

INHALTSÜBERSICHT

1	EINLEITUNG	1
1.1	Problemstellung und Zielsetzung	1
1.2	Begriffsentwicklungen und -bestimmungen	3
1.3	Aufbau der Arbeit	9
2	THEORETISCHER BEZUGSRAHMEN DER UNTERSUCHUNG	10
2.1	Forschungsansätze und Forschungsaktivitäten	10
2.2	Stabilität und Wandel im Ernährungsverhalten von Migranten	21
2.3	Aspekte der sozialen und kulturellen Assimilation von Migranten in Deutschland	31
3	METHODIK DER EMPIRISCHEN FALLSTUDIEN ZUR ERNÄHRUNGSWEISE ITALIENISCHER, GRIECHISCHER UND TÜRKISCHER MIGRANTINNEN IN DEUTSCHLAND	35
3.1	Explorative Vorstudien zur Vorbereitung der empirischen Untersuchungen ...	36
3.2	Durchführung und Auswertung der Ernährungs-Erhebungen	38
4	DARSTELLUNG DER ERGEBNISSE	47
4.1	Merkmale der Stichprobe	48
4.2	Ernährungsweise italienischer Migrantinnen	68
4.3	Ernährungsweise griechischer Migrantinnen	107
4.4	Ernährungsweise türkischer Migrantinnen	145
4.5	Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten	193
5	DISKUSSION UND AUSBLICK	195
5.1	Diskussion der Methodik	195
5.2	Diskussion der Ergebnisse	197
5.3	Ausblick	205
6	ZUSAMMENFASSUNG	207
7	SUMMARY	212
8	LITERATURVERZEICHNIS	216
9	VERZEICHNIS DER EXPERTENGESPRÄCHE	227
10	GLOSSAR	228
11	ANHANG	232

INHALTSVERZEICHNIS

ABBILDUNGSVERZEICHNIS	VII
ÜBERSICHTENVERZEICHNIS	IX
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	XII
1 EINLEITUNG	1
1.1 Problemstellung und Zielsetzung	1
1.2 Begriffsentwicklungen und -bestimmungen	3
1.2.1 Migration	3
1.2.2 Ethnische Gruppe	5
1.2.3 Migrant, Zuwanderer	7
1.2.4 Ernährungsverhalten	7
1.2.5 Ethnische Ernährungsweise	8
1.3 Aufbau der Arbeit	9
2 THEORETISCHER BEZUGSRAHMEN DER UNTERSUCHUNG	10
2.1 Forschungsansätze und Forschungsaktivitäten	10
2.1.1 Ökonometrische Nachfrageanalyse	10
2.1.2 Public Health und Ernährungsepidemiologie	15
2.1.3 Kulturwissenschaftliche Ansätze und Ernährungssoziologie	15
2.1.4 Ernährungsverhaltenswissenschaft	18
2.1.5 Internationale und nationale Forschungsaktivitäten	19
2.2 Stabilität und Wandel im Ernährungsverhalten von Migranten	21
2.2.1 Hierarchie der Veränderungen	21
2.2.2 Richtung der Veränderungen	24
2.2.3 Einflussfaktoren auf den Veränderungsprozess der Ernährungsweise von Migranten	25
2.2.4 Ernährungsphysiologische Beurteilung des Ernährungsverhaltens von Migranten	29
2.2.5 Zusammenfassung	31
2.3 Aspekte der sozialen und kulturellen Assimilation von Migranten in Deutschland	31

3	METHODIK DER EMPIRISCHEN FALLSTUDIEN ZUR ERNÄHRUNGSWEISE ITALIENISCHER, GRIECHISCHER UND TÜRKISCHER MIGRANTINNEN IN DEUTSCHLAND	35
3.1	Explorative Vorstudien zur Vorbereitung der empirischen Untersuchungen	36
3.1.1	Literaturrecherche	36
3.1.2	Expertengespräche	36
3.1.3	Focus-groups	37
3.2	Durchführung und Auswertung der Ernährungs-Erhebungen	38
3.2.1	Auswahl der Studienpopulation	38
3.2.2	Auswahl und Charakterisierung der Erhebungsmethoden im Hinblick auf das Studienziel und die Zielgruppe	39
3.2.3	Entwicklung des Ernährungsinterviews	42
3.2.3.1	Qualitativer Food-Frequency-Fragebogen	43
3.2.3.2	24-Stunden-Recall	44
3.2.4	Auswahl, Schulung und Kontrolle der Interviewer	45
3.2.5	Auswertungsverfahren	45
4	DARSTELLUNG DER ERGEBNISSE	47
4.1	Merkmale der Stichprobe	48
4.1.1	Regionale Verteilung der Stichprobe, Befragungsorte und -situation	48
4.1.2	Ursprungsland und -region der Migrantinnen	51
4.1.3	Aufenthaltsdauer in Deutschland	52
4.1.4	Alter und Haushaltsstruktur	54
4.1.5	Schul- und Berufsausbildung, Beschäftigungsstatus und berufliche Position, ökonomische Situation	55
4.1.6	Rückorientierung zum Herkunftsland	60
4.1.7	Sprachbeherrschung	62
4.1.8	Interethnische Kontakte	63
4.1.9	Ethnische Identifikation	64
4.1.10	Zusammenfassung: Charakterisierung der Stichprobe unter dem Aspekt der Übertragbarkeit der Ergebnisse und der Eingliederung der Migrantinnen	65
4.2	Ernährungsweise italienischer Migrantinnen	68
4.2.1	Der ernährungskulturelle Hintergrund: Die traditionelle Küche in Italien	68

4.2.2	Lebensmittelbeschaffung und –zubereitung	71
4.2.2.1	Haushaltsführende Personen	72
4.2.2.2	Einkaufsstätten und Lebensmittelimport	72
4.2.2.3	Verarbeitung von Lebensmitteln	75
4.2.2.4	Geschmackgebende Komponenten	76
4.2.3	Religiöse Ernährungsgewohnheiten	78
4.2.4	Quantitative Verzehrsstruktur	80
4.2.5	Verzehrhäufigkeiten ausgewählter Lebensmittel, Getränke und Speisen	81
4.2.5.1	Stärkehaltige Lebensmittel und Gerichte	81
4.2.5.2	Gemüse und Hülsenfrüchte	83
4.2.5.3	Obst	84
4.2.5.4	Knabbersachen, Nüsse und Kerne	84
4.2.5.5	Süßwaren	85
4.2.5.6	Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren	86
4.2.5.7	Käse, Milchfrischprodukte, Eier	88
4.2.5.8	Fisch und Meeresfrüchte	90
4.2.5.9	Fette und Öle	91
4.2.5.10	Getränke	92
4.2.5.11	Convenienceprodukte	93
4.2.6	Mahlzeiten	94
4.2.6.1	Mahlzeitenordnung	94
4.2.6.2	Mahlzeitendauer	96
4.2.6.3	Verzehrsorte	97
4.2.6.4	Soziale Mahlzeitengestaltung	99
4.2.6.5	Lebensmittel- und Getränkezusammenstellung	100
4.3	Ernährungsweise griechischer Migrantinnen	107
4.3.1	Der ernährungskulturelle Hintergrund: Die traditionelle Küche in Griechenland	107
4.3.2	Lebensmittelbeschaffung und Zubereitung	110
4.3.2.1	Haushaltsführende Person	110
4.3.2.2	Einkaufsstätten und Lebensmittelimport	110
4.3.2.3	Verarbeitung von Lebensmitteln	113
4.3.2.4	Geschmackgebende Komponenten	114
4.3.3	Religiöse Ernährungsgewohnheiten	116
4.3.4	Quantitative Verzehrsstruktur	117
4.3.5	Verzehrhäufigkeiten ausgewählter Lebensmittel, Getränke und Speisen	119

4.3.5.1	Stärkehaltige Lebensmittel und Gerichte.....	119
4.3.5.2	Gemüse und Hülsenfrüchte.....	121
4.3.5.3	Obst.....	122
4.3.5.4	Knabbersachen, Nüsse und Kerne.....	123
4.3.5.5	Süßwaren.....	123
4.3.5.6	Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren.....	125
4.3.5.7	Käse, Milchfrischprodukte und Eier.....	127
4.3.5.8	Fisch und Meeresfrüchte.....	129
4.3.5.9	Fette und Öle.....	130
4.3.5.10	Getränke.....	131
4.3.5.11	Convenienceprodukte.....	132
4.3.6	Mahlzeiten.....	133
4.3.6.1	Mahlzeitenordnung.....	133
4.3.6.2	Mahlzeitendauer.....	135
4.3.6.3	Verzehrsorte.....	135
4.3.6.4	Soziale Mahlzeitengestaltung.....	137
4.3.6.5	Lebensmittel- und Getränkezusammenstellung.....	138
4.4	Ernährungsweise türkischer Migrantinnen.....	145
4.4.1	Der ernährungskulturelle Hintergrund: Die traditionelle Küche in der Türkei.....	145
4.4.2	Lebensmittelbeschaffung und -zubereitung.....	153
4.4.2.1	Haushaltsführende Person.....	153
4.4.2.2	Einkaufsstätten und Lebensmittelimport.....	154
4.4.2.3	Verarbeitung von Lebensmitteln.....	157
4.4.2.4	Geschmackgebende Komponenten.....	158
4.4.3	Religiöse Ernährungsgewohnheiten.....	160
4.4.4	Quantitative Verzehrsstruktur.....	162
4.4.5	Verzehrhäufigkeiten ausgewählter Lebensmittel, Getränke und Speisen.....	163
4.4.5.1	Stärkehaltige Lebensmittel und Gerichte.....	163
4.4.5.2	Gemüse und Hülsenfrüchte.....	165
4.4.5.3	Obst.....	167
4.4.5.4	Knabbersachen, Nüsse und Kerne.....	167
4.4.5.5	Süßwaren.....	168
4.4.5.6	Fleisch, Fleisch- und Wurstwaren.....	170
4.4.5.7	Käse, Milchfrischprodukte und Eier.....	173
4.4.5.8	Fisch und Meeresfrüchte.....	175
4.4.5.9	Fette und Öle.....	175
4.4.5.10	Getränke.....	177
4.4.5.11	Convenienceprodukte.....	178

4.4.6	Mahlzeiten	180
4.4.6.1	Mahlzeitenordnung	180
4.4.6.2	Mahlzeitendauer	182
4.4.6.3	Verzehrsorte	183
4.4.6.4	Soziale Mahlzeitengestaltung	185
4.4.6.5	Lebensmittel- und Getränkezusammenstellung	186
4.5	Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten	193
5	DISKUSSION UND AUSBLICK	195
5.1	Diskussion der Methodik	195
5.1.1	Stichprobe und Feldzugang	195
5.1.2	Erhebungsinstrumente: Food-Frequency-Fragebogen und 24-Stunden-Recall	196
5.2	Diskussion der Ergebnisse	197
5.2.1	Stabilität und Wandel auf Lebensmittelebene	198
5.2.2	Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten der Migrantinnen und Ausmaß der Assimilation	202
5.3	Ausblick	205
6	ZUSAMMENFASSUNG	207
7	SUMMARY	212
8	LITERATURVERZEICHNIS	216
9	VERZEICHNIS DER EXPERTENGESPRÄCHE	227
10	GLOSSAR	228
11	ANHANG	232

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1:	Das Komponentenmodell	22
Abbildung 2:	Dimensionen der Eingliederung	33
Abbildung 3:	Verzehre Lebensmittel in % (Italienerinnen, n=99).....	80
Abbildung 4:	Verzehrshäufigkeit von stärkehaltigen Lebensmitteln in % (Italienerinnen, n=100)	82
Abbildung 5:	Verzehrshäufigkeit von ausgewählten Pastagerichten in % (Italienerinnen, n=100)	83
Abbildung 6:	Verzehrshäufigkeit von Gemüse verschiedener Zubereitungs- arten in % (Italienerinnen, n=100)	84
Abbildung 7:	Verzehrshäufigkeit von Knabbersachen (salzig), Nüssen und Kernen in % (Italienerinnen, n=100).....	85
Abbildung 8:	Verzehrshäufigkeit von Süßwaren in % (Italienerinnen, n=100).....	86
Abbildung 9:	Verzehrshäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in % (Italienerinnen, n=100)	87
Abbildung 10:	Verzehrshäufigkeit von Fleisch in % (Italienerinnen, n=100).....	88
Abbildung 11:	Verzehrshäufigkeit von Käse in % (Italienerinnen, n=100).....	89
Abbildung 12:	Verzehrshäufigkeit von Milchfrischprodukten und Eiern (Italienerinnen, n=100)	90
Abbildung 13:	Verzehrshäufigkeit von Fisch und Meeresfrüchten in % (Italienerinnen, n=100)	90
Abbildung 14:	Verwendungs- und Konsumhäufigkeit von Fetten und Ölen in % (Italienerinnen, n=100)	91
Abbildung 15:	Verzehrshäufigkeit von Getränken in % (Italienerinnen, n=100)	93
Abbildung 16:	Verwendungshäufigkeit von Convenienceprodukten in % (Italienerinnen, n=100)	94
Abbildung 17:	Verzehre Lebensmittel in % (Griechinnen, n=100).....	118
Abbildung 18:	Verzehrshäufigkeit von stärkehaltigen Lebensmitteln in % (Griechinnen, n=100)	120
Abbildung 19:	Verzehrshäufigkeit von Gemüse verschiedener Zubereitungs- arten in % (Griechinnen, n=100)	122
Abbildung 20:	Verzehrshäufigkeit von Knabbersachen (salzig), Nüssen und Kernen in % (Griechinnen, n=100).....	123
Abbildung 21:	Verzehrshäufigkeit von Süßwaren in % (Griechinnen, n=100).....	124

Abbildung 22: Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in % (Griechinnen, n=100)	125
Abbildung 23: Verzehrhäufigkeit von Fleisch in % (Griechinnen, n=100).....	127
Abbildung 24: Verzehrhäufigkeit von Milchfrischprodukten und Eiern in % (Griechinnen, n=100)	128
Abbildung 25: Verzehrhäufigkeit von Fisch und Meeresfrüchten in % (Griechinnen, n=100)	129
Abbildung 26: Verwendungs- und Verzehrhäufigkeit von Fetten und Ölen in % (Griechinnen, n=100)	130
Abbildung 27: Verzehrhäufigkeit von Getränken in % (Griechinnen, n=100).....	132
Abbildung 28: Verwendungshäufigkeit von Convenienceprodukten in % (Griechinnen, n=100)	133
Abbildung 29: Verzehrte Lebensmittel in % (Türkinnen, n=100).....	162
Abbildung 30: Verzehrhäufigkeit von stärkehaltigen Lebensmitteln in % (Türkinnen, n=100).....	165
Abbildung 31: Verzehrhäufigkeit von Gemüse verschiedener Zubereitungsarten in % (Türkinnen, n=100).....	166
Abbildung 32: Verzehrhäufigkeit von Knabbersachen (salzig), Nüssen und Kernen in % (Türkinnen, n=100)	167
Abbildung 33: Verzehrhäufigkeit von Süßwaren in % (Türkinnen, n=100).....	169
Abbildung 34: Verzehrhäufigkeit von Fleisch in % (Türkinnen, n=100)	171
Abbildung 35: Verzehrhäufigkeit von Fleisch- und Wurstwaren in % (Türkinnen, n=100).....	172
Abbildung 36: Verzehrhäufigkeit von Milchfrischprodukten und Eiern in % (Türkinnen, n=100).....	173
Abbildung 37: Verzehrhäufigkeit von Käse in % (Türkinnen, n=100)	174
Abbildung 38: Verzehrhäufigkeit von Fisch und Meeresfrüchten in % (Türkinnen, n=100).....	175
Abbildung 39: Verwendungs- und Verzehrhäufigkeit von Fetten und Ölen in % (Türkinnen, n=100).....	176
Abbildung 40: Verzehrhäufigkeit von Getränken in % (Türkinnen, n=100).....	178
Abbildung 41: Verwendungshäufigkeit von Convenienceprodukten in % (Türkinnen, n=100).....	179

ÜBERSICHTENVERZEICHNIS

Übersicht 1:	Dreistufiges Ernährungsmodellsystem nach Energieverfügbarkeit und Struktur der verfügbaren Nahrungsenergie auf der Basis von Nahrungsmittelbilanzen (120 Länder, 1975-77).....	12
Übersicht 2:	Angelsächsisches, europäisches und mediterranes Ernährungsmodell	14
Übersicht 3:	Ernährungserhebungsmethoden	40
Übersicht 4:	Vor- und Nachteile von 24-Stunden-Recall und Food-Frequency-Fragebogen.....	41
Übersicht 5:	Regionale Verteilung, Befragungsorte und –situation der Untersuchung nach Nationalitäten (in %).....	50
Übersicht 6:	Geburtsland und –region der Migrantinnen	51
Übersicht 7:	Aufenthaltsdauer in Deutschland (in %)	53
Übersicht 8:	Alter, Haushaltsgröße und Kinder unter 18 Jahren (in %).....	54
Übersicht 9:	Schulbildung und berufliche Position (in %)	56
Übersicht 10:	Rückkehrwunsch ins Herkunftsland (in %)	61
Übersicht 11:	Sprachbeherrschung (in %).....	62
Übersicht 12:	Zusammensetzung des engsten Freundeskreises (in %).....	63
Übersicht 13:	Ethnische Selbstidentifikation der Migrantinnen (in %)	64
Übersicht 14:	Für den Einkauf zuständige Personen im Haushalt (Mehrfachnennungen)	72
Übersicht 15:	Einkaufsstätten (Mehrfachnennungen).....	73
Übersicht 16:	Lebensmitteleinkauf im italienischen Geschäft (Mehrfachnennungen) ..	74
Übersicht 17:	Aus Italien mitgebrachte Lebensmittel (Anzahl der Nennungen; Mehrfachnennungen)	75
Übersicht 18:	Selbst hergestellte Lebensmittel (Mehrfachnennungen)	76
Übersicht 19:	Häufig verwendete Gewürze und Kräuter (Mehrfachnennungen)	77
Übersicht 20:	Zubereitungsarten von Fleisch (Mehrfachnennungen).....	78
Übersicht 21:	Persönliche Bedeutung der Religion	79
Übersicht 22:	Fastendauer vor Ostern im Jahr 2000.....	79
Übersicht 23:	Fasten (bzw. Verzicht auf Fleisch und Wurst) am Freitag	80
Übersicht 24:	Mahlzeitenordnung der Italienerinnen (in %).....	95
Übersicht 25:	Durchschnittliche Dauer der Hauptmahlzeiten in Minuten (Italienerinnen, n=99)	97
Übersicht 26:	Verzehrsort nach Mahlzeitenarten in % (Italienerinnen, n=99).....	98
Übersicht 27:	Bevorzugte Küchen des Außer-Haus-Verzehrs in % (Mehrfachnennungen).....	98

Übersicht 28:	Anwesende bei den Mahlzeiten in % (Italienerinnen, n=99; Mehrfachnennungen).....	99
Übersicht 29:	Lebensmittelverzehr zu den Hauptmahlzeiten (Italienerinnen, n=99).....	101
Übersicht 30:	Getränkekonsum zu den Hauptmahlzeiten (Italienerinnen, n=99).....	102
Übersicht 31:	Lebensmittelverzehr zu den Zwischenmahlzeiten (Italienerinnen, n=99).....	105
Übersicht 32:	Getränkekonsum zu den Zwischenmahlzeiten (Italienerinnen, n=99).....	106
Übersicht 33:	Für den Einkauf zuständige Personen im Haushalt (Mehrfachnennungen).....	110
Übersicht 34:	Einkaufsstätten (Mehrfachnennungen).....	111
Übersicht 35:	Lebensmitteleinkauf im griechischen Geschäft (Mehrfachnennungen).....	112
Übersicht 36:	Aus Griechenland mitgebrachte Lebensmittel (Anzahl der Nennungen; Mehrfachnennungen).....	113
Übersicht 37:	Selbst hergestellte Lebensmittel (Mehrfachnennungen).....	114
Übersicht 38:	Häufig verwendete Gewürze und Kräuter (Mehrfachnennungen).....	115
Übersicht 39:	Zubereitungsarten von Fleisch (Mehrfachnennungen).....	115
Übersicht 40:	Persönliche Bedeutung der Religion (in %).....	116
Übersicht 41:	Anzahl der Fastentage griechischer Migrantinnen (n=100) an ausgewählten religiösen Festen im Jahr 1999.....	117
Übersicht 42:	Mahlzeitenordnung der Griechinnen (in %).....	134
Übersicht 43:	Durchschnittliche Dauer der Hauptmahlzeiten in Minuten (Griechinnen, n=100).....	135
Übersicht 44:	Verzehrort der Griechinnen nach Mahlzeitenarten (in %).....	136
Übersicht 45:	Bevorzugte Küchen des Außer-Haus-Verzehrs in % (Mehrfachnennungen).....	137
Übersicht 46:	Gesellschaft der Griechinnen bei der Mahlzeit (in %, Mehrfachnennungen).....	138
Übersicht 47:	Lebensmittelverzehr zu den Hauptmahlzeiten (Griechinnen, n= 100).....	139
Übersicht 48:	Getränkekonsum zu den Hauptmahlzeiten (Griechinnen, n=100).....	140
Übersicht 49:	Lebensmittelverzehr zu den Zwischenmahlzeiten (Griechinnen, n=100).....	143
Übersicht 50:	Getränkekonsum zu den Zwischenmahlzeiten (Griechinnen, n=100).....	144

Übersicht 51:	Für den Einkauf zuständige Personen im Haushalt (Mehrfachnennungen).....	154
Übersicht 52:	Einkaufsstätten (Mehrfachnennungen).....	155
Übersicht 53:	Lebensmitteleinkauf im ethnischen Geschäft (Mehrfachnennungen).....	156
Übersicht 54:	Aus der Türkei mitgebrachte Lebensmittel (Anzahl der Nennungen; Mehrfachnennungen).....	157
Übersicht 55:	Selbst hergestellte Lebensmittel (in %; Mehrfachnennungen)	158
Übersicht 56:	Häufig verwendete Gewürze und Kräuter (Mehrfachnennungen)	159
Übersicht 57:	Zubereitungsarten von Fleisch (Mehrfachnennungen).....	160
Übersicht 58:	Persönliche Bedeutung der Religion	160
Übersicht 59:	Fastendauer (inklusive nachgeholt Tage*) im Ramazan.....	161
Übersicht 60:	Anzahl der Migrantinnen, die bei der Lebensmittelauswahl auf Gelatine, Alkohol, tierische Fette und E-Nummern achten (in %, Mehrfachnennungen).....	162
Übersicht 61:	Mahlzeitenordnung der Türiinnen (in %)	181
Übersicht 62:	Durchschnittliche Dauer der Hauptmahlzeiten in Minuten (Türiinnen, n=100).....	183
Übersicht 63:	Verzehrort der Türiinnen nach Mahlzeitenarten (in %).....	184
Übersicht 64:	Bevorzugte Küchen des Außer-Haus-Verzehrs in % (Mehrfachnennungen).....	185
Übersicht 65:	Gesellschaft der Türiinnen bei der Mahlzeit (in %, Mehrfachnennungen).....	186
Übersicht 66:	Lebensmittelverzehr zu den Hauptmahlzeiten (Türiinnen, n=100)	187
Übersicht 67:	Getränkekonsum zu den Hauptmahlzeiten (Türiinnen, n=100).....	188
Übersicht 68:	Lebensmittelverzehr zu den Zwischenmahlzeiten (Türiinnen, n=100).....	191
Übersicht 69:	Getränkekonsum zu den Zwischenmahlzeiten (Türiinnen, n=100)....	192
Übersicht 70:	Durchschnittliches Alter der Migrantinnen nach Aufenthaltsklassen (in Jahren).....	193