die 4 Mahlzeiten täglich einnehmen, zwischen 0,7 und 1,0 AK (26,9%). Dort ist umgekehrt die Zahl derjenigen am höchsten, die täglich 5 Mahlzeiten einnehmen (64,1%).

Anzahl der täglich aufgenommenen Mahlzeiten (Winter)

Eine Aufgliederung des AK-Besatzes in bezug auf die Anzahl der eingenommenen Mahlzeiten im *Winterhalbjahr* besagt, daß 3 Mahlzeiten häufiger sind, 4 Mahlzeiten überall den höchsten Anteil einnehmen und 5 Mahlzeiten in ungefähr gleichen Anteilen von je 15 bis über 20% der Haushalte genannt werden. 3 tägliche Mahlzeiten kommen am häufigsten zwischen 1,0 und 1,5 AK (24,3%), am wenigsten in Betrieben unter 0,1 AK (7,1%) vor. Die Anteile von 4 Mahlzeiten dominieren überall in ihrer Konstanz, wie aus Abb. 3 zu-

entnehmen ist. Am häufigsten kommen sie in der Gruppe unter 0,1 AK vor. 6 Mahlzeiten sind mit Ausnahme der Gruppe mit dem höchsten AK-Besatz überall vertreten, in 7 der AK-Besatzgruppen kommen sogar 7 und in 2 Gruppen 8 Mahlzeiten täglich vor.

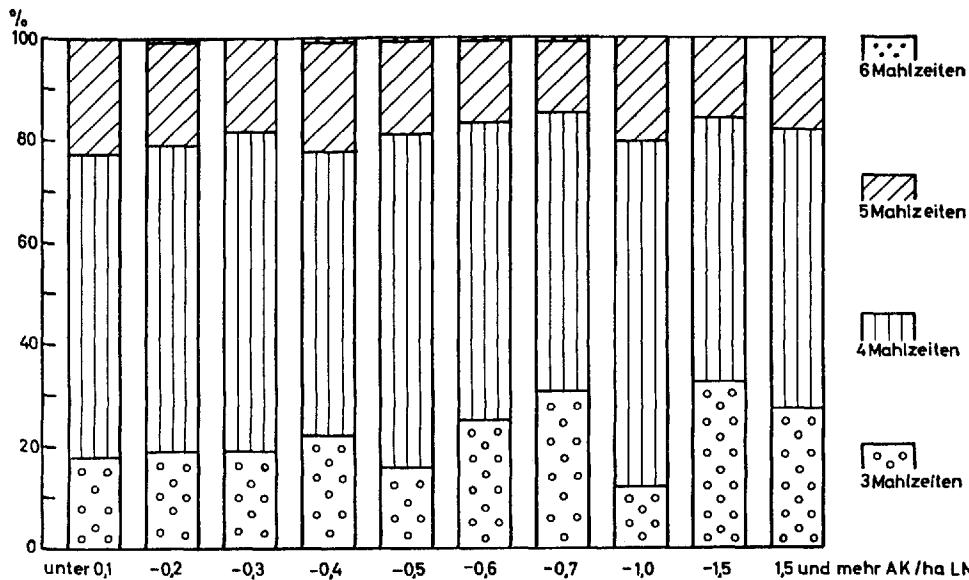


Abb. 3. Anzahl der täglich aufgenommenen Mahlzeiten im Winterhalbjahr (Geordnet nach AK-Besatz)

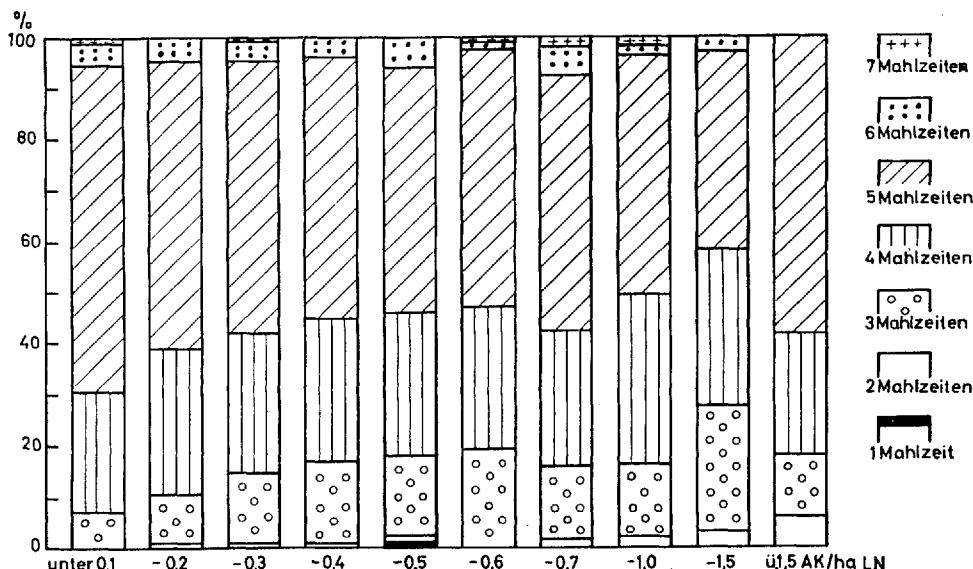


Abb. 4. Anzahl der täglich aufgenommenen Mahlzeiten in Arbeitsspitzen (Geordnet nach AK-Besatz)

Tab. 1. Welche Gerichte erscheinen mindestens einmal wöchentlich regelmäßig im Speisenplan (%)
(geordnet nach: AK je ha LN)

	0,1 bis unter 0,1 AK	0,2 bis unter 0,2 AK	0,3 bis unter 0,3 AK	0,4 bis unter 0,4 AK	0,5 AK	0,6 AK	0,7 AK	1,0 AK	1,5 AK	1,5 und mehr AK
Mehlspeisen	22,5	34,6	22,5	7,6	5,4	3,1	1,5	1,9	0,6	0,4
Sauerkrautgerichte	5,6	35,5	33,8	11,7	3,5	3,9	3,0	1,7	1,3	—
Kartoffelsuppe	—	41,8	24,9	—	8,3	16,7	—	—	8,3	—
Gemüsesuppe, Eintopf	18,1	42,9	20,5	8,3	2,8	3,9	1,5	0,8	0,8	0,4
Klöße	11,9	42,8	31,8	8,9	2,5	1,7	—	—	—	0,4
Reisspeisen	13,6	27,3	31,8	9,1	—	4,6	—	13,6	—	—
Eierspeisen	29,2	35,1	18,9	7,8	3,4	2,5	2,2	—	0,6	0,3
Teigwaren	6,8	33,3	27,7	15,3	4,3	4,7	3,1	2,2	1,2	1,4
Kartoffelerichte	8,8	41,2	26,8	12,4	4,4	1,6	2,0	2,0	0,4	0,4
Sauerkraut, Kartoffelsuppe	5,0	60,0	30,0	5,0	—	—	—	—	—	—
Sauerkraut, Gemüsesuppe	—	37,5	41,7	4,2	—	8,3	4,1	4,2	—	—
Sauerkraut, Kartoffelsuppe, Klöße	20,0	40,0	20,0	—	—	—	—	10,0	—	10,0
Klöße, Kartoffelerichte	14,7	35,3	26,5	20,6	—	2,9	—	—	—	—
Mehlspeisen, Eiergerichte	20,8	53,3	11,7	10,4	1,3	2,5	—	—	—	—
Mehlspeisen, Teigwaren	—	30,8	23,1	15,4	7,7	12,8	2,6	5,0	2,6	—

Rohkostgerichte	60,0	40,0	—	—	—	—	—	—	—
Mehlspeisen, Klöße	12,8	40,4	23,4	10,6	6,4	4,3	2,1	—	—
Aufläufe	36,0	48,0	8,0	4,0	—	—	4,0	—	—
Sauerkrautgerichte, Klöße, Teigwaren	4,3	23,4	34,0	21,3	8,5	8,5	—	—	—
Mehlspeisen, Kartoffelgerichte	5,2	37,9	22,4	12,1	12,0	—	5,2	3,5	1,7
Teigwaren, Kartoffelgerichte	5,1	29,5	33,2	18,5	4,8	3,0	2,8	1,4	1,1
Sauerkrautgerichte, Klöße	8,4	44,0	27,1	10,8	6,6	1,3	1,8	—	—
Kartoffelgerichte, Eiergerichte	15,8	46,5	26,3	8,8	2,6	—	—	—	—
Teigwaren, Eiergerichte	18,8	35,9	23,4	7,8	4,7	3,1	6,3	—	—
Kartoffelgerichte, Auflauf, Nudelgerichte	—	30,0	20,0	30,0	—	10,0	—	10,0	—
Kartoffelgerichte, Gemüsesuppe	11,9	35,8	13,4	14,9	9,0	6,0	6,0	3,0	—
Teigwaren, Knödel	7,7	38,5	34,6	7,7	3,9	7,6	—	—	—
Sauerkrautgerichte, Knödel, Mehlspeisen	23,1	30,8	30,8	7,7	—	7,6	—	—	—
Sauerkrautgerichte, Knödel, Gemüse-S.	20,0	66,7	6,7	—	6,6	—	—	—	—
Teigwaren, Eiergerichte, Kartoffelgerichte	15,2	33,3	33,3	12,1	6,1	—	—	—	—
Klöße, Eiergerichte	—	50,0	—	—	—	—	—	—	—
Klöße, Auflauf	—	50,0	25,0	25,0	—	—	—	—	—
Strudel	—	60,0	10,0	20,0	10,0	—	—	—	—
Sauerkrautgerichte, Fleischgerichte	9,0	31,8	27,1	9,1	4,6	—	4,6	4,6	4,6
Sauerkrautgerichte, Aufläufe	8,3	25,0	33,3	8,3	16,7	8,4	—	—	—
Hülsenfrüchte	28,2	30,8	33,3	3,9	—	—	1,3	1,3	1,2

Anzahl der täglich aufgenommenen Mahlzeiten (Arbeitsspitzen)

In Zeiten von Arbeitsspitzen ergibt sich dagegen, wie Abb. 4 demonstriert, daß 5 Mahlzeiten in allen AK-Besatzgruppen am häufigsten vorkommen. Die Anzahl der täglich aufgenommenen Mahlzeiten besagt, daß 2 Mahlzeiten insbesondere dann in den Gruppen von 1,5 und mehr sowie von 1,0–1,5 AK/ha LN vorkommen.

Getränke zum Frühstück

Eine Ordnung des Getränkeverbrauchs zum *Frühstück* zeigt, daß Milch am meisten in den Haushalten verbreitet ist, die den höchsten AK-Besatz haben. In Betrieben mit über 1,5 AK/ha LN ist er mit Abstand am größten (nahezu 20%). Auf der anderen Seite gibt es AK-Besatzgruppen, in denen der Milchverbrauch unter 5% der Betriebe liegt. In der Gruppe mit dem höchsten AK-Besatz zeigt sich umgekehrt der niedrigste Verbrauch an Kaffee. Die Kombination Kaffee und Milch ist in allen Gruppen etwa gleich stark vertreten. Sämtliche anderen Getränke oder Kombinationen von Getränken, wie Kaffee und Kakao, oder auch einzeln verbraucht, wie Tee, Kakao, Brühe, Apfelsaft und Bier, spielen keine große Rolle. Sie erreichen nie 10%.

Getränke zum Mittagessen

Am geringsten ist der Getränkeverbrauch sowohl in den Haushalten der untersten als auch in denen der obersten Gruppe. Milch wird in den Haushalten aller Gruppen nur unter 10% verbraucht. Wein wird insbesondere in Betrieben über 0,4 AK/ha LN verbraucht, Bier mehr in den Betrieben, die zu den Gruppen unter 0,7 AK/ha LN zu zählen sind.

Getränke zur Vesper

Zur Vesper zeigt die Ordnung, daß Kaffee wiederum in der höchsten und niedrigsten AK-Besatzgruppe am meisten verbreitet ist. Most und Wein spielen in allen übrigen Gruppen eine beachtliche Rolle, mit einem Maximum im Bereich zwischen 0,5 und 1,5 AK/ha LN. Wesentlich geringer (6,6%) ist der Anteil dieser Getränke unter 0,1 AK/ha LN.

Getränke zum Abendessen

Zum *Abendessen* ist in den meisten AK-Besatzgruppen der Teeverbrauch am stärksten verbreitet, während der Milchverbrauch mit steigendem AK-Besatz etwas rückläufig ist. Er verhält sich umgekehrt zum Teeverbrauch. Der Konsum an Most und Wein steigt an mit höherem AK-Besatz. Bei Bier zeigt sich eine rückläufige Tendenz mit höherem AK-Besatz.

Speisenplan richtet sich nach der eigenen Erzeugung

Betriebe bis 0,7 AK/ha LN weisen eine Abhängigkeit ihres Speisenplanes von der eigenen Erzeugung von mindestens 93,8% und höchstens 96,8% aus. Betriebe von 0,7–1,0 AK/ha LN erreichen 88,1%, zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha

LN 91,4% und über 1,5 AK/ha LN 81,8%. Mit steigendem AK-Besatz richtet sich der Speisenplan weniger nach der Eigenerzeugung, wie auch aus Tab. 2 zu entnehmen ist.

Tabelle 2. Speisenplan richtet sich nach der eigenen Erzeugung.

	absolut	ja	absolut	nein
		v. H.		v. H.
unter 0,1 AK/ha LN	744	94,5	43	5,5
0,1–0,2 AK/ha LN	1860	96,4	69	3,6
0,2–0,3 AK/ha LN	1222	96,8	41	3,2
0,3–0,4 AK/ha LN	505	95,1	26	4,9
0,4–0,5 AK/ha LN	182	93,8	12	6,2
0,5–0,6 AK/ha LN	139	95,9	6	4,1
0,6–0,7 AK/ha LN	89	95,7	4	4,3
0,7–1,0 AK/ha LN	59	88,1	8	11,9
1,0–1,5 AK/ha LN	32	91,4	3	8,6
über 1,5 AK/ha LN	18	81,8	4	18,2

**Speisenplan richtet sich nach der eigenen Erzeugung –
Welche Produkte werden deshalb mehr verzehrt?**

Am häufigsten wird kein Einfluß angegeben in der Gruppe über 1,5 AK/ha LN (10,5%). Hier wird auch oft berichtet, daß mehr Fleisch verzehrt wird (über 15%). Die folgenden Gruppen Fleisch, Gemüse, Kartoffeln sowie Fleisch, Eier, Milch sind nicht wesentlich unterschiedlich. Die dann folgende Gruppe Fleisch, Milch, Gemüse, Kartoffeln ist in allen AK-Besatzgruppen vertreten; nur nicht in der über 1,5 AK/ha LN. Dann folgt die Gruppe Fleisch, Eier, Gemüse, Milch, Obst, die wiederum in allen Gruppen den größten Einfluß zeigt (15,8–29,6%).

**Speisenplan richtet sich nach der eigenen Erzeugung –
Welche Produkte werden deshalb weniger verzehrt?**

In erster Linie zeigt sich ein geringerer Verbrauch an Fisch; in einigen Gruppen fast bei 40%, immer aber zumindest 25% der Haushalte. Es folgen Nährmittel, Mehlspeisen und Reis, dann Süßfrüchte. Südfrüchte – das ist bemerkenswert – werden besonders oft genannt. Der Hinweis bestätigt sich, daß mit höherem AK-Besatz der Einfluß der Erzeugungsrichtung auf den Verzehr an Lebensmitteln geringer wird.

Zusammensetzung des ersten Frühstücks

Brot mit Fleisch und Wurst ist insbesondere in Betrieben mit hohem AK-Besatz gebräuchlich. Der Verbrauch von Brot mit Marmelade und Brot mit Fleischwaren ist in Betrieben mit weniger als 0,1 AK/ha LN am häufigsten zu registrieren; der von Brot und Hefekuchen ist in den höchsten AK-Besatzgruppen nicht üblich, ebenfalls der von Brot und Käse äußerst selten. Brot, Suppe und Brei kommen mit Ausnahme der Gruppe mit dem höchsten Besatz

in allen anderen Gruppen vor. Brot mit Marmelade hat seine größte Verbreitung in der Gruppe von 0,7–1,0 AK (63,6%), seine geringste unter 0,1 AK mit 32,2%.

Verbrauch verschiedener Suppenarten

In Betrieben von unter 0,1 AK/ha LN bis zu 0,7 AK/ha LN zeigt sich ein Anstieg im Verbrauch von gebundenen sowie klaren Suppen mit oder ohne Einlage. Bis zur Gruppe mit dem höchsten AK-Besatz zeigt sich ein Rückgang. In dieser Gruppe ist der höchste Anteil von Haushalten, in denen Milchsuppen sowie gebundene und klare Suppen geläufig sind. Die anderen Suppenarten werden relativ konstant ausgewiesen. Klare Suppen mit oder ohne Einlagen werden in den Gruppen mit über 1 AK/ha LN am häufigsten genannt.

Anzahl der wöchentlichen Nachtischgerichte

Die Anzahl derjenigen Betriebe mit einmaligem Nachtischgericht in der Woche ist fast gleich, wenn man davon absieht, daß die mit unter 0,1 AK/ha LN unter 18% liegen; dagegen die mit einem AK-Besatz zwischen 0,3–0,6 = 40% erreichen. Die Anzahl mit einem täglichen Nachtischgericht ist am höchsten in Betrieben mit unter 0,1 AK/ha LN; über 1 AK/ha LN ist kein Betrieb, der regelmäßig täglich Nachtischgerichte reicht.

Häufigkeit der verschiedenen Nachtischgerichte

In den Gruppen zwischen 0,1 und 0,3 AK/ha LN wird von wenigen Haushalten angegeben, daß sie keine Nachtischgerichte verabreichen. Mit höherem AK-Besatz werden die Anteile für Süßspeisen, Obst (Kompott und frisch), Quarkspeisen, Milchspeisen, Eis und Cremes sowie Backwerk fortlaufend geringer. Keine Nachtischgerichte werden insbesondere aus den Betrieben zwischen 0,4 und 0,5 sowie zwischen 0,6 und 0,7 AK/ha LN berichtet. Ansteigend ist die Anzahl derer, die Süßspeisen verzehren. Der Anteil liegt in allen Gruppen zwischen 18 und 33% der Antworten. Für die Gruppe Obst in Kompottform liegen die Zahlen etwas niedriger, wenn man von den Gruppen – von 0,6–0,7 und 0,7–1,0 AK/ha LN – absieht. Sonst liegen alle Gruppen zwischen 15 und 21,8%. Die Ergebnisse der Gruppe Obst (frisch) liegen zwischen 22,2 und 43,9%. Geringer ist die Anzahl, die regelmäßig Quarkspeisen verzehren (7,5–20,0%) und sehr gering die Anzahl der Haushalte mit Milchspeisen, Eis, Cremes und Backwerk.

Verbrauch einzelner Brotarten

Bei einem AK-Besatz unter 0,1 AK/ha LN ergibt sich der geringste Verbrauch an Mischbrot (18,6%), bei 1–1,5 AK/ha LN der höchste (40,6%). Fast nimmt mit steigendem AK-Besatz/ha LN der Verbrauch an Mischbrot zu. Der Verbrauch an Vollkornbrot ist in den Betrieben mit einem AK-Besatz unter 0,1 am höchsten (30%). Er nimmt laufend ab bis zu den Betrieben mit einem AK-Besatz von 0,6–0,7 AK/ha LN, um dann wieder anzusteigen. In den Betrieben mit 1,5 und mehr AK/ha LN ist der Verbrauch an Vollkornbrot weit verbreitet (22,7%).

Roggenanteil wichtigster Brotarten

Die Roggengehalte von 50, 60 und 70% beanspruchen in allen Gruppen die höchsten Anteile. Je geringer der AK-Besatz/ha LN, um so höher ist der Anteil der Haushalte mit reinem Roggenbrot (11,7–1,6%).

Weizenanteil wichtigster Brotarten

Brote mit einem Anteil von 20–50% Weizen sind in allen AK-Besatzgruppen am stärksten verbreitet. Mit steigendem AK-Besatz nimmt einerseits der Brotverbrauch mit einem Weizenanteil von 10% ab, andererseits nimmt er zu mit reinem Weizenbrot (4,4–28,3%). Je höher der AK-Besatz/ha LN, desto höher ist der Verbrauch an reinem Weizenbrot.

Brot wird selbst oder vom Bäcker gebacken

Je geringer der AK-Besatz/ha LN, um so geringer ist die Anzahl derer, die selbst Brot backen (Tab. 3). Er steigt an von 12% in Betrieben unter 0,1 AK/ha LN bis über 30%. Am höchsten ist die Zahl der Betriebe, die berichten sowohl selbst als auch beim Bäcker backen zu lassen in Betrieben über 1,5 AK/ha LN.

Verbrauch an Mühlenprodukten

Größere Unterschiede und Abweichungen vom Gesamtbild zeigen sich in den Gruppen von 0,7–1,5 AK/ha LN. Hier sind es sehr viele, die das Sortiment Haferflocken, Sago, Graupen, Reis, Stärkemehl, Buchweizen angeben (um 25%). Auch in der Gruppe unter 0,1 AK/ha LN sind es fast 20%. Rund 20% in dieser Gruppe verzehren an Mühlenprodukten nur Mehl und Grieß. Am größten ist der Anteil dieser beiden Nährmittel in der Gruppe zwischen 0,5 und 0,6 AK/ha LN (26%).

Verbrauch an Teigwaren

In Betrieben zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN ergeben sich die größten Differenzierungen insofern, daß Nudeln den höchsten Anteil ausmachen (55,4%). Ähnlich hoch ist der Anteil in Betrieben mit einem AK-Besatz unter 0,1 AK/ha LN (54,5%) und annähernd dem zwischen 0,5 und 0,6 AK/ha LN (50,7%). Sehr unterschiedlich sind die Verhältnisse in den Betrieben mit einem AK-Besatz über 1,0 AK/ha LN. In der Gruppe von 1,0–1,5 AK/ha LN sind es mehr als 10%, die überhaupt keine Teigwaren verzehren. An weiteren Kombinationen sind Nudeln, Makkaroni und Spaghetti, Spätzle allein sowie Nudeln und Spaghetti erwähnenswert.

Art der Kartoffelzubereitung

In den Betrieben unter 0,1 AK/ha LN und denen zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN ergibt sich der höchste Verzehr an Salzkartoffeln, der geringste in der Gruppe von 0,6–0,7 AK/ha LN. Der Verzehr von Pellkartoffeln ist in allen Gruppen gebräuchlich. Die Betriebe der höchsten AK-Besatzgruppe weisen nahezu keinen Verbrauch an Kartoffelsalat aus. Der Verbrauch an

Salz- und Bratkartoffeln ist am höchsten in den Gruppen unter 0,1 und über 1,5 AK/ha LN. Mit steigendem AK-Besatz geht der Anteil der Kombination Salzkartoffeln/Bratkartoffeln/Kartoffelsalat zurück.

Gemüsebau

Am meisten Feldgemüse wird in Betrieben mit über 1,5 AK/ha LN angebaut (9,5%). Keinen Gemüsebau geben die AK-Besatzgruppen zwischen 0,4 und 0,5 sowie alle über 0,7 AK/ha LN an. Fast in allen Gruppen nimmt der Anbau von Gartengemüse den höchsten Anteil in Anspruch (40,3–78,8%).

Wöchentlicher Obstverbrauch (roh) im Sommer

In den einzelnen Gruppen ist in nahezu allen Haushalten im Sommer ein Obstverzehr üblich. Ein einmaliger Verbrauch ist selten, ein zweimaliger Verbrauch am stärksten in der Gruppe von 1,0–1,5 AK/ha LN (16,2%), ein dreimaliger Verbrauch ebenfalls in dieser (21,6%) sowie der Gruppe darunter (16,2%). Ein viermaliger Verbrauch hat in dieser Gruppe auch einen bedeutenden Anteil, während ein fünf- und sechsmaliger in anderen Gruppen stärker vertreten ist. In allen Gruppen wird von der Mehrzahl der Betriebe angegeben, daß ein siebenmaliger Verbrauch von rohem Obst im Sommer wöchentlich erfolgt. Am geringsten ist die Anzahl in der Gruppe zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN mit etwa 35%, am höchsten in der Gruppe zwischen 0,3 und 0,4 AK/ha LN mit 56%.

Wöchentlicher Gemüseverbrauch (roh) im Sommer

In der Gruppe über 1,5 AK/ha LN sind die wenigsten Betriebe, die im Sommer täglich Gemüse in roher Form verzehren. Es sind nur 15% gegenüber 24 bis nahezu 38% in den übrigen Gruppen.

Wöchentlicher Obstverbrauch (roh) im Herbst

Der Anteil der Haushalte, die keinen Obstverbrauch (roh) haben, ist im Herbst bedeutend höher (zwischen 8 und 13%). Ein einmaliger Verbrauch ist am stärksten in der Gruppe unter 0,1 AK/ha LN (27,5%), am seltensten in der über 1,5 AK/ha LN (15,0%). Ein zweimaliger Verbrauch hat mengenmäßig ungefähr gleiche Anteile wie ein einmaliger. Ein dreimaliger steigt mit höherem AK-Besatz bis etwa 14% in der Gruppe unter 0,1 AK, bis auf 30% in Betrieben über 1,0 AK/ha LN. Unbedeutender sind die Anzahlen der Haushalte, die einen vier-, fünf-, sechs- oder siebenmaligen Verbrauch aufweisen.

Wöchentlicher Gemüseverbrauch (roh) im Herbst

16,7% der Betriebe mit einem AK-Besatz von 1,5 und mehr AK/ha LN haben keinen Gemüseverbrauch in roher Form. Sie sind auch die Gruppe, die am wenigsten einen dreimaligen Verbrauch wöchentlich ausweist (11,1%), zugleich die, die einen zweimaligen Verbrauch am häufigsten haben (33,3%). Neben dem zweimaligen ist der dreimalige Verbrauch in allen Gruppen am häufigsten, aber auch der viermalige Verbrauch findet sich überall. Ein siebenmaliger Verbrauch wird in allen Gruppen genannt. Mit 8,6% tritt er anteilmäßig in der Gruppe zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN am deutlichsten auf.

Tab. 3. Brot wird selbst oder vom Bäcker gebacken (%)

	unter 0,1 AK	0,1 bis 0,2 AK	0,2 bis 0,3 AK	0,3 bis 0,4 AK	0,4 bis 0,5 AK	0,5 bis 0,6 AK	0,6 bis 0,7 AK	0,6 bis 0,7 AK	0,7 bis 0,8 AK	0,7 bis 0,9 AK	1,0 bis 1,5 AK und mehr
Das Brot wird selbst gebacken	12,0	23,6	27,5	30,8	30,8	30,8	38,2	38,8	24,3	31,8	
vom Bäcker gebacken	80,5	69,1	66,4	57,9	63,0	63,0	57,4	53,7	70,2	54,5	
selbst und Bäcker	7,5	6,3	6,1	5,3	6,2	6,2	4,4	7,5	5,5	13,7	

Tab. 4. Kochgelegenheiten (%)

	unter 0,1 AK	0,1 bis 0,2 AK	0,2 bis 0,3 AK	0,3 bis 0,4 AK	0,4 bis 0,5 AK	0,5 bis 0,6 AK	0,6 bis 0,7 AK	0,6 bis 0,7 AK	0,7 bis 0,8 AK	1,0 bis 1,5 AK und mehr
Wohnküche	32,5	46,7	58,8	59,4	62,1	59,6	60,6	61,5	48,6	63,6
Arbeitsküche	66,2	51,8	39,9	38,2	36,4	37,6	38,3	32,3	48,5	31,8
Kochnische	0,6	0,7	0,7	1,3	0,5	2,1	1,2	6,2	2,9	—
Sommerküche	0,2	0,3	0,3	1,1	0,5	—	—	—	—	4,6
Essküche	0,5	0,5	0,3	—	0,5	0,7	—	—	—	—

Wöchentlicher Obstverbrauch (roh) im Winter

Als höchster Wert eines täglichen Verbrauches ergeben sich 64,6% in der Gruppe zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN. Den geringsten Anteil eines siebenmaligen Verbrauches hat die Gruppe unter 0,1 AK/ha LN (50,9%). In den Gruppen zwischen 1,0 und 1,5 bzw. über 1,5 AK haben alle Betriebe einen Obstverbrauch in roher Form in dieser Jahreszeit. In diesen Gruppen ist der einmalige Verbrauch am höchsten. Ein zweimaliger Verbrauch ist in beiden Gruppen weit verbreitet, und ein dreimaliger Verbrauch nimmt ebenfalls große Anteile ein. Ein viermaliger Verbrauch ist selten, einen fünf- und sechsmaligen Verbrauch wird in der höchsten Gruppe nicht ausgewiesen.

Wöchentlicher Gemüseverbrauch (roh) im Winter

Im Vergleich zur Häufigkeit im Obstverbrauch in roher Form im Winter sind die Angaben über den Verbrauch an rohem Gemüse wesentlich ungünstiger. In allen AK-Besatzgruppen wird die Angabe „Kein Verbrauch“ gemacht. Zumeist sind es etwa 10% der Betriebe, zwischen 0,6 und 0,7 AK sind es weniger (8%) zwischen 1,0 und 1,5 AK (8,1%). Recht einheitlich sind die Anteile, die auf einen einmaligen Verbrauch hindeuten. Hier ist eine Einschränkung bei den höheren AK-Besatzgruppen zu vermerken. Während in der Gruppe unter 0,1 AK annähernd 28% der Schülerinnen diese Angaben machen, sind es hier 19%. Um so höher liegt in der höchsten Gruppe ein zwei- und dreimaliger Verbrauch (insgesamt 61,9%). Die Anteile über einen vier-, fünf-, sechs-, und siebenmaligen Verbrauch sind unbedeutender.

Wöchentlicher Obstverbrauch (roh) im Frühling

Bis zur Gruppe von 0,6–0,7 AK/ha LN ansteigend ist der Verbrauch in roher Form im Frühling. Über dieser Besatzstärke sind die Anteile, die keinen Verbrauch haben, wesentlich geringer. Sie liegen jeweils unter 5%. Ein einmaliger Verbrauch spielt in einigen Gruppen eine wichtige – aber nicht die größte Rolle. Die meisten geben an, siebenmal wöchentlich Obst in roher Form im Frühjahr zu verbrauchen (18,8–40,5%); mit Ausnahme der Gruppe mit über 1,5 AK = 16,6%. Hier ist ein sechsmaliger Verbrauch am häufigsten (25,0%). In den meisten Gruppen erreichen diese beiden Angaben mindestens 40% der Aussagen.

Wöchentlicher Gemüseverbrauch (roh) im Frühling

Es zeigt sich eine relativ übereinstimmende Aussage hinsichtlich des einmaligen und zweimaligen Verbrauches. „Kein Verbrauch“ wird am unterschiedlichsten in den Gruppen über 1,0 AK von 5% der Betriebe angegeben, in der Gruppe über 1,5 AK aber von 15% der Betriebe. Zweimal wird diese Angabe noch übertroffen, von denen unter 0,1 AK (17,1%) und von denen zwischen 0,3 und 0,4 AK (18,3%). Relativ übereinstimmend ist die Angabe eines dreimaligen Verbrauches. Ein vier-, fünf-, sechs- und siebenmaliger Verbrauch sind überall von geringer Bedeutung.

Zukauf von Gemüse

Die Betriebe mit einem AK-Besatz zwischen 0,7 und 1,5 AK/ha LN sind diejenigen, die am seltensten regelmäßig Gemüse einkaufen (4,8–9,0%). In allen Gruppen betragen die Antworten weniger als 10%.

Zukauf von Obst

In den Gruppen 0,6–0,7 AK/ha LN sind 10,2% der Betriebe, in der Gruppe über 1,5 AK/ha LN 21,1%, die selten Obst kaufen. Auch die Anzahl der Betriebe dieser Gruppe ist am geringsten, die niemals Obst einkaufen (5,2%). In der Gruppe zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN sind es dagegen 30%, die nie Obst kaufen.

Zukauf von Südfrüchten

Zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN sind es mehr als 15% aller Betriebe, die niemals Südfrüchte kaufen. Die Anteile derjenigen, die selten Südfrüchte kaufen, sind relativ hoch (57,5–76,6%) und die, die regelmäßig Südfrüchte kaufen, erreichen zwischen 16,9–39,9%. Am meisten werden Südfrüchte regelmäßig in Betrieben unter 0,1 AK/ha LN gekauft. Mit fortlaufendem AK-Besatz werden die Anteile geringer, um zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN noch einmal anzusteigen (30,8%).

Anzahl der wöchentlichen Fleischmahlzeiten (Sommer)

In den Gruppen zwischen 0,5 und 0,7 AK/ha LN kommen die höchsten Anteile vor, die wöchentlich ein-, zwei- bzw. dreimal eine Fleischmahlzeit haben. Konstant sind die Anteile mit 4- und 5maligem Fleischverbrauch, während ein sechsmaliger insbesondere in Betriebsgrößen unter 0,2 AK/ha LN überwiegt. Unbedeutend sind in allen Gruppen die Anteile eines 7-, 8-, 9maligen Fleischverbrauchs.

Anzahl der wöchentlichen Fleischmahlzeiten (Winter)

Die höchste Anzahl eines dreimaligen Fleischverbrauchs wöchentlich ergibt sich in den Besatzgruppen zwischen 0,5 und 0,7 AK/ha LN. Die Gruppen zwischen 0,3 und 0,6 AK/ha LN weisen etwas geringere Anteile aus. Das sind zugleich die Gruppen mit dem höchsten 4maligen wöchentlichen Fleischverbrauch. Fast gleichmäßig ist der Anteil der Betriebe nach AK-Gruppen, die wöchentlich 5 mal Fleisch verbrauchen. Größere Unterschiede ergeben sich im 6 maligen Fleischverbrauch. Am geringsten ist die Anzahl in der Gruppe zwischen 0,6 und 0,7 AK/ha LN.

Anzahl der wöchentlichen Fleischmahlzeiten (Arbeitsspitzen)

Allgemein werden im Vergleich zu anderen Jahreszeiten mehr Fleischmahlzeiten verbraucht. Deutlich ansteigende Tendenz haben bereits die mit 5- und 6 maligem Verbrauch. In Betrieben unter 0,1 AK/ha LN sind es mehr als 20% aller Betriebe, die wöchentlich 7 Fleischmahlzeiten – außer Brotbelag – verzehren. Das ist in dieser Gruppe die zweite Position, die überhaupt erreicht wird. An erster Stelle ist der 6 malige Fleischverbrauch (29,8%), jedoch auch in Betrieben über 1,5 AK (höchster AK-Besatz) ergeben sich ähnliche Zahlen, wie sie für die mit dem geringsten genannt worden sind. Fast 25% der Betriebe nehmen 7 Fleischmahlzeiten, und fast die gleiche Anzahl gibt an, sechs zu verzehren. Geringer ist die Anzahl derer mit 5 Fleischmahlzeiten (11,8%), höher wieder die mit 4 Fleischmahlzeiten (17,6%).

Verbrauch an Wurstarten

Für die Gruppe unter 0,1 AK je ha LN ergibt sich, daß die Kombination Leber-, Blut-, Mettwurst die geringste Rolle spielt (5,3%). In der nächsten Gruppe von 0,1–0,2 AK ist die Kombination Leber-, Fleisch- und Bratwurst mit 18,7% am weitesten verbreitet, in der dann folgenden die gleiche von 0,3 bis 0,4 AK (23,8%) und 0,4–0,5 AK (26,0%), 0,5–0,6 AK (27,2%), 0,6–0,7 AK (34,0%). Darüber hinaus spielt überall die Kombination Leber-, Blut-, Fleisch- und Bratwurst die größte Rolle. Sie liegt stets mindestens bei 23,0%, maximal erreicht sie 34,0% der Betriebe in den einzelnen Gruppen. Die Kombination Leber-, Brat-, Blut-, Fleischwurst nimmt regelmäßig den höchsten Anteil in allen Gruppen ein, die über relativ wenig Arbeitskräfte verfügen, mit Ausnahme der Gruppen von 0,7–1,0 AK (Leber- und Blutwurst mit 25,8%).

Schlachtungen – außer Schweinen

Insbesondere die Betriebe über 1,0 AK/ha LN sind diejenigen, die außer Schweinen selten andere Tiere regelmäßig schlachten (16,2%). Die Gruppe unter 0,1 AK/ha LN zeigt den geringsten Geflügelschlachtverbrauch (29,6%), zur gleichen Zeit ist es die mit dem höchsten Verbrauch an Rindern und Geflügel aus eigener Schlachtung. Die gleiche Tendenz setzt sich fort in den Kombinationen Kälber und Geflügel; Rinder, Kälber und Geflügel sowie Geflügel und Wild. Der Verbrauch an Ziegen, Kaninchen und Fischen ist in den Gruppen über 0,7 AK/ha LN (13,7%) sowie in der über 1,5 AK/ha LN üblich (9,1%).

Verbrauch an Streichfetten

Der Anteil der Haushalte, die als Streichfett nur Butter verwenden, wird mit höherem AK-Besatz geringer, wie aus Abb. 5 hervorgeht. Er geht von etwa 85% auf 70% zurück. Zugleich wird mit höherem AK-Besatz der Anteil der Betriebe größer, die angeben, Margarine als Streichfett zu verwenden (1,0 bis 9,1%). Butter neben Margarine hat in den Erhebungsbetrieben ebenfalls eine ansteigende Tendenz mit höherem AK-Besatz (6,2–24,3%).

Verbrauch an Kochfetten

Die Ordnung nach dem AK-Besatz ist weitgehend ausgeglichen, was sowohl den Verbrauch an Schlachtfetten als auch den an Margarine und Schlachtfetten betrifft. Schülerinnen aus Betrieben über 1,5 AK/ha LN geben dagegen an, nahezu keine Margarine als Kochfett zu gebrauchen.

Verbrauch an sonstigen Fetten

Bemerkenswert ist, daß sich der Speckverbrauch insbesondere in der AK-Besatzgruppe über 1,5 AK/ha LN konzentriert (26,3%). Die Betriebe der Gruppen über 1,0 AK/ha LN weisen keinen Verbrauch an Butter und Butter-schmalz aus. Der Verbrauch an pflanzlichen Fetten ist in den Gruppen über 0,6 AK/ha LN am höchsten, der an Margarine fällt über 0,7 AK/ha LN deutlich ab.

„Fett-Töpfe“ und Inhalt

Durchweg geben in allen Gruppen mindestens 40% an, keinen Fett-Topf zu haben. Stets werden Schlachtfette als die am meisten üblichen Fettarten genannt, die noch im Fett-Topf Verwendung finden. Der Anteil beträgt mindestens 25%, in der Gruppe zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN sind es etwa 50%. Schlachtfette und Margarine werden vor allem in der Gruppe zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN verbraucht (15,2%).

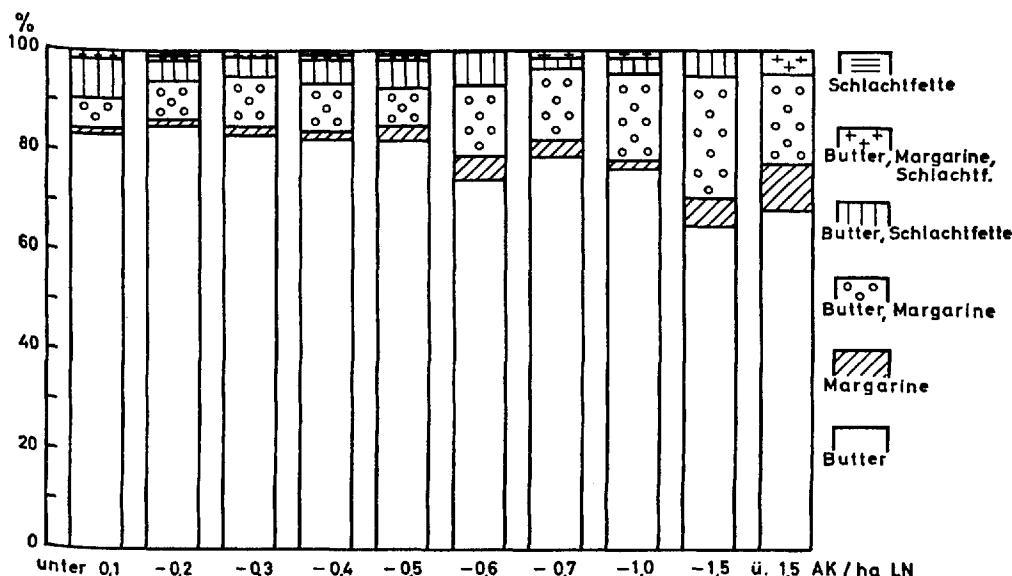


Abb. 5. Verbrauch an Streichfetten (Geordnet nach AK-Besatz)

Anzahl der monatlichen Fischgerichte (Sommer)

In Betrieben mit 0,6–0,7 AK/ha LN werden am häufigsten keine Fischmahlzeiten im Sommerhalbjahr verzehrt (35,1%). Die Familien mit monatlich einer Fischmahlzeit im Sommerhalbjahr gehören zu den Betrieben mit 0,5 bis 0,6 AK/ha LN (31,3%). Ähnlich sind die Anteile der Familien, die wöchentlich zweimal eine Fischmahlzeit verzehren, geringer die mit drei und vier Mahlzeiten. Unbedeutend sind die Anteile, die monatlich fünf und mehr Fischmahlzeiten haben.

Anzahl der monatlichen Fischgerichte (Winter)

Ein einmaliger Fischverbrauch ist am stärksten verbreitet in der Gruppe zwischen 0,6–0,7 AK/ha LN (22,3%); einen zweimaligen findet man in allen Gruppen in etwa gleichen Mengenverhältnissen. Ein ähnliches Ergebnis ergibt ein dreimaliger Verbrauch, während ein viermaliger Verbrauch besonders stark in der untersten (35,2%), in der obersten (45,5%) und in der Gruppe zwischen 0,7–1,0 AK/ha LN ist (31,3%). Ein mehr als viermaliger Verbrauch ist besonders stark in der untersten (35,2%), in der höchsten (45,5%) und in der Gruppe zwischen 0,7–1,0 AK/ha LN (31,3%). Ein mehr als viermaliger Verbrauch spielt überall nur eine unbedeutende Rolle.

Verbrauch an Gewürzen

Von den Betrieben über 1,5 AK/ha LN wird besonders über den Verbrauch von Paprika und Pfeffer berichtet (über 30%). In Betrieben zwischen 1,0 – 1,5 AK/ha LN wird Pfeffer als einziges Gewürz nicht angegeben. Die meisten Haushalte verbrauchen zur gleichen Zeit regelmäßig mehrere Gewürze. Die Kombination Pfeffer, Paprika, Muskat überwiegt in allen Gruppen mit Ausnahme in der mit dem höchsten AK-Besatz.

Verwendung von Küchenkräutern

Die Schülerinnen berichten keine wesentlichen Unterschiede im Verbrauch an einzelnen Küchenkräutern (21,3–41,9%) nach den einzelnen Gruppen.

Eigentümer von Tiefkühleinrichtungen

Mit steigendem AK-Besatz nimmt die Anzahl der Nichteigentümer zu. In Betrieben unter 0,1 AK/ha LN sind es 15,9% die nicht Eigentümer sind, in der über 1,5 AK/ha LN aber 65%, wie nachstehender Aufstellung zu entnehmen ist.

unter 0,1 AK	15,9%	0,5 bis unter 0,6 AK	32,6%
0,1 bis unter 0,2 AK	21,1%	0,6 bis unter 0,7 AK	35,4%
0,2 bis unter 0,3 AK	26,5%	0,7 bis unter 1,0 AK	37,4%
0,3 bis unter 0,4 AK	35,1%	1,0 bis unter 1,5 AK	59,5%
0,4 bis unter 0,5 AK	37,6%	1,5 und mehr AK	65,0%

Mehrverbrauch an Nahrungsmitteln als Folge von Tiefkühleinrichtungen

Eine weite Streuung hinsichtlich der Angabe „kein Verbrauch“ ergibt sich von 23,5% unter 0,1 AK bis zu 71,4% in Betrieben über 1,5 AK/ha LN. Umgekehrt ist die Angabe abfallend hinsichtlich des Mehrverbrauches von Fleisch und Gemüse von 25,9% auf 4,8%.

Geringerer Verbrauch an Nahrungsmitteln als Folge von Tiefkühleinrichtungen

Mit höherem AK-Besatz/ha LN ergeben sich keine Unterschiede, mit Ausnahme von geräucherten Nahrungsmitteln, die in allen Gruppen vermindert zu finden sind (5,5–14,8%). Teigwaren, Konserven allgemein, andere Fleischarten und Mehlspeisen sowie gepökelte Fleischarten werden ebenfalls als Minderverbrauch in den meisten Gruppen berichtet.

Nahrungsmittel in der Tiefkühlwanlage

Bis zu einem AK-Besatz von 1,0/ha LN zeigt sich ein recht einheitliches Ergebnis in bezug auf Fleisch, Fleischwaren und Gemüse. Fleisch, Gemüse und Obst werden in der Gruppe über 1,5 AK am seltensten genannt (33,3%); in allen anderen häufiger. Fleisch, Gemüse und Geflügel spielen ebenfalls überall eine große Rolle.

Verbrauch an kochfertigen Nahrungsmitteln

In den einzelnen Gruppen zeigen sich keine größeren Abweichungen. Eine gewisse Tendenz besteht in den Gruppen, die eine höhere AK-Besatzstärke aufweisen. Hier sind weniger Betriebe, die keine kochfertigen Nahrungsmittel verbrauchen (58,7–39,7%). Kochfertige Suppen sind in diesen Gruppen am weitesten verbreitet (um 35%).

Verbrauch an tischfertigen Nahrungsmitteln

Von den Haushalten der Gruppe zwischen 0,6 und 0,7 AK/ha LN wird am häufigsten angegeben, daß keine tischfertigen Nahrungsmittel eingekauft werden (88,1%). In allen anderen Gruppen sind die Anteile geringer.

Begründung für den Verbrauch an koch- und tischfertigen Nahrungsmitteln

Mit höherem AK-Besatz/ha LN wird der Verbrauch an koch- und tischfertigen Erzeugnissen geringer (48,1–33,3%). In der Gruppe über 1,5 AK ist „Zeitersparnis“ das am häufigsten gebrachte Argument (57,1%). „Geschmackliche Gründe“ werden aus den Betrieben zwischen 0,6 und 0,7 AK/ha LN am meisten genannt (16,1%). „Zeitersparnis“ und „geschmackliche Gründe“ werden in allen AK-Besatzgruppen anteilmäßig ziemlich einheitlich angegeben.

Achten Sie bei eingekauften Nahrungsmitteln auf chemische Zusätze?

Die Haushalte mit höherem AK-Besatz achten weniger darauf, ob die eingekauften Nahrungsmittel chemische Zusätze enthalten (80,8–72,7%).

Ablehnungen von Nahrungsmitteln aus geschmacklichen oder sonstigen Gründen

In den Gruppen zwischen 0,7 und 1,0 sowie von 1,0–1,5 AK/ha LN werden Gemüse und Würzmittel neben Fisch weitaus am häufigsten abgelehnt.

Begründung für die Ablehnung von Nahrungsmitteln

Die Haushalte der Gruppen zwischen 0,6 und 0,7 sowie zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN sind diejenigen, die „geschmackliche Gründe“ nennen. Über 1,0 AK/ha LN sind am meisten Betriebe, die angeben, „keine Gründe“ zu haben (73,3%).

Unangenehmste Tätigkeit bei der Nahrungsvor- und Zubereitung

„Geflügel rupfen“ und „Tiere schlachten“ werden mit steigendem AK-Besatz unbeliebt empfunden (19,7–28,6%).

Bestimmungsgründe für die Auswahl der zu verzehrenden Nahrungsmittel

Der Geschmack spielt in der Gruppe zwischen 0,5 und 0,7 AK/ha LN die größte Rolle (14,2%), die geringste in Betrieben zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN (3,0%). „Geschmack“, „wirtschaftliche Lage“ und „zeitliche Gründe“ sind in den höchsten und in den geringsten AK-Besatz-Gruppen weiter verbreitet.

Häufigste Garmachungsarten von Fleisch

Größere Übereinstimmung in bezug auf „Braten“ ergibt sich in allen Gruppen (etwa 30%). In Betrieben mit einem Besatz zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN wird am meisten angegeben, Fleisch zu braten und zu kochen (41,5%); demgegenüber in Betrieben über 1,5 AK/ha LN höchstens von 10%. Diese Gruppe weicht auch ab in den Angaben über die Häufigkeit in bezug auf Schmoren und Braten. Sie nimmt mindestens das Doppelte vom Durchschnitt der anderen Gruppen ein, aber dafür um so weniger beim Schmoren allein. Braten und Dünsten sind unüblich in der Gruppe über 1,5 AK/ha LN. Die Garmachungsarten „Schmoren“, „Braten“ und „Kochen“ spielen eine geringe Rolle.

Häufigste Garmachungsarten von Gemüse

Kochen wird in Betrieben, deren AK-Besatz über 1,5 AK/ha LN liegt, nicht als häufige Garmachungsart genannt. Auch das Dämpfen ist nicht besonders populär. Am stärksten verbreitet – mehr als 10% – ist es in Besatzstärken zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN. In den Betrieben aller Gruppen ist dagegen das Dünsten am meisten verbreitet, an zweiter Stelle, abgesehen von der Gruppe zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN, folgen Kochen und Dünsten. In der zuletzt genannten Gruppe sind es weniger als 10% der Betriebe, in der Gruppe zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN aber rund 30%. Die übrigen Garmachungsarten sind von geringer Bedeutung.

Häufigste Garmachungsarten von Kartoffeln

Dämpfen ist am wenigsten verbreitet in der Gruppe zwischen 0,7 und 1,0 AK/ha LN (18,2%). Mit steigendem AK-Besatz ergibt sich eine ansteigende Tendenz hinsichtlich der Garmachungsarten Kochen und Braten (7,8–22,7%).

Zeitpunkt des Kartoffelschälens

In den Haushalten der Gruppe über 1,0 AK/ha LN werden am Vorabend keine Kartoffeln geschält, wie Abb. 6 berichtet. Bis 0,3 AK/ha LN sind es in den einzelnen Gruppen jeweils um 5% der Haushalte, in denen am Vorabend Kartoffeln geschält werden. Mit der Angabe „morgens“ überwiegen die in der Gruppe unter 0,1 AK/ha LN (über 60%). Zunehmende Anteile ergeben sich in den Gruppen zwischen 0,3–0,4 und über 1,0 AK/ha LN, bei denen, die mitten, kurz vor der Mahlzeit diese Arbeit auszuführen.

Kochgelegenheiten

Der Anteil an Wohnküchen ist in Betrieben unter 0,1 AK/ha LN am geringsten (32,5%). Umgekehrt ist dort der Anteil der Haushalte, von denen berichtet wird in einer Arbeitsküche zu kochen, am höchsten (66,2%). In der Gruppe mit dem höchsten AK-Besatz – über 1,5 AK/ha LN – sind die Verhältnisse nahezu umgekehrt. Weitere Einzelheiten sind Tab. 4 (S. 261) zu entnehmen.

Wasseranschluß in der Küche

In den mittleren Gruppen – zwischen 0,5 und 0,6 AK/ha LN – sind am meisten Betriebe, die berichten, keinen Wasseranschluß in der Küche zu haben (10,3%). Sonst liegen die Anteile stets unter 10%. In der Gruppe unter 0,1 AK/ha LN sind es nur 3,9% aller Betriebe, die angeben, keinen Wasseranschluß in der Küche zu haben.

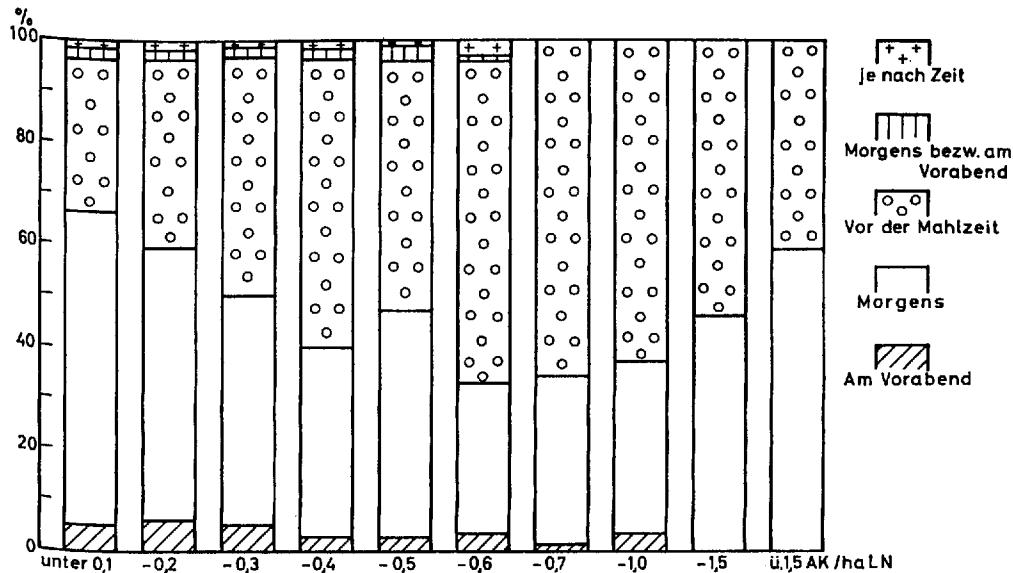


Abb. 6. Zeitpunkt des Kartoffelschälens (Geordnet nach AK-Besatz).

Warmwasseranschluß in der Küche

Betriebe unter 0,1 AK/ha LN sind diejenigen, die am häufigsten berichten, daß sie einen Warmwasseranschluß in der Küche haben (60,4%). In den Gruppen mit mittlerem AK-Besatz sind die Zahlen weit rückläufig (bis 16,9%), um wieder anzusteigen bis auf über 20% in der Gruppe über 1,5 AK/ha LN.

Verwendete Energiearten zum Kochen

Die Verwendung von Holz ist am meisten verbreitet in den Betrieben zwischen 0,3 und 0,4 sowie 0,5 und 0,6 AK/ha LN, am geringsten in der Gruppe zwischen 1,0 und 1,5 AK/ha LN. Hier ist der höchste Anteil die berichten, Elektrizität, Kohle und Holz zu gebrauchen (35,1%). Dagegen zeigen die Betriebe dieser Gruppe die geringste Verwendung von Kohle und Holz (2,7%). Die Verwendung dieser beiden Energiearten ist um so größer zwischen 0,5 und 0,6 AK/ha LN (26,9%). Elektrizität und Holz werden unterschiedlich verbraucht, wie auch Elektrizität und Gas.

Vorhandene Küchenmaschinen

In den Gruppen zwischen 1,0 und 1,5 AK sowie zwischen 0,6 und 0,7 AK/ha LN werden am wenigsten Küchenmaschinen verwendet. Mehr als 50% dieser

Betriebe geben an, keine Küchenmaschinen zu haben. In Betrieben unter 0,1 AK sind es weniger als 20%. Küchenmotoren neben Küchenmaschinen, Kaffeemühlen, Kaffeemaschinen und Mixer haben die größte Verbreitung.

Welche halb- oder vollautomatischen Küchengeräte werden gewünscht?

Je höher der AK-Besatz ist, um so mehr wird der Wunsch laut, Küchengeräte verwenden zu können. Fast 25% der Haushalte haben keine diesbezüglichen Wünsche. Die Anteile der Betriebe, die sich keine Küchenmaschinen wünschen, sind allgemein gering. Es lässt sich eine abfallende Tendenz mit höherem AK-Besatz erkennen (24,8% bis Null).

Zusammenfassung

Die einbezogenen rund 5500 Haushalte wurden nach einem weiteren Kriterium, dem AK-Besatz/ha LN, im Hinblick auf die applizierte Methode, beurteilt.

Der AK-Besatz ist zugleich ein Ordnungselement für die Voraussetzungen der Nahrungs bereitstellung und Nährstoffbedarfsdeckung. Der AK-Besatz verliert als Regulativ für die Beurteilung der Ernährungsgewohnheiten nebst Folgeerscheinungen in ernährungsphysiologischer Sicht deshalb an Bedeutung, weil nach der üblichen Umrechnung in AK-Einheiten sowohl männliche als auch weibliche Personen berücksichtigt werden.

Darstellung und Ausweisung können aus platztechnischen Gründen nur wesentliche Gruppenergebnisse beinhalten. Bei vielen Einzelheiten des bewährten Fragenschemas zeichnen sich direkte richtungsweisende Resultate ab, die die Ingerenz der AK-Besatzdichte erkennen lassen.

Literatur

1. BLOHM, G., Angewandte Landwirtschaftliche Betriebslehre (Ludwigsburg 1948). —
2. WIRTHS, W., Z. Ernährungswiss. 8, 242-257 (1967); Z. Ernährungswiss. 9, 16-42 (1968); Z. Ernährungswiss. 9, 148-174 (1969).

Anschrift des Verfassers:

Prof. Dr. W. WIRTHS, Max-Planck-Institut für Ernährungsphysiologie
46 Dortmund, Rheinlanddamm 201