

Becker, Anna; Huck, Steffen; Schubert, Julia; Szech, Nora

Research Report

Fleisch und Farbe: Drei quantitativ-visuelle Studien. Materialien, Bilder und Befunde

WZB-EOC Schriften, No. 1

Provided in Cooperation with:

WZB Berlin Social Science Center

Suggested Citation: Becker, Anna; Huck, Steffen; Schubert, Julia; Szech, Nora (2015) : Fleisch und Farbe: Drei quantitativ-visuelle Studien. Materialien, Bilder und Befunde, WZB-EOC Schriften, No. 1, Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung (WZB), Berlin

This Version is available at:

<https://hdl.handle.net/10419/130254>

Standard-Nutzungsbedingungen:

Die Dokumente auf EconStor dürfen zu eigenen wissenschaftlichen Zwecken und zum Privatgebrauch gespeichert und kopiert werden.

Sie dürfen die Dokumente nicht für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, öffentlich zugänglich machen, vertreiben oder anderweitig nutzen.

Sofern die Verfasser die Dokumente unter Open-Content-Lizenzen (insbesondere CC-Lizenzen) zur Verfügung gestellt haben sollten, gelten abweichend von diesen Nutzungsbedingungen die in der dort genannten Lizenz gewährten Nutzungsrechte.

Terms of use:

Documents in EconStor may be saved and copied for your personal and scholarly purposes.

You are not to copy documents for public or commercial purposes, to exhibit the documents publicly, to make them publicly available on the internet, or to distribute or otherwise use the documents in public.

If the documents have been made available under an Open Content Licence (especially Creative Commons Licences), you may exercise further usage rights as specified in the indicated licence.

Fleisch und Farbe



Fleisch und Farbe

Drei quantitativ-visuelle Studien
Materialien, Bilder und Befunde

Von Anna Becker, Steffen Huck, Julia Schubert und Nora Szech

WZB-EOC Schriften Band 1

1		
Das Weihnachtsessen		
Untersuchung 1: Fotografien und Fragebogen		7
Auswertung: Feierlichkeitsscore		
Untersuchung 2: Rückbefragung zum Weihnachtsessen		
2		
Braun – eine appetitliche Farbe?		
Untersuchung 3: Pixelbilder		183
Auswertung		
3		
Fleischmahlzeit und Farbatmosphäre		
Untersuchung 4: Farbverlauf liefert Prioritäten		205
Auswertung		
4		
Können wir Ergebnisse „sehen“?		
Visuelles Fazit		261
5		
Impressum		271

1

Das Weihnachtsessen



Das Weihnachtsessen als soziokulturelles Ereignis? Der Weihnachtseffekt

Weihnachten ist die Feier des Essens. Zu keinem anderen Zeitpunkt machen sich so viele Menschen gleichzeitig Gedanken über das richtige Gericht. Das Fest ist geprägt von (Ess)traditionen der Familie und meistens gönnt man sich dabei etwas „richtig Gutes“.

Worin besteht für Euch das Besondere am weihnachtlichen Festmahl? Sind es die Gerichte, die es so das restliche Jahr über nicht gibt? Ist es die Fülle auf dem Esstisch? Das Beisammensein? Bestimmte Traditionen?

Was wird an Weihnachten gegessen? Der Auftrag:

Bitte schickt uns Fotos von Eurem Weihnachtsessen und beantwortet dazu den kurzen Fragebogen. Am hilfreichsten wäre es, wenn der Blickwinkel und der Ausschnitt der Fotos in etwa den angehängten Schemakompositionen entsprechen würde. Die Fotos werden im Rahmen des Visual Society Programs – einer Kooperation zwischen dem WZB und der UdK Berlin – verwendet. Eure persönlichen Angaben werden dabei nicht in Bezug zu den eingereichten Bildern gesetzt.

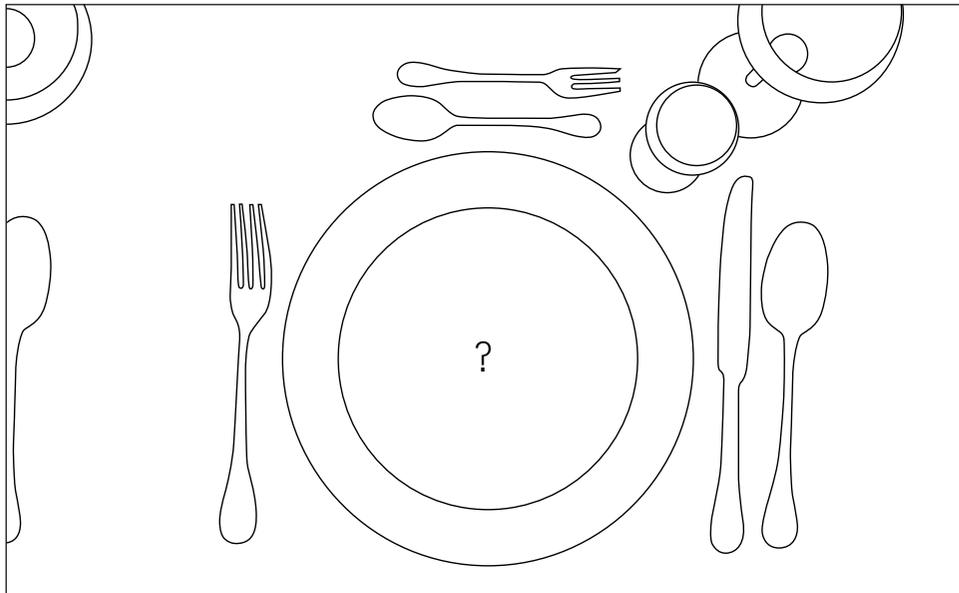
Wenn Ihr uns bei unserem Projekt unterstützen möchtet, würden wir uns über eine kurze Rückmeldung sehr freuen. Eure Fotos, samt Fragebogen, könnt Ihr uns dann bis zum 7.1.2015 an weihnachten@wzb.eu zusenden. Natürlich würden wir uns sehr freuen, wenn Ihr Freunde dazu einladet, auch teilzunehmen. Vielen Dank!

„Animals as Food“ Projekt im Rahmen des Visual Society Programs
(Kooperation zwischen WZB und UdK Berlin)

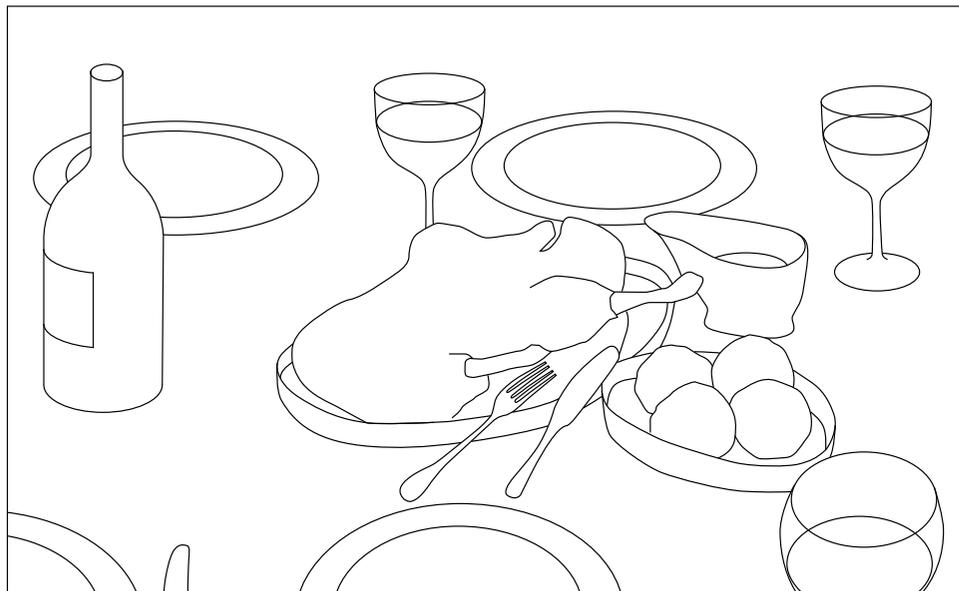
–
Steffen Huck, Anna Becker, Nora Szech, Julia Schubert

Essensfotos

1. auf dem Teller



2. das ganze Gericht auf dem Tisch



Fragen

Angaben zur Person:

Alter 71	Männlich / Weiblich weiblich
Beruf Rentnerin	Wohnort Friedberg / Hessen
Welcher Esstyp bist Du vorwiegend? (Allesesser, Vegetarier, Veganer, ...)	
vorwiegend vegetarisch	

Was ist das Hauptgericht des Weihnachtsessens, das Du fotografiert hast?

Stifado: griechisches Gulasch

Was ist auf dem Tisch zu sehen?

Rosmarinkartoffeln, Topf mit Stifado, Rotweingläser

Was macht das Weihnachtsfestessen für Dich besonders?

Essen genießen, Geselligkeit, reden, 1 mal im Jahr mit der Familie zu Hause essen

Weihnachtsfoto 1b

(→ siehe S. 104)



Weihnachtsfoto 2a



Weihnachtsfoto 2b

(→ siehe S. 104)



Weihnachtsfoto 3a



Weihnachtsfoto 3b

(→ siehe S. 104)



Weihnachtsfoto 4a

(→ siehe S. 104)



Weihnachtsfoto 5a



Weihnachtsfoto 5b

(→ siehe S. 108)



Weihnachtsfoto 6a



Weihnachtsfoto 6b

(→ siehe S. 108)



Weihnachtsfoto 7a



Weihnachtsfoto 7b

(→ siehe S. 108)



Weihnachtsfoto 8a



Weihnachtsfoto 8b

(→ siehe S. 108)



Weihnachtsfoto 9a



Weihnachtsfoto 9b

(→ siehe S. 112)



Weihnachtsfoto 10a



Weihnachtsfoto 10b

(→ siehe S. 112)



Weihnachtsfoto 11a



Weihnachtsfoto 11b

(→ siehe S. 112)



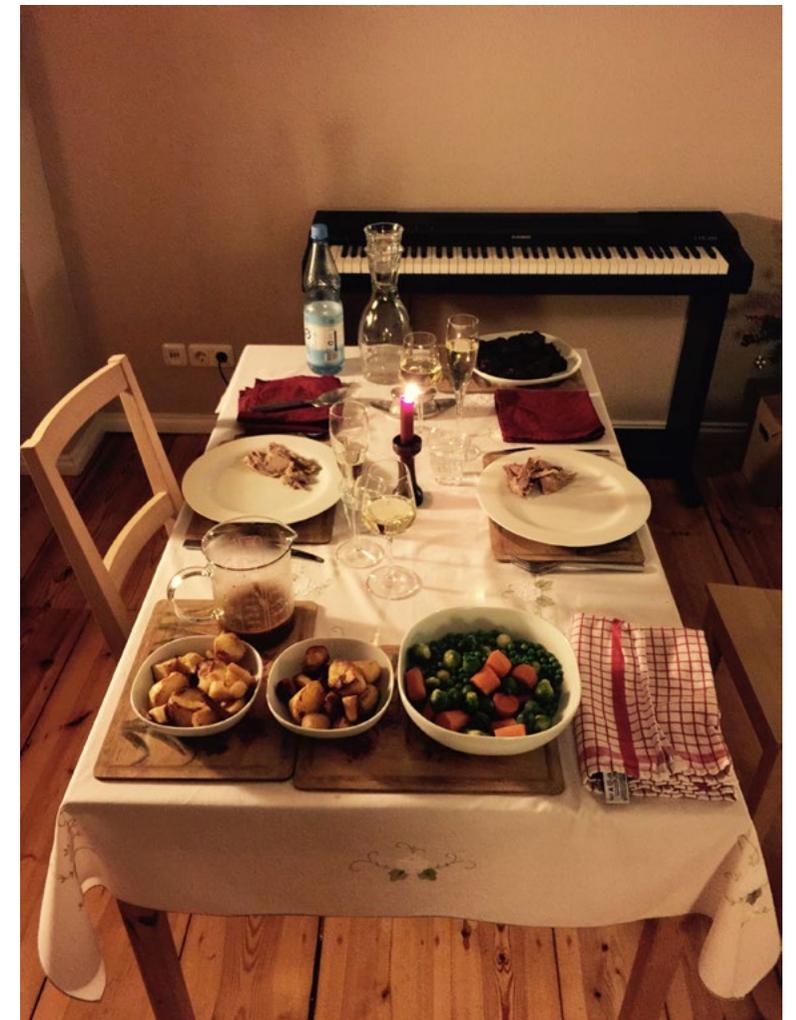
Weihnachtsfoto 12b

(→ siehe S. 112)



Weihnachtsfoto 13b

(→ siehe S. 116)



Weihnachtsfoto 14a



Weihnachtsfoto 14b

(→ siehe S. 116)



Weihnachtsfoto 15a



Weihnachtsfoto 15b

(→ siehe S. 116)



Weihnachtsfoto 16b

(→ siehe S. 116)



Weihnachtsfoto 17a



Weihnachtsfoto 17b

(→ siehe S. 120)



Weihnachtsfoto 18a



Weihnachtsfoto 18b

(→ siehe S. 120)



Weihnachtsfoto 19a



Weihnachtsfoto 19b

(→ siehe S. 120)



Weihnachtsfoto 20a



Weihnachtsfoto 20b

(→ siehe S. 120)



Weihnachtsfoto 21a



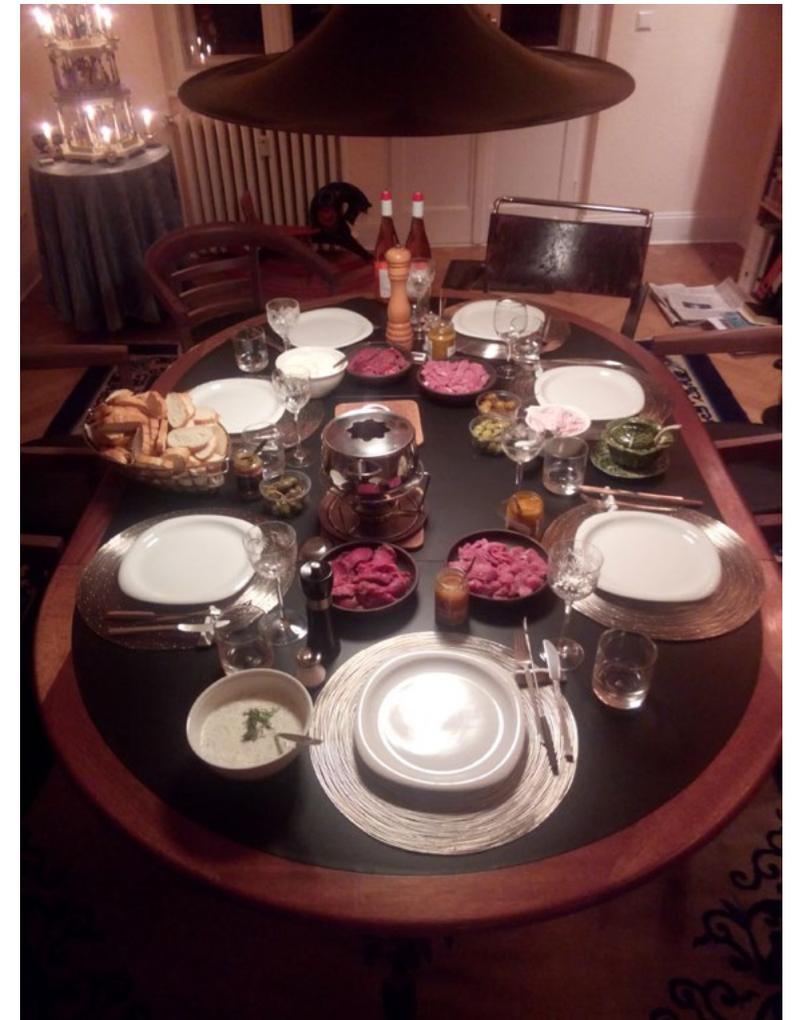
Weihnachtsfoto 21b

(→ siehe S. 124)



Weihnachtsfoto 22b

(→ siehe S. 124)



Weihnachtsfoto 23a



Weihnachtsfoto 23b

(→ siehe S. 124)



Weihnachtsfoto 24a



Weihnachtsfoto 24b

(→ siehe S. 124)



Weihnachtsfoto 25a



Weihnachtsfoto 25b

(→ siehe S. 128)



Weihnachtsfoto 26a

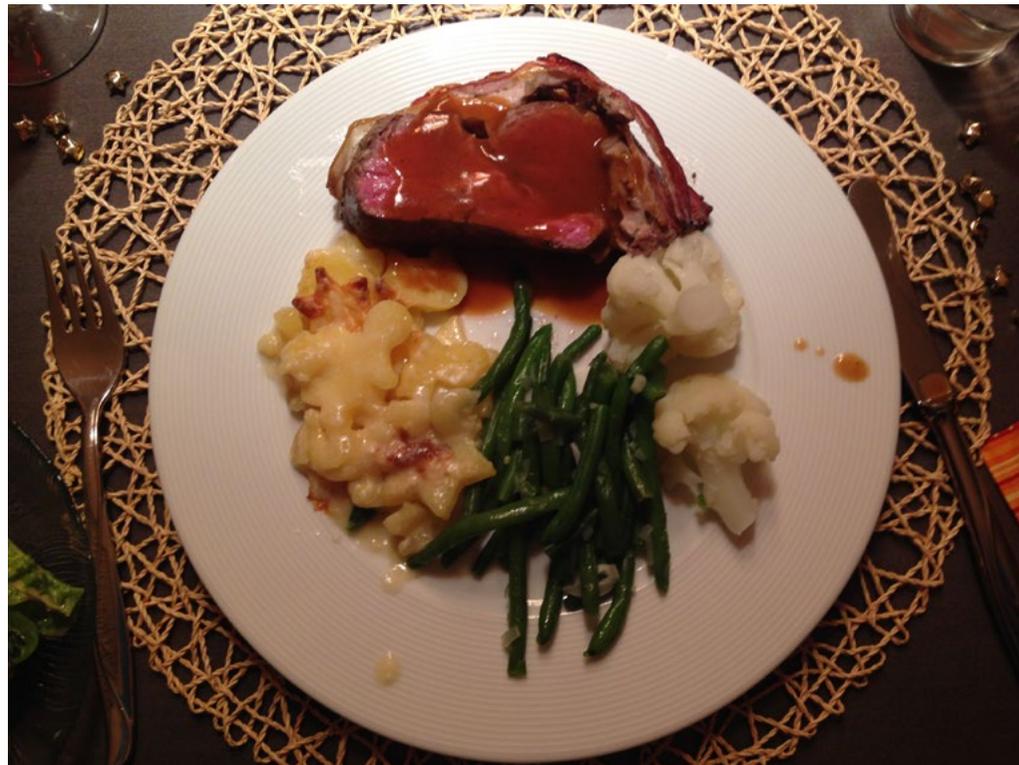


Weihnachtsfoto 26b

(→ siehe S. 128)



Weihnachtsfoto 27a



Weihnachtsfoto 27b

(→ siehe S. 128)



Weihnachtsfoto 28a



Weihnachtsfoto 28b

(→ siehe S. 128)



Weihnachtsfoto 29a



Weihnachtsfoto 29b

(→ siehe S. 132)



Weihnachtsfoto 30a



Weihnachtsfoto 30b

(→ siehe S. 132)

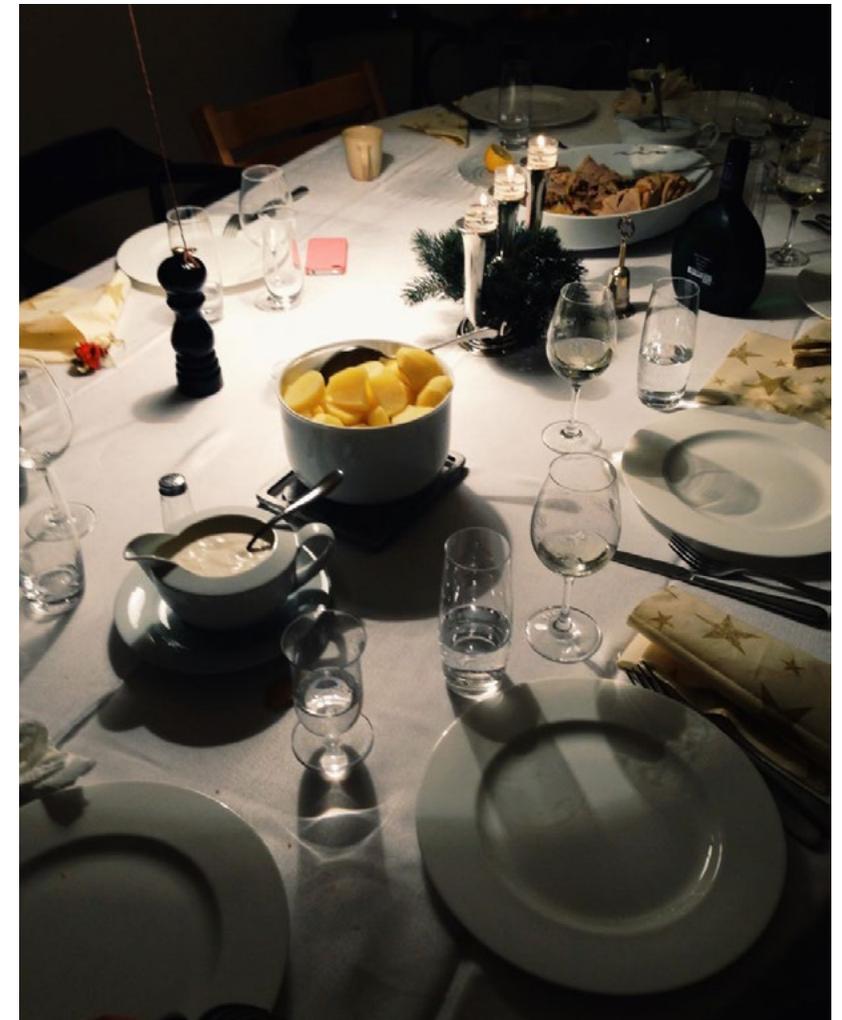


Weihnachtsfoto 31a



Weihnachtsfoto 31b

(→ siehe S. 132)



Weihnachtsfoto 32b

(→ siehe S. 132)



Weihnachtsfoto 33a

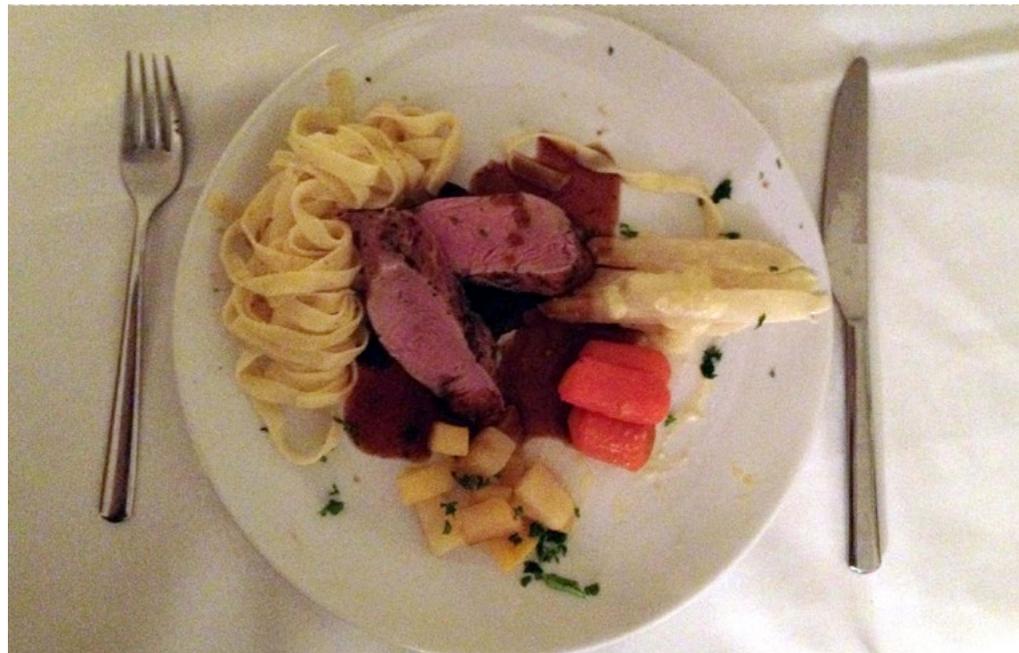


Weihnachtsfoto 33b

(→ siehe S. 136)



Weihnachtsfoto 34a



Weihnachtsfoto 34b

(→ siehe S. 136)



Weihnachtsfoto 35a



Weihnachtsfoto 35b

(→ siehe S. 136)



Weihnachtsfoto 36a



Weihnachtsfoto 36b

(→ siehe S. 136)



Weihnachtsfoto 37a



Weihnachtsfoto 37b

(→ siehe S. 140)



Weihnachtsfoto 38a



Weihnachtsfoto 38b

(→ siehe S. 140)



Weihnachtsfoto 39a



Weihnachtsfoto 39b

(→ siehe S. 140)



Weihnachtsfoto 40a



Weihnachtsfoto 40b

(→ siehe S. 140)

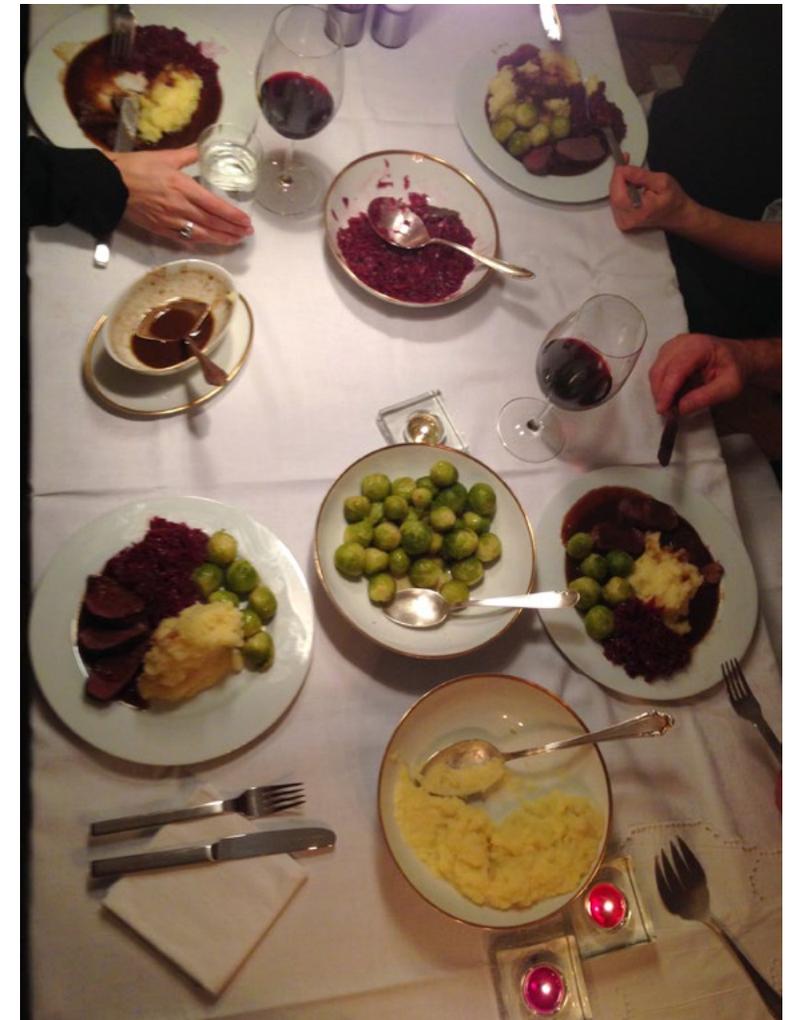


Weihnachtsfoto 41a



Weihnachtsfoto 41b

(→ siehe S. 144)



Weihnachtsfoto 42a

Weihnachtsfoto 42b

(→ siehe S. 144)



Weihnachtsfoto 43a



Weihnachtsfoto 43b

(→ siehe S. 144)



Weihnachtsfoto 44a

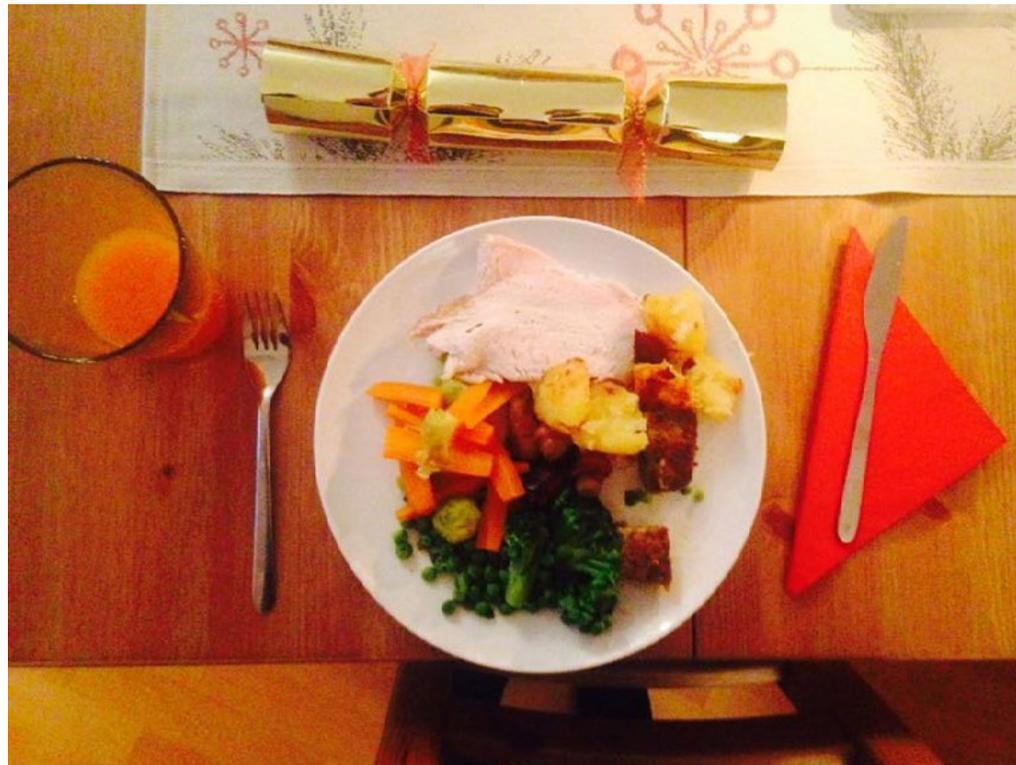


Weihnachtsfoto 44b

(→ siehe S. 144)



Weihnachtsfoto 45a



Weihnachtsfoto 45b

(→ siehe S. 148)



Weihnachtsfoto 46a



Weihnachtsfoto 46b

(→ siehe S. 148)



Auswertung: Feierlichkeitsscore

Anhand der Fotos und der Beschreibungen wird ein Feierlichkeitsscore entwickelt, der die Fotos nach visuellen Kriterien bewertet. Zusätzlich wird noch das Verhältnis von normalem Essverhalten und dem an Weihnachten aufgezeigt.

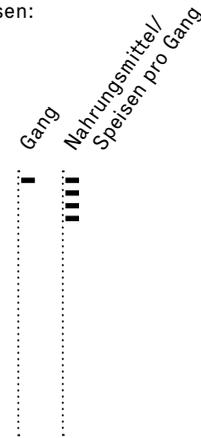
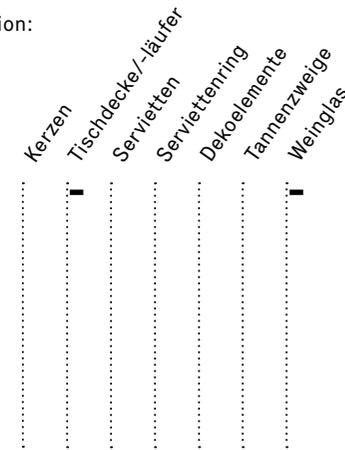
1



Tischdekoration:

Essen:

1



Score
Feierlichkeit
7

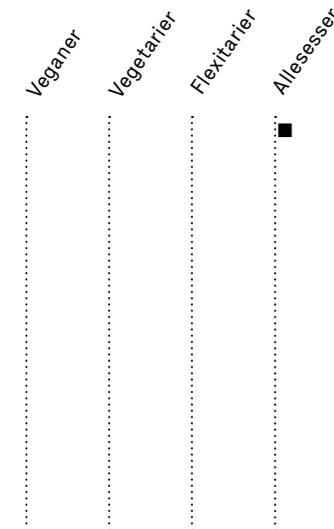
> 34

männlich
Wissenschaftler
Grosshansdorf
Allesesser

Racklett (Käse und Fleisch)
Racklett-Ofen (unten: Pfännchen für Käse, mit Zwiebeln und Pilzen; oben: Fleisch); Kartoffeln; Zwiebeln, Gemüse, Getränke (Wasser und Weißwein). später: Crème Brulée.

Der feste Familienkreis. Dieser hat sich vorher über das Festessen, das jährlich wechselt (mit der Ausnahme, das auf keinen Fall eine Gans, Ente oder Pute auf den Tisch kommt), verständigt.

Essverhalten ||||| ■ Weihnachtsessen:



Festessen, das jährlich wechselt (mit der Ausnahme, dass auf keinen Fall eine Gans, Ente oder Pute auf den Tisch kommt), ...

Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

1 (→ siehe S. 12)



> 34
männlich
Wissenschaftler
Grosshansdorf
Allesesser

Racklett (Käse und Fleisch)
Racklett-Ofen (unten: Pfännchen für Käse, mit Zwiebeln und Pilzen; oben: Fleisch); Kartoffeln; Zwiebeln, Gemüse, Getränke (Wasser und Weißwein). später: Crème Brulée.

Der feste Familienkreis. Dieser hat sich vorher über das Festessen, das jährlich wechselt (mit der Ausnahme, dass auf keinen Fall eine Gans, Ente oder Pute auf den Tisch kommt), verständigt.

2 (→ siehe S. 14)



< 34
männlich
Wissenschaftler
Wien
Allesesser

Gänsebraten mit Kartoffelknödeln, Rotkraut, Maronifüllung und Marzipanäpfeln.
Gänsebraten und Marzipanäpfel auf Platten, Knödel und Rotkraut in Schüsseln, Maronifüllung in Schale, Sauciere, Rotweingläser, Sektglas, Wassergläser, Teetasse, Zuckerdose, Teller, Besteck, Servietten, Tischdekoration

Das Zusammensein der ganzen Familie, weihnachtliche Atmosphäre, Tradition (jedes Jahr das gleiche Gericht).

3 (→ siehe S. 16)

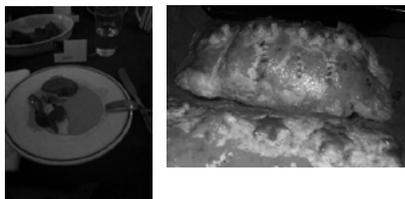


< 34
weiblich
Wissenschaftlerin
Berlin
meistens vegetarisch, 2-3x im Monat Fleisch

Weißwurst mit Wurstsalat und süßem Senf
Bier, kalte Vorspeisen und das besagte Gericht

Offen gestanden mag ich das Gericht nicht besonders und finde es auch nicht wirklich weihnachtlich (meine Oma macht für mich extra noch Kartoffelsalat als Ersatz für den Wurstsalat – der fotografierte Teller ist also nicht meiner). Seit wir bei meinen Großeltern feiern, kommt aber dieses traditionelle Weihnachtsessen meiner Familie auf den Tisch.

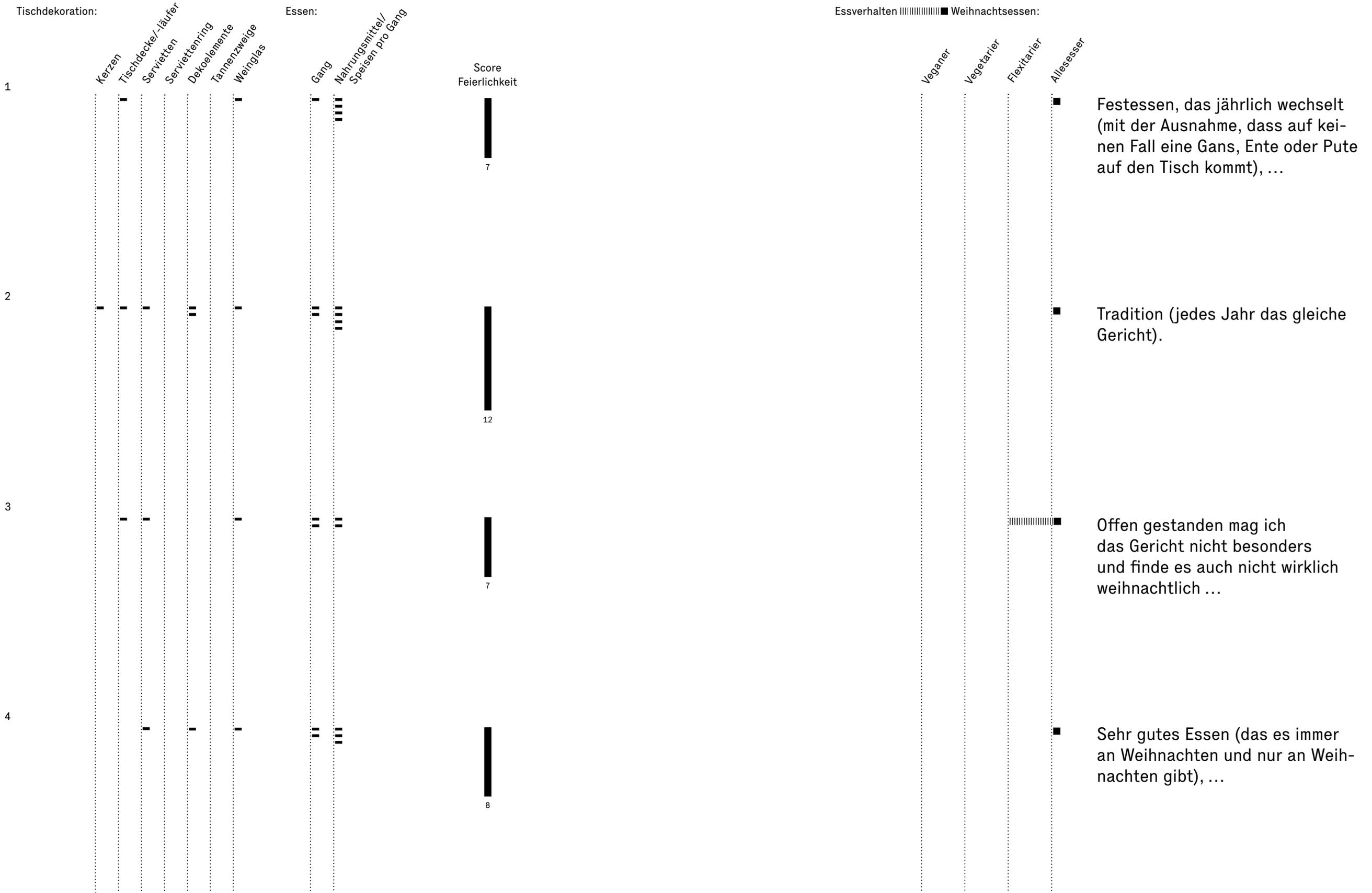
4 (→ siehe S. 18)



> 34
weiblich
Wissenschaftlerin
Berlin
Allesesser, gutes Essen, selbstgekocht

Hirschfilet in Blätterteig
Ein missglücktes Foto, weil die schön angerichteten Teller nicht fotografiert wurden. Eine Scheibe Hirschfilet in Blätterteig, Rotweibirnen, Rotweinsauce, Feldsalat, Wasserglas, Weinglas nicht im Bild, Stoffservietten, Namensschild, Besteck.

Zusammensein mit Familie und Freunden.
Sehr gutes Essen (das es immer an Weihnachten und nur an Weihnachten gibt), langes Essen
Rituale: Vorher Weihnachtsoratorium singen, abwechselnd Geschenke auspacken, Weihnachtsbaum mit echten Kerzen, Glöckchen etc.



	Person:	Gericht:	Besonderheit Weihnachten:
5 (→ siehe S. 20)	 <p>> 34 männlich Nicht-Wissenschaftler Berlin Vegetarier</p>	<p>Ein thailändisches Gericht in 2 Versionen, eine mit Geflügel, eine mit Tofu, außerdem Wildbraten mit Soße. Alle drei Hauptgerichte, dazu Reis.</p>	<p>Früher gab es immer Gans mit weißen Klößen, Rotkraut und Preiselbeeren. Das gab es nur zu Weihnachten, dadurch war es schon durch das Gericht etwas Besonderes. Seit einigen Jahren gibt es jedes Jahr ein bestimmtes Land als Motto, das Besondere ist die Auswahl des Landes und die ungewohnte Zubereitung des Essens. Aber das Besondere am Weihnachtsfestessen besteht darin, dass alle zusammenkommen und sich um feierliche Stimmung bemühen, das Schmücken der Tafel, das alte Familiengeschirr und -besteck wird rausgeholt, man isst zusammen im Esszimmer und nicht einzeln am Küchentisch. Es ist ein Ritual.</p>
6 (→ siehe S. 22)	 <p>> 34 + > 34 + < 34 m + w + w Nicht-WissenschaftlerInnen Berlin Allesesser, aber bio, Sonntagsbratenkonzeptler</p>	<p>Hirschgulasch mit selbstgemachten Semmelknödeln und Backobst die 3 Schüsseln und der Wein, den es dazu gab</p>	<p>Wir zelebrieren Weihnachten als ein Familienfest und feierlichen Jahreshöhepunkt mit allem Trara und nahezu vollständigem Traditionenkompott, der vor allem auch die be/sinnlichen Elemente im Blick hat. Dazu ist ein gut duftendes und etwas längerwierig vorbereitetes und in Schüsseln präsentiertes Essen, das es so fast nie sonst im Jahr gibt, zentraler Bestandteil.</p>
7 (→ siehe S. 24)	 <p>< 34 weiblich Student Wien Allesesser</p>	<p>24.12. : Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen, Feldsalat und „Schlemmerlende“ 25.12. : Truthahn mit Rotkraut und Kartoffeln Das Essen und die Dekoration.</p>	<p>Dass die ganze Familie zusammen ist (auch schon an Heilig Abend feiern wir in einem größeren Kreis mit meiner Tante, meinen Cousins etc.) und die Tradition: Kartoffelsalat und Wiener Würstchen an Heiligabend bzw. Truthahn mit Rotkraut und Kartoffeln an einem der Weihnachtsfeiertage gibt es in meiner Familie jedes Jahr. Diese Tradition ist älter als ich selbst.</p>
8 (→ siehe S. 26)	 <p>> 34 + > 34 weiblich + männlich Nicht-WissenschaftlerInnen Berlin Allesesser, aber wenig Fleisch, viel Gemüse u. Salat u. Obst</p>	<p>Ente + Blaukraut + Semmelknödel + Salat s.o., + Soße im Porzellangeschirr, Teller + Besteck, Gläser mit Wein, Bier, Wasser, Kerze + Tischsets</p>	<p>Es gibt Essen, was es in der Regel übers Jahr so nicht gibt, aufwendig, jeder genießt das Essen im familiären Rahmen</p>

Tischdekoration:

Essen:

Essverhalten Weihnachtsessen:

5

6

7

8

Kerzen
Tischdeckel/-läufer
Servietten
Serviettenring
Dekolemente
Tannenzweige
Weinglas

Gang
Nahrungsmittel/
Speisen pro Gang

Score
Feierlichkeit

12

9

10

9

Veganer
Vegetarier
Flexitarier
Allesesser

Seit einigen Jahren gibt es jedes Jahr ein bestimmtes Land als Motto, ...

... Essen, das es so fast nie sonst im Jahr gibt, ist zentraler Bestandteil.

... gibt es in meiner Familie jedes Jahr.

Es gibt Essen, was es in der Regel übers Jahr so nicht gibt, ...

Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

9 (→ siehe S. 28)



< 34
weiblich
Student
Friedberg, Hessen
Allesesser, jedoch Fleischgerichte oftmals nur am Wochenende/zu Feiertagen.

Raclette mit verschiedenen Zutaten und Beilagen wie Kartoffeln, Baguette und Salate. Raclettegrill und Tischservice samt Wein und Wasserglas pro Person, außerdem allerhand Zutaten und Beilagen der Raclettepfannen wie z.B. Mais, Shrimps, Bohnensalat, getrocknete Tomaten, Artischocken, Pilze, Zucchini, Salami und Schinken, Brokkolisalat, Oliven, Maiskolben, Gurken, Blattsalat, Kartoffeln und Baguettebeilage.

Man isst zusammen besondere Gerichte für mehrere Stunden, was der Hauptakt des Heiligabends ist. Jedoch hat sich das traditionelle Racletteessen an Heiligabend in meiner Familie gewandelt, von einer fleischlastigeren Variante zu der dargestellten, mit vielen fleischlosen Alternativen und Beilagen, aufgrund eines Familienmitgliedes, das nun seit einigen Jahren Vegetarier ist. Der Fokus hat sich also verschoben auf das „gemeinsame Racletteritual“ und den sozialen Essensprozess und nicht mehr nur einer (Fleisch-)Hauptzutat. Außerdem wird beim Weihnachtessen besonders auf die Qualität der Zutaten geachtet, gerne BIO / regional angebaut.

10 (→ siehe S. 30)



> 34
männlich
Nicht-Wissenschaftler
Berlin
Allesesser

Kalbsfilet mit Walnussingwerkruste, salzige Vanille, Maronen, Chilipotweinbirne, Polenta.
Hauptgang und Deko (meine Frau, jedes Jahr was anderes und immer viel, und schön).

Es ist mit Abweichungen immer der gleiche Personenkreis, Familie. Es hat etwas Rituelles, das Essen ist ganz wichtig, alle wollen im Vorfeld wissen, was es gibt. Grundsätzlich geht es wohl immer um eine Abwechslung vom Ur-Essen, Rehrücken, Rotkraut, Klöße, das immer wieder mal verlassen wird um im kommenden Jahr dahin zurück zu kehren. Dieses Jahr also die Abwechslung davon. Dauert immer lange, mehrere Gänge, bis in die Nacht. Gespräche über Familie, Beruf und natürlich über das Essen selbst. Am Ende sagen alle sie hätten wieder viel zu viel gegessen, fühlen sich dabei aber offensichtlich nicht unwohl ...

11 (→ siehe S. 32)

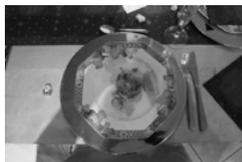


< 34, > 34
Weiblich + männlich
Wissenschaftler, Nicht-Wissenschaftler, Student, Schüler
Linz a. Rhein, Berlin, Hildesheim, Köln, Bonn und Vlissingen.
vorwiegend Allesesser.

Es fällt schwer ein Hauptgericht zu nennen. Heiligabend wird traditionell Lachs auf Toast, Chinesisches Rindfleisch und als Nachtisch Schlesische Mohnpielen gegessen, am ersten gab es Rehrücken und am zweiten Gans, jeweils mit Rotkohl.

Für mich macht das Weihnachtessen auch besonders, dass wir es auch zusammen kochen. Nicht immer kochen alle mit, aber es kochen doch mehr als eine oder einer. So ist es schon vor dem Essen in der Küche gemütlich. Und beim Essen haben dann alle Freude daran.

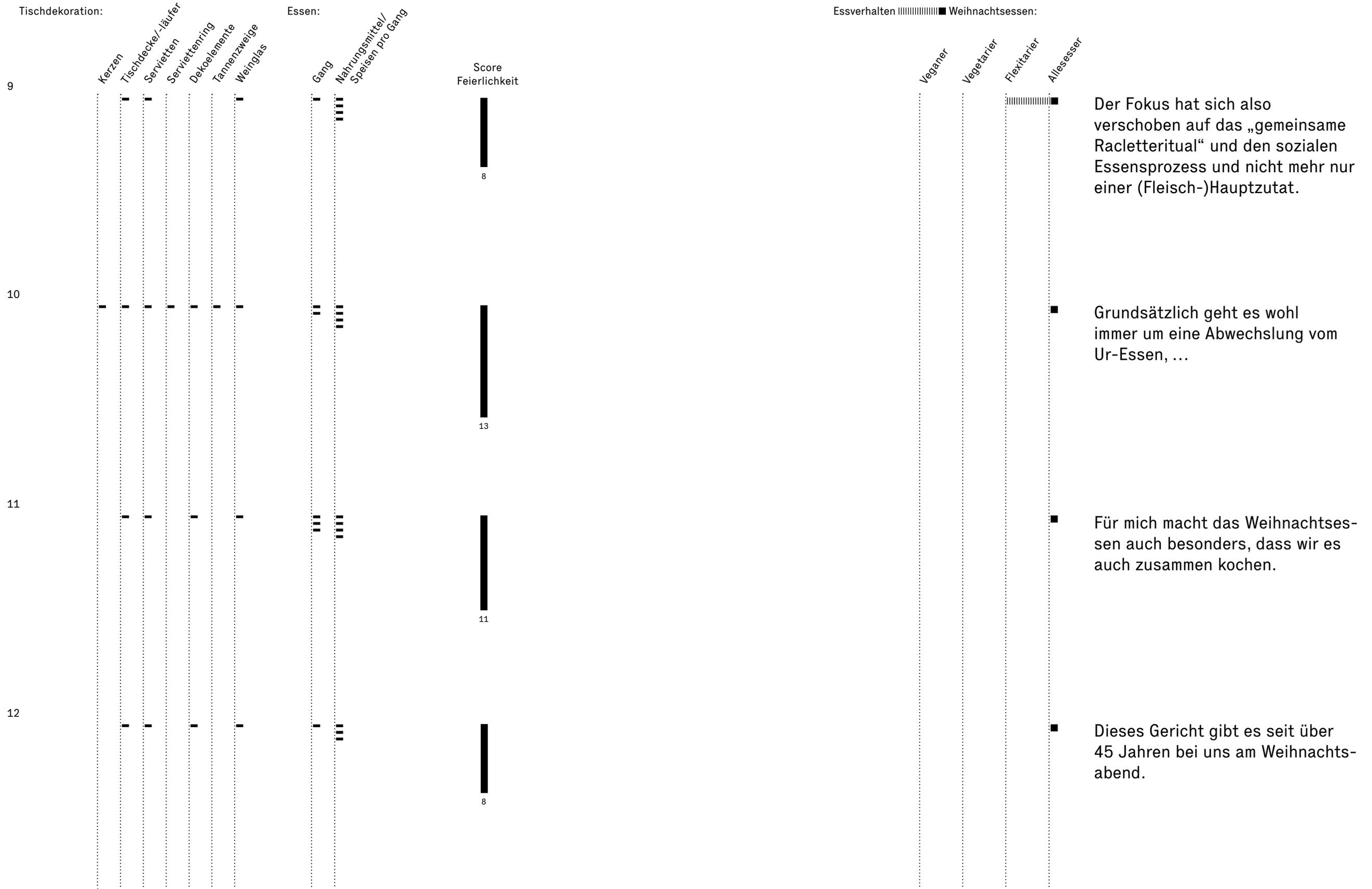
12 (→ siehe S. 34)



> 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Berlin
Allesesser

Hühnerfrikassee in Königspastete mit Zitrone und Worcestershire-Sauce. Das oben genannte Gericht auf dem Teller serviert. Darunter ein silberner Platzteller, Servietten, Besteck, Tischdecke und Sektglas

Dieses Gericht gibt es seit über 45 Jahren bei uns am Weihnachtsabend. Es ist leicht vorzubereiten und kann sogar ohne Fleisch gekocht werden, so dass die Vegetarier am Tisch ebenfalls mitessen können. Am Heiligabend wird es lediglich aufgewärmt. Die Königspasteten sind fertig gekauft und müssen ebenfalls nur erwärmt werden. Mit der Königspastete, der Zitrone und der Sauce ist es festlicher als im Alltag, wo Hühnerfrikassee bei uns nur mit Reis serviert wird.



Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

13 (→ siehe S. 36)



> 34
männlich
Wissenschaftler
Berlin
Allesesser

Bild 1: Heringssalat
Bild 2: Ente mit Bratkartoffeln (english style) und verschiedenen Gemüsen
Neben dem Essen auch Geschirr, Besteck, Gläser mit Weißwein, Cava und Wasser, Wasserkrug, Tischdecke, Stoffservietten, Kerze

Dieses Jahr hatten wir beschlossen zum ersten Mal zusammen, und allein, zu feiern. Da ich Engländer bin, mein Partner aber Deutscher ist, trafen zwei unterschiedliche Weihnachtskulturen aufeinander. Der Heiligabend sollte „deutsch“, der 1. Weihnachtstag „englisch“, gestaltet werden. Der Heringssalat ist das traditionelle Heiligabendessen in der Familie meines Partners. Traditionsgemäß gab es ihn also am 24. In England wird am 25.12 gefeiert. Es gab Ente (stellvertretend für einen Truthahn, den wir in den deutschen Supermärkten nicht gefunden haben). Wir haben so beide Traditionen, ohne die jeweilige andere zu kennen, schätzen gelernt. Aus zwei Traditionen kam eine neue zustande.

14 (→ siehe S. 38)



> 34
männlich
Wissenschaftler
Berlin
Esse nicht alles, aber von allem

Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen
4x Gänsekeule mit Getränken und sparsame Dekoration in Form eines Teelichts in einem Restaurant in ‚Mitte‘. Diese hätte etwas origineller sein dürfen, passte aber zum Essen, von dem man das gleiche sagen konnte. Also das nächste Mal ein anderes Restaurant. Immerhin: es war zubereitet und wir hatten nicht die Mühe des Kochens.

In der Familie meiner Frau wurde am 1. Weihnachtstag traditionell Gans gegessen. Dies war, durch die Familiengröße bedingt, oft mit Kochstress und einer gespannten Atmosphäre verbunden. Heute freue ich mich, wenn ich mir im Kreise meiner Kernfamilie dieses Essen servieren lassen und entspannt essen kann. Weihnachtsatmosphäre kann dann anschließend, wieder zuhause, bei Kaffee, Kuchen und Weihnachtsgebäck am Weihnachtsbaum aufkommen.

15 (→ siehe S. 40)



> 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Berlin
Allesesser

Schlesische Pfefferkuchensoße mit Kassler, verschiedenen Sorten Würstchen, Sauerkraut und Brot
Foto 1: ein vorbereitetes Tellergericht (das Brot wird dann in die Soße gebrockt), Gläser zur Auswahl eines gewünschten Getränks dazu sowie Senf als Möglichkeit für die Würstchen.
Foto 2: der vorbereitete Esstisch (leider noch ohne die Schüsseln, Terrinen etc. mit den Essensbestandteilen), rechts „flackert“ ein Kaminfeuer auf dem TV-Bildschirm. Darüber hinaus gab es einen kleineren, zweiten Tisch für insgesamt 14 Personen.

Tradition: Meine Oma hat es aus ihrer Heimat Schlesien mitgebracht.
Besonderheit: Es gibt es nur zu Weihnachten.
Generationen: Es wird nun bereits in 3., bald in 4. Generation so zu Weihnachten gekocht.
Familie: Es ist ein schöner Anlass, zusammen zu kommen und gemeinsam zu genießen.
Bescheidenheit: Die verhältnismäßig einfachen Bestandteile, wie speziell das Brot, machen es zu einem einfachen, aber besonderen Essen und Erlebnis in unserer heute durch Überfluss gekennzeichneten Gesellschaft. Das passt für mich gut zu Weihnachten und führt auch zu Besinnlichkeit.

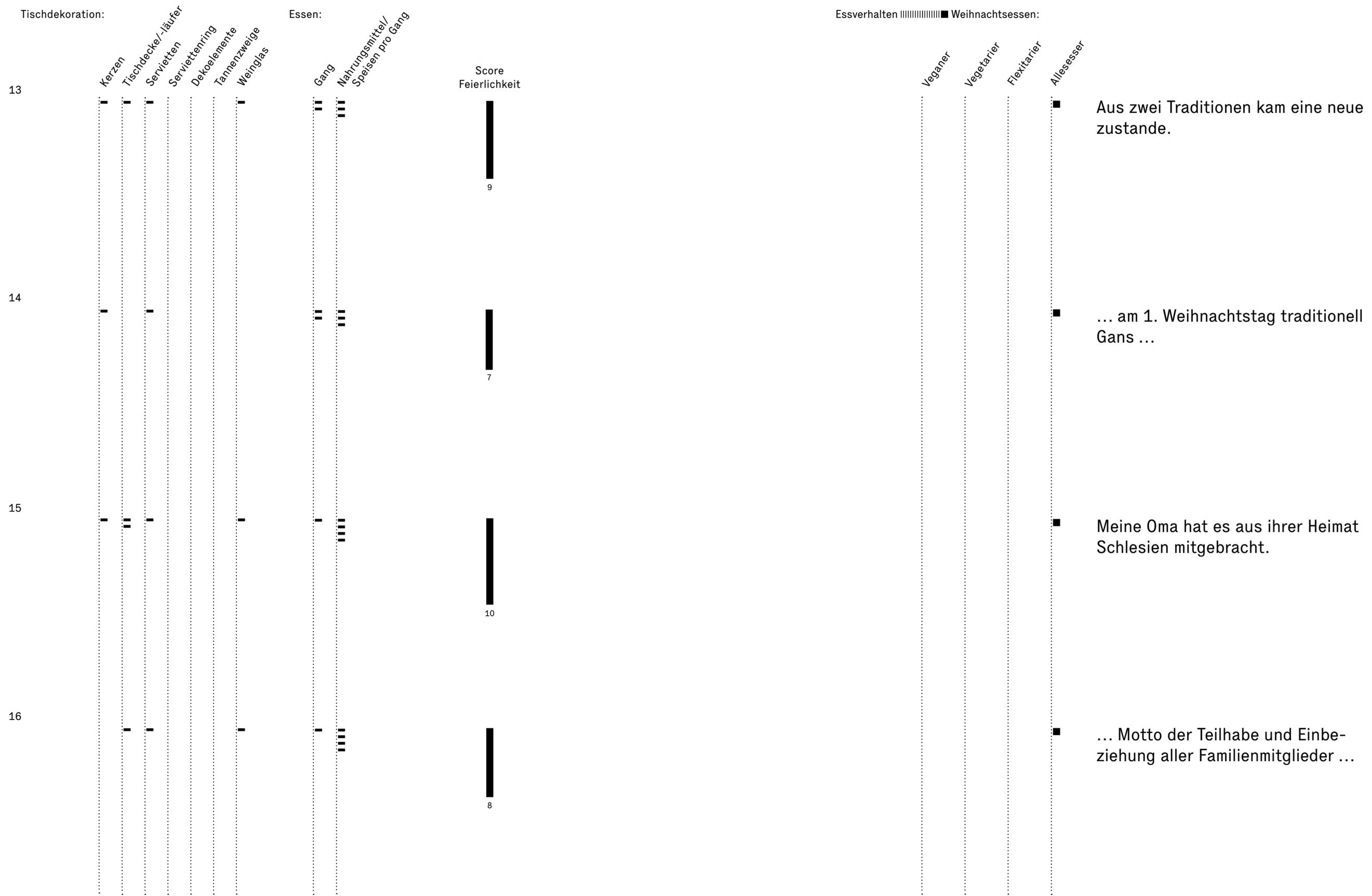
16 (→ siehe S. 42)



< 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Berlin
In unserer Familie gibts alles, Allesesser, Vegetarier, Veganer, ältere Personen, die nur weiche Sachen essen können und kleine Kinder, die noch nicht viel essen können.

Raclette
Raclettegrill, Fleisch, Gemüse, Käse, verschiedene Soßen, Brot, Alkohol etc.

Unser Weihnachtessen steht unter dem Motto der Teilhabe und Einbeziehung aller Familienmitglieder (4 Generationen). Dies ist für uns wichtiger als Tradition und der Zubereitung von etwas „Besonderem“ oder sehr Teurem.



Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

17 (→ siehe S. 44)



< 34
männlich
Nicht-Wissenschaftler
Berlin
Allesesser

Heringssalat mit Salzkartoffeln
Neben den Schüsseln mit den Gerichten noch der Sektkühler mit Weißwein und ein Krug mit Kinderwein (Traubensaft) und der Adventskranz. Zudem die übliche Weihnachtstischdeko.

Alle sind beisammen, man isst besonders langsam und genüsslich.

18 (→ siehe S. 46)



> 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Paris/Troisdorf
Allesesser

Gefüllte Wachteleier, Feigenkonfitüre, Spargel-Erbsencreme, Paprika-Ziegenkäsecreme, Lachs- oder Hühnchenrilettes, Cocktailtomaten und Oliven; Jakobsmuscheln mit Sesam in Cognacsahnesoße und auf Apfelfrühlingslauchsalat, glutenfreie Vinaigrettesoße; Wiener Krustenbraten mit Semmelknödel, Eierschwammerl, Esskastaniengemüse und Bratensoße; Nachspeise: Himbeercharlotte, Himbeerbavaroise, Creme Anglaise; Weihnachtsteller: weiße/dunkle Schokoladenspezialitäten aus Frankreich, deutsche Weihnachtsplätzchen, Datteln, Feigen, Schokoladennüsse

Nach dem familientraditionellen Fleischfondue am Heiligabend ist das Kochen des Weihnachtessen eine Gelegenheit zu einer jährlichen österreichischen und französischen Kooperation zwischen der Wiener Mutter und der in Frankreich lebenden Tochter. Für die ausgesuchten Weine ist der Sohn und Bruder zuständig. Es gibt fürs jährliche festliche Zusammentreffen in Wien, Paris, Bonn und Berlin lebenden Familienmitglieder Spezialitäten zum Probieren oder traditionellere Lieblingsgerichte, wie der Krustenbraten. Oft werden auch französische Weihnachtsklassiker, Kapaune, Jakobsmuscheln oder Austern als Familiengeschenk mitgebracht.

19 (→ siehe S. 48)



34
Weiblich
Wissenschaftlerin
Berlin
Vegetarierin

Saitansteak mit Rosenkohl und Klößen
Gänsebraten, Rotkraut, Rosenkohl und Klöße, Wein

Meine Geschwister zu treffen und meinem Vater als Gastgeber eine besondere Freude zu bereiten.

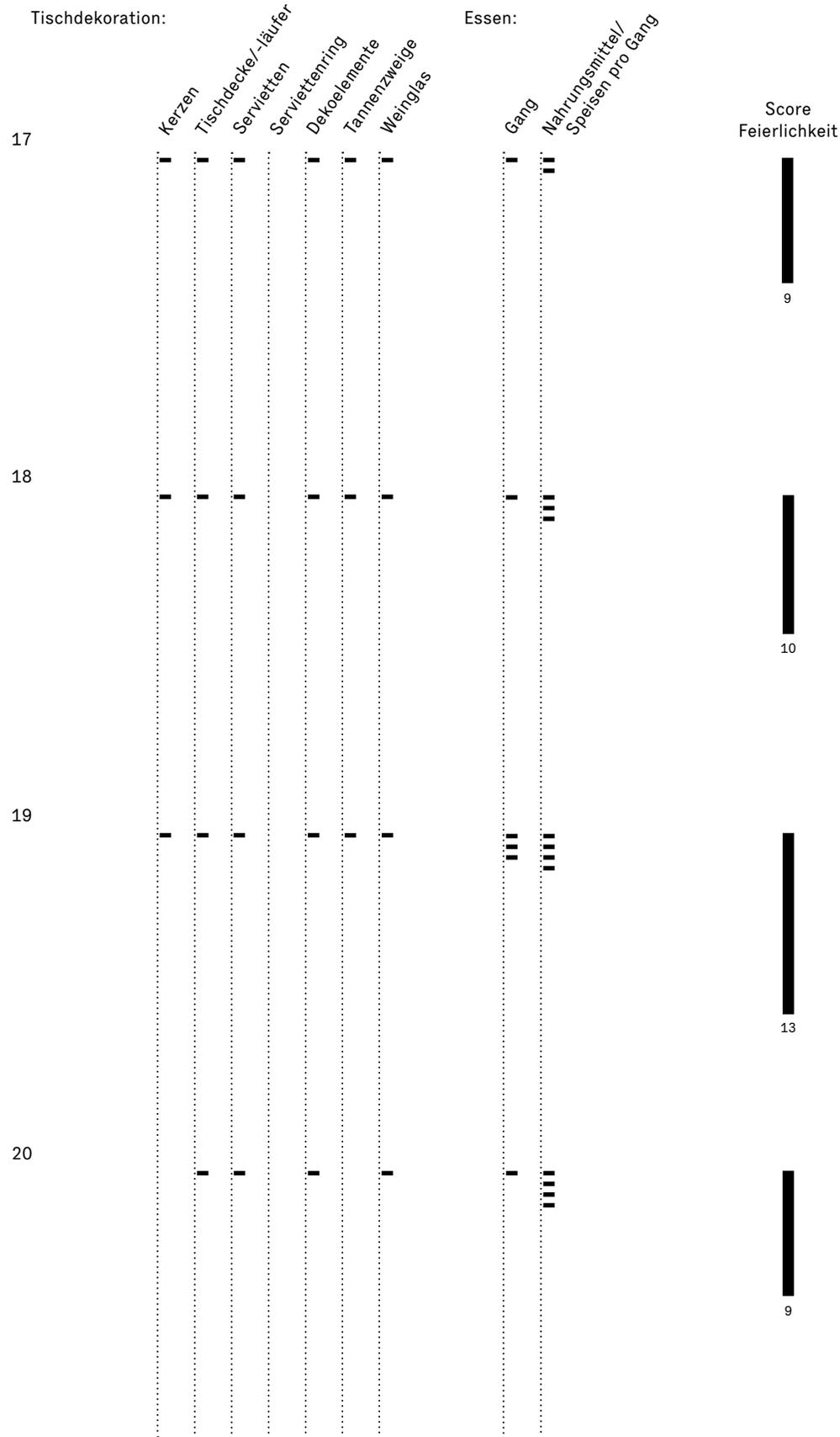
20 (→ siehe S. 50)



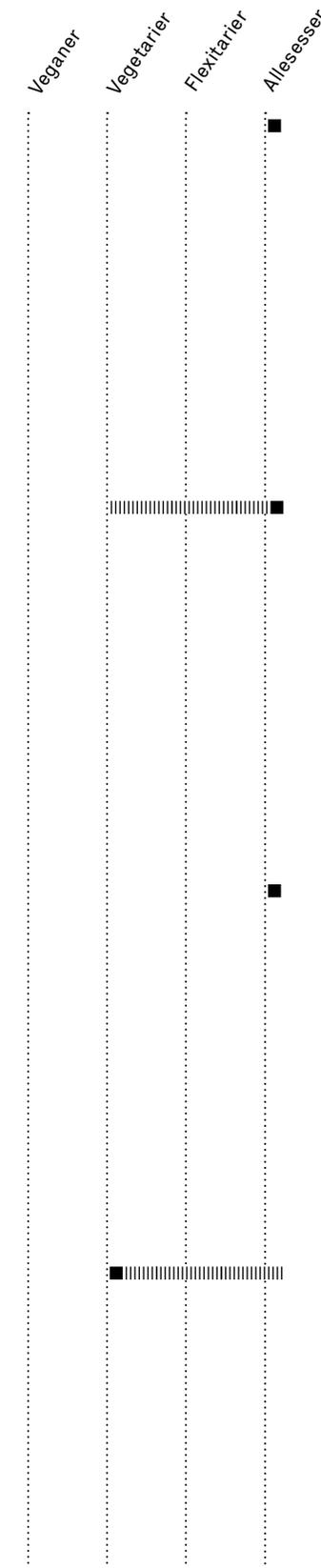
< 34
weiblich
Wissenschaftlerin
Berlin
Allesesser

Mit Reis, Rosinen gefüllte Paprikaschote, Sauerkrautblatt, selbstgemachtes Brot, Sauerkrautsalat. In Bulgarien sind Anzahl und Art der Speisen, die am Heiligabend auf den Tisch kommen, traditionell fest vorgeschrieben. Alles ist vegetarisch; die Anzahl der Gerichte ist entweder 7, 9 oder 12; man sieht: Bohnensuppe, gefüllte Sauerkrautblätter, gefüllte getrocknete Paprikaschoten, Kürbis-Blätterteig-Kuchen, Orangen, Äpfel, Nüsse, Kompott aus getrockneten Früchten, Sauerkraut-Salat, Wein, selbstgemachtes Brot (nicht zu sehen), Schnaps (nicht zu sehen).

Das Glück, zusammen mit meinen allerliebsten Menschen zu sein; die Gemütlichkeit der weihnachtlich geschmückten Wohnung in der Winternacht; den geschmackvoll gedeckten Tisch mit der üppigen Anzahl von Speisen.



Essverhalten ||||||||||| ■ Weihnachtsessen:



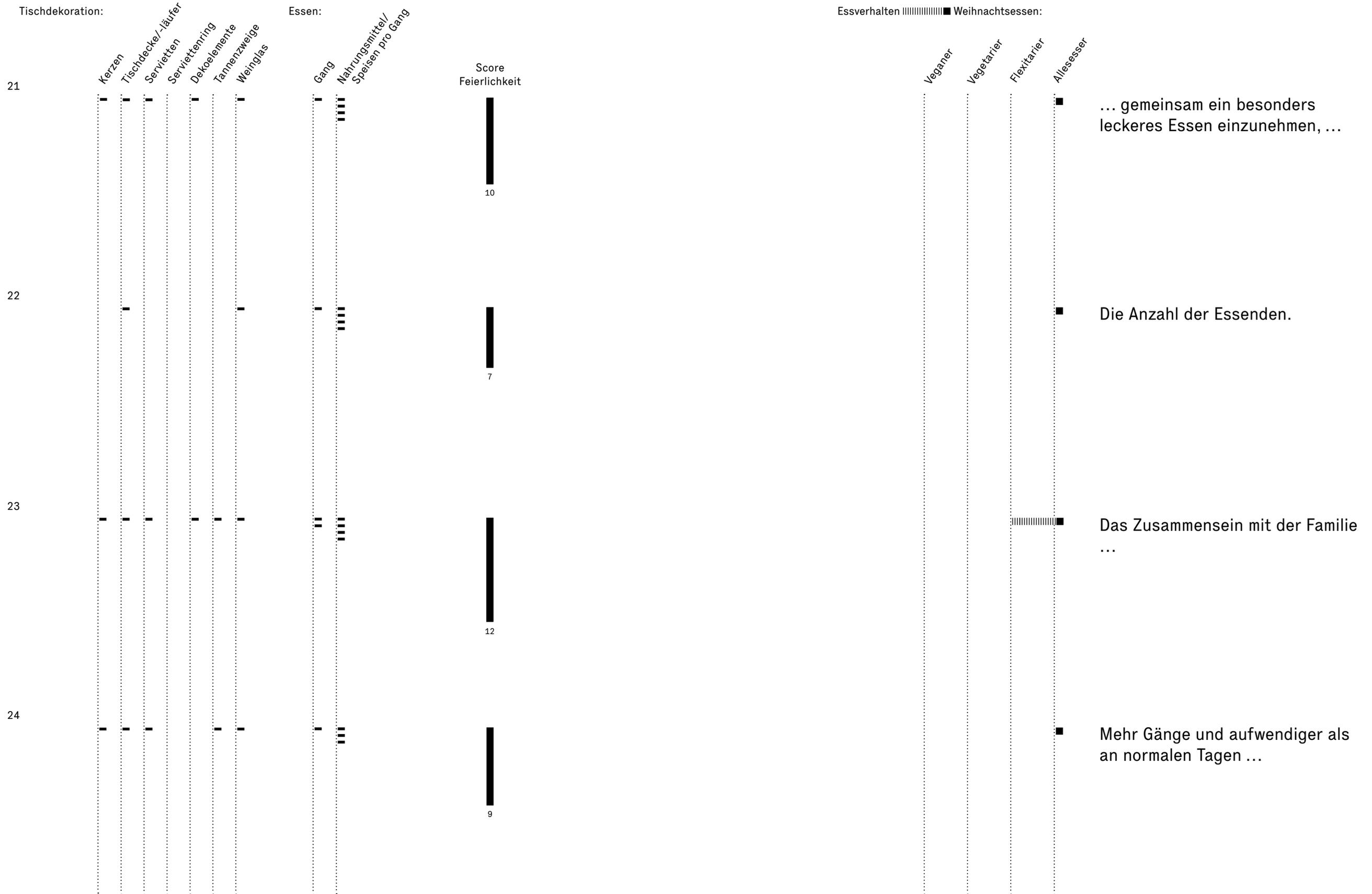
... man isst besonders langsam und genüsslich.

Nach dem familientraditionellen Fleischfondue am Heiligabend ist das Kochen des Weihnachtsessen eine Gelegenheit zu einer jährlichen österreichischen und französischen Kooperation ...

... Gastgeber eine besondere Freude zu bereiten.

In Bulgarien sind Anzahl und Art der Speisen, die am Heiligabend auf den Tisch kommen, traditionell fest vorgeschrieben.

	Person:	Gericht:	Besonderheit Weihnachten:
21 (→ siehe S. 52)	34 weiblich Wissenschaftlerin Berlin abwechslungsreicher Allesesser	Hirschgulasch Esstisch (Foto 1): Hirschgulasch mit Kartoffelknödel, Spätzle, Rotkohl, Frühlingzwiebeln für den Salat. Beistelltisch (Foto 2): Birnen mit Preiselbeeren, Feldsalat mit Orangen, Rotwein, Wasser.	Eine Gelegenheit mit Freunden und Familie, die man sonst selten sieht, gemeinsam ein besonders leckeres Essen einzunehmen, es ist feierlicher als gewöhnliche Mahlzeiten und immer etwas aufregend, ob es zu Auseinandersetzungen zwischen den anwesenden Personen kommt oder nicht.
22 (→ siehe S. 54)	< 34 weiblich Wissenschaftlerin Berlin alles	1) Fondue (Heiligabend) 2) Lachsrolle (1. Feiertag) 3) Ente (2. Feiertag) 1) Fondueset mit Brühe, Rindfleisch, Schweinefleisch, Dips, Eingelegtes, Brot, Wein 2) Lachsrolle, Lachs, Buletten, Fischeier, Brot, Gurkchen, Butter, Salat, Obst, Käse 3) Ente, Rotkraut, Grünkohl, Salat, Kartoffelpüree, Wein, Cola	Die Anzahl der Essenden.
23 (→ siehe S. 56)	> 34 weiblich Nicht-Wissenschaftlerin Berlin Allesesserin Präferenz: weniger Fleisch, mehr vegetarisch.	Käsetoastbrote, Rouladen mit Blaukraut und Knödel Tischdecke, Teller, Besteck, Gläser, Servietten, Kerzen, Wasserkaraffe, Deko (Fichtenzweige mit Strohsternen), Teller mit Käsetoasts, Brotkorb, Schüssel mit Salat, Schüssel mit Knödeln, Schüsseln mit Blaukraut, Schüssel mit Rouladen, Untersetzer.	Das Zusammensein mit der Familie und der gute Nachtisch.
24 (→ siehe S. 58)	< 34 weiblich Wissenschaftlerin Berlin Allesesser	Kaninchenbraten mit Bohnen und Tagliatelle Das gleiche Gericht auf dem festlich geschmückten Weihnachtstisch mit Getränken (Wein, Wasser, Bier).	Es wird etwas Besonderes gekocht (in der Regel mehr Gänge und aufwendiger als an normalen Tagen im Jahr), es gibt einen geschmückten Tisch und es ist ein festes Ritual mit der Familie.



Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

25 (→ siehe S. 60)



26 (→ siehe S. 62)



27 (→ siehe S. 64)



28 (→ siehe S. 66)



< 34
männlich
Wissenschaftler
Berlin (family home in
Eugene, Or)
Omnivore (happy meat only)

< 34
männlich
Student
Berlin
Allesesser

< 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Heidelberg
vorwiegend Vegetarierer, ca.
einmal im Monat darf es auch
etwas (Bio)fisch sein

Main course requires explanation; swedish christmas dinner tradition, as practiced by my mother, entails 2 courses (of equal importance) first being centered around fish, the second around a christmas ham. Note the main meal is eaten on Christmas eve. Fish course: Graved lax, assorted pickled herring, eggs, potato gratin with sardines (Janson's Frestelse), assorted bread, dark beer and schnapps (not a brandy, but rather vodka infused with caraway and other spices). Meat course: Ham (note the red-and-white paper „tail“ attached to the back of the ham), potato gratin, pickled beets, assorted pates, salad (an american touch), beer, schnapps.

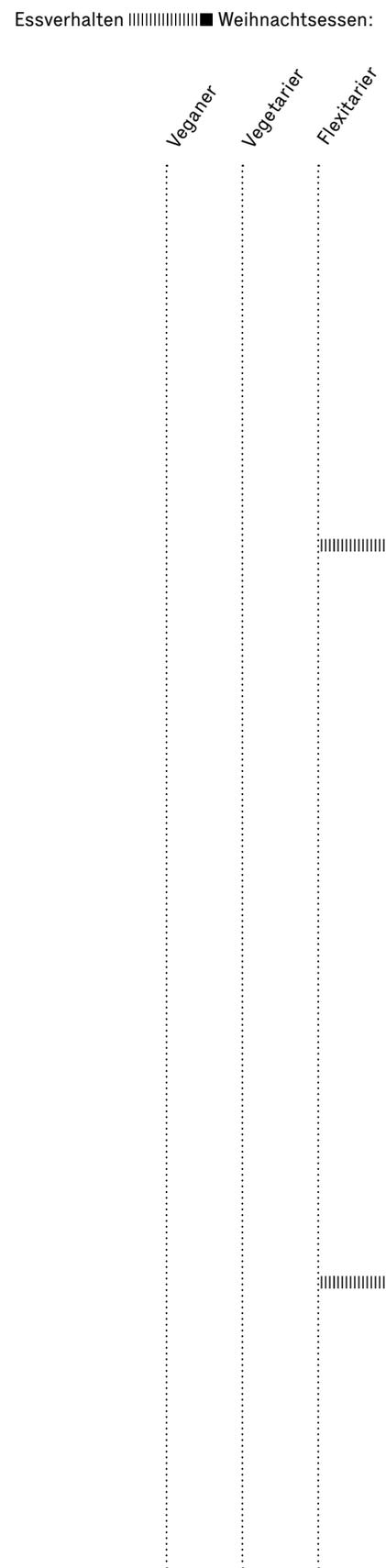
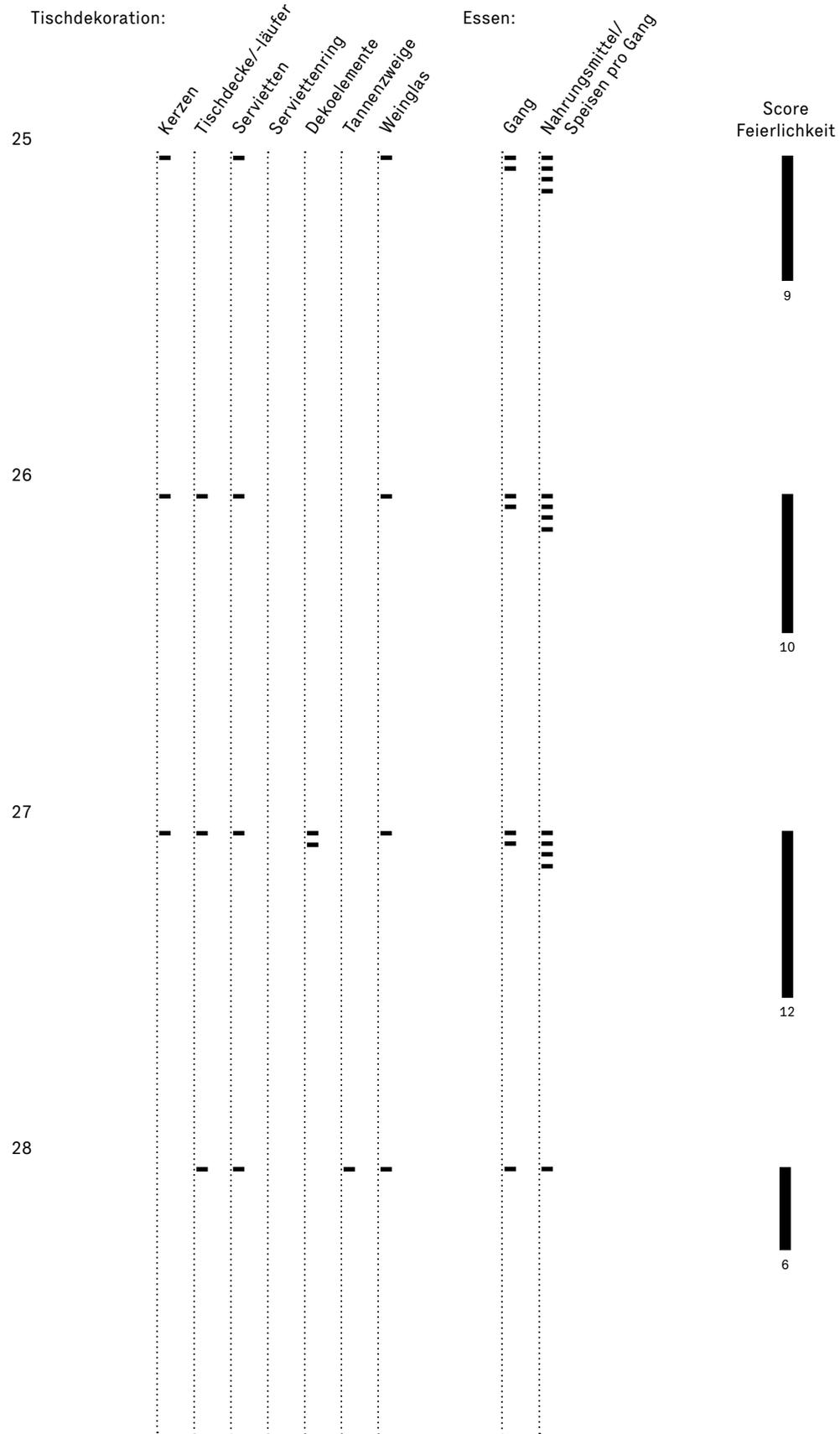
Rinderfilet
Rinderfilet, Kartoffelgratin, Blumenkohl und Bohnen

Lachs-Pastete (Kulebjaka oder Coulibiac):
Schichten aus Reis, gebratenen Pilzen, Lachs, Spinat und gekochtem Ei in einem Mantel aus Blätterteig, Weihnachten 2014 zum ersten Mal ausprobiert
Auf dem Tisch zu sehen sind: Die gefüllten Teller, Besteck, Gläser und Servietten

Family and tradition, it's a time to all get together and to perform a ritual involving a set menu and traditions such as singing swedish drinking songs before drinking schnapps. Especially important for my mother (and for us children), to preserve a link to her homeland during the years in the US.

Das Weihnachtsessen ist für mich deshalb besonders, weil ich dabei das einzige mal im Jahr meine ganze Familie sehe.

Für das Weihnachtsessen geben wir uns noch mehr Mühe bei der Vorbereitung. Meistens gibt es Fisch, wir variieren jedes Jahr – es gibt also keine echte Tradition. Wir wählen „besseres“ Porzellan, schönes Besteck und Servietten und trinken Wein dazu. Außerdem wird im Wohnzimmer statt in der Küche gegessen. Alles Dinge, die so nur zu Weihnachten oder an anderen Feiertagen zelebriert werden.



Family and tradition, ...

Außerdem sehne ich das leckere Essen immer schon sehr herbei.

... besonders, weil ich dabei das einzige mal im Jahr meine ganze Familie sehe.

Meistens gibt es Fisch, wir variieren jedes Jahr ...

Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

29 (→ siehe S. 68)



< 34
weiblich
Studentin
Frankfurt am Main
Allesesser, aber selten
Fleisch

Gefüllte Schweinelende vom Grill mit Chutney, Salat und Kartoffelsalat(en)
Das Hauptgericht, Wasser, Wein, Schnaps, Bier, Tischdeko

Mit der Familie zusammenkommen und gemütlich den Abend verbringen

30 (→ siehe S. 70)



< 34
weiblich
Studentin
München
vorwiegend Vegetarierin. Ich esse ca. einmal die Woche Fleisch oder Fisch und dann auch nur bio.

Es gibt kein konkretes Hauptgericht, da es sich um ein schwedisches Buffet handelt. Was man vielleicht als ein Hauptgericht bezeichnen könnte ist Janssons frestelse (dt. Janssons Versuchung) – ein Anchovi-Kartoffel-Auflauf. Dann gibt es noch Köttbullar (Fleischbällchen) und dazu Kartoffeln, verschiedene Arten von eingelegtem Sill (Hering), Eier mit Kaviar, Blaukraut und natürlich Knäckebrötchen. Traditionell trinkt man dazu schwedischen Vodka, aber das haben wir dieses Jahr ausfallen lassen. Auf dem Tisch sind einige Gerichte des Buffets zu sehen, sowie eine Tischdecke, das Gedeck, Servietten, Kerzen, Butter, Salz und die Getränke.

In erster Linie das Zusammenkommen der Familie und die fröhliche und feierliche Stimmung am Heiligen Abend. Außerdem sehne ich das leckere Essen immer schon sehr herbei. Teile des Buffets essen wir auch unter dem Jahr, aber alles zusammen gibt es nur an Weihnachten.

31 (→ siehe S. 72)

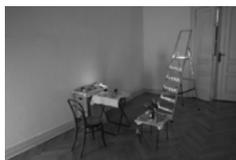


> 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Köln
Allesesserin

Das Hauptgericht ist Tafelspitz mit Kartoffeln, Meerrettichsoße, Kräutersoße.
Vorspeisen: Feldsalat, dann Suppe aus der Brühe. (Ich habe von allem Fotos angehängt.)
Auf dem Tisch zu sehen (Hauptgang): Tischdecke, Geschirr, Kerzen, Gläser, Wein, Meerrettichsoße, Pfeffermühle.

Traditionell koche ich den Tafelspitz. Wir essen im großen Kreis der Familie, mit Eltern, Schwestern, ihren Partnern und Kindern. Wir finden, Tafelspitz ist ein super Weihnachtessen, weil man daraus mehrere Gänge machen kann, es aber trotzdem nicht so schwer im Magen liegt – so ist anschließend ggf. noch Platz für Plätzchen und man ist anschließend nicht so erschlagen. Tafelspitz gehört zu meinen absoluten Lieblingsessen. Dazu passt ein schöner Riesling, den mögen wir alle auch sehr gerne.

32 (→ siehe S. 74)

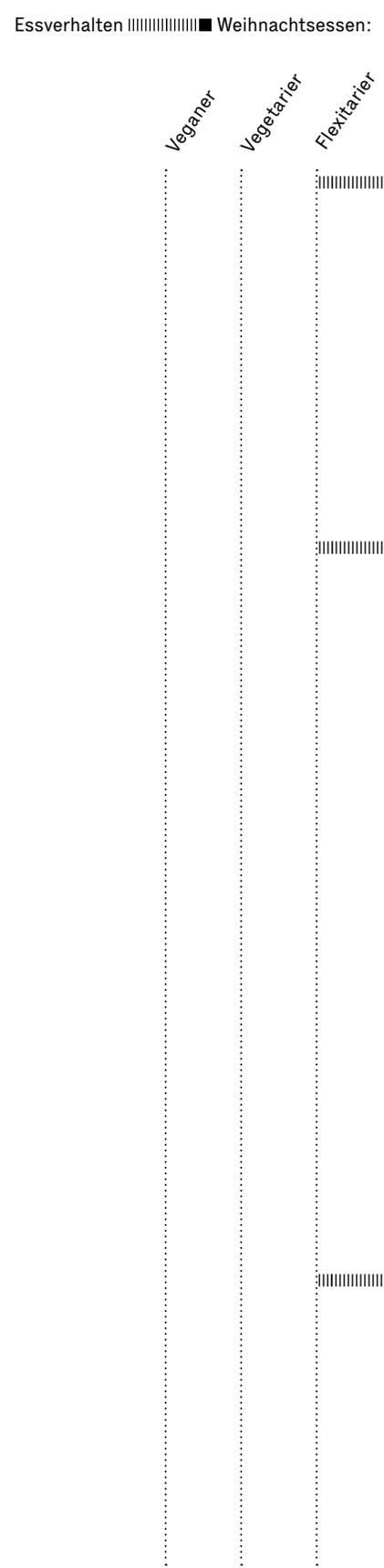
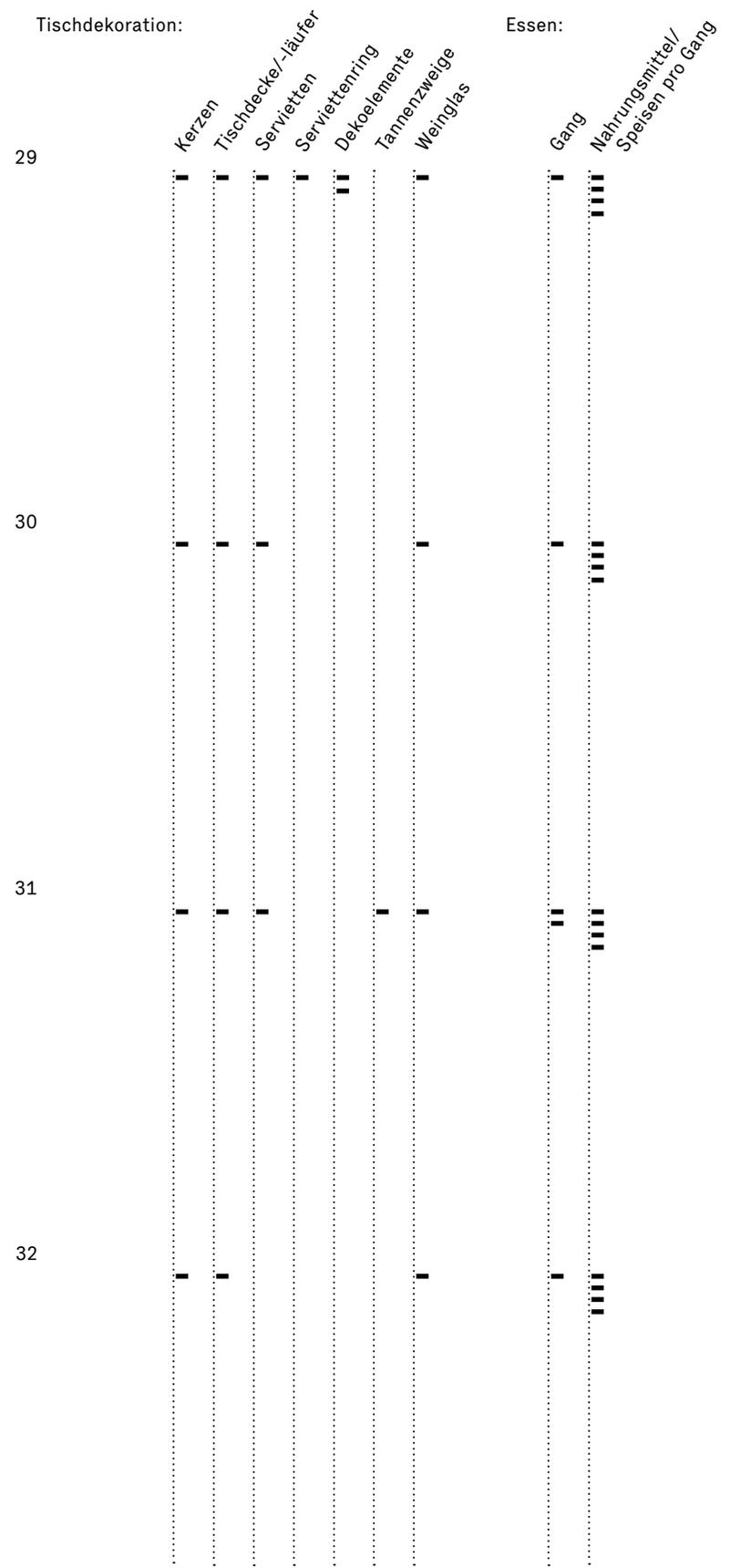


> 34
männlich
Wissenschaftler
Wir essen mehr Gemüse und Teiggerichte als Fisch und Fleisch.

Wir sind kurz vor dem Auszug, aus einer Wohnung, in der wir 29 Jahre gewohnt und viele Weihnachten gefeiert hatten. Fast alle unsere Einrichtungsgegenstände sind schon eingelagert (selfstorage). Wir haben das Nötigste für ein paar Tage und die Leere

...

Auf dem Bild sind zu sehen: Umzugskartone, eine Leiter, die meine Frau in einen Weihnachtsbaum umgewandelt hat und das Weihnachtessen: Dies Mal Ruccolasalat, Oliven, eingelegte Tomaten, Ziegenkäse, Gorgonzolakäse, Salami, Mortadella, Steinofen-Weissbrot, Wein und Wasser.



Mit der Familie zusammenkommen ...

Außerdem sehne ich das leckere Essen immer schon sehr herbei.

Wir finden Tafelspitz ist ein super Weihnachtsessen, ...

Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

33 (→ siehe S. 76)

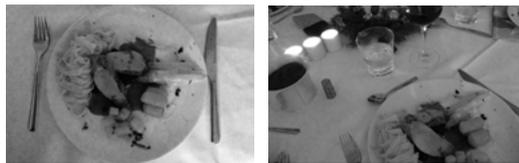


< 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Mainz
Vegetarierin

Manti: russische, gefüllte Teigtaschen (es gab zwei Füllungen, einmal mit Kartoffel-Kürbis, einmal eine Pilzfüllung)
Das Hauptgericht, russische Salate, Gläser mit Wein, Kerzen, Weihnachtsdeko

Die ganze Familie ist da. Es gibt oft traditionell russische Gerichte, die meine Mutter sonst im Alltag nicht mehr macht.

34 (→ siehe S. 78)



< 34
männlich
Nicht-Wissenschaftler
Berlin
vorwiegend vegetarisch

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein auf weihnachtlichem Sockel mit Wurzelgemüse, dazu Tagliatelle in Mandelpesto
Tischdekoration, gefülltes Weinglas, Soße, brennende Kerzen, Smartphone

Beisammensein mit der Familie, Austausch, Genuß

35 (→ siehe S. 80)



> 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Berlin
undogmatische, aber hauptsächlich Vegetarierin

Es gab kein eigentliches Hauptgericht, sondern viele Gerichte: Lamm, Fisch, Möhre-Kürbis-Auflauf
Viele Teller, viel Essen, diverse Gläser

Viele unterschiedliche Menschen mit unterschiedlichen Essgewohnheiten friedlich vereint und in bester Stimmung an einem Tisch zu erleben.

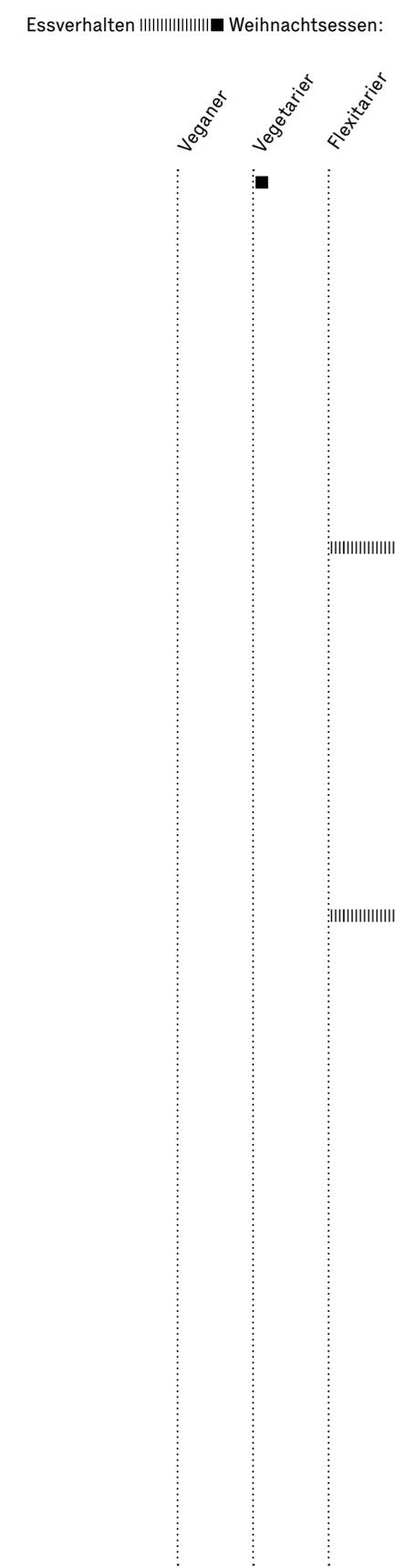
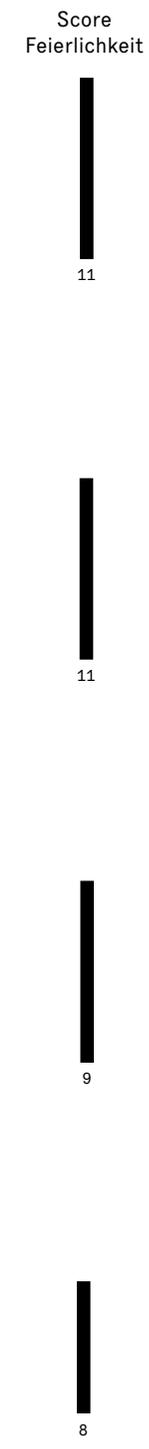
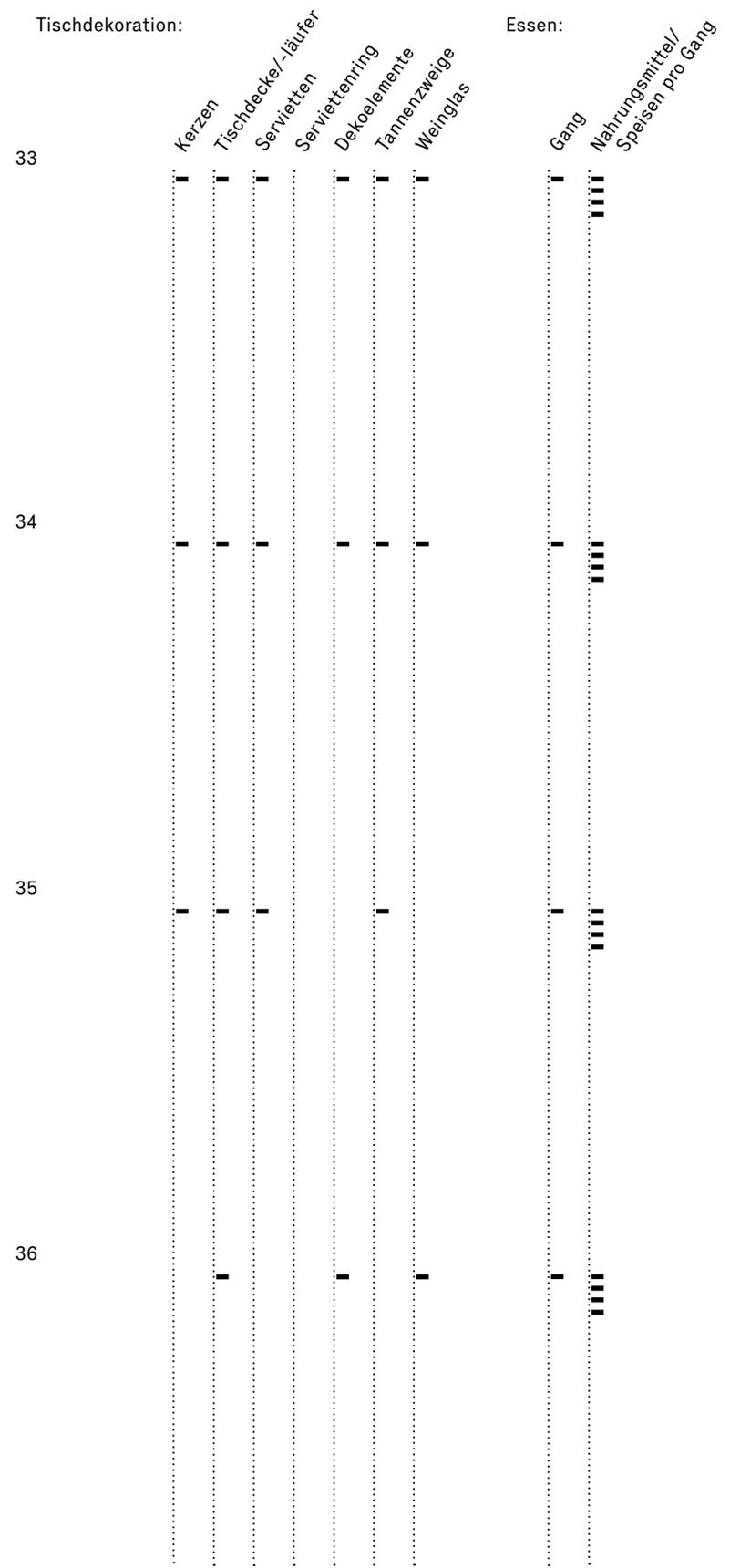
36 (→ siehe S. 82)



< 34
weiblich
Studentin
Karlsruhe (ursprünglich Bodensee)
Allesesser

Hähnchen Geschnitzeltes mit Curry-Kruste und Reis. Dazu diverse Salate (grün, Tomate-Mango-Mozarella Platte, Tomaten-Mozarella Spieße)
Getränke: Weißwein und Wasser
Nachtisch: Plätzchen

Gespräche mit der Familie (Zusammentreffen nach langer Zeit)
Sich Zeit für das Essen nehmen



... traditionell russische Gerichte
...

... Genuß.

... Menschen mit unterschiedlichen
Essgewohnheiten friedlich vereint
...

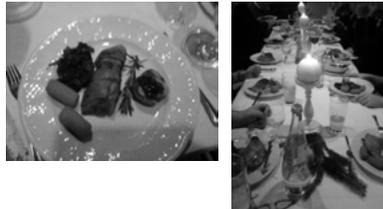
Sich Zeit für das Essen nehmen.

Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

37 (→ siehe S. 84)



> 34
weiblich
Nicht-Wissenschaftlerin
Berlin
überwiegend Vegetarierin,
aber manchmal esse ich auch
Fleisch

Gänsebrust habe ich gewählt. Man konnte zwischen Gans, Hirsch, Wildschwein, Steak, Lachsforelle wählen (Restaurant). Jeder hat auf seinem Teller den jeweils gewählten Hauptgang (Foto 1). Darüber hinaus stehen Schüsseln mit den Beilagen (Kroketten, Kartoffeln, Spätzle, Rosenkohl, Bohnen, Rotkohl) auf dem Tisch und die individuell gewählten Getränke (Foto 2). Das Essen fand in einem Restaurant in Norddeutschland statt.

Das Besondere ist für mich, dass die gesamte Familie gemeinsam zum Mittagessen ins Restaurant geht, d.h. mein Mann und ich, meine Eltern, meine drei Geschwister mit Anhang, Mutter und Schwester, der Mann eines Schwagers (insgesamt 14 Personen). Das machen wir nur zu ganz besonderen Anlässen. Nur Weihnachten esse ich Gans und schon mittags und nicht abends ein Drei-Gänge-Menü.

38 (→ siehe S. 86)



< 34
weiblich
–
Karlsruhe
Veganerin 100%

Linseneintopf und Spätzle
Das warme Essen und der Salat. Und 2 Flaschen
Essig

Eigentlich gar nichts. Ich koche sehr gerne für andere und meistens kommen an einem der Weihnachtstage einige Personen zu uns nach Hause (dieses Jahr nicht) und ich koche für alle. Das mag ich gerne. Ansonsten lehne ich eher alles weihnachtliche ab.

39 (→ siehe S. 88)



> 34
männlich
Wissenschaftler
München
Allesesser

Ente mit Rotkraut, Speck und Backofenkartoffeln, dazu ein guter Rotwein und Wasser
Das Essen mit Weihnachtsgeschirr und Weihnachtstischdecke und -servietten, dazu Rotweingläser, Wassergläser, Rotweinflasche, Wasserflasche und Adventskranz.

Ein sehr gutes Essen mit der ganzen Familie, für das wir uns viel Zeit nehmen und das gemeinsam zubereitet und ausgiebig genossen wird.

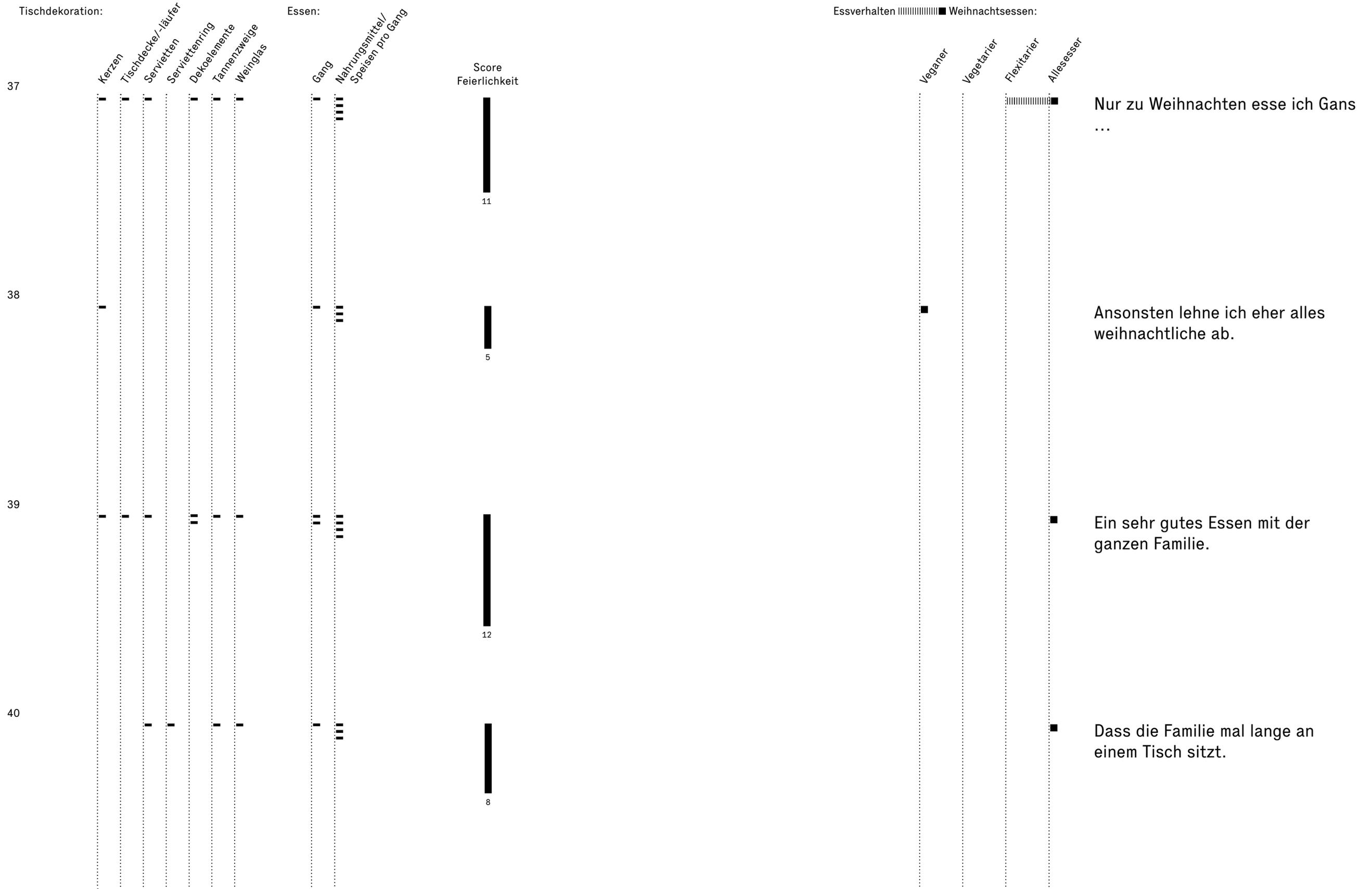
40 (→ siehe S. 90)



< 34
weiblich
Studentin
Sylt
Allesesser

Roastbeef mit Wirsing und Kartoffelpüree

Dass die Familie mal lange an einem Tisch sitzt und es gutes Essen gibt



Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

41 (→ siehe S. 92)



< 34
männlich
Nicht-Wissenschaftler
Berlin
Allesesser

Rehrücken mit Kartoffelbrei, Rotkraut und Rosenkohl in Wildfontsaucen mit Johannisbeere. Vier Mahlzeiten und alle Komponenten des Gerichtes bis auf das Fleisch, sowie Getränke
Das Fleisch stammt aus den umliegenden Brandenburger Wäldern, alle anderen Zutaten sind mit großer Sorgfalt ausgewählt. Mein Vater investiert viel Zeit in die Zubereitung des Festessens.

Die ganze Familie sitzt dann zusammen und isst gemeinsam.

42 (→ siehe S. 94)

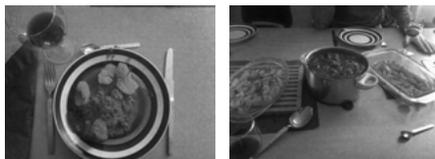


< 34
weiblich
Wissenschaftlerin
Berlin
Vegetarier

Sellerie-Kartoffel-Auflauf + Orangen und Walnüssen
Glasschale mit Rote-Beete-Salat, zwei Gedecke jeweils mit einem Teller, Gasteller für Salat, Serviette und Weihnglas (mit Traubensaft), hinten Teller mit Süßigkeiten, Saft und Wasserflasche, Adventskranz, Tischdecke, Platzdeckchen

Erwartungsdruck, man muss sich in der Familie darüber verständigen, was man dieses Jahr kocht. Die angespannte Atmosphäre. Das Essen selbst muss nichts besonderes sein.

43 (→ siehe S. 96)



> 34
weiblich
Rentnerin
Friedberg
vorwiegend vegetarisch

Stifado: griechisches Gulasch, Salat, Suppe
Rosmarinkartoffeln, Topf mit Stifado, Rotweingläser, Teller Besteck, Servietten

Essen genießen, Geselligkeit, reden, einmal im Jahr mit der Familie zu Hause essen

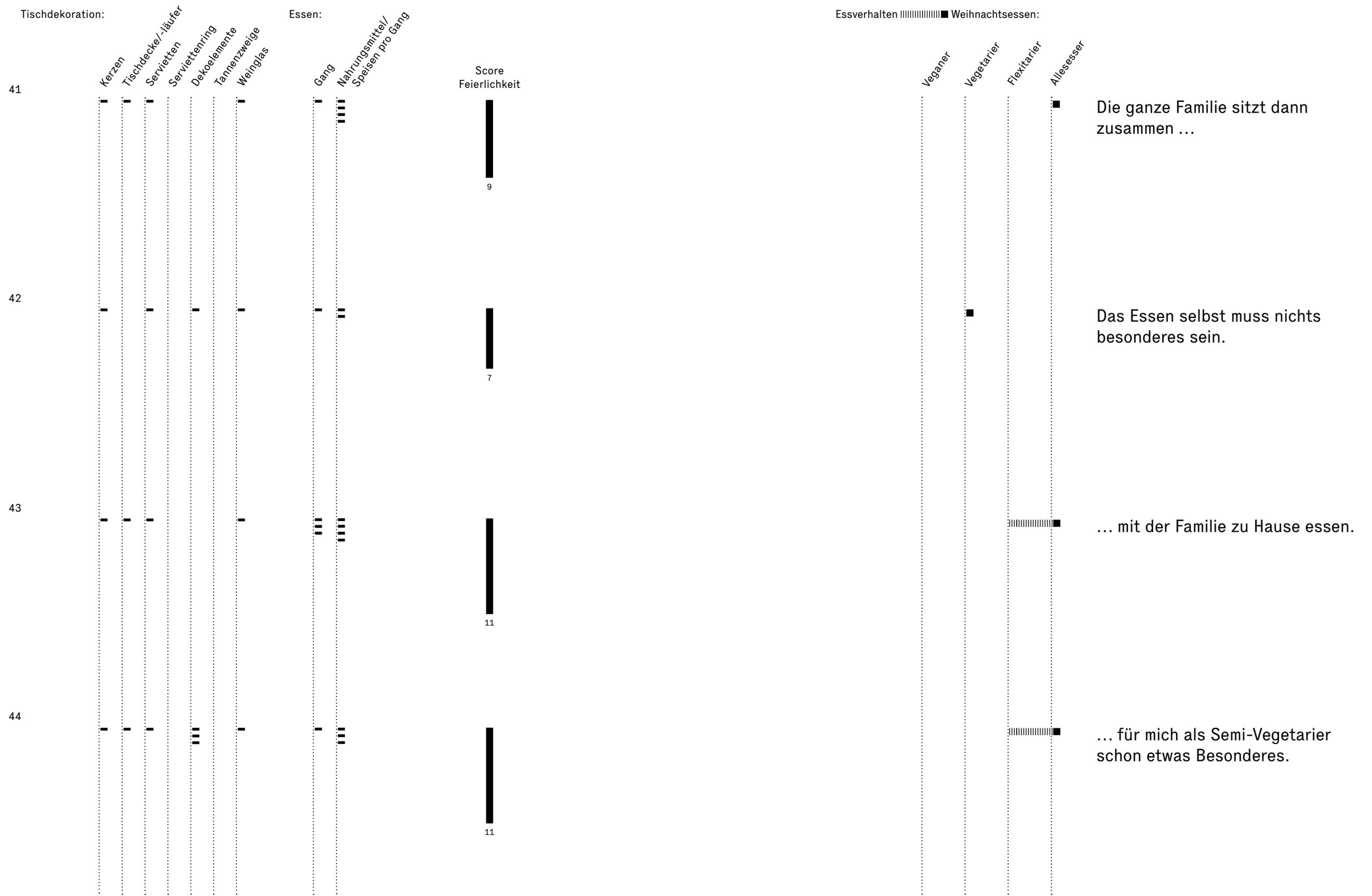
44 (→ siehe S. 98)



< 34
weiblich
Studentin
Zürich
Vorwiegend Vegetarier, aber ab und zu esse ich auch Fleisch. Selber kaufe ich es mir nicht, aber im Restaurant oder bei Freunden esse ich es schon.

Rinderrouladen, Klöße mit Schnittlauch und Rotkohl, dazu ein Rotwein. Als Dessert war eigentlich ein GÜ-Schokoladen-Soufflé mit Walnuss-Eis geplant, aber das haben wir doch tatsächlich nicht mehr geschafft. Man sieht die Schüsseln mit den Rouladen, Klößen und dem Kohl. Dazu trinken wir den Rotwein, den ich lange Zeit zuvor in einem Bioladen in Köln entdeckt hatte und nur wegen des Etiketts gekauft habe – geschmeckt hat er zum Glück auch. Die Dekoration ist klein, aber fein – wir haben ein paar Holzsternchen um die Teller verstreut und Teelichter und die dicke Kerze in der Mitte des Tisches angezündet.

Meistens gibt es an Weihnachten Fleisch, was für mich als Semi-Vegetarier schon etwas Besonderes ist. Das Schöne ist aber vielmehr, dass man sich viel stärker als sonst mit dem Menü beschäftigt, schon Wochen vorher darüber redet, vorbereitet und es immer wieder Gesprächsthema, auch bei Freunden oder Bekannten, ist. Außerdem ist es so toll, an diesen Tagen im Jahr mit der Familie zusammenzukommen und gemeinsam Zeit zu verbringen – besonders wenn man weit weg von Zuhause lebt.



Person:

Gericht:

Besonderheit Weihnachten:

45 (→ siehe S. 100)



< 34
männlich
Nicht-Wissenschaftler
Norwich, England
Allesesser

Turkey, vegetables (cauliflower, peas, broccoli, carrots, sprouts), stuffing, gravy, roast potatoes, sausages.
Candles, crackers, napkins, cutlery, extra gravy, tablecloth, camera, drinks (wine)

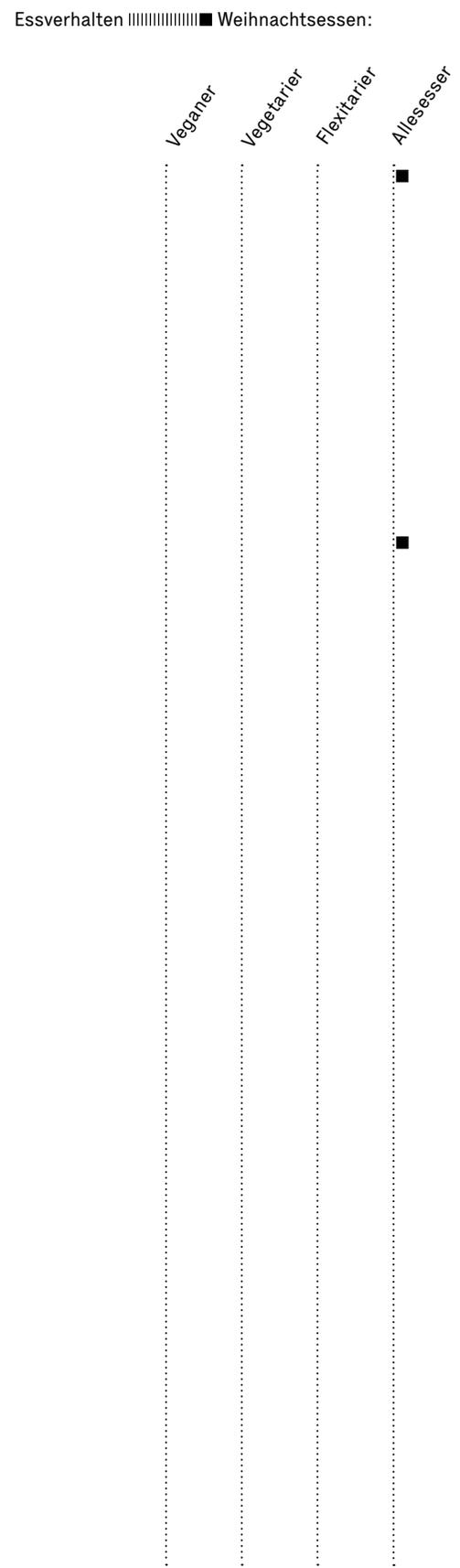
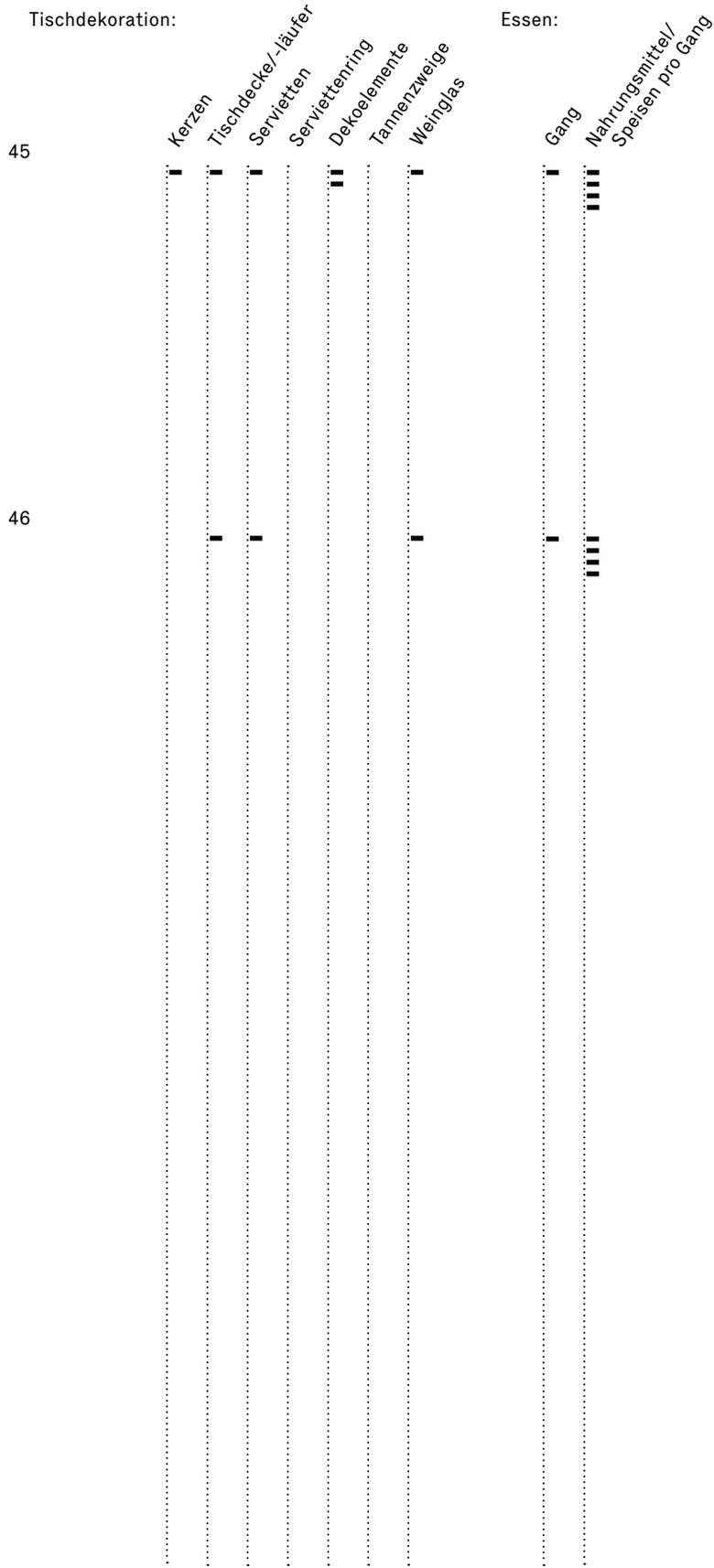
Being with the whole family.

46 (→ siehe S. 102)



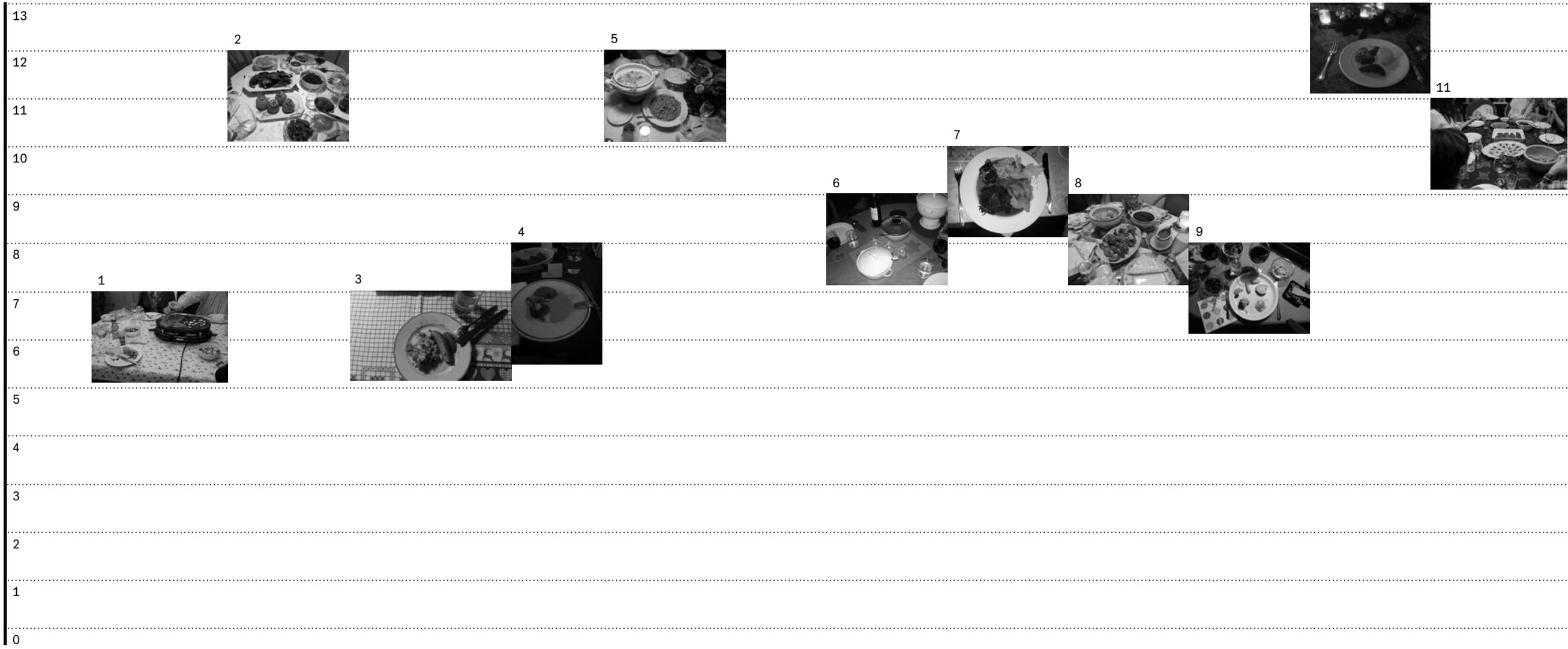
> 34
männlich
Wissenschaftler
Allesesser

Raclette



Being with the whole family.

Feierlichkeitsscore

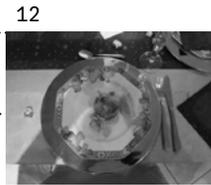


Weihnachtsfotos

Feierlichkeitsscore

13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
0

Weihnachtsfotos



12



13



14



15



16



17



18



20



21



22



19



23

Feierlichkeitsscore

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

3

2

1

0

Weihnachtsfotos

24



25



26



27



28



29



30



31



32



33



34



Feierlichkeitsscore

13

12

11

10

9

8

7

6

5

4

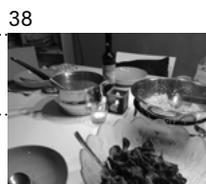
3

2

1

0

Weihnachtsfotos



Fragen

Angaben zur Person:

Alter	Männlich / Weiblich
Beruf	Wohnort
Welcher Esstyp sind Sie vorwiegend? (Allesesser, Vegetarier, Veganer, ...)	

Was macht für Sie Weihnachtlichkeit (auf dem Tisch) aus?

<p>Was macht für Sie Weihnachtlichkeit (auf dem Tisch) aus?</p>

Wo hätten Sie am liebsten an Weihnachten gegessen und warum?

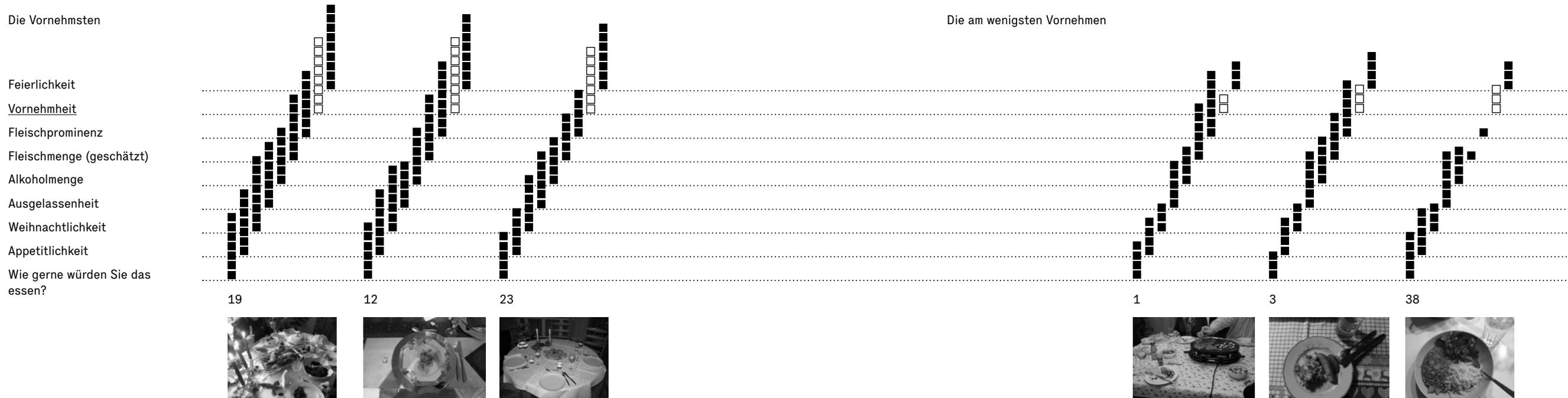
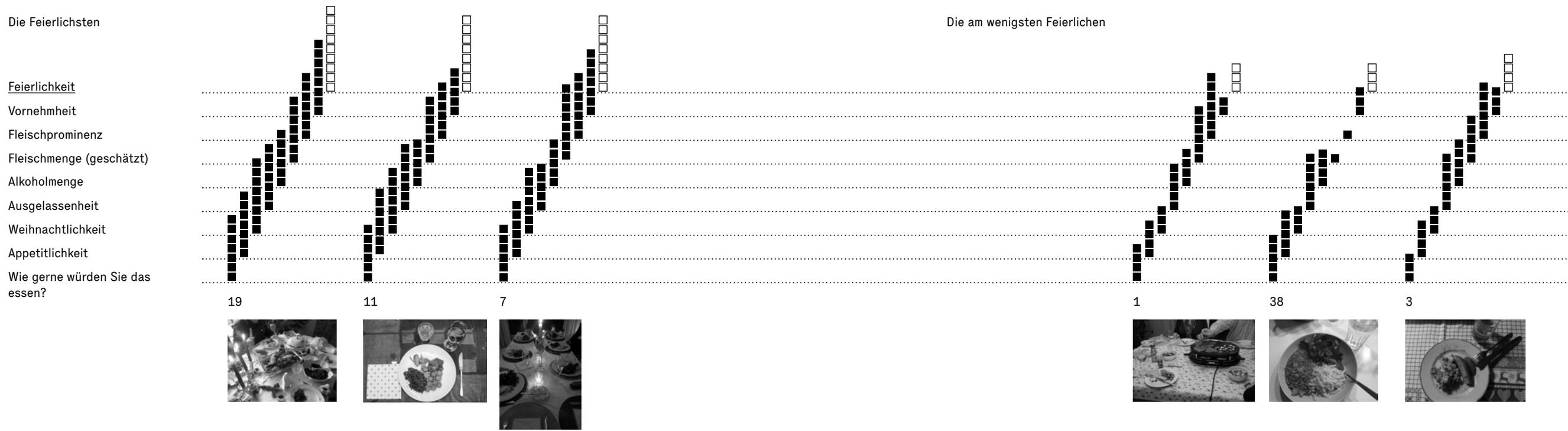
<p>Wo hätten Sie am liebsten an Weihnachten gegessen und warum?</p>

Was macht das Weihnachtsfestessen für Sie besonders?

<p>Was macht das Weihnachtsfestessen für Sie besonders?</p>

Bewertung der 46 Weihnachtsfotos auf einer Skala von 1 (gar nicht) – 10 (sehr ausgeprägt)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

	Feierlichkeit	Korrektheit	Fleischprominenz	Fleischnähe (geschätzt)	Alkoholenge	Angussessenheit	Weihnachtlichkeit	Appetitlichkeit	Wie gerne würden Sie das essen?
1	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
2	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
3	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
4	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
5	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
6	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
7	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
8	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
9	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
10	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
11	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
12	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
13	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
14	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
15	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
16	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
17	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
18	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
19	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
20	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
21	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
22	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
23	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
24	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
25	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
26	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
27	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
28	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
29	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
30	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
31	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
32	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
33	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
34	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
35	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
36	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
37	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
38	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
39	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
40	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
41	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
42	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
43	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
44	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
45	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910
46	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910	12345678910



Höchste Fleischprominenz

- Feierlichkeit
- Vornehmheit
- Fleischprominenz
- Fleischmenge (geschätzt)
- Alkoholmenge
- Ausgelassenheit
- Weihnachtlichkeit
- Appetitlichkeit
- Wie gerne würden Sie das essen?

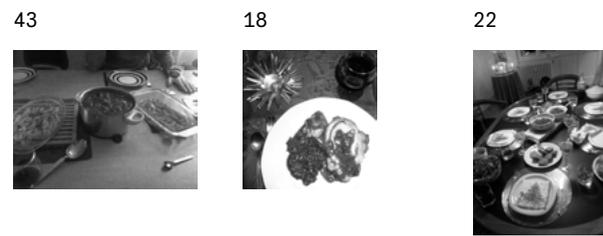


Niedrigste Fleischprominenz



Höchste Fleischmenge

- Feierlichkeit
- Vornehmheit
- Fleischprominenz
- Fleischmenge (geschätzt)
- Alkoholmenge
- Ausgelassenheit
- Weihnachtlichkeit
- Appetitlichkeit
- Wie gerne würden Sie das essen?



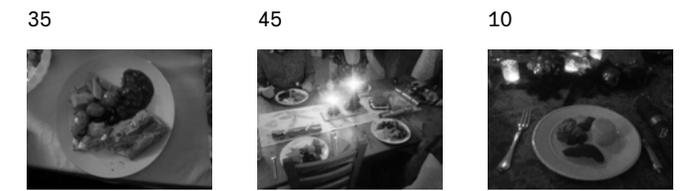
Niedrigste Fleischmenge



Höchste Alkoholmenge

Niedrigste Alkoholmenge

- Feierlichkeit
- Vornehmheit
- Fleischprominenz
- Fleischmenge (geschätzt)
- Alkoholmenge
- Ausgelassenheit
- Weihnachtlichkeit
- Appetitlichkeit
- Wie gerne würden Sie das essen?



Die Ausgelassensten

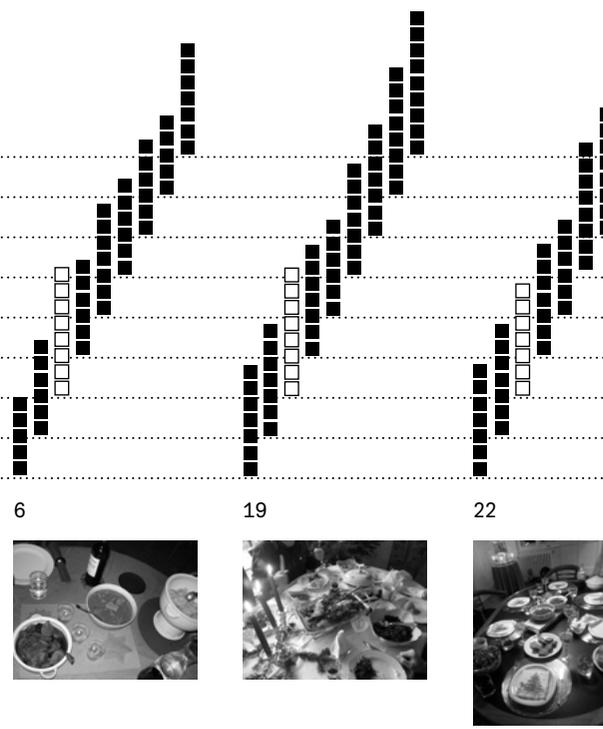
Die am Wenigsten ausgelassenen

- Feierlichkeit
- Vornehmheit
- Fleischprominenz
- Fleischmenge (geschätzt)
- Alkoholmenge
- Ausgelassenheit
- Weihnachtlichkeit
- Appetitlichkeit
- Wie gerne würden Sie das essen?

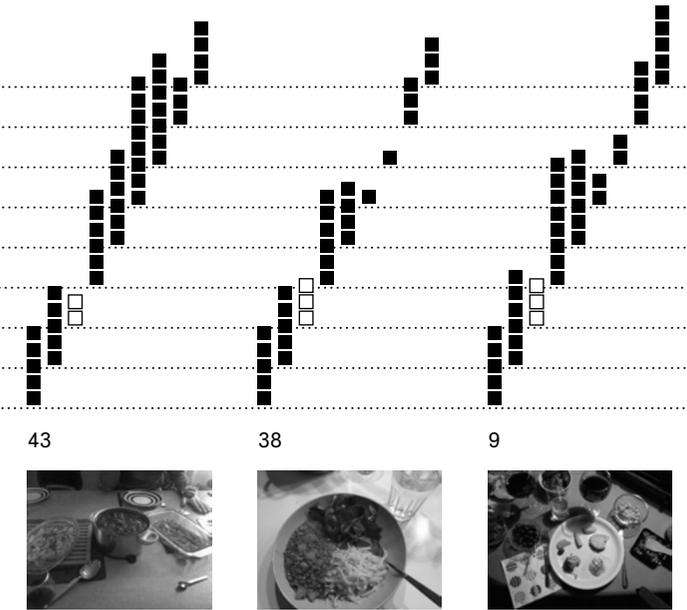


Die Weihnachtlichsten

- Feierlichkeit
- Vornehmheit
- Fleischprominenz
- Fleischmenge (geschätzt)
- Alkoholmenge
- Ausgelassenheit
- Weihnachtlichkeit
- Appetitlichkeit
- Wie gerne würden Sie das essen?

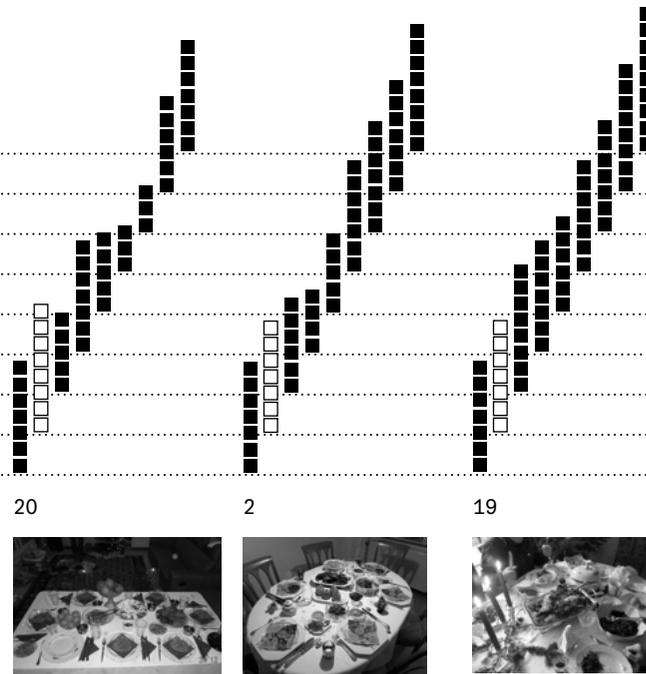


Die am wenigsten Weihnachtlichen

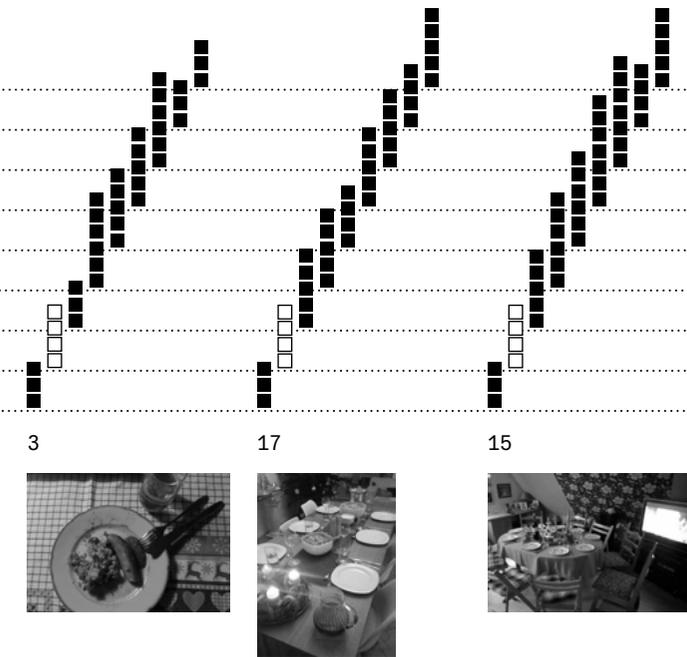


Die Appetitlichsten

- Feierlichkeit
- Vornehmheit
- Fleischprominenz
- Fleischmenge (geschätzt)
- Alkoholmenge
- Ausgelassenheit
- Weihnachtlichkeit
- Appetitlichkeit
- Wie gerne würden Sie das essen?



Die am Wenigsten appetitlichen



Am liebsten dort gegessen

Am wenigsten gern dort gegessen

- Feierlichkeit
- Vornehmheit
- Fleischprominenz
- Fleischmenge (geschätzt)
- Alkoholmenge
- Ausgelassenheit
- Weihnachtlichkeit
- Appetitlichkeit
- Wie gerne würden Sie das essen?

5

20

22

15

17

3

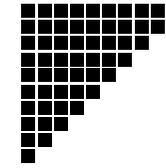


Korrelationen

Korrelation zwischen Fleischmenge und anderen Merkmalen des Weihnachtsessens. Den Bewertungen der Fleischmenge von 1-10 werden jeweils die Bewertungen der anderen Aspekte gegenübergestellt.

Korrelationen mit Fleischmenge

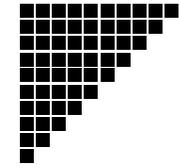
Fleischmenge



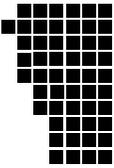
Feierlichkeit



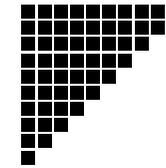
Fleischmenge



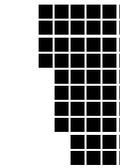
Weihnachtlichkeit



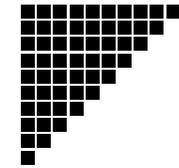
Fleischmenge



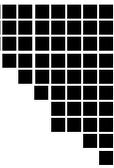
Vornehmheit



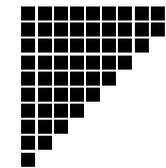
Fleischmenge



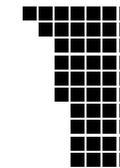
Fleischprominenz



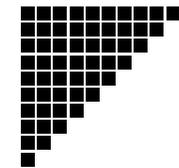
Fleischmenge



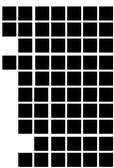
Alkoholmenge



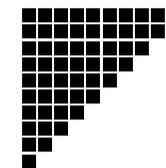
Fleischmenge



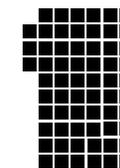
Appetitlichkeit



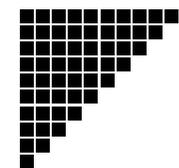
Fleischmenge



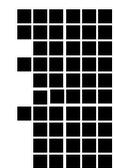
Ausgelassenheit



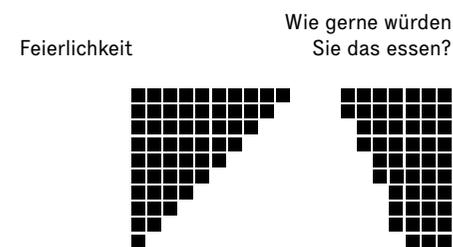
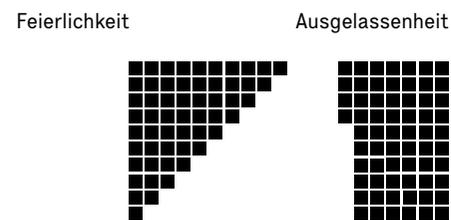
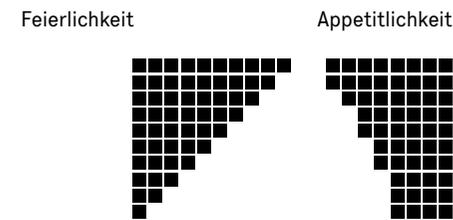
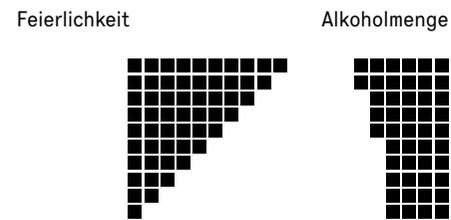
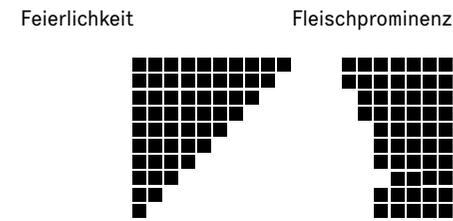
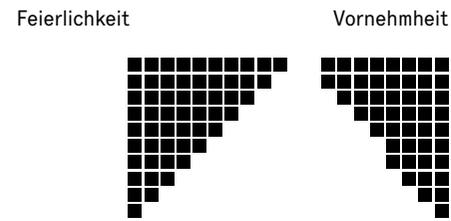
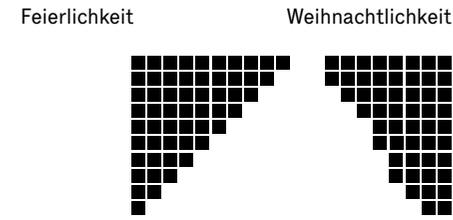
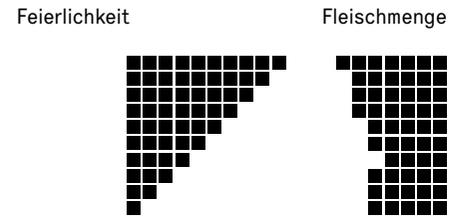
Fleischmenge



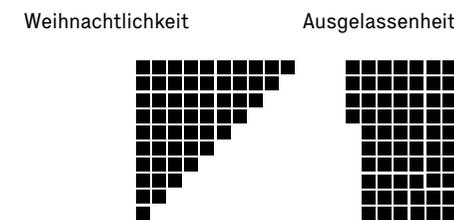
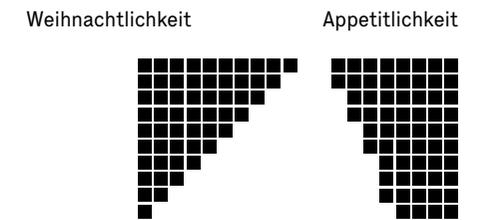
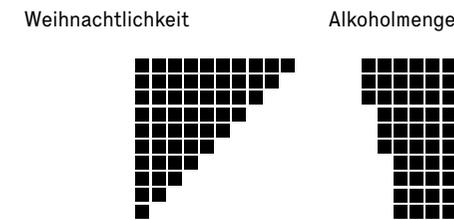
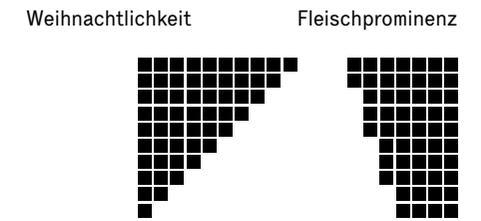
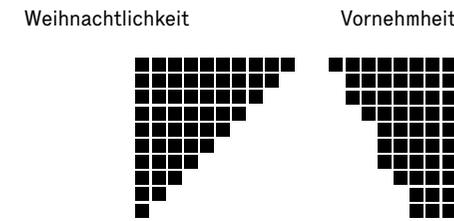
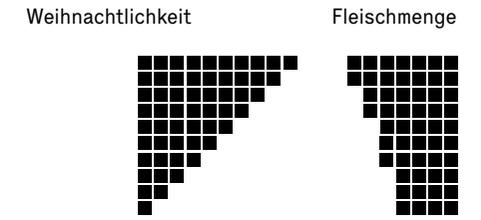
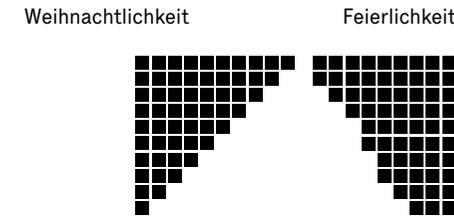
Wie gerne würden Sie das essen?



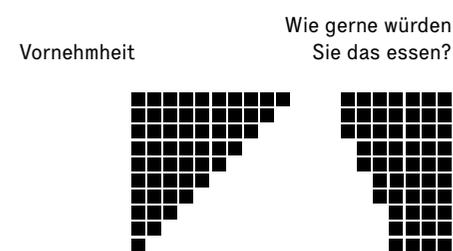
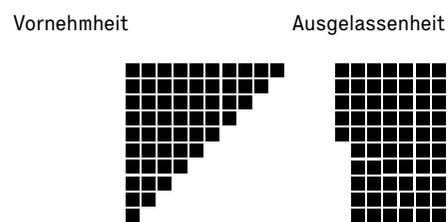
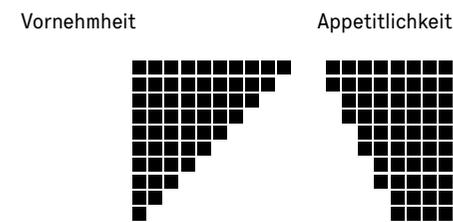
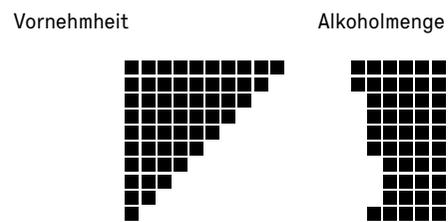
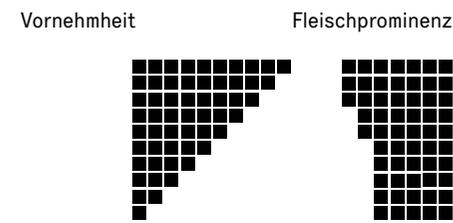
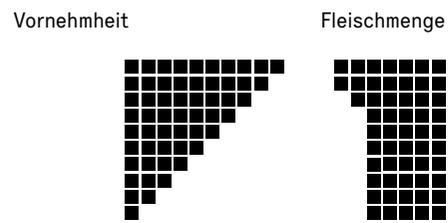
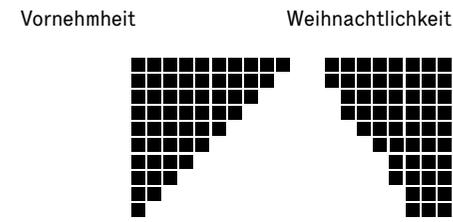
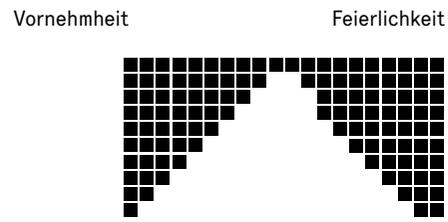
Korrelationen mit Feierlichkeit



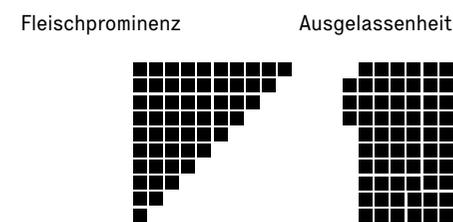
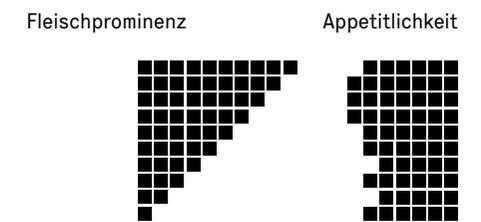
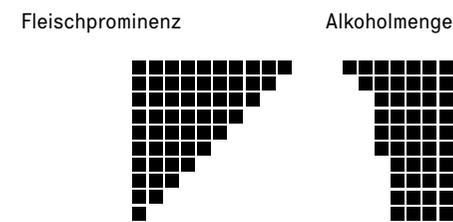
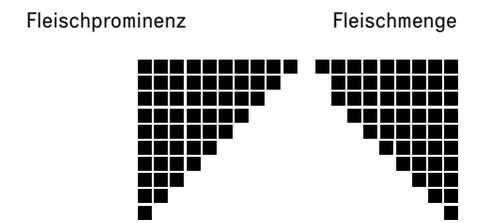
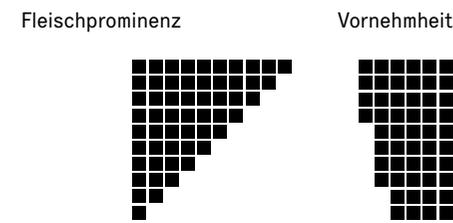
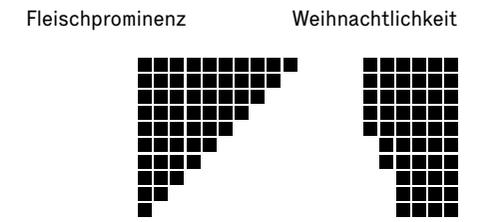
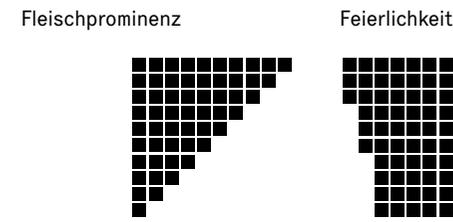
Korrelationen mit Weihnachtlichkeit



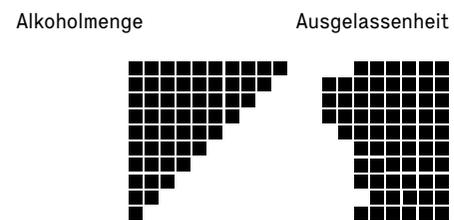
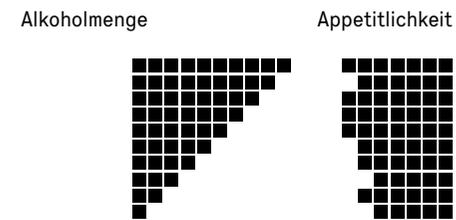
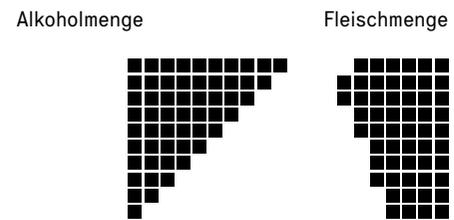
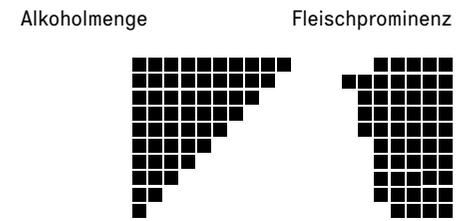
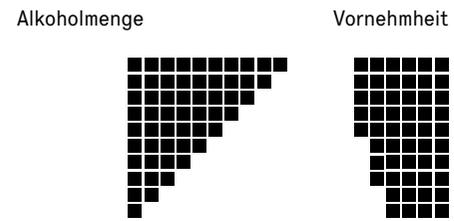
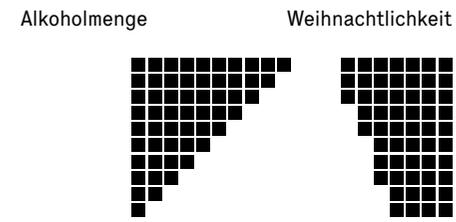
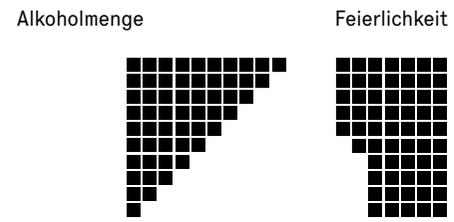
Korrelationen mit Vornehmheit



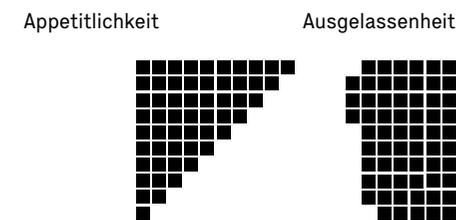
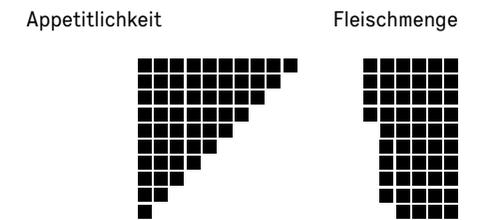
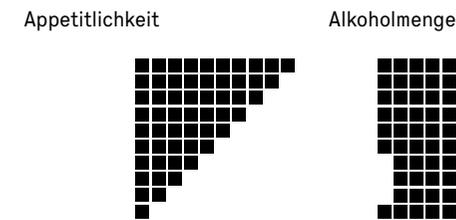
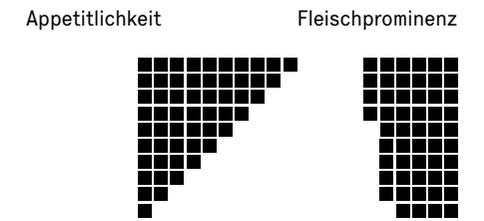
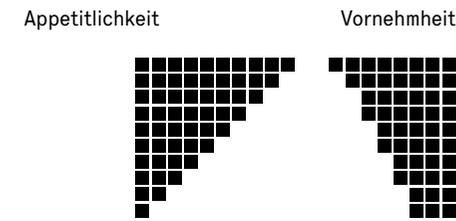
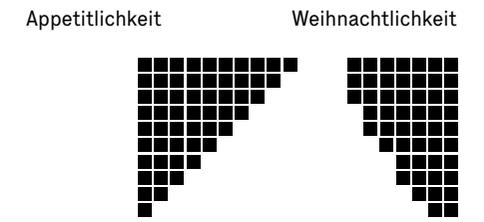
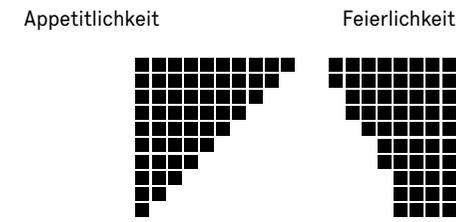
Korrelationen mit Fleischprominenz



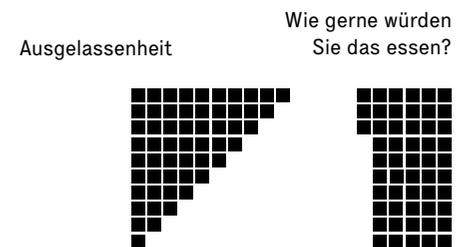
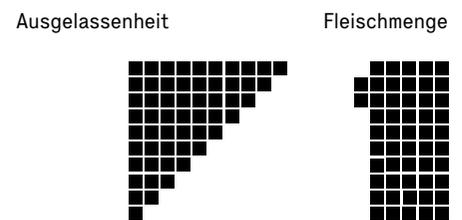
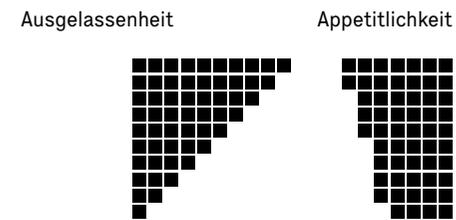
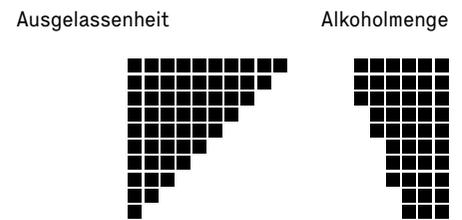
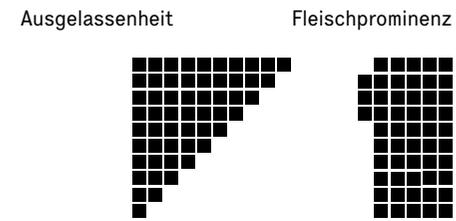
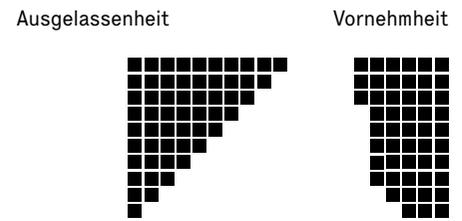
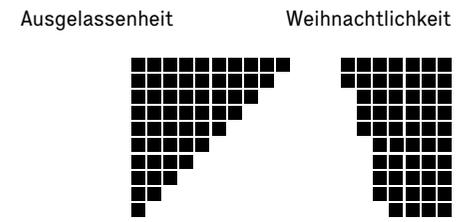
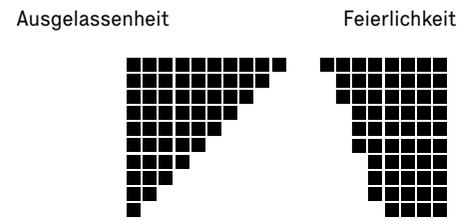
Korrelationen mit Alkoholmenge



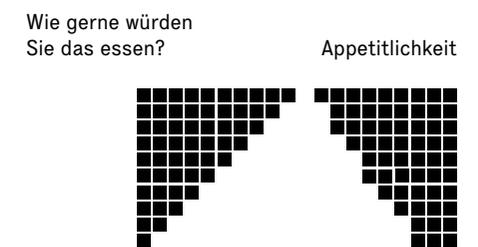
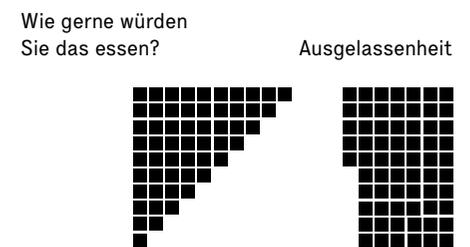
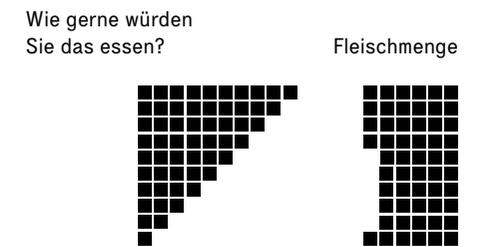
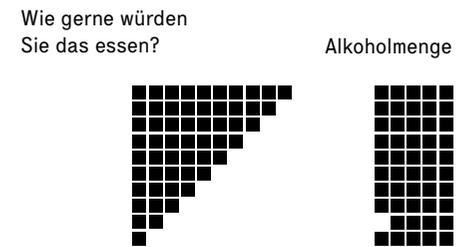
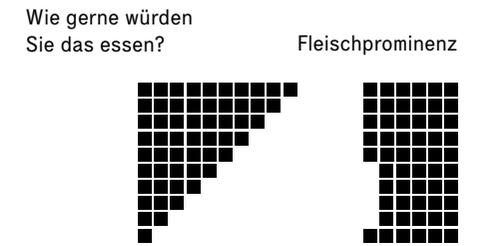
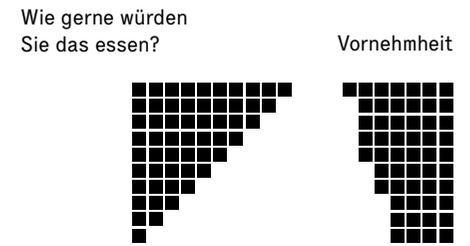
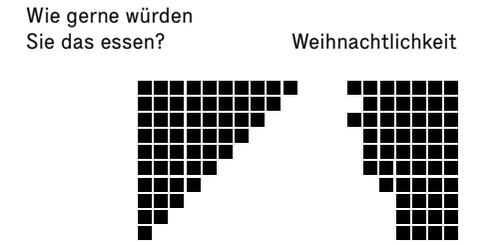
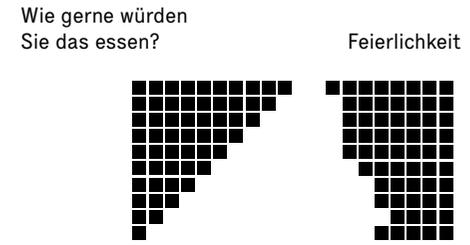
Korrelationen mit Appetitlichkeit



Korrelationen mit Ausgelassenheit

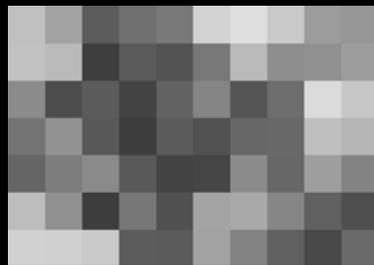


Korrelationen mit „Wie gerne würden sie das essen“?

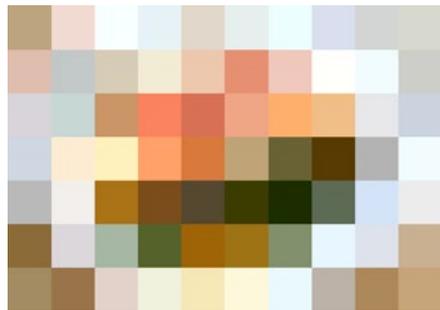
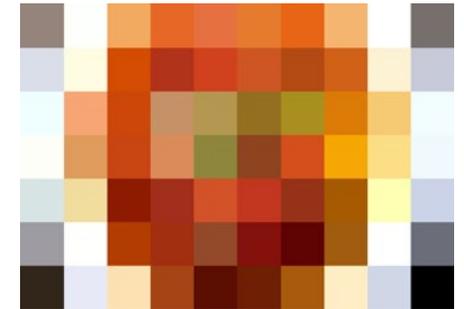
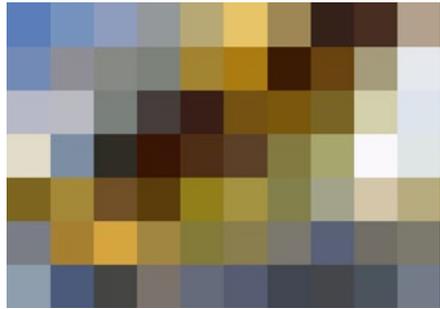
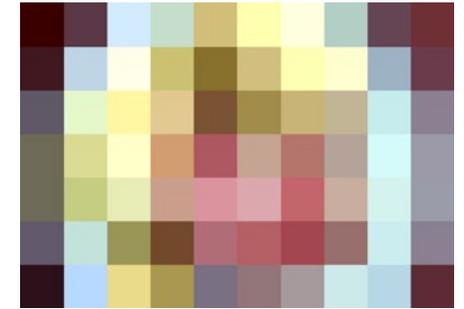
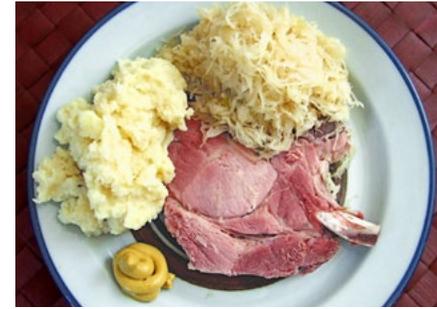
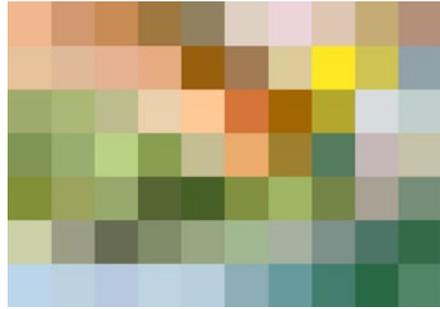


2

Braun – eine appetitliche Farbe?



Experimententwicklung



Experimententwicklung



+

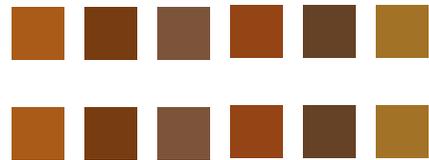


Hinzufügen von 6 Brauntönen

→

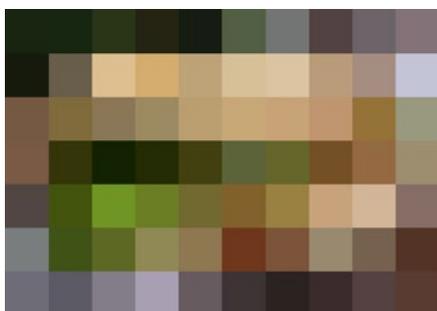


+

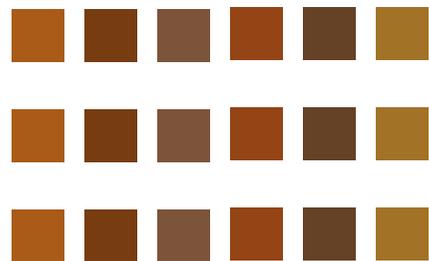


Hinzufügen von 12 Brauntönen

→



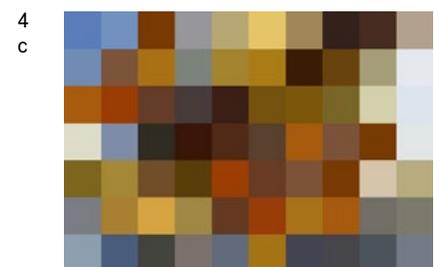
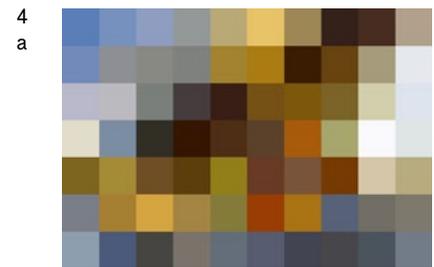
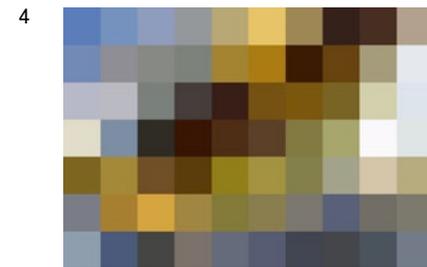
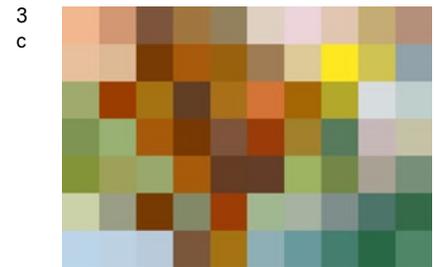
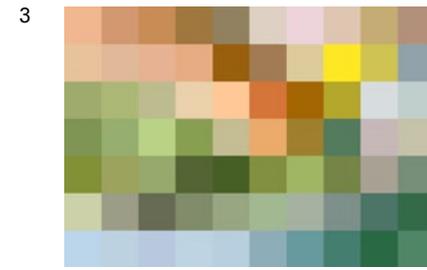
+



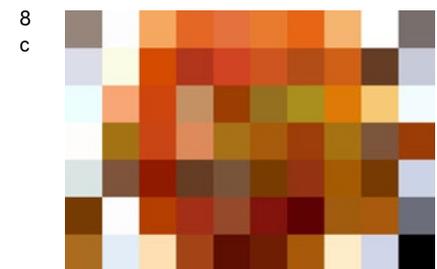
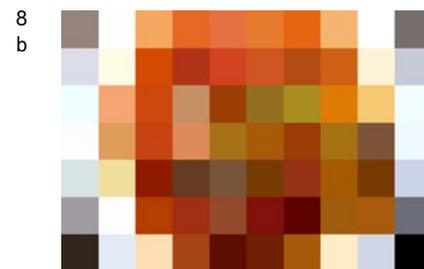
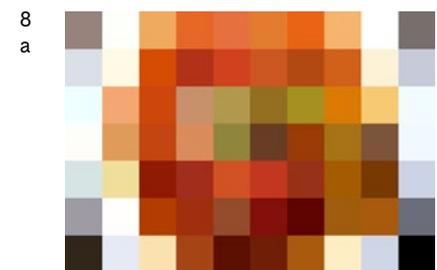
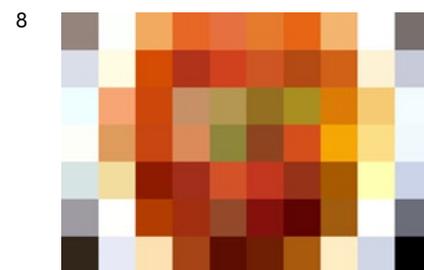
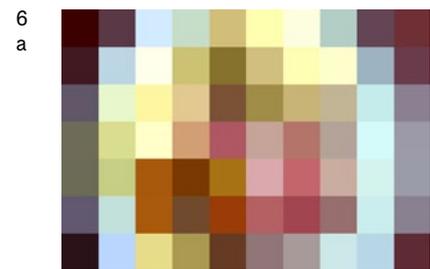
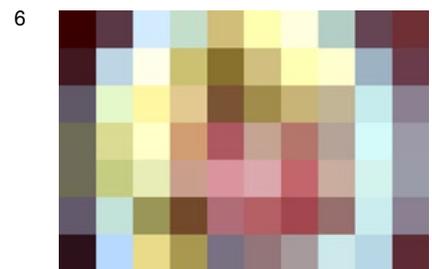
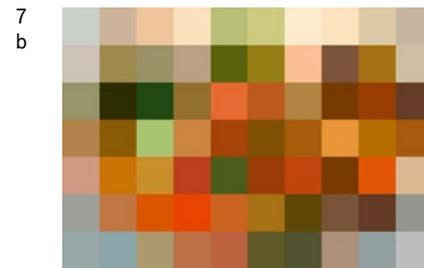
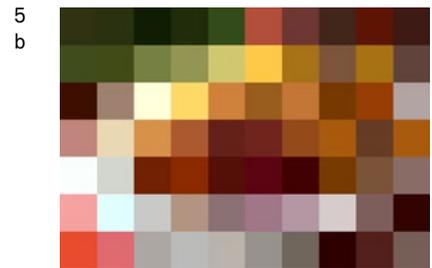
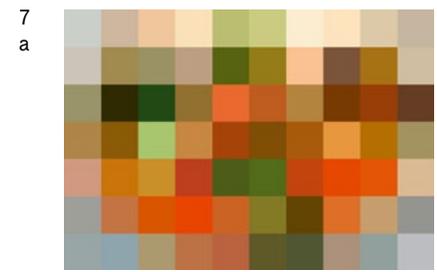
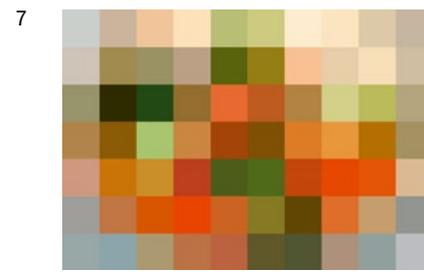
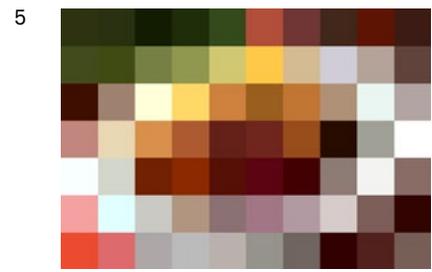
Hinzufügen von 18 Brauntönen



Alle Pixelbilder



Alle Pixelbilder



Experimentdurchführung

Stellen Sie sich vor, auf den folgenden Bildern ist jeweils ein angerichtetes Essen zu sehen, das vor Ihnen steht.

Bitte beurteilen Sie, wie die Bilder auf einer Skala von 1-10 (1 gar nicht, 10 sehr) auf Sie wirken anhand der folgenden Fragen:

Wie appetitlich finden Sie das?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Wie gerne würden Sie dort essen?

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Bild 1



Wie appetitlich finden Sie das? 1 ○○○○○○○○○○ 10
Möglichkeit eines Kommentars

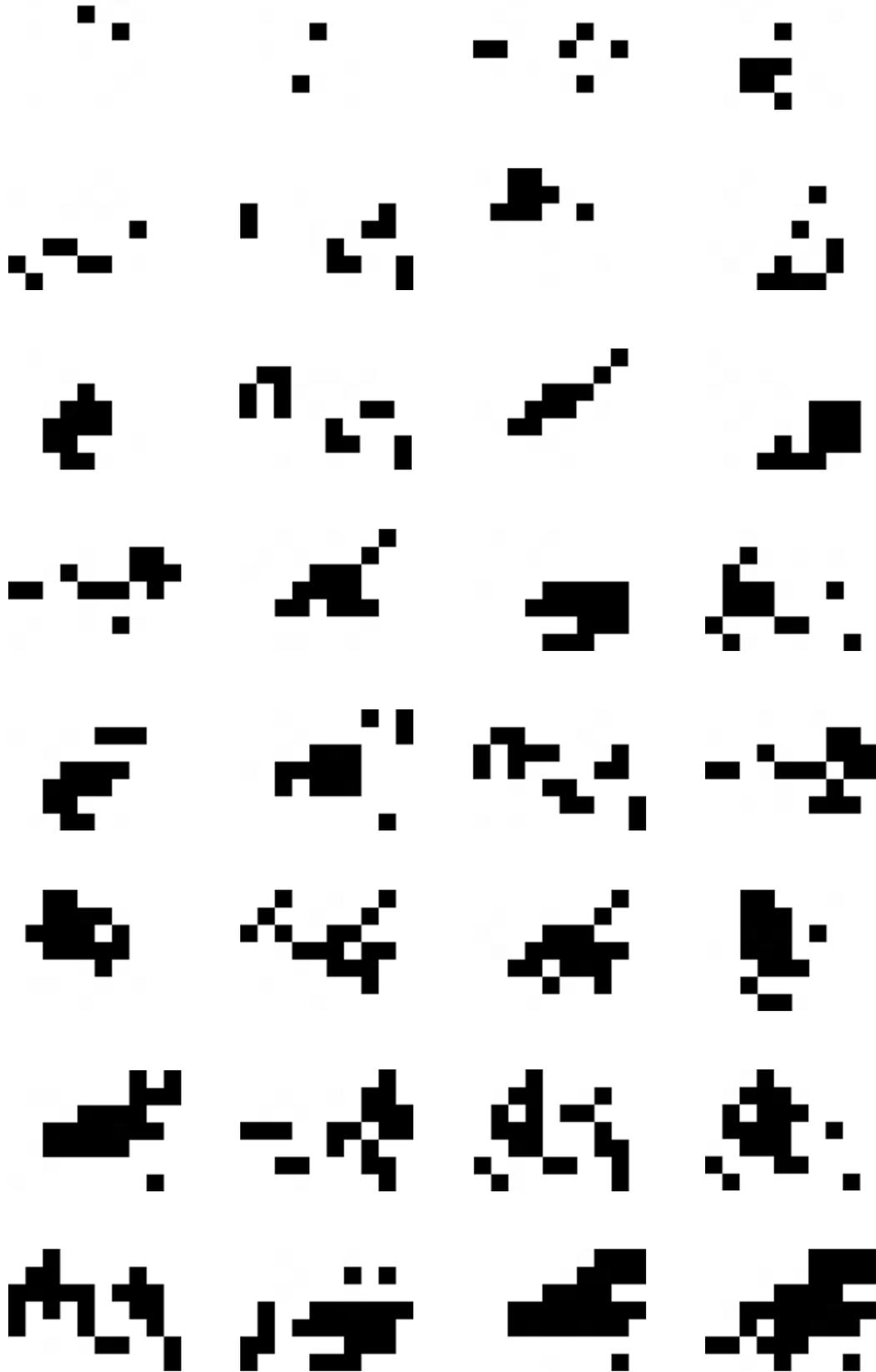
Wie gerne würden Sie dort essen? 1 ○○○○○○○○○○ 10
Möglichkeit eines Kommentars

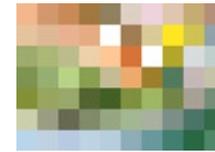
OK

Die appetitlichsten und unappetitlichsten Farben mit Braun

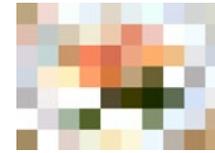
Die Pixelbilder werden auf die Brauntöne reduziert (linke Seite) und sortiert nach ihrer Braunmenge. Auf den folgenden Doppelseiten sind die in Kombination mit Braun appetitlichsten und unappetitlichsten Farben zu sehen.

■ = Brauntöne (quantitativ)





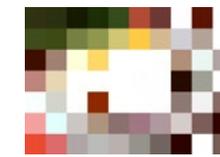
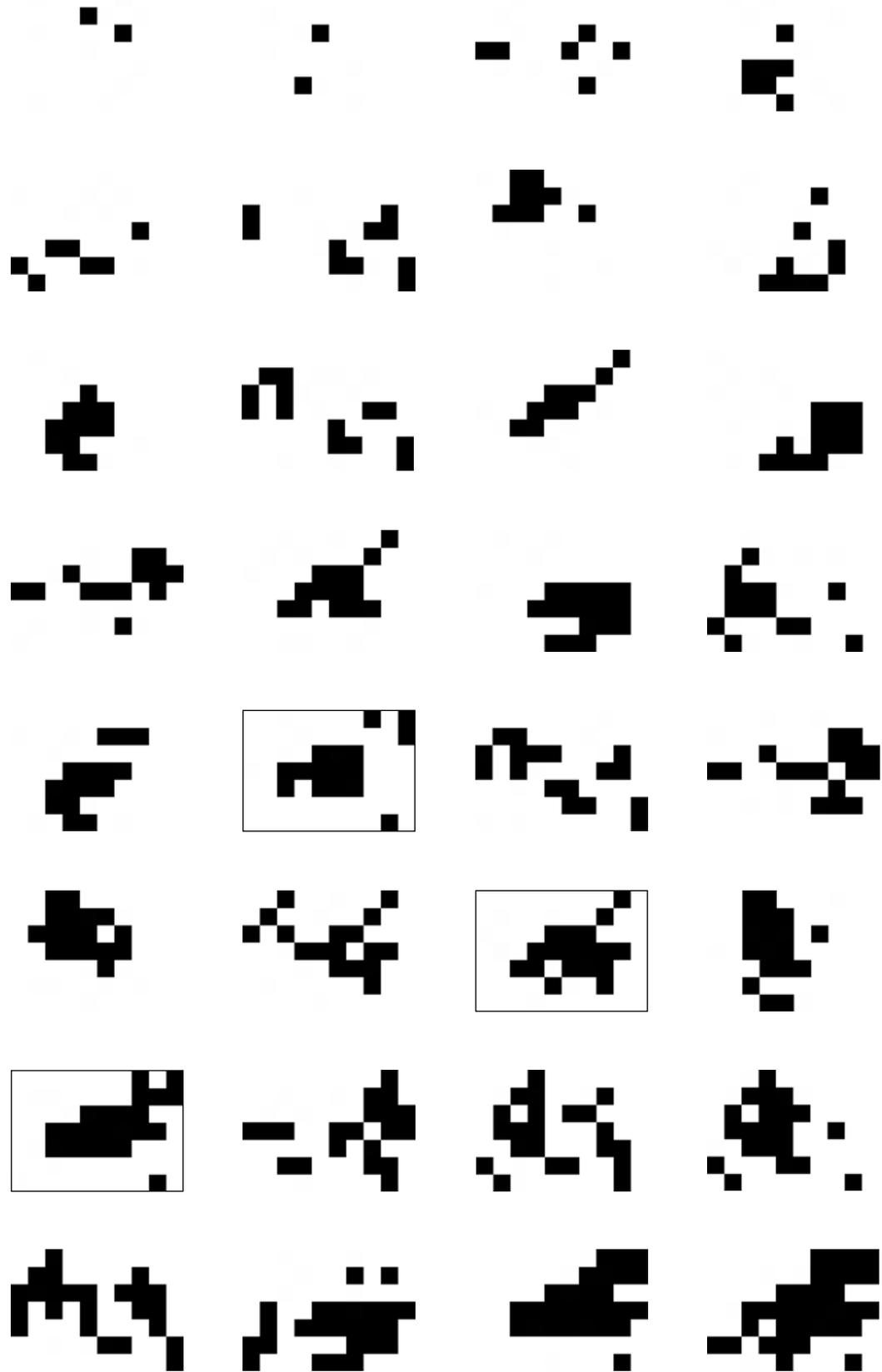
1. (Bild 3)



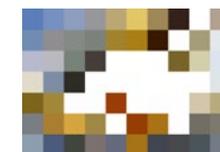
2. (Bild 2)



3. (Bild 2a)



1. (Bild 5)



3. (Bild 4b)



2. (Bild 5a)

Bild 3

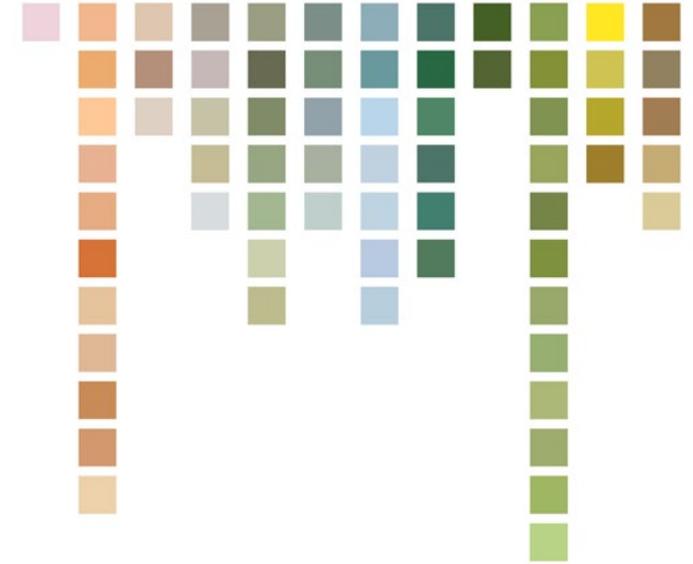


Bild 2

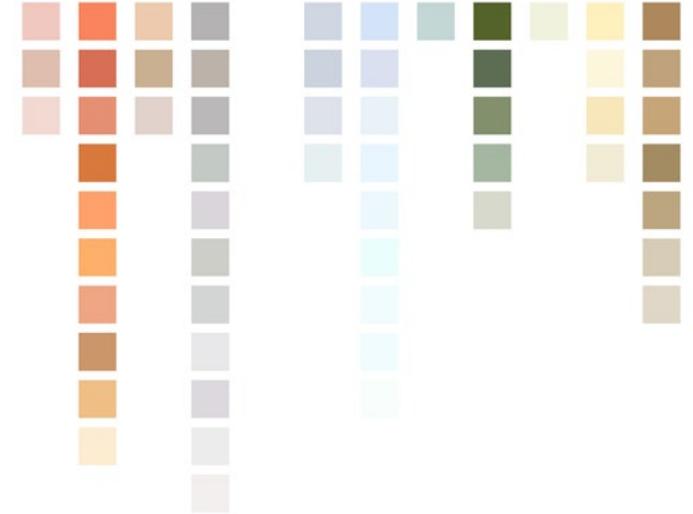


Bild 2a

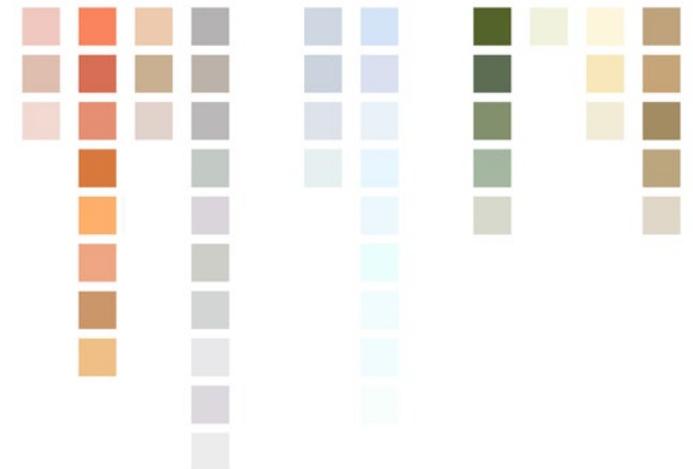


Bild 5

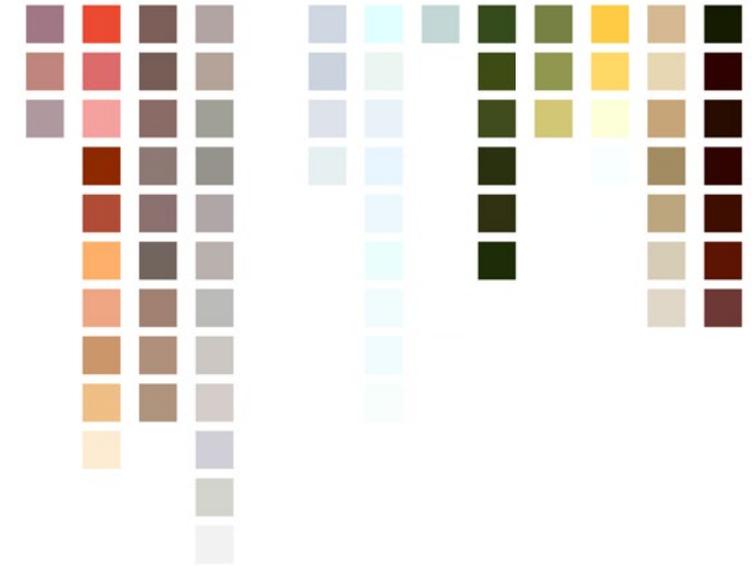


Bild 5a

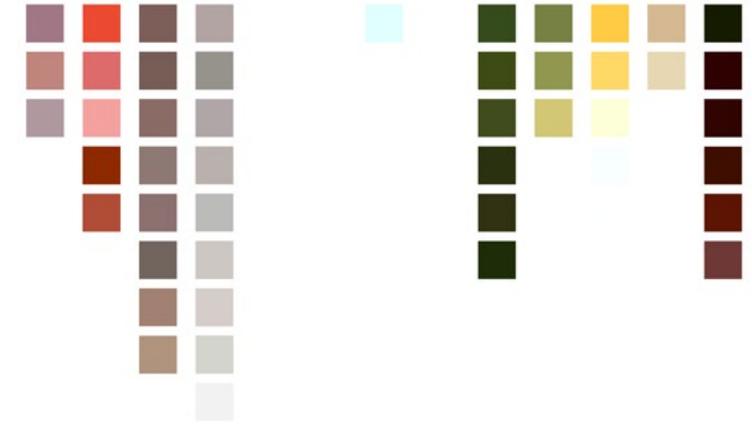
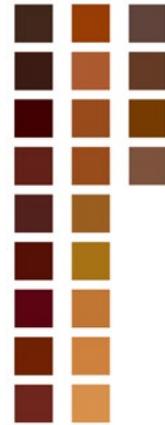
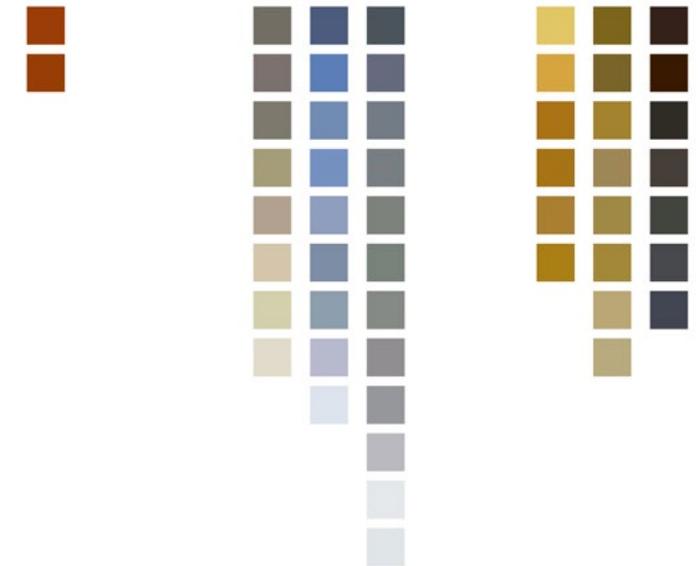


Bild 4b



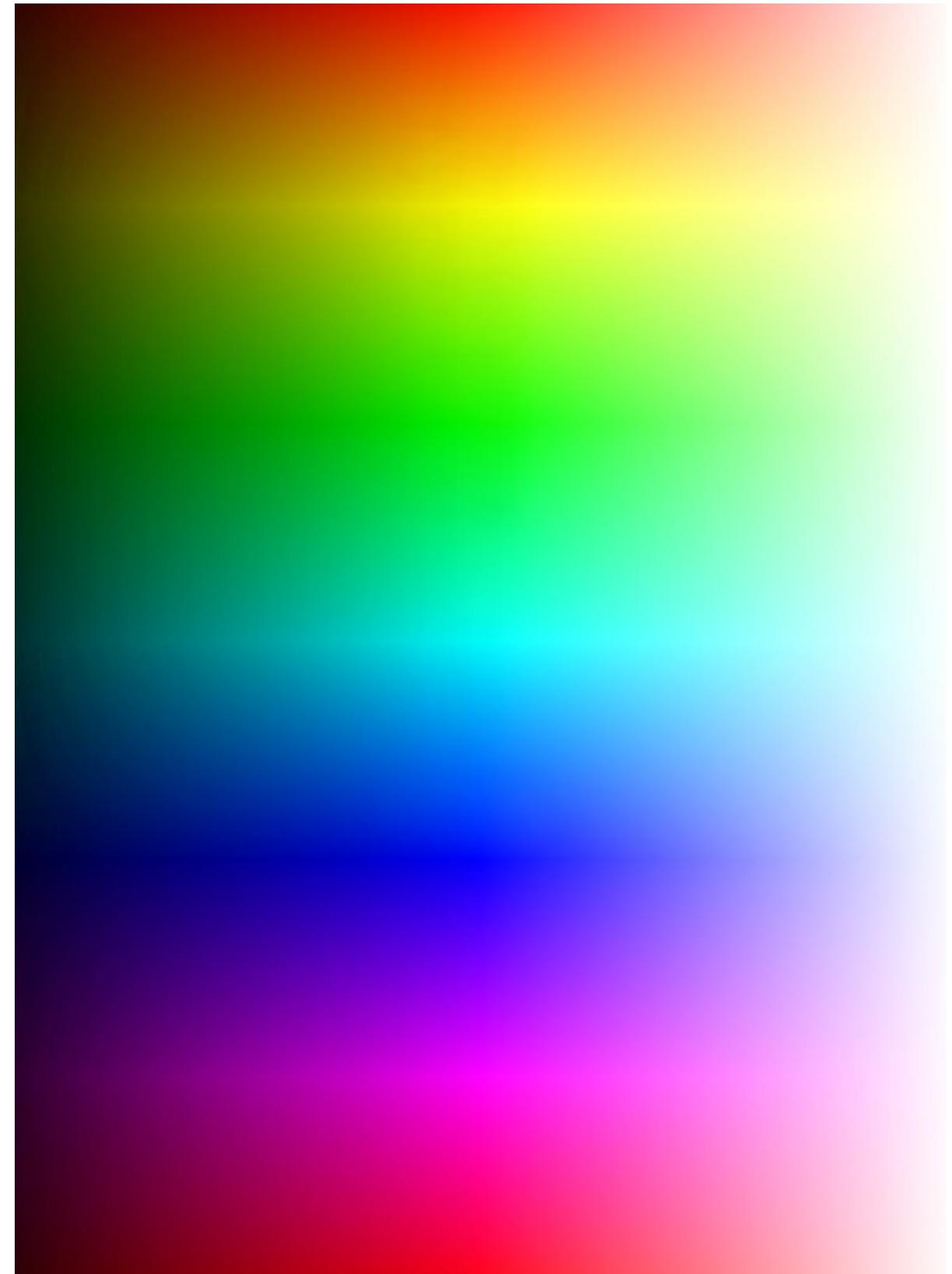
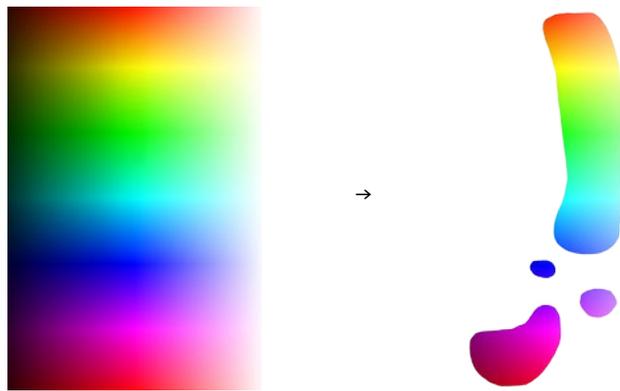
3

Mit welchen Farben schmeckt
das Fleisch?

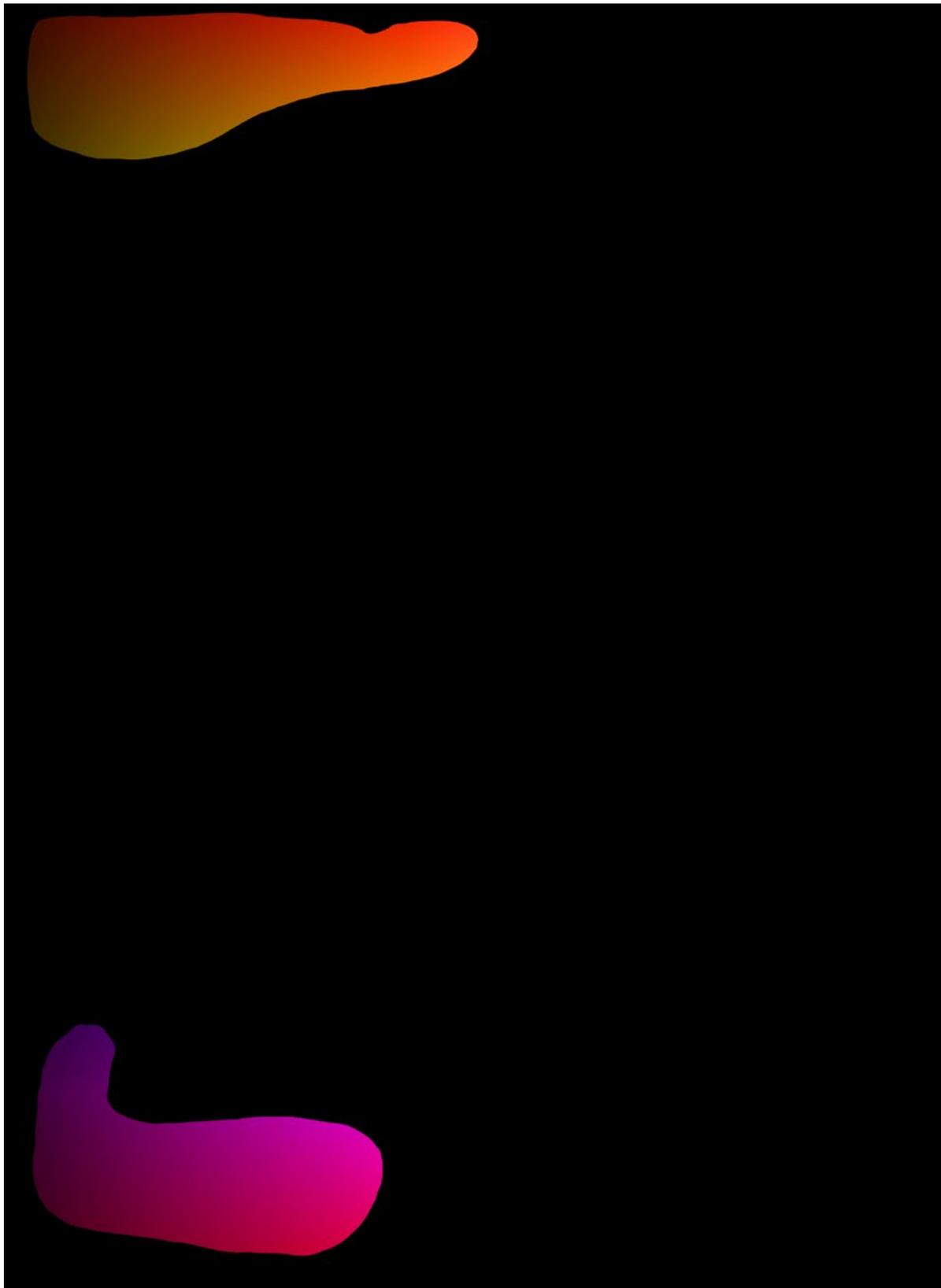


Teil 1 – Experimentdurchführung Fleischmahlzeit

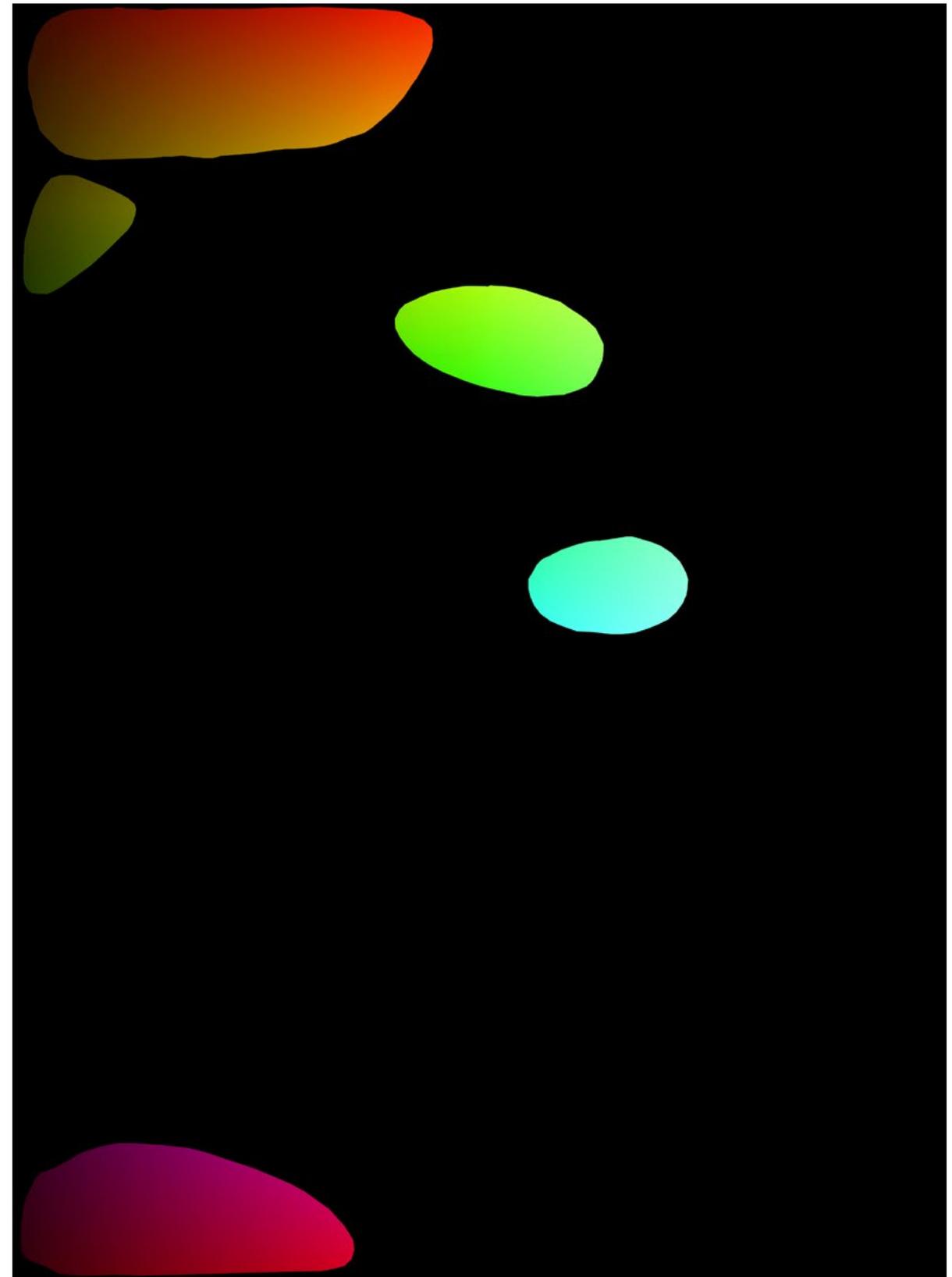
„Bitte definieren Sie für ein positives Erleben einer Mahlzeit mit Fleisch – d.h. für das Essen selbst, das Tischarrangement, das Ambiente und die Gesamtatmosphäre – in der Farbverlaufsfläche Farben, die dazu passen. Welche Formen dabei herauskommen, richtet sich ganz nach Ihrer Farbauswahl.“



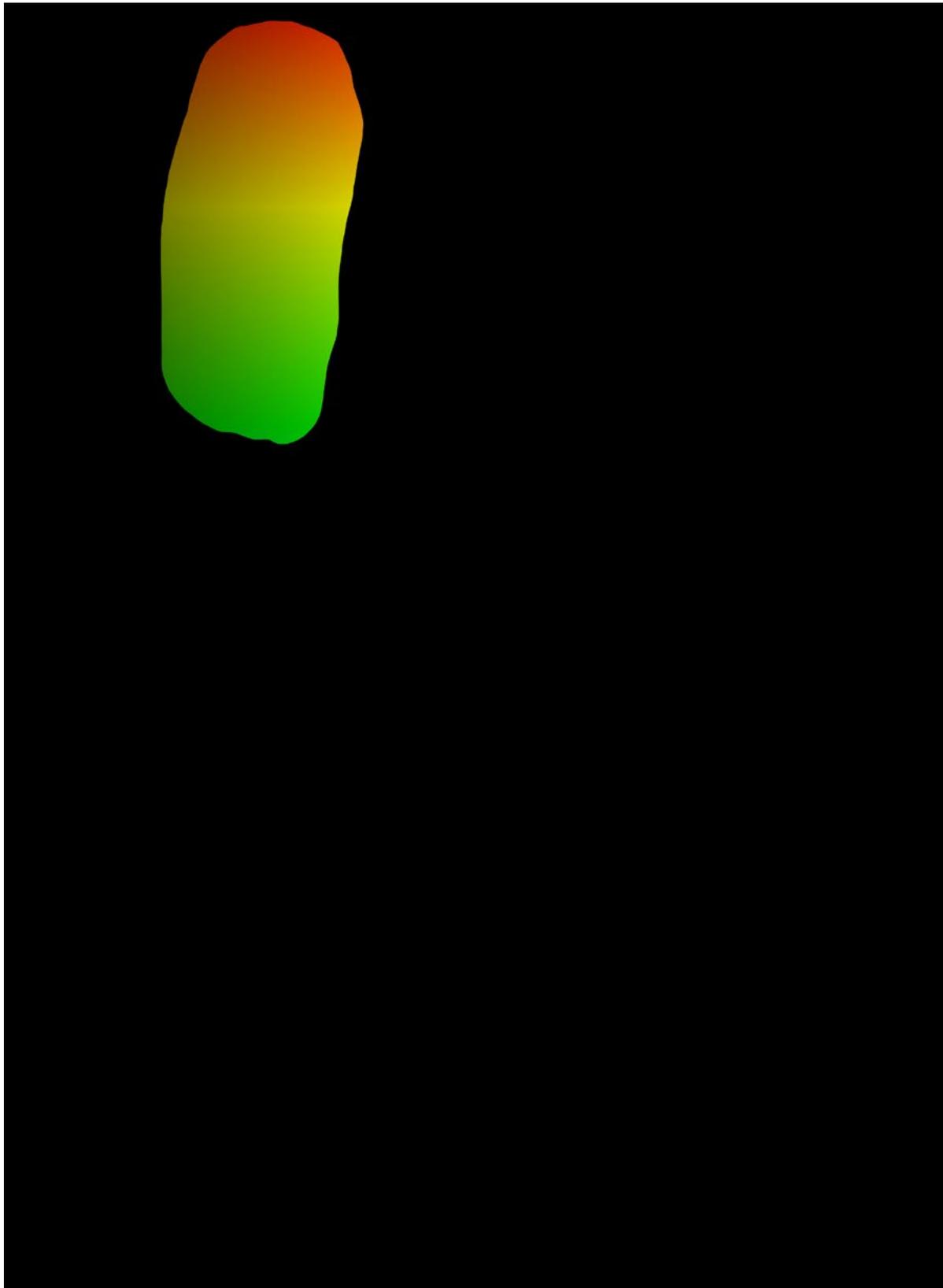
Beitrag 1



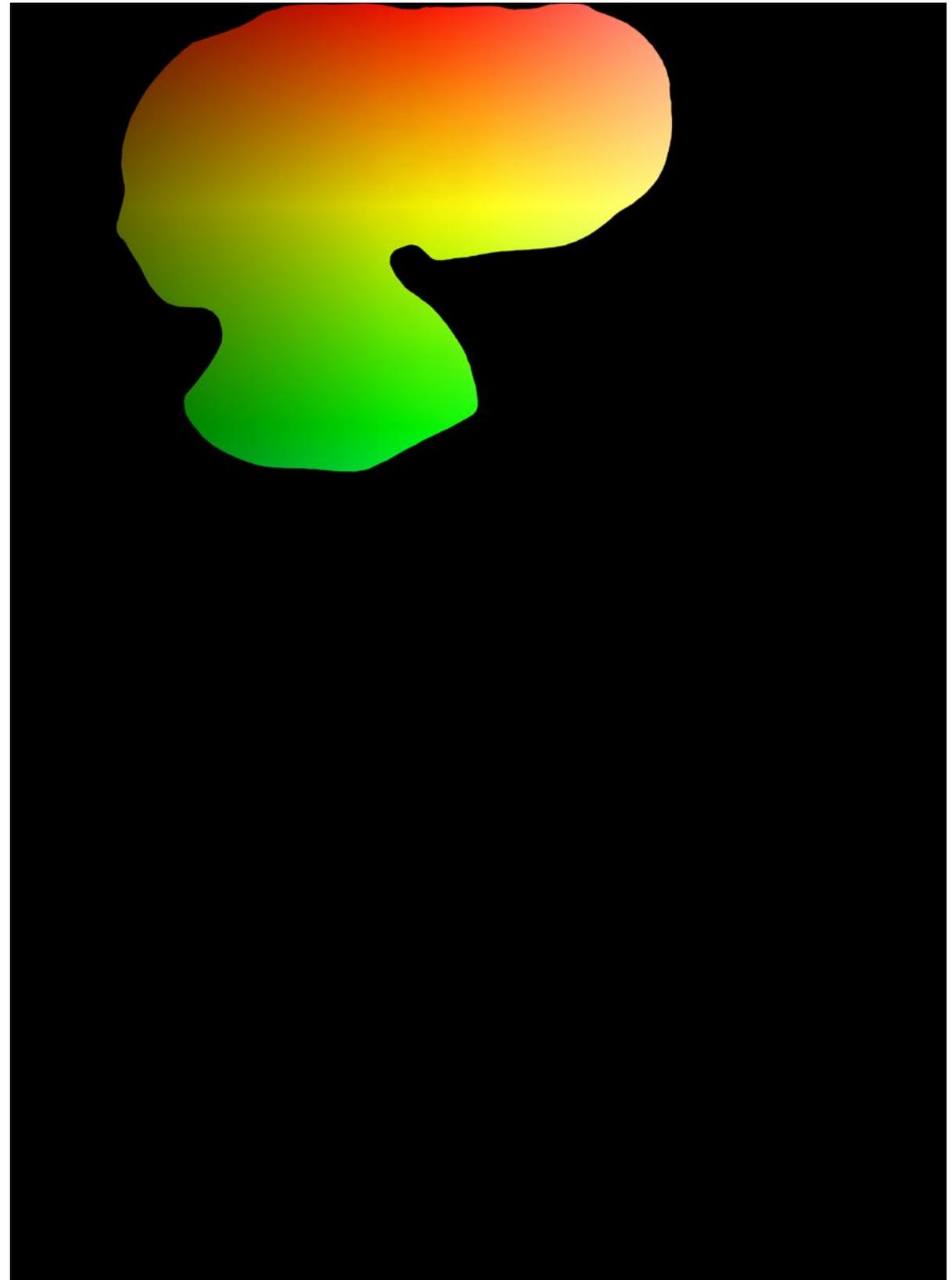
Beitrag 2



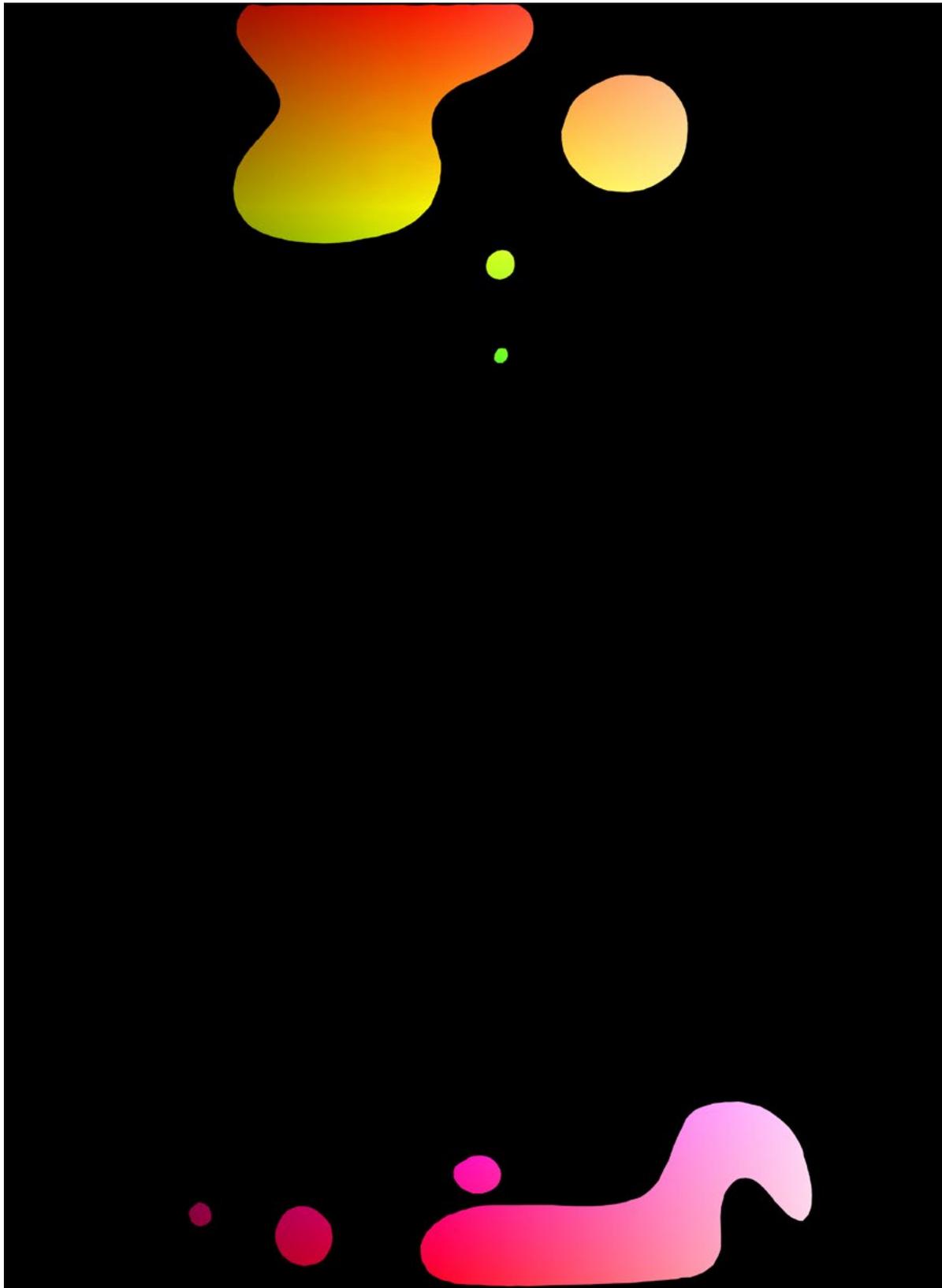
Beitrag 3



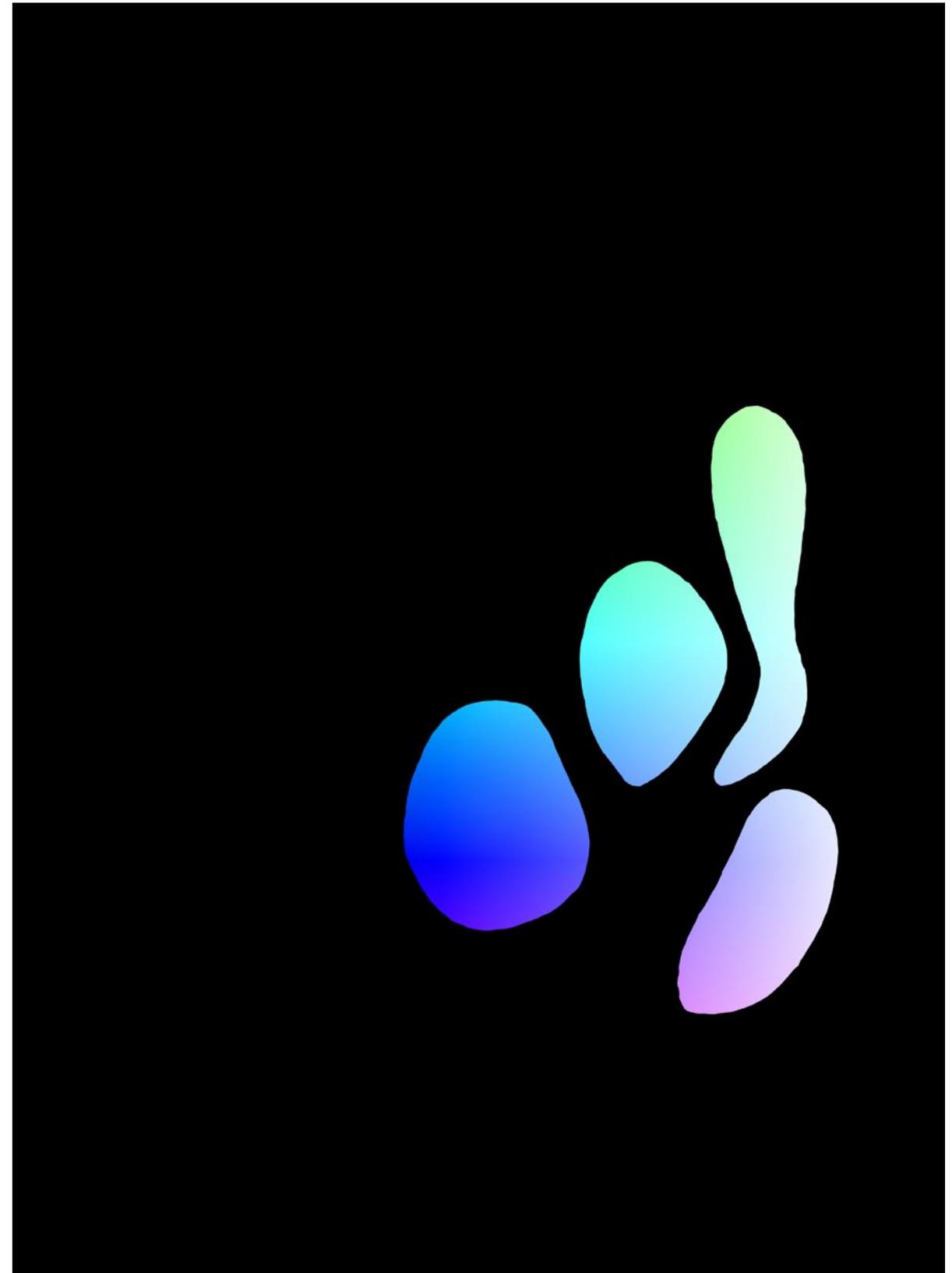
Beitrag 4



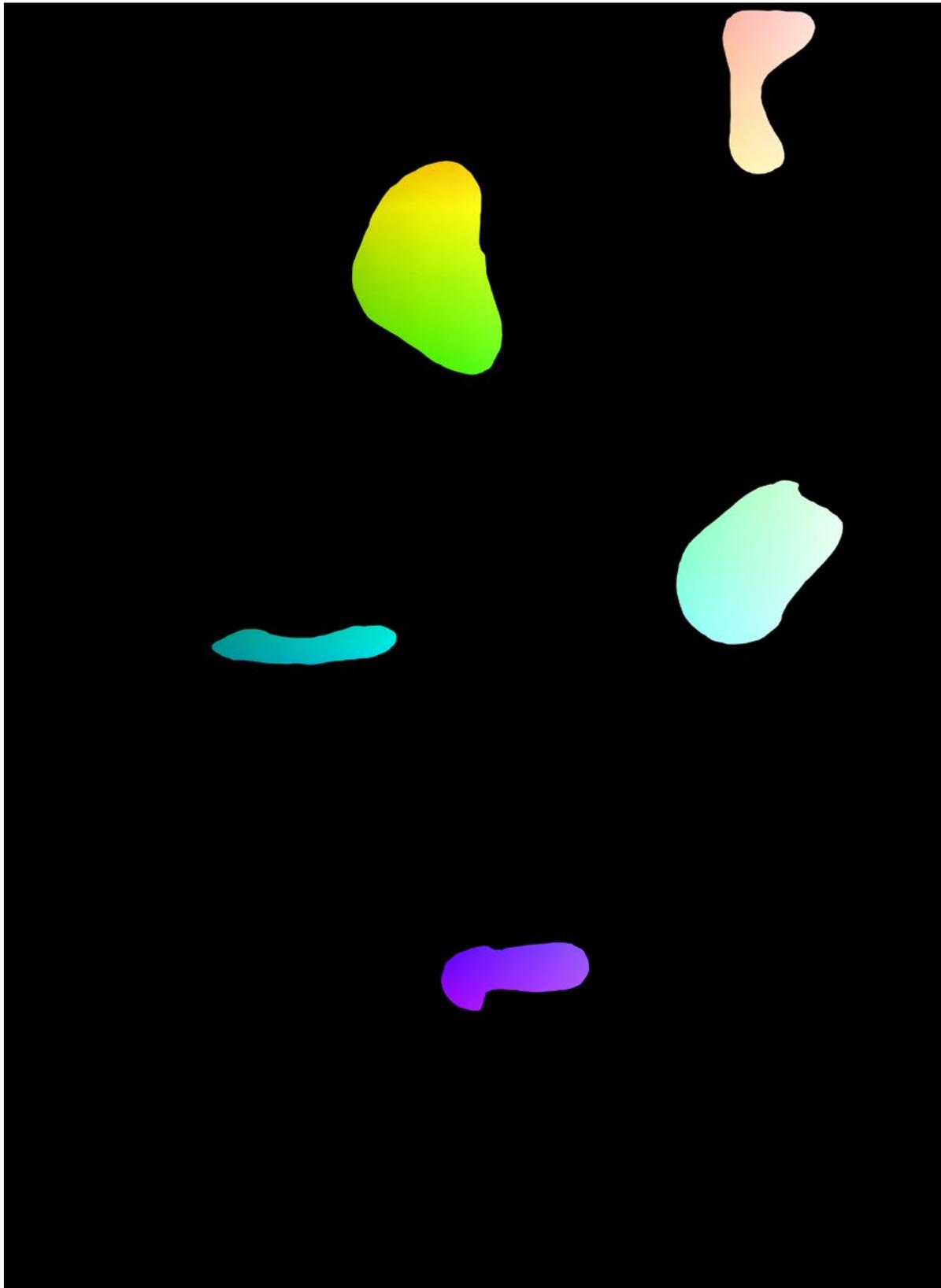
Beitrag 5



Beitrag 6



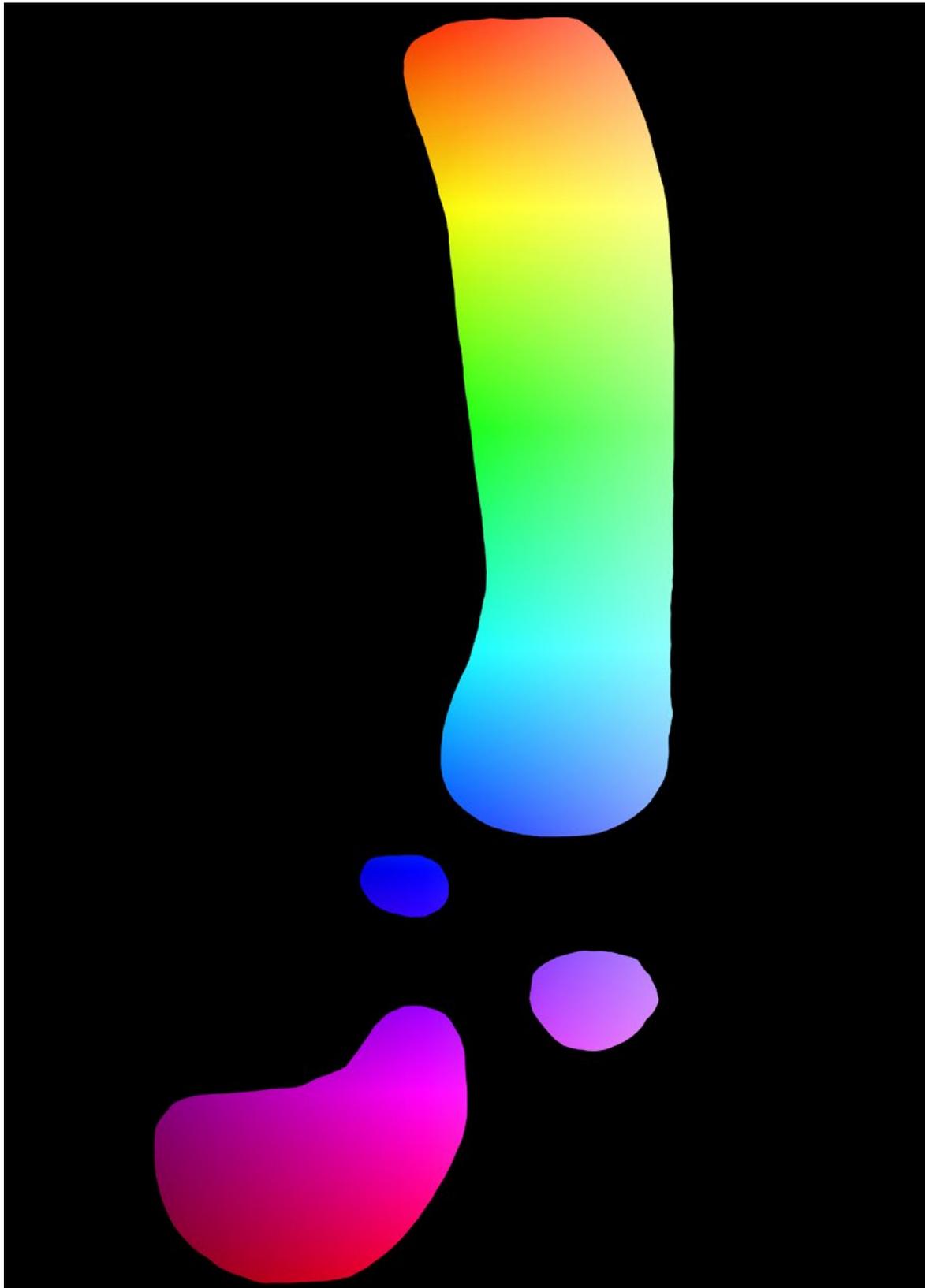
Beitrag 7



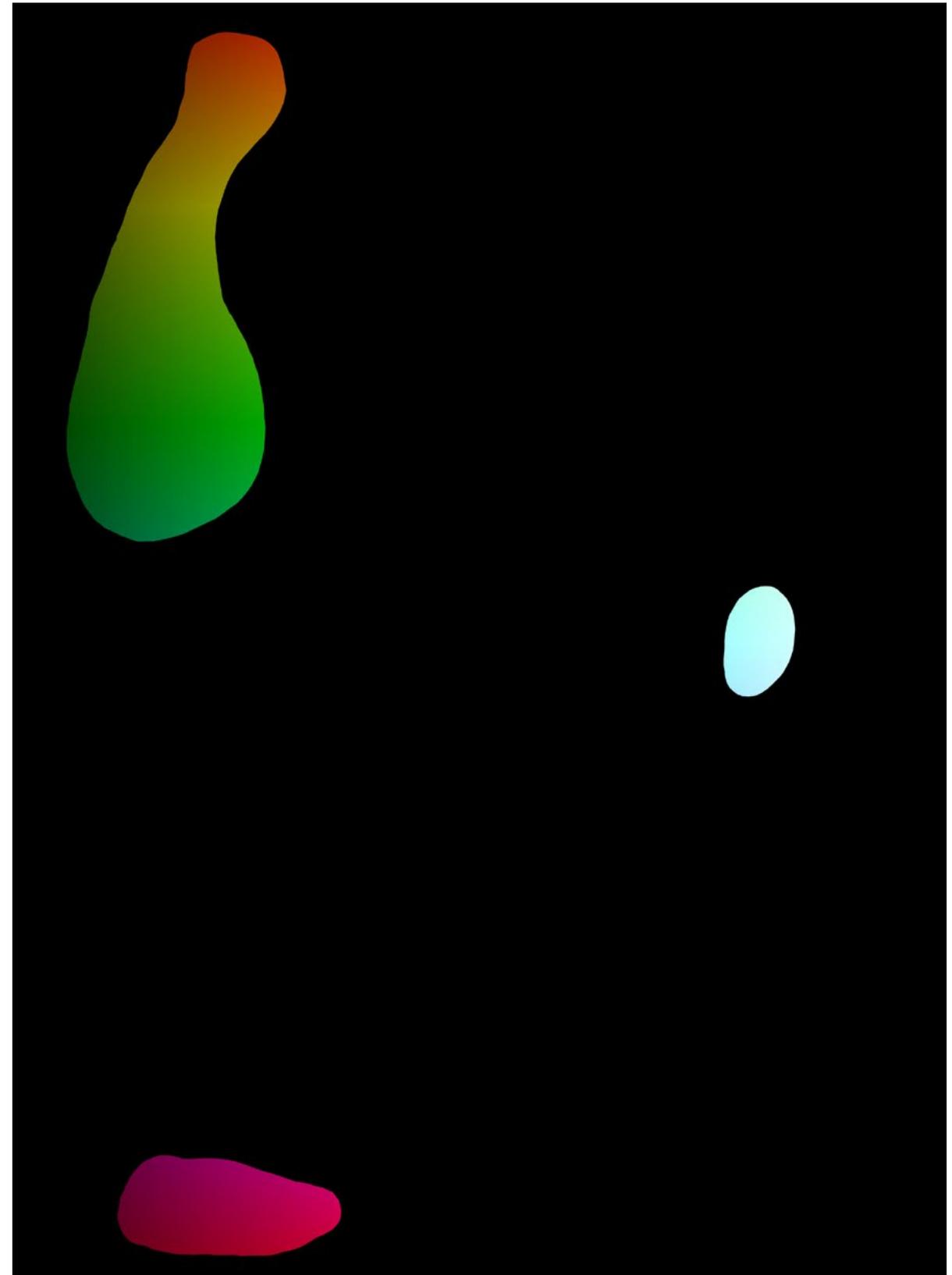
Beitrag 8



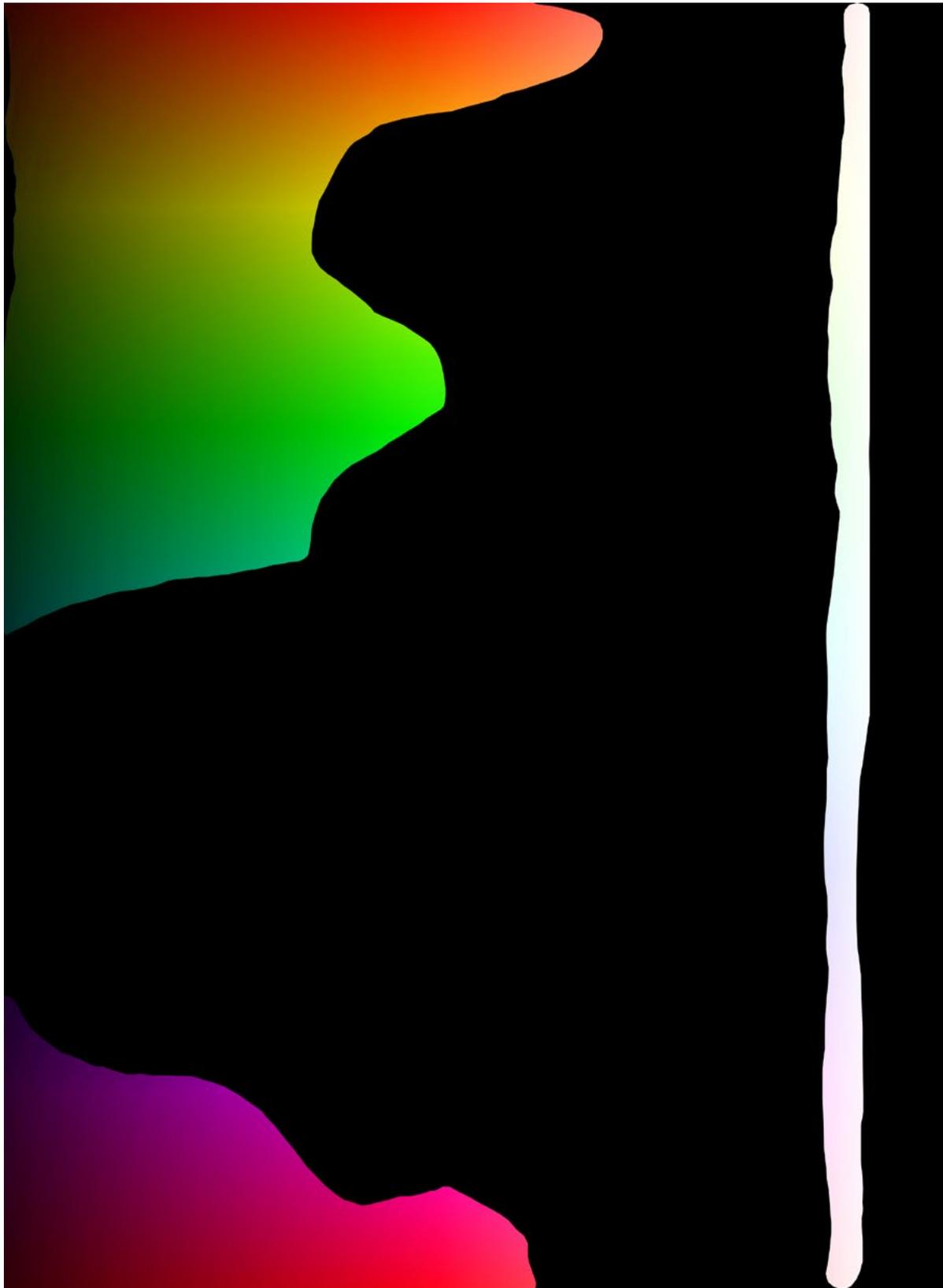
Beitrag 9



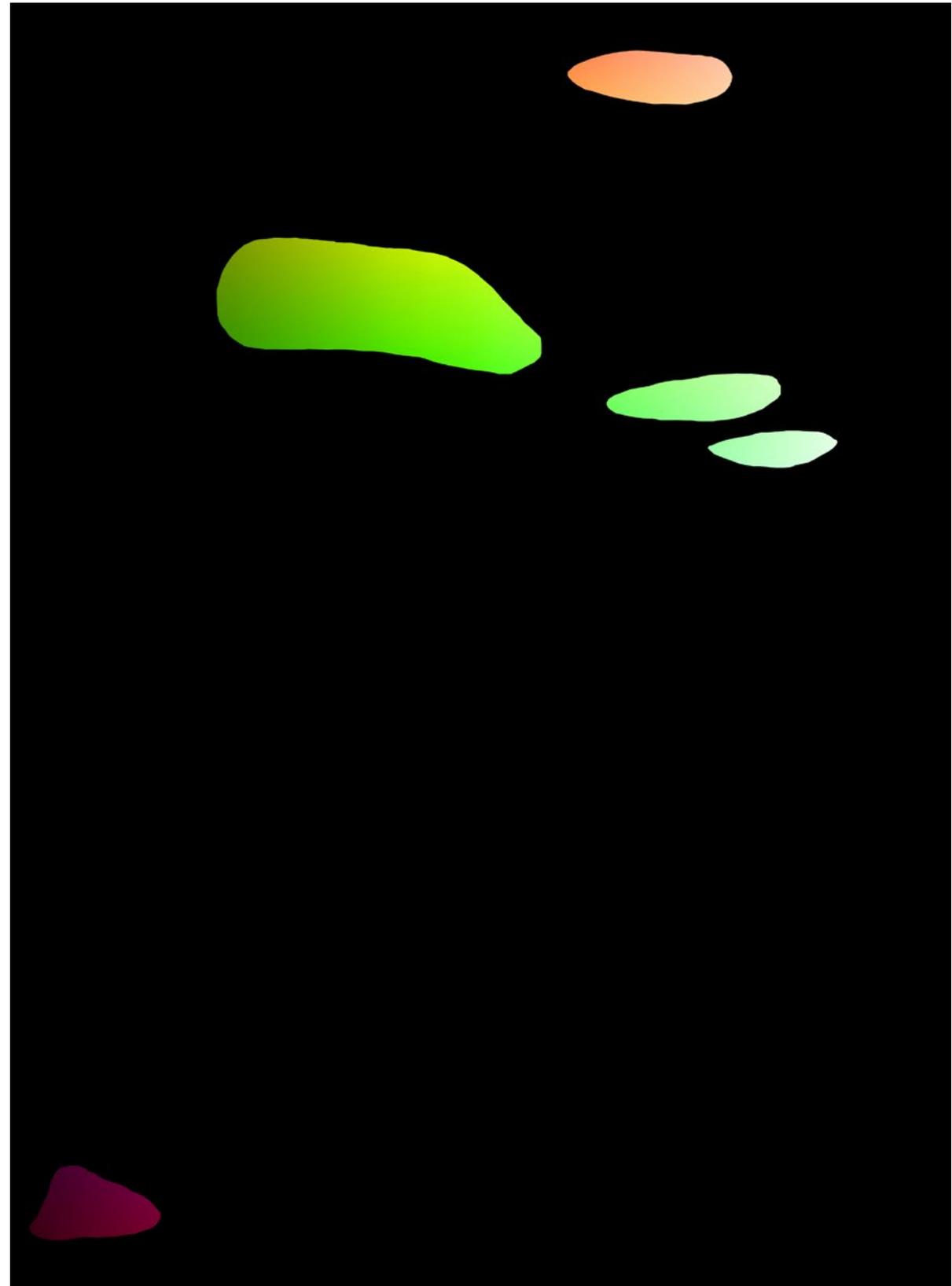
Beitrag 10



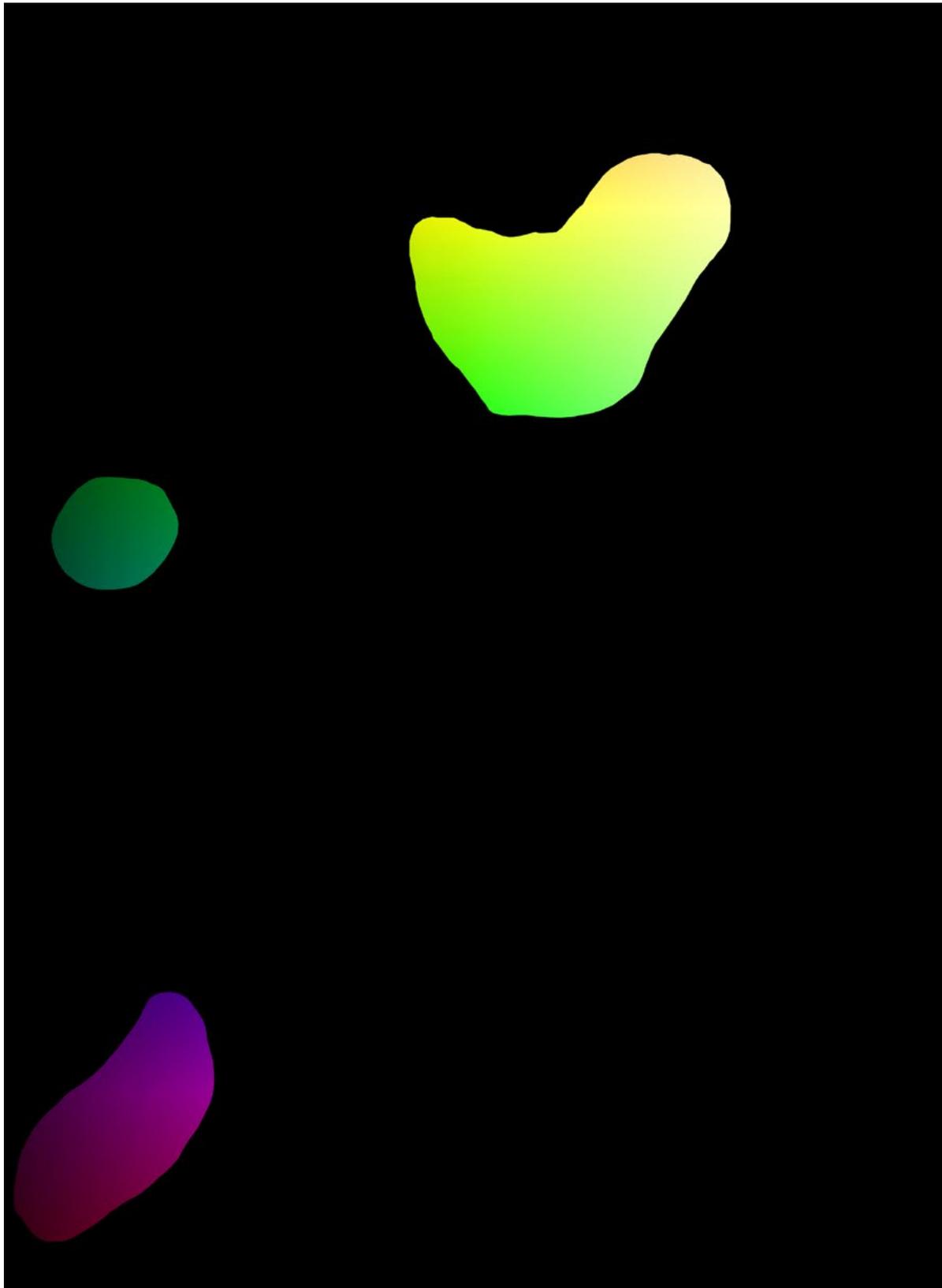
Beitrag 11



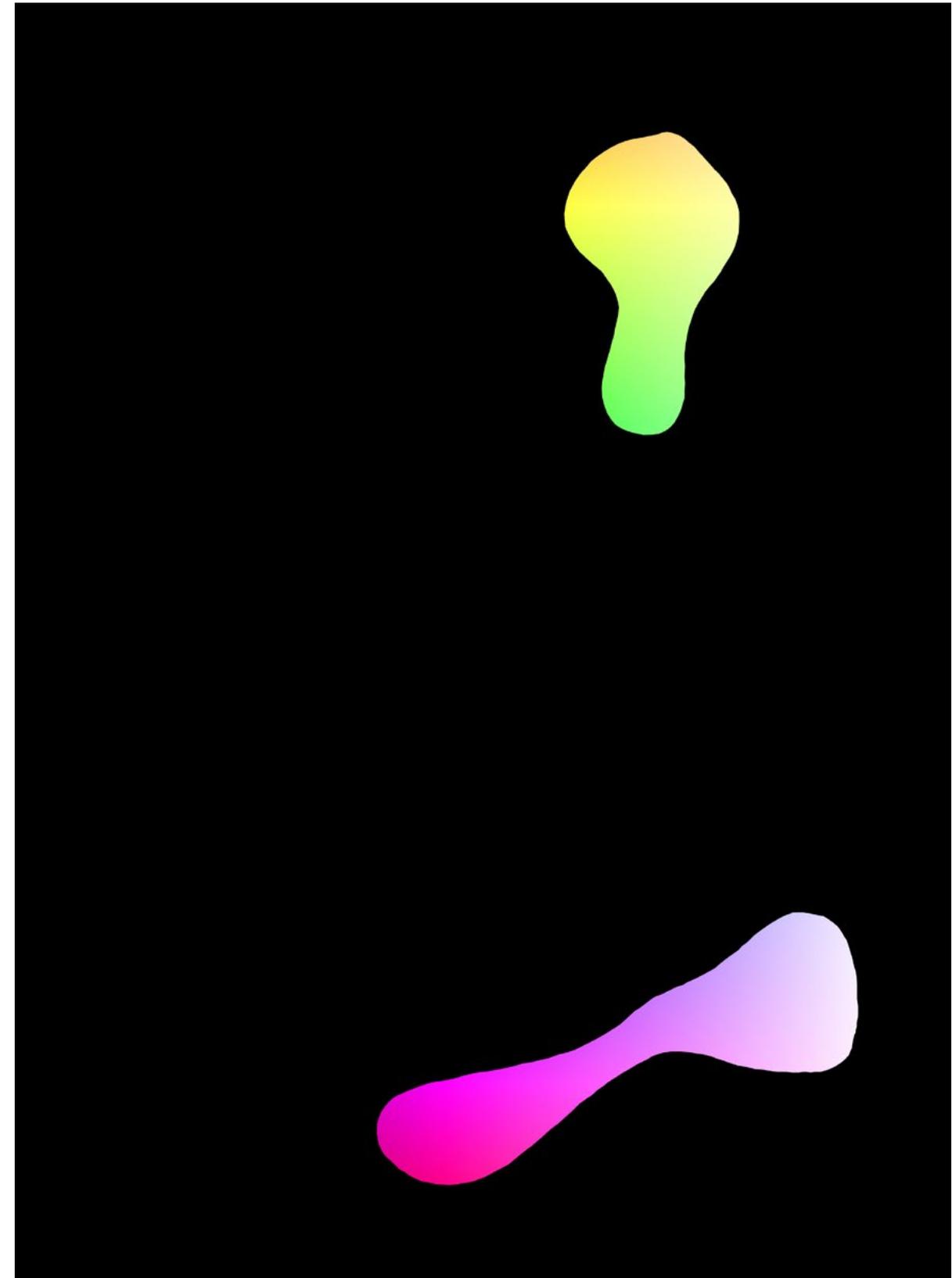
Beitrag 12



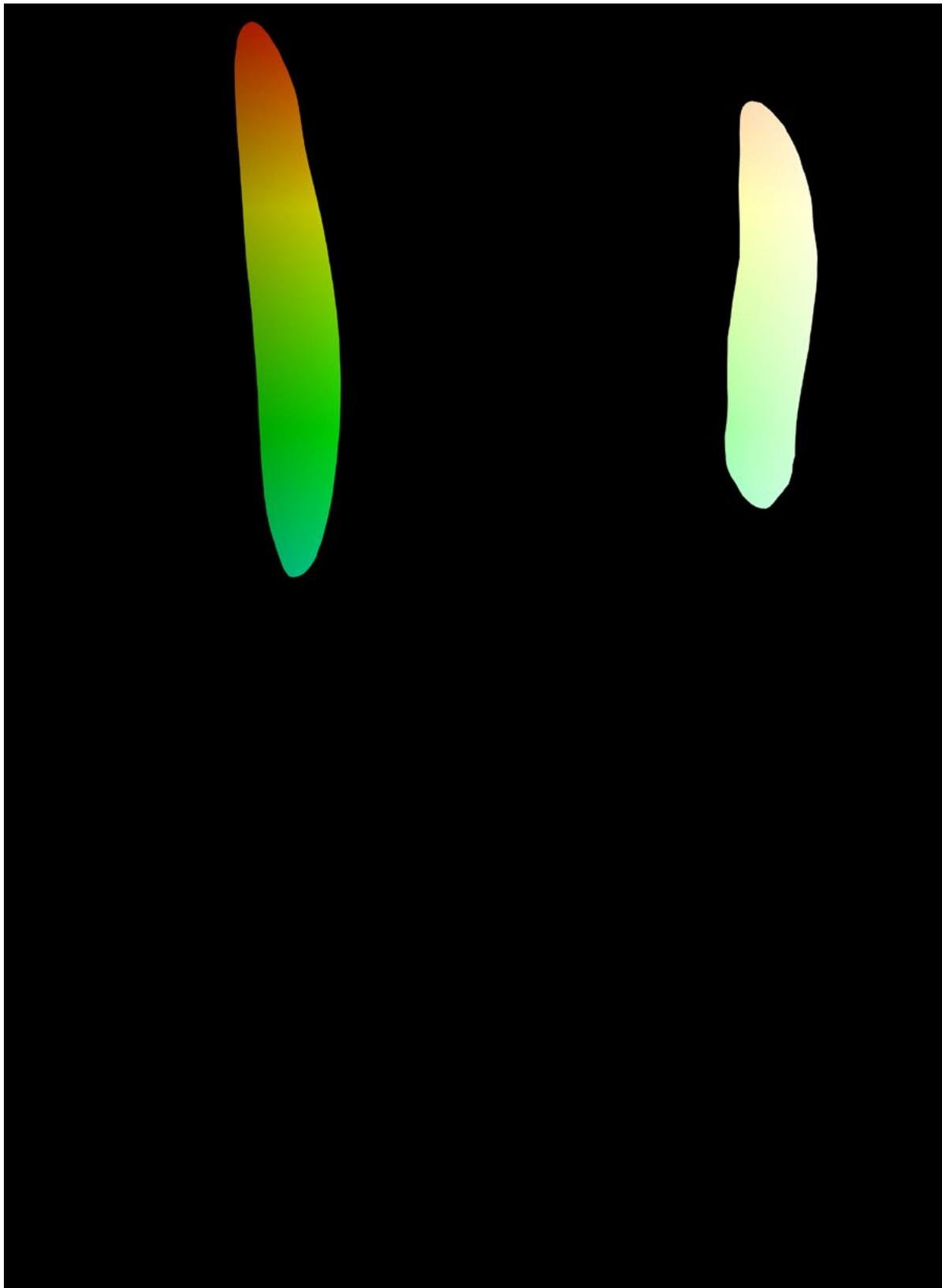
Beitrag 13



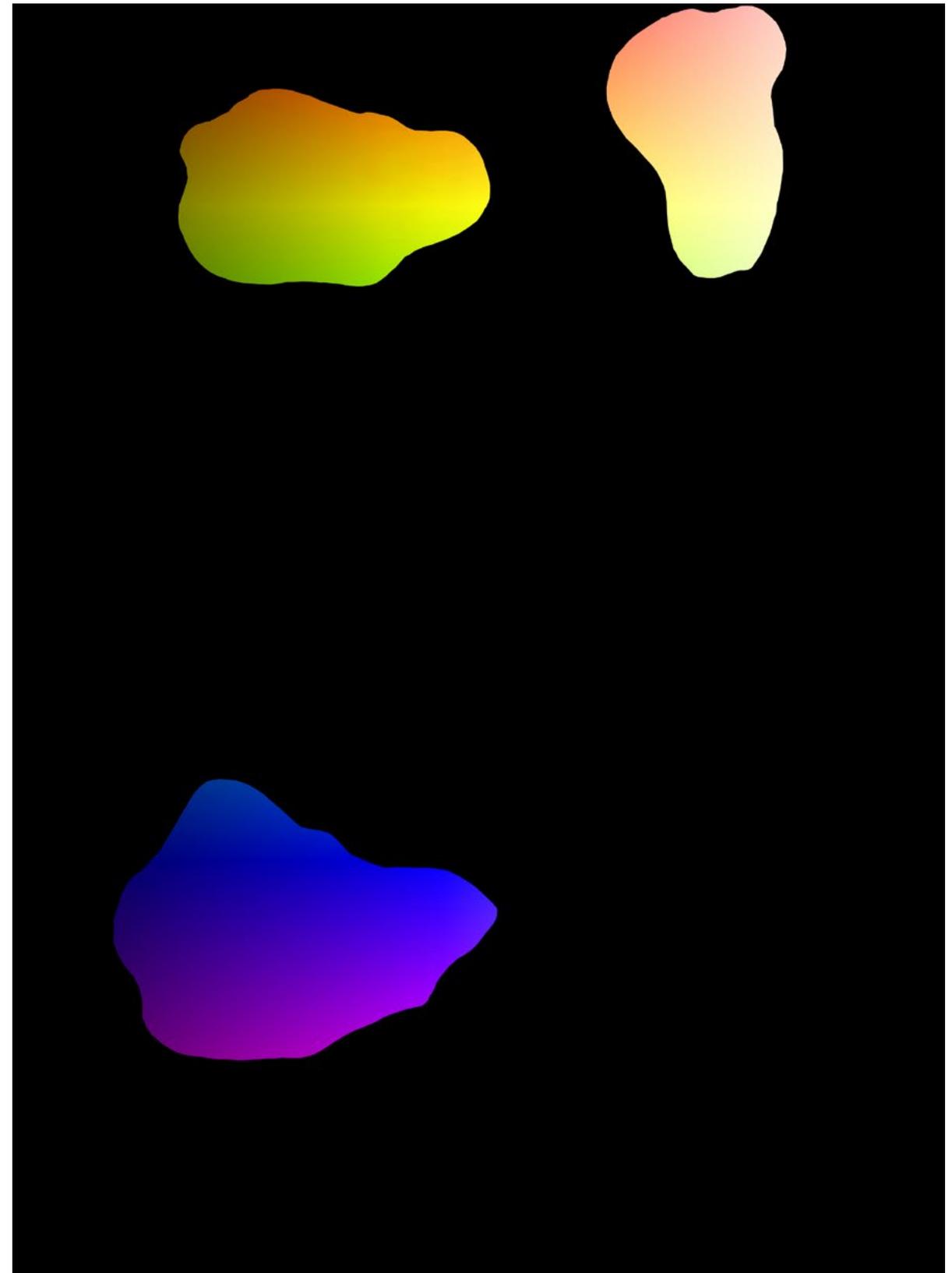
Beitrag 14



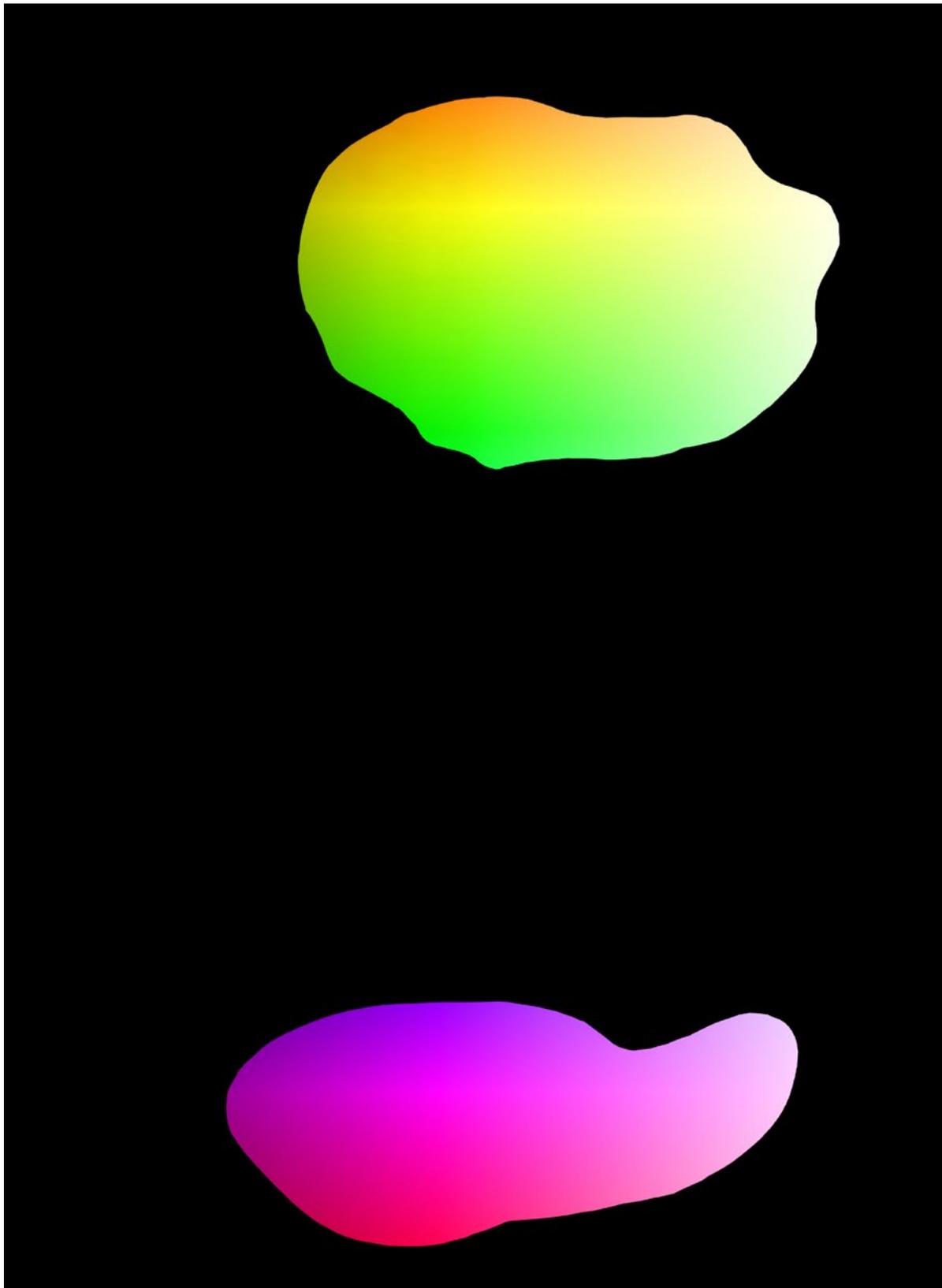
Beitrag 15



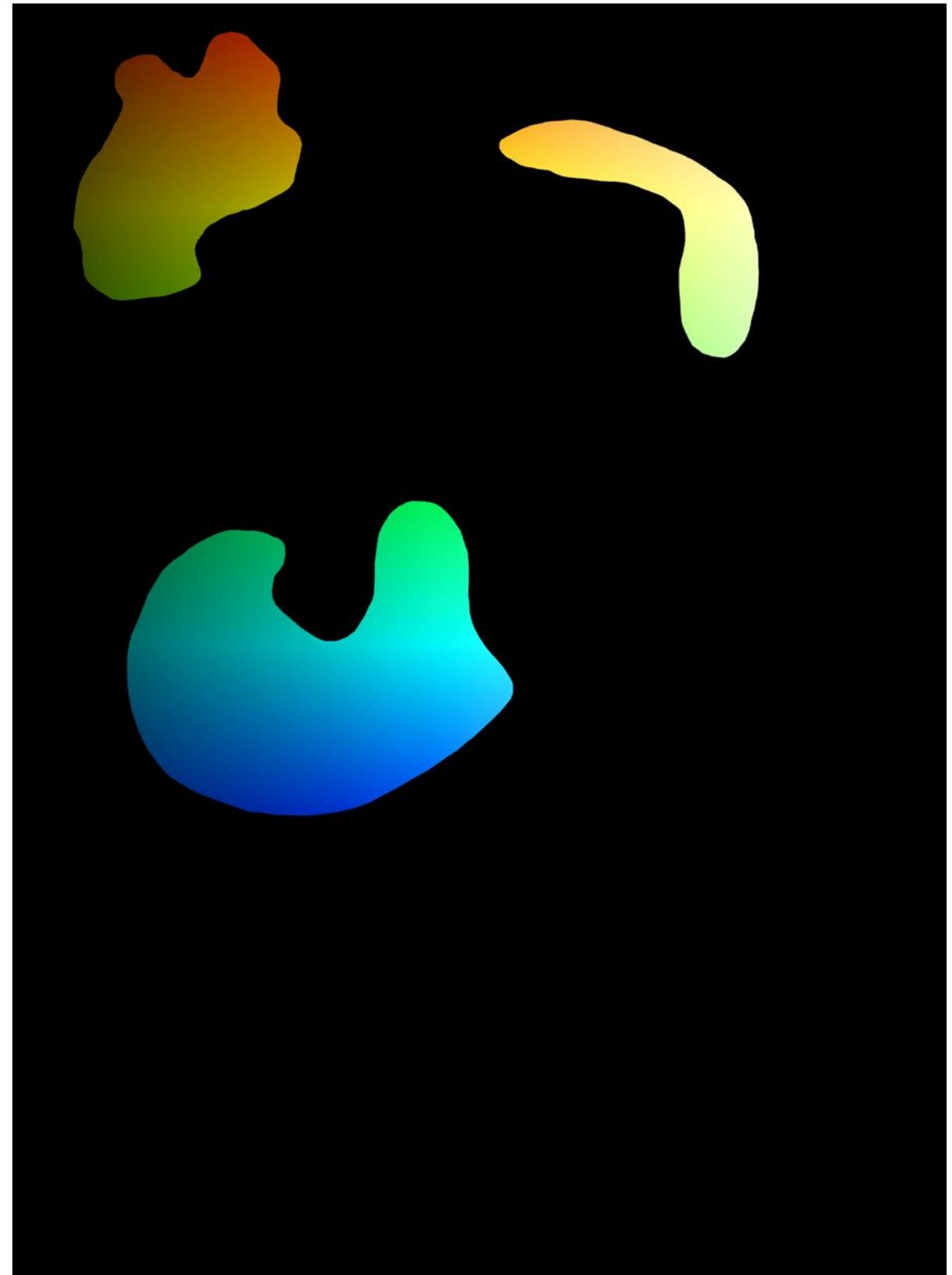
Beitrag 16



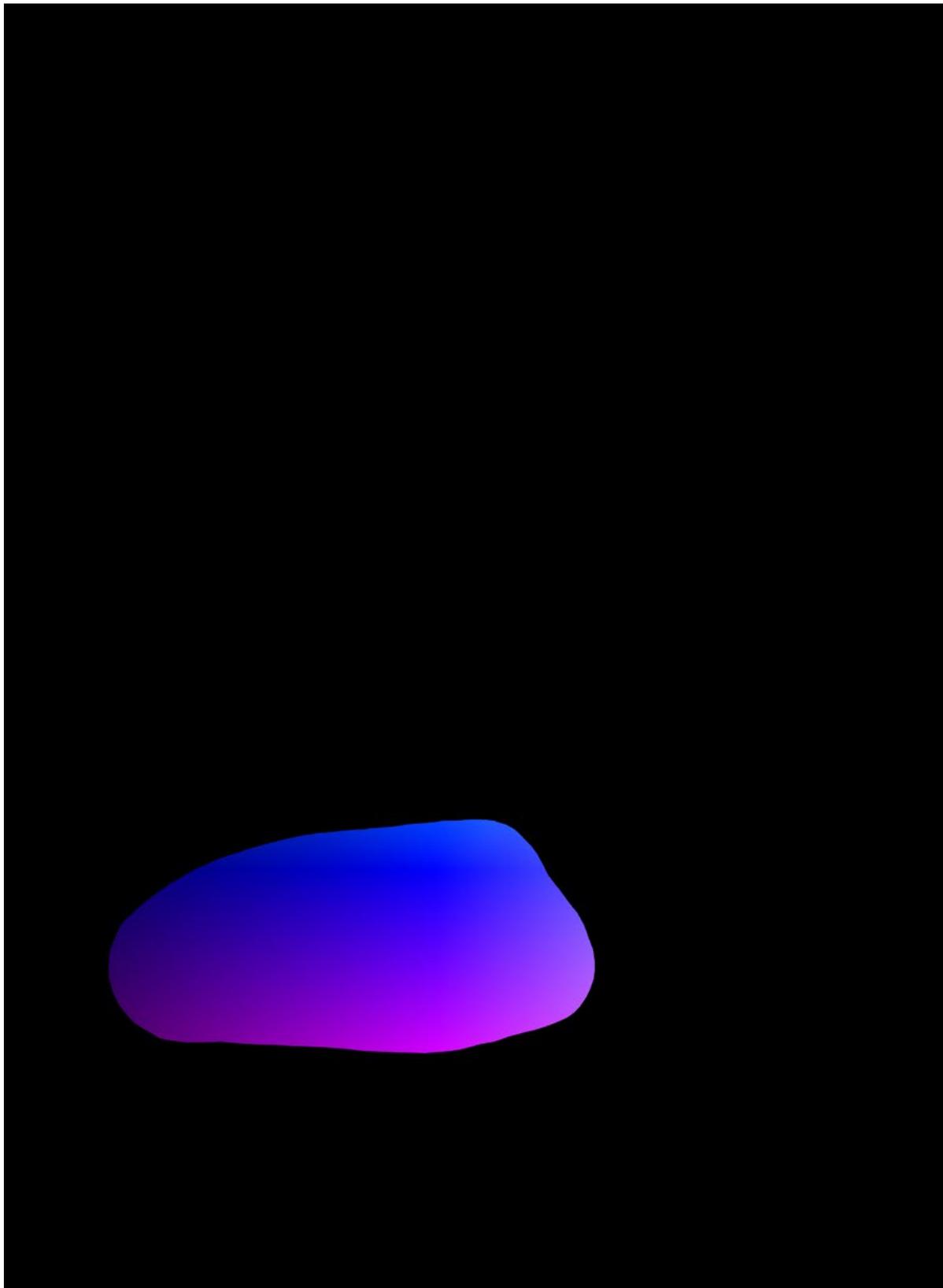
Beitrag 17



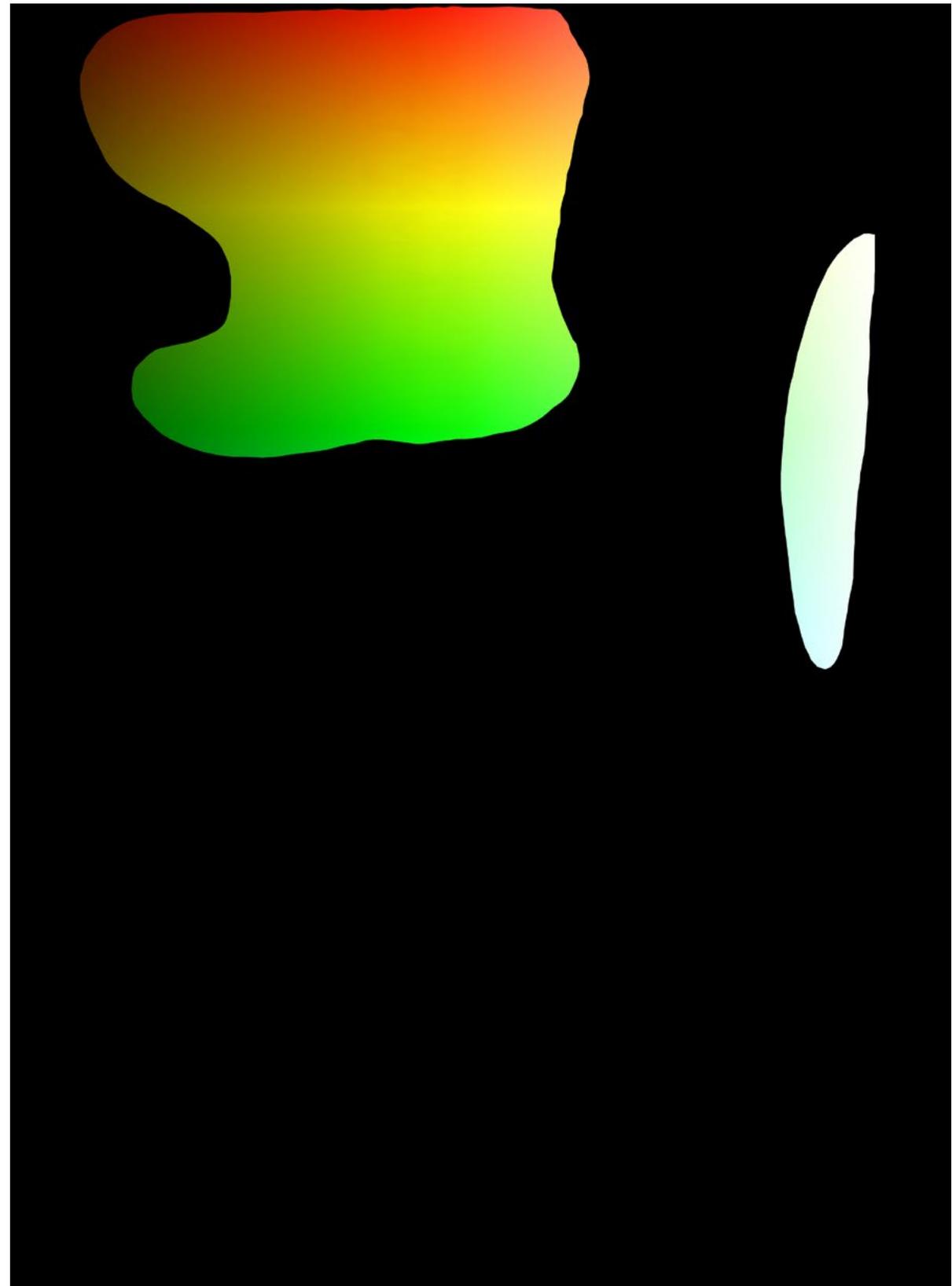
Beitrag 18



Beitrag 19

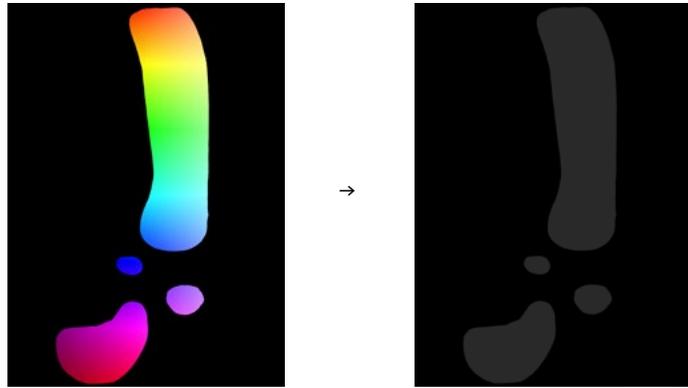


Beitrag 20

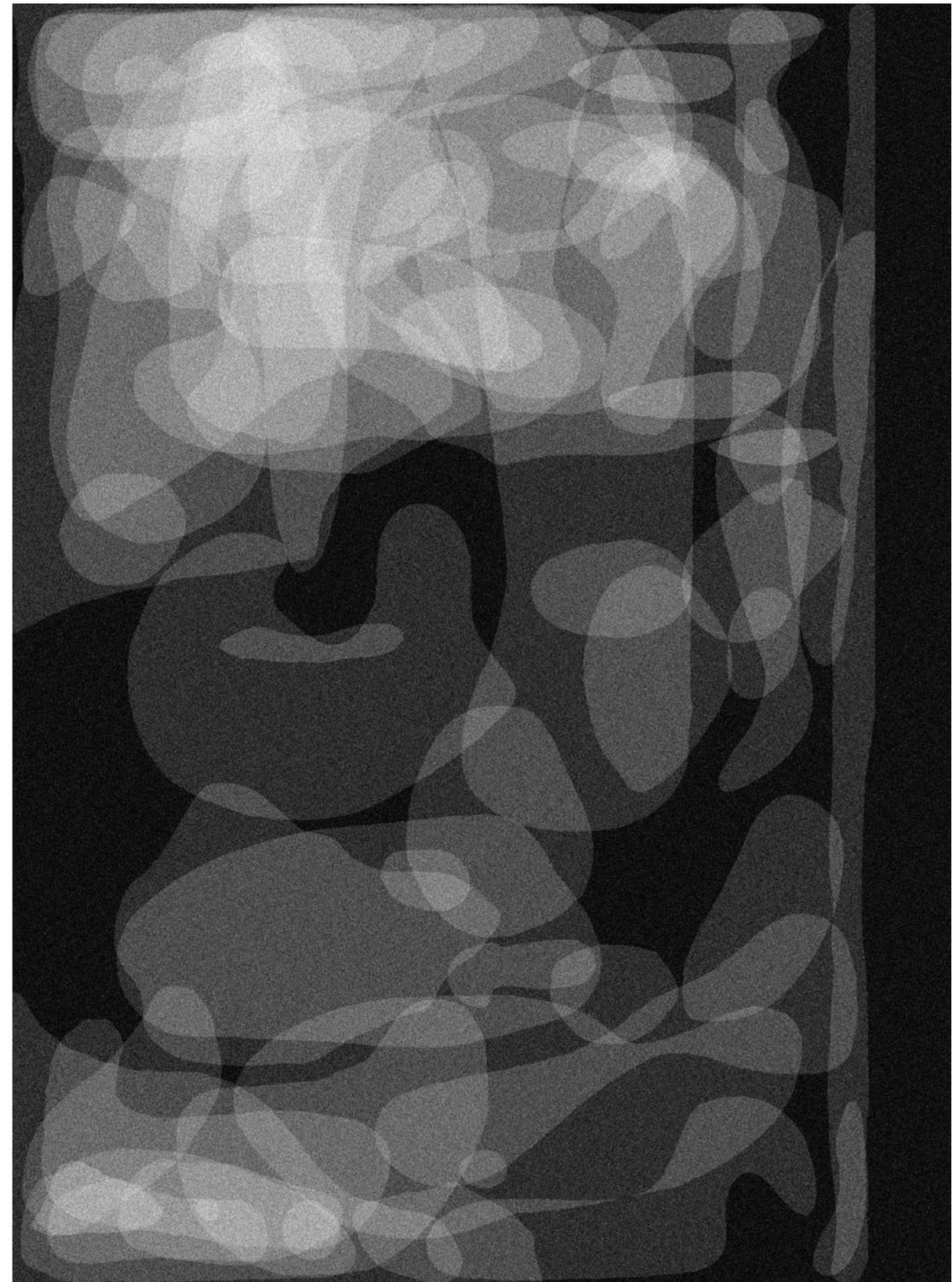


Teil 1 – Experimentalauswertung Fleischmahlzeit

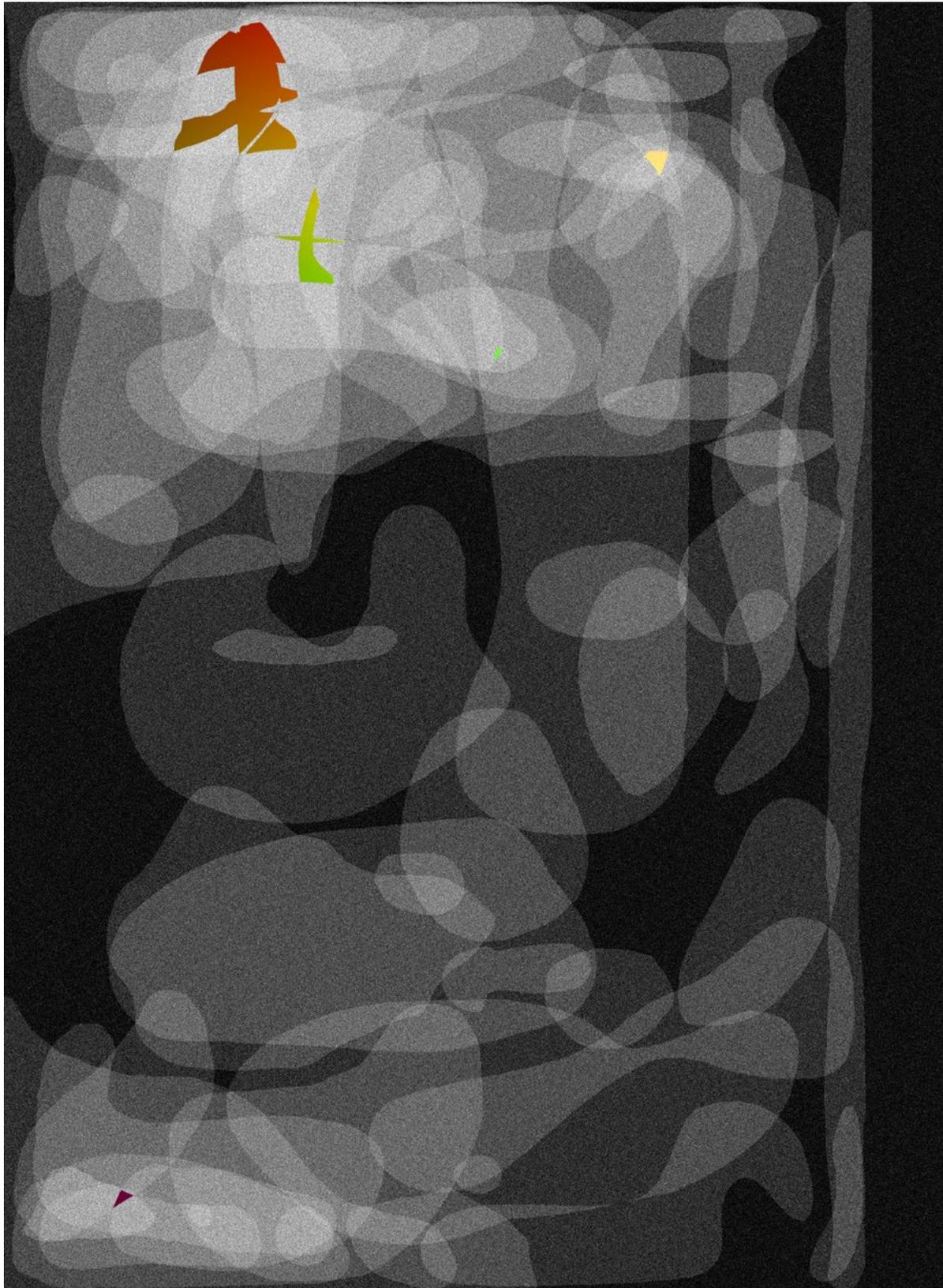
Übereinanderlagerung der ausgewählten Farbflächen, transparent in Weiß eingefärbt. Je heller ein Bereich, um so häufiger wurde er mit einem positiven Erleben einer Fleischmahlzeit in Verbindung gebracht.



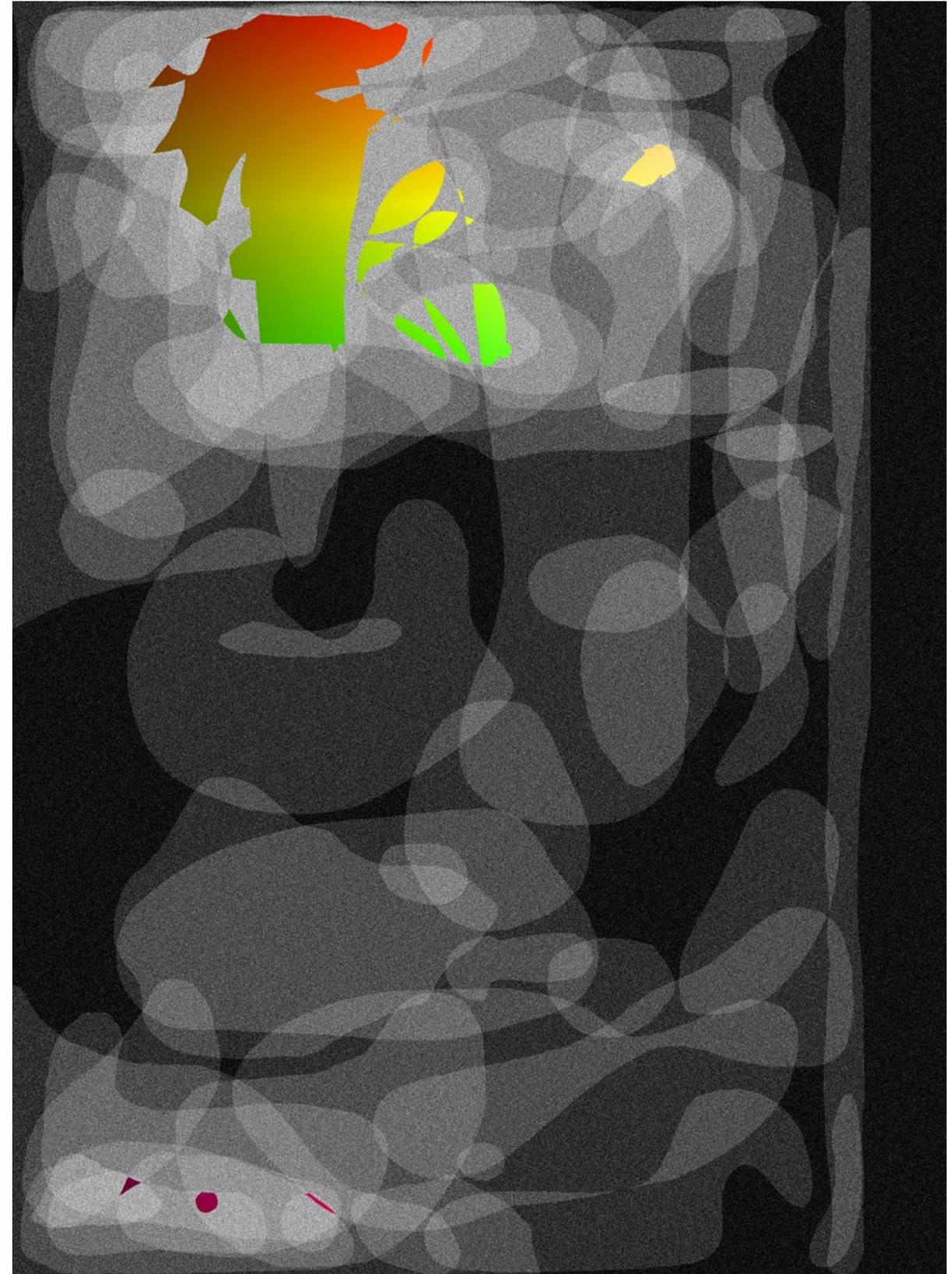
Übereinanderlagerung aller Farbflächen



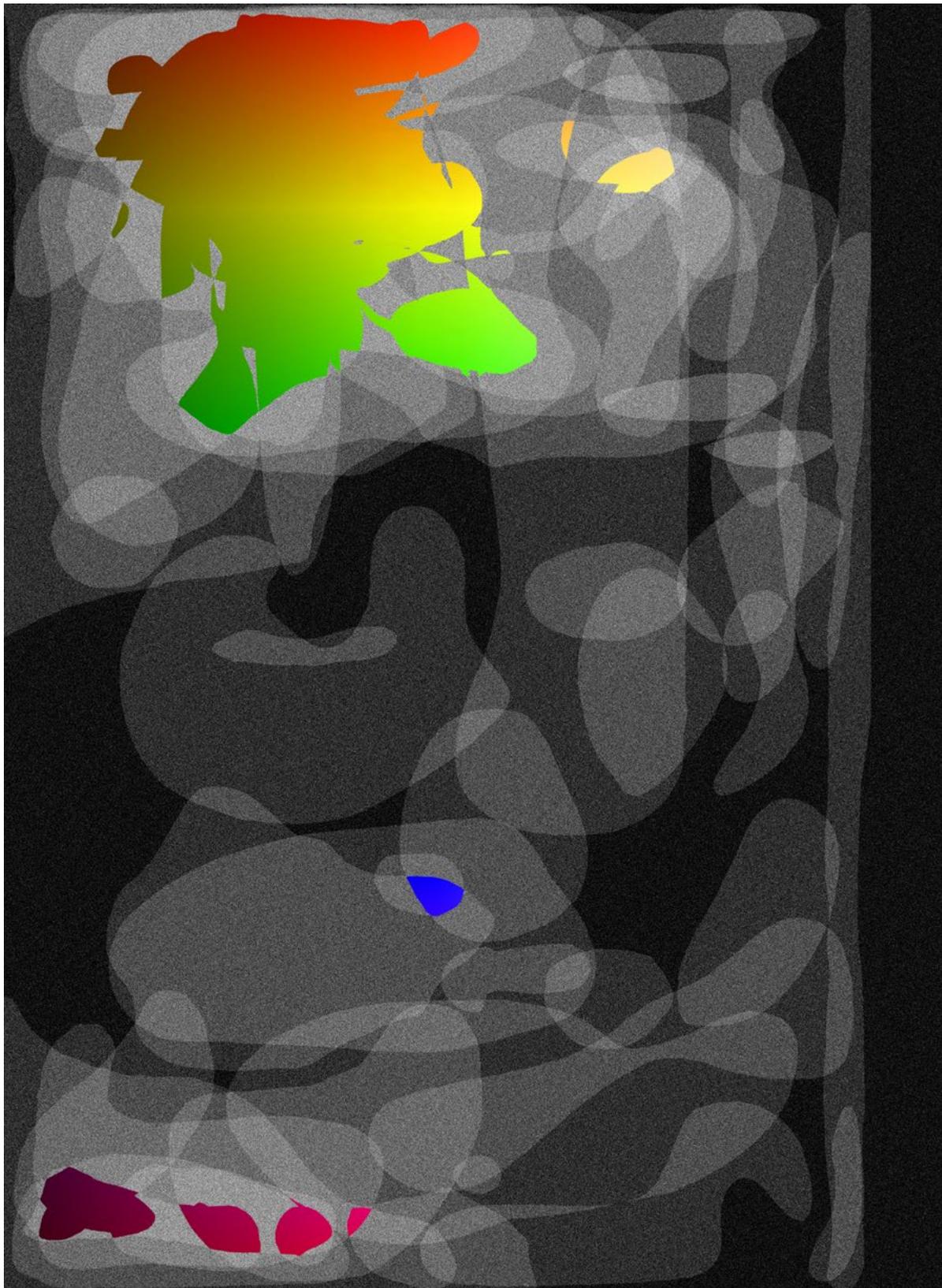
Priorität 1



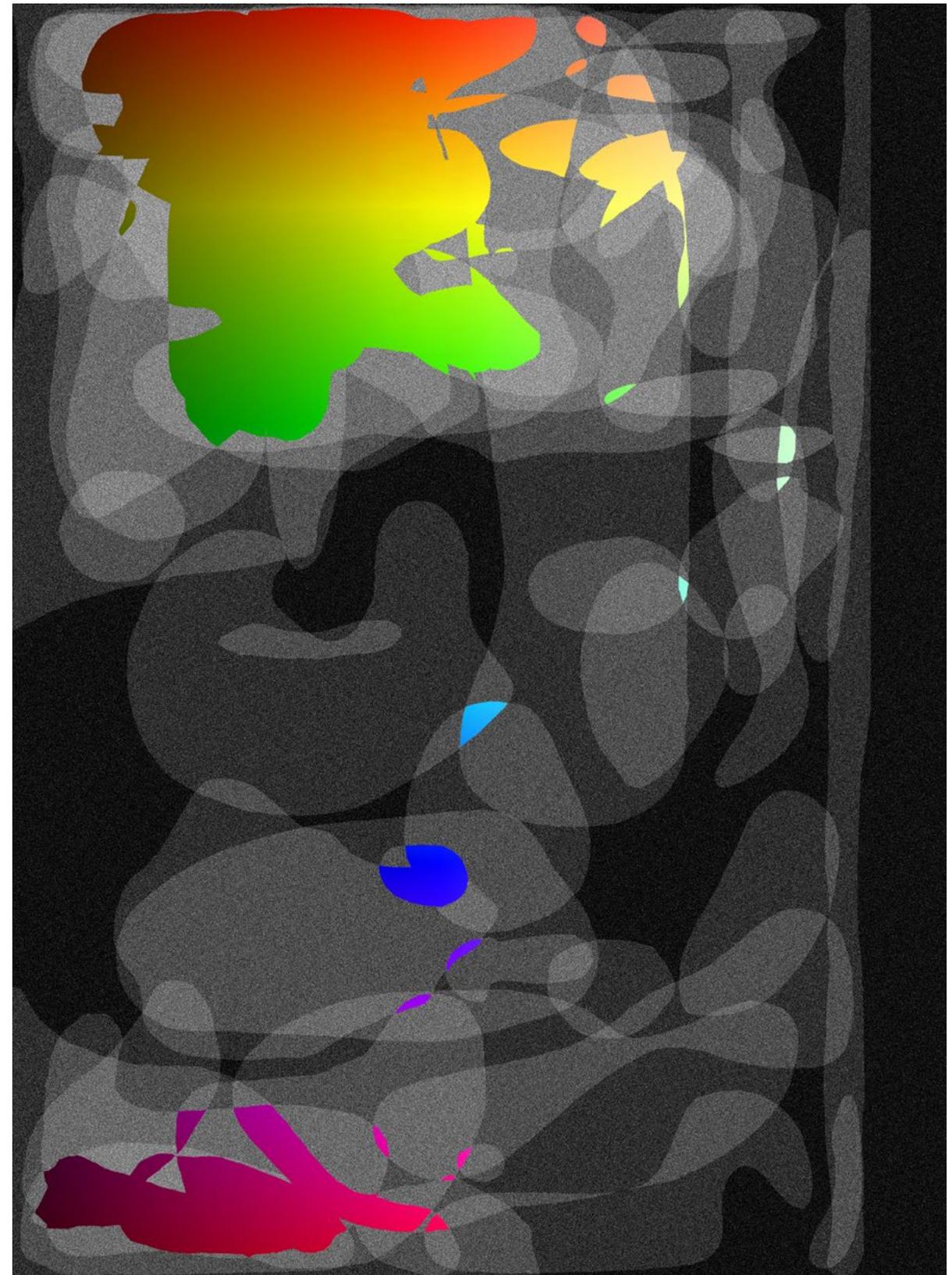
Priorität 2



Priorität 3

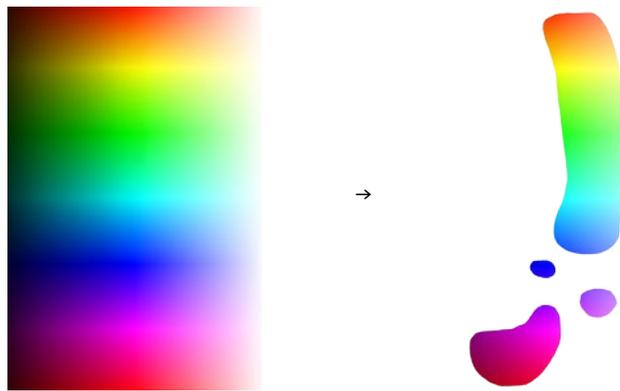


Priorität 4

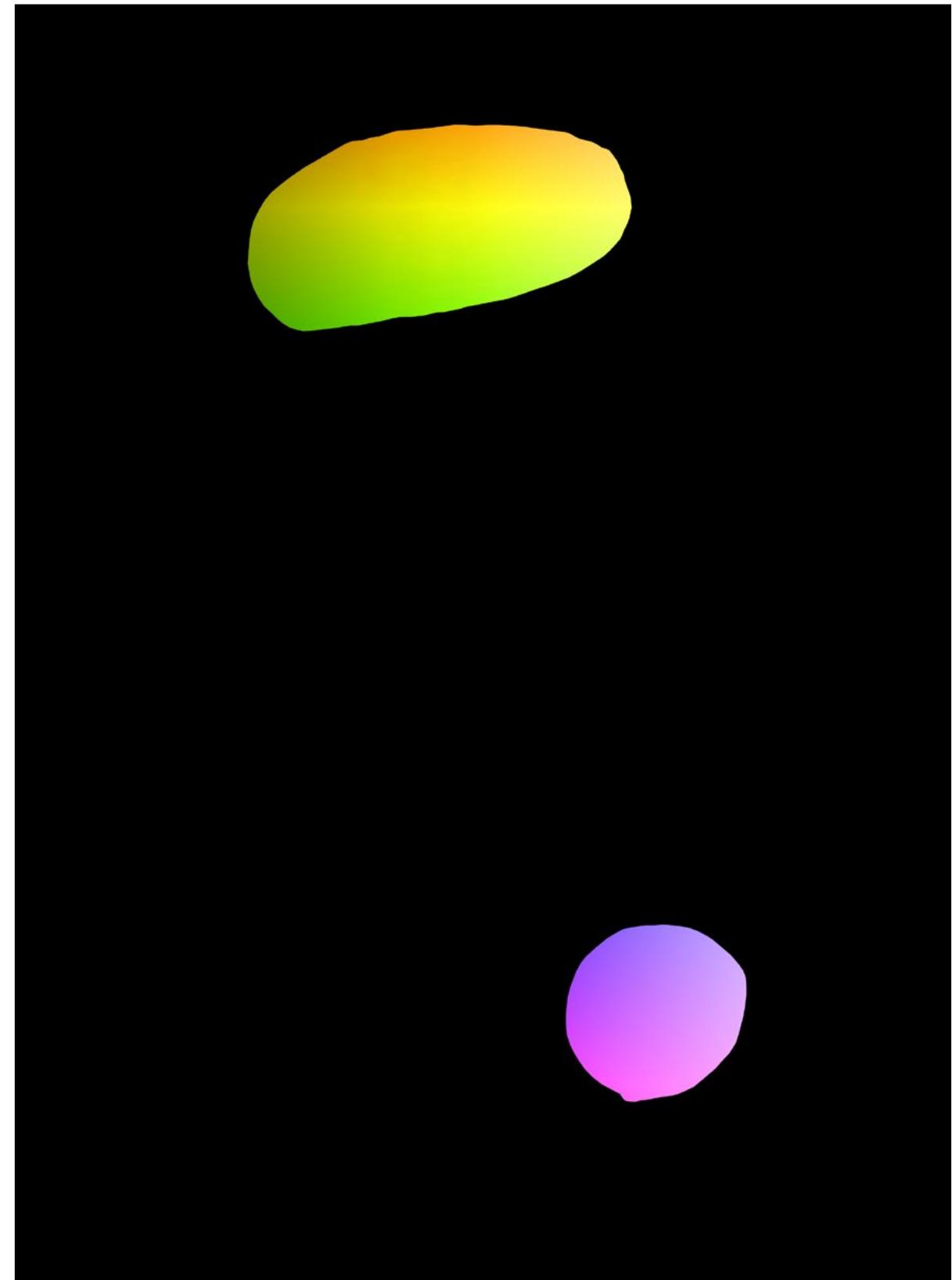


Teil 2 – Experimentdurchführung Weihnachtsessen

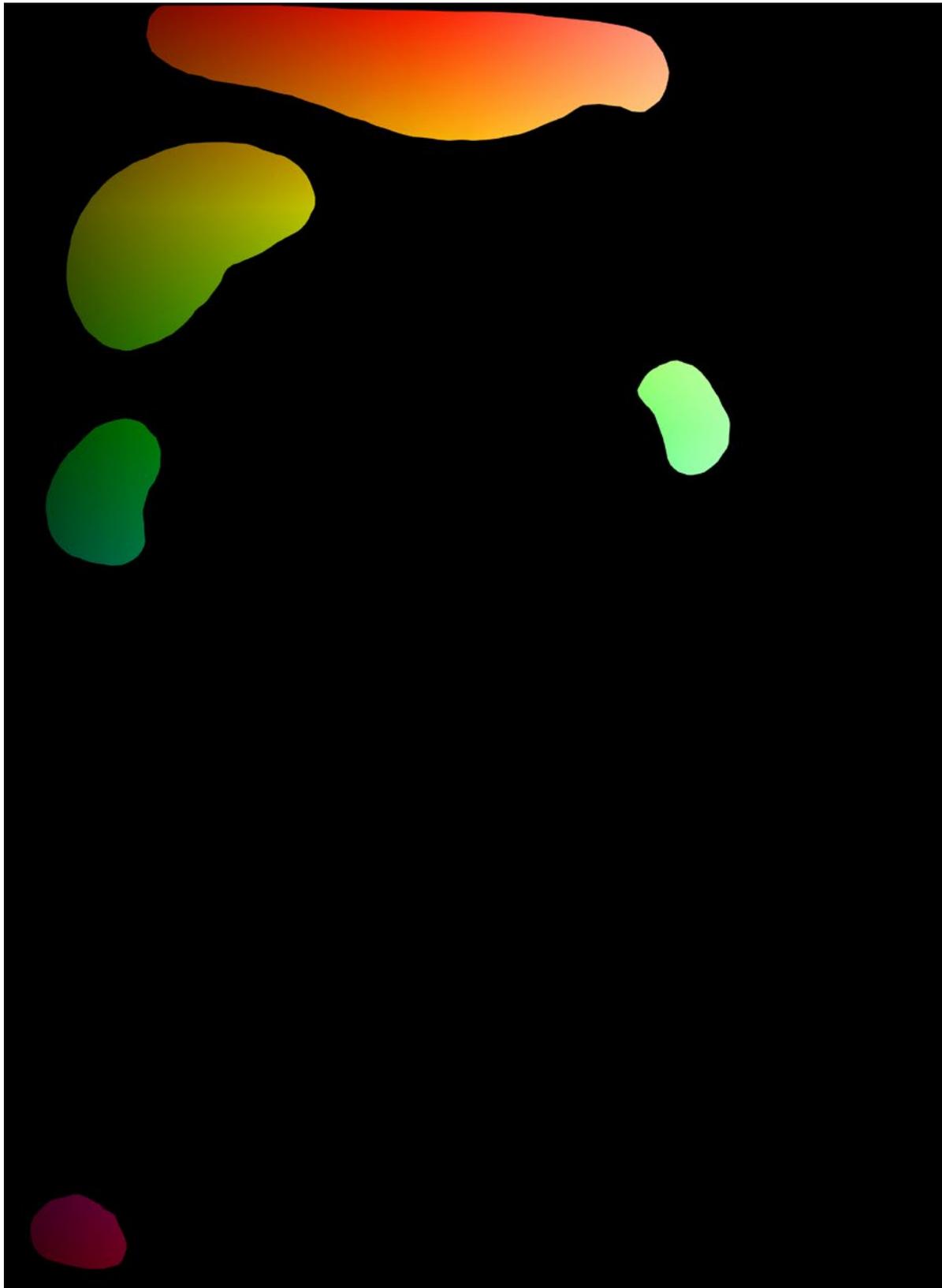
„Stellen Sie sich ein Weihnachtsessen vor – das Essen selbst, das Tischarrangement, das Ambiente und die Gesamtatmosphäre. Definieren Sie dann in der Farbverlaufsfläche Farben, die dazu passen. Welche Formen dabei herauskommen, richtet sich ganz nach Ihrer Farbauswahl.“



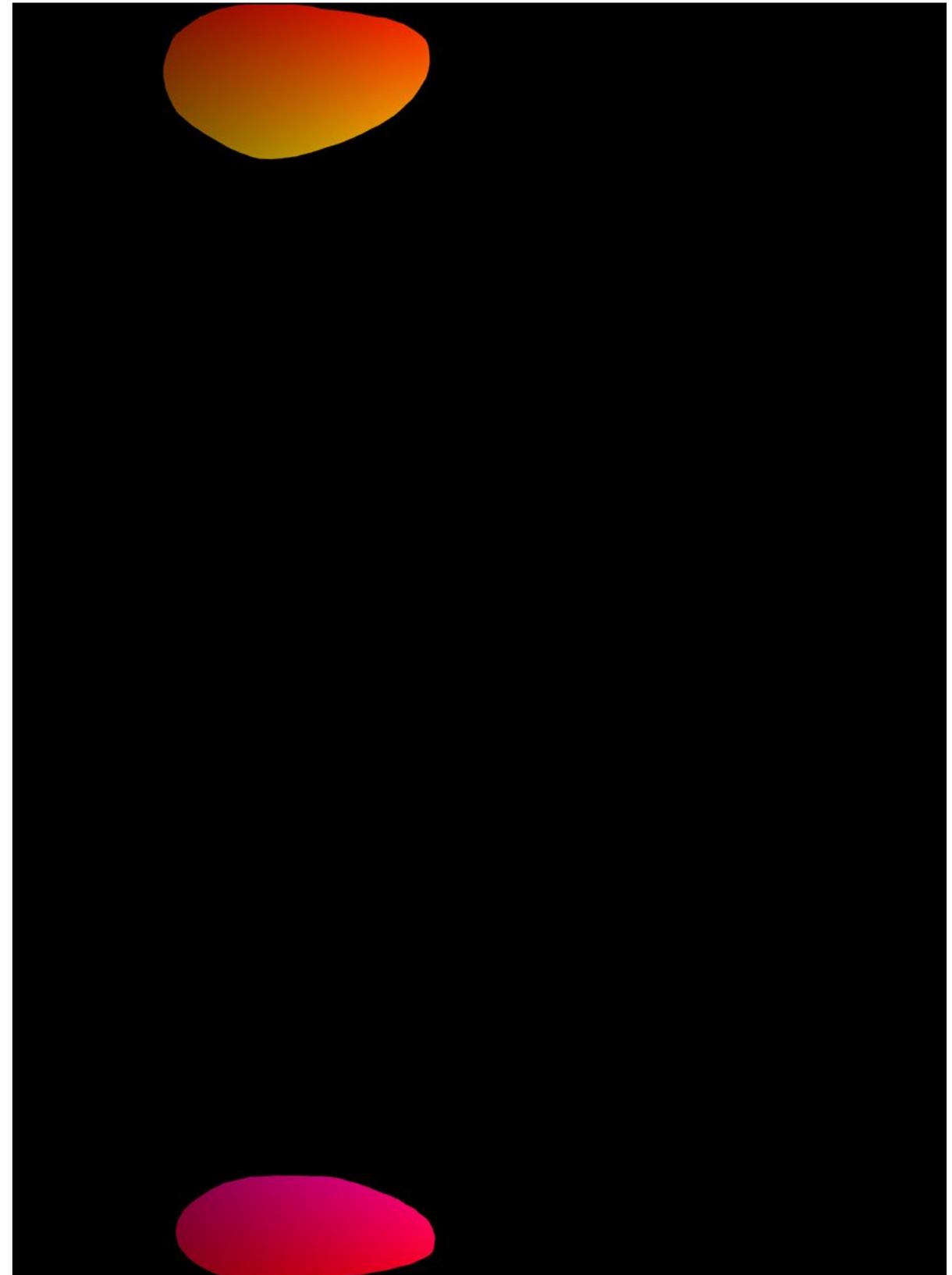
Beitrag 1



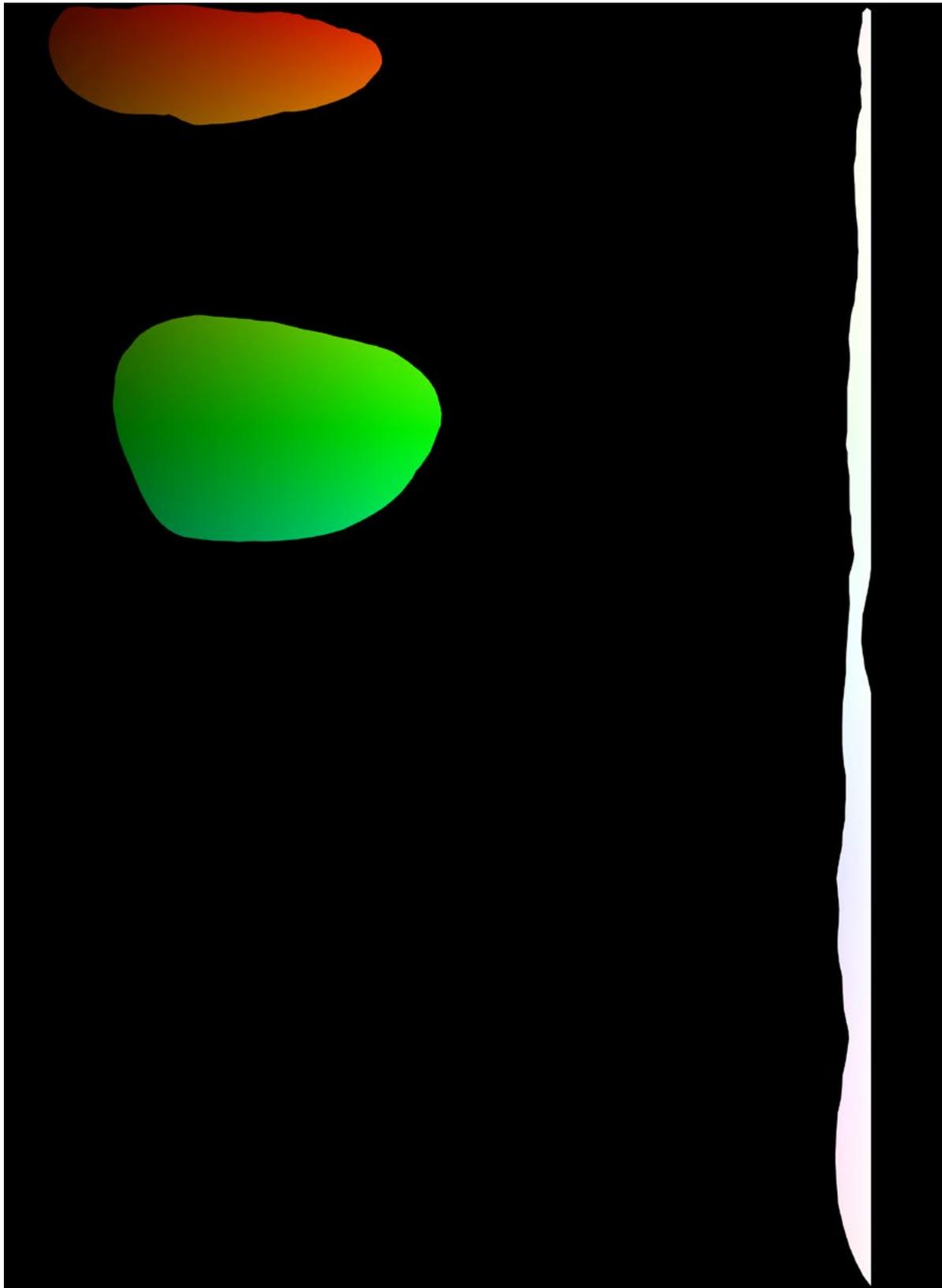
Beitrag 2



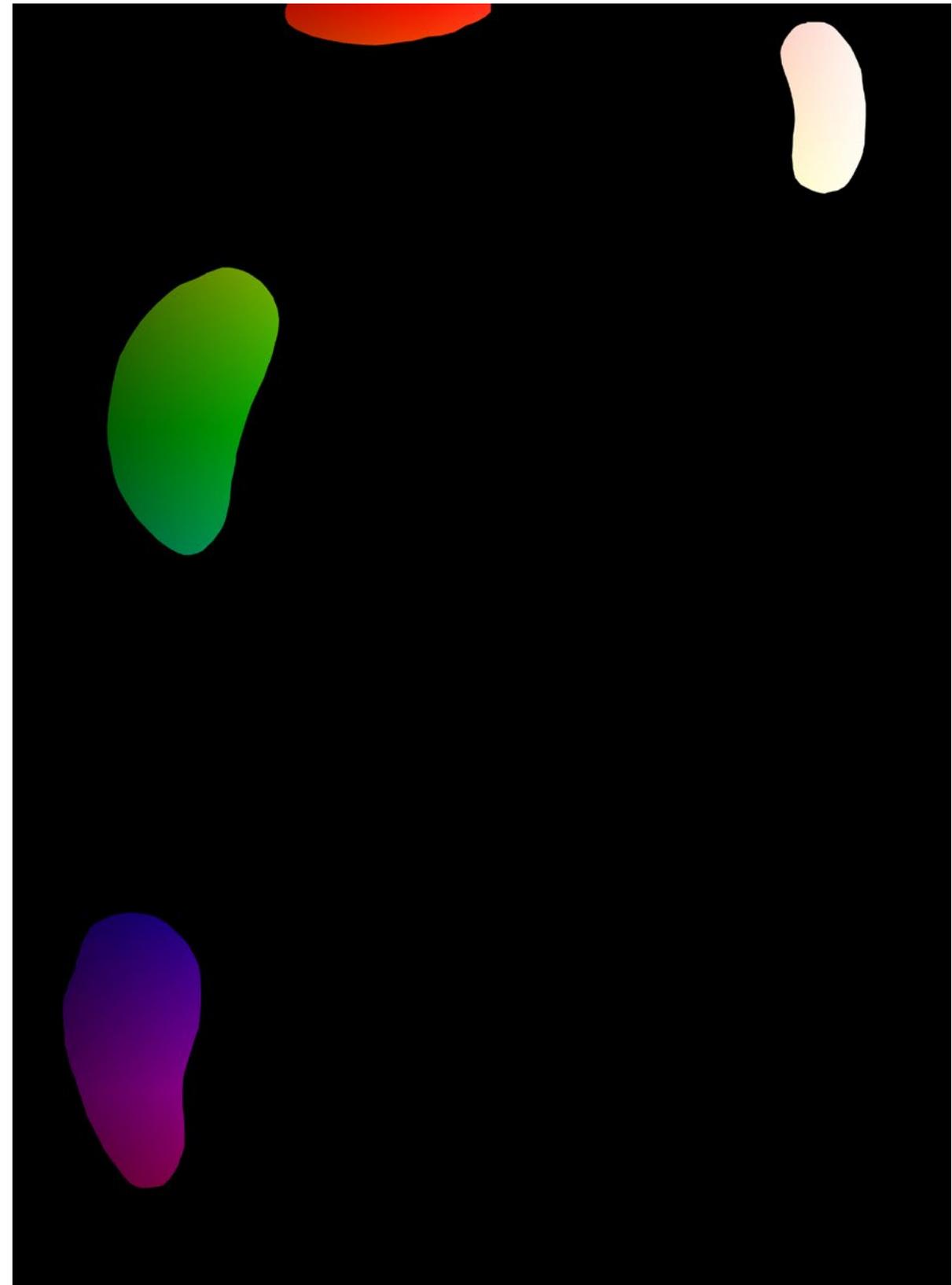
Beitrag 3



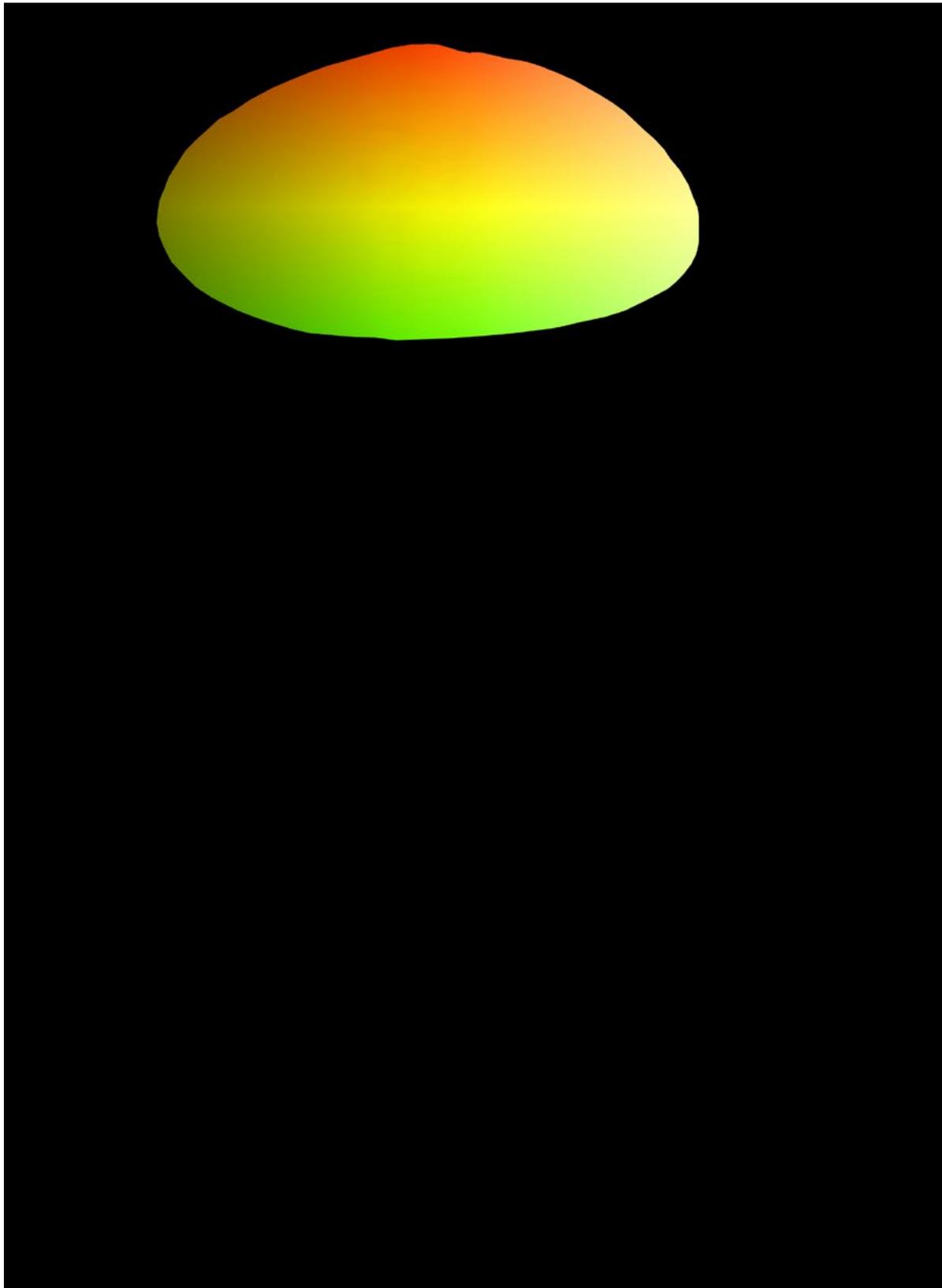
Beitrag 4



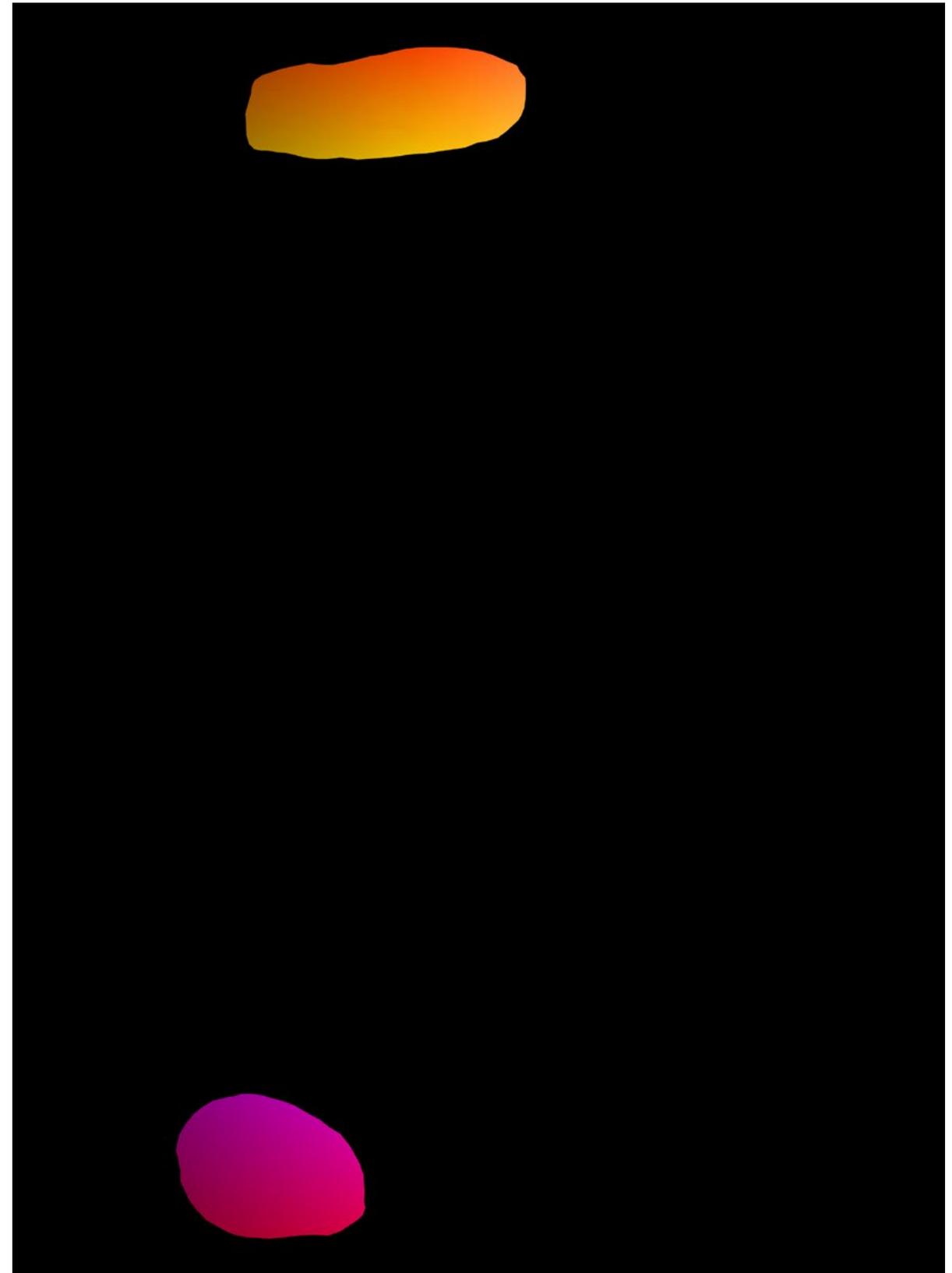
Beitrag 5



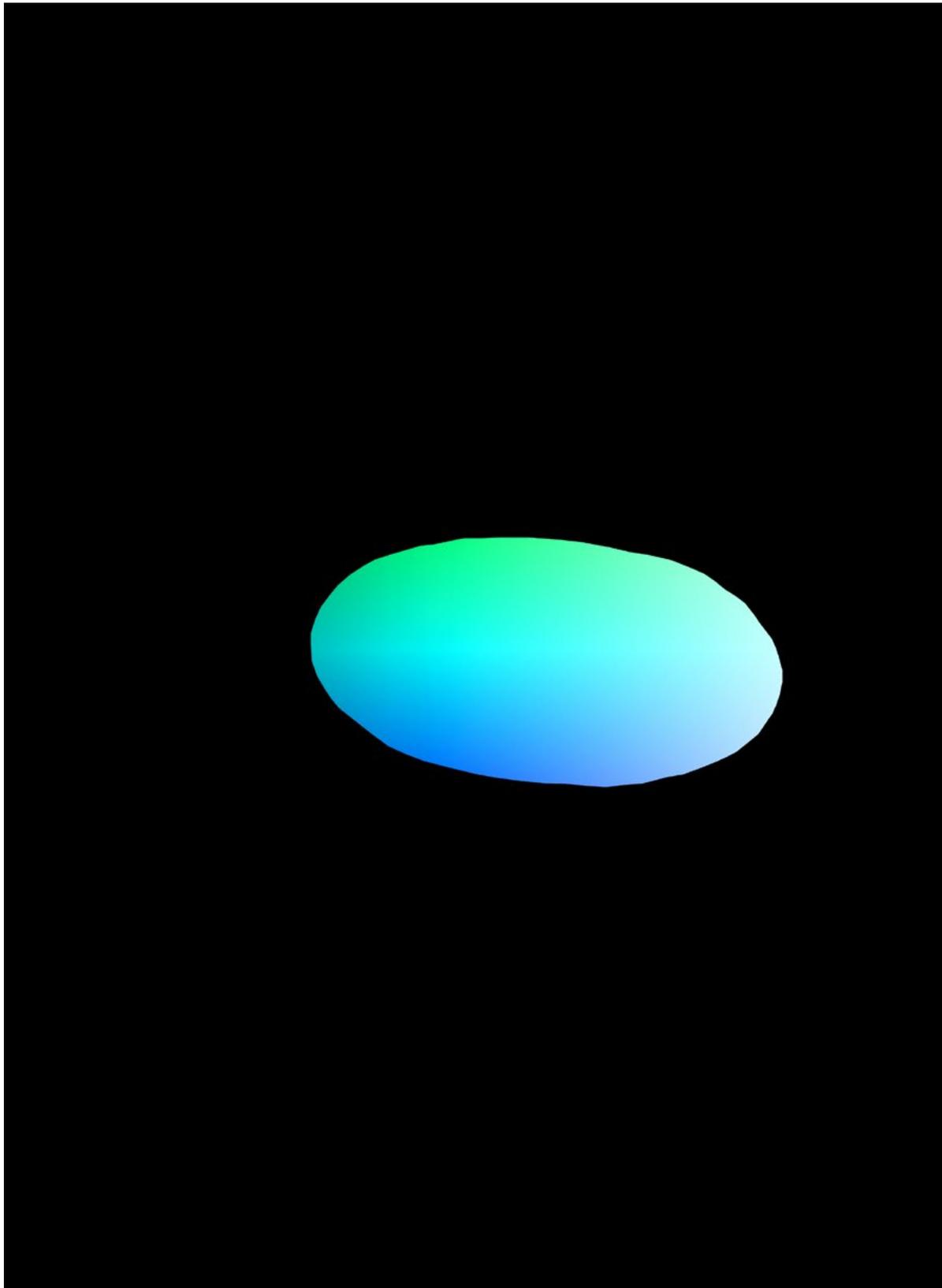
Beitrag 6



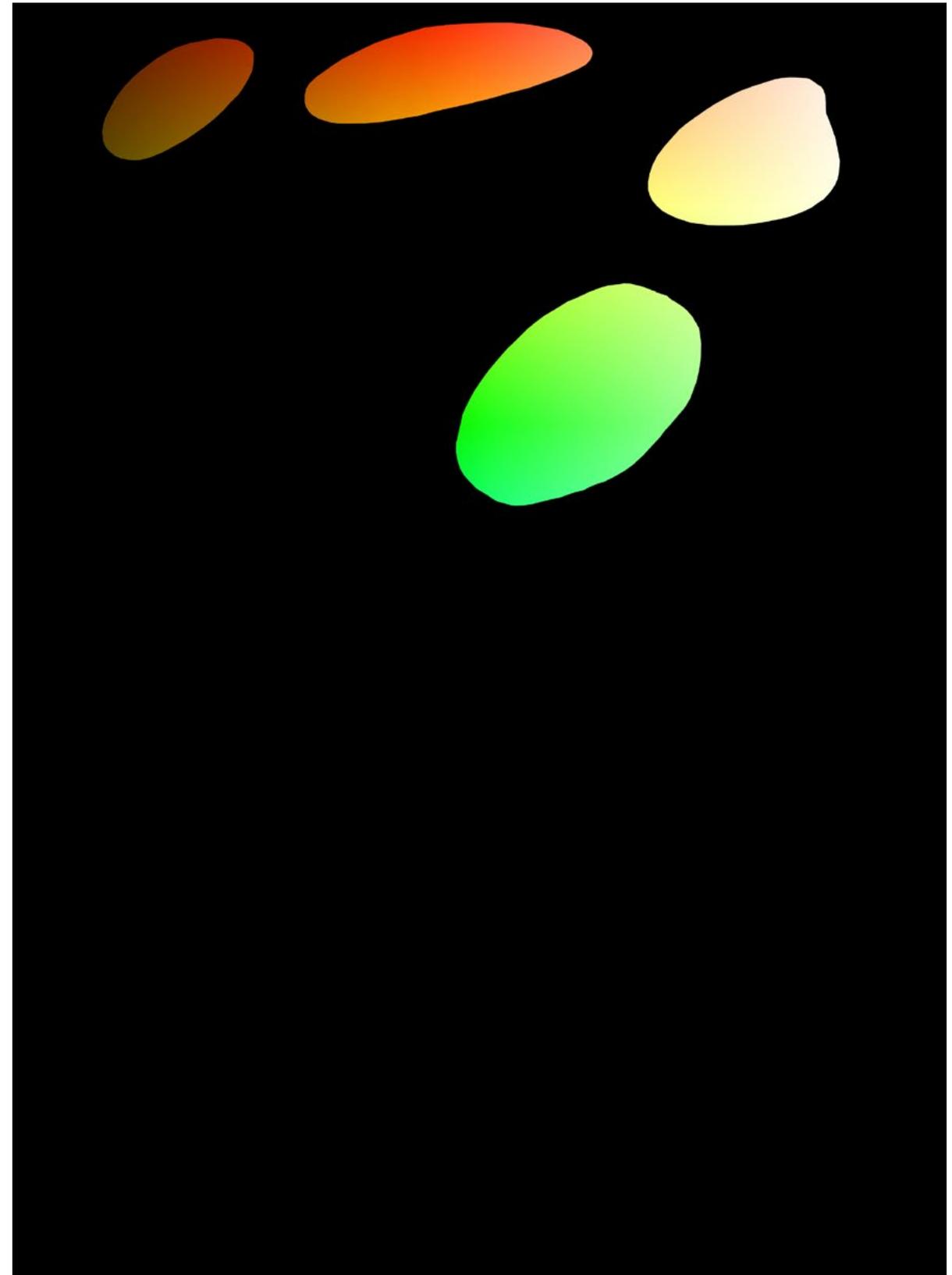
Beitrag 7



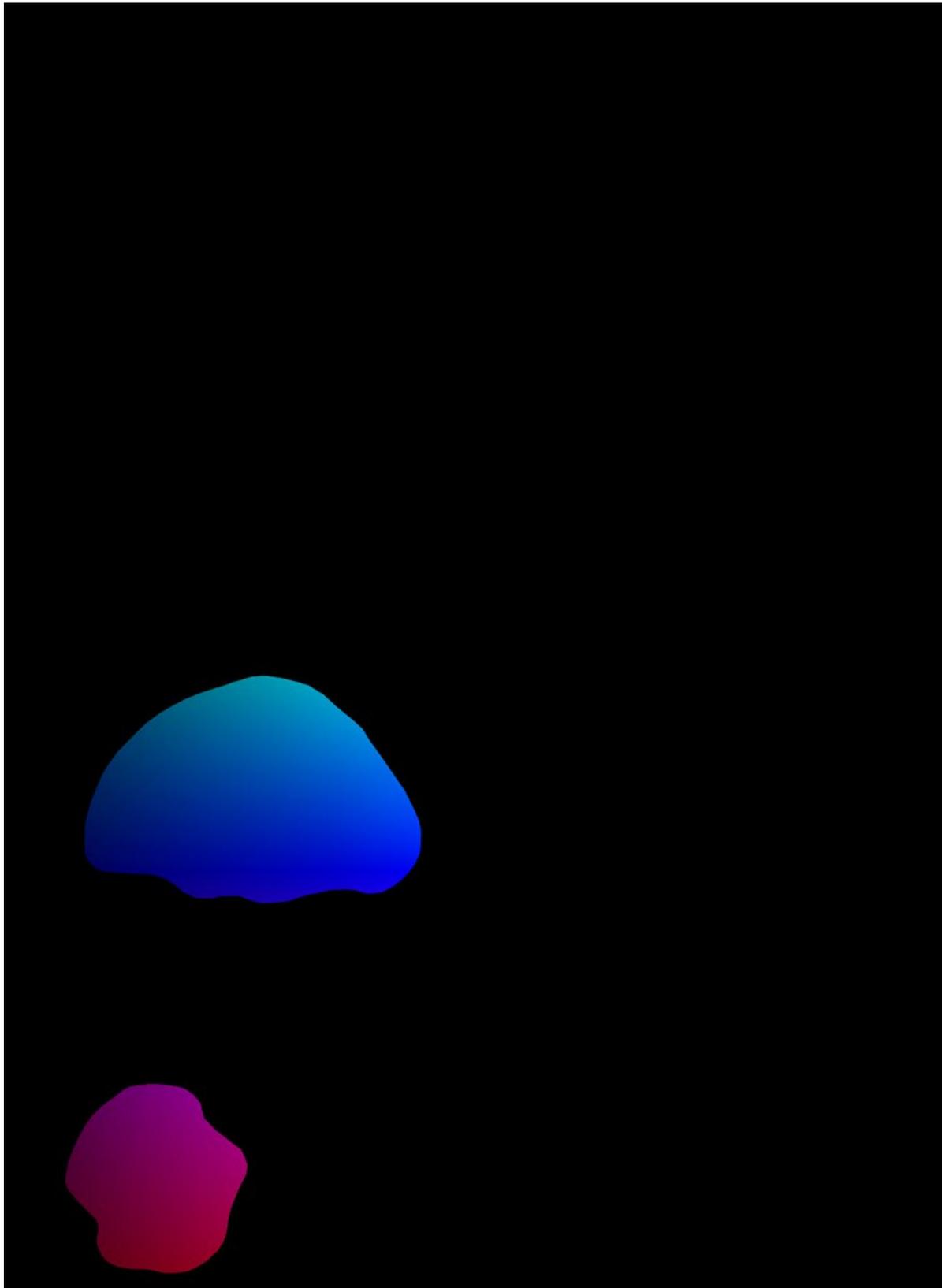
Beitrag 8



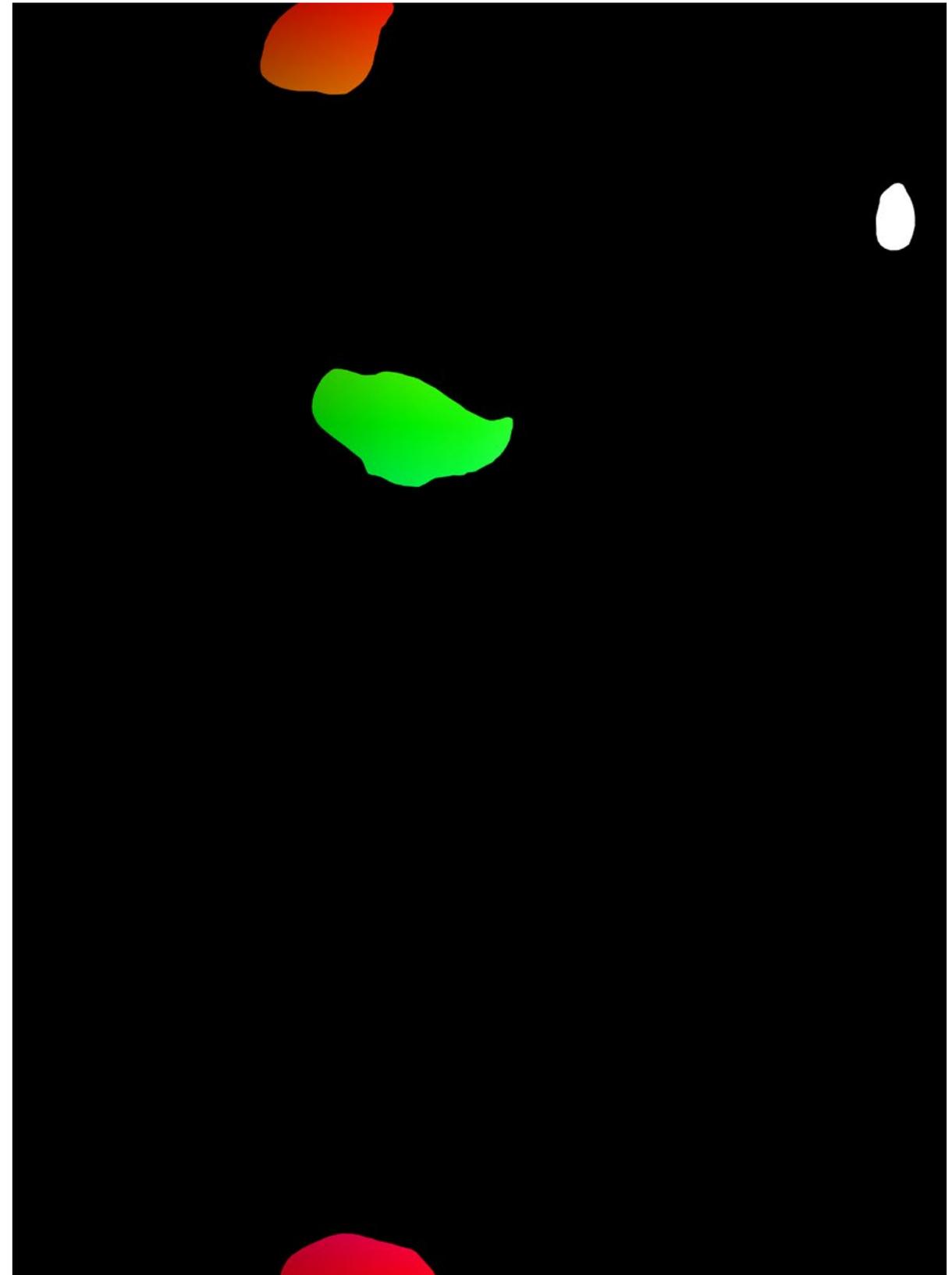
Beitrag 9



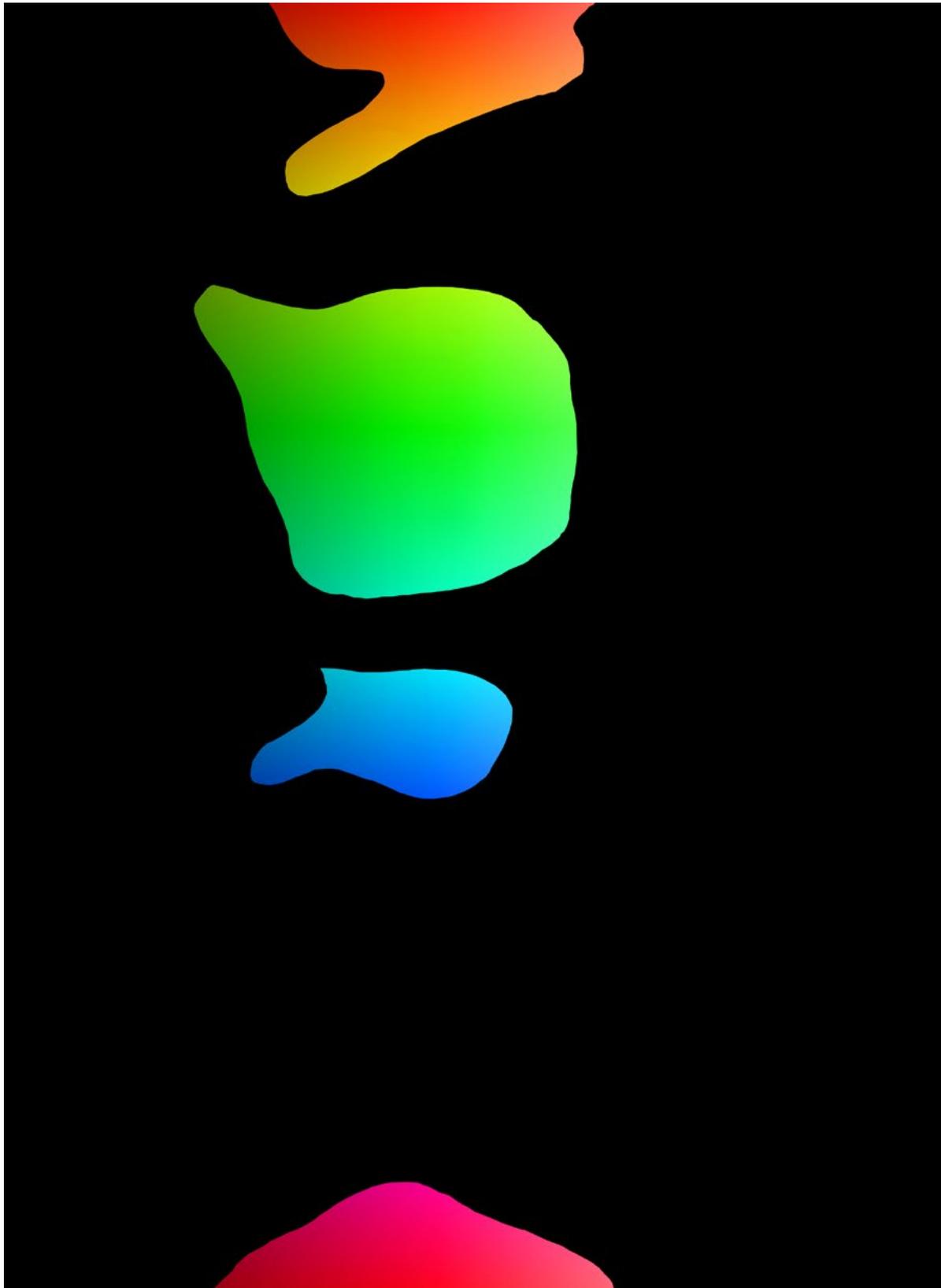
Beitrag 10



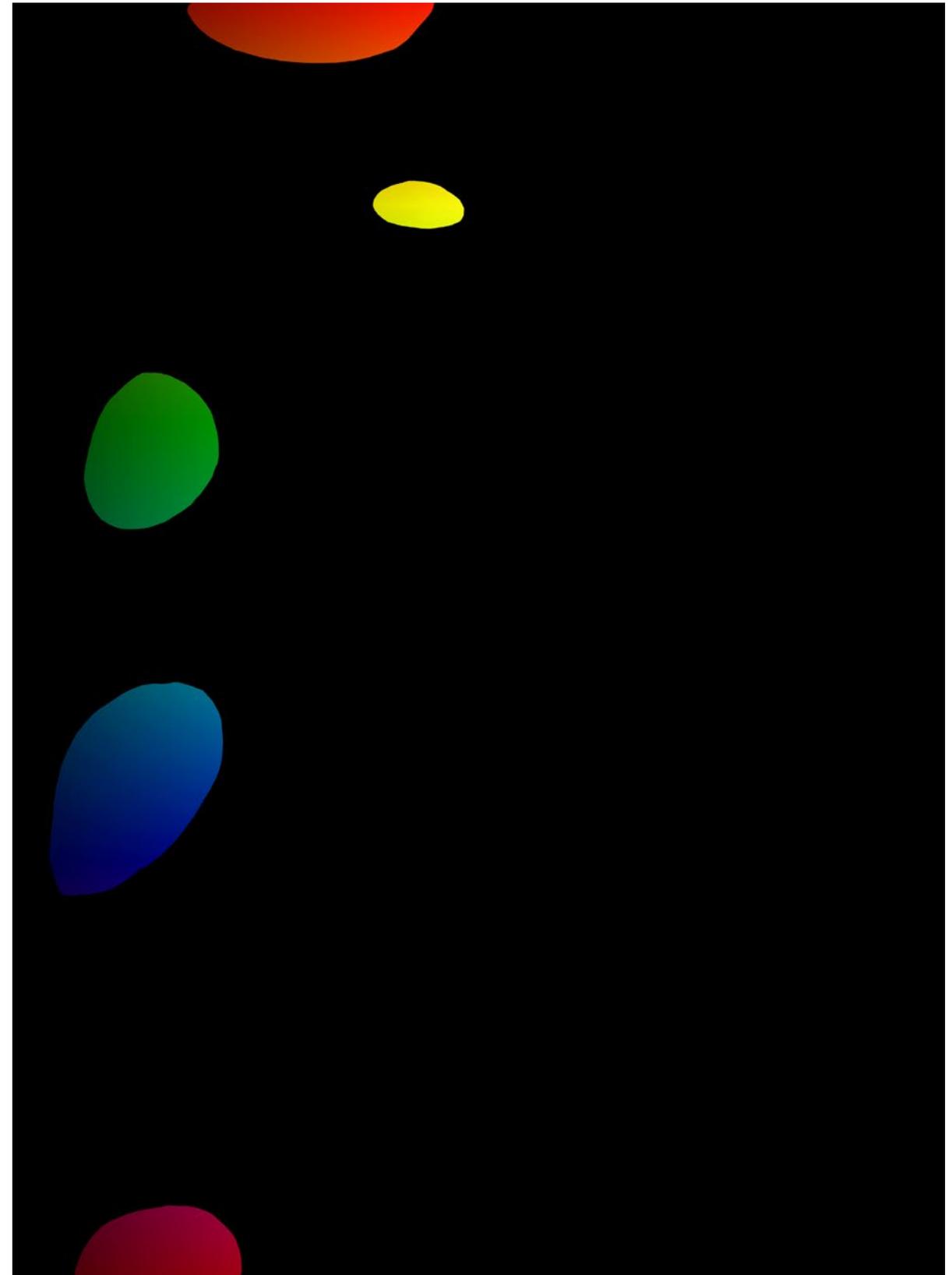
Beitrag 11



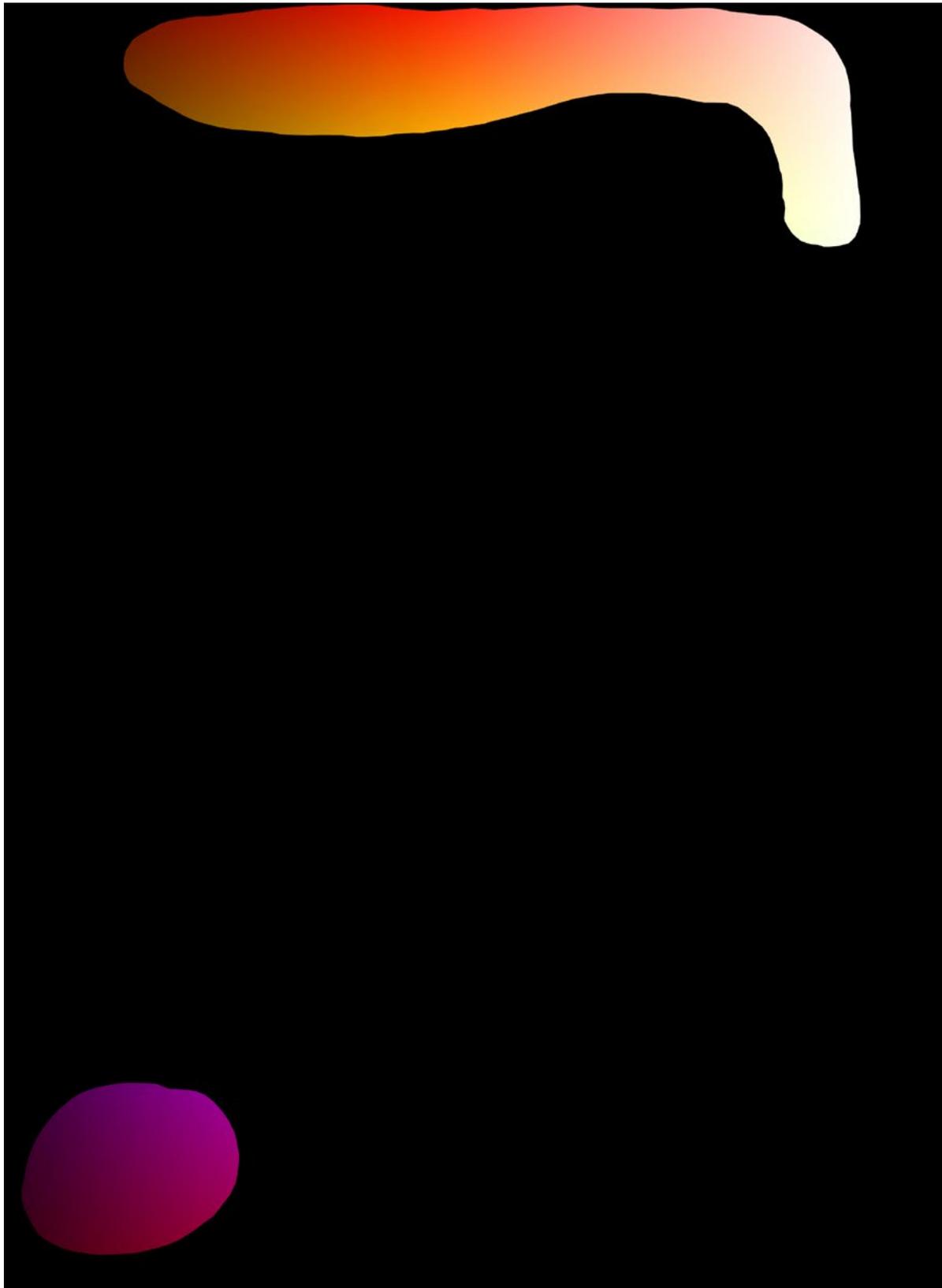
Beitrag 12



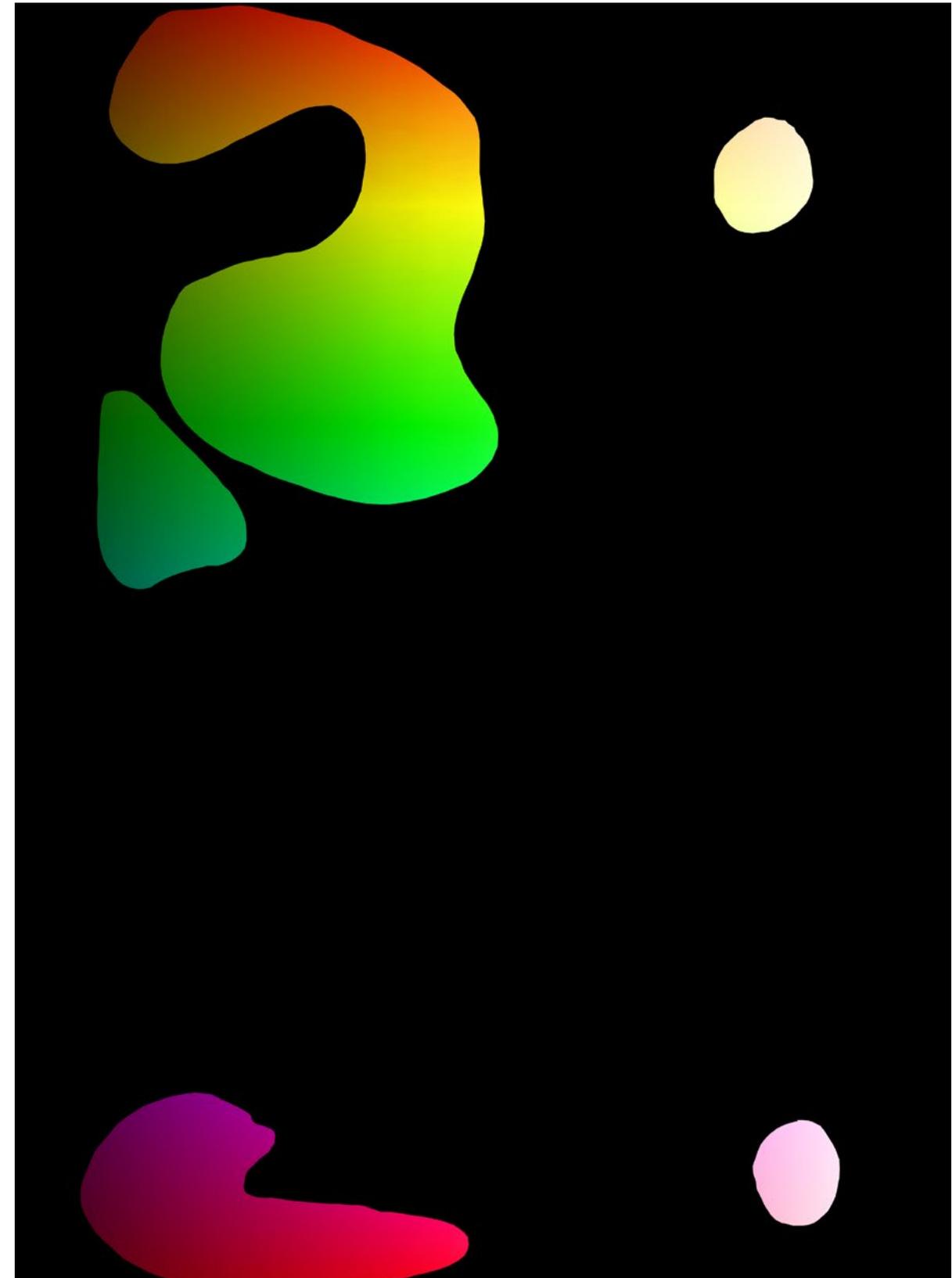
Beitrag 13



Beitrag 14



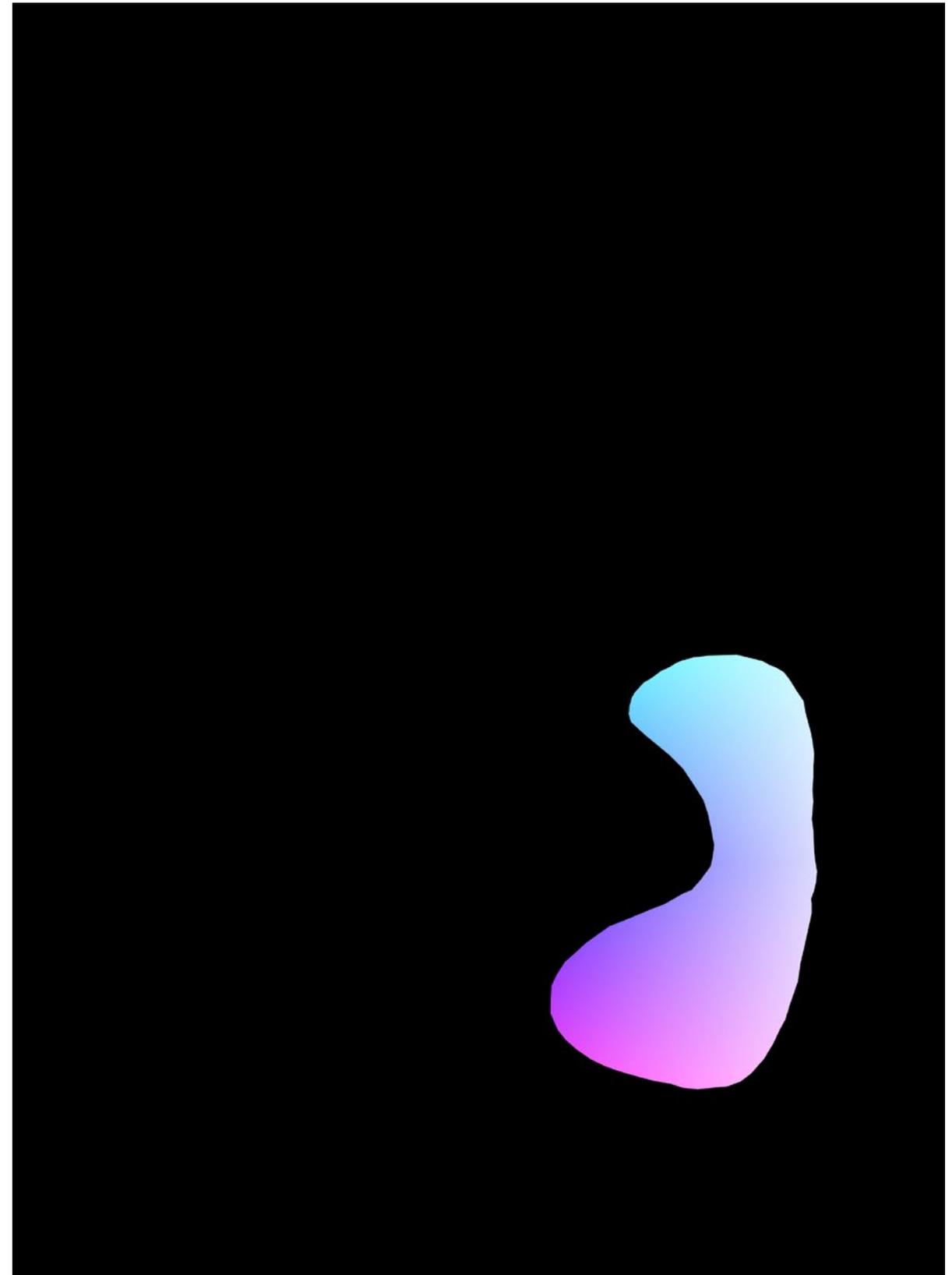
Beitrag 15



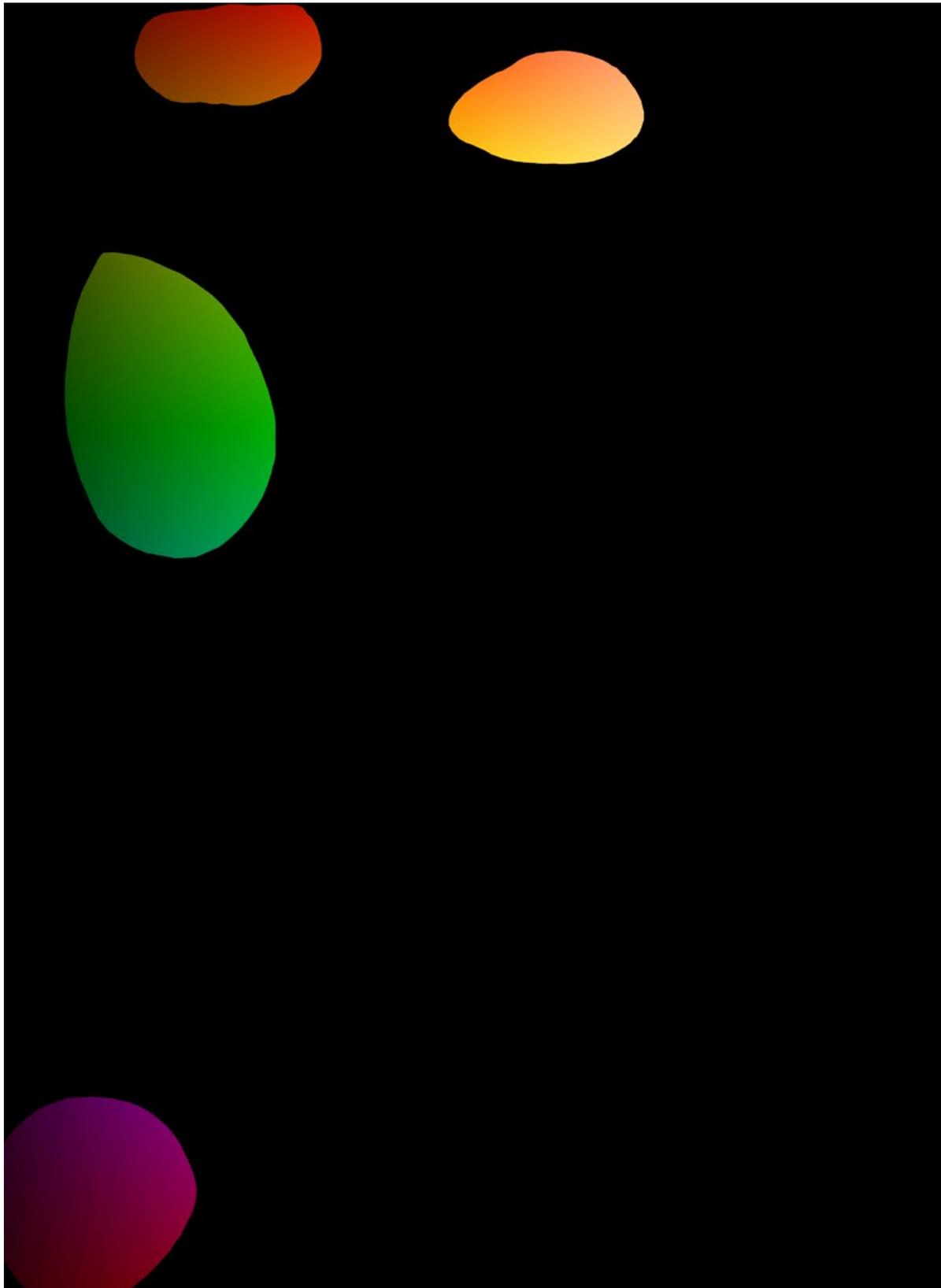
Beitrag 16



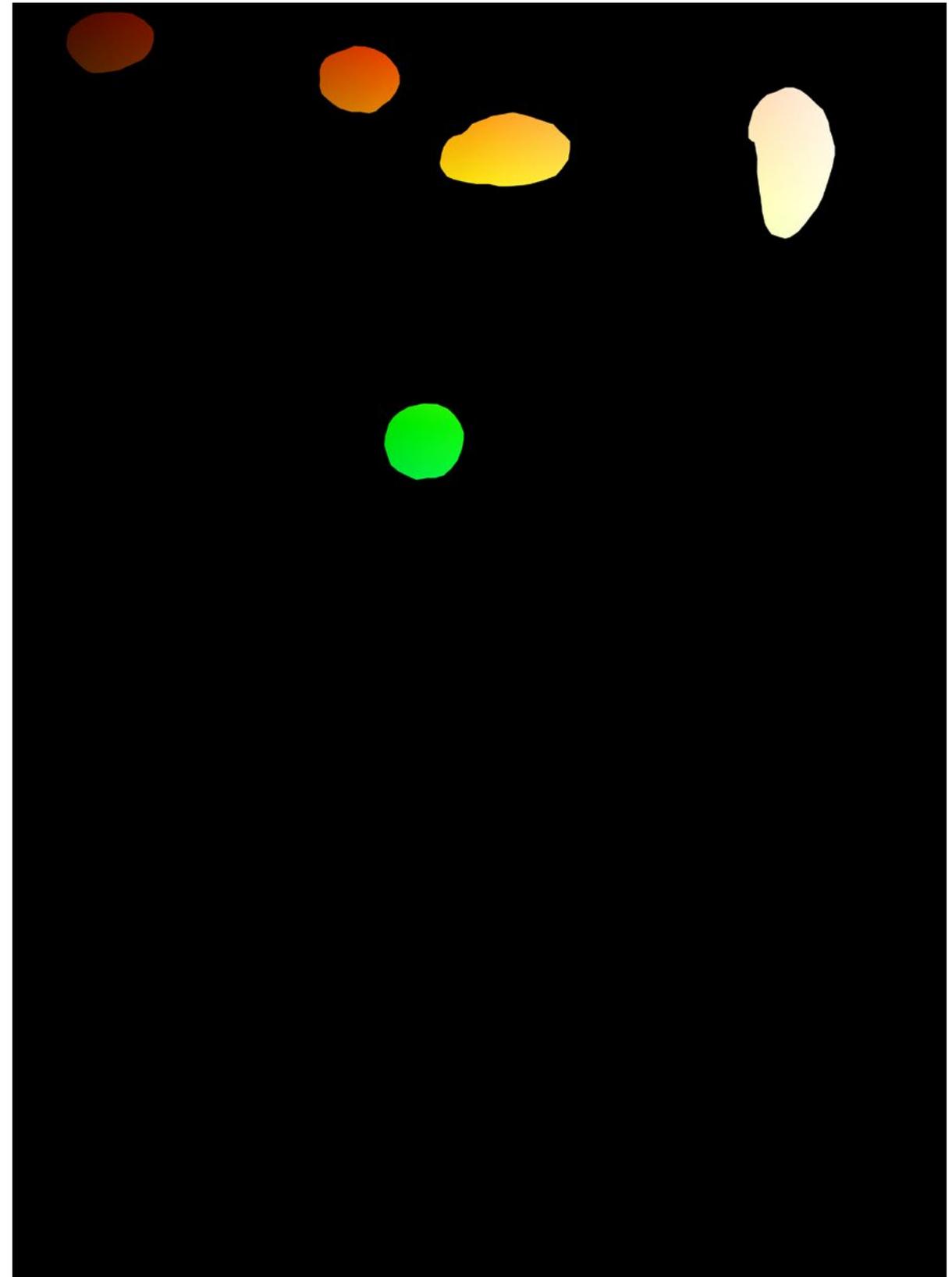
Beitrag 17



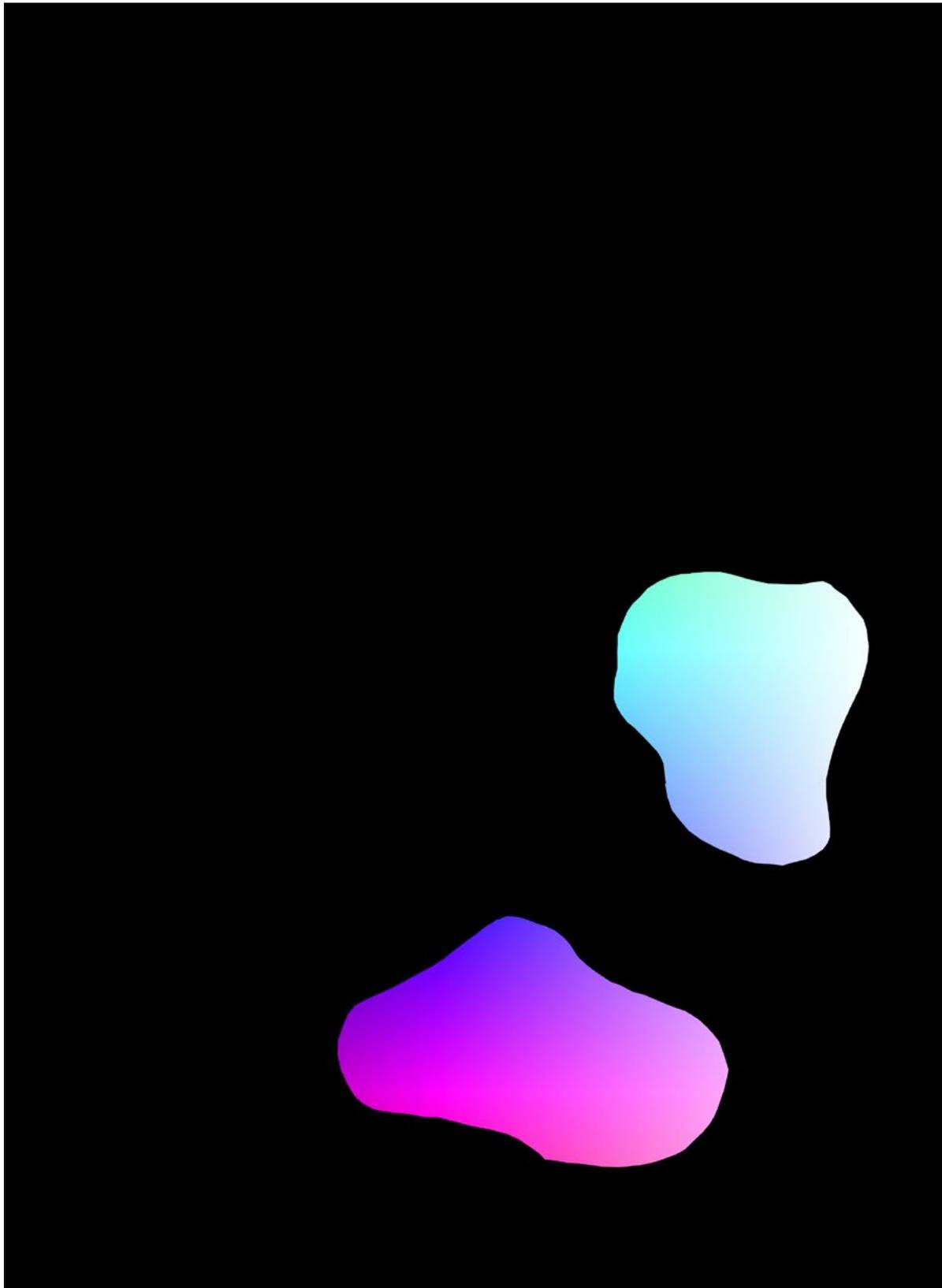
Beitrag 18



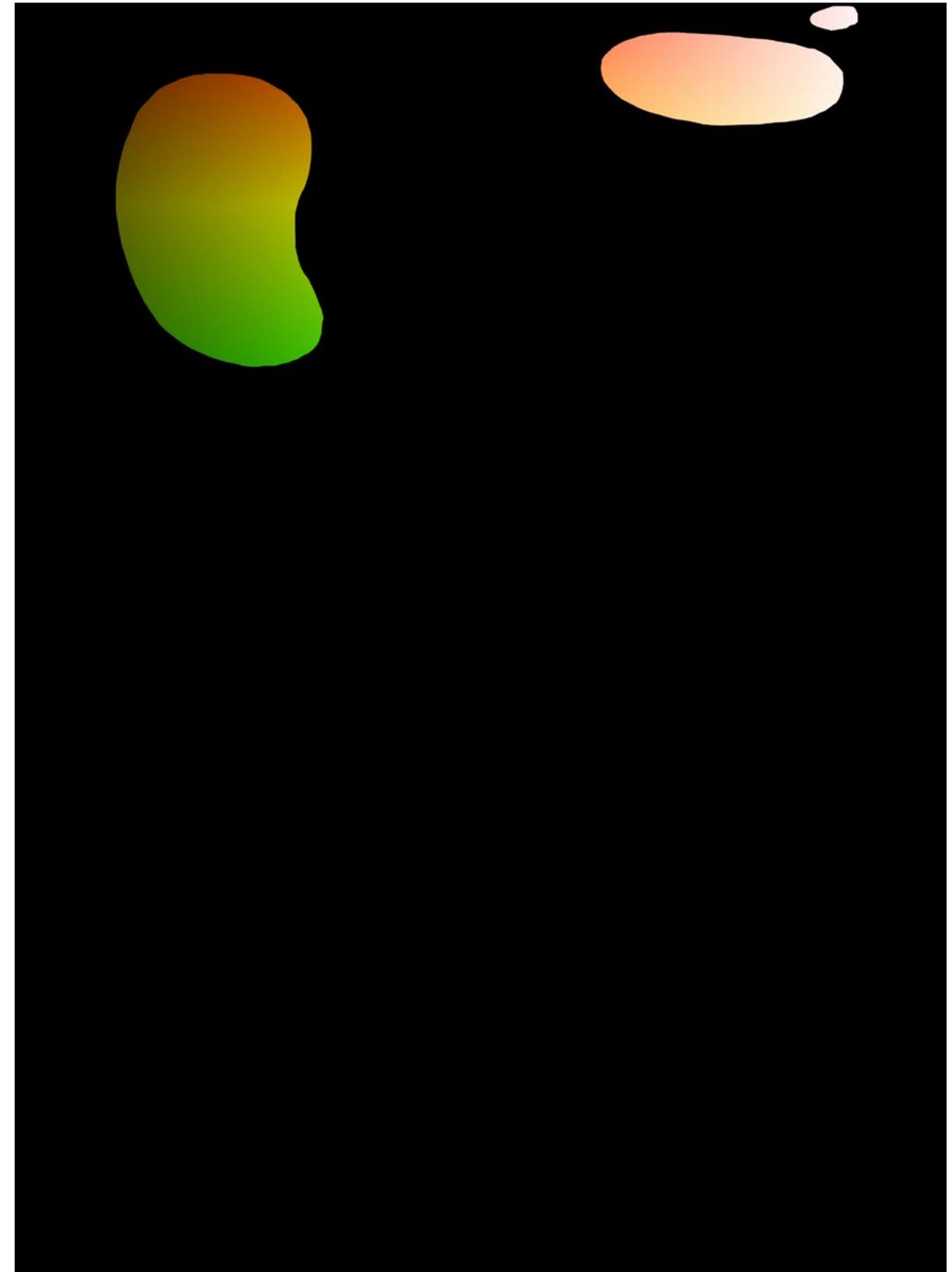
Beitrag 19



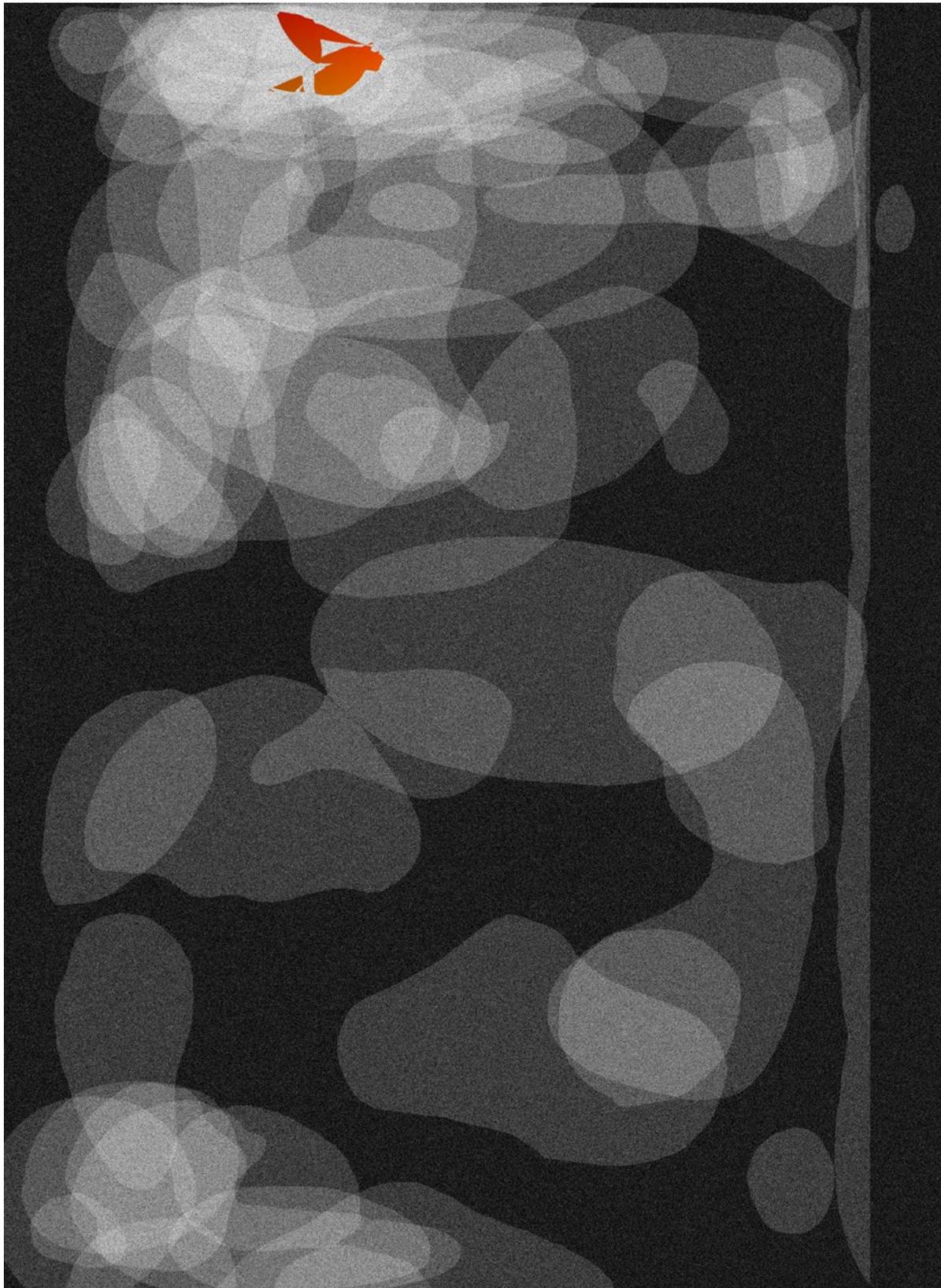
Beitrag 20



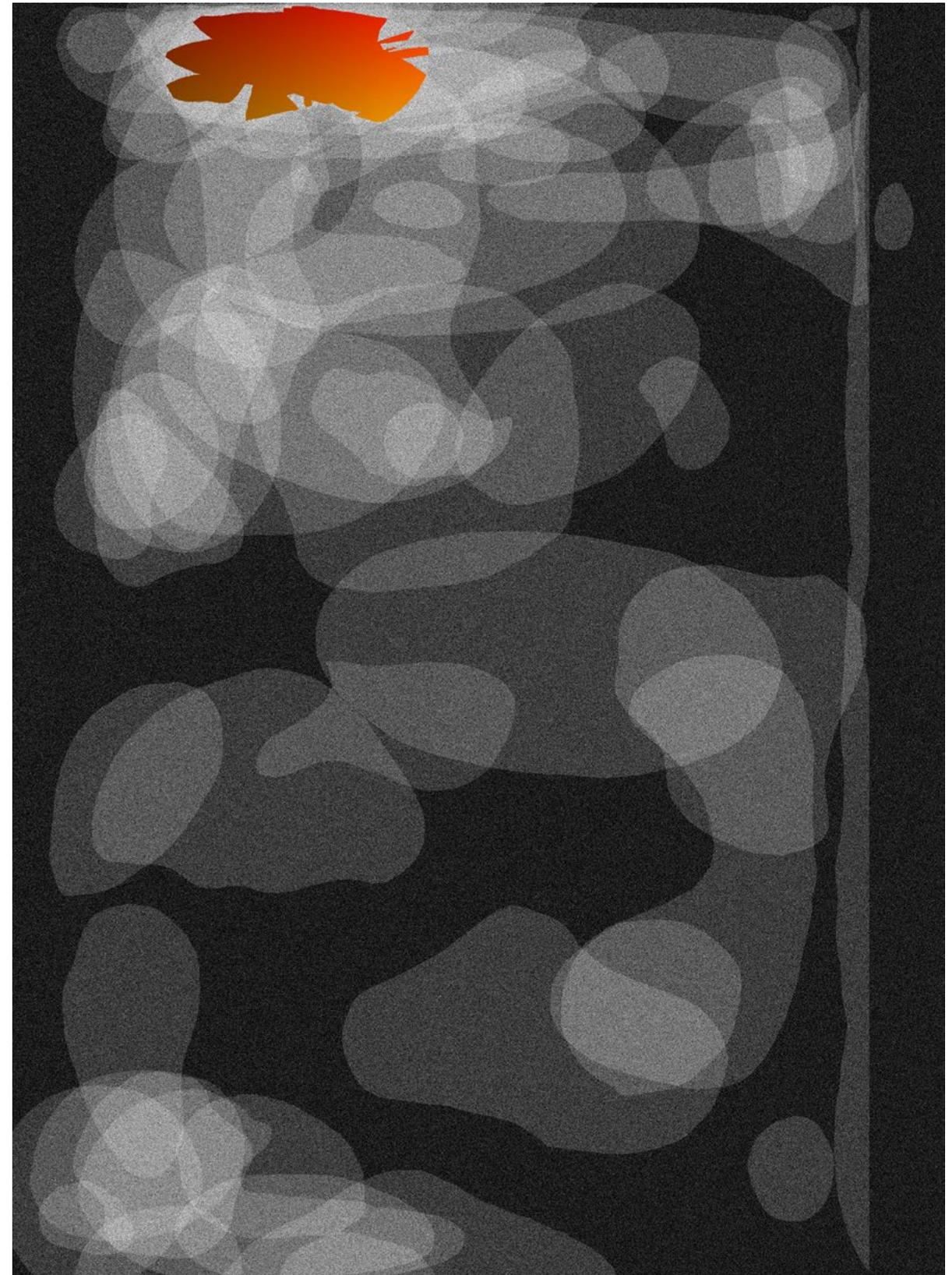
Beitrag 21



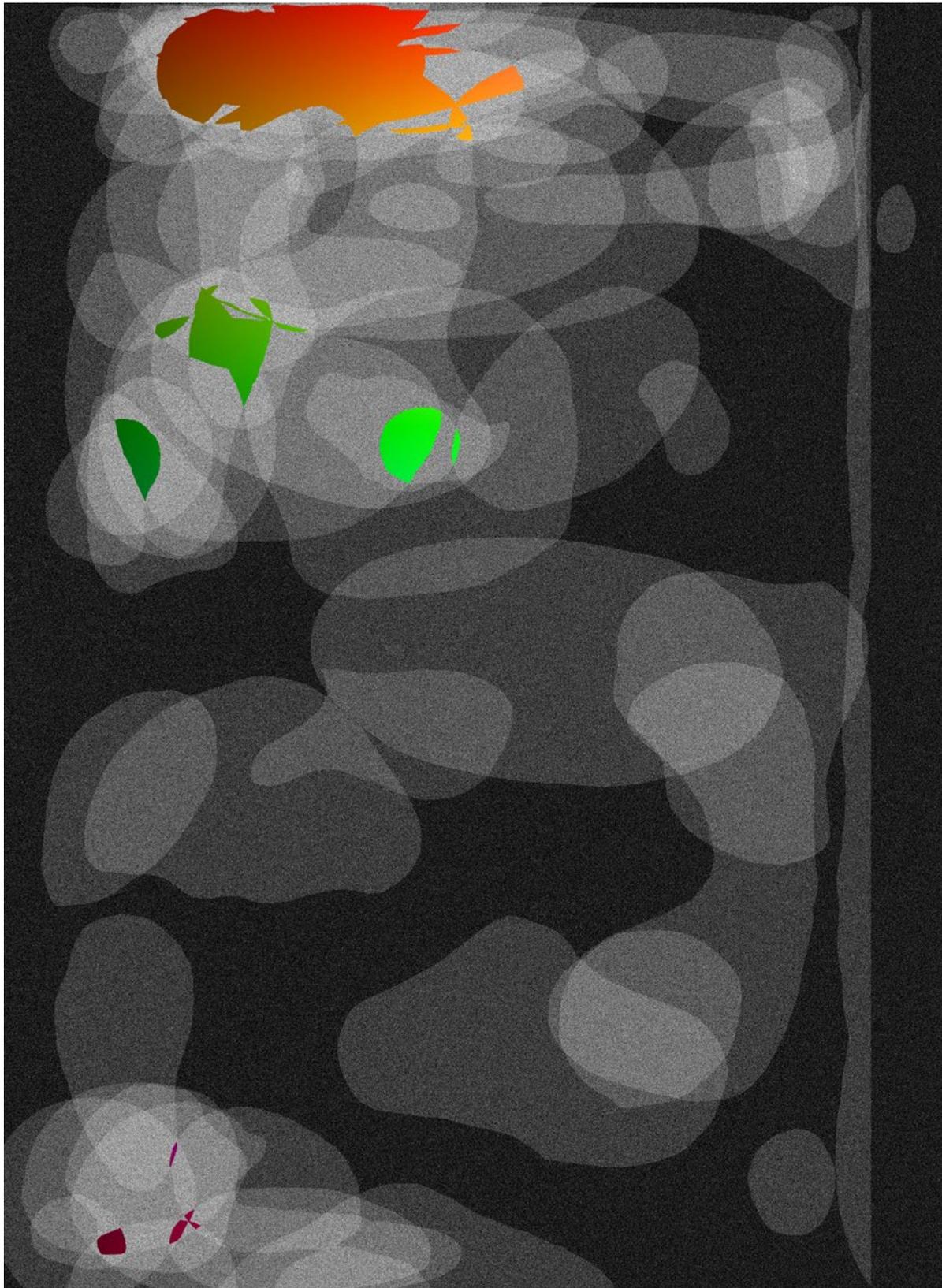
Priorität 1



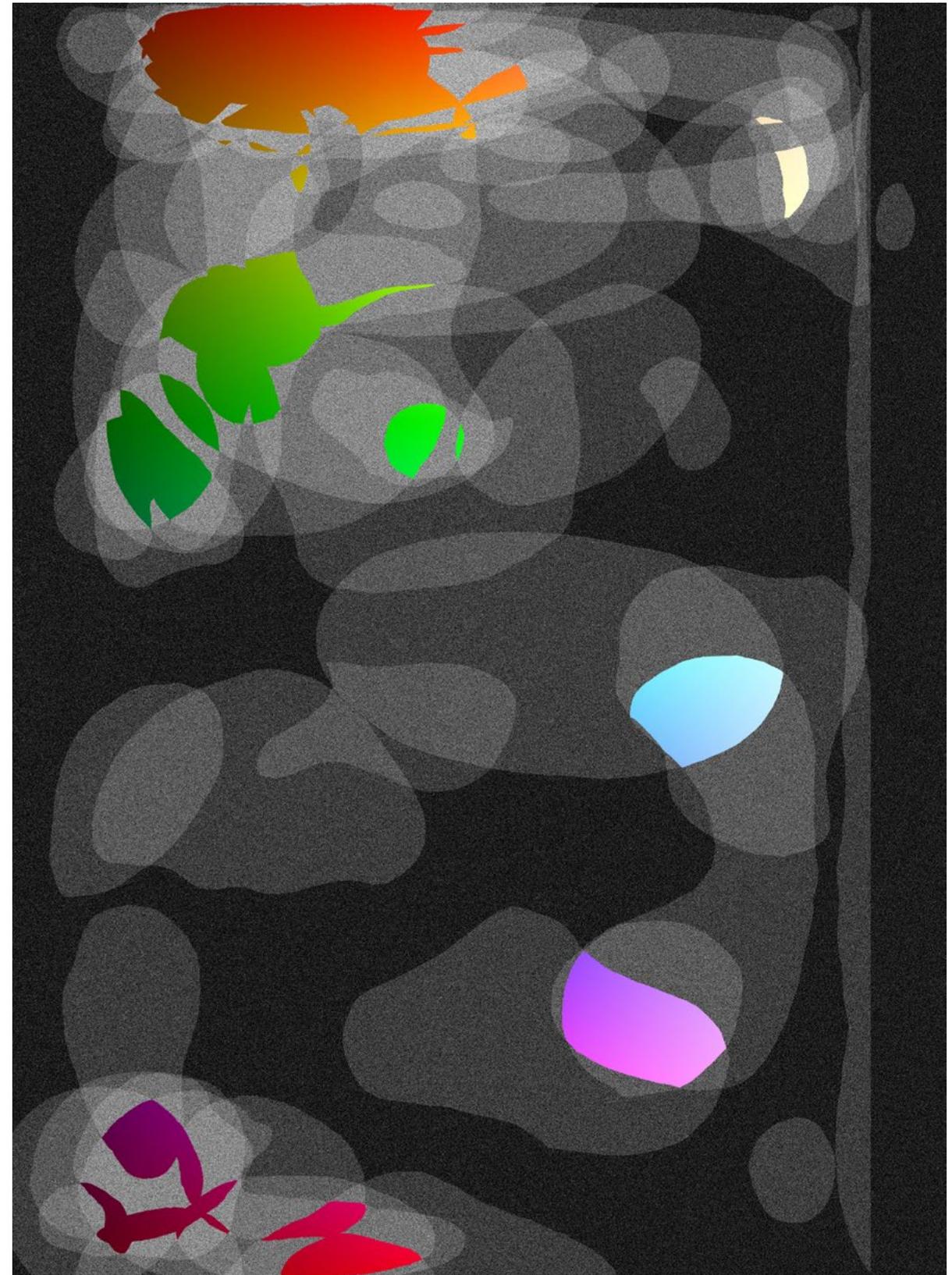
Priorität 2



Priorität 3



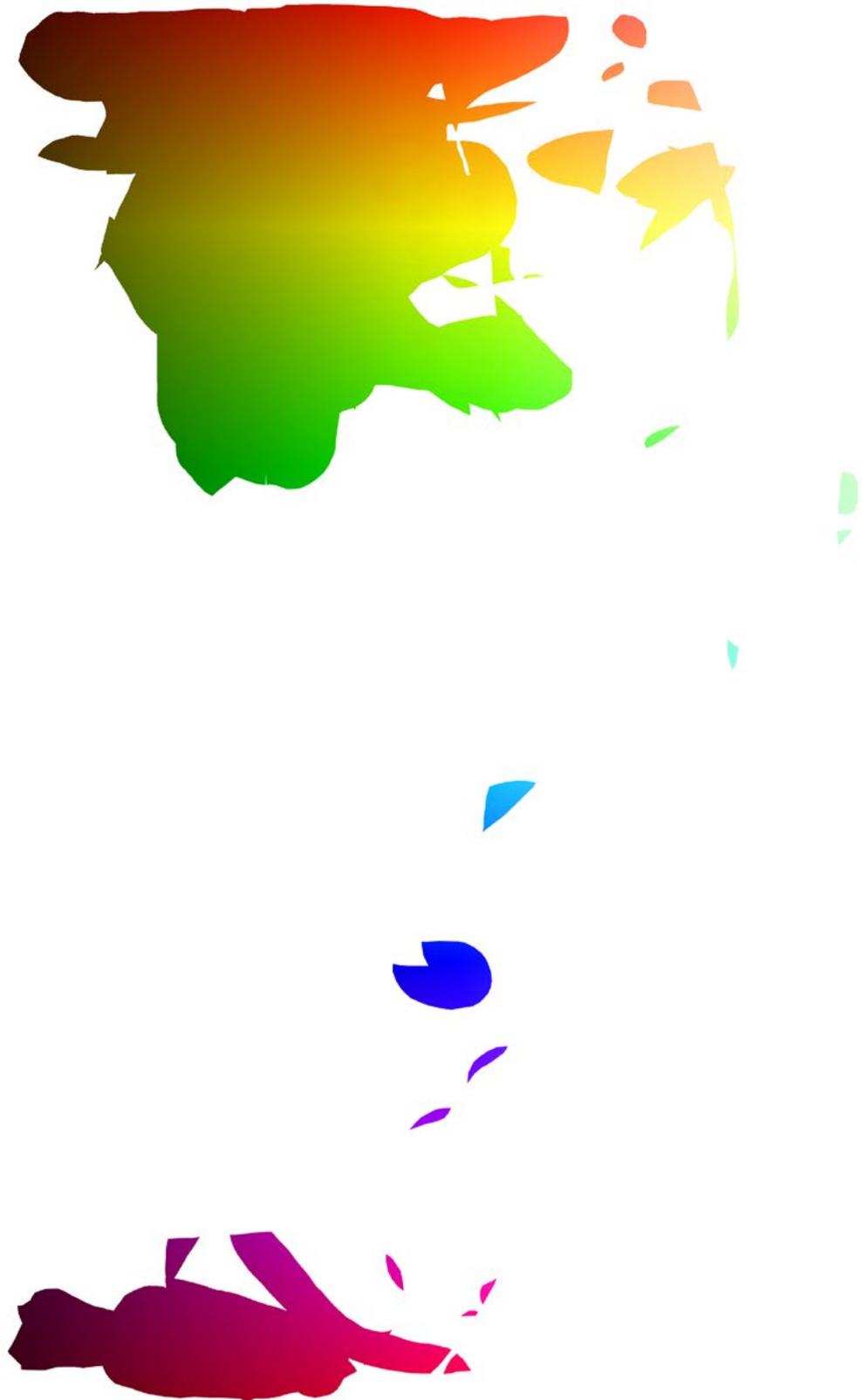
Priorität 4



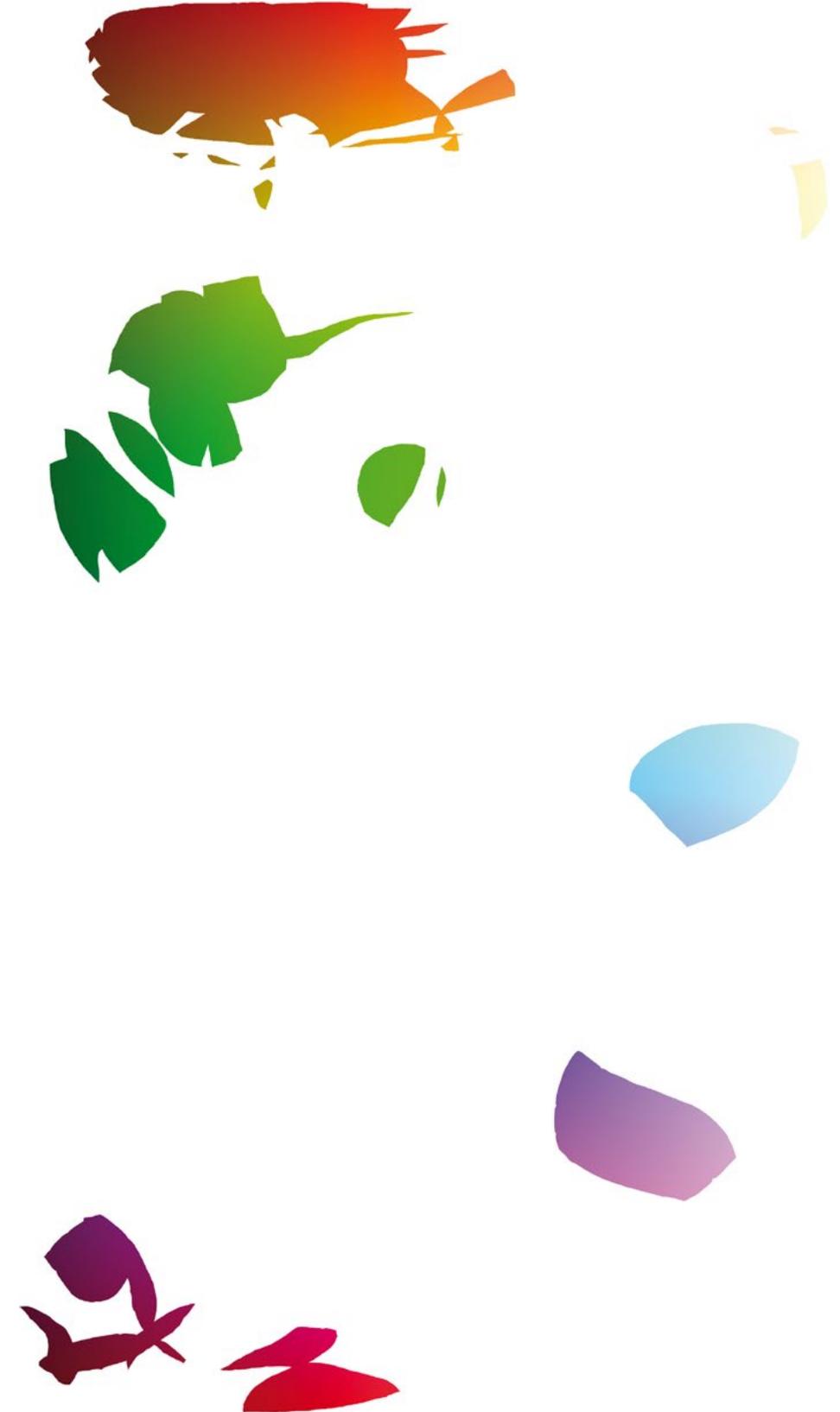
4 Können wir Ergebnisse „sehen“?



Beliebteste Farben der Mahlzeit mit Fleisch

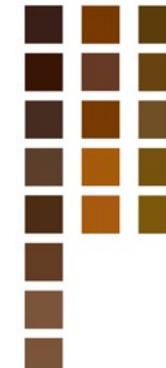
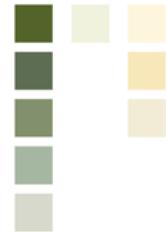
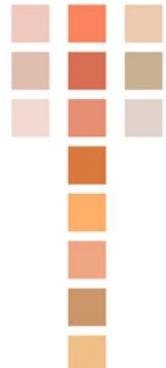
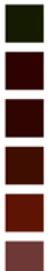
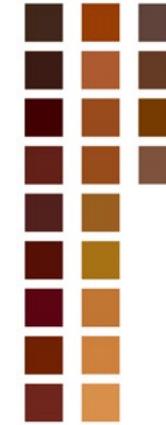
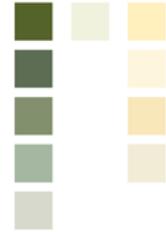
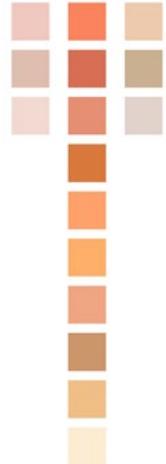
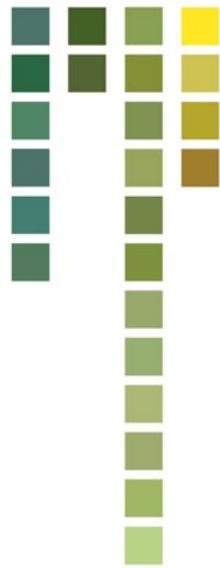
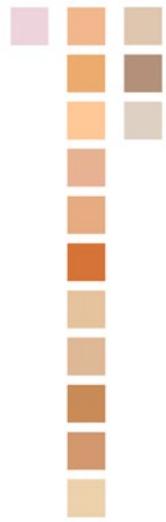


Beliebteste Farben des Weihnachtsessens



Appetitliche Farben

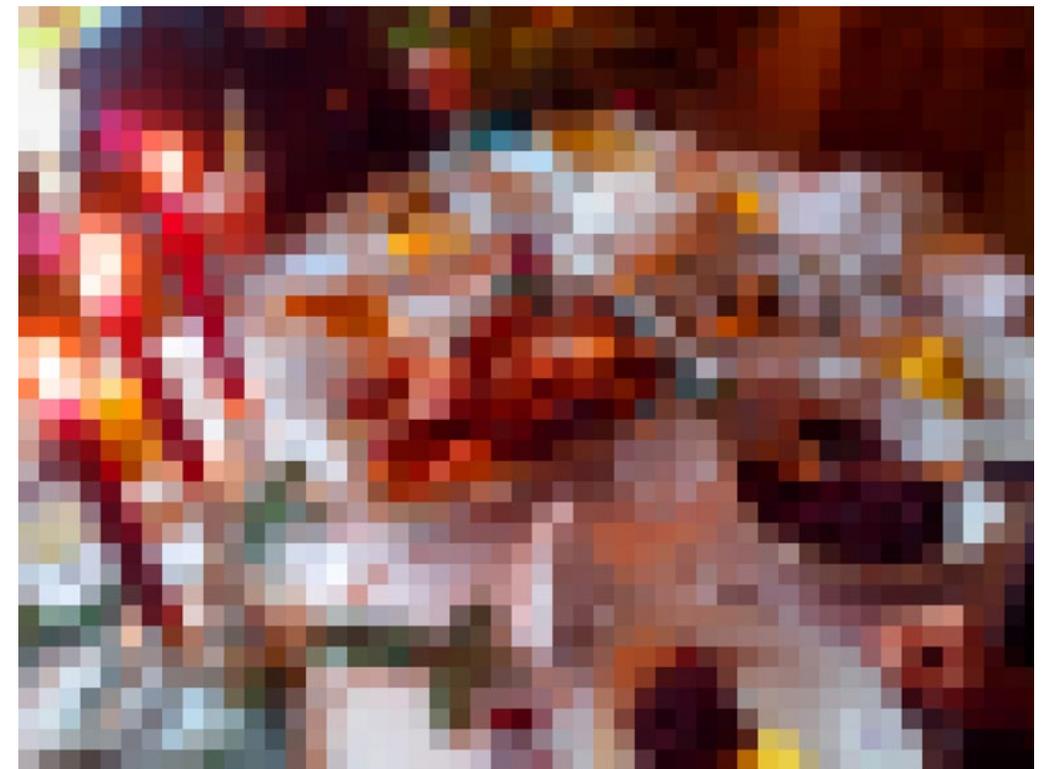
Weniger appetitliche Farben



Feierlichstes Weihnachtsessen (Bild 19)



Farben
Feierlichstes Weihnachtsessen (Bild 19)



5 Impressum

Impressum

Die Initiative zu diesem Projekt geht auf Recherchen von Anna Becker, Steffen Huck und Nora Szech zurück.

Idee und Konzeption und Implementierung der Studien:

Anna Becker, Steffen Huck, Julia Schubert und Nora Szech.

Organisation und Finanzierung:

Steffen Huck

Visualisierung und Gestaltung:

Julia Schubert

Betreuung:

Prof. David Skopec, Bernd Grether

Dank

Die Autoren danken Nina Bonge für die Programmierung und Durchführung der Experimente in Studie 2 und Gebhard Glock für vielfältige Unterstützung und Hilfe bei der Durchführung aller drei Studien. Des Weiteren geht der Dank an Sibille Hackel, Leonie Fütterer, Anke Greif-Winzrieth und Jana Wittich für die Unterstützung bei den Befragungen.

Wir danken Jessica Hasse für die Koordination des Kooperationsprogramms sowie der Präsidentin des WZB und dem Präsidenten der UdK für die Ermöglichung des Kooperationsprogramms.

Das Projekt ist im Rahmen des Visual Society Programs (ViSoP) realisiert worden. Das Programm ist eine Kooperation des WZB mit der Klasse „Visuelle Systeme“ der Universität der Künste Berlin und ermöglicht Wissenschaftlern und Gestaltern, in Teams zusammenzuarbeiten und dadurch ein Verständnis für die Grundlagen, Methoden und Techniken der jeweils anderen Disziplin zu entwickeln.

Limitierte und nummerierte Auflage von 100 Exemplaren.

**Visual
Society
Program**

WZB

Wissenschaftszentrum Berlin
für Sozialforschung



UdK Berlin

Täglich treffen wir Entscheidungen über das, was wir essen. Neben persönlichen Vorlieben spielen viele andere Faktoren – bewusst oder unbewusst – eine Rolle. Als Ergebnis eines komplexen Zusammenspiels von ganz unterschiedlichen Entscheidungsfaktoren brutzelt beim einen ein kräftiges Steak in der Pfanne, ein anderer entscheidet sich für eine fleischlose Alternative. Uns interessierten vor allem Fragen zum Essen als soziale Aktivität: Welche Traditionen/Konventionen bestimmen das Essverhalten? Das Weihnachtessen als Tradition und meist zelebriertes familiäres Ereignis bot sich als erster Untersuchungsgegenstand an. Und in einer folgenden Untersuchungsreihe ging es um die Fragen: Welche Rolle spielt die Umgebung des Essens beim Essverhalten und was bewirken hierbei vor allem die Farben?

