

## **Prinzessinnen- oder Prinzenrolle? Gender-Aspekte der Ernährung**

***Wien, 15.11.2010 (VEÖ) – Sind Frauen wirklich süchtig nach Schokolade à la Briget Jones und echte Männer verrückt nach saftigen Steaks? Ob die Wurzeln von Esstypologien in den X und Y Chromosomen liegen, diskutierte eine interdisziplinäre ExpertInnenrunde bei einer Tagung des Verbandes der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ) in Wien.***

Männer sehen sich gerne als „starke Helden“, Frauen nicht ungern als „Zuckerbienen“. Beim Blick in die Vergangenheit finden sich kulinarische Entsprechungen. Strotzten doch die Tafelrunden der Ritter nur so vor Hähnchen- und Wildscheinbraten. Fleisch galt als Symbol für Stärke, Macht und Kraft. Grazile Königinnen und Hofdamen ließen sich hingegen lieber mit allerlei Süßigkeiten und Schleckereien verführen. Zeigt uns die Geschichte, dass Vorlieben beim Essen durch das Geschlecht festgelegt werden?

### **Frauen essen anders, Männer auch**

Es sind wohl weniger die biologischen oder genetischen Voraussetzungen, lautet der Tenor der ExpertInnen des VEÖs. Schon Simone de Beauvoir sagte, dass eine Frau nicht als Frau zur Welt kommt, sondern dazu gemacht wird. So auch in der Kulinarik. Hier spiegeln sich gesellschaftliche, soziale und kulturelle Zuweisungen im Zusammenhang mit dem Geschlecht wieder.

„Doing Gender“ lautet die Devise oft bereits in Kindheitstagen – auch beim Essen. Kleine Mädchen werden dazu angehalten, nicht zuviel zu essen, während Jungs ordentlich zugreifen dürfen, damit sie groß und stark werden. Später finden weibliche Jugendliche und Frauen häufiger Gefallen an Diäten als ihre männlichen Pendanten. Als Folge erkrankten mehr Frauen an Anorexia nervosa als Männer. Bei Übergewicht liegt das „starke“ Geschlecht zwar nicht zurück, die Damen leiden jedoch vergleichsweise stärker unter dem Zuviel auf der Waage.

In Familien sind Mütter nach wie vor hauptverantwortlich für die Ernährung. Trotz dem unübersehbaren Trend vom neuen, empathischen Mann, der sich engagiert um Kind und Kegel kümmert, hat sich hinter dem Herd noch nicht viel geändert. Frauen verbringen im Durchschnitt fünfmal soviel Zeit in der Küche wie Männer. Fleischgerichte kommen in Familien mit Mann öfter auf den Tisch, während weibliche Singles Gemüse und Getreidegerichten bevorzugen.

Was Mädchen und Jungs gerne und oft essen, bestimmt übrigens nicht allein das Hotel Mama. Unbewusst wirken Geschlechterzuweisungen „auf der“ Tischdecke auch beim Essen unterwegs. Die Angebote in Restaurants, Imbissbuden oder am Schulbuffet treffen allerdings eher den männlichen Geschmack. So hat eine aktuelle Befragung von Jugendlichen gezeigt, was als typisch weiblicher und männlicher Essstil gilt: Fleischgerichte, insbesondere Rindfleisch oder Kebab, sprechen verstärkt Burschen an und dominieren die Speisekarten.

Mädchen bevorzugen Geflügel, Ethnofood, Gemüse und Vegetarisches, Tofu, Vollkorn, Lightprodukte und Joghurt. „Ihre“ Gerichte stehen am Menüplan vergleichsweise seltener zur Auswahl. Süßigkeiten, Eier, Pizza, Mineralwasser, Nudeln und Mehlspeisen werden hingegen als unisex betrachtet und häufig angeboten.

### **Essen, das Frauen und Männer glücklich macht**

Nicht nur um Geschlechterrollen zu brechen, sondern gerade um sie ausgewogen zu bedienen, sind Frauen und Männer, GastronomInnen und VerpflegungsanbieterInnen gefragt, sich über neue kulinarische Ideen zu trauen. Denn Männer und Frauen essen anders. X und Y Chromosomen spielen dabei aber die geringste Rolle.

### **Der Verband der Ernährungswissenschaftler Österreichs (VEÖ):**

Der VEÖ agiert als gemeinnütziger Verein und setzt sich für wissenschaftlich fundierte Informationsvermittlung rund um das Thema Ernährung ein.

#### **Der VEÖ bietet:**

- Fachspezifische und berufsübergreifende Fortbildungen
- Berufspolitische und rechtliche Vertretung
- eine Kontaktplattform auf dem Ernährungssektor
- Öffentlichkeitsarbeit zum Thema Essen und Trinken

ErnährungswissenschaftlerInnen bilden eine multidisziplinäre Berufsgruppe. Sowohl Vielfalt als auch Spezialisierungen während der Ausbildung eröffnen den AbsolventInnen zahlreiche berufliche Optionen in der Gesundheitsförderung und Prävention, Produktentwicklung und Öffentlichkeitsarbeit, im Klinik- und Pharmabereich, in der Forschung, Erwachsenenbildung, Ernährungspädagogik und Ernährungsberatung, Gemeinschaftsverpflegung und Gesundheitsgastronomie sowie im Fachjournalismus. [www.veoe.org](http://www.veoe.org)

### **Neu: ExpertInnensuche online**

Seit Kurzem bietet der VEÖ unter <http://www.veoe.org/get-yourexpert.html> eine kostenlose Kontaktdatenbank von ErnährungswissenschaftlerInnen in ganz Österreich. Dort können Ratsuchende unkompliziert und rasch ExpertInnen zu verschiedenen Themenbereichen in ihrer Nähe finden.

### **Service für MedienvertreterInnen**

Der VEÖ vermittelt gerne ErnährungswissenschaftlerInnen verschiedenster Fachrichtungen für ExpertInnenstatements in Medien.

### Rückfragehinweis:

Arbeitskreis Öffentlichkeitsarbeit: MMag. Doris Passler, 06991 947 92 60, [presse@veoe.org](mailto:presse@veoe.org)