



## Presseinformation

### Vier von fünf Verbrauchern essen Dinge, die ihnen nicht schmecken

Dr. Rainer Wild-Stiftung stellt beim 15. Heidelberger Ernährungsforum 2011 eigene repräsentative Studie vor

**Heidelberg, 29.09.2011** Im Rahmen des 15. Heidelberger Ernährungsforums am 28./29.9.2011 stellte die *Dr. Rainer Wild Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung* erste Ergebnisse einer repräsentativen Studie zur Geschmacksforschung vor. Die Heidelberger Wissenschaftler gingen dabei der Frage nach, ob Menschen Dinge essen, die ihnen nicht schmecken. Die Ergebnisse zeigen, dass 81 % der Befragten Lebensmittel und Speisen zu sich nehmen, die nicht ihren persönlichen Geschmacksvorlieben entsprechen. Weiterhin wird deutlich, dass der Geschmack nur eines von vielen Kriterien für die Auswahl von Lebensmitteln ist.

Täglich müssen sich Verbraucher entscheiden, was sie essen – zu Hause, in der Schule, an der Arbeitsstelle oder unterwegs. Fragt man sie, warum sie sich für ein bestimmtes Lebensmittel oder eine Speise entschieden haben, so wird häufig der Geschmack als wichtigstes Kriterium genannt. Die Annahme liegt nahe, dass diese Menschen nur das essen, was ihnen schmeckt.

Die beiden wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen der *Dr. Rainer Wild-Stiftung*, Dr. Lisa Hahn und Karolin Höhl, zeigten jedoch anhand der Ergebnisse einer repräsentativen Studie, dass **81 % der Befragten Lebensmittel und Speisen essen, die nicht ihrem persönlichen Geschmack entsprechen**. 38 % gaben dabei an, dass sie das Lebensmittel oder die Speise generell nicht mochten. Für 28 % war die Zubereitung nicht zufriedenstellend und für 19 % war das Essen nicht nach ihrem Geschmack gewürzt. Lebensmittel und Speisen, die den Befragten nicht schmeckten, wurden zumeist außer Haus, u. a. in Restaurants, Kantinen oder Imbissen verzehrt (45 %) und überwiegend von gewerblichen Herstellern oder professionellen Köchen zubereitet (57 %). Besonders überraschend war für die Ernährungswissenschaftlerinnen, **„dass 73 % der Deutschen weiter essen, auch wenn es ihnen nicht schmeckt. 40 % der Befragten essen sogar (fast) die gesamte Mahlzeit auf.“**

Die Befragung hat gezeigt, dass viele Menschen durchaus auch Dinge essen, die ihnen nicht schmecken. „Der gute Geschmack mag zwar wichtig sein“, so Dr. Gesa Schönberger, Geschäftsführerin der Stiftung für gesunde Ernährung, „er ist jedoch oft nicht unbedingt ausschlaggebend. **Warum** wir Dinge essen, die uns nicht schmecken, wird eine der interessantesten Fragen sein, die wir im Fortgang der Studie stellen werden. Wir wollen damit die tatsächliche Relevanz von Geschmack aufdecken und so unserem Essen im Alltag näher kommen.“

Die Besonderheit der Studie liegt auch in ihrer Herangehensweise: Zwar existieren bereits einige Modelle, die sich dem Auswahl- und Ernährungsverhalten nähern. Diese nehmen aber häufig eine einseitige Perspektive zugunsten



verhaltenswissenschaftlicher oder sensorisch-orientierter Forschung ein. Auch die Frage nach „Geschmackskompromissen“ wird oftmals vernachlässigt. Das neue Forschungsprojekt „Geschmackskompromisse statt Geschmackspräferenzen“ der *Dr. Rainer Wild-Stiftung* setzt genau an diesen Punkten an und will mit seinen Erkenntnissen eine Lücke in der verhaltenswissenschaftlichen und sensorischen Forschung schließen.

Die Studie wurde in Kooperation mit dem *LINK Institut für Markt- und Sozialforschung, Frankfurt/Main* durchgeführt. Im Rahmen einer repräsentativen Telefonbefragung wurden 1.000 Personen in der Bundesrepublik Deutschland zu ihrem Auswahlverhalten im Bereich Ernährung befragt (Erhebungszeitraum: September 2011).

### **Dr. Rainer Wild-Stiftung**

Die *Dr. Rainer Wild-Stiftung, Stiftung für gesunde Ernährung* versteht sich als Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung und Ansprechpartner für Fachleute, Wissenschaftler und Multiplikatoren. Auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse will sie ein tieferes Verständnis für die existenzielle Bedeutung gesunder Ernährung schaffen und setzt sich aktiv für einen zeitgemäßen und verantwortungsbewussten Umgang mit Ernährung ein. Mit einer umfassenden Herangehensweise beleuchtet sie das Thema Ernährung aus verschiedenen Blickwinkeln. Im Mittelpunkt ihrer Projekte, Publikationen und Veranstaltungen stehen Ernährungsbildung, Verbraucherverhalten, Esskultur und Geschmacksforschung. Die gemeinnützige und operativ tätige Stiftung wurde 1991 von dem Unternehmer und Wissenschaftler Prof. Dr. Rainer Wild gegründet.

### **Dr. Rainer Wild-Stiftung Stiftung für gesunde Ernährung**

Nicole Schmitt

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel.: +49 (0) 6221/75 11-225; Fax: +49 (0) 6221/75 11-240

[nicole.schmitt@gesunde-ernaehrung.org](mailto:nicole.schmitt@gesunde-ernaehrung.org)

[www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)