

## Männer trinken lieber Sekt als Frauen – Ergebnis einer kleinen Stichproben-Studie

von Annette Langendorf, Sarah Merz, Martin Ricker, Venus Rosstami, Mareike Wehmer

### Zusammenfassung:

Anders als angenommen bevorzugen männliche Probanden Sekt im Vergleich mit Wein. Eine nicht-repräsentative Studie mit einem zufällig ausgewählten Probandenteam (n = 8) aus dem ersten Semester (WS 06/07) des Fachbereichs Oecotrophologie (Hochschule Fulda) kommt zu diesem Ergebnis, bei dem alle weiblichen Testpersonen einen trockenen Rieslingwein einem qualitativ guten weißen Schaumwein vorziehen.

### Abstract

**Male consumers prefer sparkling wine more than females – result of a non-representative case study**

*Male consumers prefer champagne better than wine, and that is different to previous assumptions. All female test subjects favoured a dry Riesling wine comparing to a high quality white sparkling wine.*

*This is the result of a non-representative study with a group of volunteers (n = 8) of the first study year (2006/2007) at the Faculty Oecotrophology (University of Applied Sciences Fulda).*

### Einleitung

Ernährungsverhalten kann gesellschaftsbezogen auch geschlechtsspezifisch charakterisiert werden. (Phillips 2003) So wird häufig die Bevorzugung von Sekt bei weiblichen Konsumenten festgestellt. In dieser nicht-repräsentativen Studie wird diese These untersucht.

### Methoden

Probanden – je 4 Studierende (w/m)

1. Semester Oecotrophologie werden nach dem Zufallsprinzip ausgewählt. Sie werden über das Ziel der Untersuchung im Unklaren gelassen, aber über ethische beziehungsweise Datenschutz-Maßnahmen informiert. (Einfach-Blind-Studie)

**Ernährungsanamnese** – Mittels Fragebogen (Anhang) und Interview wird eine Ernährungsanamnese unmittelbar nach Probenahme vorgenommen.

**Versuchsordnung** – Es werden je 2 Sekt- und Wein-Proben (alle Riesling) mit gutem Qualitätsstandard ausgewählt; 2 x 3 Proben (1 unterschiedlich): Dreiecksversuch.

### Ergebnisse

Wie in Tabelle 1 dargestellt zeigt sich eindeutig, dass Frauen Wein und Männer Sekt bevorzugen. Bei den gewählten Proben – wobei von 5 Probenahmen mindestens einmal Sekt und einmal Wein zu testen waren – ist das Verhältnis weiblich/männlich (w/m) 7/11 eindeutig zugunsten für Sekt bei den männlichen,



Studierenden-Kollektiv (Jahrgang Wintersemester 06/07 in Fulda) und der unbeeinflussten Entscheidungsmöglichkeit, ist die Eindeutigkeit des Ergebnisses überraschend. Alle vier Frauen bevorzugten Wein, und bis auf einen, der sich als typischer Biertrinker in der abschließenden Ernährungsanamnese „outet“, bevorzugten die männlichen Probanden Sekt. (Tabelle 1) Eine weitere statistische Auswertung erübrigt sich, nicht zuletzt auch wegen der geringen Probandenzahl.

Mit der als Interview durchgeführten Ernährungsanamnese (Fragebogen im Anhang) werden Probanden mit besonderer Sekt/Wein-Unverträglichkeit/-Lebensmittelallergie (Diel/Diel 1997)

**Tabelle 1: Wein- und Sektprobe mit 4 weiblichen (w) und 4 männlichen (m) Probanden**

Nr.-w/m-Alterfam <sup>1</sup>	Probenzahl Sekt – Wein	Menge Sekt - Wein	Dreiecksversuch <sup>2</sup> Sekt / Wein	Bemerkungen
1-w-21-led*	2 – 3	> - > <sup>3</sup>	- / + <sup>4</sup>	geschmacks-bewusst
2-w-21-led*	2 – 3	> - >	+ / -	kritisch
3-w-25-led*	1 – 4	> - >	? / +	Wein-Kennerin
4-w-30-led	2 – 3	> - >	+ / +	Vorliebe lieblich, sensor. bewusst
5-m-21-led*	3 – 2	>> - >>	+ / +	unauffällig
6-m-23-led	3 – 2	>>> - >>>	- / +	unkritisch
7-m-28-led	3 – 2	>>> - >>>	- / -	Kenner, Vorliebe lieblich
8-m-28-led	2 – 3	>>> - >>>	+ / -	Bier-Trinker
	w/m 7/11 13/9	w/m 4/11 4/11	w/m 2/2 3/2	w ernährungsbewusst

<sup>1</sup> led = ledig \*mit Partner, <sup>2</sup> weißer Sekt und trockener Riesling-Wein (Mosel Jhrg. 2004): eine Probe bei je 3 Sekt- und Weinproben für den Probanden nur geschmacklich erkennbar unterschiedlich, <sup>3</sup> > = ein Schluck, >> = 2 Schlücke, >>> = mehrere Schlücke, <sup>4</sup> + = richtig, - = falsch getestet

umgekehrt 13/9 zugunsten für Wein bei den weiblichen Probanden. Bezüglich der Quantität trinken die weiblichen eindeutig weniger als die männlichen Testpersonen. Das gilt aber gleichermaßen für Sekt und Wein. (Volumenverhältnis w/m = 4/11!) Die sensorischen Fähigkeiten, die mit der Dreiecksuntersuchung geprüft werden, sind vergleichbar ähnlich zwischen weiblich und männlich.

### Diskussion

Anders als vermutet zeigt diese zwar nicht repräsentative, aber methodisch wissenschaftlich durchgeführte Studie, dass Frauen nicht unbedingt Sekt bevorzugen. Die Zahl der Probanden – je n = 4 – ist zwar gering und betrifft lediglich die Alterstufe junger Studierender. Aufgrund der Zufalls-Auswahl aus dem 80

und „Alkoholiker“ ausgeschlossen, wobei sich alle Testpersonen durch Unterschrift zum freiwilligen Mitwirken bereit erklären.

Die Klärung der Frage, in wie weit das Ess-beziehungsweise Trinkverhalten ein immer subjektiv optimiertes Verhalten darstellt (Pudel 2003) und die Verhaltensmodifikation aus ernährungspsychologischer Sicht bei der geschlechtsspezifischen Bevorzugung von Sekt zu hinterfragen ist, sollte zukünftigen Studien überlassen bleiben. So gibt es ernährungsanamnestische „Widersprüche“, dass zum Beispiel die männlichen Probanden zu meist sehr wenig Sekt (pro Jahr zwei bis drei mal lediglich zu „festlichen Anlässen“ konsumieren; ein Proband: Sekt als „Einstiegsdroge“ bezeichnet) und mindestens zwei Frauen eindeutig die lieblicheren Proben bevorzugten.

# Ernährung aktuell

**Danksagung:** Die Autoren bedanken sich bei Prof. Dr. F. Diel für Unterstützung und Supervising.

Annette Langendorf, Sarah Merz, Martin Ricker, Venus Rosstami, Mareike Wehner  
Fachbereich Oecotrophologie,  
University of Applied Sciences – HS Fulda,  
Marquardstr. 35,  
D-36039 Fulda

## Quellen/Literatur:

Diel F, Diel E: Allergien – eine ganzheitliche Behandlungsmethode. Moewig (Rastatt 1997)

Phillips R: Die große Geschichte des Weins. Campus Verlag, (2003)

Pudel V: Ernährungspsychologie, in Schauder P, Ollenschläger G (Hrsg.): Ernährungsmedizin, Urban&Fischer (München 1999) 229-437

## Anhang: Fragebogen

### I Allgemeine Angaben

Name, Alter, Adresse, Tel, Email, Familienstand, (mit oder ohne ständigen Partner)

## II Ernährung

### 1. Voranamnese: Ausschlusskriterien,

- a) kein Alkoholenuss möglich  
b) AlkoholikerIn

### 2. Ernährungsanamnese (nach dem Versuch)

2.1 Wie hat Ihnen der Sekt/Wein geschmeckt?

Wein:

- gut  mittel  nicht gut

Sekt:

- gut  mittel  nicht gut

Weitere Anmerkungen:.....

2.2 Geben Sie bitte an, wie Sie Ihre Ernährungsweise bezeichnen würden:

- Mache mir keine Gedanken  
 Esse häufig in der Mensa/Kantine  
 Esse häufig außer Haus  
 Vegetarisch  
 Vollwerternährung  
 Vollwertige gemischte Kost

(mehrfach ankreuzen ist möglich)

2.3 Welche alkoholischen Getränke bevorzugen Sie?

.....

(max. 3 Angaben nach Priorität)

2.4 Waren die Sekt- und Weinproben unterschiedlich? Wenn ja, wie verteilt?

Weinproben.....

Sektproben.....

2.5 Wie häufig trinken Sie Sekt?

- täglich  einmal die Woche  einmal im Monat  oder wie häufig?.....

2.6 Zu welchen Gelegenheiten trinken Sie Sekt?

.....

2.7 Gibt es einen von Ihnen bevorzugten Sekt?

.....

2.8 Wenn Sie Sekt bevorzugen - Warum trinken Sie gerne Sekt?

.....

Über Versuchsziel und Durchführung sowie Datenschutz bin ich belehrt worden und erkläre mich mit meiner Unterschrift einverstanden. Fulda, 09. Januar 2007.....

## Ernährung spezial

### Schwalbennestersuppe

Essbare Vögel kennen wir, aber essbare Vogelnester? Gut sortierte und exklusive China-Restaurants bieten „Schwalbennestersuppe“ als Spezialität an. Schwalbennester, fragen Sie sich bestimmt, kenne ich doch vom Bauernhof, wo die Insekten jagenden Sperlingsvögel aus durchspeichelter Erde ein Nest an die Außenseite von Ställen ankleben. Nicht weit gefehlt, denn auch beim „Chinesen“ spielt Vogelspucke die wichtigste Rolle bei dieser kulinarischen Kostbarkeit.



**Abbildung 1: Collocalia fuciphaga am Nest** (Foto: Charlie Moores)

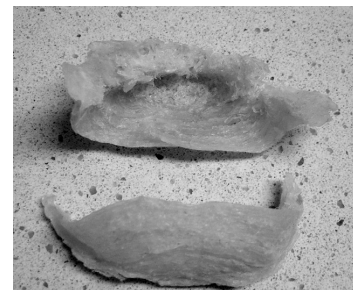
Die originale Schwalbennestersuppe – auch als „Kaviar des Ostens“ bezeichnet – wird aus Nestern kleiner in Südost-Asien lebenden und mit dem heimischen Mauersegler verwandten Vögel (*Collocalia fuciphaga*) hergestellt. Die zirka 12 cm langen dunkelbraunen gabelschwänzigen Salanganen leben in dunklen Höhlen und orientieren sich mittels einer Echopeilung ähnlich wie Fledermäuse. Die Vögel bauen ihr halbschalenförmiges

Nest an steilen Felsen aus Fäden ihres gummiartigen Speichels, der bei Luftkontakt zu Nestzement aushärtet.

Massimo Marcone – U&G-Lesern auch in der Erforschung des Schleickatzen-Kaffees bekannt – bestimmte die Zusammensetzung: Die Nester bestehen aus bis 1,28 % Fett, bis 27,26 % Kohlenhydraten und 62 bis 63 % Protein. Ebenso identifiziert wurde ein Protein, das dem Ovotransferrin in Eiern strukturell ähnelt und möglicherweise für vereinzelte schwere allergische Reaktionen bei Kindern verantwortlich ist, die Schwalbennester-Produkte aßen. Substanzen, die für die gepriesene aphrodisiatische (Geschlechtstrieb und Potenz steigernde) Wirkung verantwortlich sein könnten, wurden dagegen nicht nachgewiesen.

Der Nestraub von den Höhlenwänden ist extrem gefährlich. Nach der „Ernte“ werden die Nester gesäubert und an Restaurants verkauft, wo ein bis zwei Stück pro Portion in Wasser vorgequollen bei geringer Hitze gegart meist in Hühnerbrühe serviert werden. Die aufgelösten Nester geben der Suppe eine leicht gelatinöse Bindung. Der Geschmack soll nicht der Rede Wert sein.

Um die teuren Nester zu strecken, werden Gummi- und Algen-Einlagen zugefügt oder in westlichen China-Restaurants gleich Imitate mit Nudeln in Nestform angeboten.



**Abbildung 2: Zwei „Schwalbennester“** (Foto: <http://wikimedia.org>)

**Der Preis der Nester ist nicht nur finanziell hoch: Für eine Schale echter Schwalbennestersuppe muss man bis 58 \$ berappen.**

Da die Wilderer Nester rücksichtslos abbrennen und nicht bis zum Ausflug der Jungvögel warten, wird ein Aussterben der Vogelarten innerhalb der nächsten zehn Jahre erwartet. Auch deshalb wurde begonnen, die Salanganen zur „Haus-Brut“ umzuerziehen: Durch Bau von „Schutzstätten“ und Zerstörung der Höhlennester in freier Natur. Durch Einführen des „Nest-Farming“ hat sich der Bestand inzwischen etwas erholt.

Wer jetzt noch mag, dem wünsche ich guten Appetit

Andreas Steneberg

### Weiterführende Literatur:

Ali S: Edible-nest swiftlet. [http://www.birding.in/birds/Apodiformes/edible-nest\\_swiftlet.htm](http://www.birding.in/birds/Apodiformes/edible-nest_swiftlet.htm)

Chhokar JS, Pan de SA: Taste for swiftlet's edible nest is lowering its numbers. Nat Geogr Bird-Watcher, August 22 (2002)

Marcone MF: Characterization of the edible bird's nest the "Caviar of the East". Food Res Intern 38 10 (2005) 1125-34

<http://wikipedia.org/wiki/Schwalbennestersuppe>