
XXV. Wissenschaftlicher DGE-Kongreß, Gießen

VERZEHRSMENGEN UND MENÜZUSAMMENSETZUNG
H.-J. Ulrich, J. Piekarski, Stuttgart-Hohenheim

Im Rahmen eines zweijährigen Versuchs wurden in einer Betriebskantine die Verzehrsmengen aller angebotenen Mittagsmenus mit den jeweiligen Komponenten ermittelt. Mit Hilfe der Wiegemethode sind für jede Versuchsperson die in freier Mengenwahl aufgelegten Speisen, die nicht-verzehrten bzw. nicht-verzehrbareren Anteile sowie die Tellerhaftungsreste gemessen worden. Das Speisenangebot im Versuchszeitraum bestand aus 53 verschiedenen Menüs, wobei jedes Menü 8-10 mal gereicht wurde. 23% der Menüs setzten sich aus zwei Komponenten (Speisen), 47% aus drei und 30% aus vier Komponenten zusammen.

Die durchschnittlich verzehrte Speisemenge je Menü und Versuchsperson, ausschließlich Getränke und Nachspeisen, betrug 528 g. Tendenziell stieg mit der Zahl der angebotenen Komponenten auch die durchschnittliche Verzehrsmenge je Menü an. Bei den Zweikomponentenmenüs wurden 506 g, bei den Dreikomponentenmenüs 522 g und bei den Vierkomponentenmenüs schließlich 535 g gemessen. Die kleinste durchschnittlich verzehrte Speisemenge betrug hierbei 321 g (Currywurst, Pommes frites, Salat) und die größte Menge 687 g (Kalbsgeschnetzeltes, Spätzle, Salat).

Die Versuchsergebnisse zeigen darüberhinaus, daß die Einflußgröße "Geschlecht" bei den verzehrten Mengen signifikant hervortritt. Der Einfluß der übrigen untersuchten Parameter auf die Verzehrsmengen wie Alter, regionale Herkunft der Essenteilnehmer sowie saisonaler Zeitpunkt der Esseneinnahme war hingegen deutlich geringer.