TODAY (HTTPS://WWW.BENTO.DE/TODAY/)

Julie aus Uganda fragt sich: "Warum essen Deutsche so gerne Tiefkühlkost?"

30.09.2018, 10:11 · Aktualisiert: 30.09.2018, 10:11

Florian Gontek (https://www.bento.de/autor/florian-gontek/)

Abends nach der Arbeit: **Ofen vorheizen**, Klappe auf, **Tiefkühlpizza aufs Backpapier**, Klappe zu. Eine Viertelstunde später ist das Abendessen fertig. Für die Menschen hierzulande völlig normal. Für Julie aus Uganda nicht: "Ich finde es ziemlich merkwürdig, dass man Dinge, die frisch so viel besser schmecken, einfriert", sagt sie.

Sie kommt aus **Jinja**, einer Stadt im Südosten des Landes, wo etwa so viele Menschen leben wie in Weimar oder Wilhelmshaven. Julie lebte bereits für einige Monate in Magdeburg und Bielefeld, um ihren Freund Lars zu besuchen.

Die **Essgewohnheiten** in Deutschland seien ganz anders als in Uganda, sagt sie. Hier koche man oft für sich selbst oder esse schnell unterwegs: "Fast Food ist in Deutschland viel günstiger, als von gesunden Lebensmitteln zu leben", sagt sie. In Uganda sei das anders. "Ich bin froh darüber, alles andere ist in meinen Augen für die Menschen nicht gut."

Was geht, Deutschland?

Wer in Deutschland neu ankommt, kann sich über vieles wundern: Hunde an Leinen, Blutwurst, Schützenfest. Wir Deutschen haben Gewohnheiten, die wir selbst nicht außergewöhnlich finden – andere aber schon. Wir wollen wissen, was den "Neuen" hier auffällt. Und wir wollen selber herausfinden, was hinter den deutschen Eigenheiten steckt. Wir lassen Fragen stellen – und machen uns auf die Suche nach Antworten. Also, was geht, Deutschland?

Aus ihrer Heimat kennt Julie das nicht. Dort wird viel **Reis** frisch gekocht, oder **Posho**, ein **Getreidebrei aus Mais**, der mit Bohnen serviert wird. Oder **Matoke**, gedämpfte, grüne Kochbananen, mit Erdnusssauce und Fisch oder Fleisch. Eine Nationalspeise Ugandas. Vor allem wie gegessen wird, ist in Uganda sehr wichtig: "Wir lieben es, gemeinsam zu essen", sagt Julie. Und dabei lassen sie sich **viel Zeit**.

Deshalb fragt Julie sich: Warum mögen die Deutschen so gerne schnelles, tiefgekühltes Essen?

Michael Benner arbeitet seit 32 Jahren am Lebensmittelinstitut KIN in Neumünster und ist dort für die Beurteilung von Lebensmitteln zuständig.

Warum in Uganda kaum tiefgekühlte Lebensmittel gegessen werden? Die klimatischen Bedingungen seien völlig andere als in Deutschland, sagt er. "Die Menschen in Uganda haben zwei bis drei Ernten pro Jahr. Dort ist täglich Markt und die Lebensmittel müssen nicht eingeführt, sondern können frisch eingekauft werden. Daher brauchen sie auch keine aufwendige Lagerhaltung", sagt er. Das sei bei den ugandischen Temperaturen ohnehin extrem **energieintensiv** und damit **teuer**.

Anders bei uns in Deutschland: **Fast 50 Kilogramm tiefgekühlte Speisen isst der Durchschnitts-Deutsche pro Jahr.** Tiefkühlkost ist der einzige Bereich im Lebensmittelsektor, der in den vergangenen Jahren um eine zweistellige Zahl wuchs. "Der Lebensmittelmarkt in Deutschland entwickelt sich sehr stark in Richtung Einfachheit für den Verbraucher", sagt Benner.

Das zeigt auch der Ernährungsreport (https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Ernaehrungsreport2017.pdf?__blob=publicationFile) 2017: **Mehr als die Hälfte der Deutschen** legt Wert auf eine **einfache und schnelle Zubereitung von Lebensmitteln**. Vor allem die unter 30-Jährigen: **72 Prozent** von ihnen **bevorzugen schnelle Mahlzeiten**.

Die Branche nennt das Convenience Food. Übersetzt: bequemes Essen.

Es geht also vor allem darum, den Menschen die Zubereitung von Lebensmitteln zu **erleichtern** und **schneller** zu machen. Außerdem wollen viele Deutsche nicht nur das Obst und Gemüse essen, was die Saison und regionale Ernte gerade hergibt – sondern das ganze Jahr über Bananen, Avocodas, Zucchini und Auberginen essen.

Die Verarbeitung von Tiefkühlprodukten ist in Deutschland perfektioniert. Das **Gemüse** wird vom Acker direkt **gewaschen, geschnitten, dann schockgefrostet**. Benner sagt aber: "Ein frisches Produkt ist jedem anderen überlegen, wenn es gut zubereitet wird. Es hat natürlich den Nachteil, dass es zubereitet werden muss."

Das gemeinsame Kochen und Essen in Deutschland habe an Stellenwert verloren, findet der Experte. Eigentlich habe eine **gemeinsame Mahlzeit eine wichtige soziale Funktion**: die Menschen unterhalten sich, wichtige Informationen und Erlebnisse werden geteilt. Aber diese Rolle habe das gemeinsame Essen kaum noch. "Den Sonntagsbraten mit der ganzen Familie, den gibt es heute nicht mehr", sagt Benner.

Auch **Christine Ssenteza** ist aufgefallen, dass sich die Deutschen weniger Zeit fürs Essen nehmen – zu wenig Zeit, findet sie. Ssenteza arbeitet für die **Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit in Kampala**, der Hauptstadt Ugandas und lebte mehrere Jahre in Leipzig. In Uganda werde allein für die Zubereitung des Essens wesentlich mehr Zeit aufgewendet. Das liege auch an folgendem Faktor: "Ein Großteil der Frauen in Uganda bleibt Zuhause, um sich um Haushalt und Kinder kümmern zu können", so Ssenteza.

Das war bis vor ein paar Jahrzehnten zwar in Deutschland ähnlich, entwickelte sich aber zunehmend anders. Der Alltag vieler Menschen hat sich verändert. Immer mehr **Paare teilen sich den Haushalt.** "Man kommt zu unterschiedlichen Zeiten nach Hause, der eine hat lange Schule, die andere isst ohnehin schon dort, immer mehr Frauen sind berufstätig", stellt auch Wolfgang Adlwarth von der Gesellschaft für Konsumforschung (http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/thema/gfk) (GfK) in Nürnberg fest. Der FAZ (http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/veraendertes-essverhalten-tiefkuehlkost-erobert-die-kuechen-14938848.html) sagte er, dass zwischen 2005 und 2015 mehr als eine Milliarde Mahlzeiten zu Hause weggefallen seien.

Und für die Mahlzeiten, die es noch zu Haus gibt, greifen eben viele gerne ins **Tiefkühlfach** oder zu den **fertigen Snacks und Gerichten** im Supermarkt.

Julie und Ssenteza haben Zweifel, dass sich das jemals in Uganda ebenfalls so entwickeln wird. "In den ugandischen Dörfern denken die Menschen, du bist verrückt, wenn du tiefgefrorenes Essen zubereitest", sagt Ssenteza.

Vielleicht ändert sich das ja in einigen Jahren auch in Deutschland wieder: Der Ernährungsreport zeigte, dass gerade die **jüngeren Teilnehmer der Befragung** ihr Essen gerne selbst frisch zubereiten. 89 Prozent der 14- bis 18-Jährigen stimmten der Aussage zu, dass sie **gerne kochen**.

Den Spaß daran dürfen sie eben nur nach der Schulzeit nicht verlieren.