



universität
wien

MAGISTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Magisterarbeit / Title of the Master's Thesis

„Kochen 2.0? – Zur milieuspezifischen Nutzung von
Kochmedien in der Erlebnisgesellschaft“

verfasst von / submitted by

Elisabeth Waxmund, Bakk.phil. MA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree
of

Magistra der Philosophie (Mag.phil)

Wien, 2019 / Vienna 2019

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

UA 066 841

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Magisterstudium Publizistik- und
Kommunikationswissenschaften

Betreut von / Supervisor:

Assoc.-Prof. Mag. Dr. Gerit Götzenbrucker

I. Eidesstattliche Erklärung

Hiermit versichere ich an Eides statt, dass ich die vorliegende Magisterarbeit ohne fremdes Eingreifen und ohne Benutzung anderer als der angegebenen Quellen und Hilfsmittel angefertigt und die den benutzten Quellen wörtlich oder inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe.

Diese Arbeit wurde in gleicher oder ähnlicher Form noch bei keiner anderen Prüferin oder anderem Prüfer als Prüfungsleistung eingereicht.

Wien, 25. Juni 2019

Elisabeth Waxmund

II. Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung und Forschungsinteresse: Vom Kochen in der Erlebnisgesellschaft	8
2	Forschungsstand.....	12
2.1	Über die sozio-kulturelle Bedeutung von Kochen und Essen	12
2.1.1	Wie werden Essen und Kochen in der Wissenschaft betrachtet?	15
2.1.2	Haushalt, Versorgung und Familie im Wandel.....	16
2.1.3	Zum Kochen im Familienverbund.....	19
2.1.4	Wie isst Österreich heute?	22
2.2	Quellen der Kochinspiration	24
2.2.1	Die gesellschaftliche Institution Kochbuch.....	25
2.2.2	Exkurs: Das Kochrezept.....	27
2.2.3	Zur ungebrochenen Beliebtheit des Kochbuches	27
2.2.4	Foodism und das Internet – Kochen und Essen in und mit den neuen Medien	29
2.2.5	Digitale Bewertungen und Vertrauen.....	31
2.3	Exkurs zur Zielgruppe: Die Generation X und ihre Mediennutzung	32
3	Theoretischer Rahmen: Vom kulturellen Kapital des Geschmacks und gesellschaftlichen Milieus	35
3.1	Pierre Bourdieu: Sozialer Raum und Klassen.....	35
3.1.1	Soziales Feld / Feldtheorie nach Bourdieu	36
3.1.2	Habitus nach Bourdieu.....	37
3.1.3	Der soziale Raum nach Bourdieu: Kapitalien	39
3.2	Gerhard Schulze: Kritik an Bourdieus Ansätzen und Adaption – Individualisierung	42
3.2.1	Soziale Milieus der Erlebnisgesellschaft.....	44
3.2.2	Lebensstil und Alltagsästhetik nach Schulze	45
3.2.3	Lebensstile und Milieus in der Zielgruppe Generation X.....	49

3.2.4	Rezeptionsästhetische Präferenzen der Generation X nach Pietrass/Ulrich	50
3.2.5	Kritik an Schulze	51
4	Konkretisierung des Forschungsinteresses und Forschungsfragen	52
5	Methodendesign	53
5.1	Gruppendiskussion: Theoretischer Hintergrund und Überlegungen zur Durchführung	53
5.1.1	Auswahl der DiskussionsteilnehmerInnen	54
5.1.2	Beurteilung der Milieu-Stiltypen	56
5.1.3	Transkription und Behandlung des Textmaterials	56
5.2	Qualitative Inhaltsanalyse: Überlegungen zur Datenauswertung und Kategorisierung nach Mayring	57
5.2.1	Gütekriterien der Inhaltsanalyse	58
5.2.2	Kategorienbildung	58
5.2.3	Das Kategoriensystem	59
6	Diskussion der Ergebnisse	70
6.1	Sample	70
6.1.1	Zusammensetzung der Gruppen	72
6.2	Erläuterung und Diskussion der Ergebnisse	74
6.2.1	Erkenntnisse zur Kochmediennutzung der Generation X allgemein	74
6.2.2	Alltagskochen vs. Anlasskochen	78
6.2.3	Alltagsästhetik	80
6.2.4	Unterhaltung	82
6.2.5	Information und Bildung	84
6.2.6	Erwerb von Kochfähigkeiten durch Kochmedien	85
6.2.7	Empfehlungen und Vertrauen	86
6.2.8	Praktikabilität von Kochmedien	88
6.2.9	Zeitaufwand & Ressourcen	89
6.2.10	Soziale Komponente der Kochmediennutzung	91

6.2.11	Kochmedien als Statussymbole	92
6.2.12	Veränderung	93
6.2.13	Habitus des Kochens und der Kochmediennutzung	97
7	Beantwortung der Forschungsfragen	99
8	Fazit und Ausblick	105
9	Quellenverzeichnis	106
9.1	Literatur	106
9.2	Online Quellen	111
9.3	Abbildungs- und Tabellenverzeichnis	112
10	Anhang	113
10.1	Leitfaden Gruppendiskussionen	113
10.2	Transkription der Gruppendiskussionen	114
10.2.1	Transkriptionsregeln	114
10.2.2	Transkript Gruppe 1	114
10.2.3	Transkript Gruppe 2	125
10.2.4	Transkript Gruppe 3	136
10.2.5	Transkript Gruppe 4	145
10.2.6	Transkript Gruppe 5	158
10.2.7	Transkript Gruppe 6	165
10.3	Soziodemographischer Fragebogen und Abfrage alltagsästhetischer Stilpräferenzen	169
10.4	Zuordnung der DiskussionsteilnehmerInnen zu den Milieus	172
10.5	Codebogen: Auswertung der Gruppendiskussionen	174
11	Abstract – Deutsch	238
12	Abstract – English	239

1 Einleitung und Forschungsinteresse: Vom Kochen in der Erlebnisgesellschaft

Jahrhunderte lang waren Haushalt und Küche, sowie die damit verbundene Versorgung der Familie mit Essen, ausschließlicher Lebensbereich der Frau. Kochbücher, die es seit dem Mittelalter gibt, waren ihr dabei vor allem ab den 19. Jahrhundert, wo diese erstmals in hoher Auflage erschienen, Inspirationsquelle und gleichzeitig Ratgeber, wie der Haushalt korrekt zu führen ist (vgl. Blimlinger 1993, 74; vgl. Göttisch-Elten 2010, 112). Doch ab den 1950er-Jahren entwickelte sich die Gesellschaft rasant weiter – weg von einer Knappheitsgesellschaft, über eine Phase des Kulturkonflikts (60er/70er) hin zu einer Kultur der Wahlfreiheit und des Erlebens ab den 1980er Jahren (vgl. Schulze 2005, 169; 550).

Nach dem Krieg war es nötig, dass auch Frauen sich mehr und mehr in die Erwerbsarbeit involvierten, wodurch eine Emanzipation von der Hausarbeit stattfand. Den Familien stand damit plötzlich mehr Geld zur Verfügung, der Gesellschaft ging es immer besser und eine Individualisierung wie auch Mobilisierung des Lebens fand nach und nach statt, wodurch sich die Vorstellungen vom alltäglichen (Zusammen-) Leben grundlegend veränderten (vgl. Rastl 2001, 300, 410; Stöckl et al 2015, 79). Ab den späten 1960ern „setzte gemeinsam mit der Frauenbewegung ein schwacher Trend ein, der die Küche auch für Männer öffnete, und ihnen erlaubte, ohne ihr Geschlecht zu verraten, die Zubereitung von Speisen zu erproben, zu erlernen und ihre neue Kenntnis im Alltag anzuwenden“ (Rastl 2001, 349).

Auch das Aufkommen von immer mehr Single-Haushalten hat das Kochverhalten in Österreich beeinflusst – und beeinflusst es bis heute. Die Eröffnung von mehr und mehr Restaurants, Lieferdiensten, Schnellimbissen aber auch die Einführung von Convenience-Essen aus dem Supermarkt, bieten den Menschen spätestens ab den 1980ern eine nie dagewesene Wahlfreiheit und neue Art der Bedürfnisbefriedigung (vgl. Kammerhofer-Aggermann 2000, 244; vgl. Stöckl et al 2015, 76; vgl. Schulze 2005, 58). Das „Leben schlechthin ist zum Erlebnisprojekt geworden“ (Schulze 2005, 13), bei dem „die moderne Art zu leben insgesamt zum Thema wird“ (Schulze 2005, 14). Mit der Erweiterung des Möglichkeitsraumes (vgl. Schulze 2005, 54) im Alltag strebt der Mensch damit heute stets nach dem „Schönen“ im Leben (vgl. Schulze 2005, 13, 39), wobei alles als „schön“ gelten kann, das im Bewusstsein eines Subjekts als schön eingestuft wird. „Die Wohnung zu putzen oder das Auto zu reparieren unterscheidet sich in der Möglichkeit des Schönseins nicht von Loire-Schlösschen, Bergkristallen und Rilke-Sonetten“ (Schulze 2005, 39) – auch

das Kochen kann damit als *schön* empfunden werden, ebenso wie ein bestimmtes Kochmedium. Je nach Lebensstil des Individuums variieren die Vorlieben.

Schulze spricht von einer „Ästhetisierung des Alltags“, Barthes von einer „Mythifizierung“ (ebd. 1964/1996), die heute ungeachtet der sozialen Lage und des persönlichen Geschmacks, die gesamte Gesellschaft erfasst – das gesamtgesellschaftliche Phänomen „Erlebnisgesellschaft“, in dem wir uns heute bewegen, betrifft alle Bereiche des Lebens (vgl. Schulze 2005, 33).

So eben auch das Kochen: denn obwohl heute grundsätzlich immer weniger Menschen zum Kochlöffel greifen (vgl. Rudolph 2017; vgl. Sluga 2016), nimmt der Diskurs zum Kochen und Essen im Alltag einen hohen Stellenwert ein. „Today, more than ever, our identity is defined by what we eat and by the way we eat it and as a result of this everyone, everywhere is constantly speaking about food“ (Calefato et al 2016, 372). Das Kochen ist „zu einem Teil der modernen Freizeitkultur“ geworden (Götttsch-Elten 2010, 108); Calefato et al sprechen gar vom „Foodism“ als einer modernen Religion, in der die Ästhetisierung von Essen einen unverhältnismäßig hohen Stellenwert einnimmt (vgl. ebd. 2016, 371f). „Fast wöchentlich gibt es neue Kochsendungen. In den Buchhandlungen sind Kochbücher in Hülle und Fülle und zu jedem Thema erhältlich“ (Rudolph, Forum Ernährung 2017). Ganz klar zeichnet sich in diesem Zusammenhang ab, dass sich das Kochbuch als Objekt des täglichen Gebrauchs ungebrochener Beliebtheit erfreut (vgl. Sluga 2015, 332). Die „digitale Konkurrenz“ scheint dem Kochbuch nichts anzuhaben – vermutlich aufgrund dessen, dass es mit sehr viel emotionalem Wert für den Besitzer aufgeladen zu sein scheint (vgl. Sluga, 344; vgl. Kaufmann 2005, 282). So kann ein Kochbuch heute Geschenk, Statussymbol, selektive Inspirationsquelle und Bilderbuch für Erwachsene sein.

Dem gegenüber stehen die neuen, die digitalisierten Kochmedien. Calefato et al sind zum Beispiel sicher, dass durch die Digitalisierung der Hype ums Kochen eine ganz neue Dimension annimmt (vgl. Calefato et al 2016, 372). „One of the most popular food activities online is to search for, share, adapt, and comment on recipes“ (Aspray et al 2013, 63); Food-Blogs, Rezepte-Foren, Koch-Apps oder gustiöse Essens-Fotos dominieren das Internet, wobei „die Aneignung von Rezepten [...] auf sehr unterschiedliche Weise an sehr verschiedenen Orten statt[findet]“ (Götttsch-Elten 2010, 113). Jedenfalls ist die Aneignung der Kulturtechnik Kochen stets mit einer Medialisierung verbunden (vgl. ebd. 2010, 116).

Der Grund für den Siegeszug der Kulturtechnik Kochen im Web, fußt wiederum in der Ausgestaltung der Erlebnisgesellschaft, denn „Kulturwissen ist nicht an Eliten gebunden, sondern auch Teil populärer Kultur“ (Götttsch-Elten 2010, 116), in der der Alltag ästhetisiert

und zum Ausdruck der Persönlichkeit gemacht wird (vgl. Greene et al 2011, xii). So entscheiden Menschen sich heute etwa dafür, ‚Vegan‘, ‚Carnivor‘ oder ‚Omnivor‘ zu leben (vgl. Greene 2011, xii; vgl. Barlösius 2011, 128). Grundsätzlich ist jedoch anzunehmen, dass dieser „Ausdruck der Persönlichkeit, verbunden mit dem Geschmack, und damit auch dem Koch- und dem „Essstil“ einer Person, von der sozialen Position in der Gesellschaft abhängt (vgl. Barlösius 2011, 113; vgl. Schwingel 1995, 109f; vgl. Fuchs-Heinritz / König 2014, 49). Dieser Stil ist durch die Erlebnisgesellschaft geprägt und mitunter auch durch Sozialisation beeinflusst. Denn Geschmack ist etwas Erlerntes, hinter jeder scheinbar natürlichen Vorliebe steckt eine Menge Kultur. Erfahrungen und Erlebnisse werden unterbewusst an Dinge gekoppelt und negativ oder positiv konnotiert – pinke Geburtstagstorten oder das schöne rosa Hemd des lieben Vaters können so etwa darauf Einfluss nehmen, dass ein kleines Mädchen rosa als Lieblingsfarbe nennt. Vorlieben sind somit „eine Art chromatische Bilanz über alles, was uns jemals ein gutes Gefühl gegeben hat“ (vgl. Vanderbilt 2016, 18ff). Genauso verhält es sich auch mit Geschmack beim Essen: die positiven Erinnerungen an die Besuche bei der Großmutter, die immer Schweinebraten serviert hat, machen diesen Geschmack zu etwas Besonderem.

Schulze ist sicher, dass „Alltagsästhetik und Großgruppenstruktur [...] eng miteinander zusammen [hängen]“ (Schulze 2005, 169), weshalb anzunehmen ist, dass nicht nur bei den Vorlieben beim Essen, sondern auch beim Kochen – genauer, der Zuwendung zu spezifischen Kochmedien – große Unterschiede in der Gesellschaft bestehen – und genau diese gilt es zu erforschen.

Diese Magisterarbeit hat also das Ziel, herauszufinden, wie Österreicherinnen und Österreicher in der gewandelten Erlebnisgesellschaft des einundzwanzigsten Jahrhunderts kochen – genauer, welche Medien sie bei der Zubereitung von Speisen und zur Inspiration beim Kochen heranziehen. Denn da sich durch die zunehmenden Wahlfreiheit und Ästhetisierung des Alltags unterschiedliche Lebensstile innerhalb der Gesellschaft entwickelt haben – die sich in gesellschaftlichen Milieus manifestieren und etwa durch milieutypische Kleiderwahl, Essensvorlieben aber auch Mediennutzung auszeichnen – ist anzunehmen, dass es auch soziale Unterschiede bei der Wahl der Kochmedien gibt. Diese Unterschiede gilt es zu umreißen und herauszuarbeiten. Auch eine Skizzierung der Veränderung des Kochmediennutzungsverhaltens der Menschen im Laufe der letzten Jahrzehnte, vor allem vor dem Hintergrund der Digitalisierung, soll erfolgen. Als Zielgruppe wurde daher die Generation X ausgewählt – Personen der Jahrgänge 1965 bis 1980. Diese Menschen sind es, die mit Kochbüchern aufgewachsen sind, und sich mit dem „neuen Medium Internet“ erst vertraut machen mussten. Inwieweit

sie eine Habitualisierung des Umgangs mit digitalen Medien zulassen, oder ob Altbewährtes eine gewichtigere Rolle spielt, will ebenso erforscht werden, wie die von der Generation X beobachtete Veränderung der Kochmedien an sich.

Von kommunikationswissenschaftlichem Interesse ist diese Forschung, da es bislang keine Untersuchung des Nutzungsverhaltens und der Rezeptionsvorlieben bei Kochmedien gibt. Auch sonst liegen kaum Untersuchungen zur erlebnisorientierten milieuspezifischen Medienrezeption vor, was mit dieser Arbeit ein kleinwenig geändert werden soll. Grundsätzlich besteht aber auch für alle anderen Sozialwissenschaften ein Interesse an der Thematik, da diese Arbeit neue Erkenntnisse über das gesellschaftliche Zusammenleben, sowie soziale als auch kulturelle Unterschiede innerhalb der Gesellschaft, hervorbringen soll.

Ein erster empirischer Aufriss eines neuen Blickwinkels auf die Alltagskultur des Kochens soll mit der Magisterarbeit gewährleistet werden und Ausgangspunkte für weitere Forschungen auf tun.

2 Forschungsstand

In den folgenden Kapiteln soll dem Leser ein Überblick über den aktuellen Stand der Forschung gegeben werden, auf den alle weiteren theoretischen Überlegungen als auch die empirische Untersuchung aufbauen. Vor allem die sozio-kulturelle Bedeutung von Kochen und Essen soll beleuchtet werden, um ein Verständnis zu vermitteln, in wie weit diese Aspekte das menschliche Zusammen- und Alltagsleben in der vorherrschenden Erlebnisgesellschaft strukturieren und prägen. Nach einem historischen Spaziergang durch die Geschichte des Kochbuches wird die Veränderung dieses Mediums im Wandel der Zeit umrissen, und auch ein Überblick über die heutigen Möglichkeiten der Nutzung dieses Alltagsmediums – online oder offline – gegeben.

2.1 Über die sozio-kulturelle Bedeutung von Kochen und Essen

„Gesellschaften sind so, wie sie essen“ hält Eva Barlösius in ihrer Soziologie des Essens fest (ebd. 2011, 11). Denn Kochen und Essen sind Phänomene des Alltags, sie betreffen jeden – und das, obwohl Essen schon lange mehr als bloß ein essentieller Akt des menschlichen Überlebens ist (vgl. Calefato et al 2016, 372). Denn in unserer Gesellschaft ist der Mensch lange kein Naturwesen mehr, sondern ein Kulturwesen. Nahrung steht nun also nicht mehr im Interesse des Menschen – sondern Essen (vgl. Barlösius 2011, 22). Der Stellenwert des Essens im Alltagsleben hat sich damit verschoben – es hat seine zentrale Stelle eingebüßt, da wir in unserer industrialisierten Welt nun nicht mehr unsere Tage damit verbringen, Nahrung zu suchen. Trotzdem betrachtet Marcel Mauss laut Barlösius Essen noch heute als ein „soziales Totalphänomen“, „weil sich alle dominanten sozialen Prozesse und Verhältnisse auf das Essen auswirken und sich in der Art, wie gegessen wird, ausdrücken“ (Barlösius 2011, 21).

So nennt Silke Götsch-Elten die Alltagswelt rund ums Kochen und Essen eine „soziale Situation“ (ebd. 2010, 117), Roland Barthes spricht von einem „social act“ (ebd. 1957 zit. n. Calefato et al 2016, 372) um nur zwei Autoren zu nennen. Einhellig gilt die wissenschaftliche Meinung: Das Essen – und vor allem das wie, mit wem und das „Drumherum“ – prägt unser Zusammenleben, es erschafft und formt soziale Strukturen.

Ein schnelles Frühstück vor dem Büro, hastige Tiefkühlkost in der Mittagspause und eine flotte Portion Pasta mit den Kindern am Abend – das Essen selbst und die tägliche Abfolge bei der Einnahme der Mahlzeiten sind „ein Strukturelement des Alltags“ (Blimlinger 1993, 68). Wenn auch im Normalfall nicht bewusst wahrgenommen sind diese Strukturelemente Teil dessen, was eine Gesellschaft auszeichnet. So ist in fast allen Kulturen etwa „Das gemeinsame Einnehmen von Speisen [...] Gegenstand sozialer Normierung und kultureller Übereinkünfte“ (Barlösius 2011, 49) und stets „mit Nähe und

Familiarität besetzt“ (Mittermayr 2000, 9). Alltagshandlungen wie das Kochen oder Essen regeln damit gesellschaftliche Vorgaben, prägen Werte und Rollenbilder – sie sind gesellschaftlich geregelt. Zwar muss der Mensch zweifellos von natürlichen Wegen her Nahrung zu sich nehmen; was er aber isst und wie, gibt ihm nicht die Nahrung selbst, sondern die gesellschaftliche Struktur in der er sich bewegt, vor. Denn gerade Essen gehört zu jenen Lebensbereichen, die besonders stark sozial vorgegeben und institutionalisiert sind. Geregelt sind da mitunter, wie Lebensmittel verarbeitet werden, wie die gemeinschaftliche Essenseinnahme abläuft, wie Lebensmittel verteilt werden, wie die Küchenarbeit organisiert ist, welche Vorstellungen von Essmoral es gibt etc. (vgl. Barlösius 2011, 48). Calefato et al ergänzen: “Food consumption has always been a way to build, share, and communicate bonds, hierarchies, and social rules, but in our contemporary consumer society, food has exceeded these specific roles and it has increasingly become a symbol of strong connotative value.” (Calefato et al 2016, 372). Manchmal gehen diese Tradierungen gar so weit, dass gesellschaftliche Normen oder Anforderungen an das Essen natürliche – etwa Hungergefühl – übertönen ...

Mitunter wirkt Essen durch seine Stellung als soziale Situation auch identitätsstiftend (vgl. Barlösius 2011, 49). Denn die „enge Verbindung von Kochen und Essen mit körperlichem (Wohl-)Befinden, mit den verschiedenen Möglichkeiten Geselligkeit, soziale Nähe und kommunikative Situationen herzustellen“ (Göttsch-Elten 2019, 117) prägen uns. Bei Greene et al wird das Essen gar als Klammer über alle “aspects of our lives from the most intimate to the most professional practices” gesehen (Greene et al 2011, ix).

Essen schafft Zugehörigkeit, trennt aber auch, und zeigt kulturelle Differenzen auf (vgl. Barlösius 2011, 49), was sich mit dem Kochen ganz ähnlich verhält: „Soziale Distinktionen des Geschmacks und Unterschiede in der privaten Ökonomie des Haushaltes äußern sich in dem, was auf den Tisch kommt. In den Gerichten lässt sich der Geschmack der Ideologie nicht verleugnen.“, ist Elke Krasny sicher (ebd. 1999, 274).

Greene et al sind überzeugt, dass wir uns selbst darüber definieren, was wir essen und wie wir uns selbst dabei sehen: „For example a person may identify as a ‚vegan‘, a ‚carnivore‘, an ‚omnivore‘ or simply as a ‚foodie‘ (ebd 2011, xii). Diese identitätsstiftende Funktion geht sogar so weit, dass auch innerhalb einer Gesellschaft gegeneinander aufgrund einer favorisierten Küche abgewertet wird: „Fleischfresser“ treffen da auf „Müslis“, „Spaghetti-Esser“ oder „Mehlspeisen-Esser“ (Barlösius 2011, 128). „Genauso scheint sich universell eine geschlechertypische Arbeitsteilung bei der Nahrungsversorgung und Ernährungsverantwortung herausgebildet zu haben: Kochen und die Verantwortung für eine gesunde Ernährung wird als weibliche Aufgabe betrachtet“ (Barlösius 2011, 49).

Auch Etikette und das Verhalten beim Essen sind Ausdruck der Identität; zu Menschen mit ähnlichem Essverhalten fühlt man sich außerdem eher hingezogen (vgl. Greene et al 2011, xii). Das liegt mitunter daran, dass gemeinsames Essen praktisch unweigerlich mit Kommunikation verbunden ist, weshalb Mittermayr das „Mahl als zum Kult ritualisierte Handlungsabfolge“ als die „Verbindung von Kommunikation und Repräsentation“ betrachtet. Das Essen „schafft einen persönlichen Rahmen in dem die Funktion des Gesprächspartners hinter seiner Persönlichkeit zurücktritt, und der Mensch sich dem Menschen öffnet“ (ebd 2000, 9). Als symbolischen Mittler sehen Greene et al Essen “as a communicative practice by which we create, manage, and share meanings with others” (ebd. 2011, xi). Roland Barthes sieht Essen gar als eine Sprache für sich, als ein Symbol für Kultur und Ideologie (ebd. 1957, zit. n Calefato et al 2016, 371).

Geht man nach Barthes, rückt genau diese Kultur und Ideologie, die hinter dem Essen steckt immer mehr in den Vordergrund. Eine Entwicklung, die wohl Hand in Hand mit der immer stärkeren Ausprägung einer „Erlebnisgesellschaft“ und der „Ästhetisierung des Alltagslebens“ (Schulze 2005) einhergeht. Immer mehr gehyped, medialisiert und zelebriert werden dabei die alltäglichen Dinge des Lebens. Calefato et al gehen sogar soweit, Essen und das Aufsehen um diese Alltagspraktik herum mit einer modernen Religion zu vergleichen: “our contemporary postmodern society can be defined as an orthorexic society, in which everybody, everywhere is constantly speaking about food. [...] we speak about foodism, food-religion, and food-mania to indicate contemporary hyper-attention to food” (Calefato et al 2016, 371f).

Nach Göttisch-Elten wird Kochen zusammenfassend gesagt „zu einem Teil der moderner Freizeitkultur, in der es nicht mehr nur um das Kochen an sich, sondern um das Herstellen einer komplexen kommunikativen Situation geht. Es scheint sich also zu lohnen, das Zusammengehen von medialer Präsenz und Alltagskultur nachzugehen“ (ebd. 2010, 108). Und genau das macht die vorliegende Arbeit sich zur Aufgabe.

Fazit: Einhellig dargestellt wurde nun – um wiederum mit Eva Barlösius‘ Einleitung auch abzuschließen – dass Gesellschaften sich durch ihre Alltagspraktiken selbst formen und strukturieren. Sie sind also so, wie sie essen (ebd. 2011, 11). Aufbauend auf die dargestellten Forschungen kann damit angenommen werden, dass unsere heutige Gesellschaft jedenfalls davon geprägt, dass wir durch Essen unsere Identität kundtun. Essen ist quasi eine soziale Währung geworden, mit der wir unseren Lifestyle, Geschmack und unsere Ansichten ausdrücken können (vgl. Calefato et al 2016, 372). Denn mehr als je zuvor ist unsere Gesellschaft heute darüber definiert, was wir essen ... Mitunter deshalb verlagert sich das Interesse der Wissenschaft immer mehr auf Alltagsthemen wie dieses.

2.1.1 Wie werden Essen und Kochen in der Wissenschaft betrachtet?

Eine eigenständige Disziplin, die sich mit dem Kultur- und Sozialthema Essen beschäftigt gibt es nicht; „Vielmehr werden diese als spezielle Aspekte in den verschiedenen Disziplinen behandelt und bilden dort bestenfalls ein etabliertes Randthema“ ist sich Eva Barlösius ob des vagen Diskurses im deutschsprachigen Raum sicher (ebd. 2011, 22). Eine bewegte Debatte hingegen sieht Ken Albala in den „food studies“, die aus den USA kommend mehr und mehr in europäischen Gefilden Einzug halten. Trotzdem sieht auch er die Eingrenzung der Thematik rund ums Kochen und Essen als nicht einfach – und daher keineswegs als erschöpfend erforscht: “there is not yet a comprehensive list of what disciplines belong to food studies” (ebd. 2013, XV). Insbesondere Anthropologen, Soziologen und Historiker würden sich jedoch seit einigen Generationen intensiver mit den „food studies“ auseinandersetzen. Dem Kultur- und Sozial Anthropologen Claude Levi-Strauss etwa dienten seine Überlegungen zum Thema Essen und Ernährung der Entwicklung seiner Theorie des Strukturalismus (vgl. Dirks/Hunter 2013, 4). Darin geht es darum, dass sich die Natur stets durch Kultur ausdrückt, da ein ursprüngliches Naturverhältnis nicht besteht. Menschen würden in ihrem Denken und Handeln bloß „symbolisch agieren“ und so ihre persönlichen Sinnwelten entstehen lassen (vgl. Barlösius 2011, 28f).

Überraschender Weise sind auch Untersuchungen aus der Forschungsrichtung der Informationstechnologie zu finden – eine Wissenschaft, die man vermutlich nicht auf den ersten Blick in Verbindung mit Kochen und Essen gebracht hätte. Bei intensiverer Recherche wird dann aber auch schnell klar, dass bei den Untersuchungen eher Algorithmen im Vordergrund stehen, und Kochrezepte nur ein gut geeignetes Beispiel für die Modellierung davon sind. (vgl. Li et al. 2011; vgl. Yamakata et al. 2017)

Zum Forschungsstand in der Kommunikationswissenschaft kritisieren Greene et al einen Aufholbedarf an Forschung: “Communication still lags [other disciplines] behind” (Greene et al 2011, x). Trotzdem sind die Food Studies aus kommunikationswissenschaftlicher Perspektive wichtig, da wir durch Kommunikation die Welt begreifen. Essen und Kochen sind ein Teil dieser Welt; als nonverbale Kommunikationsformen werden selbst in der kulturellen Praxen des Kochens und Essens Bedeutungen ausgetauscht und vermittelt (vgl. Greene et al 2011, x), während die Kommunikation rund ums Essen ohnehin ein relevantes Feld bieten. Intensiv untersucht wurde in diesem Kontext lediglich Werbung für Essen ab dem Ende des zweiten Weltkrieges. Kochmedien an sich wurde in der Wissenschaft bis heute nur sehr peripher Aufmerksamkeit geschenkt.

Sinnvoll ist es also in jedem Fall, sich gerade aus kommunikationswissenschaftlicher Sicht mit Essen und Kochen auseinander zu setzen. Denn die Wichtigkeit, sich mit

Alltagsthemen wissenschaftlich zu beschäftigen hebt etwa Schindler folgend hervor: „[...] gerade die historischen Wissenschaften sind aufgerufen, immer wieder neue Fragen in neuen Kontexten über die ganz elementaren Bedürfnisse des Lebens wie Wohnen, Kleiden oder Essen zu stellen, um den vergangenen wie gegenwärtigen Kulturmustern Sinn zu entlocken“ (Schindler 2000, 275).

2.1.2 Haushalt, Versorgung und Familie im Wandel

Der folgende Abschnitt befasst sich mit der historischen Entwicklung des Kochens, des Kochenlernens sowie damit, wie sich Rollenverteilungen und Konsumtion im familiären Umfeld seit dem Mittelalter verändert haben. Der Fokus wird dabei auf die Entwicklungen im Bürgertum gelegt, der Adel und Klerus ausgeklammert, da für die weiteren Untersuchungen nicht von Relevanz.

In ihrem Artikel „Mahlzeit! Tischgebet, Tafelluxus und Big Mac“ nimmt Eva Blimlinger den Leser auf einen flotten Spaziergang durch die Kulturgeschichte des Kochens und Essens mit. Beginnend mit dem späten Mittelalter hält sie fest: „Die Verfeinerung und Präzisierung der Tischsitten, aber auch der Zubereitung der Speisen, der Tischordnungen erreichten im 16. und 17. Jahrhundert ihren Höhepunkt“ (ebd 1993, 72). Bis ins 19. Jahrhundert verändern diese sich nur marginal, bloß einige neue Gebote kamen hinzu. Was sich jedoch sehr wohl veränderte war die Form der Konsumtion – vor allem im Bürgertum, das in der Zeit der Aufklärung eine neue Form der familiären Esskultur entwickelte. Erstmals wurde zu dieser Zeit nämlich Essen und Kochen räumlich getrennt; (vgl. Blimlinger 1993, 72f). Den Wandel des Aufgabenfächers der Frau, die mit der Industrialisierung aufkam beschreibt Rastl in ihrer Dissertation als „von der Aufgabe des Produzieren zur Aufgabe der reinen Reproduktionsarbeit“ (ebd 2001, 23). Hand in Hand mit der Industrialisierung und der sich verbreitenden Lohnarbeit im Kapitalismus ging nämlich die räumlichen Trennung von Familie und Erwerbsarbeit einher. Privatsphäre war gefragt (vgl. Blimlinger 1993, 72f).

Im Gegensatz zu den Privathaushalten war der Beruf Koch lange Zeit – und ist es bis heute zu einem überwiegenden Teil – männlich dominiert, während hingegen das Kochen zuhause bis weit ins 20. Jahrhundert ausschließlich Aufgabe der Frau war (vgl. Götsch-Elten 2010, 111), die oft von einer Haushälterin unterstützt wurde (vgl. Blimlinger 1993, 73). Trotzdem waren die Rollen der handelnden Akteurinnen in der Küche klar geregelt: „Nicht der Tätigkeitsbereich unterscheidet Gattin und Köchin, sondern die Weise, in der beide die Arbeit verrichten“ – die Gattin sollte aus Liebe für Ihren Mann kochen, während es die Köchin fürs Geld tat (vgl. Blimlinger 1993, 74). Die Rolle des Mannes in diesem Kontext? Lediglich das Tranchieren bei Tisch. Denn gerade in Arbeiterfamilien hatte die

väterliche Arbeitskraft und deren Wiederherstellung nach einem Arbeitstag höchste Priorität in der Familie. Alle Familienmitglieder richteten sich ausschließlich nach dem Vater, das Abendessen war meist die einzige gemeinsame Mahlzeit und dementsprechend aufwendiger zubereitet – wenn auch meist nur mit geringsten Mitteln (vgl. Blimlinger 1993, 74f). Denn die bürgerliche Esskultur des 19. Jahrhunderts war geprägt durch sparsames Haushalten mit spärlichen, möglichst günstigen Mitteln; aufwendig produzierten die Hausfrauen oft aus Ersatzprodukten Pasteten, Mayonnaisen, Farcen in allen Formen (vgl. Kammerhofer-Aggermann 2000, 243).

Auch im Nationalsozialismus spielte das familiäre Beisammensein zum Essen eine wichtige Rolle; die Hausfrau war um ein gemeinsames Essen der Familie in Behaglichkeit bemüht. Beim gemeinsamen Mittagstisch wurde die „Volksgemeinschaft“ beschworen; Ritualisierung und Mythifizierung des Essens waren Teil der Propaganda, alles Fremde – zum Beispiel sogar Begriffe wie „Ham and Eggs“ – wurden abgelehnt (vgl. Blimlinger 75).

Auch in der Nachkriegszeit war es wiederum an den Frauen, für ihre Familien Sorge zu tragen. Es herrschte Hunger und die hauptsächlichen Bemühungen drehten sich darum, Nahrung aufzutreiben, zu tauschen, und zu hamstern (vgl. Blimlinger 1993, 75).

Doch schon kurze Zeit später entwickelte sich die Esskultur rasant weiter. Modern wurden Sandwich- und Partykochbücher und die ersten Schnellimbisse eröffneten – eine neue Form der Bedürfnisbefriedigung und die vielen neueröffneten Möglichkeiten wurden ausgelebt (Vgl. Kammerhofer-Aggermann 2000, 243). „Die Lektüre von Kochbüchern wurde im Kochunterricht an Schulen und im täglichen Kochen eingeübt und somit hatten sie einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf die Alltagskultur“ (Göttsch-Elten 2010, 112).

Damit entwickelten sich langsam seit den 1950er Jahren „die Tischsitten und die Struktur der Mahlzeiten“ weiter (Blimlinger 1993, 75): Zwischenmahlzeiten kommen auf und immer mehr in Mode, die Zeit des Essens wird damit über den Tag hin variabel und man isst nun nicht mehr nur zu Hause, sondern mehr und mehr in den neu aufkommenden Imbissen (vgl. Blimlinger 1993, 75f).

Gemeinsam mit der Frauenbewegung in den 60ern und 70ern setzte dann endlich ein schwacher Trend ein, der die Küche auch für Männer öffnete, und ihnen erlaubte, ohne ihr Geschlecht zu verraten, die Zubereitung von Speisen zu erproben, zu erlernen und ihre neue Kenntnis im Alltag anzuwenden“ (Rastl 2001, 349). Erstmals wurde „Geschlecht (gender, genre, genere) als grundlegende Kategorie sozialer, kultureller, historischer Realität, Wahrnehmung und Forschung eingeführt“ und „Zusammenhänge zwischen geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung und der Ordnung politischer Öffentlichkeit [wurden]

evident“ (Rastl 2001, 22). Kaufmann spricht von „öffentlichen Schlachten und bescheidene Kleinkriege im Haushalt“, die zur Veränderung der Rolle der Frau führten (ebd. 2005, 285). „So sind es also die steigende Involvierung der Frauen in den Bereich der Erwerbsarbeit und ihre damit einhergehende „Emanzipation“ von der Hausarbeit, ebenso wie die allgemein als im Steigen begriffene „Individualisierung“ die für den Mann die Barrieren vor der Küchentür entfernt haben und ihm den Weg geebnet haben, Küchenpraktiken als neuen „Co-Verantwortungsbereich“ zu übernehmen“ (Rastl 2001, 410). „Die Beschleunigung der Abläufe des täglichen Lebens und der Trend zur Mobilität sowie die Erwerbsquote von Mann und Frau hätten daher einen bedeutsamen Einfluss auf die klassische österreichische Küche im Alltag.“ (Stöckl et al 2015, 79)

Denn nicht nur die Geschlechterrollen haben sich seit dem zweiten Weltkrieg verändert – sondern die ganze Gesellschaft – und deren Beziehung im Umgang mit Gütern (vgl. Schulze 2005, 13). „Design und Produktimage werden zur Hauptsache, Nützlichkeit und Funktionalität zum Accessoire [...] Ästhetik wird ironisch als Zweckmäßigkeit verschleiert“ (Schulze 2005, 13).

Mit Globalisierung und dem gesellschaftlichen Wandel hin zur „Erlebnisgesellschaft“ nach Schulze ist „Das Leben schlechthin [...] zum Erlebnisprojekt geworden. Zunehmend ist das alltägliche Wählen zwischen Möglichkeiten durch den bloßen Erlebniswert der gewählten Alternativen motiviert: Konsumartikel, Eßgewohnheiten, Figuren des politischen Lebens, Berufe, Partner, Wohnsituationen, Kind oder Kinderlosigkeit“ (Schulze 2005, 13). „Fast food versus slow food lautet nun die Devise eines Kulturkampfes, Nouvelle Cuisine gegen Industriefutter, Klachlsuppe gegen Big Mac“, nennt Blimlinger nur einige Entscheidungen, wie der Mensch für sich seinen von Entscheidungen geprägten Lebensstil im Hinblick aufs Essen finden will (ebd. 1993, 75). Unterschiedliche Mindsets und Einstellungen zum Konsumverhalten haben sich ausgeprägt: „Die Verteidiger der regionalen Kochtradition wettern gegen die Uniformierung durch Hamburger und Pizza und beklagen das hastige und dadurch ungesunde Essverhalten“ (Blimlinger 1993, 75).

Fazit: Historisch hat sich also einiges getan in den Österreichischen Küchen und Haushalten. Vor allem seit den Fünfzigerjahren hat sich das Bild des Familienlebens in Österreich stark gewandelt. Nicht mehr die Frau alleine hat seitdem für den Haushalt zu sorgen (mehr dazu auch im nächsten Abschnitt); sie hat sich emanzipiert. Und damit haben die gesellschaftlichen Vorstellungen vom alltäglichen (Zusammen-) Leben der Menschen verändert (vgl. Rastl 2001, 300), mitunter dadurch dass nun unser Handeln von einer Selbstbestimmtheit und Fülle an Wahlmöglichkeiten geprägt ist.

Aber: ob im Single-Haushalt, der Patchwork-Familie oder dem Haushalt von kinderlosen Erwachsenen – der Mensch muss essen. Und sich damit auch die kulturelle Praktik des Kochens früher oder später aneignen.

2.1.3 Zum Kochen im Familienverbund

„Interessant ist, dass sich zwischen 1950 und 2000 in der Art, wie Leute kochen „lernen“ nichts verändert zu haben scheint“, hält Roberta Rastl in ihrer Dissertation fest (ebd. 2001). Viele Handgriffe in der Küche, viele Abläufe, würden Kinder bereit im Kindesalter aufnehmen – ganz unbewusst – und später abrufen können (Kaufmann 2005, 279). Die Fähigkeit zu kochen würden die meisten aber erst durch aktives Ausprobieren und Nachahmen erlernen. Besonders bei den Frauen hält sich das tradierte Bild der Mutter, die ihrer Tochter das Kochen beibringt schon sehr lange. Doch „Eigentlich ist diese traditionelle Weitergabe schon seit mehreren Generationen mehr ein mystifiziertes Ideal denn konkrete Realität, speziell was das Kochen angeht“ (Kaufmann 2005, 277). Denn bei der Weitergabe des Kochwissens hat Kaufmann ein Muster entdeckt: Oft behielten Frauen, die exzellente Köchinnen waren, einige Geheimnisse für sich und gaben sie nicht an die Tochter weiter. Das ging – so seine Ergebnisse – teilweise so weit (selbst in älteren Generationen!), dass junge Menschen einen Haushalt gründeten, ohne Kochen zu können (vgl. ebd. 2005, 277f).

Ein Trend, den Jean-Claude Kaufmann aktuell verortet ist, dass gerade heranwachsende Frauen sich weigern, sich gezwungenermaßen ihren Haushaltspflichten zu stellen – und von der Mutter kochen lernen. Dabei wäre die Fähigkeit zur Selbstversorgung wichtig – ein Problem, vor dem generell viele junge Erwachsene stehen – denn spätestens mit der ersten eigenen Wohnung müssen auch sie plötzlich für sich selbst sorgen. In diesem Fall wird versucht, alles gesammelte Wissen im Hirn abzurufen und im Trial & Error Verfahren an das Kochen herangegangen (vgl. Kaufmann 2005, 280).

Darüber, welche Rolle die Medien beim Erlernen des Kochens spielen, liegen nach Erkenntnisstand bislang keine Untersuchungen vor.

Wenig Unterschied bei der Aneignung von Kochwissen gibt es grundsätzlich zwischen Männern und Frauen. Auch Männer eignen sich ihr Küchenwissen durch Nachfragen und zuschauen bei der Familie an, probieren einfach aus und festigen so ihr Erfahrungswissen (vgl. Rastl 2001, 300ff) – jedoch nur, wenn das tatsächlich nötig ist! Denn „Meist fanden sie sich [die männlichen Probanden] zu einem bestimmten Zeitpunkt in ihrem Leben auf sich allein und damit vor die Wahl gestellt, sich extern versorgen zu lassen, oder selber „zum Kochlöffel zu greifen.“ Der Großteil der Männer setzt außerdem bei der „Selbstversorgung“ auf die Zubereitung von Convenience-Produkten (Rastl 2001, 300),

was auch eine Studie der FH Krems bestätigt. Gerade in Single-Haushalten würde die Convenience oft überwiegen (Stöckl et al 2015, 76). Und da es in Österreich davon immer mehr gibt, ist auch Convenience immer gefragter. In den Worten von Jean Claude Kaufmann ausgedrückt ist also die „zunehmende Autonomie des künftigen Küchenchefs ist mit der zunehmenden Autonomie des Essers verbunden“ (Kaufmann 2005, 276).

Was Frauen und Männer jedoch sehr deutlich unterscheidet, ist ihre Wahrnehmung der Herangehensweise an das Thema Kochen. Rastl vergleicht diese Differenz mit „Pflicht“ und „Kür“: „Für Frauen stellt sich die Frage kaum, ob sie „ihrer“ Versorgungsarbeit nachkommen oder nicht, während Männer sich möglichst das Leben so organisieren, dass es für sie machbar wird, heute zu kochen und morgen nicht“ (Rastl 2001, 300). Denn Männer verorten ihre eigentliche Aufgabe grundsätzlich nicht im Haushalt sondern im beruflichen Bereich (vgl. Rastl 2005, 275). Kaufmann hingegen ist der Auffassung: „Die Aufgabenteilung im Haushalt macht Fortschritte. Aber nur langsam, sehr langsam“ (ebd. 2005, 286). Insbesondere das Wäschewaschen und Bügeln sind bis heute Tätigkeiten, die Männer nur sehr ungern übernehmen – nur 1-3 Prozent der mit Frauen zusammenlebenden Männer in Europa bügeln selbst. Beim Kochen hingegen ist es immerhin einer von zehn Männern, der das tägliche Kochen übernimmt. Und auch sonst unterstützen Männer immer mehr das Geschehen in der Küche (vgl. Kaufmann 286f). Das Alter des Mannes, so ist sich Rastl sicher, ist dabei „heute nur in geringem Maß dafür bestimmend [...], ob sie Teil der Versorgungsverantwortung im Haushalt übernehmen. Weit bestimmender für die aktive Kochpraxis seitens der Männer ist die Konstellation in ihren Haushalten, und die Kommunikationsbeziehung zu ihren Frauen“ (ebd. 2001, 419). Eben diese Beziehung sieht auch Kaufmann als besonders relevant. Er konkretisiert den Gedanken und unterscheidet zwischen drei Arten von Männern im Haushalt: Die Paschas, die Handlanger und die modernen Helden. Die große Masse der „Handlanger“ begnügt sich dabei nicht mehr damit sich an einen gedeckten Tisch zu setzen – sie helfen mit! Die Handlanger erfüllen eine Hilfsfunktion und springen ein, wenn sie gebraucht werden – denn einfache Gerichte können sie kochen und unterstützen bei Aufgaben die ihnen aufgetragen werden. Paschas hingegen halten sich weitestgehend aus dem Haushaltsgeschehen heraus während die modernen Helden Gleichberechtigung im Haushalt leben (vgl. Kaufmann 2005, 288ff).

Wohnen mehrere Personen in einem Haushalt, wird öfter gekocht und gemeinsam gegessen als das bei alleinstehenden Personen der Fall ist. Klar zeigt sich aber auch, dass jene Männer, die alleine leben und nicht so häufig kochen, vor allem dann kochen, wenn sie nicht nur für sich alleine kochen. Denn Kochen gilt als eine Form der Herstellung von Soziabilität (vgl. Rastl 2001, 305 ff).

Kommen Kinder in einen Haushalt „übernehmen meist Frauen die Verantwortung für den (neuen) Versorgungsrhythmus“ (Rastl 2001, 356). Diese Verantwortung würde sich jedoch wieder verändern, wenn die Frau ins Berufsleben zurückkehrt. Einen wichtigen Unterschied im Koch- und Essverhalten beobachtet Rastl auch zwischen Eltern und kinderlosen Personen, wo die Rollen wiederum anders verteilt sind.

Aber auch in Familien, in denen Personen gerne kochen „ist deutlich geworden, dass die tägliche Versorgung bisweilen als „Problem“ gesehen wird, das zwischen den Haushaltsmitgliedern täglich neu verhandelt werden muss. [...] Oftmals ist auch die Frage des Wann täglich neu zu klären, zumal das Essen, soll es gemeinsam Eingenommen werden, dem Heimkehrzeitpunkt der einzelnen Haushaltsmitglieder angepasst werden muss“ (Rastl 2001, 330). Darüber hinaus wird das Kochen im alltäglichen Familienzusammenleben als „ständiger Kampf“ betrachtet (ebd.). Der Küchenchef ist ein Stratege, der leider oft weniger aus Lust, den anderen eine Freude zu machen, handelt, sondern mehr mit deren Gleichgültigkeit und Unzufriedenheit konfrontiert ist“ (Kauffmann 2005, 309). Kochen ist also zweifelsfrei auch heute noch ein Phänomen, dass sich zwischen „Überlebenssicherung“ und „Freizeitvergnügen“ bewegt; es ist eine „Praxis mit einer schillernden Bandbreite an Ausprägungen zwischen „Arterhaltung“ und sozialer Distinktion“ (Rastl 2001, 401).

Fazit: Im Haushalt kochen nun Männer und Frauen – trotzdem nehmen sie im Alltag unterschiedliche Rollen ein. Der Mann – außer er fällt in die Kaufmannsche Kategorie des „Helden des Alltags“ – sieht sich eher als Freizeitkoch denn als Versorger. Gerade junge Frauen sträuben sich aber dagegen, in die Rolle der Hausfrau gedrängt zu werden. Männer wie Frauen gleichermaßen, erlernen das Kochen meist durch Ausprobieren. Gemeinsames Essen ist aber bis heute soziale Komponente des Familienlebens.

Neben der Aufgabenverteilung im häuslichen Kontext müssen aber auch generelle Küchen- und Kochtrends analysiert werden, um einen vollständigen Forschungsstand zu beleuchten.

2.1.4 Wie isst Österreich heute?

Generell greifen in Österreich grundsätzlich immer weniger Menschen zum Kochlöffel (vgl. Rudolph 2017, Sluga 2016). So mögen laut einer Studie der REWE Gruppe die Tätigkeit Kochen überhaupt nur 53 % der ÖsterreicherInnen gerne; trotzdem steht jede dritte befragte Person zumindest einmal pro Tag am Herd, bei den Frauen ist es gar jede zweite (vgl. Marketmind 2017, Gusto 2017).

Einer deutschen Umfrage der GfK zufolge kochen Deutsche über 50 Jahre öfter und nehmen sich dafür auch mehr Zeit. Sie geben an, mehr als sechs Stunden pro Woche in der Küche zu stehen. Das ist ein Drittel länger als die jüngeren Teilnehmer bis 29 Jahre. Die Generation ab 50 Jahre schätzt sich selbst auch viel leidenschaftlicher ein, wenn es um die Themen Küche und Nahrungsmittel geht. Ein Umstand, der wahrscheinlich mit Zeit und Erfahrung zu tun hat. Rund ein Viertel der Befragten beurteilt das eigene Kochwissen mit gut (vgl. GfK 2015).

Eine Studie der IMC Fachhochschule Krems hat 2015 (vgl. Stöckl et al, 2015 / 2017), im Rahmen einer fächerübergreifenden Studie mit Zukunftsforschern und Ernährungsexperten sowie Soziologen, die Ernährungs- und Küchentrends sowie aktuelle Daten zur Einstellung der Österreicherinnen und Österreicher im Hinblick auf ihr Alltagsleben erhoben. Grundsätzlich geht ein Ernährungstrend üblicherweise von einer kleinen Gruppe aus und erreicht – möglicherweise durch das Internet und durch die Medien – eine größere Gruppe an Personen oder verebbt wieder. Besonders folgende Trends im Hinblick auf Kulinarik kristallisieren sich dabei seit einiger Zeit heraus: die Küche soll „regional“, „gesund“ und „nachhaltig“ sein. Auch, dass immer mehr Menschen einen bestimmten Weg der Ernährung einschlagen, ist bezeichnend für unsere Zeit: Veganismus, Ayurveda, oder die Berücksichtigung von Lebensmittelunverträglichkeiten sind keine Besonderheiten mehr.

Das Selbermachen von Speisen gewinnt wieder an Stellenwert – „Do it yourself“ ist im Trend, da die Zubereitung von Speisen heute mehr als Selbstverwirklichung, denn als Notwendigkeit betrachtet wird (vgl. Stöckl et al 2015, 73 ff), was auch eine Marketmind-Studie aus 2015 ergeben hat (ebd. 2015). All diese Annahmen deckt sich eindeutig mit dem Gedanken der Erlebnisgesellschaft nach Schulze; die Trends stehen bildlich dafür, wie Menschen sich über ihre Ernährung selbst darstellen und ihre Identität ausdrücken. Generell wurde dem Thema Ernährung noch vor zehn Jahren aus Sicht der ExpertInnen nicht so viel Beachtung beigemessen wie heute.

Weiters haben die Studien der IMC FH Krems ergeben, dass „Die Beschleunigung der Abläufe des täglichen Lebens und der Trend zur Mobilität sowie die Erwerbsquote von

Mann und Frau [...] die klassische österreichische Küche im Alltag“ stark beeinflusst haben. Die Experten beobachten damit einen steigenden Trend zum Fast- und Convenience Food, da Essen schnell gehen soll. Doch der Convenience-Begriff hat sich verändert: „Ready to Cook“ ist eine neue Ausprägung, bei der mittels Lieferdienst Zutaten und sogar Kochrezepte an den Konsumenten zugestellt werden, und diese ihr Essen dann aus frischen Zutaten selbst zubereiten. „Dadurch werden KonsumentInnen unterstützt, die zwar Wert auf frische Zutaten und selbst gekochtes Essen legen, jedoch nicht die Zeit für den Einkauf oder die Kenntnisse für die Zubereitung besitzen.“ Eine prognostizierte Entwicklung des österreichischen Ernährungsverhaltens ist, dass das Frühstück zu Hause komplett verschwinden könnte. Das Mittagessen wird bereits jetzt in den meisten Fällen in Schule oder Arbeit gegessen und das Abendessen bildet die Hauptmahlzeit des Tages. Doch auch hier wird vermehrt auf Fast- und Convenience Food zurückgegriffen, da der Schnelligkeit der Vorzug gegeben würde (vgl. Stöckl et al 2015, 76ff). Veränderungen in der österreichischen Küche zeichnen sich vor allem dadurch aus, dass diese zwar bestehen bleibt und es auch eine Rückbesinnung auf alte Werte gibt. Doch die Gerichte werden getreu der neuen Lifestyle Kultur und dem gesteigerten Ernährungsbewusstsein heute abgewandelt und „leichter“ (vgl. Stöckl et al 2015, 90). Die Motivation, selbst zu kochen sehen 57 % der ÖsterreicherInnen darin, weil es einfach besser schmeckt, 54 % möchten andere mit Selbstgekochem verwöhnen und 47 % finden, dass ihre eigenen Kreationen gesünder sind (Marketmind 2015). Vor allem Eltern legen besonders großen Wert darauf, zuhause frisch zu kochen (vgl. Doub et al 2016, 128).

Besonders spannend auch die Beobachtung, dass das Kochen und Essen sich im Alltag stark vom dem am Wochenende oder im Urlaub unterscheidet. Unter der Woche muss es schnell gehen, am Wochenende will man sich etwas gönnen und geht essen. Damit würden „klassische Kochfähigkeiten und -fertigkeiten somit in Summe zunehmend verloren [gehen] und familiäre Gepflogenheiten wie gemeinsame Mahlzeiten allmählich seltener [...]“ (Stöckl et al 2015, 80)

Fazit: Während Genuss also an Stellenwert gewinnt, wollen die Österreicherinnen und Österreicher immer weniger selbst kochen. Schnelles Essen im Alltag steht dem ausführlichen Genuss an den Wochenenden gegenüber. Trotzdem ist auch Selbermachen gefragt – als Ausdruck der Identität. Die Trends rund um Ernährung und das Essverhalten der Österreicherinnen und Österreicher sind damit hinlänglich erforscht. Eine Untersuchung, die jedoch fehlt ist, eine über den Zusammenhang von Kochmedien des Alltags im Vergleich zu besonderen Festtagen.

2.2 Quellen der Kochinspiration

Auf der Suche nach neuen Rezepten finden sechs von zehn Personen in Österreich Inspiration über Rezept- und Kochportale im Internet (Marketmind 2017). Denn: Die Möglichkeiten, heute in Eigenregie kochen zu lernen bzw. sich Inspiration für neue Rezepte zu holen ist gewaltig. Neben dem klassischen Kochbuch bieten Kochsendungen im TV, Food-Blogs, Koch-Apps, online-Rezeptforen und Kochvideos sowie die Sozialen Netzwerke (Facebook, Pinterest, Instagram) eine schier unendliche Fülle und Auswahl an Küchentipps sowie Foren, sich über diese auszutauschen. Ein Klick genügt oft, um tausende an Rezepten zu erhalten.

Die Motivation, nach der Inspirationsquellen der Menschen zu suchen, war in der Studie von Doub et al der, dass immer mehr Menschen in den USA auf ihr Gewicht achten und deshalb mehr zuhause kochen als auswärts essen. Der Vorteil: Beim Selberkochen sind die Inhaltsstoffe klarer ersichtlich und es kann auch Einfluss auf die Menge genommen werden kann. Doch die Ideen, was Menschen sich kochen, sind limitiert (vgl. Doub et al 2016, 128). Deshalb wurde von Doub et al eine genaue Auflistung, welche Medien Inspirationsquellen sind sowie deren Eigenschaften und Beschaffenheit mittels eines social media Audits erhoben – eine qualitative Methode, die sich an der Grounded Theory anlehnt. Die Suche erfolgte über Suchmaschinen und Social Media Plattformen nach bestimmten Keywords (zum Beispiel „I got this idea from...“). Systematisch wurden die Ergebnisse aufgenommen und evaluiert bis keine neuen Ergebnisse auftauchten (vgl. Doub et al 2016, 130).

Das Ergebnis: Von den nicht-Internetbasierten Ideenquellen ließen sich die Befragten am meisten von Familie und Freunden inspirieren, gefolgt von Kochbüchern und diverse Broschüren und Gutscheinhefte aus dem Supermarkt. Online wurden am häufigsten food community websites aufgesucht, gefolgt von Unternehmenswebsites, Facebook, Food-Applikationen, Pinterest und Blogs (Doub et al. 2016, 132). „Cookbook users reported preparing more meals at home per week compared to non-cookbook users“ (vgl. Doub et al 2016, 128). Generell geht aus der Studie hervor, dass in den USA vor allem altbekannte Küchen-Medien – wie das Kochbuch oder weit gefasst auch die Zwischenmenschliche Empfehlung – beliebte Inspirationsquellen fürs Kochen sind. Auch Götttsch Elten ist sicher, dass auch „Ausdrucke aus dem Internet, Mitschnitte aus dem Videotext“ ebenso Teil von Kochrezeptensammlungen – und damit eine Inspirationsquelle – seien, wie auch „Kochbücher und Kochzeitschriften oder jene Rezeptvorschläge, die an jeder Supermarktkasse ausliegen“ (Götttsch-Elten 2010, 113).

Relevant zu erwähnen ist, dass nicht nur klassische Rezepte-Websites und Food-Blogs zur Inspiration dienlich sind: „web search services such as Google and Bing also provide tools for recipe search“ (Yamakata et al. 2017, 1). Diese sind oft an Rezeptportale gekoppelt, der User sieht auf den ersten Blick ein Bild vom Gericht und eine Bewertung in Form von Sternen.

Faszination und Ästhetisierung des Alltags erwecken auch Koch-Sendungen im TV. Nach Göttisch-Elten bringen diese Tag für Tag Kochen und Essen als soziales Ereignis an die deutschen Fernsehkonsumenten“ (ebd. 210, 107) Sie machen Lust aufs Kochen; und Fernsehköche wissen genau, wie sie diese Faszination für sich nutzen: Durch den Verkauf von Kochbüchern: „Aber insbesondere die mediale Präsenz der Köche und Köchinnen, das mediengerechte Zelebrieren der Zubereitung von Speisen und Menüfolgen, das Verarbeiten von Zutaten und die Präsentation von Kochgeräten garantieren den Erfolg von zeitgleich erscheinenden Kochbüchern.“ (vgl. Göttisch-Elten 2010, 107).

2.2.1 Die gesellschaftliche Institution Kochbuch

Die Geschichte des Kochbuches ist lang. Kochbücher im traditionellen Sinne gibt es nämlich bereits seit dem 16. Jahrhundert, wo sie in Klöstern auflagen (vgl. Göttisch-Elten 2010, 111f) und von Adelsleuten als Statussymbol betrachtet wurden. So auch das erste gedruckte Kochbuch Österreich – das „Koch- und Arznei-Buch“ von 1686. Zu dieser Zeit, so nimmt man an, wurden die Bücher den in Adelshäusern den angestellten Köchen vorgelesen – einerseits, weil sie nicht lesen konnten, andererseits, weil Bücher sehr teuer waren. Als spannendes Zeitdokument fungiert dieses Buch bis heute als Quelle der „Kultur-, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Grazer Adelsgesellschaft im 17. Jahrhundert“, da lediglich dieser Stand sich Küchenpersonal, Küchenausstattung oder gar Gewürze leisten konnten (vgl. ebd., 218f). Vor allem Rezepte für Suppen – die als dicker Brei vor allem aufgrund des hohen Nährwerts gern gekocht wurden – und heimisches Gemüse, aber auch diverse Festspeisen wie Kalbfleisch, Wild oder Fisch, sind im Buch zu finden (vgl. Habjan 2016, 222f). Inhaltlich eng verbunden war das Kochbuch – und die Werke der aus den darauf folgenden Jahrzehnten ebenso – mit einer ganzheitlichen Gesundheitslehre.

Ab dem 19. Jahrhundert erschienen Kochbücher in höheren Auflagen; sie waren Haushaltsratgeber, die die Aufgaben der Frau im bürgerlichen Haushalt klar darin verorteten, dass Harmonie in der Familie gewährleistet und der Mann versorgt war (vgl. Blimlinger 1993, 74). „Zugleich schrieben Kochbücher aber auch Zutaten und Kombinationen für Gerichte, Mahlzeitenfolgen und Esstraditionen fest. Sie standardisierten Rezepte, transformierten Essgewohnheiten und Ernährungsverhalten,

d.h. sie modernisierten unser Mahlzeitemsystem und trugen zugleich dazu bei, dass sich traditionell festgeschriebene Mahlzeitemsysteme entwickelten wie der Braten am Sonntag und der Karpfen oder die Gans zu Weihnachten“ (Göttsch-Elten 2010, 112).

Mit dem Aufkommen der modernen Konsumkultur wurden „Kochrezepte und Kochbücher [...] Vermarktungsgehilfen für Markenprodukte, die industriell gefertigt wurden und für breite Bevölkerungsschichten erschwinglich waren“ (Göttsch-Elten 2010, 112). Die Firma Dr. Oetker war damit besonders erfolgreich und druckte in den 1980ern bereits Kuchenrezepte auf Backpulver-Verpackungen auf (vgl. Göttsch-Elten 2010, 112).

„Daneben gab es natürlich immer auch handgeschriebene Kochbücher, in denen Familienrezepte bewahrt und weitergegeben wurden und in die neue Rezepte aufgenommen wurden, vielfach ergänzt um Ausrisse aus Zeitschriften und Ratgebern.“ (Göttsch-Elten 2010, 112)

Das Kochbuch – so wird damit klar – ist also stets ein kultureller Ausdruck seiner Zeit, sie „enthalten, aufgrund ihrer historisch gewachsenen sozialen Prägung, viele Kulturspezifika“ (Haberland 2010, 243). „Kochbücher tragen neue Geschmacksentwicklungen ebenso mit, wie sie Mittler und Spiegel neuer Lebenshaltungen sind“ (Kammerhofer-Aggermann 2000, 243). Halbmeier ergänzt außerdem: „Kochbücher stellen Bindeglied zwischen gedruckten Medien und praktischem Ernährungshandeln dar. Sie enthalten gesellschaftlich verfügbares Wissen über die Ernährung und spiegeln in weiterer Folge Teile des Ernährungsverhaltens einer entsprechenden Zeit und Menschen wider. Grundsätzlich ist deren Inhalt von wirtschaftlichen und politischen sowie ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen geprägt“ (Halbmeier 2007, 99). Trotzdem, so merkt Kammerhofer-Aggermann kritisch an, „stellen sie weniger die Geschichte des alltäglichen Kochens und Essens als eine Geschichte des festlichen Speisens und Tafelns dar“ (Kammerhofer-Aggermann 2000, 227).

Heute hat das Kochbuch jedenfalls bei weitem seine Rolle als Haushaltratgeber hinter sich gelassen. Es ist nun „Abbild und Bestätigung der Konsumgesellschaft“ (vgl. Göttsch-Elten 2010, 112).

2.2.2 Exkurs: Das Kochrezept

Auch die Inhalte von Kochrezepten selbst geben Auskunft über das soziale Umfeld einer Küche – etwa anhand der zu benutzenden Kochtechnologie, der zu investierenden Zeit oder den nötigen Zutaten, lässt sich ablesen, wie reich oder arm eine Küche ist (vgl. Barlösius 2011, 140).

Heutzutage folgt ein Kochrezept im Normalfall einer standardisierten Gliederung. „In vielen europäischen Ländern (z. B. Deutschland), sowie in vielen englischsprachigen Teilen der Erde (z. B. Nordamerika), gilt für das Kochrezept eine Dreiteilung. Sie besteht ihrer Reihenfolge nach aus Überschrift, Zutatenliste und Anleitungsteil“ (Riley-Köhn 1999, zit. n. Haberland 2010, 253). Und auch Farbfotografien dürfen im Rezept heutzutage nicht fehlen, da sie die Aufmerksamkeit des Lesers oder der Leserin auf sich ziehen – mehr als das die Überschrift oder der Text selbst tut. Das liegt daran, dass „nonverbale Elemente bestimmte Funktionen erfüllen, die das Rezipieren des Textes erleichtern. Zwar würde der Rezepttext seine Funktion auch ohne Bild erfüllen, aber es ermöglicht dem Leser ein besseres Verständnis, da er so das Ziel der Handlung visualisieren kann“ (Haberland 2010, 254).

Unterschiede beim Aufbau gibt es jedoch vor allem in den neuen Medien – zum Beispiel bei Blogs: „food blogs unite elements of printed recipes, diary-like texts, and web-specific features, such as hyperlinks (e.g. to other blogs), search windows, tags, online comments and advertising banners [...]“ (Diemer et al, 2014).

2.2.3 Zur ungebrochenen Beliebtheit des Kochbuches

„Seit mehr als 20 Jahren hält der Trend zu Kochbüchern ungemindert an. Nicht erst seit man sich hierzulande auch die mitunter teuren Zutaten leisten kann, sind exquisite Kochbücher begehrte Objekte für den (täglichen) Gebrauch. [...] Wie man seine Designerküche gerne herzeigt, zeigt man auch seine erlesene Kochbuchsammlung mit den aktuellen zeitgeistigen Kochbüchern von ebenso aktuellen und zeitgeistigen Autoren“ (Sluga 2015, 332). Taliman E. Sluga beobachtet als Veranstalter des Prix Prato, des größten Kochbuch-Preises in Österreich, die ungebrochene Beliebtheit dieses Mediums seit Jahren. Und das, obwohl immer weniger gekocht wird! Als Hintergrund dafür nimmt er an, dass Kochbücher vom Rezipienten unter anderem als Mittel der Kompensation genutzt werden: „für die fehlende Zeit, die fehlende Gemeinschaft, die fehlende Familie“ (ebd. 344). Götsch-Elten verortet die Faszination des Kochbuches darin, dass es nicht um das Erlernen des Kochens an sich geht, sondern um den Prozess des Nachkochens, des sich inspirieren Lassens und „um den anarchischen Gebrauch der Überfülle an Angeboten und Möglichkeiten“ (vgl. Götsch-Elten 2010, 117). Beim Kochenlernen hat das Kochbuch

mitunter nur eine temporäre Stellung: „Es kommt häufig vor, dass ein Kochbuch eine Zeitlang reichlich verwendet wird, bis die erworbenen Kenntnisse verinnerlicht sind (Kaufmann 2005, 282). Schöne Bilder würden zum Schwelgen einladen. Sie ermöglichen es unter anderem, das Rezipieren des Textes zu erleichtern und ein besseres Verständnis für den Leser oder die Leserin zu schaffen, wie das Gericht schlussendlich aussehen soll (vgl. Haberland 2010, 254). Außerdem sei es wichtig, dass ein Rezept Mengenangaben korrekt genannt sind (vgl. Sluga 2015, 335). Denn die Zutaten, die ein Kochbuch in der klassischen gedruckten Version bis heute attraktiv machen sind laut Sluga das Design, die Haptik, und Optik. (vgl. ebd. 2015, 335).

Eine Ursache für die Ungebrochene Beliebtheit des Kochbuches wird außerdem in einem Artikel von Focus Online gefunden (ebd. 2015): „Weltweit wächst der Markt für Kochbücher. „Kochbücher helfen dabei, sich zu Hause glücklich zu fühlen“, sagte der französische Experte Edouard Cointreau auf der Frankfurter Buchmesse. Dies sei in einer „immer schwierigeren Welt“ wichtig. [...]“ 80 % der Kochbücher würden einer US-Studie zufolge ausgerechnet im Bett gelesen (ebd.).

„Die jüngsten digitalen Formen von kulinarischen schriftlichen und bildlichen Äußerungen wie Internet-Rezeptseiten, E-Books, Food Blogs etc. scheinen dem gedruckten Kochbuch nicht wirklich etwas anzuhaben. Götttsch-Elten spricht von „unüberschaubare[n] virtuelle[n] Kochbücher[n] die über das Internet verfügbar sind“ (Götttsch-Elten 2010, 113). „Andererseits sind sie aber natürlich gute, zeitgemäße Botschafter der Kulinarik bis hin zur Gastrosophie“ (Sluga 2015, 333). Doch die Leserschaft ist gerade durch die neuen Medien anspruchsvoller geworden, ist sich Sprachwissenschaftlerin Haberland sicher (ebd. 2010, 245). In aufwendig gestalteten „Erlebnisbänden“ hingegen zeigt sich, dass „Essen und Trinken ein Thema [ist], das seine Gültigkeit aufgrund seiner Pragmatik nie verlieren wird, dabei steht es aber auch für Genuss und Ästhetik“ (Haberland 2010, 245). „Kochbuch-Leser mögen die Haptik, sie lieben die Geschichten und lassen sich von opulenten Foodfotos in die Küchen fremder Länder entführen. [...] Es zeigt sich nämlich, dass die Kunden bereit sind, mehr Geld für qualitativ hochwertige Bücher auszugeben“ (Rüther, die Welt 2012).

Gerade deshalb würden Kochbücher auch gerne verschenkt. Die Nutzung der Bücher selbst erfolgt sehr selektiv. Die Menschen kochen im Schnitt nur ein oder zwei Gerichte aus ganz wenigen Büchern nach (vgl. Focus online, 2015).

Die Vielfalt an unterschiedlichen Kochbüchern ist nicht zu begrenzen. Trends, die Taliman Sluga aktuell beobachtet, sind: jede Form von Backen, die vegetarisch-vegane Küche, Rohkost, Resteküche, nordisch inspirierte Küche, regionale/ethnische Küche,

Reisekochbücher „und immer wieder ein Thema: Kochbücher mit diverser italienischer Küche“ (Sluga 2015, 337).

Fazit: Das Kochbuch ist eine Konstante im Leben der Menschen seit dem Mittelalter. Damit sind sie auch Determinanten des Ernährungsverhaltens und Ausdruck des gesellschaftlichen Lebens einer Zeit. Sie faszinieren den Menschen seither und ihre Beliebtheit ist ungebrochen; auch in Zeiten von Rezept-Konkurrenz durch die neuen Medien. In gewisser Weise scheinen Kochbücher heutzutage nämlich mit sehr viel emotionalem Wert aufgeladen zu sein. Sie sind Geschenk, Statussymbol, selektive Inspirationsquelle und Bilderbuch für Erwachsene.

2.2.4 Foodism und das Internet – Kochen und Essen in und mit den neuen Medien

“Today, more than ever, our identity is defined by what we eat and by the way we eat it and as a result of this everyone, everywhere is constantly speaking about food, mainly through the media in an endless cross-media exchange among TV, press, and the web” (Calefato et al 2016, 372). “One of the most popular food activities online is to search for, share, adapt, and comment on recipes” (Aspray et al 2013, 63). Essen wird damit heute also auch im Internet zu einem Erlebnis. Besonders liegt das daran, dass gerade mit dem Aufkommen des Internets „Kulturwissen [...] nicht an Eliten gebunden, sondern auch Teil populärer Kultur [ist]“ (Göttsch-Elten 2010, 116). Gerade mit der Entwicklung des Smartphones als Medium der Fotografie und den sozialen Netzwerken, die zum Verbreiten der Bilder genutzt werden, erkennen Calefato et al eine Demokratisierung der Ästhetik und der sozialen Praktiken (vgl. ebd. 385). Die Food-Fotografie ist dabei eine neue Form der Selbstdarstellung, gleichzeitig aber auch eine neue Kunstform (vgl. Calefato et al 2016, 372). Simanowski nennt die digitalen Medien gar die „Leitmedien der Erlebnisgesellschaft“ (ebd. 2008, 24) – und stellt fragend in den Raum, welche „neuen Formen der ästhetischen Erfahrung sie schaffen“.

Laut Diemer et al. sind es in Online-Medien vorrangig nicht-Experten, die kommunizieren – Teil der Foodie-Community kann also ganz einfach jeder werden, was wohl mit zur Faszination beiträgt (vgl. Diemer et al 2014). Vor allem Frauen sind als Food-Bloggerinnen besonders aktiv: „Food blogs can be contextualized within a burgeoning lifestyle blogosphere skewed toward female authorship and readership, and revolving around “women’s” topics such as motherhood, fashion, health, and crafting. Although males do participate in the food blogosphere, they are a minority” (Dejmanee 2015, 435). Meist sind Blogs mit sehr persönlichen Ansichten und Geschichten gespickt; Diemer et al sprechen von einem „lifestyle context flavoured with personal comments and opinions“ (ebd. 2014).

Foodblogs und Rezepte-Communities unterscheiden sich von klassischen Print-Rezepten vorrangig durch die technischen Möglichkeiten der Integration von Videos, Fotos, Links und Sharing-Funktionen (vgl. Diemer et al 2014). All diese Funktionen ermöglichen den Nutzern, sich selbst zu präsentieren und der Community einen Einblick in ihr Leben zu ermöglichen. "Food today has become a sort of social currency, and above all with it everyone expresses their lifestyle, tastes, and attitudes. Today, more than ever, our identity is defined by what we eat and by the way we eat it and as a result of this everyone, everywhere is constantly speaking about food, mainly through the media in an endless cross-media exchange among TV, press, and the web" (Calefato et al 2016, 372).

Geht es um den Austausch von Rezepten und die Inspiration über soziale Kontakte im Netz, so betrachten Diemer et al in ihrer Untersuchung inwieweit sich die Inhalte von Gesprächen zum Thema Kochen und Essen zwischen Skype-Gesprächen und Weblogs (Blogs) unterscheiden. Dabei herausgefunden haben sie, dass in den Skype-Konversationen mit Bekannten oder Familienmitgliedern kaum Rezepte ausgetauscht wurden; beim Blog hingegen sind die Rezepte immer Teil des Aufbaus. Auch in der Sprache unterscheiden sich die beiden Medien in ihrer Nutzung: Blogs scheinen für eine Zielgruppe ohne Koch-Expertise verfasst zu sein, was die detaillierten Erklärungen und sehr einfachen Beschreibungen vermuten lassen, während beim Skype Gespräche eher andere Themen wie gemeinsames Essen im Vordergrund stand (vgl. Diemer et al 2014).

Ob das Internet nun aber auch dazu beiträgt, Kochen zu lernen? „Der Blick auf die Geschichte der der Aneignung der Kulturtechnik Kochen zeigt, dass sie schon lange mit Medialisierung verbunden war und die damit einhergehende Ästhetisierung des Kochens Wirkung auf den Alltag zeitigte.“ (Göttsch-Elten 2010, 116). Dabei findet „Die Aneignung von Rezepten [...] auf sehr unterschiedliche Weise an sehr verschiedenen Orten statt“ (Göttsch-Elten 2010, 113), weshalb es wichtig für die Untersuchung ist, die Medien zu kennen. Die Medien, die im Food-Discourse online genutzt werden sind (vgl. Doub et al. 2016, 130 / eigene Beispiele):

- Soziale Netzwerke (Facebook, Twitter, Instagram, Youtube etc.)
- Food Blogs (cookingcatrin, binekocht...)
- Unternehmenswebseiten (Tante Fanny, Merkur)
- Rezepte Foren (ichkoche.at; Chefkoch etc.)
- Ernährungs-/Gesundheitsforen
- Koch-Applikationen (20 Minutes Meals Jamie Oliver, Kptn Cook etc.)

Auch der Nutzung digitaler Apps hat sich eine Autorin gewidmet. In ihrem Artikel beschäftigt sich Rüter mit der Frage, ob die Zukunft des Rezeptbuches wie wir es kennen

in digitalen Applikationen liegt. „Die Funktionen solcher Apps sind tatsächlich überwältigend. [...] Anbrennen kann jedenfalls nichts mehr. Das verhindert der eingebaute Timer. Beim Kochen helfen Schritt-für-Schritt-Bilder oder Videos. Das Rezeptfoto lässt sich per Fingerstreich um 180 Grad drehen und so von allen Seiten betrachten. Kennt man eine Zutat oder einen Begriff nicht, lässt man ihn sich per Knopfdruck erklären. Die App weiß überdies, worauf man beim Einkauf achten soll. Sie erstellt sogar den Einkaufszettel“ (Rüther, die Welt 2012). Dass Kochbücher im Vergleich zu online-Medien wesentlich teurer sind, spricht Rüthers Ansicht nach klar nach für online. Trotzdem gibt der Artikel auch der Gegenseite eine Stimme. Die Rede ist darin etwa von der Präsentation einer solchen Koch-App, bei der eine junge Frau sich zu Wort meldet: "Wissen Sie, ich liebe Kochbücher! Beim Gedanken, dass es bald nur noch Rezepte-Apps gibt, kommen mir die Tränen." Die Ursachen dafür, dass Kochbücher an Beliebtheit nicht einbüßen sieht die Autorin darin, dass Kochbücher mehr sind, als bloß „funktionale Anleitungen“ (vgl. Rüther, die Welt 2012).

Damit zeigt sich erneut, dass offenbar nicht nur die Handhabung von Kochmedien ausschlaggebend für deren Nutzung ist, sondern auch emotionale Faktoren mitbestimmend sind. Welche das sind, soll mitunter herausgefunden werden. Denn „Wie also Auswahl getroffen wird, wie das Beziehungsgeflecht zwischen Omnipräsenz von Rezepten, massenmedialen Angeboten und Alltagspraxis Kochen tatsächlich organisiert ist, bedarf einer komplexen empirischen Analyse, die nicht bei blosser Medienanalyse stehen bleiben darf.“ (Göttsch-Elten 2010, 113)

2.2.5 Digitale Bewertungen und Vertrauen

Rezeptforen oder Food-Blogs mit Kommentarfunktion ebenso wie Gesundheitsforen lassen sich nach Hauck als service-orientierte online-Communities beschreiben: sie werden speziell dafür genutzt, „Angebot und Nachfrage bestimmter Services zu verhandeln [...] die Mitglieder der Community laden Inhalte hoch, editieren, sortieren und diskutieren“ (ebd. 2017, 25). Auch Youtube – etwa mit Koch-Tutorials – ist also solche Community zu verstehen, da die UserInnen die von anderen UserInnen hochgeladenen Beiträge kommentieren können. Hauck betrachtet Vertrauen der UserInnen in Foren als wertvollstes Gut. Dieses entsteht „durch die Erwartung, dass ein Versprechen gehalten wird oder eine Aussage verlässlich ist“ (Hauck 2017, 55), was etwa durch das Ausweisen eines Fotos, wie das fertige Rezept aussehen soll, gewährleistet wird. Interpersonelle Empfehlungen durch reale Personen heben das Vertrauen weiter – man spricht vom „Word-of-Mouth-Marketing“ (vgl. Bannour et al. 2015, 33). Denn für alle Bereiche im Social Web – und damit auch für Kochrezepte – gilt: „Die User suchen in den Suchmaschinen

nach Diskussionsbeiträgen und Produkterfahrungen“ (Bannour et al. 2015, 34), von denen sie ihre Kauf- oder eben Kochentscheidung abhängig machen. Gerade für die Generation X sind Empfehlungen von Personen, zu denen sie einen sozialen Bezug haben wichtig bei ihrer Entscheidungsfindung (vgl. Dabija et al. 2018, 194). Das gilt jedoch auch für virtuelle Empfehlungen über soziale Netzwerke, denn online-Communities bieten eine neue Form der Vergemeinschaftung, die sogar soweit führen können, dass interpersonale offline-Beziehungen daraus entstehen können (vgl. Hauck 2017, 25). Gerade Foren oder Blogs zeichnen sich dadurch aus, dass hinter ihnen echte Personen stehen – die ihre Rezepte zur Verfügung stellen.

„With the development of technology and social networks, word-of-mouth not only applies to recommendations from friends and acquaintances, but also includes social networking websites, allowing users to post comments and recommendations, provide valuable feedback about positive or negative experiences of the purchased products or services and also forge friendships with people all over the world. Word-of-mouth or social communication is the primary factor behind 20-50% of all purchasing decisions.“ (Dabija et al. 2018, 194)

Ob und wie hoch das Vertrauen der NutzerInnen in eine online-Plattform dahingehend ist, dass ein Rezept funktioniert, untersuchen Aspray et al in einer Studie, bei der sechs unterschiedliche Ansätze von online-Inspirationsquellen verglichen wurden. Diese reichen von der Food-Community über den Promi-Koch-Blog hin zu einer Anleitung für die Sterneküche (vgl. Aspray 2013, 76f); eine Ummünzung auf österreichische online Medien ist aber leider kaum möglich.

Virtuelle Empfehlungen und Vertrauen sind somit für die weitere Untersuchung von Relevanz; es gilt herauszufinden, inwieweit dieses Vertrauen die Nutzung der Kochmedien beeinflusst: Welche Rolle spielt es, wie ein Rezept bewertet ist? Was sind die Kriterien dafür, dass einer Kochrezept-Quelle vertraut werden kann? Und wie sieht der Austausch mit anderen UserInnen aus?

2.3 Exkurs zur Zielgruppe: Die Generation X und ihre Mediennutzung

In diesem Abschnitt soll bereits vor den ersten theoretischen Ausführungen auf die Zielgruppe – die Generation X – eingegangen werden und ihr Mediennutzungsverhalten beleuchtet werden, um für die spätere Untersuchung mögliche Anknüpfungspunkte bzw. Parallelen schon vorab auszuloten. „Der Begriff Generation X bezeichnet die Geburtsjahrgänge des Zeitraums 1966 bis ca. 1980“ (Oertel 2014, 28), die Generation X umfasst weltweit über zwei Milliarden Menschen (vgl. Brunsch 2017).

Der Grund dafür, warum gerade die Generation X als Zielgruppe ausgewählt wurde ist, dass diese Menschen nach Brunsch im „analogen Zeitalter aufgewachsen“ sind; trotzdem haben sie sich der „Digitalisierung aber durchaus angepasst“ – weshalb sie auch die ideale Zielgruppe für die vorliegende Untersuchung über die Kochmediennutzung sind. Denn: „Die Xer haben für klassische Medien [...] ebenso ein Faible wie für digitalen Medien“ (Brunsch 2017). Thomä ist überzeugt, dass der Mediengebrauch der Generation X sich mit der Entwicklung der Technik gewandelt hat: „Mit der Ausweitung der Onlinemedien und der Veralltäglicung ihrer Nutzung verändert sich natürlich auch die Art und Weise des Mediengebrauchs“ (ebd. 2013/2014, V). Als Ursachen für eine generelle gesteigerte online-Mediennutzung – die auch die Generation X betrifft – verortet er „den permanente Zugang zum Internet per Flatrate, [...] das ständig eingeschaltete Smartphone, und auf dem Schreibtisch [den] PC im Onlinemodus.“ Es liegt auf der Hand, dass mit den größer werdenden technischen Möglichkeiten, die der Mensch durch die Digitalisierung erfährt, auch die Nutzung dieser Medien steigt.

Die Generation X jedenfalls nutzt Onlinemedien gerne: sie hat ein relativ gutes Verständnis von Technologie, da sie die technischen Entwicklungen rund um den Computer miterlebt hat und dieses Wissen auch im Beruf anwenden muss. Im Gegensatz zu jüngeren Alterskohorten sind die Xer jedoch keine Digital Natives und mussten den Umgang mit dem Computer erst erlernen (vgl. Business Dictionary). Trotzdem nutzen 64 % der Gruppe der 40-49 jährigen das Internet laut einer Erhebung der Media Analyse täglich; nur 6,4 % nutzt es nie. Der Nutzungszweck ist in den allermeisten Fällen E-Mail (86,8 %). 53,8 sehen sich online Videoclips an, 59,9 % rezipieren Nachrichten online, 48 % sind in sozialen Netzwerken aktiv, 30,3 % nutzen das Internet zum Chatten in Newsgroups, Foren und Blogs, 63,6 % Shoppen online und 34,5 % greifen auf Zeitungs- bzw. Zeitschrifteninhalte zu (vgl. Media Analyse 2016). Digitaler Content wird von der Zielgruppe vor allem in der Zeit zwischen 20 und 23.59 Uhr konsumiert (35 %); Blogs sind die bevorzugte Art von Content, vor allem in den Themengebieten „Unterhaltung“ (18 %), „gesund leben“ (14 %) oder „Welt-Nachrichten“ (12 %) (vgl. Brunsch 2017). Facebook ist das bevorzugte Soziale Netzwerk der Generation X um Inhalte zu teilen (58 %). Die Nutzung erfolgt über Laptops (39 %), Desktop (36 %) und Smartphone (17 %) (vgl. Brunsch 2017).) Simanowski spricht von „Intertainment“, dem „Entertainment im Internet“, bei dem die älteren Generationen mit „mehr oder weniger Enthusiasmus und gutem Willen“ nachziehen (Simanowski 2008, 23).

Beim online-Shopping sind der Generation X vor allem Empfehlungen wichtig: Waren es vor der massenmedialen Nutzung des Internets vor allem persönliche Beziehungen, die zur Meinungsbildung der Generation beitrugen, sind nun die sozialen Medien ebenfalls

wichtig (vgl. Dabija et al 2018, 194) – und dazu zählen sicherlich auch Küchen-Netzwerk-Seiten wie z.B. ichkoche.at. Bewegen sie sich online, sind die Xer aber auch sehr konservativ und überprüfen Quellen: [they are] “preferring to look for additional information about products and companies themselves” (Dabija et al. 2018, 194).

In Bezug auf die Generation X ist im deutschen Sprachgebrauch oft auch von der „Fernsehgeneration“ (Peiser 1996) die Rede, über deren Abgrenzung und genaue Definition es keine einhellige Auffassung gibt. Die Fernsehgeneration ist aber jedenfalls nach 1966 geboren (bis etwa in die 70er Jahre), und mit dem ersten Fernsehen aufgewachsen (vgl. Peiser 1996, 14); es gibt große Überschneidungen mit der Generation X. Trotzdem ist die Kohortenbezeichnung eher irreführend, da Peisers Untersuchungen ergeben haben, dass die Generation X nicht zwingend durch die Sozialisation mit dem Fernsehen mehr fernsieht als andere Generationen. Fernsehen erfüllt vorrangig eine Unterhaltungsfunktion, die trotz allgegenwärtiger Veränderung des Mediennutzungsverhaltens bestätigt wurde (vgl. Merten 2007, 328); Wissenswertes und Informationen holen sich die Rezipienten laut Merten aber vorrangig über andere Kanäle.

Der Medienmix macht's und Print ist für diese Generation sehr wohl von Relevanz – was wiederum verdeutlicht, dass gerade bei der Generation X eine kontextgebundene Untersuchung der Nutzung von Kochmedien interessant ist. Thomä etwa ist nicht der Ansicht, dass alle Angehörigen der Generation X gleichermaßen online-affin sind, wenn es um Nachrichtenrezeption geht, sondern dass die Affinität vieler weiterhin vorrangig im Print-Bereich liegt. Er ist sicher, dass neben „Werte[n], Einstellungen und soziodemographische[n] Kennzeichen“ auch der technische Zugang zu, sowie der versierte Umgang mit neuen Technologien gewährleistet sein muss, damit das Medium Internet gerne genutzt wird (vgl. Thomä 2013, 48). Konkret nennt er Personen der Generation X, die das erfüllen „Trendsetter“ und hält fest, dass diese selten aus niedrigen sozialen Schichten stammen oder Anhänger von traditionellen Werten sind. Menschen mit höherer Bildung und höherem Einkommen hingegen sind häufiger „Trendsetter“. „Je nach sozialer Lage haben die Leute unterschiedliche Vorlieben für die eine oder die andere Mediengattung“ (Thomä 2013, 190).

Auch Pietrass/Ulrich sind überzeugt davon, dass die Unterschiede in der Medienuwendung vor allem durch den Bildungsgrad gekennzeichnet sind: Während sich Personen mit hohem Bildungsgrad vor allem durch eine „informationsorientierte, medienkompetente Nutzungsweise“ auszeichnen, spielt bei Rezipienten mit niedrigerem Bildungsniveau vor allem Unterhaltung eine Rolle. Sie gehen davon aus, dass je nach Bildungsniveau unterschiedliche „medienästhetische Präferenzen bei den Nutzern bestehen“ (vgl. ebd. 2009, 2).

3 Theoretischer Rahmen: Vom kulturellen Kapital des Geschmacks und gesellschaftlichen Milieus

Mit dem Übergang von der Knappheitsgesellschaft hin zu einer erlebnisorientierten Welt der Alltagsästhetik, haben sich seit den 1950er Jahren „die Zeichen typisierender Alltagswahrnehmung und die gruppenspezifischen Mentalitäten“ der Menschen verändert (Schulze 2005, 169). Die Zuordnung zu gesellschaftlichen Schichten, die hauptsächlich auf dem ökonomischen Status der Familien fußen, reichte nicht mehr aus, um die Vielfalt der Individuen zu beschreiben; mitunter, weil Schichtmodelle nicht berücksichtigen, wie das Individuum mit seiner Rolle bzw. Position innerhalb der Gesellschaft umgeht, und was es darüber denkt. (vgl. Bremer/Lange-Vester 2014, 14) „Die typenbildende Mentalitäts- und Milieuanalyse, besser bekannt als Milieuansatz, der insbesondere von Michael Vester entwickelt worden ist, ermöglicht eine andere, differenzierte Sichtweise“ (Bremer/Lange-Vester, 2014, 13). Soziale Milieus traten anstelle der Schichten, die sich durch ihre jeweils ganz typische Existenzform, als auch eine erhöhte Binnenkommunikation innerhalb der sozialen Gruppen, kennzeichnen (vgl. Schulze 2005, 169f). Als Milieu bezeichnet man Menschen mit ähnlichen Lebensstilen, die einer sozialen Gruppe angehören und die einen ähnlichen Habitus verfolgen (dazu untenstehend mehr). Eine gewichtige Rolle spielen Milieukonzepte heute vor allem im Marketing.

Die Magisterarbeit soll an die Untersuchungen sozialer Milieus in einer Situation der zunehmenden Individualisierung anknüpfen, weshalb im Weiteren besonders auf die Konzepte von Gerhard Schulze und Pierre Bourdieu eingegangen wird.

3.1 Pierre Bourdieu: Sozialer Raum und Klassen

Schulze baut seine Überlegungen zu den Milieus der Erlebnisgesellschaft auf Pierre Bourdieu auf, der in „Die feinen Unterschiede“ (1979/1999) soziale Unterschiede innerhalb der Gesellschaft im Frankreich der Nachkriegszeit skizziert, in dem er durch eine Kombination seiner Feldtheorie und des Sozialraum-Modells ein neuartiges Modell „des sozialen Raumes und sozialer Klassen“ geschaffen hat (vgl. Schwingel 1995, 100; vgl. Bourdieu, 1979/1999). In diesem „hängt die Position jedes Individuums [...] im] wesentlichen ab zum einen von der Struktur seines Besitzes, d.h. vom relativen Gewicht seines ökonomischen respektive seines kulturellen Kapitals [...] und zum zweiten von seiner sozialen Herkunft [...]“ (Bourdieu 1979/1999, 411). Strukturen des menschlichen Zusammenlebens basieren in Bourdieus Verständnis somit auf „einer Begriffstria von Raum, Feld und Habitus“ (Hennig/Kohl 2012, 15), wobei sich der Raumbegriff dabei im Wesentlichen auf „die relative Verteilung von Geld und Bildung“ – genauer: Kapitalien –

bezieht. „Soziales Handeln ist für Bourdieu ein Kampf um die Erhaltung oder Verbesserung von sozialen Positionen“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 135).

Auf die einzelnen Bausteine, die Bourdieu zu einer großen Theorie zusammensetzt, soll im Folgenden genauer eingegangen werden, um im Weiteren Schulzes Milieukonzept zu beleuchten. Dieses ist aus der Kritik heraus entstanden, dass Bourdieu seinen Fokus stets auf gesellschaftliche Schichten im Ganzen legt, nicht aber das Individuum mit seinem persönlichen Leben und Erleben berücksichtigt.

Die erste Herausforderung dabei: „Wer an die Arbeiten von Bourdieu herangeht und nach eindeutigen Definitionen von Begriffen sucht, nach schematischen, formalen Festlegungen, der wird enttäuscht [...]“, denn Bourdieu rückt „die AkteurInnen als Konstrukteure ihrer Realität in unterschiedlichen sozialen Feldern ins Zentrum“ (Engler 2003, 233). So sticht Bourdieus Hang zum Abstrakten gleich beim Begriff des „sozialen Feldes“ ins Auge.

3.1.1 Soziales Feld / Feldtheorie nach Bourdieu

Ein Feld ist ein sozialer Raum, in dem sich eine bestimmte soziale Gruppe bewegt. Ganz grob vergleichbar mit unterschiedlichen Feldern im Sport – Fußballfeld, Basketballfeld etc. – folgt jedes „Feld“ in Bourdieus Überlegungen einer eigenen Logik. So würden, stark vereinfacht dargestellt, etwa die Bodenmarkierungen eines Basketballfeldes dem Fußballer keinerlei Orientierung in seinem eigenen Spiel bieten. Felder unterscheiden sich also in der Beschaffenheit, ihren Spielregeln und jedes Feld verfolgt andere Ziele. Genauso sind unterschiedliche Fähigkeiten nötig, um im jeweiligen Feld „mitzuspielen“. So sind dem Individuum in jedem sozialen Feld durch „objektivierte dingliche und strukturelle Bedingungen“ Grenzen gesetzt, die ihm den Handlungsrahmen seiner Möglichkeiten vorgeben (vgl. Fuchs-Heinritz, König 2014, 110).

Gemein ist allen Feldern, dass sie von ihren Akteuren, quasi den Mitspieler, geprägt werden, die eine Gesinnung teilen – Bourdieu nennt diese Gesinnung Illusio. (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 100) Die Akteure in einem Feld konstruieren und formen ihre Illusio und setzen auch die Regeln fest, die in ihrem Feld gelten. Trotzdem sind die Positionen, die die einzelnen Akteurinnen innerhalb des Feldes einnehmen, nicht gleich: „diese Heterogenität ist Bestandteil des Konzeptes“ (Engler 2003, 241), was daran liegt, dass die „Spielenden“ jeweils über einen eigenen „Habitus“ und ihr eigenes „Kapital“ verfügen. Sie grenzen einander durch ihre sozialen Positionen und die damit verbundenen Kapitalressourcen ab (siehe dazu die folgenden Ausführungen). Denn: „Felder sind keine Unterhaltungsspiele sondern soziale Kämpfe“, sie funktionieren nur, wenn sie von ihren Mitgliedern ernst genommen werden (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 100). Die AkteurInnen

„streben nach den bestmöglichen Positionen auf dem Feld“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 101), auf die sie, abhängig von ihrer sozialen Position im Feld, mehr oder weniger großen Einfluss nehmen können – Felder verändern sich also ständig. Jedes Feld zeichnet sich auch dadurch aus, dass „die spezifischen Interessen und Interessensobjekte definiert werden, die nicht auf die von anderen Felder charakteristischen Interessen und Interessensobjekte reduzierbar sind [...] und von jemandem, der für den Eintritt in dieses Feld nicht konstruiert ist, nicht wahrgenommen werden (vgl. Fuchs-Heinritz, König 2014, 110).

Von Bourdieu untersuchte Felder, um Beispiele zu nennen, wären etwa das Feld der Wissenschaft, der Religion, des Rechts, der Kunst und Literatur, die sich klar durch die AkteurInnen, die sich darin bewegen, und deren Intentionen im Feld voneinander unterscheiden: „Das, was im wissenschaftlichen Feld zählt und im sozialen Handeln der AkteurInnen zu entdecken ist, ist nicht identisch mit dem, was im wirtschaftlichen Feld die AkteurInnen umtreibt und miteinander konkurrieren lässt“ (Engler 2003, 241).

Bourdieu's Feldtheorie ist im Modell „des sozialen Raumes und sozialer Klassen“ mit der ebenso relevanten theoretischen Gesamtkonzeption des Habitus verwoben. Schwingel etwa beschreibt den Zusammenhang zwischen Habitus und Feld als „unauflösbares Komplementärverhältnis; sie stellen die zwei Seiten der Medaille des Sozialen dar“ (ebd. 1995, 69) und müssten daher „immer zusammen gedacht und in der empirischen Analyse aufeinander bezogen werden“ (ebd. 1995, 75).

3.1.2 Habitus nach Bourdieu

„Bourdieu verwendet das Habituskonzept als soziologisches Interpretationskonstrukt bzw. als Analysekonzept“ (Engler 2003, 235), die Wurzeln dieses Modells gehen aber bis in die griechische Philosophie zurück, wo dieses bereits von Aristoteles geprägt wurde. Aristoteles sprach von der „Hexis“, einer „Modifikation der Substanz, eine Eigenschaft oder Qualität“ (Engler 2003, 235), die über längere Zeit halbwegs stabil bleibe. Im Mittelalter, so erläutern Fröhlich und Rehbein, wird der „aristotelische Terminus Hexis dann von mit dem lateinischen Wort *habitus* übersetzt, der etwas „Gehabtes, auch Gewohnheit oder Disposition, bedeutet“ (vgl. ebd. 2014, 110). Später, in der „britischen Moralphilosophie der Neuzeit“, wird der Habitus von David Hume und John Locke erneut aufgegriffen, die diesen als „einzige Grundlage für die Regelmäßigkeit des menschlichen Handelns“ und als etwas gesellschaftlich Erlerntes festlegen (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 110). Hochkonjunktur erlangt der Habitus-Begriff dann aber im frühen 20. Jahrhundert, wo Max Weber, Marcel Mauss, Norbert Elias und andere soziologisch orientierte Denker den Grundstein für Bourdieu's Überlegungen setzten (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 110f). Das

Habituskonzept ist „in allen ethnologischen und soziologischen Untersuchungen Bourdieus präsent oder steht zumindest als Erklärungsansatz im Hintergrund“ (Schwingel 1995, 53).

Bei Bourdieu lässt sich der Begriff ‚Habitus‘ als „Anlage, Haltung, Erscheinungsbild, Gewohnheit“ oder „Lebensweise“ übersetzen (Schwingel 1995, 54), „er ist das Prinzip des Handelns, Wahrnehmens und Denkens sozialer Individuen“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 111) und umfasst auch „die Haltung des Individuums in der sozialen Welt, seine Dispositionen, seine Gewohnheiten, seine Lebensweise, seine Einstellungen und seine Wertvorstellungen“ (Fuchs-Heinritz, König 2014, 89). Dabei ist der Habitus „gleichzeitig die Grundlage bewusster Handlungen und dem Bewusstsein entzogen“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 111), er lenkt das Individuum also wie automatisiert. „Der Habitus führt als eine Art Wegweiser durch das Leben“ (Bremer/Lange-Vester 2014, 15). Um das oben gewählte Bild des Sportlers im Feld aufzugreifen, ist der Habitus quasi die Intuition des Sportlers, der ohne zu überlegen warum, weiß, wohin er sich am besten in seinem Feld positioniert bzw. wie er sich am besten verhält und was er zu tun hat, um den Ball bestmöglich zu treffen.

Im Unterschied zur Auslegung des Habitus-Begriffs durch Chomsky, ist der Habitus bei Bourdieu sozial geprägt und nicht genetisch vorgegeben (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 113), er ist „gesellschaftlich bedingt“ (Schwingel 1995, 56). Das bedeutet, der Habitus ist „nicht angeboren, sondern beruht auf (individuellen und kollektiven) Erfahrungen“ (ebd.) und ist durch Sozialisation – etwa durch Eltern, Schule, Freunde – innerhalb einer sozialen Schicht geprägt. Der Habitus eines Individuums entsteht durch wiederholte Handlungen, die durch wiederholte Nachahmungen erlernt und automatisiert, also habitualisiert werden. Bourdieu ist sicher, dass die soziale Herkunft sich im Habitus determiniert, ausgehend von Eliten, den „Herrschenden“, die quasi die Norm vorgeben (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 113). „Die Position der sozialen Struktur erklärt die Ausbildung eines bestimmten, klassenspezifischen Habitus, der wiederum die Einheit von Klasse und Lebensstil erklärt. Je länger ein Mensch in einem sozialen Milieu seine Habitualisierung erfährt und je stabiler die Struktur einer Gesellschaft ist, desto mehr kommt der Klassenhabitus einer Determinierung nahe.“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 115) Innerhalb einer sozialen Klasse zeichnet sich der „Klassenhabitus vor allem dadurch aus, dass die Präferenzen und der Geschmack relativ homogen sind (Fuchs-Heinritz, König 2014, 59). Außerdem ist der Habitus „im Unterschied zum Charakter, Produkt einer Geschichte“ und verändert sich stets weiter (Schwingel 1995, 60). Eine Ausdrucksform des Habitus eines Individuums ist sein Stilempfinden, das vom jeweiligen vorhandenen kulturellen Kapital geprägt ist. Zusammenfassend spricht Engler von Bourdieus Habitus als „inkorporierte

Sozialstruktur“, die sich in „Körper gewordenen sozialen Unterschieden“ vor allem im Geschmack des Einzelnen zeigen (Engler 2003, 245).

Insbesondere in der Kommunikationswissenschaft nimmt der Habitus eine interessante Rolle ein – die Betrachtungsweise ist zweigeteilt. Der durch die Sozialisation angeeignete Habitus einer Person dient „einerseits als Instanz der Medienrezeption, indem er Medienselektions-, -rezeptions- und -aneignungsprozesse strukturiert“ – das Ergebnis sind „milieuspezifisch verteilte Mediennutzungsmenüs“, die inkorporiert als Lebensstils zutage kommen. „Andererseits fungieren medial vermittelte Habitus als Gegenstand der Medienrezeption und können so ihrerseits habitusprägend sein“ – es kann also auch ein in einem Medium vorgelebter Habitus eine sozialisierende Wirkung auf den persönlichen Habitus haben, selbst im Erwachsenenalter. (vgl. Michel 2010, 75)

Am Habituskonzept wird kritisiert, dass es nicht mehr zeitgemäß sei, weil es bei Bourdieu vor allem typische Lebensläufe sind, mit denen er sich beschäftigt; „die vielfältigen Abweichungen von der Norm interessieren ihn nicht oder nur am Rande.“ So kommt es auch, dass nicht genau geklärt ist, wie sich ein Habitus in Bourdieus Verständnis weiterentwickelt – ist er schließlich ein System, das durch Sozialisation von Generation zu Generation weitergegeben wird; sein Konzept wird als „eher statisch als dynamisch“ beschrieben. (Fröhlich/Rehbein 2014, 116). Trotzdem wägen Fröhlich und Rehbein ihre Kritik ab: „Vielleicht ist es für diese Konzeption gar nicht erforderlich, ein sehr großes Gewicht auf sozialen Wandel zu legen, weil das Prinzip sozialen Handelns sich dadurch nicht ändert. Immer wird gekämpft – ein Kampf, bei dem sich alles um die Verteilung von Kapital und Durchsetzung der Habitus (sic) sowie die Veränderung der Struktur der Felder dreht.“ Weiters wird dem Habitus „eine mangelnde historische Tiefe, [...] Eurozentrismus und eine Blindheit für das Neue der Globalisierung“ attestiert (ebd.)

3.1.3 Der soziale Raum nach Bourdieu: Kapitalien

Gerhard Fröhlich erläutert die Überlegungen zum Kapital aus Bourdieus Kulturtheorie – ganz in dessen Stil – recht kompliziert: „Der Kapitalbegriff liegt teilweise quer zum Habitus- und Feld-Konzept, hat aber den Vorteil daß (sic) er mit ihm sowohl subjektive bzw. körperliche (in Form des einverlebten Kulturkapitals), vergegenständlichte wie institutionalisierte Formen (Dinge, Titel), als auch Beziehungsnetzte umfaßt (sic), Handlungsressourcen der Akteure ebenso wie die „Schwerkraft“ der Strukturen, und so konsequent die traditionelle Subjektivismus-Objektivismus-Dichotomie hinter sich läßt (sic).“ (Fröhlich 1994, 31) Bezeichnend ist dieser Versuch Fröhlichs, die Zusammenhänge von Bourdieus Denkansätzen zu erläutern, dafür, dass Bourdieus Konzepte immer in einem bestimmten Kontext betrachtet werden sollten, da sie sonst überaus sperrig und

kompliziert sind. Im Einzelnen betrachtet ist Bourdieus Theorie von den Kapitalien nämlich gut nachvollziehbar und verständlich. Sie beschreibt die unterschiedlichen Positionen der Individuen innerhalb eines dynamischen Raumes (vgl. Engler 2003, 245).

Grundlage dafür sind die nur im begrenzten Ausmaß vorhandenen drei Kapitalsorten soziales, ökonomisches und kulturelles Kapital (manchmal ist auch die Rede von einem weiteren, dem symbolischen Kapital), welche über die Gesellschaft und ihre sozialen Schichten in unterschiedlichem Ausmaß verteilt sind. Kapitalien sind somit feldspezifisch, „jedes Feld erfordert eine bestimmte Kombination an Handlungsressourcen“ (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 135f). Auch streben die unterschiedlichen sozialen Schichten nach unterschiedlichen Kapitalien; die Menge an vorhandenem Kapital bleibt aber immer gleich. Ein Kapital kann in ein anderes überführt werden, z.B. kann ökonomisches Kapital in Form von Geld in kulturelles Kapital in Form von Bildung umgewandelt werden (vgl. Bosch 2010, 44; vgl. Schwingel 1995, 80ff). Wer also beispielsweise ein teures Gemälde kauft, wandelt ökonomisches Kapital in Form von Geld in kulturelles Kapital um.

Gemeinsam bilden die drei Kapitalformen den sozialen Raum einer Gesellschaft ab – und legen fest, in welchem relationalen Verhältnis die Individuen darin zueinander stehen.

Ökonomisches Kapital: umfasst Produktionsmittel und Tauschwerte und ist als materieller Reichtum zu verstehen, „der zur Herstellung weiteren Reichtums eingesetzt werden kann“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 137).

Aufbauend auf die Konzepte etwa von Marx, die sich überwiegend um das ökonomische Kapital drehten, merkte Bourdieu, dass das ökonomische Kapital alleine nur ungenügend geeignet war, nicht-materielle Werte wie zum Beispiel Geschmack zu beschreiben. Er ergänzte seine Überlegungen daher um das kulturelle Kapital und das soziale Kapital. Das ökonomische Kapital ist somit bei ihm nur eine unter mehreren Kapitalformen, denn: „Bourdies Kapitalbegriff bezieht sich auf alle Entitäten, die Handlungsmöglichkeiten eröffnen und eine Bewahrung oder Verbesserung der sozialen Position ermöglichen“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 134).

Soziales Kapital: Dieses lässt sich grob „mit dem Terminus der sozialen Beziehungen übersetzen. [...] das Entscheidende an den Beziehungen ist die Hilfe, die sie gewähren“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 137f). Damit eine Beziehung also zum sozialen Kapital wird, muss sie im jeweiligen Feld als relevant oder wertvoll erachtet werden. Es wird nämlich davon ausgegangen, „dass Investitionen in soziale Beziehungen einen Nutzen erwarten lassen [...] da die Einbindung in soziale Netzwerke und das Eingehen sozialer Beziehungen einen Zugriff auf materielle und immaterielle Ressourcen sowie Unterstützungsleistungen anderer Personen möglich macht“ (Hennig 2010, 177). Diese

können etwa als Informationen auftreten, in Form von Einfluss, sozialer Empfehlung oder als Verstärkung der Persönlichkeit und sozialer Anerkennung (vgl. Hennig 2010, 178, 180). Soziales Kapital wird von der Gruppe, die sich in einem Feld bewegt, zugeschrieben und bewertet. Diese Gruppe können außerhalb der Familie „beispielsweise Vereine oder Parteien“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 138) sein. Nutzen die Investitionen in soziale Beziehungen in erster Linie vor allem dem Individuum, haben sie im Weiteren auch Auswirkungen auf die Gesellschaft: sie strukturieren und reproduzieren Gruppen und ermöglichen die Abgrenzung zu anderen. Bei Bourdieu ist der gezielte Umgang mit sozialem Kapital vor allem ein Mittel der Eliten, ihre Macht zu sichern (vgl. Hennig 2010, 178, 180).

Eng verbunden mit dem sozialen Kapital – in manchen Überlegungen Bourdieus auch synonym genutzt – ist das symbolische Kapital. Das symbolische Kapital ist gleichzusetzen mit Umschreibungen wie „Ansehen, guter Ruf, Ehre, Ruhm, Prestige, Reputation, Renommee“ (Fröhlich 1994, 37). Es ist die Manifestierung des sozialen Kapitals, die für andere Individuen oder Gruppen wahrnehmbar ist. Ausschließlich dann, wenn es wahrgenommen wird, ist es von Wert. Beispiele für die mögliche Erlangung von symbolischem Kapital sind etwa positive Medienberichte über eine Person oder eine Spende für wohltätige Zwecke.

Kulturelles Kapital: „Die Entdeckung des kulturellen Kapitals gehört sicher zu den größten und bleibenden Leistungen Bourdieus“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 136). Dabei kann man als kulturelles Kapital im groben „Erlertes“ verstehen. Diese Kapitalart untergliedert Bourdieu weiter in das inkorporierte, das objektivierte und das institutionalisierte Kulturkapital. Ersteres erfordert Zeit, nämlich die Dauer des Bildungserwerbs, und ist, anders als die anderen kulturellen Kapitalien, nicht übertragbar (vgl. Fröhlich 1994, 35; Fröhlich/Rehbein 2014, 137) Das objektivierte Kulturkapital „ist materiell übertragbar“ (Fröhlich 1994, 35), es umfasst Gegenständliches wie Bücher, Kunstwerke oder technische Geräte, die jedoch nicht nur einen materiellen sondern eben auch einen kulturellen Wert haben. Institutionalisiertes kulturelles Kapital sind etwa Bildungstitel, also eine „institutionell verbriefte Zuschreibung“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 137). Welcher Unterart Bourdieu vererbtes kulturelles Kapital zuschreibt ist schwammig; trotzdem schreibt er in „Die feinen Unterschiede“ vom „über die Familie weitergegebenen kulturellen Kapital“ – das er mit folgenden Beispielen untermauert: „gutes Benehmen, Geschmack oder äußerer Charme“ (ebd. 1987/2014, 253).

War das kulturelle Kapitel früher den Eliten vorbehalten, haben in der heutigen Zeit alle Menschen in Österreich grundsätzlich Zugang zum Bildungskapital. Bis heute ist es aber so, dass eher Menschen nach der Vermehrung dieser Kapitalart streben, die in einem Feld

sozialisiert wurden, indem kulturelles Kapital ohnehin schon einen hohen Stellenwert hat (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 136).

Stilempfinden, als Ausdrucksform des Habitus eines Individuums, ist ebenfalls im Konzept des kulturellen Kapitals anzusiedeln. „Ein bestimmter Stil gilt als Ausdruck des durch Sozialisation erworbenen ‚kulturellen Kapitals‘“ (Bosch 2010, 52); es lasse sich empirisch „anhand der Kleidungsgewohnheiten, dem Musik- oder Kulturgeschmack, der Wohnungseinrichtung, den Essensvorlieben und Tischsitten recht zuverlässig eine Zuordnung der Haushalte und Personen zu bestimmten sozialen Schichten und Milieus vornehmen.“ (Bosch 2010, 52). Bourdieu analysiert Geschmack als etwas Soziales, nicht als etwas Natürliches: „Die unterschiedlichen kulturellen Praktiken und Vorlieben werden rückgebunden in soziale Bezüge bzw. an eine soziale Position im Raum“ (Engler 2003, 244).

3.2 Gerhard Schulze: Kritik an Bourdieus Ansätzen und Adaption – Individualisierung

Schulze ist anderer Auffassung als Bourdieu. Er ist der Meinung, dass in der Erlebnisgesellschaft, in der jedes Individuum nach maximalem Erleben strebt, die Faktoren der sozialen Lage für den Geschmack des Individuums nachrangig werden würden – zumindest solange die jeweiligen verfügbaren Kapitalien ausreichen, um am Erlebnismarkt zu partizipieren (vgl. Fröhlich/Mörth 1994, 7). „Bourdieu geriet in den Verdacht des Strukturalismus und Determinismus. Man schrieb seiner Theorie nur noch in Bezug auf stabile Klassenstrukturen eine gewisse Erklärungskraft zu, nicht mehr aber für die postindustrielle ‚Erlebnisgesellschaft‘“ (Fröhlich/Rehbein 2014, 116), welche „(im historischen und interkulturellen Vergleich) relativ stark durch innenorientierte Lebensauffassungen geprägt ist“ (Schulze 2005, 54). In Bourdieus Ansatz wäre zwar ein „stilistisches Handeln gegen die eigene soziale Herkunft [...] nie auszuschließen“, ein Agieren gegen den Habitus würde das Individuum jedoch „deutlich mehr Anstrengung und Selbstaufklärung“ kosten (Bosch 2010, 52).

Schulze kritisiert Bourdieus Ansatz also als nicht mehr ganz zeitgemäß, da darin von einer ausschließlichen Determinierung der Lebenslaufbahn eines Individuums durch die Sozialisation in einer bestimmten sozialen und ökonomischen Schicht ausgegangen wird. In Schulzes Erlebnisgesellschaft, die sich ab der Nachkriegszeit entwickelt hat, herrscht jedoch ein Streben des Individuums nach Individualisierung vor; es handelt zunehmend nach eigenen Interessen, nicht mehr nach denen des sozialen Feldes. Denn das Erleben zielt stets darauf ab, das eigene Wohlbefinden zu steigern; Zufriedenheit definiert sich am

Ausmaß der Erlebnisse (vgl. Mutz/Kämpfer 2013, 255). Trotzdem ist auch bei Schulze der Gegenstand der Untersuchung „das Gemeinsame, nicht das Singuläre, das Wiederholte, nicht das Einmalige, das Soziale, nicht das Individuelle“ (ebd. 2005, 72), da die Untersuchung der Erlebnisgesellschaft auf „[...] Gemeinsamkeiten ab[zielt], die sich unter dem Einfluss innenorientierter Lebensauffassungen entwickeln“ (Schulze 2005, 54).

Schulzes Überlegungen fußen auf der Theorie der Individualisierung:

„Hauptsächlich vier Komponenten machen den Inhalt der Individualisierungsthese gegenwärtig aus: Erstens abnehmende Sichtbarkeit und schwindende Bindungswirkung traditioneller Sozialzusammenhänge (Schicht und Klasse, Verwandtschaft, Nachbarschaft, religiöse Gemeinschaft); zweitens zunehmende Bestimmtheit des Lebenslaufes und der Lebenssituation durch individuelle Entscheidungen; drittens Hervortreten persönlicher Eigenarten – Pluralisierung von Stilen, Lebensformen, Ansichten, Tätigkeiten; viertens Eintrübung des Gefühlslebens: Einsamkeit, Aggressionen, Zynismus, Orientierungslosigkeit.“ (Schulze 2005, 75)

Schulze räumt daher in seiner „Kultursoziologie der Gegenwart“ (ebd. 2005) der Variablen „Wahlfreiheit“ einen beträchtlichen Platz ein. Denn seiner Annahme nach strebt der Mensch in der Erlebnisgesellschaft ungeachtet seiner sozialen Position nicht mehr nur nach Wohlstand und Status (übersetzbar als ökonomisches Kapital), sondern sucht vermehrt nach Sinn, Faszination, Gefühl oder Authentizität im Leben (übersetzbar als kulturelles Kapital) (vgl. Bosch 2010, 62). Die Einkommensunterschiede limitieren die Entwicklung unterschiedlicher Stile immer weniger, weshalb das Individuum sich bloß mit der Frage konfrontiert sieht, welchen Weg es einschlagen will (vgl. Schulze 2005, 177). Damit ist Schulzes Ansicht nach die Zugehörigkeit zu einer sozialen Schicht nicht mehr rein von der „Beziehungsvorgabe“ geprägt, die Milieuzugehörigkeit nicht mehr einfach „vom Schicksal verordnet“ (Schulze 2005, 177), sondern selbst bestimmbar.

Ebendiese Wahlfreiheit ist es auch, die eine „Pluralisierung der Existenzformen“ ermöglicht, in welcher sich die Individualisierung am meisten manifestiert: „Je mehr Menschen die Wahl haben, desto unterschiedlicher können sie ihr Leben komponieren“ (Schulze 2005, 76). Ob in Hinblick auf ihre Kleidung, die Einrichtung der Wohnung, der Einstellungen und Meinungen, Berufskarrieren oder der Vorlieben beim Essen. Trotz alledem – und das ist Schulze wichtig zu betonen – bedeutet Individualisierung nicht gleich, dass der Alltag zum „chaotischen Sammelsurium“ verkommt (ebd. 2005, 77). Paradoxe Weise ist es nämlich genau die neue Wahlfreiheit, die die Individualisierung „zur uniformen Ungleichartigkeit“ macht (ebd.). Soziale Milieus geben in dieser individualisierten Gleichartigkeit theoretische Orientierung und ermöglichen es, die Gesellschaft zu strukturieren.

3.2.1 Soziale Milieus der Erlebnisgesellschaft

Nach Schulze lösen soziale Milieus in der Erlebnisgesellschaft die sozialen Schichten ab. Denn in sozialen Milieus würden sich neue „Bedingungen und Formen der kollektiven Selbsterfahrung jenseits von Klasse und Stand“ ergeben (vgl. Fröhlich/Mörth 1994, 7), was die veränderte (Erlebnis-) Gesellschaft besser beschreibbar macht. Die Abgrenzung der Begriffe von Nicole Hennemann ermöglicht jedoch das Koexistieren beider Theorien. Sie fasst zusammen, dass der Milieubegriff vorrangig die „subjektive Lebensgestaltung“ – Lebensstile, persönliche Einstellungen und Werte – der einzelnen Milieus betreffen würde, während Schichtmodelle die vor allem durch „objektive Faktoren“ wie Berufsprestige, Einkommen oder Bildungsgrad geprägt sind (vgl. Hennemann 2009, 12).

Schulze betrachtet soziale Milieus als „Gemeinschaften der Weltdeutung“ – denn er nimmt an, dass „unterschiedliche Erfahrungshorizonte und auseinanderlaufende Routinen“ die Gesellschaft in mehrere „Welten“ und soziale Wirklichkeiten untergliedern. Eine milieuspezifische selektive Zuwendung und Nutzung von Massenmedien, erhöhte Binnenkommunikation oder der ausblendende Umgang mit Weltansichten anderer Milieus, verstärken die Zusammengehörigkeit (vgl. ebd. 2005, 267). „Der Konstruktion der Milieus geht die Annahme einer subjektiven und aktiven Aneignung von Kultur voraus, die sich allerdings nicht nur an den individuellen Eigenarten sondern vor allem den kollektiven Mustern orientiert“ (Bosch 2010, 62).

Soziale Milieus zeichnen sich durch die „Wahl der Interaktionspartner“ aus, sie sind „überregional“ und manifestieren sich in „Zeichenklassen von Alter, Bildung und Stil“ (Menz 2005, 68). Die Dimensionen „manifestierter Stiltypus“, „Alter“ und „Bildung“ ergeben je nach Kombination die fünf Milieus nach Schulze (ebd. 2005, 170).

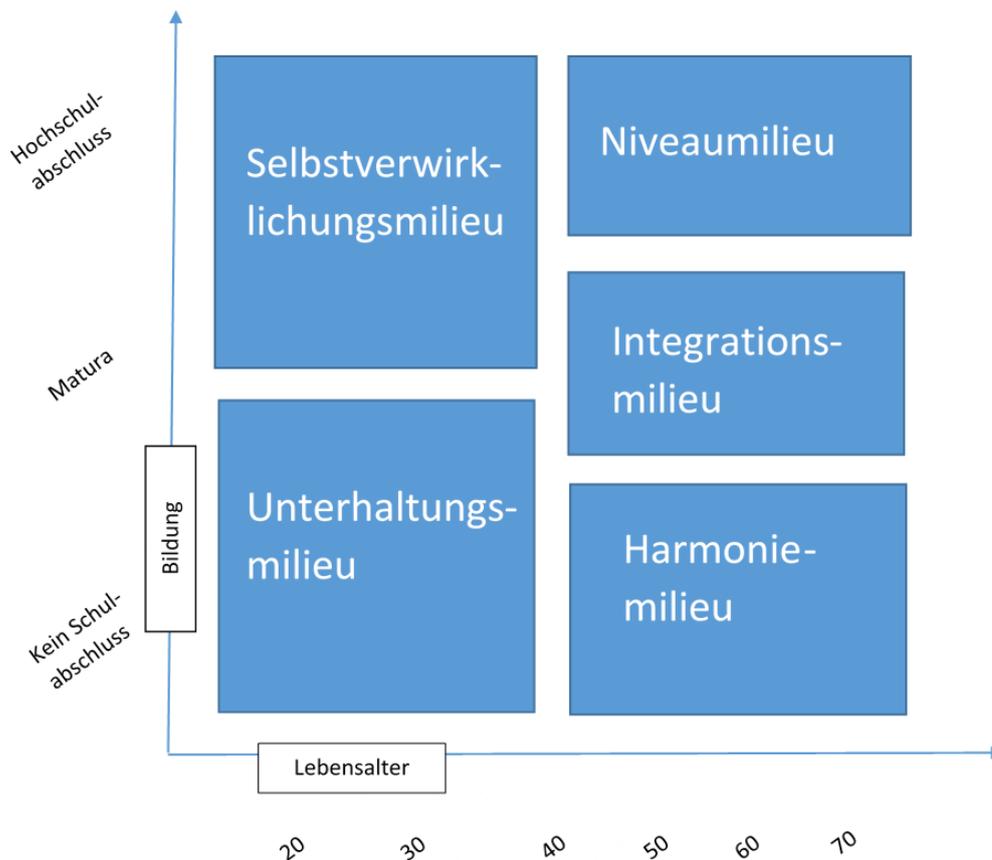


Abbildung 1: adaptiertes Milieumodell nach Schulze (vgl. ebd. 2005, 279)

Die Milieus, die Gerhard Schulze 2005 in seiner Kultursoziologie der Gegenwart festhält sind also das Niveaumilieu, das Harmoniemilieu, das Integrationsmilieu, das Selbstverwirklichungsmilieu und das Unterhaltungsmilieu. Vor allem Niveau-, Integrations- und Harmoniemilieu sind für diese Arbeit weiter von Relevanz, da sie die Altersgruppe umfassen, die für die Untersuchung von Interesse sind. Sind Alter und Bildung demographisch leicht messbar, ist es vor allem der Lebensstil der Individuen, der, gemessen an den alltagsästhetischen Präferenzen, die Milieus prägt.

3.2.2 Lebensstil und Alltagsästhetik nach Schulze

Den Stil eines Individuums versucht Schulze anhand „kollektiver Muster des Erlebens durch alltagsästhetische Schemata“ festzumachen (ebd. 2005, 125, vgl. Weischer, 439). Mit dem Begriff alltagsästhetischer Schemata meint er „eine kollektive Codierung des Erlebens [...], ein ästhetisches Programm, das die unendliche Menge der Möglichkeiten der Welt zum Gegenstand des Erlebens zu machen, auf eine übersichtliche Zahl von Routinen reduziert.“ (ebd. 2005, 128) Alltagsästhetik ist also kein „Durcheinander spontaner Launen“, sondern durch Wiederholung erlernte Zeichencodierungen und Encodierungen, die dem Menschen in der Gesellschaft Orientierung geben; „die meisten

Menschen [...] tendieren [dazu], in ihren Geschmacksentscheidungen ähnliche Gruppenbildungen vorzunehmen“ – was die Schemata für die empirische Forschung fassbar macht. Denn bei der „Entwicklung eines eigenen Stils“ bildet das Individuum nicht ausschließlich persönliche Präferenzen aus, sondern bewegt sich auch „in kollektiv eingefahrenen Bahnen“ (Schulze 2005, 126) – Anknüpfungspunkte bietet hier Bourdieus Habitus-durch-Sozialisation. Auch auf Bourdieus Konzept „der Darstellung, Wahrnehmung und Anerkennung ökonomischer, sozialer und kultureller Ressourcen, Praktiken und Produkte als symbolisches Kapital“ (Fröhlich/Mörth 1994, 9) baut Schulze hier auf. Die Kapitalarten sind nämlich ebenfalls für die Konstruktion von Stiltypen in Milieus nicht unwichtig. Insbesondere das kulturelle Kapital spielt eine Rolle – dem die beiden Faktoren Stil und Bildung eindeutig zuzuordnen sind.

Die alltagsästhetischen Schemata kodieren kollektive Bedeutungsmuster und setzen sich aus den „verschiedenen Ausprägungen der Dimensionen Genussorientierung, Distinktion und Lebensphilosophie“ (Bosch 2010, 62) zusammen. Die Schemata „legen erstens [1] fest, was normalerweise zusammengehört, stattdessen zweitens [2] die als ähnlich definierten Zeichen mit zeichenübergreifenden Bedeutungen aus und erheben drittens [3] beides zur sozialen Konvention.“ (Schulze 2005, 28) Ein Beispiel: [1] Das Verständnis davon, was klassische Musik grundsätzlich ist, teilt die gesamte Gesellschaft, denn „die Abgrenzung zusammengehöriger Zeichengruppen ist kulturelles Allgemeingut“ – klassische Musik wird also von allen Gruppen als etwas verstanden, das „normalerweise zusammengehört“. [2] Welche Bedeutung klassische Musik jedoch für ein Individuum hat, ist abhängig davon, welche Zeichen die jeweilige soziale Gruppe, der das Individuum angehört, der klassischen Musik zuweist – „welche zeichenübergreifende Bedeutung“ also vorherrscht. Banal untermauert könnte man als Beispiel sagen, dass Intellektuelle Blasmusik als Volksverblödung abtun und mit negativen Zeichencodes versehen, klassische Musik hingegen als großartig empfinden und dieser positive Codes zuweisen. [3] Innerhalb einer sozialen Gruppe gelten dieselben Codes, sie werden zur „sozialen Konvention“ und gleich verstanden. Weiters zeichnen sie die jeweilige Gruppe durch das aus, was sie von anderen Gruppen abgrenzt – „der eine sucht das Schema, der andere meidet es“ (vgl. Schulze 2005, 128f.).

Es gibt also erlebbare ästhetische Präferenzen der Menschen – wie etwa der Zusammenhang zwischen einer Vorliebe für Fernsehquiz und Blasmusik oder Vernissage und Theater – und auch nicht objektiv erlebbare Zeichen – welche sich dadurch konstituieren, dass eine Zuordnung oder Abgrenzung zu einer Zeichengruppe erfolgt (vgl. Schulze 142; vgl. Weischer 439f). Diese erlebbaren wie auch nicht objektiv erlebbaren Zeichen als Ausformungen von Lebensstilen schließt Schulze zu drei Schemata der

alltagsästhetischen Präferenzen zusammen: das „Hochkulturschema“, das „Trivialschema“ und das „Spannungsschema“ (vgl. ebd. 2010). Schulze nutzt für die Abgrenzung seiner Schemata vor allem die unterschiedlichen Ausprägungen der Dimensionen Genuss, Distinktion, also die bewusste oder unbewusste Abgrenzung von anderen Gruppen, und Lebensphilosophie. In Kombination mit den Faktoren Bildung und Alter geben die alltagsästhetischen Schemata den sozialen Milieus einer Gesellschaft ihren Rahmen.

Hochkulturschema (vgl. Schulze 2005, 142-150): Das Wort „Schöngeistigkeit“ beschreibt das Hochkulturschema gut – mit all seinen positiven wie negativen Konnotationen, die von Ambitioniertheit über Gepflegtheit, aber auch Überheblichkeit oder Antiquiertheit reichen. Bei Schulze fallen Worte wie ‚Bildungsbürger‘, ‚Intellektueller‘, oder ‚kultiviert‘ – die sich umgangssprachlich am besten dadurch beschreiben lassen, „was entsprechende Leute tun: ‚gute‘ Bücher lesen, nachdenken und diskutieren, schreiben, klassische Musik hören, Ausstellungen und Museen besuchen, ins Theater gehen und ähnliches.“

Wie alle anderen Schemata ist das Hochkulturschema stets im Wandel – besonders hier werden die objektiv erlebbaren Zeichen aber immer heterogener: Die früher starren Zuordnungskriterien zum Hochkulturschema verschwimmen nämlich durch eine Popularisierung der Hochkultur, wodurch sie ihren „hierarchischen Charakter“ zunehmend verliert.

In puncto Genuss ist die hochkulturelle Alltagsästhetik geprägt „von einer Zurücknahme des Körpers“. Schulze spricht von „Kontemplation“ und dem Genuss an der psychischen Auseinandersetzung und Verknüpfung kognitiver Muster. Schulze meint gar, dass Genuss im Hochkulturschema oft nur als Mittel zur Distinktion vorgeschoben wird. Die Distinktion, die Abgrenzung zu anderen sozialen Gruppen, erfolgt nämlich nicht mehr wie in Schichtmodellen durch ökonomisches Kapital, sondern heute vor allem durch Bildung. Lebensphilosophie des Hochkulturschemas ist die Perfektion.

Trivialschema (vgl. Schulze 2005, 150-153): Wo es auf der einen Seite Kunst gibt, steht auf der anderen Seite der Kitsch. Gemütlichkeit ist das zentrale Stichwort des Trivialschemas. „Inhaltlich äußert sich dieses Prinzip in der Tendenz zum Positiven, formal im folkloristischen, musikalischen und literarischen Konventionalismus, sozial in der Betonung der Gruppe gegenüber der Individualität.“ Schulze beschreibt dieses dem Hochkulturschema entgegengesetzte Trivialschema sehr wertend – die Beschreibungen fallen hart und fast ausschließlich negativ aus: „Kitsch, Schulze, Rührseligkeit, Spießigkeit, schlechter Geschmack, Geschmacklosigkeit.“ Symbole, die dem Trivialschema zuzuordnen sind, sind der Gartenzwerg als Inbegriff deutscher Spießigkeit,

röhrende Hirsche, Zigeunerinnen, Blasmusik, bestickte Sofakissen, Fürstenhäuserklatsch und Nippes aller Art.

Das Genussschema im Trivialschema nimmt eine „aktivere Rolle als im Hochkulturschema“ ein. Ruhige, gleichmäßige und rhythmische Bewegungen – oft kollektiv aufeinander abgestimmt, etwa im Bierzelt beim Schunkeln oder beim Klatschen zur Marschmusik der Blasmusikkapelle. Der Körper ist Mittel zum Zweck und darf so sein, wie er eben ist. Im Trivialschema geht um „die Wiederholung des Schlichten. Man sucht nicht das Neue sondern das Altgewohnte.“ Außerdem ist die Gemütlichkeit räumlich begrenzt und sozial abgeschlossen – Fremdes wird abgelehnt und das Misstrauen anderen gegenüber ist groß. Die Gruppe bleibt lieber unter sich im vertrauten Kreis – etwa im Wirtshaus oder im Wohnzimmer. Geborgenheit ist erstrebenswert. Diese Distinktionsebene lässt sich als „antiexzentrisch“ beschreiben. In puncto Lebensstil lässt sich zusammenfassen: „Trivialkultur ist die Kultur der schönen Illusion“. Alles strebt auf Harmonie und Happy Ends: Arztromane, Fernsehquiz, Sonnenuntergang. Es herrscht eine Philosophie der Einordnung vor.

Spannungsschema (vgl. Schulze 2005, 153-157): „Von den kollektiven Hauptmustern des persönlichen Stils ist das Spannungsschema historisch das jüngste.“ Antiautoritarismus, Gegenkultur, Freiheit, Tempo, Neugier, Freude am Unerwarteten, Bedürfnis nach immer wieder neuen Reizen und vor allem Action beschreiben den Stil; Abwechslung und Kontraste dominieren den Alltag.

Der Genuss spielt eine zentrale Rolle im Spannungsschema: Der Körper ist im Fokus, stets in Bewegung und für die äußere Erscheinung wird gerne Geld ausgegeben. Den Menschen ist die Suche nach Abwechslung wichtig. Man besucht Diskotheken, Kneipen, Konzerte, fährt schnell Auto, spielt Computerspiele, zappt im Fernsehen herum. „Feindbilder des Spannungsschemas sind Langweiler in verschiedenen Varianten; Spießler, Etablierte, Konservative, biedere Familienväter, Dickwänste, Reihenhausbesitzer, Hausfrauen, Italienurlauber in Rimini, langsamfahrende Verkehrsteilnehmer.“ Die Selbstwahrnehmung hingegen ist, dass man „interessant, aufregend, faszinierend und einmalig“ ist. Die Distinktion erfolgt somit vor allem durch körperliche Merkmale und Verhaltensstile. Die Lebensphilosophie im Spannungsschema ist von Selbstverwirklichung und Unterhaltung geprägt. Schulze spricht von „Narzissmus“, das Ich ist im Mittelpunkt und will gut dargestellt sein.

Das Spannungsschema ist bis heute vor allem unter den Jungen ausgeprägt – insbesondere das Unterhaltungsmilieu, dem jüngere und weniger gebildete Personen zuzuordnen sind, findet in dieser Form des Genusses und folgend der eben umrissenen

Idee von Alltagsästhetik. Bei den älteren Personen ist das Spannungsschema in der Alltagsästhetik kaum noch ausgeprägt. Vor allem zur Distinktion wird das Spannungsschema in der vorliegenden Arbeit aber noch eine Rolle spielen. Alle von älteren Personen besetzten Milieus distanzieren sich laut Schulze eher bis stark vom Spannungsfeld.

3.2.3 Lebensstile und Milieus in der Zielgruppe Generation X

Jedes Mitglied der Gesellschaft hat persönliche Stilpräferenzen und Merkmale, die zu einem der drei alltagsästhetischen Lebensstile zuordenbar sind. Abhängig von Alter und Bildung können diese dann im nächsten Schritt den fünf Milieus zugeordnet werden. Die Milieus, die Schulze für Deutschland¹ beschreibt sind: das Selbstverwirklichungs-, Unterhaltungs-, Niveau-, Integrations- und Harmoniemilieu (vgl. ebd. 2005, 277). Die Zuordnung erfolgt anhand der messbaren Parameter Alter und Bildungsgrad, sowie den überwiegend objektiv beobachtbaren Merkmalen der alltagsästhetischen Lebensstilschemata.

Vor allem das Harmoniemilieu, das Integrationsmilieu und das Niveaumilieu werden in der weiteren Untersuchung eine Rolle spielen, da diese eine Gruppe von Menschen beschreiben, in die die Untersuchungsgruppe der Forschung fallen soll: Personen der Generation X, also den Jahrgängen zwischen 1965 und 1980, mit unterschiedlichem Bildungsgrad und verschiedenen Vorstellungen von Alltagsästhetik.

Niveaumilieu: Ältere Personen (Generation X), hoher Bildungsgrad, Nähe zum Hochkulturschema, Distanz zum Trivialschema, Distanz zum Spannungsschema.

Harmoniemilieu: Ältere Personen (Generation X), niedriger Bildungsgrad, Nähe zum Trivialschema, Distanz zum Hochkulturschema und überwiegende Distanz zum Spannungsschema.

Integrationsmilieu: Ältere Personen (Generation X), mittlerer Bildungsgrad, Alltagsästhetik zwischen Hochkultur- und Trivialschema, überwiegende Distanz zum Spannungsschema.

Das Integrationsmilieu verbindet Hochkultur mit Trivialität – anders als im 19. Jahrhundert und in den Überlegungen von Bourdieu ist das Integrationsmilieu nicht mehr die exakte Mittelposition zwischen Hochkultur- und Trivialschema. Vielmehr ist es heute ein Mischtyp

¹ Dass die Erlebnisorientierung in Deutschland und Österreich gut vergleichbar ist, belegen Mutz/Kämpfer, die „Emotionen und Lebenszufriedenheit in der Erlebnisgesellschaft“ untersucht haben (ebd. 2013). Der „Gesamtindex Erlebniskultur“ – welcher sich aus den Ausgaben für Konsum, Anteil davon für Freizeit/Kultur und der Zahl der Beschäftigten im Kulturbereich zusammensetzt – liegt für Deutschland bei 0,82 und für Österreich bei 0,73 (vgl. Mutz/Kämpfer 2013, 266). Somit können auch dieselben Ausprägungen der Alltagsästhetischen Schemata angenommen werden und das Milieumodell auch für Österreich angewendet werden.

und tendiert in seiner Ausprägung entweder verstärkt in die eine oder die andere Richtung. (Schulze 2005, 307) Das Ergebnis nennt Schulze „Durchschnittlichkeit“.

Die vorliegende Forschungsarbeit beschränkt sich auf diese drei Milieus, da die Generation X den Siegeszug des Internets miterlebt hat, und so auch ein Vergleich angestellt werden kann, wie Kochmedien früher und heute genutzt werden.

3.2.4 Rezeptionsästhetische Präferenzen der Generation X nach Pietrass/Ulrich

Im Hinblick auf die Untersuchung von praktischer Mediennutzung betont Burkhard Schäffer, dass es unabdinglich ist, dies vor dem Hintergrund der „Aspekte Geschlecht, Milieu und (formale) Bildung“ zu machen. Denn „Bekanntlich differenzieren Medienhandlungspraxen und Medienpräferenzen“ sehr stark (Schäffer 2010, 120). Auch Pietrass/Ulrich bestätigen, dass „mit dem jeweiligen Bildungsniveau auch spezifische medienästhetische Präferenzen bei den Nutzern bestehen“ (ebd. 2009, 2) und untermauern diesen Zusammenhang mit der Milieutheorie. Sie sind sicher, dass „Milieu-geprägte, habituelle Dispositionen die Selektion beeinflussen, weil der Gestaltungsstil der Medien bestimmte Erlebnisgewinne verspricht“ (ebd. 2009, 8). Sie kritisieren jedoch, dass kaum Untersuchungen über die ästhetischen Rezeptionsvorlieben der unterschiedlichen Milieus vorliegen und auch Schulze geht in seinem Standardwerk nicht auf die Ästhetik und Erlebnisrationalität von Medien ein. Mit der Untersuchung zweier online-Tageszeitungen haben Pietrass/Ulrich jedenfalls versucht, eine erste Klassifizierung der medienästhetischen Präferenzen der unterschiedlichen Milieus vorzunehmen, aus der nun vor allem die Ergebnisse für das Harmonie- und Niveaumilieu aufgegriffen werden sollen:

Personen des Harmoniemilieus lesen etwa gerne Klatschblätter oder Tageszeitungen wie die deutsche „Bild“ (vgl. Pietrass/Ulrich 2009, 7). Das Trivialschema verlangt nach Medien mit einer starken „Emotionalisierung und Visualisierung das sprachlich weniger dicht ist, mit Themen, die ein geringes Hintergrundwissen verlangen“ (Pietrass/Ulrich 2009, 16). Personen dieses Lebensstils streben bei der Medienrezeption überwiegend nach Unterhaltung, die Mediennutzung soll möglichst bequem sein und es geht um eine Wiederholung des Schlichten statt dem Ausprobieren neuer Dinge (vgl. Schulze 2005).

Angehörige des Niveaumilieus lesen gerne Bücher oder Tageszeitungen (vgl. Pietrass/Ulrich 2009, 7); Medien aller Art die im Boulevardstil gehalten sind, werden abgelehnt, weil sie als „minderwertig eingestuft werden“ (Pietrass/Ulrich 2009, 9). Das Hochkulturschema verlangt einen „stärker auf Sachlichkeit ausgerichteten Informationsstil, d. h. die Verwendung von realitätsnahen Bildern und den geringen

Einsatz ästhetisierender Stilmittel“ (Pietrass/Ulrich 2009, 16). Personen dieses Lebensstils streben nach Informationsgewinn.

Ob und inwieweit diese Erkenntnisse auch für die milieuspezifische Zuwendung oder Ablehnung von Kochmedien in der Erlebnisgesellschaft gültig sind, soll herausgefunden werden.

3.2.5 Kritik an Schulze

Wenngleich Schulze aufgrund der empirischen Hinterlegung seines Gesellschaftsmodells eine hohe Glaubwürdigkeit entgegengebracht wird, und auch seine Verdienste, durch die „Bestimmung der Elemente und Funktionen von Alltagsästhetik (Genuss, Distinktion, Lebensphilosophie) Kultursoziologie und Sozialstrukturanalyse ein Stück weit angenähert zu haben“, (Zerger 2000, 101) gewürdigt werden, gibt es auch Kritikpunkte an seinen Überlegungen. Menz etwa bemängelt die Geltungsdauer von Schulzes Forschung, ebenso wie, dass eine Reflexion des historischen Kontexts fehlt, da seine Untersuchungen im Westen Deutschlands zur Zeit um den Mauerfall durchgeführt wurden. Die gesellschaftlichen Veränderungen die dieses einschneidende historische Momentum mit sich gebracht hat, hat Schulze nicht konkret berücksichtigt, sondern bloß knapp auf ein Nachziehen des Ostens verwiesen. Bis heute würde Schulzes Weltbild idealisiert sein, über-optimistisch und vor negativen Erlebnissen oder einschneidenden Veränderungen die die Sozialstrukturen beeinflussen, wie der zunehmenden Globalisierung und technische Entwicklungen, lieber nur streift – wie in seinem Vorwort zur Neuauflage 2005. Er würde Probleme wie Armut ausblenden (vgl. Menz 2015,142ff). Auch Trivialität wird Schulzes künstlich erschaffenem Modell vorgeworfen (Alheit 1994, zit.n. Menz 2015, 137), welches etwa Außeneinflüsse wie die Wirkung von Werbung nicht miteinbezieht. Weiters wird bemängelt, dass Schulze in seiner Forschung vehement auf eine Differenzierung zwischen den Geschlechtern verzichtet und diese Dimension praktisch gänzlich übersieht – bzw. einfach ignoriert, wie Zerger unterstellt. Dabei, so ist Zerger sicher, wäre es ein Leichtes, auf die unterschiedlichen Stilpräferenzen von Männern und Frauen einzugehen (vgl. ebd. 2000, 101). Was in der vorliegenden Arbeit auch getan werden soll.

4 Konkretisierung des Forschungsinteresses und Forschungsfragen

Aus der Betrachtung des Forschungsinteresses vor diesem theoretischen Hintergrund lässt sich nun annehmen, dass Menschen unterschiedlicher sozialer Milieus, mit unterschiedlichen Habitus und unterschiedlichen alltagsästhetischen Präferenzen auf ganz unterschiedliche Weise kochen – und dazu unterschiedliche Kochmedien heranziehen. Es könnte also sein, dass Personen deren Lebensstil dem Hochkulturschema entspricht, ausschließlich gebundene Kochbücher als Medien in der Küche heranziehen, weil diese innerhalb des Niveau-Milieus als Statussymbol betrachtet werden – und Kochbücher als objektiviertes kulturelles Kapital einen höheren Stellenwert haben als in anderen gesellschaftlichen Milieus. Ebenso möglich wäre es hingegen, dass Personen deren Lebensstil ins Trivialschema fällt, ausschließlich nach Rezepten aus Großmutter's Rezeptsammlung kochen, weil diese „immer schon so gemacht“ wurden und daher als verlässlich und erprobt gelten. Auch die Frage, ob Menschen im Alltag anders kochen als zu besonderen Anlässen ergibt sich, da es sein könnte, dass das Streben nach einer Ästhetisierung des Alltags die Menschen dazu veranlasst, jedes Mahl zum Festmahl werden zu lassen. Die Annahme, dass sich durch die Digitalisierung die Nutzung von Kochmedien verändert hat, liegt auf der Hand – in wie weit diese jedoch alle sozialen Milieus erfasst hat, wodurch sie beeinflusst wird und welche Stiltypen besonders darauf reflektieren, soll untersucht werden.

Die Forschungsfragen, die sich damit für eine qualitative Forschung ergeben lauten:

F1: Wie und warum nutzen Männer und Frauen der Generation X welche Kochmedien, um im Alltag oder zu besonderen Anlässen Speisen zuzubereiten?

F1.1: Werden im Alltag andere Medien herangezogen, um zu kochen, als zu besonderen Anlässen? Welche?

F1.2: Was sind in unserer Erlebnisgesellschaft die Motive der Generation X für die Nutzung der jeweiligen Kochmedien (im Alltag oder zu besonderen Anlässen)?

F2: Inwieweit können Kochmedien, im Hinblick auf alltagsästhetische Vorlieben, als Instrumente sozialer Distinktion zwischen gesellschaftlichen Gruppierungen betrachtet werden?

F3: Wie hat sich das Nutzungsverhalten des Gebrauchsmediums „Kochbuch“ in der Zielgruppe Generation X vor dem Hintergrund der Digitalisierung verändert?

5 Methodendesign

Die Untersuchung des Forschungsinteresses anhand der oben genannten Forschungsfragen ist klar als qualitative Forschung einzustufen, da die „Qualitative Wissenschaft als verstehende [...] am Einmaligen, am Individuellen ansetzen“ will (Mayring 2008, 18) – es sollen schließlich anhand von einer kleinen Anzahl an Befragten auf eine Gesamtheit geschlossen werden.

Als besonders geeignet scheint für die vorliegende Untersuchung das Verfahren der Gruppendiskussion, mittels dessen die Kochmediennutzung der TeilnehmerInnen sowie die Präferenzgründe greifbar gemacht werden sollen. Die Ergebnisse werden im Weiteren mittels qualitativer Inhaltsanalyse nach Mayring ausgewertet. Mit Hilfe eines schriftlichen Fragebogens, sowie den einhergehenden Beobachtungen der Autorin bei den Diskussionen, soll die Einordnung der DiskussionsteilnehmerInnen in die bereits vordefinierten Stil-Schemata nach Schulze erfolgen.

5.1 Gruppendiskussion: Theoretischer Hintergrund und Überlegungen zur Durchführung

„Die Gruppendiskussion ist ein Gespräch mehrerer Teilnehmer zu einem Thema, das der Diskussionsleiter benennt, und dient dazu, Informationen zu sammeln.“ (Lamnek 2010, 372) Das Ziel einer Gruppendiskussion kann sein, Meinungen und Einstellungen einzelner TeilnehmerInnen zu erforschen, die Gruppenmeinung zu erheben, öffentliche Meinungen und Einstellungen zu erheben, gruppenspezifische Verhaltensweisen zu untersuchen oder gruppendynamische Mechanismen herauszufinden (vgl. Lamnek 2010, 377). Auch zur Erörterung „kollektiver Orientierungen, also des milieu- und kulturspezifischen Orientierungswissens“ (Bohnsack et al 2006, 7) eignen sich Gruppendiskussionen ideal, weshalb diese Methode genutzt werden soll. Konkret handelt es sich in diesem Fall um eine „ermittelnde Gruppendiskussion“ (Lamnek 2010, 376).

Zu Beginn einer Gruppendiskussion stellt die Moderatorin die „Erkenntnisabsicht auf einer sehr allgemeinen Ebene“ dar, „um keine thematische Einengung vorzugeben“ (Liebig/Nentwig-Gesemann 2009, 106) und damit sich die Interviewpersonen nicht schon „im Vorfeld zu viele Gedanken über das Forschungsprojekt machen und im Interview vorgefertigte Reflexionen präsentieren“ (Kruse 2014, 259). Ziel ist es, so wenig wie möglich in den Gesprächsverlauf einzugreifen. Die Diskussion wird auf Tonband aufgezeichnet. In den Gesprächen soll es darum gehen, möglichst viele Informationen über die Kochmediennutzung der TeilnehmerInnen zu sammeln. Das gelingt, da die Diskussionsbeiträge der TeilnehmerInnen sich ergänzen, berichtigen, auf einander aufbauen (vgl. Bohnsack et al 2006, 235), weshalb die Gruppendiskussion insofern gut

geeignet scheint, als das Thema Kochen kein kontroverses ist. Gruppendiskussionen sind keine Gruppeninterviews (vgl. Kühn/Koschel 2018, 3): Vielmehr soll es gelingen, im Rahmen einer „sozialen Kontextuierung [...] „tieferliegenden“ Meinungen zur Artikulation zu verhelfen“ (Bohnsack 2014, 108) – denn oft kommen Einstellungen erst im Gespräch mit anderen zutage; dann, wenn Menschen einen Standpunkt beziehen sollen. Ein gegenseitiges Erfragen der Handhabung von Küchenmedien und des generellen Kochverhaltens soll angeregt werden – etwa durch (Zwischen-) Fragen der TeilnehmerInnen wie: „Wie sieht das bei dir aus?“ Diese können gegebenenfalls auch durch die Autorin als Moderatorin erfolgen, um das Gespräch am Laufen zu halten. Die Moderation ist dabei als eine Prozessgestaltung zu verstehen – die Rolle der Moderatorin ist präsent und aufmerksam, dabei „neutral und reflektiert beteiligt – nicht um Unsichtbarkeit bemüht“ (Kühn/Koschel 2018, 5).

Ein Moderationsleitfaden (siehe Anhang) stützt das Gespräch, darin „wird Vorwissen gebündelt und für den Diskussionsprozess nutzbar gemacht“ (Kühn/Koschel 2018, 9). Zum Einstieg in die Diskussion werden auch Impulse gesetzt – wie etwa die Vorlage einiger Kochbücher in unterschiedlicher Inhalts- und Gestaltungsform. Wichtig zu erwähnen ist an dieser Stelle, dass der Leitfaden das Gruppengespräch nur „sehr wenig strukturieren [soll], so dass die Befragten den Gesprächsfluss selbst leiten können“ (Kruse 2014, 207); die Themenstimuli des Leitfadens ergeben sich aus den Forschungsfragen und der vorhergegangenen Recherche.

Nach den Gruppendiskussionen wird jeweils evaluiert, welche alltagsästhetischen Stiltypen in der Gruppe vorgekommen sind, und je nachdem werden die nächsten Gruppen nach zu erwartenden Stiltypen ausgewählt.

5.1.1 Auswahl der DiskussionsteilnehmerInnen

Bei der Auswahl der Teilnehmer und Teilnehmerinnen für die Gruppendiskussion kann der Forscher oder die Forscherin grundsätzlich zwischen zwei Modellen wählen: das Zusammentreffen einer natürlichen Gruppe steht dem einer künstlich erzeugten Gruppe gegenüber (vgl. Lamnek 2010, 393) – Kühn/Koschel sprechen von „Realgruppen“ und „ad-hoc-Gruppen“ (ebd. 2011, 76). Für die vorliegende Untersuchung ist grundsätzlich das Ziel, Personen möglichst unterschiedlicher sozialer Milieus, bzw. Personen mit unterschiedlichen alltagsästhetischen Vorlieben für die Gruppendiskussionen zu gewinnen. „Bei der Rekrutierung von Gruppendiskussionen geht es nicht darum, einen statistisch repräsentativen Querschnitt von Befragten zu rekrutieren“, sondern vor allem der Fokus darauf gelegt werden, dass von den Personen eine besonders „konstruktive Diskussion zu erwarten ist“ (Kühn/Koschel 2011, 83). Sowohl künstliche als auch natürlich

Gruppen haben ihre Berechtigung – beide Formen sind für die Rekrutierung zulässig. Vorteile der Realgruppen sind etwa die vorhandene Vertrautheit, oder die ähnliche Denkweise der ProbandInnen; als eher negativ zu beurteilen wäre hingegen, dass bereits eine Rollenverteilung in der Gruppe besteht. Bei ad-hoc-Gruppen hingegen kann die Diskussion vor allem dadurch profitieren, dass die TeilnehmerInnen einander nicht kennen und so möglicherweise offen ins Gespräch gehen; schwierig ist hingegen, diese Gruppen zusammen zu bringen und die Gruppendynamik ist weniger vorhersehbar (vgl. Kühn/Koschel 2011, 76ff). Natürliche Gruppen können für die vorliegende Untersuchung konkret zum Beispiel Freundeskreise sein, die ein gemeinsames Interesse am Kochen haben; die gerne gemeinsam Essen gehen; oder Arbeitskollegen, die in der Mittagspause zusammen essen. Eine Orientierung an den Merkmalen der sozialen Stile kann dabei hilfreich sein. Eine repräsentative Stichprobenziehung in Hinblick auf die Gesamtbevölkerung ist für diese qualitative Forschung nicht notwendig.

Ein Mix aus unterschiedlichen Methoden der direkten und indirekten Rekrutierung soll erprobt werden: insbesondere das direkte Ansprechen von Personen als auch die Zusammenarbeit mit „Gatekeepern“, die die Personen einer sozialen Schicht kennen und ihr selbst angehören, oder die Rekrutierung via Schneeballsystem, welches vor allem innerhalb eines sozialen Feldes sinnvoll ist, sind denkbar und sinnvoll (vgl. Kruse 2014, 255ff).

Die Zusammensetzung der Gruppen ist dabei jedenfalls vorab nicht genau bekannt – es muss einfach ausprobiert werden, damit die sozialen Milieus bzw. Lebensstiltypen so deutlich wie möglich dargestellt und abgebildet werden können. Sollte sich im Laufe der Untersuchung herausstellen, dass die Differenzierung der Personen hinsichtlich ihres Stils noch zu gering ist, muss aktiv nach Personen der „fehlenden“ Milieus gesucht werden. Man spricht von direkter Rekrutierung (Kruse 2015 257) – Personen werden direkt angesprochen oder z.B. über die sozialen Netzwerke kontaktiert. Objektiv erlebbare Stil-Merkmale – z.B. Haarschnitt, Kleidung, Freizeitbeschäftigung –, wie etwa in Bourdieus „Die feinen Unterschiede“ (vgl. Bourdieu 1979/1999) beschrieben, können zweckdienliche Hinweise liefern. Je nachdem, als wie differenziert die Ergebnisse der Diskussionen sich erweisen, sollen zumindest vier Gruppendiskussionen durchgeführt werden – bei Bedarf entsprechend mehr. Die TeilnehmerInnenzahl je Gruppe soll sich zwischen drei und sechs Personen bewegen. Insgesamt sollte das Verhältnis an Männern und Frauen ausgeglichen sein; die Geschlechterverteilung der Gesprächsgruppen ist aber grundsätzlich eher nachrangig, da – so der Forschungsstand – Männer wie auch Frauen heutzutage zum Kochlöffel greifen. Zwar sind ihre dahinter stehenden Motivationen, sowie der Kontext in dem Männer und

Frauen kochen, oft unterschiedlich (siehe auch Kapitel Haushalt/Versorgung) – wird diese Tatsache aber in der Auswertung der Ergebnisse berücksichtigt, besteht die Möglichkeit, dass einerseits die Diskussion angeregter verlaufen könnte, und andererseits auch die Ergebnisse ein breiter gefächertes Bild der Gesellschaft abbilden.

5.1.2 Beurteilung der Milieu-Stiltypen

Nach Möglichkeit sollten die Gruppendiskussionen unter Anwesenheit der Autorin als auch einer weiteren Person stattfinden. Vorrangig erfolgt die Einordnung der DiskussionsteilnehmerInnen in die jeweiligen Milieugruppen durch den, in einer Befragung zu den demographischen Eckdaten erhobenen, Bildungsstand (vgl. Schulze 2005, 279). Um zu validieren, ob dieser auch mit den Lebensstiltypen nach Schulze übereinstimmt, wird des Weiteren Augenmerk auf objektiv bemerkbare Hinweise der Ausprägung der Stiltypen gelegt. Diese können im Vier-Augen-Prinzip möglicherweise besser festgehalten werden. Ein Fragebogen, den die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nach jeder Gruppendiskussion ausfüllen sollen, beinhaltet neben den demographischen Angaben auch einige Fragen zur Selbsteinschätzung des persönlichen Stils und Habitus. Die Fragen zum Stil sind angelehnt an Bourdieus Fragestellungen in „Die feinen Unterschiede“ und wurden in die Moderne transferiert (vgl. Bourdieu 1979/1999). Beispielfragen:

Welchen der drei Musikinterpreten schätzen sie am ehesten? Andreas Gabalier / Bono Vox (U2) / Beethoven

Was kochen Sie für Ihre Familie am liebsten? Schweinsbraten mit Knödel und Saft / Thailändische Tom Kha Gai Suppe / Lachsforelle in Schafsmilchjoghurt mit Apfel und Dille

Die Antwortmöglichkeiten decken Stilpräferenzen zwischen Hochkultur- und Trivialschema ab, die Befragten müssen sich im Single-Choice-Verfahren für eine Option entscheiden. Die Antworten aus dem Fragebogen werden im nächsten Schritt um Beobachtungen aus den Beobachtungsbögen ergänzt. Ziel ist es, aufbauend auf dieses Gliederungssystem aus Alter, Bildung und alltagsästhetischer Stilpräferenz, die DiskussionsteilnehmerInnen den drei Milieus zuzuordnen, in die Schulze die Generation X untergliedert.

5.1.3 Transkription und Behandlung des Textmaterials

Eine Transkription ist die Verschriftlichung der beim Gruppengespräch mitgeschnittenen Audio-Datei (vgl. Kruse 2014, 349). Sie erfolgt nicht willkürlich, sondern immer nach vorab definierten Regeln (siehe Anhang). Diese Transkriptionsregeln sind nötig um die Transkription nachvollziehbar und reproduzierbar zu machen (vgl. Dresing/Pehl 2010,

723f). Die Transkription soll mit Augenmerk auf inhaltlich-semantische Aspekte erfolgen. Das grundlegende Design der Transkription im Rahmen dieser Arbeit sieht eine sequenzielle Darstellung der Redebeiträge vor, das heißt, dass jede Aussage in zeitlicher Abfolge nacheinander angeführt wird; jeder Gesprächsbeitrag beginnt in einer neuen Zeile (vgl. Dresing/Pehl 2010, 727). Im Transkriptionskopf festgehalten werden folgende Informationen: DiskussionsleiterIn, Datum, Gruppen-Nummer, Gesprächsdauer, anonymisierte TeilnehmerInnen-Namen, Ort. Eine genaue Abbildung der Gruppenstruktur und Gruppenzusammensetzung erfolgt im Auswertungsteil.

In der Abbildung der Redebeiträge ist es im vorliegenden Fall, bei der Transkription vor dem Hintergrund einer Milieustudie, sinnvoll, auch auf Unterbrechungen einzugehen und gegebenenfalls Dialekte oder sprachliche Besonderheiten zu berücksichtigen. Da jedoch keine sprachwissenschaftliche Forschung vorgenommen wird, und um eine bessere Lesbarkeit des Datenmaterials zu ermöglichen, wird in der Transkription auf eine besonders ausführliche Notationszeichnung der einzelnen Beiträge verzichtet und auf eine genaue phonetische Abschrift verzichtet. Nonverbale Auffälligkeiten werden in der Transkription in Klammer vermerkt und gegebenenfalls zusätzlich im Beobachtungsbogen angeführt und können später in die Analyse mit einfließen. Geschlecht und Alter der Diskussionsteilnehmer werden nicht verändert, sensible persönliche Daten zur Person (z.B. Adressen, konkrete Arbeitsstätte ...) werden aus Datenschutzgründen verallgemeinert festgehalten und durch Beschreibungen ersetzt, z.B. [Name Tochter], [Ferienort], [Firma Name]. Die Namen der TeilnehmerInnen wurden redaktionell geändert, um Anonymität garantieren zu können (vgl. Kruse 2014, 366).

5.2 Qualitative Inhaltsanalyse: Überlegungen zur Datenauswertung und Kategorisierung nach Mayring

Nach der Erhebung der Daten in den Gruppendiskussionen wird versucht, die Ergebnisse mittels systematischer qualitativer Inhaltsanalyse nach Mayring zu verdichten, kategorisieren und auszuwerten. „Ein besonderer Vorteil inhaltsanalytischen Vorgehens [...] ist ihre Kommunikationswissenschaftliche Verankerung. Das Material wird immer in seinem Kommunikationszusammenhang verstanden.“ (Mayring 2008, 42). Das kommt daher, dass die sogenannte „Content Analysis“ ihre Wurzeln in der Kommunikationswissenschaft hat, wo zum Beispiel B. Berelson sich mit der Analyse von Zeitungsartikeln beschäftigte (vgl. Mayring 2010, 26).

Wichtiges Ziel der Inhaltsanalyse für diese Arbeit ist, das umfangreiche Material zusammenzufassen um es auswerten zu können – als Ergebnis wird also ein „System an Kategorien zu einem bestimmten Thema, verbunden mit konkreten Textpassagen“

angestrebt (Mayring 2008, 76). Kategorien werden dabei vorüberlegt, die Ausgangsbasis sind die Forschungsfragen sowie die theoretischen Vorüberlegungen und Recherchen, denen sie zugrunde liegen.

Laufende sollen während des Codier-Vorgangs Kategorien ergänzt werden, denn es ist anzunehmen, dass sich durch das Material selbst konkreter abzeichnet, welche Kodiereinheiten von Interesse sind (vgl. Mayring 2010, 49; 2008, 76). Mayring beschreibt dieses Vorgehen besonders für die qualitativen Analysen als „fruchtbar“, da es „nach einer möglichst naturalistischen, gegenstandsnahen Abbildung des Materials ohne Verzerrungen durch Vorannahmen des Forschers“ strebt, und dabei „eine Erfassung des Gegenstandes in der Sprache des Materials“ ermöglicht (ebd. 2008, 75). Weitere Details zum Kategoriensystem finden sich in Abschnitt 5.2.3 – Kategoriensystem.

5.2.1 Gütekriterien der Inhaltsanalyse

Reliabilität: Die Gewährleistung einer Inter-coder-Reliabilität stellt bei der vorliegenden Untersuchung eine gewisse Herausforderung dar, da das Material grundsätzlich von der Autorin selbst ausgewertet werden soll. In Absprache mit KollegInnen aus dem MASE-Seminar ist aber eine Überprüfung des Kategorienschemas nach Erstellung auf seine Zuverlässigkeit denkbar. Auch die Durchführung eines Re-Tests ist möglich, um die Reliabilität der Untersuchung zu testen (vgl. Mayring 2010, 51, 116). Dabei würde „die Forschungsoperation [...] ein zweites Mal vorgenommen und überprüft, ob sie zu denselben Ergebnissen führt“ (Mayring 2008, 109).

Validität: Eine Überprüfung der Validität, also der Gültigkeit der Forschung, soll laufend erfolgen; Extremgruppen bieten sich als Überprüfungsparameter an: dabei werden „Teile der Stichprobe, bei der man extreme Ergebnisse erwartet, [...] herausgegriffen und überprüft, ob die Ergebnisse in die erwartete Richtung weisen“ (Mayring 2008, 110). Diese „Extremgruppen“ können Personen sein, die ganz eindeutig nach der Beantwortung des Fragebogens einer der Kategorien zuzuordnen sind. Die Vorhersagevalidität ist ebenfalls ein denkbare Messinstrument für die Überprüfung der Gültigkeit der Forschung: „Aufgrund der Ergebnisse werden Prognosen gestellt, deren Eintreffen untersucht wird“ (Mayring 2008, 110).

5.2.2 Kategorienbildung

Die Idee hinter dem vorliegenden Kategoriensystem ist, „die Ziele der Analyse in Kategorien zu konkretisieren“ (Mayring 2008, 43) und das umfangreiche Datenmaterial zusammenzufassen; das Kategoriensystem ist „das zentrale Instrument der Analyse“

(ebd. 2008, 43). Der Corpus der Analyse sind die von Tonbandaufnahmen transkribierten Gruppendiskussionen.

Nach der Übertragung jener Paraphrasen aus den Transkriptionen, die in Hinblick auf die Fragestellungen und die vorüberlegten Kategorien relevant erscheinen, werden die Paraphrasen in einer ersten Zusammenfassung auf eine einheitliche Sprachebene gebracht. Diese gekürzte Paraphrase fasst den Inhalt der Aussage prägnant zusammen. Das Ziel ist, gleichförmige Satzaussagen auf einem einheitlichen Abstraktionsniveau zu schaffen. Im zweiten Schritt der Zusammenfassung werden bedeutungsgleiche Aussagen gestrichen. Nicht inhaltstragende Aussagen können ebenfalls gestrichen werden. Im nächsten Schritt werden inhaltsähnliche bzw. gleiche Generalisierungen zu einem Kategoriensystem zusammengefasst (vgl. Mayring 2008, 62). Wichtig ist im Fall der vorliegenden Studie, dass die Sprecher, mit ihren vorab angenommenen Stiltypen, nicht von den jeweiligen Aussagen getrennt werden. Diese Vorgehensweise der Inhaltsanalyse ermöglicht es nun, neben den theoriegestützten Vorannahmen, ein überwiegend induktives – also auf dem Material basierendes – Kategoriensystem zu erstellen (vgl. Mayring 2008, 75), um über Aussagen aus dem gesammelten Datenmaterial von Einzelfällen auf die Gesamtheit zu schließen. Die formale Strukturierung (vgl. Mayring 2010, 94) des Datensatzes ermöglicht im Weiteren gegebenenfalls eine Verdichtung des Materials durch das Herantragen weiterer Theorien.

5.2.3 Das Kategoriensystem

Die finalen Kategorien, die sich aus dem auszuwertenden Material der Transkriptionen ergeben haben, beziehen sich auf die Nutzungsweise der unterschiedlichen Kochmedien, den Kontext der Nutzung und die Veränderung der Kochmediennutzung im Laufe der Zeit, sowie auf die alltagsästhetischen Merkmale, die möglicherweise für die Nutzung eines bestimmten Kochmediums ausschlaggebend sind.

So wird in Überkategorie eins versucht, die Zusammensetzung der von der Generation X verwendeten Kochmedien überwiegend induktiv abzubilden und Annahmen über die spezifische Nutzung dieser Medien zu treffen.

Die Kategorien zwei bis acht widmen sich insbesondere den Zuwendungsgründen zu bestimmten Medien, die theoretisch vor allem in der Alltagsästhetik nach Schulze begründet liegen könnten. In dieser Ausprägung der Publikumsforschung sollen „die Rezeptionsgewohnheiten analysiert werden, vor allem der Grad der Medienzuwendung gegenüber verschiedenen Medien und diese in Abhängigkeit von demographischen

Variablen“ (Merten 2007, 322). Denn Merten zufolge ist das Publikum eines Mediums weitestgehend homogen in Bezug auf „demographische und Freizeitvariablen (vor allem: Alter, Geschlecht, Bildung)“ und auch „die Motiv- und Interessenlage“ (ebd. 2007, 323f), was aussagt, dass Angehörige eines soziale Milieus ein weitestgehend gleichförmiges Interesse in der Medienrezeption hegen (vgl. Hennemann 2009, 12). Die Kategorien zwei bis acht sollen also vor allem Anhaltspunkt für eine milieuspezifische Zu- oder Abwendung zu bzw. von gewissen Medien sein, und die Gründe dafür umreißen.

Überkategorie neun widmet sich dem Kochhabitus der Generation X, sowie den beobachteten Veränderungen der Kochmedien und der Veränderung der Nutzung ebendieser bei der Zielgruppe.

Im Zuge der Auswertung der Daten wurden die Kategorien induktiv erweitert, um auch Themen, die sich in den Gesprächen entwickelt haben, in die Analyse einfließen zu lassen. Jede Kategorie wurde genau definiert und abgegrenzt: durch eine zugewiesene Kodierregel je Kategorie und ein Ankerbeispiel.

Überkategorie 1: Genutztes Medium

Diese Kategorie fasst Aussagen über jene Medien zusammen, die die Zielgruppe Generation X zum Kochen tatsächlich nutzt. Doub et al (2016) oder Göttisch-Elten (2010) haben bereits festgehalten, welche Kochmedien in der Erlebnisgesellschaft vorhanden sind. Es gilt herauszufinden, ob diese auch von der Generation X genutzt werden oder nicht. Die erste Unterteilung in Unterkategorien erfolgte aufbauend auf den Überlegungen von Stöckl et al (2015) in Hinblick auf den Anlass der Kochhandlung: im Alltag oder zu einem bestimmten Anlass. Weiters wurden die in den Interviews besprochenen Medien zu eigenen Kategorien zusammengefasst, um die spezifische Nutzungsweise und Beschaffenheit der jeweiligen Kochmedien zu erörtern, wobei nahe am Material gearbeitet wurde. Induktiv haben sich außerdem eine Kategorie zur Aufbewahrung von Kochmedien bzw. Rezepten, sowie eine Kategorie zur Kochweise ohne Anleitung bzw. Inspiration durch Kochmedien ergeben.

K1.1 Kochen im Alltag

Kodierregel: Codiert werden Aussagen darüber, wie eine Person im Alltag kocht. Welche Medien eine Person nutzt, um Inspiration oder Anleitung zum Kochen im Alltag zu finden, ebenso wie die Vorgehensweise beim Alltagskochen ohne Mediennutzung. Auch Aussagen, die Gründe dafür abbilden, warum ein Rezept alltagstauglich ist, werden erfasst.

Ankerbeispiel: *„Ich mag lieber Rezepte die übersichtlich sind. Wo steht: „das brauch ich“, erst einmal die Zutaten, das ist das Wichtigste, dann überleg ich gleich, hab ich das*

zu Hause, und was muss ich noch kaufen. Das ist für mich weils alltagstauglicher ist.“
(Michael, Gr. 4/ Z. 38-40)

K1.2 Kochen zu bestimmten Anlässen

Kodierregel: Codiert werden Aussagen darüber, wie eine Person zu bestimmten Anlässen kocht. Welche Medien eine Person nutzt, um Inspiration oder Anleitung zum Kochen für besondere Anlässe zu finden, ebenso wie die Vorgehensweise beim Anlass bezogenen Kochen ohne Mediennutzung. Auch Aussagen, die Gründe dafür abbilden, warum ein Rezept für besondere Anlässe geeignet ist, werden codiert.

Ankerbeispiel: *„Man verwendet das Kochbuch immer zu besonderen Anlässen. Ein besonderer Anlass ist auch immer zu Weihnachten.“* (Erni, Gr. 2/ Z. 100-101)

K1.3 Aufbewahrung Kochmedien/Rezepte

Kodierregel: Induktiv hat sich die Kategorie „Aufbewahrung“ aus dem Material ergeben; häufig wurde in den Gesprächen thematisiert, wo die Personen ihre Kochmedien bzw. Rezepte aufbewahren, sowie die Gründe dafür oder dagegen.

Ankerbeispiel: *„Und die Gusto-Hefte, die leg ich mir auch gerne immer aufs Klo.“* (Erni, Gr. 2/ Z. 318-319)

K1.4 Vorgehensweise bei (Koch-) Mediennutzung: Gratishefte

Kodierregel: In dieser Kategorie werden alle Aussagen darüber festgehalten, wie, wann und warum Menschen kostenlose Rezepthefte aus dem Supermarkt zum Kochen nutzen.

Ankerbeispiel: *„Diese Hefte kommen vom Billa, Merkur, wie auch immer. Die blätter ich dann immer durch und denk mir „aah, gibt's da irgendwas drinnen, was man mal ausprobieren könnte?!““* (Isa, Gr. 3/ Z. 15-16)

K1.5 Vorgehensweise bei der (Koch-) Mediennutzung: online

Kodierregel: Diese Kategorie hält alle Informationen darüber fest, wie Menschen bei der Suche nach Rezepten, Inspirationen oder Küchentipps im Internet vorgehen. Aussagen darüber, welche Devices genutzt werden und welche Kriterien bei der Rezeptsuche online ausschlaggebend sind, werden in dieser Kategorie subsummiert.

Ankerbeispiel: *„Im Internet, ich geb den Suchbegriff in Google ein, und schau das erste Rezept das mich anspricht, das fünf Sterne hat.“* (Michael Gr. 4/ 45-46)

K1.6 Kochen ohne Kochmedium

Kodierregel: Diese induktiv aus dem Material entstandene Kategorie umfasst alle Aussagen darüber, dass die TeilnehmerInnen ihre Speisen zubereiten, ohne dafür Kochmedien zu benutzen. Außerdem codiert werden Angaben darüber, woher sie die Inspirationen für neue Rezepte erhalten.

Ankerbeispiel: „*Ich frag fast bei jedem zweiten Essen das ich koche meine Mutter.*“
(Maximilian, Gr. 1/ Z. 444)

K1.7 Vorgehensweise bei Mediennutzung: Kochbuch

Kodierregel: In dieser Kategorie werden alle Aussagen darüber festgehalten, wie Menschen Kochbücher nutzen. Codiert werden Informationen darüber, wie die Handhabung erfolgt, welche Spezifika sich bei der Nutzung dieses Mediums ergeben, was der besondere Nutzen der Kochbuchrezeption ist und wo sie genutzt werden – oder nicht.

Ankerbeispiel: „*Ich schreib auch immer wenn ich was koch zum Kochbuch dazu obs gut war oder ned.*“ (Gitti, Gr. 2/ Z. 308)

K1.8 Vorgehensweise bei (Koch-)Mediennutzung: TV

Kodierregel: Alle Aussagen darüber, ob und warum Kochsendungen im TV der Inspiration oder Anleitung beim Kochen dienlich sind (oder nicht) werden codiert.

Ankerbeispiel: „*Ich schau die [TV-Köche] total gerne, koch aber nichts nach*“
(Gerald, Gr. 4/ Z. 307)

Überkategorie 2: Alltagsästhetik

Der Theorie Gerhard Schulzes zufolge hängen „Alltagsästhetik und Großgruppenstruktur [...] eng miteinander zusammen“ (Schulze 2005, 169). Unterschiedliche Milieus empfinden somit unterschiedliche Dinge als „schön“ – je nach Milieu kann in der Alltagsästhetik alles als „schön“ gelten, was im Bewusstsein eines Subjekts als „schön“ eingestuft wird (vgl. Schulze 2005, 13, 39); es soll herausgefunden werden, ob das auch für Kochmedien gilt. Aussagen, die die Zuwendung zu einem spezifischen Kochmedium aufgrund einer gewissen Ästhetik untermauern, werden in dieser Überkategorie gesammelt.

K2.1 Visualität

Kodierregel: In dieser Kategorie festgehalten werden alle Aussagen, die sich auf die optische Attraktivität von Kochmedien beziehen, um festzustellen, ob und warum welche Kochmedien visuell als alltagsästhetisch eingestuft werden.

Ankerbeispiel: „*ich schau mir gern die (.) ja. Die (.) schönen Fotos drinnen [im Kochbuch] an. Und das ist das, was es für mich attraktiv macht*“ (Erni, Gruppe 2/ Z. 162)

K2.2 Haptik

Kodierregel: Alle Aussagen darüber werden codiert, die mit dem positiven oder negativen Empfinden der Haptik eines Mediums zu tun haben.

Ankerbeispiel: „*ich find sie [Kochbücher] sehr schön, weil sie so haptisch sind. Ich mag gerne. Ich mag sie auch gerne angreifen*“ (Isa, Gruppe 3/ Z. 124)

K2.3 Emotionalität

Induktiv hat sich aus dem Material abgezeichnet, dass Kochmedien für die TeilnehmerInnen oft viel mehr sind, als Gebrauchsmedien. Sie können berühren und Emotionen erwecken.

Kodierregel: Codiert werden alle Aussagen dazu, dass die Personen beim Rezipieren, Nutzen oder Aufbewahren von bestimmten Kochmedien oder Rezepten Emotionen oder positive/negative Assoziationen empfinden.

Ankerbeispiel: *„Ja, ich mag diese Kochbücher einfach. Es muss nicht einfach immer zum Nachkochen sein, es ist einfach eine Feeling-Sache. (.) Erinnerungen. (.)*

Erinnerungen!//“ (Gerald, Gr. 4/ Z 147-149)

Überkategorie 3: Unterhaltung

Der Definition nach sind Massenmedien „Quellen der Information, Bildung und Unterhaltung“ (Meister/Kamin 2010, 153). Unklar ist, inwieweit diese Funktionen auch für Kochmedien gültig sind, da nicht alle Rezepte in Massenmedien publiziert werden. Weiters wird angenommen, dass die bewusste Zuwendung oder Ablehnung von unterhaltungs- oder bildungs- bzw. informationsorientierten Medien als Zeichen der Abgrenzung sozialer Milieus zu verstehen ist (vgl. Pietrass/Ulrich 2009). Die Kategorie „Unterhaltung“ subsummiert daher alle Aussagen darüber, ob und wie unterschiedliche Kochmedien eine Unterhaltungsfunktion erfüllen. In der folgenden Kategorie vier wird dann auf die Rolle von Information und Bildung in Kochmedien eingegangen.

K3.1 Unterhaltung

Kodierregel: Kodiert wurden alle Aussagen, die Aufschluss darüber erteilen, welche Kochmedien Unterhaltungswert besitzen und warum

Ankerbeispiel: *„Ich bin fasziniert von der [TV-] Sendung [Kitchen Impossible] und was die machen müssen und unter welchen Stress die ger a t e n, ja, untereinander. Das hat mich so fasziniert“* (Erni, Gr. 2/ Z. 287-288)

K3.2 Testimonial

Induktiv hat sich im Material abgezeichnet, dass der Unterhaltungswert von TV-Kochshows und Blogs eng mit dem Koch als Testimonial verbunden ist, weshalb die Unterkategorie „Testimonial“ Aussagen über ebendiese Personen zusammenfasst.

Kodierregel: Codiert wurden Attribute, die Kochtestimonials zugeschrieben werden beziehungsweise Gründe dafür, warum das Handeln der Personen ausschlaggebend für die Rezeption der Sendung ist.

Ankerbeispiel: *„gute Anregungen dabei [Jamie Oliver im TV] bekommen kann. Aha „der macht das lustig“, „das ist interessant““* (GF, Gr. 5/ Z. 357)

Überkategorie 4: Information und Bildung

Wie bereits in Kategorie drei festgehalten dienen Massenmedien nicht nur der Unterhaltung, sondern erfüllen auch eine gewisse Informations- und Bildungsfunktion (vgl. Meister/Kamin 2010, 153). Ob das auch für Kochmedien gilt? Möglicherweise lassen sich auch milieuspezifische Unterschiede erkennen (vgl. Pietrass/Ulrich 2009). Die Kategorie „Information und Bildung“ subsummiert Aussagen darüber, wie Kochmedien aller Art eine Informations- oder Bildungsfunktion erfüllen.

K4.1 Wissenswerte Inhalte

Kodierregel: Festgehalten werden alle Aussagen dazu, dass Personen Inhalte in Kochmedien interessant oder wissenswert finden.

Ankerbeispiel: *„das [Kochbuch] ist ein bissl mehr an den, der auch ein bissl mehr so Hintergründe und so lesen will. Das kann ganz interessant sein“* (GF, Gr. 5/ Z. 326-327)

K4.2 Medienrezeption als Bildungselement

Kodierregel: In dieser Kategorie werden alle Informationen darüber festgehalten, ob und wie Menschen Kochmedien zur Erweiterung ihrer Fähigkeiten und ihres Kochwissens heranziehen.

Ankerbeispiel: *„Das gute ist, nach einem einzigen so einem Vorgang [Rezeption eines Youtube Videos] hast ja schon was gelernt.“* (Maximilian, Gr. 1/ Z. 388)

K4.3 Etabliertheit eines Mediums / Reputation

Kodierregel: Kodiert werden Aussagen darüber, welches Ansehen ein Kochmedium bei der Person genießt, das als etabliert gilt, welche das sind und wie damit umgegangen wird.

Ankerbeispiel: *„die Besonderen, den Gerer oder wie der heißt, hab ich aufgehoben“* (Rosi, Gr. 1/ Z. 170)

Überkategorie 5: Vertrauen in ein Medium / Rezept

Diese Kategorie beschäftigt sich mit dem Vertrauen der Menschen in die Medien, die sie nutzen. Es ist bekannt, dass das „Word-of-Mouth-Marketing“ insbesondere online eine Relevanz hat (vgl. Bannour et al. 2015, 33) und auch persönliche Empfehlungen von Personen zu denen ein sozialer Bezug besteht (vgl. Dabija et al. 2018, 194) gerade für die Generation X von höchster Relevanz sind, wenn es um die Entscheidung für ein Medium bzw. Rezept geht. Auch Bilder sind ein Kriterium in puncto Vertrauen gegenüber eines Rezeptes (Hauck 2017, 55). Wie dieses Vertrauen im Konkreten aussieht und ob unterschiedliche Milieus unterschiedlichen Medien mehr oder weniger vertrauen, soll hier beleuchtet werden.

K5.1 Persönliche Empfehlung

Kodierregel: Kategorisiert werden alle Aussagen darüber, dass Menschen ein Rezept als vertrauenswürdig, und damit als gelingsicher betrachten, wenn das Rezept bzw. Medium von einer anderen Person persönlich empfohlen bzw. Tipps persönlich erteilt wurden.

Ankerbeispiel: *„Also ich vertraue wie schon gesagt Verwandten, Bekannten und die Sachen, die was ich gesammelt hab. Internet null. Nein, gar nicht.“* (Gerald, Gr. 4/ Z. 571-572)

K5.2 Bewertungssysteme

Kodierregel: In dieser Kategorie werden alle Informationen darüber gesammelt, welche Rolle die Bewertung von Rezepten (vor allem online) bei der Wahl eines Rezeptes und dem Vertrauen in ein Medium spielt.

Ankerbeispiel: *„Im Internet, ich geb den Suchbegriff in Google ein, und schau das erste Rezept das mich anspricht, das fünf Sterne hat.“* (Michael, Gr. 4/ Z. 45-46)

K5.3 Vertrauen durch visuelle Umsetzung des Rezeptes

Kodierregel: Codiert werden alle Aussagen darüber, inwieweit die optische Darstellung eines Rezeptes beeinflusst, dass ein Rezept angeschaut oder nachgekocht wird und wie die visuelle Präsentation eines Rezeptes als Stütze beim Kochen dienlich ist.

Ankerbeispiel: *„Ich finde diese digitale Rezepte im Youtube sehr gut. Weil du kannst alles anschauen“* (Dajko, Gr. 1/ Z. 140)

K5.4 Persönliche Erfahrung

Kodierregel: Induktiv hat sich aus dem Material ergeben, dass vor allem Medien bzw. Rezepten vertraut wird, mit denen die Person selbst schon gute Erfahrungen gemacht hat. Codiert werden in dieser Kategorie also alle Aussagen dazu, dass Personen durch die selbst gemachten Erfahrungen beim Kochen mit bestimmten Medien ein Vertrauen zu dem Medium aufgebaut haben oder nicht.

Ankerbeispiel: *„mit dem Buch bin ich nie eingefahren, das hat immer funktioniert, sogar richtig gut. Und verwende ich notfalls immer noch und dann sehr gern.“* (Berni, Gr. 2/ Z. 98-99)

Überkategorie 6: Praktikabilität

Inhärentes Merkmal des Trivialschemas ist die Bequemlichkeit und das Bestreben, möglichst wenig aus eingefahrenen Bahnen auszutreten (vgl. Schulze 2005) und, dass Medien bevorzugt werden, die „ein geringes Hintergrundwissen verlangen“ (Pietrass/Ulrich 2009, 16). Es wird daher angenommen, dass besonders im Harmoniemilieu eine möglichst einfache Handhabe von Kochmedien angestrebt wird, und dass Rezepte möglichst bequem umzusetzen sein sollten. Diese Kategorie soll Muster

zutage bringen, die diese These stützen oder stürzen und aufzeigen, inwieweit Medien oder Rezepte als einfach zu handhaben eingeschätzt werden.

6.1 Handhabung des Mediums

Kodierregel: Es werden alle Aussagen dazu festgehalten, die sich auf die Praktikabilität der Handhabung eines Kochmediums beziehen.

Ankerbeispiel: *„du kannst das Handy abwischen und hast keine Fettflecken wie im Kochbuch. Das ist p r a k t i s c h!“* (Erni, Gr. 2/ Z. 116-117)

6.2 Umsetzung der Rezepte

Kodierregel: In dieser Kategorie werden alle Informationen zusammengefasst, die Auskunft über den Schwierigkeitsgrad der Rezepte geben, bzw. darüber, in welchen Medien einfache/schwierige Rezepte vorzufinden sind. Auch Informationen darüber, ob Basiswissen vorausgesetzt wird und wo Basiswissen zum Kochen zu finden ist werden codiert.

Ankerbeispiel: *„ja du musst die Basics haben (.) und das ist wurscht in welchem (.) in guten Kochbüchern oder Fachbüchern steht das eben so drinnen“* (Kri, Gr. 2/ Z. 406-407)

6.3 Zeitaufwand und Ressourcen

Kodierregel: Codiert werden alle Aussagen darüber, welche Relevanz der Zeitaufwand bei der Zubereitung eines Rezeptes oder der Nutzung eines Kochmediums hat, und wie dieser bewertet wird. Auch der Einsatz von anderen Ressourcen, wie etwa die benötigte Zutatenmenge, Auswahl an Zutaten oder monetäre Ressourcen, wird in dieser Kategorie festgehalten.

Ankerbeispiel: *„ich hab das Gefühl, dass in Rezeptbüchern immer so Rezepte drinnen sind wo man extrem viele Zutaten braucht. Oder sehr aufwendig. Aber ich koche/ oder backe am liebsten mit wenig Zutaten. Und sehr schnell.“* (Rosi, Gr. 1/ Z. 170-172)

6.4 Menge und Auswahl an Inspiration

Diese Kategorie hat sich induktiv aus dem Material ergeben, da in den Gesprächen häufig Äußerungen über die Menge und Vielfalt an verfügbaren Kochmedien und Rezepten getätigt wurden. Möglicherweise könnten daraus weitere Schlussfolgerungen über die alltagsästhetischen Vorlieben bei der Medienrezeption gezogen werden.

Kodierregel: Codiert werden alle Aussagen dazu, wie umfangreich oder vielfältig die Auswahl an Rezepten und Inspirationen in den Medien ist und wie die Person diese bewertet.

Ankerbeispiel: *„Es gibt viel zu viele Möchtegern Fernsehköche oder Kochduell Sendungen oder sowas“* (Kri, Gr. 2/ Z, 267)

Überkategorie 7: Kochmedien als soziales Element

Kochbücher würden, so ist Silke Göttisch-Elten überzeugt, inhaltlich oftmals auf soziale Situationen in der Familie verweisen – sie hebt die „soziale Dimension des Kochens und Essens“ in der Familie hervor (vgl. ebd. 2010, 111). Auch würden Gesellschaften sich durch ihre Alltagspraktiken selbst formen und strukturieren (Barlösius 2011, 11). Fraglich ist ob und wie genau Kochmedien dazu beitragen, den sozialen Zusammenhalt in der Familie zu stärken und inwieweit sie tatsächlich dafür geeignet sind, „das Herstellen einer komplexen kommunikativen Situation“ zu fördern (Göttisch-Elten 2010, 108).

K7.1 Kochmedien als soziales Element (in der Familie)

Kodierregel: Codiert werden alle Aussagen darüber, dass Kochmedien gemeinsam mit anderen Personen rezipiert werden, oder dass Kochmedien oder Rezepte innerhalb der Familie weitergegeben werden.

Ankerbeispiel: *„Das [Kochbuch] nimmt man raus, das machen wir oft gemeinsam. Dann sitzen wir am Tisch, jeder nimmt sich was davon, dann blättern wirs durch. (jemanden zitierend) „ach, das könnten wir einmal kochen!“ Oder „das schaut gut aus!“ (...)“*
(Ariane, Gr. 1/ Z. 80-83)

K7.2 Kochen lernen durch soziale Kontakte

Kodierregel: In dieser Kategorie werden alle Aussagen dazu gesammelt, dass Personen das Kochen im sozialen Kontakt zu anderen Personen erlernen.

Ankerbeispiel: *„Na und bei mir war das nicht die Mutter sondern die Oma. Die hat auch einen sehr nachhaltigen Eindruck hinterlassen.“* (Vivian, Gr. 2/ Z. 6-7)

Überkategorie 8: Kochen und Statussymbolik

Kochmedien – vor allem Kochbücher, die nicht ausschließlich digital abrufbar sind – können als institutionalisiertes kulturelles Kapital betrachtet werden, da sie von kulturellem Wert sind, dazu beitragen, dass man etwas erlernen kann, und auch materiell übertragbar sind (vgl. Bourdieu 1987 / Fröhlich 1994, 35). Vor allem Personen mit Tendenz zum Hochkulturschema streben nach der Vermehrung von kulturellem Kapital (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 136). Daher wird angenommen, dass Kochmedien möglicherweise als Statussymbole betrachtet werden.

K8.1 Mediennutzung oder -besitz als Statussymbol

Kodierregel: Codiert werden alle Aussagen, die Rückschluss darauf erlauben, dass eine Person ein Medium als etwas Besonderes bzw. als Statussymbol betrachtet.

Ankerbeispiel: *„Ein Kochbuch ist für mich was (.) ein, ein Ding, das ich besitzen will, weil ich kauf mir kein Kochbuch, wenn ichs nicht haben will. (...)“* (Kri, Gr. 2/ Z. 328)

K8.2 Andere Statussymbole der Kochwelt

Kodierregel: In dieser Kategorie werden alle Aussagen darüber zusammengefasst, dass bestimmte andere Dinge als Statussymbole betrachtet werden bzw. über Dinge, die Menschen besitzen wollen.

Ankerbeispiel: *„Gewürze! So, wie andere Männer ihren Verehrerinnen ihre Briefmarkensammlung zeigen, zeige ich meine Gewürzsammlung her!“* (Markus, Gr. 1/ Z. 358)

Überkategorie 9: Veränderung

Die Überkategorie „Veränderung“ zielt darauf ab, die Entstehung, Entwicklung und Veränderung des Kochhabitus der Personen, auch im Hinblick auf ihre Kochmediennutzung, abzubilden. Denn Medien sozialisieren Erwachsene in einer zeithistorisch-geprägten Art und Weise, gleichzeitig stabilisieren (oder destabilisieren) sie die bereits erfolgte Sozialisation (Meister/Kamin 2010, 153). Inwieweit das auch auf Kochmedien zutrifft soll herausgefunden werden. Außerdem werden Kochbücher als „Mittler und Spiegel neuer Lebenshaltungen“ beschrieben (Kammerhofer-Aggermann 2000, 243) – um herauszufinden, wie die Generation X sich und die Gesellschaft als Ganzes betrachtet ist es also sinnvoll, dies vor dem Hintergrund der Kochbücher zu tun, die die Generation nutzt. So kann erörtert werden, wie sie selbst die Veränderung der Medieninhalte wahrnimmt.

9.1 Ausprägung und Entstehung des Kochhabitus

Kodierregel: Aussagen, die Aufschluss über den Habitus beim Kochen oder bei der Nutzung von Kochmedien erteilen, werden codiert; ebenso Aussagen, die auf die Gründe für eine Habitualisierung bzw. Veränderung der Alltagsgewohnheiten rückschließen lassen.

Ankerbeispiel: *„Also zum Teil so hat mir auch das Internet sicher geholfen, dass ich mich da [von der Mutter] abgenabelt hab. Weil ich denk mir, wenn du selbstständig werden möchtest, [...] dann hilft es sicher.“* (Lukas, Gr. 6/ Z. 76-79)

9.2 Veränderung der Kochweise, gesellschaftlicher Positionen und Kochmedieninhalte

Kodierregel: Aussagen über Veränderung der Kochweise und der gesellschaftlichen Stellung der Alltagshandlung Kochen im Laufe der Zeit werden codiert. Außerdem werden Aussagen kategorisiert, die eine inhaltliche oder optische Veränderung von Kochmedien im Laufe der Zeit andeuten und wie diese empfunden werden

Ankerbeispiel: *„Früher haben sich Hausfrauen auch viel mehr übers Essen definiert, ja? Als wir heutzutage. /Über das was am Tisch bringen.“* (Erni, Gr. 2/ Z. 567-568)

9.3 Habitusanpassung hin zur Internetnutzung

Induktiv aus dem Material ergeben hat sich, dass es meist keine grundsätzliche Ablehnung des Internets bei der Generation X gibt – bloß ist die Nutzung der neuen Medien nicht habitualisiert, weshalb viele erst zu einem relativ späten Zeitpunkt erkannten, dass die Möglichkeit besteht, Rezepte auch im Internet zu finden.

Kodierregel: Aussagen zu der Erkenntnis, dass das Internet neue Möglichkeiten beim Kochen bietet, werden hier kategorisiert und zusammengefasst.

Ankerbeispiel: *„Generell bin ich nicht [...] auf Internetsuche ausgerichtet. Also das heißt ich würde schon einmal zuerst suchend nach einem Kochbuch blicken, was bei uns zuhause eine Reihe davon gibt, und vielleicht würde ich dann zwischendrin einfach einmal drauf kommen, dass man auch googeln könnte.“* (GF, Gr. 5/ Z. 161-164)

6 Diskussion der Ergebnisse

Im folgenden Abschnitt wird zuerst das Sample präsentiert und auf die demographische sowie stil- bzw. milieutypische Zusammensetzung der TeilnehmerInnengruppen eingegangen; gruppenspezifische Besonderheiten werden berücksichtigt. Im Weiteren erfolgt eine Analyse der Ergebnisse aus der Auswertung der transkribierten Gespräche. Grundstein der Analyse war das auf theoretische Vorannahmen begründete Kategoriensystem, das durch induktiv gebildete Kategorien ergänzt wurde.

6.1 Sample

Es wurden 25 Personen in insgesamt fünf Gruppendiskussionen und einem Einzelgespräch befragt. Davon waren vierzehn Personen männlich und elf weiblich. Beim Alter wurde versucht, die Geburtsjahrgänge der Generation X weitestgehend abzudecken; aufgrund der Zusammensetzung der natürlichen Gruppen war es jedoch nicht möglich, Personen jedes einzelnen Geburtsjahres zwischen 1965 und 1980 zu befragen. Da jedoch sowohl die Älteren als auch die Jüngeren innerhalb der Alterskohorte gut abgedeckt sind, stellt dieser Faktor nicht zwingend einen Nachteil für die weitere Auswertung dar.



Abbildung 2: Anzahl TeilnehmerInnen nach Geschlecht (eigene Darstellung)

Abbildung 3: TeilnehmerInnen nach Geburtsjahrgang (eigene Darstellung)

Um die milieuspezifische Kochmediennutzung in der Generation X zu untersuchen, war es wichtig Personen aller drei sozialer Milieus, die diese Alterskohorte besetzt, zu befragen. Gruppe 1 und Gruppe 2 wurden aus dem persönlichen Umfeld rekrutiert, Gruppe 3 wurde durch Schneeballsystem Empfehlungen von Personen aus Gruppe 1 und 2 zusammengesammelt und auch der Tipp für das Treffen mit Gruppe 4 ergab sich aus einem Gespräch mit einer Probandin aus Gruppe 1. Gruppe 5 wurde durch einen „Gatekeeper“ aus Gruppe 1 erreicht und das Einzelgespräch mit Lukas aka Gruppe 6 wurde durch eine persönliche selektive Ansprache arrangiert. (vgl. Kruse 2014 bzw. siehe Abschnitt 5.1.1)

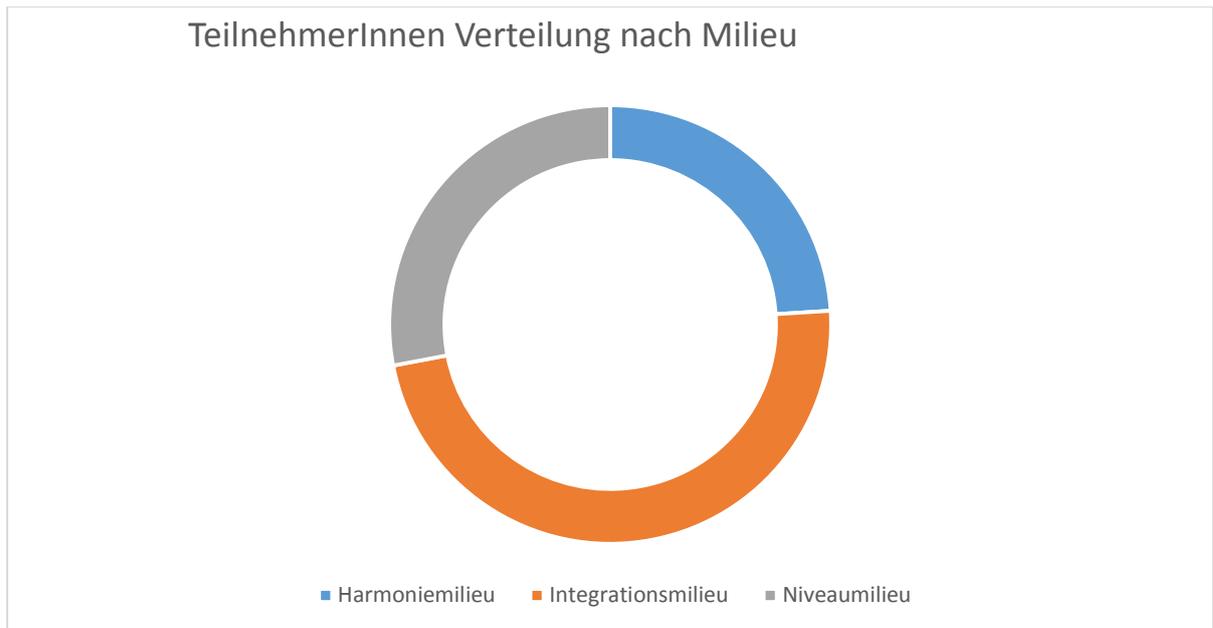


Abbildung 4: Verteilung der TeilnehmerInnen nach Milieu (eigene Darstellung)

Sechs Personen des Untersuchungssamples sind dem Harmoniemilieu zuzuordnen, zwölf dem Integrationsmilieu und sieben Personen entsprechen den Lebensstilmerkmalen des Niveaumilieus. Die Verteilung der Personen der unterschiedlichen Gruppen ist folgende:

Harmoniemilieu	Integrationsmilieu	Niveaumilieu
Ariane (Gruppe 1)	Maximilian (Gruppe 1)	Markus (Gruppe 1)
Rosi (Gruppe 1)	Dajko (Gruppe 1)	Berni (Gruppe 2)
Christoph (Gruppe 2)	Andrea (Gruppe 1)	Betti (Gruppe 2)
Michael (Gruppe 4)	Erni (Gruppe 2)	Per (Gruppe 4)
Gerald (Gruppe 4)	Kri (Gruppe 2)	FMO (Gruppe 5)
Lukas (Gruppe 6)	Vivian (Gruppe 2)	AKM (Gruppe 5)
	Paul (Gruppe 4)	GF (Gruppe 5)
	Astrid (Gruppe 3)	
	Angela (Gruppe 3)	
	Isa (Gruppe 3)	
	Manuela (Gruppe 3)	
	Karina (Gruppe 3)	

Tabelle 1: Zuordnung der Personen je Milieu

Die Begründungen und Erläuterungen der Zuordnung der einzelnen Personen zu den jeweiligen Milieus laut Fragebogen – zur Demographie und zu alltagsästhetischen Vorlieben – finden sich mit einer detaillierten Beschreibung im Anhang.

6.1.1 Zusammensetzung der Gruppen

Gruppe 1: Drei männliche und drei weibliche Personen. Sie alle sind Mitarbeiter eines Verlages, der unter anderem ein Gastronomie-Fachmagazin in seinem Verlagsportfolio führt. Es ist also anzunehmen, dass alle TeilnehmerInnen einen gewissen Bezug zu den Themen Genuss, Essen, Kulinarik und auch Kochen haben. Die TeilnehmerInnen Struktur ist divers: sowohl in Alter als auch Bildungsgrad und angenommenem Milieu unterscheiden sie sich, was ideal für den ersten Versuch eines Milieuaufnisses ist. Die Gruppe setzt sich zusammen aus drei RedakteurInnen, der Grafikerin des Unternehmens, dem IT-Beauftragten und einer Mitarbeiterin aus dem Sales-Bereich. Zu erwähnen ist schon vorweg das kaum spürbare Hierarchie Gefälle im Gespräch, obwohl unter den DiskutandInnen der Geschäftsführer des Unternehmens sowie seine Frau waren. Das Gespräch wurde in der Küche im Büro des Unternehmens aufgezeichnet.

Gruppe 2: Drei männliche und drei weibliche Personen. Eine Familie, bei einem „besonderen Anlass“ – eine Diskussionsteilnehmerin, Erni, feierte ihren Geburtstag. Idee dahinter war, vor allem das anlassbezogene Kochen in den Vordergrund zu rücken, wengleich die sehr gesprächsenthusiastische Gruppe ein weites Feld an Themen abdeckte. Der Mann der Gastgeberin ist zudem Lehrer an einer Gastronomiefachschule, was für interessante Blickwinkel sorgte. Anwesend waren außerdem Berni, der Bruder der Geburtstagfeiernden, und seine Frau Betti, Vivian, die Cousine der Geburtstagfeiernden und ihr Lebenspartner. Berni und Erni haben Vivian erst im Erwachsenenalter kennengelernt, wodurch sich die doch kontrastierenden Milieus innerhalb der Familie erklären lassen. Auch in puncto Bildung und Lebensstil unterscheiden sich die Personen. Das Gespräch wurde in Erni und Kris Wohnzimmer aufgezeichnet.

Gruppe 3: Fünf weibliche Diskussionsteilnehmerinnen. Halb-natürliche Gruppe, die Personen kennen einander teilweise, teilweise nicht. Die Gruppe ist relativ homogen, die Damen sind allesamt dem Integrationsmilieu zuzuordnen und haben ähnliche Lebensstile. Alle Frauen sind sehr genussaffin und kochen gerne. Astrid betreibt mit ihrem Mann ein Lokal in Wien. Das Gespräch wurde in der Wohnung einer gemeinsamen Bekannten aller Damen aufgezeichnet.

Gruppe 4: Vier männliche Diskussionsteilnehmer, natürliche Gruppe. Interessant ist diese Gruppe insofern, als die Diskussionsteilnehmer sich vor vielen Jahren bei einem Ferienjob kennengelernt haben, und sich seither sporadisch treffen. So ist es erklärbar, dass die Teilnehmer unterschiedlichste Lebensstile hegen, einen unterschiedlichen Bildungsgrad haben, und trotzdem eine gemeinsame Basis teilen. Gerald und Michael sind dem Harmonieschema zuzuordnen, Per als Arzt ein repräsentativer Vertreter des Hochkulturschemas (vgl. Pietrass / Ulrich 2009, 7) und Paul ein Mischtyp mit Tendenzen

zum Hochkulturschema. Ein gewisses hierarchisches Gefälle ist in dieser Gruppe spürbar, da Per und Paul sich den beiden anderen gegenüber eher distanziert bzw. belustigt verhalten – was bereits als erste Manifestation der Distinktion gegenüber dem Harmoniemilieu zu interpretieren ist. Das Gespräch wurde in einem Lokal aufgezeichnet, in dem die Gruppe sich etwa einmal im Jahr trifft.

Gruppe 5: Drei männliche Diskussionsteilnehmer, die aufgrund ihrer anzunehmenden Ansiedlung im Niveaumilieu ausgewählt wurden. Sie sind Rechtsanwalt oder Steuerberater, was laut Pietrass/Ulrich (ebd 2009, 7) als Berufe mit einem klassischen Lebensstil im Hochkulturschema gelten. Die Ergebnisse aus Diskussion und Lebensstilanalyse decken sich mit der Annahme. Das Gespräch wurde in den Büroräumlichkeiten eines der Anwälte aufgezeichnet.

Gruppe 6: Die Auswertung der bis zu diesem Zeitpunkt durchgeführten Gespräche hat gezeigt, dass sowohl Niveaumilieu als auch Integrationsmilieu weitestgehend mit einer ausreichenden Anzahl an zu den Milieus zuordenbaren Personen abgedeckt sind, die für eine Auswertung sinnvoll und nötig schienen. Lediglich das Harmoniemilieu war noch leicht unterrepräsentiert, weshalb gezielt nach Personen mit einem trivialschemanahen Lebensstil und niedrigem Bildungsstand gesucht wurde. Ein idealer Vertreter des Harmoniemilieus wurde in Lukas gefunden. Lukas arbeitet in einem Kino und hat eine Tochter, für die er gelegentlich kocht. Leider waren seine Freunde zwei Mal nicht zum vereinbarten Gespräch erschienen, weshalb das Gruppengespräch zu einem Einzelinterview adaptiert werden musste. Das Gespräch wurde im Garten des Hauses von Lukas' Eltern aufgezeichnet.

6.2 Erläuterung und Diskussion der Ergebnisse

Dieser Abschnitt fasst nun die wichtigsten Erkenntnisse aus der empirischen Untersuchung zusammen und versucht diese zu erläutern und zu begründen. Wie im Kategoriensystem wird erst auf die allgemeinen Erkenntnisse zur Mediennutzung der Generation X eingegangen, um dann spezifischer die alltagsästhetischen Lebensstilpräferenzen in Hinblick auf die Kochmediennutzung zu beleuchten und abschließend auf die wahrgenommene Veränderung der Kochmedien und die Veränderung des Nutzungsverhaltens in der digitalisierten Erlebnisgesellschaft einzugehen.

6.2.1 Erkenntnisse zur Kochmediennutzung der Generation X allgemein

Doub et al (2016) und Göttisch-Elten (2010) haben erhoben, welche Medien Menschen generell für die Zubereitung von Speisen heranziehen – das sind, neben persönlichen Tipps durch Freunde und Bekannte, offline vor allem Kochbücher, und diverse Broschüren und Gutscheine aus dem Supermarkt. Online würden am häufigsten food community websites aufgesucht, gefolgt von Unternehmenswebsites, Facebook, Food-Applikationen, Pinterest und Blogs (Doub et al. 2016, 132). Ob diese Medien auch von der Generation X genutzt werden, sollte in der Kategorie Mediennutzung einerseits herausgefunden werden, und andererseits sollten – aufgrund der fehlenden Untersuchungen zu diesem Thema – auch Informationen darüber gesammelt werden, in welcher Weise Kochmedien tatsächlich rezipiert und verwendet werden. Die unterschiedlichen zum Kochen genutzten Medien, werden nun im Folgenden kurz dargestellt, und die jeweiligen Nutzungsgewohnheiten der Generation X, die sich aus dem empirisch erhobenen Material ergeben haben, dargelegt.

Grundsätzlich lässt sich festhalten, dass die befragten Personen durchwegs der Nutzung von Kochmedien ganz offen gegenüber stehen. Die Vielfalt an Medien, die Doub et al als Quellen für Rezepte schildert, wird jedoch nicht in ganzer Breite von den interviewten Personen aufgegriffen bzw. genutzt. Neben dem regelmäßigen Kochen im Alltag, ganz ohne Nutzung von Kochmedien, würden vorrangig Kochbücher oder das Internet zur Recherche oder Inspiration herangezogen, ebenso wie Gratishefte aus dem Supermarkt.

Das **Kochbuch** ist unbestritten das Lieblingsmedium der Generation X. Die Gründe und Nutzungsmotive sind ganz unterschiedlich, in den weiteren Abschnitten wird spezifischer auf die alltagsästhetischen und milieubezogenen Vorlieben bei Nutzung eingegangen. Einige Besonderheiten sind jedoch aufgefallen, die ganz der Nutzung von Kochbüchern eigen sind: Seiten werden mit Fähnchen markiert oder persönliche Notizen zu den Rezepten hinzugefügt. Kochbücher werden gerne in der Küche rezipiert oder auch im Bett,

und dienen keineswegs ausschließlich dazu, Rezepte daraus nachzukochen. Kochbücher bieten Zeitvertreib, Inspiration für Rezepte oder dafür, Essen zu gehen.

Kochbücher bewahrt die Generation X optional in der Küche oder im Wohnzimmer im Bücherregal auf. Beides hat Nachteile: in der Küche werden die Bücher vom Küchendunst schmutzig, im Wohnzimmer hingegen verstauben sie. Eine Mehrheit – vorwiegend Zugehörige des Integrationsmilieus – sprechen sich für die Aufbewahrung im Wohnzimmer aus. Gründe dafür sind, dass in der Küche kein Platz ist, sie dort schmutzig würden und vor allem aber, dass Kochbücher gerne gelesen, angeschaut und besessen werden würden. (siehe dazu den Abschnitt „Kochmedien als Statussymbole“).

Gibt es also unterschiedliche Vorlieben bei der Kochbuch Aufbewahrung, herrscht in einem spezifischen Punkt durchwegs Einigkeit: Kochbücher sind ganz klar das geeignetste und beliebteste Kochmedium, wenn es darum geht, Grundrezepte zuzubereiten, zu backen oder Rezepte zu kochen, bei denen die genaue Einhaltung der Zutatenmenge wichtig ist.

„Aber so Dinge, wo man wirklich ein Rezept dazu braucht, wo man sagt okay ich brauch/ also nicht wegen der Zutaten sondern wegen der Menge der Zutaten/ dazu verwende ich Kochbücher.“ (Kri, Gr. 2/ Z. 51-52); *„Ich schau in Kochbücher, wenn ich mir mit der Menge nicht sicher bin. Immer! (.) Wenn ich mir nicht im Klaren bin, welche Menge / wie viel Deka waren da und dort“* (Manuela, Gr. 3/ Z. 103-104)

Neben dem Kochbuch ist vor allem „das **Internet**“ als Hybridmedium für die Generation X höchst interessant, und lässt erste Rückschlüsse darauf zu, wie die Generation X tickt. Es ist jedoch in vielen Fällen nur zweite Wahl unter den Kochmedien: *„wenn ich da [in den Kochbüchern] nix finde, dann schau ich erst im Internet“* (Maximilian, Gr. 1/ Z. 206). Grundsätzlich würde die Recherche und Rezeptsuche im Internet praktisch ausschließlich auf dem Handy erfolgen, dort, wo das Rezept gerade gebraucht würde: in der Küche. Auch Tablets würden genutzt werden, der PC jedoch nicht; sichtlich ist die Mobilität bzw. Flexibilität und Ungebundenheit ausschlaggebend für die Medienwahl beim Kochen. Die Möglichkeiten und Vorteile, die das Internet bietet, werden mehr und mehr auch von der Generation X entdeckt – wenngleich es, vor allem von den älteren Zugehörigen der Alterskohorte teilweise noch skeptisch beäugt wird. Wird „vom Internet“ gesprochen, ist überwiegend die Rede von der Startseite einer Suchmaschine – konkret von Google.

„Schritt eins, ich geh einfach auf google.at und such mir die jeweiligen Rezepte dann raus“ (Lukas, Gr. 6./ Z. 16-17); *„Im Internet, ich geb den Suchbegriff in Google ein, und schau das erste Rezept das mich anspricht, das fünf Sterne hat.“* (Michael, Gr. 4/ Z. 65-66)

Reflektiert wird hier meist nicht, dass Google als Vermittlungsinstanz lediglich auf Rezeptwebsites weiterleitet und nicht selbst Kochrezepte zur Verfügung stellt. Internet-affinere Xer legen hingegen Wert darauf, dass ganz bestimmte Kochseiten aufgerufen werden: „*Internet. Aber nur ganz gezielt, so koche de oder so.*“ (Astrid, Gr. 3/ Z. 224); „*Ich schau immer auf „chefkoch“, „ich koche“, „gute Küche“ / kenn ich alles. Schau ich mir auch oft durch alles.*“ (Paul, Gr. 4/ Z. 614-615)

In die Google-Suchleiste werden bestimmte Zutaten eingetippt, aus denen ein Gericht gekocht werden soll, der Name eines Gerichts, auf das Gusto besteht gesucht, oder es werden spezifische Fragen zur Zubereitung in die Suchleiste geschrieben: „*dann such ich halt gezielt (.) „was kann man aus einem Kürbis kochen?“ Oder „Kürbisauflauf“ oder „gebackener Kürbis“ zum Beispiel*“ (Per, Gr. 4/ Z. 24-25); „*oder es ist was zuhaus und ich geh ins Internet, geb die drei Begriffe ein und lass mich ein bissl inspirieren. Aus.*“ (Astrid, Gr. 3/ Z. 50-51)

Die Suchergebnisse werden dann überblicksmäßig angeschaut und gegebenenfalls angeklickt (Ergebnisse dazu, welche Faktoren für die Auswahl relevant sind und welchen Einfluss Bewertungssysteme haben in Abschnitt „Empfehlungen und Vertrauen“). Als Trend zeichnet sich ab, dass Menschen, die generell selten online-Medien nutzen, auch beim Kochen seltener ins Internet schauen. Lediglich Ariane lehnt das Internet als Inspirationsquelle beim Kochen gänzlich ab, alle anderen Befragten haben schon einmal Rezepte aus dem Internet zum Kochen genutzt. Das Internet ist also grundsätzlich keinem bestimmten Milieu vorbehalten bzw. grenzt niemanden aus. Ungeübte Köche und Köchinnen auf der einen Seite, halten sich generell näher am Rezept. Kocherfahrene Personen auf der anderen Seite, sehen Internetrezepte eher als grobe Handlungsanleitungen, wo hingegen dem Kochbuch eher der Stellenwert eines Mediums zukommt, an dessen Rezepte man sich genau hält: „*aber ja, ich koch dann auch nicht sklavisch nach dem Rezept [aus dem Internet].*“ (Vivian, Gr. 2/ Z. 352)

Neben Plattformen wie „ichkoche.at“ wurde auch Youtube recht häufig erwähnt. Deutlich aus dem Material hervor geht nämlich, dass vor allem Personen die nicht täglich kochen, bzw. ungeübtere Köche und Köchinnen, Youtube als Plattform für sich entdeckt haben, denn die Schritt-für-Schritt Anleitungen im Bewegtbild machen die Zubereitung einfach und nachvollziehbar: „*Man muss nur noch wissen, was man essen will. Das gibt man ein. Und dann sieht man eh ganz genau auf Youtube, was man machen muss. Oder nicht.*“ (Maximilian, Gr. 1/ Z. 385-386)

Das Internet wird ausschließlich für die Alltagsküche genutzt – zu Feiertagen oder besonderen Anlässen wird dem Kochbuch vertraut. Oft werden Rezepte im Internet auch

dann gesucht, wenn Gerichte als besonders „ausgefallen“ oder „exotisch“ gelten – und angenommen wird, dass die verfügbaren Kochbücher dieses Rezept nicht beinhalten. Dass das Suchen und Finden von Rezepten im Internet bequem und einfach ist, bestreitet keine und keiner der GesprächsteilnehmerInnen.

Weiters zeigt sich aus dem Material, dass Blogs für die Generation X so gut wie gar keine Rolle spielen, ebenso wenig wie die Rezepte auf Unternehmenswebsites, den sozialen Medien, Pinterest oder Apps.

Manche Personen der Generation X nutzen das Internet noch nicht regelmäßig, weil sie die Nutzung von Kochbüchern habitualisiert haben – und gar nicht erst auf die Idee kommen, dass das Internet eine mögliche weitere Option wäre: *„Generell bin ich nicht/ [...] / nicht auf Internetsuche ausgerichtet. Also das heißt ich würde schon einmal zuerst suchend nach einem Kochbuch blicken, was bei uns zuhause eine Reihe davon gibt, und vielleicht würde ich dann zwischendrin einfach einmal drauf kommen, dass man auch googeln könnte.“* (GF, Gr. 5/ Z. 161-164) Weitere interessante Ergebnisse zur Habitualisierung der Kochmediennutzung finden sich in Abschnitt „Habitus des Kochens und der Kochmediennutzung“.

Kochsendungen werden gerne rezipiert, ihnen wird aber höchstens eine Funktion der Inspirationsfindung zugeschrieben, denn als Anleitung zum tatsächlichen Nachkochen zu fungieren. Vor allem die Unterhaltung und der Zeitvertreib stehen im Vordergrund (mehr dazu unter Punkt „Unterhaltung“).

Ein weiteres relevantes Medium, das die Generation gerne nutzt, sind kostenlose **Kundenmagazine** mit dem Fokus auf Kochrezepte, die im Supermarkt erhältlich sind. Sie werden meist direkt nach dem Einkaufen angeschaut, teilweise gesammelt und aufbewahrt, gelegentlich auch auf der Toilette rezipiert, und dienen vor allem der Inspiration und dem Zeitvertreib. Kochzeitschriften für die bezahlt werden muss, spielen scheinbar eine untergeordnete Rolle und waren kaum Thema in den Gesprächen. Lediglich Astrid bezieht das Abonnement einer Kochzeitschrift, Berni rezipiert gerne das „tägliche Rezept in der Kronenzeitung“, das sich „zwischen Kreuzworträtsel und Kontaktanzeigen“ (Gr. 2/ Z.138-139) befindet und Lukas kauft gelegentlich eine „Klatschzeitschrift“ (Gr. 6/ Z. 111-115), wenn sie ein gutes Rezept beinhaltet.

Doch nicht immer ist es nötig, dass für die Alltagstätigkeit Kochen Medien rezipiert werden. Induktiv hat sich nämlich aus dem Material ergeben, dass sowohl zu besonderen Anlässen, als auch im Alltag oft **kein Medium** für die Herstellung von Speisen nötig wäre – was sich auch mit den Annahmen von Doub et al (ebd. 2016, 132) deckt. Begründbar ist der Medienverzicht durch die Erfahrung, die die Menschen der Generation X im Laufe

der Jahre beim Kochen gesammelt haben. Sie benötigen keine Kochmedien, weil sie das Kochen habitualisiert haben (siehe Abschnitt „Habitus des Kochens und der Kochmediennutzung“). Doch wenn kein Medium genutzt wird: woher stammt dann die Inspiration für die Gerichte? – Die Gespräche haben gezeigt, dass die Quelle der Inspiration oft Vorräte bzw. Lebensmittel darstellen, die gerade im Haus sind – denn Resteverwertung ist den Xern durchwegs ein Anliegen. Ideen stammen weiters vom Ehepartner, von Verwandten (oft ist vor allem die Mutter oder Großmutter Anlaufstelle, wenn Fragen beim Kochen auftreten), durchs Einkaufen selbst, bei Parties oder durch das Essengehen im Restaurant.

6.2.2 Alltagskochen vs. Anlasskochen

Stöckl et al (2015) zufolge unterscheidet sich das Kochen im Alltag stark vom Kochen zu besonderen Anlässen. Daher hat sich die Frage aufgetan, ob beim Alltagskochen andere Medien rezipiert werden, als zu besonderen Anlässen – was sich klar mit ja beantworten lässt. Überwiegender Grund dafür ist schlicht, dass das Kochen im Alltag einfach und schnell gehen muss.

„Ja also Rezepte (.) unter Anführungszeichen die man eh „immer schon“ gekocht hat. Weil der Alltag irgendwie stressig ist, dann muss man / oder will man in Wirklichkeit nicht auf Neues irgendwie zugreifen. Weil dann ist das Altbewährte irgendwie auch ganz gut.“
(Manuela, Gr. 3/ Z. 8-10)

Es wird im Alltag also überwiegend auf einfache und schnelle Rezepte gesetzt, weil der Zeitdruck im Alltag belastet und der Stress die Lust darauf nimmt, Neues auszuprobieren. Einfache Alltagsrezepte sollten daher – so die Sicht der Befragten – über eine überschaubare Zutatenliste verfügen, übersichtlich sein und im besten Fall sollten die benötigten Zutaten bereits im Haus sein. Michael fasst gut zusammen, dass die Alltagshandlung Kochen sich stark vom Freizeitkochen unterscheidet bzw. dem Kochen zu bestimmten Anlässen, wo man sich gerne Zeit nimmt: *„Aber wenn ich nur so ein Wochenend-Kocher wäre, wär das die extreme Entspannung für mich. So, wenn ich Zeitdruck hab, ist das natürlich nicht so lustig, aber ich machs nach wie vor sehr gerne.“* (Michael, Gr. 4/ Z. 370-371) Denn zu besonderen Anlässen wird das Kochen nicht als Pflicht betrachtet. Dann kochen auch Personen, die das im Alltag nicht ständig tun, und regelmäßige Köche und Köchinnen empfinden das Kochen zu Anlässen gar als Entspannung.

Im Hinblick auf die Kochmediennutzung zeigt sich eine viel bewusstere Auswahl des Kochmediums, wenn es ums Kochen zu besonderen Anlässen geht: es werden schwierigere Rezepte ausgesucht, die gegebenenfalls durch eine längere Zutatenliste als

auch Zubereitungsdauer gekennzeichnet sind. Vor allem Kochbücher werden dann gerne genutzt, Rezepte aus dem Internet hingegen abgelehnt: *„Man verwendet das Kochbuch immer zu besonderen Anlässen. Ein besonderer Anlass ist auch immer zu Weihnachten“* (Erni, Gr. 2/ Z. 100-101); *„Und meistens brauchen wir für die traditionellen Sachen keine Hilfe aus dem Internet.“* (Maximilian, Gr. 1/ Z. 31-32) Zu besonderen Anlässen wird sich außerdem viel Zeit genommen für die Auswahl von Rezepten, was oft gemeinsam mit der Familie passiert.

Der Frage nachgehend, ob Männer und Frauen sich in ihrer Herangehensweise ans Kochen unterscheiden würden, kann Roberta Rastls Annahme darüber, dass vor allem Frauen die Rolle der „Versorgerin“ zukommen würde (Rastl 2001, 300), nicht gestützt werden. Eher zeigt sich, dass, wie von Kaufmann prognostiziert, der Trend zur Gleichberechtigung fortgesetzt wird (ebd. 2005, 286). Michael zum Beispiel kocht täglich für seine Familie: *„Also ich mach mir schon einen Plan im Kopf/ den Ablauf, das ist das Wichtigste, finde ich. Damit das alltagstauglich bleibt.“* (Michael, Gr. 4/ Z. 41-42) und auch sonst finden sich im Harmonie- als auch dem Integrationsmilieu viele begeisterte männliche Köche. Ein Milieu sticht jedoch hervor: besonders viele „Paschas“ (vgl. Kaufmann 2005, 288ff) finden sich unter den männlichen Vertretern des Niveaumilieus. Sie halten sich weitestgehend aus dem Haushaltsgeschehen heraus, was eben auch für das Kochen zutrifft: *„Also wenn ich mal koche, dann zu besonderen Anlässen. Aber das ist mehr als selten. Ganz, g a n z selten. [...]“* (AKM, Gr. 5/ Z. 57-58). Als Gründe dafür wird genannt, dass kein Interesse und auch keine Zeit für Alltagshandlungen bestünden.

Geschlechterspezifische Unterschiede in der Kochmediennutzung zeichnen sich keine ab – lediglich Youtube wird eher von Männern als von Frauen als unterstützendes Medium beim Kochen herangezogen; Frauen des Integrationsmilieus haben einen besonderen Faible für schöne Kochbücher (siehe auch nächster Abschnitt, Alltagsästhetik).

Grundsätzlich kann man, um an Schulzes Theorien zur Ästhetisierung des Alltags anzuknüpfen (vgl. ebd. 2005), sehr wohl von einer Ästhetisierung der Tätigkeit des Kochens in der Erlebnisgesellschaft sprechen – jedoch lediglich dann, wenn es um das Kochen an Wochenenden oder zu besonderen Anlässen geht. Das Alltagskochen bleibt eher Pflicht als Kür (vgl. Rastl 2001, 300). Neben der Tätigkeit des Alltagskochens an sich, haben in der Erlebnisgesellschaft aber die Themen Kochen und Essen sehr wohl einen alltagsästhetischen Reiz – und die Rezeption von Kochmedien ganz besonders. Wie mögliche alltagsästhetische Vorlieben sich, im Hinblick auf die Nutzung von Kochmedien, milieuspezifisch abzeichnen und erlebbar werden, wird in den nächsten Abschnitten besprochen.

6.2.3 Alltagsästhetik

Da Gerhard Schulze überzeugt davon ist, dass „Alltagsästhetik und Großgruppenstruktur [...] eng miteinander zusammen“ hängen (Schulze 2005, 169), und somit in unterschiedlichen sozialen Milieus unterschiedliche Medien präferiert werden, wurden im Kategoriensystem entsprechende Kategorien gebildet, die Anhaltspunkte über die Zuwendung oder Ablehnung von Medien aufgrund deren unterschiedlicher Beschaffenheit geben könnten. Die erste davon ist die Visualität, konkreter, die positiv bewertete Optik bzw. Aufmachung von Kochmedien. Denn je nach Milieu kann in der Alltagsästhetik alles als *schön* gelten, was im Bewusstsein eines Subjekts als *schön* eingestuft wird (vgl. Schulze 2005, 13, 39) Die Annahme, dass das auch für Kochmedien zutreffen ist, kann nun klar bestätigt werden: Kochmedien – insbesondere Kochbücher – werden als *schön* empfunden. Den Erlebnisgewinn, den sich eine Person vom Rezipieren oder Besitzen eines Kochbuches verspricht, ist jedenfalls in der Alltagsästhetik der optischen Wahrnehmung zu begründen.

Insbesondere Kochbücher werden als ***schön*** empfunden, aber auch Gratisheften und Fernsehsendungen wird dieses Attribut in gewissem Ausmaß zugeschrieben. Ganz eindeutig ist jedenfalls, dass vor allem im Integrations- und Niveaumilieu die Begeisterung für optisch ansprechende, also *schöne*, Kochbücher und Kochmedien hoch ist. Das Harmoniemilieu hegt hingegen keinerlei Tendenzen in diese Richtung.

„Aber ich glaub, ich hab genug Kochbücher, die wir n e v e r - e v e r kochen würden. Die sind nur schön. Zum Anschauen.“ (Astrid, Gr. 3/ Z. 132-133)

Kochbücher, die als schön empfunden werden, erfüllen nicht zwingendermaßen auch ihren ursprünglichen Nutzen als Medium zur Handhabe beim Kochen. Sie werden – insbesondere von Personen des Integrationsmilieus – gerne auch nur angeschaut oder besessen und befriedigen so die Lust am Schönen. Erni spricht von Bilderbüchern für Erwachsene: *„ich kauf mir auch gerne ein Kochbuch und seit den Jamie-Oliver-Zeiten sind die Kochbücher ja so aufgemacht wie Bilderbücher für Erwachsene.“* (Erni, Gr. 2/ Z. 38-39)

Was ein *schönes* Kochbuch für Personen des Niveau- bzw. Integrationsmilieus ausmacht, sind vorrangig die Bilder, aber auch die Strukturierung eines Buches kann gefallen. Bei den Bildern zählt vor allem, dass die Farben klar und nicht matt sind, dass das Essen schön angerichtet ist und die Fotomotive ansprechend sind. Auch in der Haptik eines Kochbuches liegt eine gewisse Alltagsästhetik – die Generation X legt Wert auf Haptik, weshalb Kochbücher insbesondere im Integrationsmilieu oft dem Internet vorgezogen

werden: „*ich find sie [Kochbücher] sehr schön, weil sie so haptisch sind. Ich mags gerne. Ich mag sie auch gerne angreifen*“ (Isa, Gr. 3/ Z. 124).

Ähnliches gilt für Gratishefte, die vom Integrationsmilieu überwiegend als schön empfunden werden. Auch ihnen ist aufgrund der Bilder der erwähnte Bilderbuchcharakter inhärent. Trotzdem wird eher selten etwas aus diesen Gratisheften nachgekocht.

Auch Kochsendungen bedienen mitunter die Lust auf alltagsästhetische Erlebnisse: „*wenn man beim Visuellen schon sind, mich inspiriert, oder ich schaus mir halt gerne an, die diversen Kochsendungen und Kochshows*“ (Erni, Gr. 2/ Z. 225-226). Denn Kochsendungen sind visuell ansprechend umgesetzt, was Lust aufs Kochen macht, wenngleich nicht zum Nachkochen anregt.

Induktiv hat sich außerdem aus dem Material abgezeichnet, dass Kochmedien für die Menschen oft nicht bloß Gebrauchsgegenstände sind. Vielmehr können sie berühren und **Emotionen erwecken** – was wiederum vorrangig auf Kochbücher zutrifft. So emotionalisieren im Besonderen „alte“ Kochbücher, die gegebenenfalls von Verwandten geerbt wurden. Diese Medien haben eine persönliche Bedeutung für die Menschen, sie faszinieren, wecken Erinnerungen und beschwören nostalgische Gefühle herauf. Als Zeitdokumente haben sie einen speziellen Wert und werden daher gut aufgehoben. Insbesondere Gerald, schwärmt davon, dass Kochbücher bzw. die darin befindlichen Rezepte oder Fotos bei ihm „wohlige Heimatgefühle“ oder das Gefühl von „Gemütlichkeit“ erwecken würden: „*Es erweckt bei mir Gefühle, so ein Buch. (.) [...] Wohligkeitsgefühl von z’haus.*“ (Gerald, Gr. 4/ Z. 145-146). Ähnlich ergeht es Gerald bei Backpulver- oder Vanillezuckerpäckchen, die von seiner Mutter bekommen hat und nun aufbewahrt.

Betrachtet man die Aussagen, die sich auf das Aufkommen von Emotionen durch Kochmedien beziehen genauer, zeigt sich, dass Kochbücher diese Gefühle vorrangig bei Personen schüren, deren Lebensstil dem Trivialschema zuzuordnen ist. „*Ah, da gibt’s bei uns in der Familie ganz alte Kochbücher. Das eine Kochbuch ist eine nach/ (.) Ein Kriegskochbuch und Nachkriegskochbuch. Da san die besten Rezepte drin.*“ (Ariane, Gr. 1/ Z. 42-44)

Diese Beobachtung deckt sich mit den Überlegungen von Pietrass/Ulrich, die meinen, dass das Trivialschema vor allem Medien verlange, die stark emotionalisieren würden (vgl. ebd 2009, 16). Zwar wurden in der Kategorie auch Aussagen von Personen anderer Milieus gesammelt, diese differenzieren aber inhaltlich stark. AKM (Niveaumilieu), Befürworter der Kochbuchnutzung, sieht etwa im Kochbuch das einzige Medium, das der „kultischen Handlung des Kochens“ gerecht wird. Für Astrid und Karina

(Integrationsmilieu) sind Kochbücher außerdem keine Alltagsgegenstände sondern „Literatur“.

6.2.4 Unterhaltung

Ob die Definition, Massenmedien seien „Quellen der Information, Bildung und Unterhaltung“ (Meister/Kamin 2010, 153), auch auf Kochmedien zutrifft, ist in der Literatur nicht festgehalten. Dass die bewusste Zuwendung oder Ablehnung von unterhaltungs- oder bildungs- bzw. informationsorientierten Medien als Zeichen der Abgrenzung sozialer Milieus taugt (vgl. Pietrass/Ulrich 2009), ist aber verifiziert. Vor allem das Fernsehen betrachtet Mertens als Medium, das vorrangig eine Unterhaltungsfunktion erfüllt (vgl. ebd 2007, 328) – was das Datenmaterial auch eindeutig für **Kochsendungen und Kochshows im TV** bestätigt, die sehr gerne von der Generation X rezipiert werden: *„was sie [im arabischen TV] urviel haben: u r v i e l e Kochsendungen. Die haben t o t a l viele Kochsendungen. Jeder zweite Sender, ist eine Kochsendung. [...] Und des fasziniert mich. Weil erstens einmal brauchst ja nix verstehen dabei, weil ma siachts ja eh wos verwenden und wies was tuan. [...]“* (Paul, Gr. 4/ Z. 106-111) – so muss nicht einmal die Sprache verstanden werden, um eine gelungene Unterhaltung bei einer Kochsendung zu garantieren.

Die Generation X als „Fernsehgeneration“ macht ihrem Namen also alle Ehre (vgl. Peiser 1996, 14). Insbesondere im Harmonie- als auch im Integrationsmilieu wird laut analysiertem Material gerne ferngesehen, was stimmig mit Schulzes Thesen zum Lebensstil ist. Personen deren Lebensstil dem Trivialschema nahe ist, würden Genuss und Alltagsästhetik überwiegend darin suchen, ihr Bedürfnis nach Unterhaltung zu stillen (vgl. Schulze 2005): *„Ich schau die [TV-Köche] t o t a l g e r n e, koch aber nichts nach“* (Gerald, Gr. 4/ Z. 307)

Dem gegenüber steht das Hochkulturschema: die befragten Personen lehnen die Rezeption von Kochsendungen zur Unterhaltung weitestgehend ab. Das liegt daran, dass im Niveaumilieu die „psychischen Auseinandersetzung und Verknüpfung kognitiver Muster“, sowie Kontemplation als Genuss empfunden werden, was beim Fernsehen – Stichwort Berieselung – eben genau nicht der Fall ist. Die Abgrenzung zu den anderen Stiltypen kommt hierdurch stark zur Geltung. *„Ich find das [Kochsendungen] uninteressant. [...] was weiß ich, weil ich den Miro mag oder sonst was, muss ich jetzt nicht im Fernsehen dauernd irgendwelche Zeichen- oder Malsendungen anschauen, ne?“* (Per, Gr. 4/ Z. 94-97) Betont wird die Präferenz von Büchern. *„Ich find auch, das Kochen per se ist eine kultische Handlung letztendlich. [...] die Ruhe des Lesens, passt viel besser als der*

Bildschirm, der da schon wieder aufleuchtet. Das hat für mich keine (.) keine Einheit.“
(AKM, Gr. 5/ Z. 268-277)

Einige bestimmte Kochsendungen wurden in den Gesprächen häufig thematisiert, allen voran die aktuelle TV-Show „Kitchen Impossible“ mit Tim Mälzer (wurde in drei der sechs Gesprächen rege diskutiert), sowie Jamie Olivers Kochsendungen, wobei letztere in allen Milieus als beliebt gilt. Abgesehen von Jamie zeichnen sich jedoch starke Unterschiede zwischen den Vorlieben bei TV-Shows in Harmonie- und Integrationsmilieu ab. Michael (Harmoniemilieu) bringt einen interessanten Punkt ins Treffen: Kochsendungen hätten unterschiedliche „Stresslevel“ (vgl. Gr. 4/ Z. 72-74). Er und auch sein Milieukollege Gerald würden Kochsendungen mit niedrigem Stresslevel bevorzugen – etwa die ORF2-Kochsendung „Andi & Alex“. Sendungen wie „Die Küchenschlacht“, in der es um Geschwindigkeit beim Kochen geht, werden abgelehnt, ebenso wie Sendungen in denen die Köche „Challenges“ bewältigen müssen. Diese Sendungen kommen hingegen beim Integrationsmilieu hervorragend an. Allen voran Tim Mälzers „Kitchen Impossible“, da, so die Aussagen der begeisterten Integrationsmilieupersonen, die Wettbewerbssituation in der Sendung Spannung bringt, weil die Gerichte besonders ausgefallen sind, man zusehen kann wie die Köche unter Druck geraten oder scheitern, und weil die Sendung eine gut inszenierte Show ist. *„Ich bin fasziniert von der Sendung und was die machen müssen und unter welchen Stress die ger a t e n, ja, untereinander. Das hat mich so fasziniert“* (Erni, Gr. 2/ Z. 287-288); *„Ja, der scheitert so oft und das zeigt er dann immer voll /ausinszeniert, jo? Des ist herrlich. Das liebe ich, diese Sendung. Die ist wirklich gut. Weil da geht's eben/ also schon auch ums Kochen“* (Paul, Gr. 4/ Z. 88-89). Die Kochsendung „Sally“ wird hingegen wiederum vom Integrationsmilieu abgelehnt, weil sie als zu langweilig gilt.

Eine Erklärung dafür findet sich in Schulzes drittem alltagsästhetischen Lebensstilschema – dem Spannungsschema (vgl. Schulze 2005, 153-157). Zwar geht Schulze davon aus, dass dieser Lebensstil, der geprägt ist vom Streben nach Action, Abwechslung und Unterhaltung, in der Generation ab vierzig, also der Generation X, nicht mehr präsent ist. Das scheint aber jedenfalls nicht für die inhaltlichen Präferenzen bei der Medienrezeption zuzutreffen.

Unterschiedliche **Testimonials** der Fernsehsendungen sind beliebt: Jamie Oliver, wie bereits erwähnt, stellt milieuübergreifend die unangefochtene Spitze dar. Sowohl seine Persönlichkeit als auch die Art und Weise wie er kocht (einfach, schnell) werden gelobt. Das Integrationsmilieu mag außerdem Tim Mälzer sehr gerne. Lediglich die weiblichen Gesprächsteilnehmerinnen haben auch über weibliche Küchentestimonials gesprochen, wobei „Sally“ eher abgelehnt, und Martina Hohenlohe eher geschätzt wird. Die kargen

Erkenntnisse zu den weiblichen TV-Testimonials in den Gesprächen liegen vermutlich darin begründet, dass die Frau im institutionalisierten Beruf Koch/Köchin auch heute noch stark unterrepräsentiert ist (vgl. Götsch-Elten 2010, 111).

Weiters hat die Analyse ergeben, dass Gerichte aus Kochsendungen im TV für gewöhnlich nicht nachgekocht werden, wenngleich sie Lust aufs Kochen machen und zu neuen Kreationen inspirieren. Unterhaltungswert haben auch Kochkurse, die soziale Komponente spielt dabei vorrangig eine Rolle. Im Gegensatz dazu ist Radiokochen mehr als unbeliebt bei allen Milieus (falls es überhaupt noch Radiokochen gibt), da sowohl Olfaktorik als auch Visualität zu kurz kommen.

6.2.5 Information und Bildung

Der Kategorie Unterhaltung steht die Kategorie Bildung und Information gegenüber. Anzunehmen ist, dass diese Faktoren vor allem Medienhinwendungsgründe für Personen mit Tendenzen zum Hochkulturschema sind. Und so zeigt sich auch in den Daten, dass ausschließlich Personen des Integrations- oder Niveaumilieus Kochbüchern für *interessant* halten. Sie rezipieren diese gerne auch abseits der Kochhandlungen. Karina und Astrid (Integrationsmilieu) gehen sogar so weit, Kochbücher als „Literatur“ (vgl. Gr.3/ Z. 114) herauszuheben, Betti (Niveaumilieu) spricht von „Lesebüchern“ (vgl. Gr. 2/ Z. 128).

Kochbücher werden insbesondere dann als interessant erachtet, wenn sie Hintergründe zu Rezepten thematisieren, Rezepte aus der ganzen Welt beinhalten oder die historische Veränderung des Kochens oder der Zutaten schildern. Anders als oben beim Punkt Emotionalität geschildert, empfinden Personen des Integrations- oder Niveaumilieus keine Emotionalität bei der Rezeption dieser Kochbücher, sondern sprechen in ihren Begründungen für die Zuwendung von *Interesse*: „*das ist ein bissl mehr an den, der auch ein bissl mehr so Hintergründe und so lesen will. Das kann ganz interessant sein*“ (GF, Gr. 5/ Z. 326-327); „*weil da sind auch diese Grundsachen, bei denen aber auch interessant ist, dass die auch immer so historische Geschichten*“ (Vivian, Gr. 2/ Z. 123-124)

Analog zu den Untersuchungen von Merten, die zeigen, dass Fernsehen nicht das beliebteste Medium ist, um Informationen aufzunehmen, bestätigt sich diese Annahme auch im Kochmedienkontext: „*Ja, aber du lernst ja [in der Kochsendung] nix dadurch, dass du das unter Zeitdruck kochst. Damit das mit ach und krach irgendwie fertig ist.*“ (Gerald, 312-313) Als Ursache dafür, dass Kochmedien nicht geeignet sind um zu lernen und sich zu informieren, nennt Gerald den begrenzten Zeitrahmen einer TV-Aufzeichnung.

6.2.6 Erwerb von Kochfähigkeiten durch Kochmedien

Die Daten ergeben, dass grundsätzlich Vertreter aller Milieus Kochmedien als dafür geeignet halten, das Kochen zu erlernen bzw. bestehendes Wissen zu vertiefen. Während Michael und Ariane, als ältere Vertreter des Harmoniemilieus, eher zum Kochbuch tendieren, sind Lukas und Rosi, ebenfalls Harmoniemilieu, überzeugt davon, dass das Internet die geeignete Lernplattform ist. Im Integrationsmilieu sind die Ansichten gemischt – alle Medienformen werden grundsätzlich als taugliche Basis zur Wissenserweiterung gesehen.

Vor allem Kochbücher würden wiederum vom Integrationsmilieu herausgehoben werden. Sie seien gut dafür geeignet, die Zubereitung von Grundrezepten (z.B. Teige, Saucen) zu erlernen und sich „Basics“ anzueignen oder fehlendes Wissen durch Nachschlagen aufzuholen: *„wozu soll ich das [Grundteige] wissen? Das steht ja eh alles im Kochbuch.“* (Maximilian, Gr. 1/ Z. 186); *„[...] in guten Kochbüchern oder Fachbüchern steht das eben so drinnen“* (Kri, Gr. 2/ Z406-407)

Bestimmte Kochbücher genießen dabei einen ganz besonderen Stellenwert – „Klassiker“, die oftmals als einzig verlässliche Quelle herangezogen werden, wenn es ums Nachkochen von Rezepten bzw. Grundrezepten geht. Sie werden aufbewahrt und tatsächlich auch zum Nachkochen benutzt. *„Wir haben eine ganze Reihe an Kochbüchern, und das Einzige Kochbuch, das man wirklich verwenden, das ist das Plachutta-Kochbuch. Ja. Das ist das einzige, was wirklich verwendet wird.“* (Erni, Gr. 2/ Z. 44-45) Als Klassiker betrachteten die DiskussteilnehmerInnen die Plachutta Kochbücher, Sacher Kochbuch, Katharina Prato Kochbücher, Bücher von Reinhard Gerer, Albert Kofranek und Johann Lafer. Personen aller Milieus haben Aussagen darüber getätigt, dass diese Bücher einen gewissen Stellenwert hätten. Es ist also anzunehmen, dass über Milieugrenzen hinaus, bestimmte Kochbücher als allgemeines Kulturgut betrachtet werden. Selbst Rosi, die Bücher sonst kategorisch ablehnt, hat sich einige Klassiker aufgehoben: *„die Besonderen, den Gerer oder wie der heißt, hab ich aufgehoben“* (Rosi, Gr. 1/ Z. 170)

Wie oben bereits erwähnt, wird Youtube insbesondere von männlichen Köchen genutzt – sie sind es auch, die ebendiese Plattform als besonders fürs Kochenlernen geeignet halten, da alle Schritte genau erklärt sind und außerdem Hintergrundinformationen zu bestimmten Themen erfahren werden können (etwa, warum man Reis waschen muss). *„Ich denk mittlerweile verlagert sich auch viel auf Youtube als Kochlehrer. [...] schaut da halt nach, wie die auf Youtube grillen. Und was die für Tipps geben und so weiter.“* (FMO, Gr. 5/ Z. 134-137) Grundsätzlich würden auch Kochsendungen als dafür geeignet betrachtet, Kochwissen zu vertiefen – wenngleich das direkte Nachkochen als eher unpraktisch abgelehnt wird, und die Annahme daher wohl eher eine theoretische ist.

Vorwiegend sind es die Männer, die sich vorstellen könnten, ihr Kochwissen über TV-Shows zu vertiefen. Für das Lernen via TV-Rezeption würde jedenfalls wiederum die Schritt-für-Schritt Anleitung sprechen. Weiters würden neue Ideen, welche Lebensmittel zusammenpassen, angeregt werden. Vor allem die Kochsendungen von Jamie Oliver würden diese Lernfunktionen gut bedienen – was Personen unterschiedlicher Milieus gleichermaßen angeben. Auch bei nicht-Köchen würde das gut ankommen, da mögliche Schwellenängste durch das Vorzeigen der Basics genommen würden: *„[Jamie Oliver im TV] zeigt Dinge, die mir fehlen würden, weil unter anderem ich mich auch ans Kochen, nicht nur weil ichs ned so gern mag, aber auch nicht heranwage, weil ich bestimmte Techniken einfach nicht kann.“* (GF, Gr. 5/ Z. 357-359)

6.2.7 Empfehlungen und Vertrauen

Es ist bekannt, dass das „Word-of-Mouth-Marketing“ insbesondere online wichtig ist (vgl. Bannour et al. 2015, 33), was sich auch in Bezug auf Kochmedien in der Untersuchung bestätigt hat: Rezepte werden mitunter nach der Bewertung anderer User ausgewählt. *„Im Internet, ich geb den Suchbegriff in Google ein, und schau das erste Rezept das mich anspricht, das fünf Sterne hat.“* (Michael, Gr. 4/ Z. 45-46)

Hervorgehoben wurde ausschließlich die „Sternebewertung“, welche bei der Rezeptsuche in Google direkt im Sucherverlauf ersichtlich ist. Auf Kommentare in Foren oder Youtube wurde praktisch nicht eingegangen, was darauf rückschließen lässt, dass diese nicht in die Auswahl von Rezepten mit einfließen. Lediglich für Rosi (Harmoniemilieu) sind diese Kommentare ausschlaggebend für ihre Rezeptwahl. Grundsätzlich wird Rezepten, die mit weniger als fünf Sternen bewertet sind, wenig Beachtung geschenkt. *„[...] Schwupp-di-wupp hast du fünf oder sechs Rezepte und hast noch einen Bewertung mit Sternen dabei, welches das allerbeste ist. [...]“* (Erni, Gr. 2/ Z. 109-111) Ist ein Rezept von anderen Usern nicht gut bewertet, wird es nicht ausprobiert.

Vor allem Personen des Harmoniemilieus (Lukas, Rosi, Michael) achten auf die Sterne als Orientierung bei der Entscheidung, aber auch von Erni und Paul (Integrationsmilieu) wird dieser Form der Bewertung Beachtung geschenkt. Kri (Integrationsmilieu) hegt hingegen Skepsis gegenüber Bewertungen im Internet, da jeder und jede dort bewerten kann – *„Nicht irgendwo, von irgendwem wildfremden in irgendein Forum gestellt, wo dann alle anderen das bewerten können.“* (Kri, Gr. 2/ Z. 327-328) Er vertraut Rezepten aus dem Internet also kaum, kann aber aufgrund seiner Küchenerfahrung recht schnell erkennen, ob ein Rezept gut funktionieren kann oder nicht.

Gänzlich widerleg ist die Annahme von Aspray et al, die mitunter das Adaptieren, Kommentieren und Einstellen von Rezepten ins Internet als eine der beliebtesten

Beschäftigungen unserer heutigen Zeit betonen (ebd. 2013, 63). Keine und keiner der TeilnehmerInnen ist selbst aktiv im Internet unterwegs – es lässt sich also festhalten, dass Kochmedien online von der Generation X ausschließlich passiv konsumiert werden.

Eine andere Annahme aus der Literatur lässt sich hingegen bestätigen: persönliche Empfehlungen von Personen zu denen ein sozialer Bezug besteht (vgl. Dabija et al. 2018, 194) sind gerade für die Generation X wichtig. Vor allem empfohlenen Kochbüchern bzw. ausgedruckten und weitergegebenen Rezepte aus dem Internet würde vertraut werden, ebenso wie mündlich geschilderten Rezepten von Freunden oder Familienmitgliedern. Es zeichnet sich ab, dass persönlich empfohlene Rezepte insbesondere im Harmoniemilieu eine Rolle spielen – was sich mit der Abgrenzung von Schulzes Trivialschema deckt: Unbekanntes wird abgelehnt, Rezepte von vertrauten Personen aus dem nahen Umfeld hingegen stellen keine Bedrohung des gewohnt-Gemütlichen dar (vgl. Schulze 2005).

Einigkeit unter den verschiedenen Milieus zeichnet sich hingegen ganz klar in einem Punkt ab: Bilder sind für die Vertreter aller Lebensstilschemata ein Kriterium in puncto Vertrauen gegenüber eines Rezeptes (vgl. Hauck 2017, 55), was sich in der vorliegenden Untersuchung bestätigt hat. Insbesondere Kochbücher als auch Youtubevideos werden aufgrund ihrer hohen Visualität als gute Medien zur Orientierung beim Kochen eingestuft – da das angestrebte Ergebnis gleich ersichtlich ist. Youtubevideos wird vertraut, da in den Schritt-für-Schritt Erläuterungen direkt zu sehen ist, ob das Gericht dem Geschmack entspricht, und ob man beim Kochen alles richtig gemacht hat. Ähnliches gilt für TV-Sendungen. *„Youtube: naja, kann man abschätzen, ob das gut geht oder nicht.“* (Dajko, Gr. 1/ Z. 404-405)

Bilder sind ausschlaggebend für die Wahl eines Rezeptes und werden bei Kochbüchern gar vorausgesetzt. *„Na da muss ich sagen, beim Stöbern spielen Bilder eine sehr große Rolle. Klarerweise, da sind sie die Catch-ups.“* (AKM, Gr. 5/ Z. 233-234) Sie lockern ein Kochbuch auf und machen es attraktiv. Bücher ohne Bilder werden abgelehnt. *„Das [Buch ohne Bilder] würd ich sofort weglegen! Das ist viel zu technisch. Was total mühsam ist.“* (GF, Gr. 5/ Z. 287)

Bilder machen die Erfolgserreichung beim Kochen messbar, wenngleich z.B. Vivian klar ist, dass in professionellen Kochbüchern bei den Fotos viel getrickst wird. Vertretern des Niveaumilieus ist wiederum auch die Gliederung eines Kochbuches ein Anliegen: *„Sehr visuell, gute Bilder. Es wirkt auch sehr gegliedert, das heißt mit einer Systematik, einer Beschreibung der Aktivitäten.“* (AKM, Gr. 5/ Z. 324-325)

Vertrauen in ein Kochmedium, so hat sich gezeigt, entsteht aber auch durch positive Erfahrungen, die eine Person selbst mit dem Medium gemacht hat. Dieses Ergebnis deckt

sich weitestgehend mit den Erkenntnissen der anderen Kapitel: Rosi als junge Vertreterin des Harmoniemilieus schwärmt nur so vom Internet: *„ich hab wirklich mir einige Plattformen angeschaut und die ausprobiert“* (Rosi, Gr. 1/ Z. 482); *„Da gibt es schon auch andere (.) gute Küche at (.) was weiß ich was es da alles gibt. Aber mit Chefkoch at bin ich immer am besten gefahren.“* (Rosi, Gr. 1/ Z. 9-10). Während Vertreter der anderen Milieus vor allem mit Kochbüchern gute Erfahrungen gemacht haben. Dies gilt vor allem für Backrezepte. Kocherfahrung im Allgemeinen hilft dann auch dabei, Rezepte zu korrigieren, wenn diese nicht planmäßig funktionieren. Teilweise werden die guten Erfahrungen beim Zubereiten eines Rezeptes auch direkt im Kochbuch ergänzt – um sie beim nächsten Verwenden gleich abrufbereit zu haben. *„Weil zum Beispiel ich verwend immer ein ganz dünnes Buch wo nur Torten und Kuchen drinnen sind und da hab ich sicher schon rund neunzig Prozent probiert und da steht jeweils drinnen „schmeckt hervorragend“, „nicht so gut““* (Gitti, Gr. 2/ Z. 310-312)

Die Überlegungen von Dabija et al (2018), Bannour (2013) und Hauck (2017) wurden also durchwegs bestätigt: Personen der Generation X ist das Vertrauen in ein Medium wichtig, mit dem sie Kochrezepte kochen. Das liegt vor allem daran, dass das gekochte Rezept gelingen soll.

6.2.8 Praktikabilität von Kochmedien

Inhärentes Merkmal des Lebensstils von Personen des Trivialschemas ist der Literatur zufolge die Bequemlichkeit und Bestrebung, möglichst wenig aus eingefahrenen Bahnen auszutreten (vgl. Schulze 2005). Pietrass/Ulrich zufolge bevorzugen diese Menschen weiters Medien, die „ein geringes Hintergrundwissen verlangen“ (ebd. 2009, 16). Es wurde daher angenommen, dass besonders im Harmoniemilieu eine möglichst einfache Handhabung von Kochmedien angestrebt wird, und dass Rezepte möglichst bequem umzusetzen sein sollten.

Aus den erhobenen Daten zeigt sich, dass es grundsätzlich unterschiedliche Gründe und Ansichten darüber gibt, warum ein Kochmedium als „praktisch“ gilt – oder eben nicht. Die Meinungen in der Generation X sind konträr: Werden auf der einen Seite Kochbücher als praktisch empfunden weil die Handhabung sehr einfach ist, kritisiert man auf der anderen Seite, dass sie unpraktisch sind, weil sie schmutzig oder staubig werden können und außerdem viel Platz benötigen. *„die Kochbücher verstauben dir“* (Kri, Gr. 2/ Z. 118). Das Internet hingegen gilt als praktisch, weil die Suche online schnell und einfach funktioniert und es einige Kochseiten auch ermöglichen, dass per Mausklick die Zutatenmenge berechnet werden kann. *„Und na also generell, wenn ich ein Rezept also such, dann such ichs im Internet. Weils einfacher ist und bequemer“* (Lukas, Gr. 6/ Z. 38-39). Trotzdem sei

auch das Handy beim Kochen in der Küche im Weg. Lediglich bei Kochsendungen ist die Meinung durchwegs gleichförmig: sie sind für die schnelle und bequeme Umsetzung von Rezepten ungeeignet.

Eine für alle Milieus stimmige, allgemeingültige Aussage darüber, welche Kochmedien also praktisch sind, und welche weniger, lässt sich also nicht treffen. Was sich aber sehr wohl festhalten lässt, sind die Anforderungen, die Personen, denen wichtig ist, dass ein Rezept einfach ist, an dieses Rezept stellen. Klar und verständlich soll ein Rezept sein, der Ablauf deutlich angegeben sein. Außerdem muss das Rezept korrekt sein und grundsätzlich funktionieren können. Die Gliederung des Rezeptes ist diesen Personen wichtig, insbesondere, dass die Zutaten gleich auf den ersten Blick ersichtlich sind und ggf. auch Ersatzzutaten vermerkt sind. Wie bereits oben geschildert, ist auch ein Bild wichtig und die Zubereitungszeit sollte möglichst kurz sein, um ein Rezept im Alltag zu kochen (siehe auch Abschnitt „Alltagskochen vs. Anlasskochen“). Auffällig ist hierbei, dass bei den Personen, die Wert darauf legen, dass Rezepte einfach sind, besonders viele dem Niveaumilieu angehören. Es ist also rückzuschließen, dass die Annahme, dass besonders Menschen des Harmoniemilieus (die einfache und gewohnte Dinge dem Neuen gegenüber präferieren) einfache Rezepte bevorzugen, keineswegs als allgemeingültig zu betrachten ist. Rückblickend lässt sich jedoch kritisch festhalten, dass für die Auswertung dieser Frage eine weitere Variable hätte berücksichtigt werden müssen – nämlich die Kochfähigkeit. Per und GF, denen laut Datenmaterial besonders die Einfachheit des Rezeptes am Herzen liegt, sind eigenen Angaben zufolge nicht unbedingt die routiniertesten Köche. Somit sind mögliche Ergebnisse in Hinblick auf den Zusammenhang zwischen der Einfachheit von Rezepten und einem bestimmten sozialen Milieu leider als verzerrt zu betrachten. Die oben geschilderten Aussagen zur Beschaffenheit von einfachen Rezepten sind trotzdem gültig, da sie die Milieufrage nicht tangieren.

6.2.9 Zeitaufwand & Ressourcen

Allgemeingültige Aussagen darüber, dass bestimmte Kochmedien praktischer wären als andere, lassen sich also nicht treffen. Die Kategorie „Zeitaufwand und Ressourcen“ bringt aber einige andere bemerkenswerte Erkenntnisse zutage – denn hier unterscheiden sich die milieuspezifischen Vorlieben und Ansprüche an Rezepte und Kochmedien stark. Personen des Harmoniemilieus legen – im Gegensatz zu den beiden anderen Milieus – besonders großen Wert darauf, dass möglichst wenige Zutaten zum Kochen benötigt werden, die außerdem möglichst einfach, günstig und bequem erhältlich sind. Auch der

Kostenfaktor der Medien ist ihnen ein Anliegen: Gratisrezepte werden bevorzugt – etwa aus dem Internet oder dem Supermarkt.

„ich hab das Gefühl, dass in Rezeptbüchern immer so Rezepte drinnen sind wo man extrem viele Zutaten braucht. Oder sehr aufwendig. Aber ich koche/ oder backe am liebsten mit wenig Zutaten. Und sehr schnell.“ (Rosi, Gr. 1/ Z. 170-172); *„man kann sich auf jedem Flohmarkt ein Kochbuch besorgen. Wenn man natürlich die Mittel dann hat. Dann geht alles leichter“* (Lukas, Gr. 6/ Z. 79-80); *„Oder diese Hefte, was die Leute schenken kriegen. Das sind oft so kleine Hefte, von Oetker oder so. Da sind Kuchenrezepte drinnen, ganz wenige Zutaten.“* (Ariane, Gr. 1/ Z. 254-255)

Erklären lässt sich dieser Umstand mit Bourdieus Konzept des sozialen Raums: Es besagt, dass die drei Kapitalformen unterschiedlich über die Gesellschaft verteilt sind. Ökonomisches Kapital, also Werteinheiten, die „unmittelbar und direkt in Geld konvertierbar“ sind (Bourdieu 1992), sind im Harmoniemilieu knappes Gut. Was von Schulze kritisiert wurde, nämlich Bourdieus Determinierung der Lebenslaufbahn einer Person aufgrund ihrer sozialen und ökonomischen Schicht (vgl. ebd. 2005), scheint also zu einem gewissen Maße doch auf die heutige Erlebnisgesellschaft übertragbar – so zumindest in der Generation X. Denn anders als von Schulze angenommen, limitieren die Einkommensunterschiede scheinbar sehr wohl die Entwicklung und das Verhalten der unterschiedlichen Stile (vgl. ebd. 2005, 177).

Auch schichtspezifische Auffälligkeiten in den anderen Milieus lassen sich im erhobenen Material in der Kategorie „Zeit und Ressourcen“ beobachten: Wo im Harmoniemilieu großen Wert auf die Art und Menge der Zutaten sowie den Kostenfaktor der genutzten Kochmedien gelegt wird, spielen diese Faktoren im Niveaumilieu und im Integrationsmilieu keinerlei Rolle.

Auffällig ist hingegen, dass bei Personen des Niveaumilieus (und jenen Personen des Integrationsmilieus mit Tendenzen zum Hochkulturschema) insbesondere der Faktor Zeit eine häufig genannte Variable ist, die für die Auswahl eines Rezeptes ausschlaggebend ist. *„Ausschlaggebend war für mich dann, dass da stand: „nicht viele Minuten Zubereitungszeit“ [...]“* (GF, Gr. 5/ Z. 120-122) Es zeichnet sich also ab, dass Menschen mit höherem Bildungsgrad und einem zum Hochkulturschema tendierenden Lebensstil dem Kochen in der Freizeit weit weniger Zeit einräumen möchten, als Personen des Harmoniemilieus.

Induktiv aus dem Material aufgetan hat sich des Weiteren die Kategorie „Menge und Auswahl an Inspiration“. Denn immer wieder wurden in den Gesprächen Äußerungen darüber getätigt, dass den TeilnehmerInnen in den letzten Jahren eine zunehmende

Vielfalt und Menge an Kochmedien, sowie eine gesteigerte Präsenz des Themas Kochen in den Medien, aufgefallen ist. Vor allem Kochsendungen wären allgegenwärtig – was aber nicht zwingend heißt, dass das durchwegs positiv bewertet wird: *„momentan in den Medien ist die Inflation der Köche in alle Richtungen für mich ein bisschen zu übertrieben“* (Kri, Gr. 2/ Z. 264-265). Ähnliches gilt für Kochbücher: *„andererseits glaub ich, dass diese Kochbuchflut auch ein bissl inflationär ist.“* (Vivian, Gr. 2/ Z. 345) Eine weitere Erkenntnis dieser Kategorie ist, dass sich trotz des gesteigerten medialen Interesses am Alltagsthema Kochen, nichts an der Menge der Rezepte geändert hat, die von der Generation X nachgekocht werden. Denn wie bereits im ersten Abschnitt erwähnt ist das Kochen im Alltag nicht zwingend ein *Erlebnis*.

6.2.10 Soziale Komponente der Kochmediennutzung

Nach Schenk etwa, darf die interpersonale Kommunikation bei der Betrachtung von Kochmedien nicht vernachlässigt werden, spielt sie doch eine wichtige Rolle: einerseits, da die Handlung des Kochens oft durch Sozialisationsprozesse habitualisiert wird. Und andererseits, da diese die Selektion von bestimmten Medieninhalten – online wie offline – beeinflussen kann (vgl. Schenk 2009, 65)

Aus dem Material hervor geht ganz eindeutig, dass Kochmedien – insbesondere Kochbücher – für „das Herstellen einer komplexen kommunikativen Situation“ (Göttsch-Elten 2010, 108) in der Familie geeignet sind. Denn wenn gemeinsam gekocht wird, werden gerne auch gemeinsam Kochbücher rezipiert: *„Das [Buch] nimmt man raus, das machen wir oft gemeinsam. Dann sitzen wir am Tisch, jeder nimmt sich was davon, dann blättern wirs durch. [...]“* (Ariane, Gr. 1/ Z. 80-83). Insbesondere für die Familie als Kerneinheit der Sozialisation hat das einen wichtigen Stellenwert – die gemeinschaftliche Medienrezeption hat einen Einfluss auf die Habitualisierung der Mediennutzung – auf die „milieuspezifisch verteilte[n] Mediennutzungs-menüs“ (vgl. Michel 2010, 75). So ist es zu erklären, dass etwa Ariane, die eine gemeinsame Kochbuchrezeption aus ihrer Kindheit kennt, diese soziale Tradition nun mit ihren Enkeln fortführt. Oder, dass Berni das Kochbuch, das seine Mutter benutzt hat, als Erwachsener selbst weiter gebraucht: *„Na ich bin auch mit meiner Mutter aufgewachsen, zuerst und mit der Großen Prato, die hab ich dann auch verwendet, wo ich nicht mehr bei ihr gewohnt hab. Also für so einfache Sachen.“* (Berni, Gr. 2/ Z. 85-86). Dass sich Gesellschaften also durch ihre Alltagspraktiken selbst formen und strukturieren (Barlösius 2011, 11), was eine stimmige These im Hinblick auf Bourdieus Habituskonzept darstellt, kann somit auch für die Alltagspraktik des Kochens, und die Nutzung von Kochmedien als gültig anerkannt werden.

Ein weiterer sozialer Effekt, der sich bei der Betrachtung von Kochmedien beobachten lässt, ist der persönliche Wert, den Rezepte haben, die innerhalb der Familie weitergegeben werden. Einerseits wird dabei der emotionale Wert hervorgehoben (siehe auch Abschnitt „Alltagsästhetik“), andererseits der nostalgisch-interessante Aspekt (siehe Abschnitt „Information und Bildung“) und die Angst, dass sonst das Wissen um die Speisen, die in der Kindheit so gut geschmeckt, haben verloren geht.

Auch das Kochenlernen ist klar als soziale Situation zu betrachten: vor allem die Mutter oder Großmutter sind Bezugspersonen – die auch im Erwachsenenalter regelmäßig bei Kochanliegen konsultiert werden. Andere soziale Orte des Kochenlernens sind die Schule, der Ehepartner oder das gemeinsame Kochen mit Bekannten. *„Das erste Kochmedium, mit dem man zu tun hat, ist die Mutter. Wenns' kochen kann.“* (Christian, Gr. 2/ Z. 1) Auch im Kochkurs oder autodidaktisch (etwa mithilfe von Youtube) haben Personen der Generation X kochen gelernt.

6.2.11 Kochmedien als Statussymbole

Dass unterschiedliche Milieus unterschiedliche Medien nutzen, weil sie daraus unterschiedliche Erlebnispunkte erzielen möchten (vgl. Pietrass/Ulrich 2009, 8), hat die Annahme aufgetan, dass sich vor allem Personen des Hochkulturschemas vermeintlich lieber Medien widmen, die für sie einen Wert als objektivierte kulturelle Kapital darstellen (vgl. Fröhlich 1994, 35) – denn Bourdieu unterstellt vor allem den „Eliten“ danach zu streben, kulturelles Kapital vermehren zu wollen. Kochbücher können als ein solches vererbbares, objektivierbares kulturelles Kapital betrachtet werden – weshalb die These aufgestellt wurde, dass diese vielleicht gar als Statussymbole fungierten.

Diese Annahme lässt sich nun bestätigen – wenngleich sich ganz klar abzeichnet, dass es nicht das Niveaumilieu ist, das sich gerne mit schönen Kochbüchern brüstet ... Kochbücher erfüllen nämlich für das *Integrationsmilieu* eine Rolle als Statussymbole. Dabei geht es vor allem um die Freude am Besitz – die befriedigend sein kann, stolz macht, als Hobby betrachtet wird oder gar als Maßstab der Qualität einer Küche gesehen wird. *„ich hab ja eine Wand voll Kochbücher zuhause, ja. Und hab dort auch meine eigene Ordnung. Diese Bücher die b e s i t z e ich. Und staub' sie ab [...] Und ich kauf Kochbücher auch, wenn nur e i n Rezept drinnen ist. Oder nur ein Foto.“* (Astrid, Gr. 3/ Z. 115-117); *„Also ich find, dass in eine g'scheite Küche auch sehr viele Kochbücher gehören“* (Maximilian, Gr. 1/ Z. 188)

Dabei sind besonders Bücher, die eine besondere Reputation haben (siehe Abschnitt „Erwerb von Kochfähigkeiten durch Kochmedien“) oder schön anzuschauen sind (siehe Abschnitt „Alltagsästhetik“), gefragt, ebenso wie Kochbücher mit Seltenheitswert (z.B.

„Ruhm-Kochbuch“) oder Exemplare mit persönlicher Widmung. Andere Kochmedien werden nicht als Statussymbole betrachtet.

Was sich aber noch im Material abzeichnet ist, dass auch andere Gegenstände oder Handlungen der Küchenwelt als Statussymbole betrachtet werden: Astrid liebt Schneeruten, bei Isa zählt vor allem die Qualität der Ausrüstung, Markus ist stolz auf seine Gewürzsammlung und Per brüstet sich damit, oft zu dekorierten Köchen essen zu gehen, sowie mit seiner tollen Küchenausstattung und teuren Lebensmitteln. *„Gewürze! So, wie andere Männer ihren Verehrerinnen ihre Briefmarkensammlung zeigen, zeige ich meine Gewürzsammlung her!“* (Markus, Gr. 1/ Z. 358)

Wiederum zeichnet sich ab, dass Statussymbolik vor allem bei Personen mit höherem Bildungsgrad wichtig ist – sie streben vermehrt danach, sich kulturelles Kapital anzueignen. All diese Gegenstände können als solches betrachtet werden, da sie ein Ausdruck der Lebensstile in der Erlebnisgesellschaft sind – in der das Kochen und Essen als Alltagspraktiken einen besonders hohen Stellenwert haben. Milieubedingt! Denn das Harmoniemilieu, so geht aus dem Material immer wieder deutlich hervor, hegt keine Bestrebungen danach, Besitz von kulturell aufgeladenem Wert anzuschaffen, was die Distinktionen zwischen den Milieus ganz deutlich untermauert. Erneut ist an dieser Stelle auf das Kapitel „Emotionalität“ zu verweisen, in dem dargelegt wird, dass Personen des Trivialschemas Kochmedien zwar wichtig sind, diese aber aus emotionalen Gründen wertgeschätzt werden, und nicht aufgrund von Statussymbolik oder inhaltlich-kultureller Qualität der Werke. Rosi hat diese Ablehnung von Gegenständen, die in anderen Milieus als besitzenswert betrachtet werden, ausdrucksstark mit der Aussage untermauert, sie habe all ihre Kochbücher weggeworfen: *„ich habe viele Rezeptbücher gehabt. Viele hab ich weggeschmissen.“* (Rosi, Gr. 1/ Z. 167-168) Die Distinktion zu den anderen Milieus könnte kaum deutlicher dargestellt werden, als in diesem Beispiel.

6.2.12 Veränderung

Die Generation X erkennt ganz klar, dass sich die Kochweise seit den siebziger bzw. achtziger Jahren, wo die Sozialisation dieser Generation begonnen hat, stark von der heutigen unterscheidet. Grundsätzlich ist Kri zwar sicher, dass sich die Tätigkeit des Kochens niemals von Grund auf verändern wird, und dass alle Rezepte nur Variationen anderer Rezepte sind. Trotzdem wird von allen erkannt, dass nicht alles gleich geblieben ist seit damals. Beobachtet wird etwa, dass sich der gesellschaftliche Stellenwert des Kochens verändert hat: *„Früher haben sich Hausfrauen auch viel mehr übers Essen definiert, ja? Als wir heutzutage. /Über das was am Tisch bringen.“* (Erni, Gr. 2/ Z. 567-568) Eine Beobachtung, die die Wissenschaft bestätigt (vgl. Rastl 2001; Göttisch-Elten

2010; Blimlinger 1993). Auch nehmen die DiskutandInnen an, dass Genuss einen höheren Stellenwert in der Generation X spiele, als bei älteren Personen, also der Elterngeneration – dass die nachfolgenden, jüngeren Generationen allerdings eine noch viel ausgeprägtere Genussorientierung hegen würden als sie selbst. *„Ich glaub auch, dass wir mit unseren Geschmacksnerven in unserer alten Tradition verwurzelt sind. Weil wenn du dir wahrscheinlich anschaust, was die Jungen kochen, wie die Jungen essen, wie die Jungen trinken, ist es sicher anders, als wirs gewohnt sind. Ja, doch glaub ich schon.“* (Isa, Gr. 4/ Z. 282-284) Auch, dass das Essengehen heute einen anderen Stellenwert hat, als in der Kindheit der Personen, hat sich abgezeichnet. War es früher etwas ganz Besonderes, ist Essengehen heute Teil der modernen Alltagskultur geworden.

Belegen lässt sich mit all diesen Aussagen eindrücklich, dass Schulzes Erlebnisgesellschaft eine durchaus zeitgemäße Theorie ist – und dass die Faszination am Kochen und Essen als alltagsästhetisches Lebensstilmerkmal der Generation X klar bestätigt werden kann.

Die Veränderung der gesellschaftlichen Einstellung zum Kochen geht auch mit der Veränderung der Kochmedien Hand in Hand. Ulrike Kammerhofer-Aggermann zum Beispiel hat Kochbücher in der Literatur als „Mittler und Spiegel neuer Lebenshaltungen“ beschrieben (ebd. 2000, 243) – was die Relevanz der vorliegenden Untersuchung unterstreicht, da es wichtig ist, die Wahrnehmung und Nutzung von Kochbüchern zu kennen, um ein vollständigeres Bild von der Gesellschaft zu erhalten. Die Generation X hat viele der gesellschaftlichen Veränderungen in diesem Kontext wahrgenommen und selbst erlebt: So wurde etwa bemerkt, dass es früher wichtiger war als heute, dass Speisen sättigend sind und die Zutaten möglichst einfach: *„Ja Knödel, oder Linsen mit Speck und Knödel, oder solche Dinge.“* (Ariane, Gr. 1/ Z. 432), was konform geht mit der Theorie Schulzes, dass ab den 70ern das Ende der Knappheitsgesellschaft erreicht war, und die Menschen am Weg zur Kultur der Wahlfreiheit auch in puncto Ernährungsgewohnheiten individueller wurden (vgl. ebd 2005, 269; 550). So wurde von den DiskutandInnen auch bemerkt, dass sich Rezepturen in Kochbüchern verändert haben – Eier im Kuchen zum Beispiel werden heute so wenige wie möglich verwendet, oder am besten gar nicht; das Kochen mit Schmalz ist gänzlich von der Bildfläche verbannt worden. Erklären lässt sich das mit der veränderten Ernährungsgewohnheit der Menschen in Österreich, die laut der Studie der IMC Fachhochschule Krems aus 2015 anstreben, sich regional, gesund und nachhaltig zu ernähren (vgl. ebd, Stöckl et al, 2015 / 2017).

Wie sich das Kochverhalten und die Rezepte weiters verändert haben: den Angaben der DiskutandInnen wurde früher frischer gekocht und mehr selbst gemacht. Andere Gerichte wären hingegen einfach vom Speiseplan verschwunden, weil sie nicht mehr „modern“

seien – wobei viele alte Speisen oder Lebensmittel als Trends ganz aktuell auch wieder zurückkommen würden. In den Küchen als auch in den Kochmedien. Gewürze oder Zutaten wie Safran oder Kurkuma würden wieder vermehrt eingesetzt werden. *„Wobei bei uns ganz andere Gewürze verwendet wurden, die heute wieder (.) trendiger werden. Es wird wieder mehr mit Kurkuma gekocht, es wird wieder mehr mit Safran gekocht. Es wird wieder Neugewurz genommen. Haben sie alles die letzten Jahre nicht verwendet. Kommt wieder ganz stark.“* (Astrid, Gr. 4/ Z. 285-287) Weitere Trends die sich in Kochbüchern abzeichnen sind – neudeutsch – „Zero-Waste“ oder „Nose-to-Tail“, die früher Notwendigkeit waren, heute hingegen einen ganz anderen Stellenwert besitzen und als gesellschaftlich „angesagt“ gelten. *„und früher hat man, wies heutzutage heißt, „nose-to-tail“ gekocht und verarbeitet. Der neueste Trend, mit Nachhaltigkeit und so, ist genau wieder in die Richtung“* (Kri, Gr. 2/ Z. 339-340)

Es lässt sich also klar bestätigen, dass das Kochbuch heutzutage weniger Haushaltsratgeber, denn „Abbild und Bestätigung der Konsumgesellschaft“ (vgl. Göttsc-Elten 2010, 112) ist. Das sehen auch die TeilnehmerInnen selbst: Vor allem Niveaumilieu und Integrationsmilieu betrachten Kochbücher als interessante Zeitgeistmedien. *„[...] um wieder auf die kleine oder große „Prato“ zurück zu kommen, der siebziger Jahre, achtziger Jahre und bis heute/ sind auch immer so ein Zeitgeistmedium. Das ist sehr lustig sich ein altes Kochbuch [...] anzuschauen, was da Mode war, wo wir Kinder waren. Das würdest du heute ja nicht mehr so anrichten, so essen, so kochen. Man sieht auch eine gewisse Zeitentwicklung.“* (Erni, Gr. 2/ Z. 450-453)

Es lässt sich festhalten, dass die Erlebnisgesellschaft, die sich durch viele Bereiche des gesellschaftlichen Lebens zieht, spätestens mit Jamie Oliver auch in Kochmedien manifestiert hat – *„ich kauf mich auch gerne ein Kochbuch und seit den Jamie-Oliver-Zeiten sind die Kochbücher ja so aufgemacht wie Bilderbücher für Erwachsene.“* (Erni, Gr. 2/ Z. 38-39) Jamie Oliver ist es, der bei allen Milieugruppen recht positiv angenommen wird; wiederum finden sich aber im Integrationsmilieu – das generell den höchsten Zuspruch für Kochbücher findet – die meisten Fans. Jamie markiert also einen Umschwung in der alltagsästhetischen Funktion von Kochbüchern: Seither sind Kochbücher attraktiv geworden. Früher wären sie hingegen langweilig gewesen, die Fotos von damals wären heute nicht mehr zeitgemäß, und lüden auch nicht mehr zum Nachkochen ein.

Nichtsdestotrotz sieht sich die Generation X überwiegend als Generation, die mit Kochbüchern aufgewachsen ist, erst später kamen Kochsendungen dazu und viel später dann erst das Internet. Aufgrund der vielfach mittels Kochbüchern erfolgten Habitualisierung des Kochens, lässt sich also grundsätzlich festhalten, dass wie eingangs

angenommen, das Kochbuch nichts an Aktualität und Relevanz eingebüßt hat (vgl. Sluga 2015, 332).

Dass sich das Kochen im Fernsehen verändert hat, ist der Generation X ebenfalls aufgefallen – die diese Veränderung schließlich als „Fernsehgesellschaft“ auch ganz genau mitverfolgt hat. Einerseits bemerkt wurden die technischen Voraussetzungen, die sich gewandelt haben – also dass etwa der Fernsehkoch anders als heute nicht in HD seine Schnitzel paniert hat – aber auch, dass sich inhaltliche Veränderungen ergeben hätten. Vivian etwa ist überzeugt, dass in Kochsendungen früher die Dinge einfacher erklärt wurden (wenngleich die Zutatenliste – im Falle, dass man zu langsam beim Mitschreiben war – beim ORF nachgeordnet werden musste), und sie daher mehr gelernt hätte ... Eine interessante These, die sich wohl wiederum mit den gesellschaftlichen Veränderungen in der Erlebnisgesellschaft erklären lässt. Denn durch eine zunehmende Medialisierung und Individualisierung beim Publikum auf der einen, sowie einer gesteigerten Medienvielfalt auf der anderen Seite, lässt sich annehmen, dass besonders beim Fernsehkoch heute vielmehr auf Unterhaltung denn (wenn überhaupt) auf die Erfüllung eines Bildungsauftrages gelegt wird (siehe dazu auch Abschnitt „Unterhaltung“ und „Information und Bildung“). Die Ausformungen der unterschiedlichen Unterhaltungsformate stoßen dann – so viel haben die letzten Punkte der Ergebnisdiskussion wohl deutlich gemacht – je nach Milieu auf mehr oder weniger Zuneigung. Wie etwa der Dialog von Gruppe 5 schön belegt:

Paul: (begeistert) „Da gibt’s ja so Challenges. Kennts ihr das, im Fernsehen?

Irgendsolche Typen, die machen so Challenges.“

Gerald: (kopfschüttelnd) „jo des is a Bledsinn“

Paul: „oder so Riesenchallenges (aufzählend) der größte Burger der Welt, oder irgendsowas.“

Michael: „Da wird mir schlecht beim Zuschau.“ (Gr. 5/ Z. 546-549)

Aber auch das Internet bleibt in puncto Veränderung der Kochmediennutzungsgewohnheiten nicht unerwähnt: Festgehalten wurde, dass es für die Generation X durchaus, vor allem bei ungeübten Köchen, eine Erleichterung im Kochalltag darstellt – insbesondere Youtube mit seinen Schritt-für-Schritt Anleitungen. Der Weg zur Internetnutzung bei der Alltagshandlung des Kochens der Generation X ist aber ein noch nicht zu Ende beschrittener – das Umdenken setzt beziehungsweise setzte erst in naher Vergangenheit ein.

Kri zum Beispiel gibt an, dass er nicht mit dem Internet aufgewachsen sei, weshalb die Handhabe oft noch nicht so automatisiert erfolgt, wie bei den jüngeren. Und auch für Erni war es ein Erlebnis beim Kochen mit ihren Kindern, dass sie überhaupt erst auf die Idee

gebracht hat, ins Internet zu gehen, um nach einem Rezept zu suchen. FMO und GF meinen, dass sie schon früher oder später selbst auf die Idee kämen, wenngleich ihre erste Intuition der Griff zum Kochbuch wäre.

Einmal ausprobiert birgt das Internet aber Vorteile, die die Generation X zu einer gemächlichen Anpassung ihres Habitus bewegen könnten. Es wird eingeräumt, dass die Nutzung bequem, schnell und einfach ist und auch die Mobilität bei der Suche nach Rezepten am Handy einen großen Vorteil dem Kochbuch gegenüber darstellt. *„vorher wär ich nie auf die Idee gekommen, ein Rezept (im Chor mit Berni) im Internet zu suchen, aber seither geb ich zu, dass ich auf die Schnelle zu faul bin, zu einem Kochbuch zu gehen und das Herauszusuchen mühsam“* (Erni, Gr. 2/ Z. 107-109)

Jüngere Personen der Generation X hingegen sind generell internetaffiner – Dajko etwa sieht in der Zukunft eine noch viel weiter fortgeschrittene Digitalisierung der Kochmedienwelt. Ebenso beobachtet Manuela die Nutzung der sozialen Netzwerke im Kontext des Kochens bei ihrer Tochter. Eine Untersuchung der jüngeren Milieus mit Hang zum Spannungsschema ist also für die Zukunft interessant, und sollte durchgeführt werden, um weitere Erkenntnisse über die milieuspezifischen und gesellschaftlichen Veränderungen in der Kochmediennutzung zu erlangen.

6.2.13 Habitus des Kochens und der Kochmediennutzung

Aus den Erkenntnissen der Literatur lässt sich folgern, dass die Habitualisierung des Kochverhaltens sowie das Kochmediennutzungsverhalten der Personen abhängig von den Erfahrungen während der Sozialisation sind (vgl. Fröhlich/Rehbein 2014, 113) – aber auch darüber hinaus von vielen weiteren Faktoren geprägt werden – bis ins Erwachsenenalter. Ähnliches geht aus den Daten hervor – insbesondere, dass Kocherfahrung und eine gewisse Übung im Alltag dabei helfen, das Kochen zu Habitualisieren. Unabhängig von der sozialen Schicht erfolgt das Kochen dann immer nach demselben Schema, die Abläufe bleiben gleich und die Person kocht, ohne noch viel über die Tätigkeit selbst nachzudenken. *„[...] was will ich kochen, das stell ich mir raus, weiß die Reihenfolge, und koche und schnippel das dann der Reihe nach.“* (Rosi, Gr. 1/ Z. 298-299) Durch regelmäßige Wiederholung werden so Rezepte erlernt, habitualisiert, geübt und verbessert. Auch durch eine institutionalisierte Aneignung der Kulturtechnik Kochen in der Schule, kann sich ein Habitus entwickeln, wie es etwa bei Kri der Fall war: *„ich mach das mein Leben lang, hab das von der Pieke auf gelernt in der Schule als Kochausbildung [...]“* (Kri, Gr. 2/ Z. 64-65)

Glaukt man Burkhard Michel, haben aber eben auch die Kochmedien eine bislang unterschätzte „sozialisierende Wirkung auf den persönlichen Habitus“ einer Person (ebd.

2010, 75), was sich im Material bestätigt. Lukas etwa hat das Internet als Kochhilfe dabei geholfen, in der Küche auf eigenen Beinen zu stehen: „*Also zum Teil so hat mir auch das Internet sicher geholfen, dass ich mich da [von der Mutter] abgenabelt hab.[...]*“ (Lukas, Gr.6/ Z. 76-79) Michael hat durch die regelmäßige Nutzung seiner Kochbücher so viel Selbstvertrauen erlangt, dass er diese nun nicht mehr benötigt: „*ich hab viele Kochbücher, aber ich kenn sie halt ganz gut, ähm, ja, aber ich hab das jetzt schon hundertmal gekocht.*“ (Michael, Gr. 4/ Z. 44-45)

Es zeigt sich also, dass durch eine regelmäßige Nutzung von Kochmedien Alltagsabläufe habitualisiert werden können, und dass im Weiteren routiniertere Köche und Köchinnen weniger auf Kochmedien angewiesen sind, als Anfänger – was wiederum ein Hinweis auf die sozialisierende Wirkung der Kochmedien ist. Schwierig ist es jedoch, allgemeingültige Aussagen über die Hochhabitus aus dem Material zu treffen. Die Ausgestaltungen der Kochhabitus weisen nämlich sehr unterschiedliche Ursachen und Formen auf – was unterstreicht, dass der Habitus einer Person in der Erlebnisgesellschaft überaus komplex ist, und stark durch Individualität geprägt wird – was Schulzes für die Individualisierung gebrochene Lanze bestärkt (ebd. 2005). Nicht zwingend wird nämlich immer der vorgelebte Weg der Eltern eingeschlagen: „*Also wenn ich kochen würde wie meine Mutter, dann würd ich nur Convenience futtern. (...) Meine Mutter kann nicht kochen.*“ (Isa, Gr. 3/ Z. 446-447) Berni hingegen tritt sehr wohl in die Fußstapfen der Mutter und rezipiert noch als Erwachsener das Kochbuch, aus dem die Mutter für ihn als Kind gekocht hat. „*Na ich bin auch mit meiner Mutter aufgewachsen, zuerst und mit der Großen Prato, die hab ich dann auch verwendet, wo ich nicht mehr bei ihr gewohnt hab. Also für so einfache Sachen.*“ (Berni, Gr. 2/ Z.85-86)

Milieubedingte Schemata hinsichtlich der Habitualisierung des Kochens lassen sich also nicht klar erkennen – die Menge der untersuchten Fälle ist zu gering, als dass sich signifikante Aussagen treffen ließen. Jede Sozialisation – auch innerhalb der Milieus – erfolgt zu individuell, und es müssten ausführliche biographische Gespräche geführt werden, um mögliche Muster entschlüsseln zu können.

7 Beantwortung der Forschungsfragen

F1: Wie und warum nutzen Männer und Frauen der Generation X welche Kochmedien, um im Alltag oder zu besonderen Anlässen Speisen zuzubereiten?

F1.1: Werden im Alltag andere Medien herangezogen, um zu kochen, als zu besonderen Anlässen? Welche?

F1.2: Was sind in unserer Erlebnisgesellschaft die Motive der Generation X für die Nutzung der jeweiligen Kochmedien (im Alltag oder zu besonderen Anlässen)?

Es zeigt sich, dass sich für Männer wie Frauen sehr ähnliche Muster bei der Nutzung von Kochmedien ergeben. Die Zielgruppe der Generation X – also Jahrgänge zwischen 1965 und 1980 – rezipiert gerne Kochmedien aller Art, darunter vor allem Kochbücher sowie das Internet, wobei die unterschiedlichen Medien für Personen unterschiedlicher Milieus unterschiedliche Funktionen erfüllen und verschiedene Erlebnisansprüche bedienen. Die Erlebnis expectation, die ein Medium möglicherweise befriedigt, kann von Unterhaltung über Information oder Hilfestellung beim Kochenlernen, bis zur Statussymbolik und der damit verbundenen Zurschaustellung von kulturellem Kapital, reichen. Die Motive für die Zuwendung zu bestimmten Kochmedien sind also einerseits in der Habitualisierung der Mediennutzung und andererseits in den alltagsästhetischen Geschmacksvorlieben eines Lebensstils zu begründen.

Das Kochbuch ist das beliebteste Medium bei der Generation X, besonders Optik und Haptik sprechen für seine Nutzung, ebenso wie die oft interessanten Inhalte, was besonders von Personen aus gebildeteren Gesellschaftsschichten geschätzt wird. Nicht zwingend werden Rezepte aus Kochbüchern immer nachgekocht, oft sind sie lediglich Inspiration, oder die Bücher werden als *schön* wahrgenommen und daher gerne besessen.

Neben dem Kochbuch erhält in der Generation X immer mehr auch das Internet Stellenwert als Quelle der Inspiration für Rezepte und Anleitung beim Kochen – sobald die Xer diese Möglichkeit für sich entdeckt haben. Denn die Nutzung des Internets ist noch immer nicht für alle Personen dieser Alterskohorte alltäglich; erst nach einer ersten persönlichen Erprobung des Kochens nach Internetrezept, wird das Medium von den meisten akzeptiert und auch mehr oder weniger in den Alltag integriert. Vor allem die Schnelligkeit, Bequemlichkeit und Einfachheit der Nutzung des Internets für die Rezeptsuche spricht dann für die digitale Welt, was der überwiegende Teil der Generation X für sich bestätigt. Bei der online Suche nach Rezepten tippt die Generation X für gewöhnlich einfach Begriffe in die Suchleiste der Google-Startseite, scrollt durch die Ergebnisse, und wählt dann – unter Berücksichtigung der Sternbewertung und des beim Rezept angeführten Bildes – ein Gericht aus, das via Smartphone direkt in der Küche

abgerufen wird. Blogs oder Rezepten, die in sozialen Netzwerken geteilt werden, schenkt die Generation X keinerlei Beachtung. Trotzdem ist das Internet ein Medium, das im Alltag – wo Kochen schnell und einfach sein soll – gerne genutzt wird.

Auch andere Kochmedien werden im Alltag von der Generation X rezipiert, etwa Kochshows – die vorwiegend der Unterhaltung dienen – und Gratismagazine, die im Supermarkt erhältlich sind. Für gewöhnlich bieten diese Medien jedoch eher Inspiration für Kochrezepte oder Gerichte an sich, als dass die Rezepte daraus direkt nachgekocht würden.

Weiters wird beim Kochen im Alltag oftmals auch gänzlich auf die Nutzung von Kochmedien verzichtet. Denn es hat sich gezeigt, dass die Generation X das Kochen habitualisiert und genügend Erfahrungen gesammelt hat, um Gerichte in Eigenregie zuzubereiten. Vor allem bereits vorrätige Zutaten inspirieren dann zu den jeweiligen Kreationen. Ungeübte Köchinnen und Köche hingegen halten sich weitaus strikter an die Vorgaben eines Rezeptes, weshalb es ihnen wichtig ist, dass ein Rezept möglichst einfach nachzukochen ist.

Beim Kochen für besondere Anlässe sieht das anders aus: fast ausschließlich ist hier das Kochbuch das Medium, dem als Anleitung bei der Zubereitung von Gerichten vertraut wird. Das Kochbuch hat sich bewährt! Die Gerichte, die dann gekocht werden, sind vorwiegend traditionell. In manchen Familien wird aufgrund der zu Anlässen oft wiederholten und somit habitualisierten Kochabläufe auch kein Kochmedium zur Zubereitung der Speisen herangezogen, oder es werden nahestehende Personen (meist ist das die Mutter) kontaktiert – Kochen ist eben ein sozialer Akt.

F2: Inwieweit können Kochmedien, im Hinblick auf alltagsästhetische Vorlieben, als Instrumente sozialer Distinktion zwischen gesellschaftlichen Gruppierungen betrachtet werden?

Kommen in den theoretischen Überlegungen zur Alltagsästhetik in der Erlebnisgesellschaft von Gerhard Schulze (vgl. ebd. 2005) die milieuspezifischen Zuwendungsgründe zu bestimmten Medien leider zu kurz, haben Pietrass/Ulrich (vgl. ebd. 2009) sowie auch Burkard Schäffer (vgl. ebd. 2010) gewisse Zusammenhänge zwischen den medienästhetischen Präferenzen und Alter, Bildung und Lebensstil einer Person verifiziert. Die Annahme, dass dies auch für Kochmedien gelten könnte und dass Personen unterschiedlicher Milieus unterschiedliche Vorlieben bei der Rezeption von Kochmedien haben, kann nun, nach Durchführung der vorliegenden Untersuchung, bestätigt werden. Die Präferenzen in der Kochmediennutzung der unterschiedlichen

Lebensstiltypen nach Schulze, eignen sich gut, um die Abgrenzung von bzw. Zugehörigkeit zu einem bestimmten Milieu zu verdeutlichen.

Einen besonderen Stellenwert hat dabei das Kochbuch für das Integrationsmilieu, dessen Angehörige der Generation X zwischen Trivial- und Hochkulturschema angesiedelt sind. Alle in der Literatur angenommenen Überlegungen zum Kochbuch treffen hier zu – die Beliebtheit dieses Mediums ist auch in Zeiten des Internets ungebrochen! Als Statussymbol sammeln Menschen des Integrationsmilieus Kochbücher, genießen es, sie als alltagsästhetische Objekte zu rezipieren und zu besitzen, und schätzen die Haptik und Optik der Bücher. Diese Kochbücher werden auch genutzt – insbesondere „Klassiker“ wie die Kochbücher von Plachutta, Kofranek oder Sacher – um im Alltag oder zu bestimmten Anlässen tatsächlich Rezepte daraus nachzukochen. Auch das Niveaumilieu schätzt zwar Kochbücher, nicht jedoch mit demselben Enthusiasmus, den das Integrationsmilieu an den Tag legt. Eine stimmige Erkenntnis – ist der Lebensstil des Niveaumilieus schließlich von Zurückhaltung und Kontemplation gekennzeichnet (vgl. Schulze 2005).

Erlebnispromisse verspricht sich das Integrationsmilieu der Generation X auch von Kochsendungen, insbesondere von jenen mit einem hohen Spannungs- bzw. Unterhaltungswert. Es lässt sich nämlich annehmen, dass Schulzes drittes Lebensstilschema, das Spannungsschema, welches der Literatur zufolge hauptsächlich den jüngeren Milieus unter vierzig zuzuschreiben ist, hier noch seine erlebnisästhetischen Ausläufer in das ältere Milieu hat. Als Medium der sozialen Distinktion ist das Fernsehen insofern ein gutes Beispiel, als das Hochkulturschema – also Personen des Niveaumilieus – Fernsehen überwiegend ablehnt und sich von der Rezeption von Kochsendungen keinerlei Erlebnispromisse verspricht. Wenn überhaupt, werden im Niveaumilieu Youtube-Kochrezepte oder Kochbücher rezipiert, da hier die genaue Schritt-für-Schritt-Anleitung der Rezepte, oder Informationen zu den Hintergründen eines Rezeptes oder Gerichts, einen Bildungs- bzw. Informationscharakter haben, der von diesem Milieu als anstrebenwert erachtet wird.

Dem Niveaumilieu gegenüber steht das Harmoniemilieu, dessen Vertreter aus bildungsferneren Schichten dem Trivialschema nahe stehen. Sie sehen gerne und viel fern, auch Kochsendungen – wenngleich diese mit einem möglichst niedrigen Spannungslevel charakterisiert sein sollten. Eine interessante Eigenart ergibt sich in diesem Milieu dadurch, dass sich eine ganz starke Dichotomie zwischen den älteren und den jüngeren Zugehörigen dieses Milieus abzeichnet: während die älteren ausschließlich dem Kochbuch bzw. selbst gesammelten Unterlagen und persönlich empfohlenen Rezepten vertrauen, sind die jüngeren enorm auf das Internet fixiert – und lehnen Kochbücher gar weitestgehend ab. In puncto Bequemlichkeit und Schnelligkeit der

Nutzung – was Faktoren sind, die diesem Milieu am Herzen liegen – hätte den Jüngeren zufolge das Internet klar die Nase vorn. Schlussfolgernd lässt sich die Annahme festhalten, dass Personen die das Internet im Alltag regelmäßig nutzen, auch bei der Nutzung von Kochmedien internetaffiner sind.

Im Harmoniemilieu, vor allem unter den älteren Kochbuchaffinen, nehmen Kochmedien eine höhere emotionale Wertigkeit ein als in anderen Milieus – oft sind die Kochbücher und Rezeptsammlungen mit Erinnerungen verknüpft, durch die Rezeption können Traditionen oder gar Heimatgefühle aufkommen. Das sind Ergebnisse, die sich genau mit den von Schulze angenommenen Lebensstilausprägungen des Trivialschemas decken (ebd. 2005). In den anderen beiden Milieus der Generation X hingegen, gibt es keinerlei Anhaltspunkte dafür, dass solche Emotionen bei der Rezeption von Kochmedien evoziert werden – was wiederum als Zeichen der sozialen Distinktion gewertet wird.

Auch in puncto „Ressourcen“ – die als habitusprägende Faktoren von Interesse sind – differenziert die Zuwendung zu den unterschiedlichen Kochmedien je Milieu. Ist es dem Harmoniemilieu vor allem wichtig, dass die Zutaten für ein Rezept möglichst günstig und in geringer Menge nötig, sowie leicht erhältlich sind, spielen diese Faktoren im Niveau wie auch im Integrationsmilieu keine Rolle: die finanziellen Mittel sind vorhanden. Auch die Kosten für den Erwerb eines Kochbuches sind als Grund dafür zu verstehen, dass das Harmoniemilieu bereits vorhandene Rezepte und Gerichte aus dem Internet bevorzugt.

Auch unter Einbeziehung der Konzepte von Pierre Bourdieu (vgl. ebd. 1979/1999), lässt sich aus den Ergebnissen der Auswertung klar ableiten, dass Kochmedien als Instrumente der Distinktion der unterschiedlichen gesellschaftlichen Schichten tauglich sind. Denn die unterschiedlichen gesellschaftlichen Schichten streben innerhalb ihres sozialen Feldes nach der Vermehrung unterschiedlicher Kapitalarten (vgl. Bourdieu 1979/1999). Dem Integrationsmilieu ist den Ergebnissen zufolge also vorrangig der Erwerb von (objektiviertem) kulturellem Kapital – vor allem als Ausdruck einer Statussymbolik – ein besonderes Anliegen, wohingegen das Harmoniemilieu vor allem darauf bedacht ist, sein in geringerer Menge vorhandenes ökonomisches Kapital nicht mit Ausgaben fürs Essen überzustrapazieren. Bestätigen lässt sich jedenfalls, dass „Kulturwissen nicht an Eliten gebunden, sondern auch Teil populärer Kultur“ (Göttsch-Elten 2010, 116) ist. Die These, „Foodism“ sei ein gesamtgesellschaftliches Phänomen, das die Ästhetisierung des Essens zur modernen Leitkultur werden lässt, kann jedoch nicht gestützt werden (vgl. Calefato et al 2016). In der Lebenswelt des Trivialschemas sind Food-Trends, Küchenblogs oder die neueste Schneerute in Profiausführung nämlich vollkommen irrelevant.

F3: Wie hat sich das Nutzungsverhalten des Gebrauchsmediums „Kochbuch“ in der Generation X vor dem Hintergrund der Digitalisierung verändert?

Sehr reflektiert hat die Generation X die Veränderungen der Kochmedienlandschaft seit den siebziger bzw. achtziger Jahren verfolgt. Ist die Generation X vorrangig mit Kochbüchern aufgewachsen, gab es in den meisten Haushalten bereits Farbfernsehen – wo langsam auch die ersten Kochsendungen ausgestrahlt wurden. Sowohl die technischen Möglichkeiten, in Hinblick auf die Bildqualität des Fernsehens oder die Farbfotografien in Kochbüchern, als auch die Inhalte von Kochmedien haben sich seither verändert: Ist das Kochbuch doch heute weniger Haushaltsratgeber, denn Ausdruck eines individuellen Lebensstils.

Inhaltlich verändert haben sich Kochbücher insofern, als Gerichte oder Themen, die früher modern waren, heute teils wieder in Mode kommen – um mit der nachhaltigen „nose-to-tail“-Küche nur ein Beispiel zu nennen. Denn das Ernährungsverhalten der (Erlebnis-) Gesellschaft als auch die Inhalte von (Koch-) Medien bedingen sich gegenseitig – Kochbücher sind weiterhin als Spiegel der Gesellschaft zu betrachten (vgl. Kammerhofer-Aggermann 2000). Eine Lichtgestalt der Erlebnisgesellschaft im Hinblick auf die Alltagshandlung Kochen ist sicherlich der britische TV-Koch, Restaurantbesitzer und Kochbuchautor Jamie Oliver, der sich ungeachtet aller sozialer Schichten und Milieus einer breiten Beliebtheit erfreut. Mit Beginn der Ära Jamie Oliver hätte sich, so die Beobachtungen der Generation X, in der Welt der Kochbücher viel getan, und die Themenpräsenz des Kochens, sowie die Ästhetisierung unterschiedlichster Kochformate wäre seitdem geradezu explodiert.

Auf die ungebrochene Beliebtheit des Kochbuches hat auch das Aufkommen des Internets keinerlei Einfluss genommen – was den Erkenntnissen dieser Arbeit zufolge vor allem dem Integrationsmilieu zuzuschreiben ist. Jene Personen, denen Schulze unter anderem „Mittelmäßigkeit“ (ebd. 2005) als Lebensstilausprägung attestiert, sehen in Kochbüchern alltagsästhetische Objekte von Wert, die etwa als Statussymbol, Inspirationsquelle oder Bilderbuch für Erwachsene einen alltagsästhetischen Reiz haben. Andere Kochmedien, z.B. Handy-Applikationen, TV-Shows, oder kostenlose Werbehefte mit Rezepten darin, können anderen Erlebniserwartungen Befriedigung bieten.

Neben den alltagsästhetischen Vorlieben beeinflusst auch die individuelle Habitualisierung der Alltagshandlung Kochen die Medienwahl einer Person. Aus den gesammelten Daten zeichnet sich ab, dass das Internet vor allem für ungeübte Köchinnen und Köche neue Möglichkeiten eröffnet. Die Digitalisierung ermöglicht es, dass – zum Beispiel in einfachen Schritt-für-Schritt Anleitungen auf Youtube – Rezepte nachgekocht

und erlernt werden, wo früher eine gewisse Schwellenangst bereits den Versuch des eigenständigen Kochens verhindert hätte. Das Internet, als Metamedium, ist also klar als Instanz mit gesellschaftlichem Wert in Hinblick auf das Alltagsthema Kochen zu bestätigen. Seine schnelle, einfache, bequeme und teilweise auch kostenlose Zugänglichkeit eröffnet Personen aller gesellschaftlicher Schichten die Ausnutzung der individuellen Wahlfreiheit der Erlebnisgesellschaft.

8 Fazit und Ausblick

Kochbücher, Internet, Gratiszeitschriften: die Generation X ist voll von motivierten Köchinnen und Köchen, die stets auf der Suche nach neuen Rezeptinspirationen sind – denn als bestätigt betrachtet werden kann die Annahme, dass die Ästhetisierung des Alltags, die die Erlebnisgesellschaft nach Schulze (ebd. 2005) mit sich gebracht hat, auch an Kochmedien nicht vorüber gegangen ist. Je nach gesellschaftlichem Milieu wird in Kochmedien von den Österreicherinnen und Österreichern unterschiedlicher Nutzen bzw. Erlebnisgewinn gesucht – von der unterhaltenden TV-Kochsendung über das Kochbuch als Statussymbol, hin zum fortbildenden Schritt-für-Schritt-Youtube Tutorial fürs Palatschinkenbacken. Kein Medium ist dabei gänzlich einem Milieu vorbehalten, die Nutzungspräferenzen unterscheiden sich aber stark.

Die Ergebnisse, die aus der vorliegenden Untersuchung der milieuspezifischen Rezeptionsvorlieben bei Kochmedien gezogen werden konnten, sind vielfältig und für die Kommunikationswissenschaften aufschlussreich. Es lässt sich also schlussfolgern, dass Gebrauchsmedien wie dem Kochbuch in den Kommunikationswissenschaften generell mehr Beachtung geschenkt werden sollte. Das sozialwissenschaftliche Alltagsthema Kochen liefert aus kommunikationswissenschaftlicher Sicht nämlich noch viele weitere Anknüpfungspunkte: als komplexe kommunikative Situationen bieten sich zum Beispiel Gespräche, die sich zwischen Familienmitgliedern während des Kochens ergeben, als Thema an; auf die Frage, mit welchen ästhetischen Gestaltungsmerkmalen ein Kochbuch oder eine Kochshow im Detail punkten, könnte quantitativ direkt an diese Arbeit angeknüpft werden. Weiters wäre auch eine biographische Untersuchung der Ausgestaltung und Entstehung von individuellen Kochhabitus ein spannendes Thema, das das Untersuchungsmaterial aufwirft.

Generell ist auch die milieuspezifische Nutzung von Medien noch relativ unerforscht. Erwähnt werden soll an dieser Stelle, dass jene Kritik, die Gerhard Schulze Pierre Bourdieus Schichtmodell gegenüber geäußert hat, den vorliegenden Erkenntnissen nach auch für sein Milieukonzept zutrifft: Fünf Milieus sind zu wenig, um eine Gesellschaft zu beschreiben, und die darin vorherrschenden Lebensstile abzubilden. In der vorliegenden Arbeit wurden gar nur drei von Schulzes Milieus, nämlich jene, die die Generation X abdecken, untersucht, was eine weitere Forschung zum Kochverhalten und der Kochmediennutzung der jüngeren Milieus eigentlich unerlässlich macht. Auch eine Adaption der Untersuchung der Stiltypen für andere Milieukonzepte, etwa den Sinus-Milieus, wäre denkbar – um der fortschreitenden Individualisierung der Gesellschaft mehr Platz einzuräumen.

9 Quellenverzeichnis

9.1 Literatur

Albala, Ken (Hg.): Routledge International Handbook of Food Studies. Oxon: Routledge. 2013.

Alheit, P. / Völker, S. / Westermann, B./ Zwick, M.M.: Die Kehrseite der „Erlebnisgesellschaft“. Eine explorative Studie, In: Alheit, P. / Keil, A. (Hrsg.) : Werkstatt-berichte des Instituts für angewandte Biographie- und Lebensweltforschung [IBL], Bremen 1994.

Amt der Steiermärkischen Landesregierung. A9 Kulturabteilung, Referat Steiermärkische Landesbibliothek (Hg.): „Man nehme...“ Kochbücher und ihre Rezeption im Laufe der Jahrhunderte. Beiträge zum Symposium „Man nehme...“ 2015. Veröffentlichungen der Steiermärkischen Landesbibliothek, Band 40. Graz: 2016.

Aspray, William / Royer, George / Ocepek, Melissa G.: Food in the Internet Age. Cham/Heidelberg/New York/Dordrecht/London: Springer. 2013. DOI 10.1007/978-3-319-01598-9_1

Bannour, Karim-Patrick / Grabs, Anne / Vogl, Elisabeth: Follow me! Erfolgreiches Social Media Marketing mit Facebook, Twitter und Co. 3. aktualisierte und erweiterte Auflage. Bonn: Rheinwerk. 2015.

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 2. Völlig überarbeitete und erweiterte Auflage. Weinheim/München: Juventa. 2011

Blimlinger, Eva: Mahlzeit! Tischgebet, Tafelluxus und Big Mac. In: Vavra, Elisabeth (Hg.): Familie. Ideal und Realität. Katalog des NÖ Landesmuseums 316. Horn: Ferdinand Berger & Söhne. 1993.

Bosch, Aida: Konsum und Exklusion. Eine Kulturosoziologie der Dinge. Bielefeld: transcript. 2010.

Bohnsack, Ralf: Rekonstruktive Sozialforschung. Einführung in die qualitative Methode. 9., überarbeitete und erweiterte Auflage. Opladen/Toronto: Barbara Budrich. 2014.

Bohnsack, Ralf / Przyborski, Aglaja / Schäffer, Burkhad (Hg.): Das Gruppendiskussionsverfahren in der Forschungspraxis. Opladen: Barbara Budrich. 2006.

Bohnsack, Ralf / Przyborski, Aglaja / Schäffer, Burkhad: Einleitung: Das Gruppendiskussionsverfahren in der Forschungspraxis. In: Bohnsack, Ralf / Przyborski, Aglaja / Schäffer, Burkhad (Hg.): Das Gruppendiskussionsverfahren in der Forschungspraxis. Opladen: Barbara Budrich. 2006. S. 7 – 24.

Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. 11. Auflage. Frankfurt am Main: Suhrkamp. 1979/1999.

Bourdieu, Piere: Die verborgenen Mechanismen der Macht. Hamburg 1992, S. 49-75. Hier nach: Franzjörg Baumgart (Hrsg.): Theorien der Sozialisation. Bad Heilbrunn 1997, S. 217-231.

Bremer, Helmut / Lange-Vester, Andrea (Hg.): Soziale Milieus und Wandel der Sozialstruktur, Sozialstrukturanalyse. Wiesbaden: Springer. 2014.

Bremer, Helmut / Lange-Vester, Andrea: Zur Entwicklung des Konzeptes sozialer Milieus und Mentalitäten. Bremer, Helmut / Lange-Vester, Andrea (Hg.): Soziale Milieus und Wandel der Sozialstruktur, Sozialstrukturanalyse. Wiesbaden: Springer. 2014. S. 14 – 41. DOI 10.1007/978-3-531-19947-4_1

Brunsch, Jaqueline: Das ist die Generation X. In: Editorial. Der Content-Marketing-Blog. 14.03.2017. <http://editorial-blog.de/so-denkt-die-generation-x/> [28.10.2018]

Calefato, Patrizia / La Fortuna, Loredana / Scelzi, Raffaella: Food-ography: Food and new media. In: Danesi, Marcel (Hg.): Semiotica. Journal of the International Association for Semiotic Studies. De Gruyter Mouton 2016, 211. S. 371 – 388. DOI: <https://doi-org.uaccess.univie.ac.at/10.1515/sem-2016-0087>

Dabija, Dan-Cristian / Bejan, Brîndușa Mariana / Tipi, Nicoleta: Generation X versus Millenials Communication Behaviour in Social Media when purchasing Food versus Tourist Services. In: E+M 1, XXI, 2018. p 191 – 205. DOI: 10.15240/tul/001/2018-1-013

Dejmanee, Tisha: “Food Porn” as Postfeminist Play: Digital Femininity and the Female Body on Food Blogs. In: Television & New Media 2016, Vol. 17(5), p. 429 – 448. 2015. DOI: 10.1177/1527476415615944

Diemer, Stefan / Brunner, Marie-Louise / Schmidt, Selina: „Like, Pizza and Stuff“ – New Trends in Online Food Discourse. In: Cuizine. The Journal of Canadian Food Cultures. Vol. 5, no 2, 2014. DOI: 10.7202/1026769ar

Dirks, Robert / Hunter, Gina: The anthropology of food. In: Albala, Ken (Hg.): Routledge International Handbook of Food Studies. Oxon: Routledge. 2013. p 3 – 13.

Doub, Allison E. / Small, Meg L. / Levin, Aron / LeVangie, Kristie / Brick, Timothy R.: Identifying users of traditional and Internet-based resources for meals ideas: An association rule learning approach. In: Appetite 103, 2016. p. 128 – 136.

Dresing, Thorsten / Pehl, Thorsten: Transkription. In: Mey, Günther / Mruck, Katja (Hrsg.): Handbuch Qualitative Forschung in der Psychologie. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften. 2010. S. 723 – 733. DOI: 978-3-531-92052-8_50

Engler, Steffani: Habitus, Feld und sozialer Raum. Zur Nutzung der Konzepte Pierre Bourdieus in der Frauen- und Geschlechterforschung. In: Rehbein, Boike / Saalman, Gernot / Schwengel, Hermann (Hg.): Pierre Bourdieus Theorie des Sozialen. Probleme und Perspektiven. Konstanz: UVK. 2003. S. 231 – 250.

Fuchs-Heinritz, Werner / König, Alexandra: Pierre Bourdieu. Eine Einführung. 3. Überarbeitete Auflage. Stuttgart / Konstanz: UVK. 2014.

Fröhlich, Gerhard / Rehbein, Boike (Hg.): Bourdieu-Handbuch. Leben – Werk – Wirkung. Sonderausgabe. Stuttgart/Weimar: J.B. Metzler. 2014.

Fröhlich, Gerhard: Kapital, Habitus, Feld, Symbol. Grundbegriffe der Kulturtheorie bei Pierre Bourdieu. In: Mörth, Ingo / Fröhlich, Gerhard (Hg.): Das symbolische Kapital der Lebensstile. Zur Kulturosoziologie der Moderne nach Pierre Bourdieu. Frankfurt/New York: Campus. 1994. S. 31 – 54.

Fröhlich, Gerhard / Mörth, Ingo: Lebensstile als symbolisches Kapital? Zum aktuellen Stellenwert kultureller Distinktionen. In: Mörth, Ingo / Fröhlich, Gerhard (Hg.): Das symbolische Kapital der Lebensstile. Zur Kulturosoziologie der Moderne nach Pierre Bourdieu. Frankfurt/New York: Campus. 1994. S. 7 – 30.

Greene, Carlita P. / Cramer, Janet M.: Beyond mere sustenance: Food as Communication / Communication as Food. In: Greene, Carlita P. / Cramer, Janet M. / Walters, Lynne M. (Hg.): Food as Communication / Communication as Food. New York: Peter Lang. 2011. p. ix – xix.

Greene, Carlita P. / Cramer, Janet M. / Walters, Lynne M. (Hg.): Food as Communication / Communication as Food. New York: Peter Lang. 2011.

Göttsch-Elten, Silke: Kochen als Medienereignis – Kochbücher, Kochshows und der Alltag. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde, 106, 2010. S. 107 – 118.

Haberland, Jana: Textanalyse und Übersetzungskommentar des Backrezeptes „KEY LIME PIE“ aus dem Backbuch „United Cakes of America“ von Warren Brown. In: Lebende Sprachen 2011, 55 (2). Leipzig: De Gruyter. 2010. S. 243 – 276.

Habjan, Ulrike: Graz, Österreichs gastrosophische Hauptstadt. Der Siegeszug der Kochbücher im Lauf der Jahrhunderte. In: Amt der Steiermärkischen Landesregierung. A9 Kulturabteilung, Referat Steiermärkische Landesbibliothek (Hg.): „Man nehme...“ Kochbücher und ihre Rezeption im Laufe der Jahrhunderte. Beiträge zum Symposium „Man nehme...“ 2015. Veröffentlichungen der Steiermärkischen Landesbibliothek, Band 40. Graz: 2016. S. 331 – 344.

Hauck, Julia: Vertrauen in service-orientierten Online-Communities. Baden-Baden: Nomos. 2017.

Hennemann, Nicole: Die Sinus-Milieus in der Zeitschrift Cosmopolitan: Eine qualitative Inhaltsanalyse von Lebensstilen zur Zielgruppenbestimmung. Hamburg: Diplomica. 2009

Hennig, Marina: Soziales Kapital und seine Funktionsweise. In: Häußling, Roger / Stegbauer, Christian (Hg.): Handbuch Netzwerkforschung. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften. 2010. S. 177 – 189.

Hennig, Marina / Kohl, Steffen: Fundierung der Netzwerkperspektive durch die Habitus und Feldtheorie von Pierre Bourdieu. In: Hennig, Marina / Stegbauer, Christian (Hg.): Die Integration von Theorie und Methode in der Netzwerkforschung. Wiesbaden: Springer. 2012. 13 – 32. DOI 10.1007/978-3-531-93464-8_2

Hennig, Marina / Stegbauer, Christian (Hg.): Die Integration von Theorie und Methode in der Netzwerkforschung. Wiesbaden: Springer. 2012.

Kammerhofer-Aggermann, Ulrike: Imaginäre Modelle der Vergangenheit. Gesellschaftliche und kulinarische Fiktionen in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart. In: Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999. Paderborn: Ferdinand Schöningh. 2000. 227 – 242.

Kaufmann, Jean-Claude: Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen. Konstanz: UVK. 2005.

Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999. Paderborn: Ferdinand Schöningh. 2000.

Krasny, Elke: Küchengeschichten – ein literarischer Streifzug. In: Miklautz, Elfie / Lachmayr, Herbert / Eisendle, Reinhard (Hg.): Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums. Wien/Köln/Weimar: Böhlau 1999. S. 251 – 279.

- Kruse, Jan: Qualitative Interviewforschung. Ein integrativer Ansatz. Weinheim/Basel: Beltz Juventa. 2014.
- Kühl, Stefan / Strodtholz, Petra / Taffertshofer, Andreas (Hg.): Handbuch Methoden der Organisationsforschung. Quantitative und Qualitative Methoden. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften. 2009.
- Kühn, Thomas / Koschel, Kay-Volker: Gruppendiskussion. Ein Praxis-Handbuch. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften. 2011.
- Lamnek, Siegfried: Qualitative Sozialforschung. Lehrbuch. 5., überarbeitete Auflage. Weinheim, Basel: Beltz. 2010.
- Li, Quing / Mao, Xudong / Xie, Haoran: Interactive Tutoring of Cooking Activities with Personalized Multimedia Recipe Search. In: Proceeding. 2011. p. 31 – 36
- Liebig, Brigitte / Nentwig-Gesemann, Iris: Gruppendiskussion. In: Kühl, Stefan / Strodtholz, Petra / Taffertshofer, Andreas (Hg.): Handbuch Methoden der Organisationsforschung. Quantitative und Qualitative Methoden. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften. 2009. S. 102-123.
- Mayring, Philipp: Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 11., aktualisierte und überarbeitete Auflage. Weinheim/Basel: Beltz. 2010.
- Mayring, Philipp: Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 10. neu ausgestattete Auflage. Weinheim/Basel: Beltz Verlag. 2008.
- Mey, Günther / Mruck, Katja (Hg.): Handbuch Qualitative Forschung in der Psychologie. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften. 2010.
- Menz, Michael: Deutschland 2002: Eine Freizeit- und Erlebnisgesellschaft? Eine kritische Analyse der Theorien von Gerhard Schulze und Horst W. Opaschowski. Hamburg: Disserta. 2015.
- Meister, Dorothee / Kamin, Anna-Maria: Medien im Erwachsenenalter. In: Vollbrecht, Ralf / Wegener, Claudia (Hg.): Handbuch Mediensozialisation. Wiesbaden: VS Verlag. 2010. S. 151 – 158.
- Michel, Burkhard: Habitus und Lebensstil. In: Vollbrecht, Ralf / Wegener, Claudia (Hg.): Handbuch Mediensozialisation. Wiesbaden: VS Verlag. 2010.
- Miklautz, Elfie / Lachmayr, Herbert / Eisendle, Reinhard (Hg.): Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums. Wien/Köln/Weimar: Böhlau 1999.
- Mittermayr, Peter: Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation. In: Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999. Paderborn: Ferdinand Schöningh. 2000. S. 9 – 10.
- Merten, Klaus: Einführung in die Kommunikationswissenschaft. Bd.: Grundlagen der Kommunikationswissenschaft. 3. Auflage. Berlin/Münster: LIT Verlag. 2007.
- Mörth, Ingo / Fröhlich, Gerhard (Hg.): Das symbolische Kapital der Lebensstile. Zur Kultursoziologie der Moderne nach Pierre Bourdieu. Frankfurt/New York: Campus. 1994.
- Mutz, Michael / Kämpfer, Sylvia: Emotionen und Lebenszufriedenheit in der „Erlebnisgesellschaft“. Eine vergleichende Analyse von 23 europäischen Ländern im

Anschluss an die Gesellschaftsdiagnose von Gerhard Schulze. In: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie, Nr. 65, 2013. S. 253 – 275.

Noelle-Neumann, Elisabeth / Schulz, Winfried / Wilke, Jürgen (Hg.): Fischer Lexikon Publizistik Massenkommunikation. Aktualisierte, vollständig überarbeitete und ergänzte Auflage. Frankfurt am Main: Fischer. 2009.

Oertel, Jutta: Babyboomer und Generation X – Charakteristika der etablierten Arbeitnehmer-Generationen. In: Mf. Klaffke (Hg.), Generationen-Management. Wiesbaden: Springer. 2014. DOI 10.1007/978-3-658-02325-6_2

Peiser, Wolfram: Die Fernsehgeneration: Eine empirische Untersuchung ihrer Mediennutzung und Medienbewertung. Opladen: Westdeutscher Verlag. 1996.

Pierrass, Manuela / Ulrich, Markus: Medienkompetenz unter milieutheoretischer Betrachtung: Der Einfluss rezeptionsästhetischer Präferenzen auf die Angebotsselektion. In: Medienpädagogik, Zeitschrift für Theorie und Praxis der Medienbildung, Nr. 17, 2009. DOI: <https://doi.org/10.21240/mpaed/17/2009.05.04.X>

Rastl, Roberta: Küche und Kochen. Zur geschlechtsspezifischen Aneignung eines Alltagsortes in Wien seit den 1950er Jahren. Wien: Universität Wien. Dissertation. 2001.

Rehbein, Boike / Saalman, Gernot / Schwengel, Hermann (Hg.): Pierre Bourdieus Theorie des Sozialen. Probleme und Perspektiven. Konstanz: UVK. 2003.

Schäffer, Burkhard: Medien und Generationen. In: Vollbrecht, Ralf / Wegener, Claudia (Hg.): Handbuch Mediensozialisation. Wiesbaden: VS Verlag. 2010. S. 117 – 124.

Schenk, Michael: Interpersonale Kommunikation. In: Noelle-Neumann, Elisabeth / Schulz, Winfried / Wilke, Jürgen (Hg.): Fischer Lexikon Publizistik Massenkommunikation. Aktualisierte, vollständig überarbeitete und ergänzte Auflage. Frankfurt am Main: Fischer. 2009. S. 65-80.

Schindler, Margot: Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Oder: Historikern in die Töpfe geguckt. In: Kolmer, Lothar / Rohr, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999. Paderborn: Ferdinand Schöningh. 2000. S. 275 – 286.

Schulze, Gerhard: Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart. Um den Anhang gekürzte und mit einem neuen Vorwort versehene 2. Auflage. Frankfurt/Main: Campus. 2005.

Schwengel, Markus: Bourdieu zur Einführung. Hamburg: Junius. 1995.

Simanowski, Roberto: Digitale Medien in der Erlebnisgesellschaft. Kultur – Kunst – Utopie. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt. 2008.

Sluga, Taliman E.: „Modernist cuisine“ – Kochbücher für jede Lebenslage. In: Amt der Steiermärkischen Landesregierung. A9 Kulturabteilung, Referat Steiermärkische Landesbibliothek (Hg.): „Man nehme...“ Kochbücher und ihre Rezeption im Laufe der Jahrhunderte. Beiträge zum Symposium „Man nehme...“ 2015. Veröffentlichungen der Steiermärkischen Landesbibliothek, Band 40. Graz: 2016. S. 331 – 344.

Thomä, Manuel: Der Zerfall des Publikums. Nachrichtennutzung zwischen Zeitung und Internet. 2. Auflage. 2013/2014: Springer VS. DOI 10.1007/978-3-658-03646-1

Vanderbilt, Tom: Geschmack. Warum wir mögen, was wir mögen. München: Carl Hanser Verlag. 2016.

Vavra, Elisabeth (Hg.): Familie. Ideal und Realität. Katalog des NÖ Landesmuseums 316. Horn: Ferdinand Berger & Söhne. 1993.

Vollbrecht, Ralf / Wegener, Claudia (Hg.): Handbuch Mediensozialisation. Wiesbaden: VS Verlag. 2010.

Weischer, Christoph: Sozialstrukturanalyse. Grundlagen und Modelle. Wiesbaden: Springer. 2011.

Yamakata, Yoko / Maeta, Hirokuni / Kadowaki, Takuya / Sasada, Tetsuro / Imahori, Shinji / Mori, Shinsuke: Cooking Recipe Search by Pairs of Ingredient and Action – Word Sequence v.s. Flow-graph Representation. In: Transactions of the Japanese Society for Artificial Intelligence 32 (1), 2017, pp.WII-F_1-WII-F_9

Zerger, Frithjof: Klassen, Milieus und Individualisierung. Eine empirische Untersuchung zum Umbruch der Sozialstruktur. Frankfurt/New York: Campus. 2000.

9.2 Online Quellen

Business Dictionary: <http://www.businessdictionary.com/definition/Generation-X.html> [18.05.2017]

Focus Online: Kochbuch als globaler Trend – doch sie werden wenig genutzt. 15.10.2015. http://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/geniessen/ernaehrung-kochbuch-als-globaler-trend-doch-sie-werden-wenig-genutzt_id_5014838.html [20.05.2017]

GfK 2015: Deutsche verbringen wenig Zeit mit Kochen. 30.03.2015. <http://www.gfk.com/insights/press-release/deutsche-verbringen-wenig-zeit-mit-kochen-1/> [20.05.2017]

Hauptverband des Österreichischen Buchhandels: Buchhandelsstudie zum Welttag des Buches 2016. <http://www.buecher.at/presse/> [20.05.2017]

Marketmind: Merkur Studie: Die Kochgewohnheiten der ÖsterreicherInnen. Juli 2015. <http://www.marktmeinungsmensch.at/studien/merkur-studie-die-kochgewohnheiten-der-oesterreich/> [20.05.2017]

Media Analyse: MA 2016 Internet. 2016. <http://www.media-analyse.at/table/2787> [21.05.2016]

o.V: Kochgewohnheiten der Österreicher: Männer sehen sich gerne als Hobbyköche. In: Gusto. 10.12.2007. <https://www.gusto.at/home/die-kochgewohnheiten-oesterreicher-maenner-hobbykoeche-191701> [20.05.2017]

Rudolph, Elisabeth: Ran an den Herd! In: Forum. Ernährung heute. 10.01.2017 <http://www.forum-ernaehrung.at/artikel/detail/news/detail/News/ran-an-den-herd/> [20.05.2017]

Rüther, Manuela: Guten App-etit! 22.01.2012. In: Die Welt. <https://www.welt.de/print/wams/lifestyle/article13827463/Guten-App-etit.html> [20.05.2017]

Stöckl, Albert Franz / Tischler, Stefanie / Bauer-Krösbacher, Claudia / Steckenbauer, Georg Christian / Kutsch, Deborah: Kostbares Österreich. IMC Fachhochschule Krems. 2015. <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:PhBFBbYTd3IJ:https://>

www.bmwfw.gv.at/Tourismus/TourismusstudienUndPublikationen/Documents/Kostbares%20%25C3%2596sterreich%20Projektbericht.pdf + &cd=2&hl=de&ct=clnk&gl=at
[09.06.2017]

Stöckl, Albert Franz/ Tischler, Stephanie: Präsentation Kostbares Österreich. 3.4.2017
<https://www.waldviertel.at/action/download?id={be484288-106c-5147-f38d...>
[14.06.2019]

9.3 Abbildungs- und Tabellenverzeichnis

Abbildung 1: adaptiertes Milieumodell nach Schulze (vgl. ebd. 2005, 279)	45
Abbildung 2: Anzahl TeilnehmerInnen nach Geschlecht (eigene Darstellung).....	70
Abbildung 3: TeilnehmerInnen nach Geburtsjahrgang (eigene Darstellung).....	70
Abbildung 4: Verteilung der TeilnehmerInnen nach Milieu (eigene Darstellung).....	71
Tabelle 1: Zuordnung der Personen je Milieu	71

10 Anhang

10.1 Leitfaden Gruppendiskussionen

Dieser Leitfaden diente lediglich der Orientierung der Moderatorin bei den Gruppendiskussionen. Um eine möglichst exploratives, themenoffenes Gespräch zu forcieren und um auf die Milieu- bzw.- Gruppenrelevanten Themen verstärkt einzugehen, war es nicht die Absicht der Moderatorin, in allen Diskussionen durchwegs dieselben Fragen zu stellen. Spontane ergänzende oder vertiefende Fragen waren möglich. Teilweise wurden Kochbücher zu Anschauungszwecken in die Diskussion mitgebracht.

Alltagskochen vs. Festtagskochen

- Jetzt war ja gerade Ostern/Weihnachten/Geburtstag – erzählt einmal, was habt ihr da so gekocht? Was gab es zu essen?
- Habt ihr das schon immer so gemacht? Oder woher kommt die Idee?
- Würde das bei euch genauso sein, wenn du heute Abend kochst? Warum?
- Was gab es gestern so bei euch zuhause zu essen?
- Wer hat das gekocht? Warum?

Kochmedien Nutzung

- Gab es Hilfsmittel, als du kochen gelernt hast?
- Wie sieht das aus, wenn bei euch zuhause gekocht wird? Könnt ihr ein paar Beispielsituationen beschreiben?
- Woher stammt eure Inspiration für Gerichte beim Kochen?
- Verbindet ihr etwas mit Kochbüchern?
- Wo werden Kochbücher aufbewahrt? Wozu benutzt?
- Mittlerweile gibt es ja auch das Internet. Was glaubt ihr hat sich im Kochverhalten der Österreicher seither verändert?
- Habt ihr schon einmal Rezepte aus dem Internet probiert? Welche und warum?
- Welche Erfahrungen habt ihr so gemacht mit Rezepten aus dem Internet?
- Könnt ihr beschreiben, warum ihr manchen Kochmedien eher vertraut als anderen?

Kultur- und Sozialinstanz Kochen

- erinnert ihr euch noch, wie ihr kochen gelernt habt?
- Wie sieht das aus, wenn bei euch zuhause gekocht wird? Könnt ihr ein paar Beispielsituationen beschreiben?
- Was gab es gestern so bei euch zuhause zu essen? Wer hat das gekocht? Warum?

10.2 Transkription der Gruppendiskussionen

10.2.1 Transkriptionsregeln

Kurze Pause: (.)

Längere Pause: (...)

/Unterbrechungen/ - durch Sprecher selbst oder andere Person

Betonungen

G e d e h n t e A u s s p r a c h e

(Anmerkungen zur Sprecherreihenfolge oder Gesprächsrichtung; Begleiterscheinungen des Sprechens, z.B. Lautstärkeauffälligkeiten; besondere Ereignisse; nicht sprachliche Handlungen) – die Klammer wird vorangestellt, wenn die Handlung das Sprechen betrifft. Sonst befindet sie sich an der tatsächlichen Stelle im Gesprächsverlauf.

[anonymisierte Daten zur Person, etwa Namen oder Adressen; Anm. der Autorin]

10.2.2 Transkript Gruppe 1

Gruppe Nr.: 1

Moderation: EW

Datum: 25.03.2019

Gesprächsdauer: 48:13

Teilnehmende Personen und ggf. Anmerkungen zur Person (Namen geändert):

Ariane, Andrea (verheiratet mit Markus), Rosi, Markus (Geschäftsführer des Unternehmens), Maximilian, Daijko

Ort: Küche des Unternehmens

- 1 Moderatorin: Ostern war ja gerade, und ich habe mich gefragt, was ihr euren Familien da so gekocht
- 2 oder vorbereitet habt.
- 3 Rosi: Ich hab was gebacken. (...) Warte mal (...) ah, entschuldige! Pizza habe ich gemacht! Pizzateig.
- 4 Das Rezept hab ich aus dem Internet. Besser gesagt aus einer App. (...) Von Chefkoch (...)
- 5 Chefkoch.de, da habe ich eine App runtergeladen und speichere die Rezepte in meinem eigenen
- 6 Kochbuch.
- 7 Andrea: (leise) Das ist aber sicher nicht der große Lafer (lacht)
- 8 Rosi: Na ich habe festgestellt, dass gerade Chefkoch.de mir immer die besten Rezepte gibt (lacht
- 9 kurz). Da gibt es schon auch andere (.) gute Küche at (.) was weiß ich was es da alles gibt. Aber mit
- 10 Chefkoch at bin ich immer am besten gefahren.
- 11 Andrea: Also wir hatten einen Osterschinken im Brotteig. Den hat ein Freund mitgebracht von einem
- 12 Lokal im Umkreis eines sehr bekannten Fleischers. (an Markus) wie hat der geheißen?
- 13 Markus: (unverständlich) Hradinger.
- 14 Andrea: Wo man sich angeblich ewig lang anstellt, damit man das kriegt. War recht groß das Ding.
- 15 (...) Meine Mutter hat auch einen Osterschinken mitgebracht, weil (.) man kann ja nicht miteinander
- 16 reden. Von der Schranne. Das ist der wöchentliche Spezialitätenmarkt in Salzburg. Aber der war ohne
- 17 Brotteig. (...) dann haben wir Osterpinzen gehabt, da hat die Mama im Internet recherchiert. Normal
- 18 macht sie nämlich immer Striezel nach einem Rezept von der Uroma. Aber heuer hat sie gefunden, es
- 19 muss Osterpinze werden. Und das Rezept ist mit Schritt-für-Schritt Anleitung und Bildern gewesen
- 20 und am Schluss hat sie das Ding sogar mit der Schere eingeschnitten. Das stand wirklich/ hat

21 ausgeschaut wie vom Bäcker. (leise) hat sehr gut geschmeckt. (...) was haben wir noch gehabt? (...)

22 Ahja, Muffins habe ich noch gemacht. Und die waren vom Gastrocontest aus der

23 Fertigbackmischung, die mir dort die Mädels in die Hand gedrückt haben. (...) Mit der

24 handgeschriebenen Zubereitungsanleitung. Also ganz analog. Und die hat dann die Ina mit ihren acht

25 Jahren selber zusammengemischt. (...) Und ganz viel Schokolade. Also Ostern ganz traditionell. So

26 wie's halt g'hört! (...) Ich mein, das passt jetzt nicht zum Thema, aber wir wären sogar in die

27 Auferstehung gegangen, wenn/hätte die Mia sich nicht am Weg dorthin der'stessn'. ...

28 (unverständliches)

29 Rosi: (lacht)

30 Moderation: Ist bei den anderen Ostern ein traditionelles Fest?

31 Maximilian: Ja, bei uns wars auch sehr traditionell. Und meistens brauchen wir für die traditionellen

32 Sachen keine Hilfe aus dem Internet

33 Andrea: (unverständlich) mhh ja!

34 Maximilian: Ich denk mir das so. weil meine Mutter und Schwiegermutter haben die Rezepte

35 selbstverständlich im Kopf oder in ihrer großen Mappe.

36 Andrea: (an Alex) handgeschrieben von der Oma?

37 Maximilian: Genau.

38 Andrea: Von Generation zu Generation überliefert.

39 Markus: Die sind auch noch eine Generation Frau, die daheim noch kochen gelernt hat.

40 Andrea: Aber meine Mama hat auch im Internet nachgeschaut. (...) weil Osterpinze gab's noch nie.

41 Markus: mhm!

42 Ariane: Bei uns wurde gebacken natürlich. (.) Osterkranz. Ah, da gibt's bei uns in der Familie ganz alte

43 Kochbücher. Das eine Kochbuch ist eine nach/ (.) Ein Kriegskochbuch und Nachkriegskochbuch. Da

44 san die besten Rezepte drin.

45 Andrea: (an Ariane, zitierend) was koch ich heute?

46 Ariane: Na, es ist / die haben/ es sind so ganz kleine Bücher/ äh, da gibt es die Heimkehrertorte, und

47 die Urlaubertorte/ also ganz, ganz Rezepte wo man auch variieren kann, wenn man einmal nicht alle

48 Zutaten hat/kann ja auch einmal passieren. (...) Ah, dann gab es griechisch (...) weil wir alle

49 griechische Fans sind. Griechen kochen sehr viel mit Gemüse, das ist sowieso unseres. Da ist das

50 Rezept teilweise von einer griechischen Familie, die mir das einmal zusammengeschrieben hat. (...)

51 Und der andere Teil ist eigentlich (...) ja auch aus einem griechischen Kochbuch. Ich verwende

52 Kochbücher, Sachen aus dem Internet eigentlich nicht (.) gar nicht, weil ich hab mein Kochbuch/

53 besser gesagt viele Kochbücher/ und ich habs lieber vor mir liegen, und lies nach und kann eventuell

54 sehr schnell variieren, wenn eine Zutat fehlt. Wenn man dann ähnliche Dinge im Kochbuch recht

55 schnell findet. Und nicht damit dem Handy herumtun muss. Wobei ich das Handy ja eh nicht so gern

56 mag. (.) Ich find, man verwendet viel zu viel die Handys.

57 Rosi: (zu Ariane) ja für sinnlose Dinge, aber wenn wir's für sinnvolles verwenden...

58 Ariane: Ja, aber ich sag nur, /

59 Rosi: legitim.

60 Maximilian: Also das letzte was ich gekocht hab, vor kurzem, war vor ein paar Tagen. Das war ein/

61 waren Hühnerflügel mit einer Barbecue-Sauce. So eine amerikanische (.) (fragend in die Runde)

62 südamerikanische (...) Aah, Südstaaten-Sauce, und die musste ich nachschauen im Internet und da

63 hatte ich dann das Ipad.

64 Rosi: (etwas lauter) ich hätt' für euch Kochbuch in der Küche gar keinen Platz. Wo soll ich das hintun

65 bitte? (lacht)

66 Andrea: Na ich hab extra so einen Ständer mit einer Plexiglasscheibe drüber, dass man da kochen

67 kann. Wo man das Kochbuch einhängen kann. Und das ist Ur-cool!

68 Rosi: Sowas besorgt man sich aus Holz heutzutage, bitte! N a c h h a l t i g k e i t! (lacht)

69 Andrea: (zu Rosi) Na und wie willst durchs Holz durchschauen?

70 Alex: (zu Andrea, scherzend) na musst es halt ganz fein schneiden.

71 Andrea: was?

72 Rosi: draufstellen! So der Ständer!

73 Andrea: Ja eh, es ist eh draufgestellt. Das ist eh aus einem Metall. Aber damit d a s K o c h b u c h

74 nicht ang'schledert wird, hat's so/ also/ du hast einen Ständer, da ist obendrüber die Scheibe, dann

75 kann's nicht umblättern/

76 Rosi: und nicht vollgespritzt werden! (...) o k a y!

77 Andrea: Das könnte man aus Glas auch machen, ja aber das ist bissi schwer und außerdem

78 zerbrechlich.)

79 Rosi: okay.

80 Ariane: Ich hab's auch in der Küche. In einem Küchenkastl. Da sind meine Kochbücher. Das nimmt

81 man raus, das machen wir oft gemeinsam. Dann sitzen wir am Tisch, jeder nimmt sich was davon,

82 dann blättern wirs durch. (jemanden zitierend) „ach, das könnten wir einmal kochen!“ Oder „das

83 schaut gut aus!“ (...) vor allem die ganz alten oder die Bücher von der Oma, von meiner Oma, die ist

84 1911 geboren gewesen, von der einfach alte Aufzeichnungen, wo dabei Notizen sind, zum Beispiel

85 „ohne Zimt“, oder was sie nicht isst oder so. Das führt dann immer dazu, dass man dann über Familie

86 spricht, über Erinnerungen spricht. Und das finde ich ganz nett. Das machen wir eigentlich auch mit

87 die Enkelkinder so. Die mögen das auch gerne. (...) Außerdem essen's das dann auch gerne, wenn

88 sie's selber aussuchen.

89 Andrea: (an Ariane) wirklich? Weil meine kochen was und sagen dann, sie wollen's nicht. Die kochen

90 schon, aber /

91 Ariane: /dann sehen sie's und/ (...)

92 Moderation: Ist das die Inspiration im Alltag?

93 Daijko: (lacht) in Alltag ich bin in Restaurant. Bei orthodoxen Leuten wie mir ist Ostern eine große

94 Tradition. Die ältesten Damen im Haus kochen. Und die haben meistens alle Rezepte im Kopf. An

95 Freitag ist immer traditionell, es wird v i e l gekocht; kleine Kinder sind da, die stolpern im Haus

96 herum. Es gibt Eier. Und zu Ostern sollte immer viel Essen am Tisch sein. Verschiedenes.

97 Andrea: (zu Daijko) bei euch ist immer viel Essen am Tisch!

98 Daijko: (lacht) ja! Immer viel Essen! (lacht) Fleisch, in alle mögliche Variationen. Dann es gibt diese

99 traditionelle Rezepte, wie zum Beispiel Sarma, Cevapcici, oder viel Fleisch. Und dann (...) die zum

100 Beispiel bestimmte Brötchen, und es gibt ein bestimmtes Brot. Weil zum Beispiel der Host, der das

101 Brot zuschneiden soll/ es gibt ein großes Brot/ und in Tradition ist dieses erste geschnittene (...) hmm

102 (...)/ kommt zu schneiden von die älteste Dame in Haus

103 Andrea: (zu Daijko): der Anschnitt, also die erste Scheibe.

104 Daijko: Genau. Und dann erst die andere Gäste. (...)

105 Rosi: (lacht)

106 Andrea: (unterbrechend) Daijko, ist das (.) / ist das

107 Daijko: mhh

108 Andrea: (zu Daijko) Ist das ein Milchbrot? Oder ein normales, festes Brot?

109 Rosi: Germteigbrot?

110 Daijko: normales, festes Brot.

111 Rosi: (unterbrechend) aus Germteig wird das gemacht.

112 Daijko: genau, in ein bestimmte Form. (...) das hat irgendwelche/

113 Rosi: (unterbrechend) /mit Mustern drauf!

114 Daijko: genau, diese Formen.

115 Markus: mhm (zustimmend)

116 Daijko: wie gesagt, meistens Rezepte sind in Tradition mit Generationen weitergegeben. Sie sind 90

117 Prozent gleich, (lacht) zumindest meistens, sobald eine jüngere kommt ändert es sich.

118 Andrea: (an Daijko) die glauben dann, dass sie das besser können?

119 Daijko: hmm (unsicher)

120 Andrea: Oder es kommt ein Fernsehkoch und/

121 Daijko: jo! Aber jetzt, die neue Generation, sie können nicht ohne Internet leben. (...) Sie lesen viel,

122 was sie verbessern können. Alte Schule gegen neue Schule. Viele junge heutzutage lesen in die

123 Internet und dann die experimentieren. Natürlich bei Oster schon vorher, weil beim Ostern kommen
124 auch viele Gäste. (...) ist große Party! Für alle Leute. (...) Ich persönlich koche nicht so oft/
125 Andrea: (unterbrechend) /na sicher, ist ja Frauensache, hast du g'sagt!
126 Daijko: ja genau. Aber traditionell, wenn ich koche, dann schaue ich meistens die Rezepte im
127 Internet.
128 Moderation: Erzähl mal, woher stammen dann die Ideen, wonach du im Internet suchen willst?
129 Daijko: Youtube! Youtube. Sagen wir so (.) Speisen und Getränke, ich sehe, wie die Leute sie
130 vorbereiten (...)/
131 Andrea: (ihn korrigierend) /aber was suchst du? Suchst du einfach nur „Essen“ oder „ausgefallenes
132 Essen“? Was gibst du ein?
133 Daijko: Boah. Also wenn ich Hunger habe, und genau irgendein Rezept zubereiten möchte, dann
134 schreibe ich die Name von die Rezept. (zitierend) „Okay wie kann ich vorbereiten (...) Reis?!“
135 Rosi: (lachend) naja.
136 Daijko: (lachend) ja!
137 Rosi: Bei uns ist es immer so Guster. Worauf haben wir Guster? Auf Schweinefleisch, Rindfleisch, was
138 weiß ich. Und dann geb ich ein „Speisen mit Rindfleisch“ zum Beispiel. (.) Oder wenn ich backen will,
139 äh (.) Schoko/ Schokokuchen. Und dann switcht man durch. Und schaut, was gefällt mir eigentlich.
140 Daijko: Ich finde diese digitale Rezepte im Youtube sehr gut. Weil du kannst alles anschauen, sollte
141 das/
142 Andrea: (unterbrechend) ausschauen!
143 Daijko: Früher war viel schwieriger. Die lesen was und die vorbereiten was und die wissen/
144 Andrea: (unterbrechend) /man hat reingeschaut und dann wusste man/ also zum Beispiel haben wir
145 immer Marillenkuchen gemacht mit meiner Oma. Da musstest du den (.) diese (.) Die Masse Ei,
146 Zucker, Schneemasse extrem lang schlagen, ja? Und die hat dann tatsächlich die Farbe geändert
147 während des Schlagens. (.) und das musst du einmal gesehen haben. Sonst bist du zu kurz. Das
148 kannst du auch nicht sagen, fünf Minuten, zehn Minuten/
149 Daijko: /ja/
150 Andrea: das ist immer anders. Wenn du nicht weißt, wie die Konsistenz sein soll, dann tust du dir da
151 schwer. Deswegen ist das beim/ ich hatte ein lustiges Erlebnis/
152 (allgemeines Gemurmel)
153 Andrea: Ich wollt' nur kurz zu Youtube was sagen: die Youtube-Tutorials/ (zu Rosi) das hab ich dir eh
154 erzählt/ letztes Jahr war ich in Burgund, und die haben diese Macarons. Und Macarons sind ja nicht
155 so leicht zu machen und ich hab's mir dann in Youtube angeschaut. Und da gab's z e h n
156 verschiedene/ oder wahrscheinlich viel mehr verschiedene (.) Varianten, Darstellungsformen. So von
157 der ure Trash/ wo wirklich einer mit der Kamera draufgehalten hat, in Echtzeit das gemacht hat und
158 irgendwas gequatscht hat, bis hin zum Inszenierten (.) Profivideo. So lange schaut dir das an. Immer
159 mit Schnelldurchlauf dazwischen. (.) Und (.) bis zu einem ganz genau, wissenschaftlich erklärten Ding.
160 Das hat glaube ich zehn Minuten gedauert. (...) Also so viel einmal zu Youtube.
161 Maximilian: (zeigt auf)
162 Rosi: also bei mir/
163 Markus: (an Rosi) Jetzt lass einmal den Alex was sagen!
164 Rosi: (lacht) Entschuldigung! (...) Na wenn er sich nicht durchsetzen kann. (lacht)
165 Alex: (ironisch) die schlägt mich ja sonst wieder.
166 Rosi: (lacht) (laut) wieder! (leise) psst. Das gehört hier nicht her./ Gut. Ich meine, in einem Buch ist ja
167 immer nur eine begrenzte Auswahl an Rezepten drinnen. Und ich habe viele Rezeptbücher gehabt.
168 Viele hab ich weggeschmissen.
169 Markus: (schockiert klingend): Was?!
170 Rosi: die Besonderen, den Gerer oder wie der heißt, hab ich aufgehoben. Aber ich hab das Gefühl,
171 dass in Rezeptbüchern immer so Rezepte drinnen sind wo man extrem viele Zutaten braucht. Oder
172 sehr aufwendig. Aber ich koche/ oder backe am liebsten mit wenig Zutaten. Und sehr schnell. Weil in
173 Kochbüchern sind eher so komplizierte Rezepte oder Rezepte die ur aufwendig sind. Da schau ich

174 lieber im Internet. Da habe ich die Bewertungen von den Leuten drinnen, wie das schmeckt. (..) Oder
175 Kommentare unten, was ich noch anders machen kann, dass der Teig noch fluffiger oder was weiß
176 ich, wird. (..) Und, da kann ich auch viel schneller durchschauen. (lachend) Weil ich hab kein Haus,
177 dass ich mir da eine Bibliothek ausbauen kann, mit Büchern ohne Ende.

178 Andrea: Jetzt würd' mich was interessieren: Wer von euch kennt denn die Grundteige?
179 Rosi: Meinst du jetzt auswendig?
180 Andrea: ja. Naja kennen und dann/
181 Rosi: /(aufzählend) Mürbteig, Germteig
182 Andrea: Na einfach nur so, wenn du sagst ich backe Kekse. Weißt du, wie du anfängst?/
183 Rosi: /(noch immer aufzählend) Blätterteig (...) die Grundteigarten!
184 Maximilian: Ich weiß gar nicht, welches Keks aus welchem Teig ist.
185 Rosi: /(noch immer aufzählend) So: Blätterteig, Mürbteig/
186 Maximilian: (zu Andrea) wozu soll ich das wissen? Das steht ja eh alles im Kochbuch.
187 Andrea: Es hat mich nur interessiert!
188 Maximilian: Also ich find, dass in eine g'scheite Küche auch sehr viele Kochbücher gehören.
189 Andrea: (an Maximilian) was ist viele?
190 Maximilian: na mindestens zwanzig.
191 Rosi: na wennst den Platz hast.
192 Andrea: (Rosi übergehend, an Maximilian) hast du?
193 Maximilian: Als ich schau immer zuerst in einem meiner (betonend) Jamie Oliver Kochbücher./
194 /(Rosi, Andrea, Ariane, Markus lachen)
195 Maximilian: im Plachutta Kochbuch, oder in den alten K & K Kochbücher, die ich mir vor kurzem
196 gekauft habe.
197 Andrea: K & K?
198 Maximilian: Ja, K & K. Kronländer, die Küche von Sissi und so.
199 Andrea: alt oder überarbeitet? Also mir 24 Eiern pro Portion Kuchen, oder (...) überarbeitet?
200 Maximilian: Naja, ich glaub da sind schon Originalrezepte auch dabei.
201 Rosi: Eier sind ja nicht schlecht.
202 Andrea: Naja aber nach heutigen/
203 Rosi: /Eier sind g'sund! (lacht)
204 Alex: (unverständlich) na ich glaub schon, auf heutiges Dings (...)/
205 Rosi: /das ist der Zucker viel bedenklicher! (lacht)
206 Maximilian: (etwas lauter) auf alle Fälle: wenn ich da nix finde, dann schau ich erst im Internet.
207 Markus: (an Maximilian) kochst immer du zuhause?
208 Rosi: Na immer nicht, was ich so mitgekriegt habe
209 Maximilian: Nein. (...) Definitiv nicht. Das heißt, ich schau sehr oft in Kochbücher. Aber meistens
210 kocht meine Frau.
211 Rosi: (lacht) da ist die Rollenverteilung noch wie in K & K Zeiten!
212 Markus (lacht)
213 Ariane: Bei uns ist es so, da wird immer so gekocht, nachdem was im Haus da ist. Also wir gehen
214 generell einmal in der Woche einkaufen. Und wenn dann gekocht wird, wird geschaut / und wir
215 kriegen generell oft auch überraschend Besuch / Enkelkinder/
216 Rosi: /da kommt es wahrscheinlich drauf an, was die Kinder essen/
217 Ariane: na! Da muss man halt sehr flexibel sein. Wenn einmal mehr kommen und man hat nur
218 Semmelbröckerl zuhause, dann muss man sagen „okay, mach ich halt Semmelknödel, was kann ich
219 dazu machen?“ Und aus dem kocht man.
220 Maximilian: Und das wäre wahrscheinlich auch ganz anders, wenn meine Frau jetzt da wäre, die
221 würde wahrscheinlich genau dasselbe sagen (wie Ariane). Aber nachdem ich vor allem zu besonderen
222 Anlässen koche, ähm, muss ich eigentlich immer nachschauen, weil das vergisst du übers Jahr wieder
223 und so. (...)
224 Ariane: Ja, Festtagsküche ist anders.

225 Andrea: Das eine ist eine Restlverwertung, oder halt eine Improvisation aus dem, was da ist/
226 Ariane: /oder aus dem, was man im Alltag halt oft kocht/
227 Rosi: /ist auch ein Zeitproblem glaube ich. Weil bis ich mir das Rezept rausgesucht hab, hab ich
228 wahrscheinlich schon ein Menü hingestellt.
229 Maximilian: Wer kauft denn schon im Alltag nach Rezepten ein?
230 Rosi: nein. Also wir auch nicht.
231 Markus: Natürl i c h! (...) Außerdem ist die Alltagsküche abwechslungsreicher. Weil zu Weihnachten
232 gibt's immer einen Karpfen.
233 Rosi: (zu Markus) asso? Na bei uns gibt's Ente.
234 Markus: (zu Rosi) dann ist halt die Ente der neue Karpfen.
235 Rosi: ja, die gibt's auch nur einmal im Jahr. (laut) ein einziges Mal koch ich Ente mit Kartoffelknödel
236 und Rotkraut.
237 Andrea: also zu Weihnachten gibt's immer das Gleiche!/
238 Rosi: /einmal im Jahr, und das ist nur am Heiligabend. Aber da freuen sie sich schon immer extrem
239 drauf. (...) Bei uns hängt es nämlich auch immer stark davon ab, was essen die Kinder. Wir haben sehr
240 wählerische Kinder. Kein Gemüse, kein Obst. Da haben wir natürlich ein Problem. Deswegen kochen
241 wir immer so die Standard-Sachen, und das Gemüse halt dazu, das dann die Kinder halt nicht
242 unbedingt essen. Somit (...)
243 Daijko: In diese Art von Küche, man braucht immer so viele Geschirr. In diese Rezepte steht immer
244 ein Löffel/ fünf Milliliter /so viele Löffel von diese, so viele Pfannen (..) ich hab nicht so viele Löffel!
245 Rosi: (laut) Inzwischen kannst du ja den Löffel abspülen, dann brauchst du nur einen Löffel
246 (Ariane, Rosi, Andrea, Markus lachen laut)
247 Daijko: /na he, hallo! Machst du (unverständlich wegen lauten Lachens der anderen) (...) na euda.
248 Andrea: (noch immer lachend) darf ich mal ein Foto machen von dir beim Kochen? Ich seh' dich grad
249 (lacht laut) (...)
250 Rosi: (sich über das Lachen hinwegsetzend) Ja deswegen koch ich immer gerne was mit wenigen
251 Zutaten; schmeckt meistens auch am besten.
252 Daijko: dreihundert Kilogramm Geschirr! (lacht) euda, wer würde da/ wer soll das alles waschen?
253 (Rosi lacht)
254 Ariane: Daher nehme ich Kochbücher. Zum Beispiel mein Kochsparbuch, aus dieser Zeit, aus die 50er
255 Jahre. Da brauchst du ganz wenige zutaten und stellst ganz viel her. Oder diese Hefte, was die Leute
256 schenken kriegen. Das sind oft so kleine Hefte, von Oetker oder so. Da sind Kuchenrezepte drinnen,
257 ganz wenige Zutaten. Die hatten ja nicht viel.
258 Andrea: Da war dann ja das eine Ei, und nicht zwölf Eier!
259 Ariane: Ja. Und schmeckt aber total gut.
260 Markus: Ich finde ja, das Kochen nach Rezept wird völlig überbewertet.
261 Andrea (an Markus): weil du nicht bäckst.
262 Markus: stimmt.
263 Ariane: (an Markus) wie kochst du denn überhaupt, Markus? Du kochst ja gern, oder?
264 Rosi: (an Markus) kochst du überhaupt?
265 Andrea: ja, der kocht bei uns. Kocht sehr gut.
266 Rosi: (an Markus) aber du bist schon ein bissl ein Grundzutaten (..) äh, Grundzutaten von einem
267 Rezept nehmen und das ein bissl verändern?
268 Andrea: Nein
269 Daijko: Brauchst du auch viel Geschirr?
270 (Rosi, Maximilian, Ariane, Markus lachen)
271 Markus: Nein! Seit ich den Geschirrspüler selber einräumen muss, weil sich meine Frau weigert, (die
272 anderen lachen) reduziere ich das Geschirr auf ein Minimum. (.) Ich verwende nur eine Pfanne.
273 Maximilian: (an Daijko) vielleicht gibt es für dich eine Website, Kochen mit wenig Geschirr.

274 Rosi: Kochen für Männer! (Andrea wiederholt den Satz) (.) Die Koordination ist das Problem. Das seh
275 ich beim meinem Mann auch so, der braucht fünfmal länger als ich für dasselbe Rezept. Weil er tut
276 einfach unkoordiniert irgendwas herum.

277 Maximilian: Es gibt welche, die kochen alles im Wasserkocher, oder?
278 Rosi: gibt's auch, ja.

279 Daijko: Das ist immer fünf Gramm von diese (...)/
280 Rosi: (zu Daijko) /wiegst du immer alles einzeln ab und gibst es in Schüsseln oder was?/
281 Andrea: (lachend) /ja sicher, das hat er beim Fernsehkoch gesehen. (lachend) ein schönes Mis en
282 place!

283 Rosi: na du nimmst einfach die Anleitung, und tust alles zusammen was zusammen gehört.
284 Markus: na es kommt schon auf die Reihenfolge an. Hallo.

285 Rosi: Ja, das steht ja in der Anleitung. Da braucht er aber nicht jedes Schüsserl einzeln zuerst
286 abwiegen, was er braucht.

287 Markus: /ja sicher!/
288 Andrea: /so macht das der Fernsehkoch!

289 Rosi: Aber der hat auch Leute, die putzen nachher.
290 Maximilian: also ich muss sagen, ich find's auch lustiger so. Es ist auch viel schöner. Diese Schüsserl
291 (..)/
292 Rosi: aber bist du das, der/
293 (Andrea lacht)

294 Maximilian: Außerdem meine Kinder können dann mithelfen. Weil wir machen dann eine Schüssel,
295 dann die nächste Schüssel/
296 Rosi: aber das dauert ja den ganzen Tag!

297 Maximilian: kochen als Event!/
298 Rosi: nein, da überlege ich, was will ich kochen, das stell ich mir raus, weiß die Reihenfolge, und
299 koche und schnippel das dann der Reihe nach.

300 Daijko: weißt du was das lustige ist? Sobald ich etwas koche, wenn ich etwas vorbereite, zum Ende
301 bin ich nicht mehr hungrig.

302 Rosi: (zustimmend) Ja! Wenn ich etwas backe, kann ich nichts mehr davon essen! Weil ich dann
303 einfach vom Backen immer satt bin (lacht)

304 Daijko: das ist cool!
305 Rosi: so kann man auch Diät halten!

306 Ariane: Also früher war auch so, dass das kochen nicht so/ früher war die Küche der
307 Familienaufenthaltsort/ also wo die/
308 Andrea: (unterbrechend) /das kommt drauf an, wo man aufgewachsen ist/
309 Rosi: /die Stube war schon so das Zentrum/
310 Ariane: /früher war's so, da hat die Mutter, die Oma oder wer auch immer gekocht, und man ist
311 gesessen und hat/ nach der Schule/ und man kriegt automatisch mit: (zitierend) „Oma was machst
312 denn zum Essen?“ Und man hat das irgendwie mitbekommen. Manchmal hast mitgeholfen. Es wurde
313 gesprochen. Das Kochen war nicht nur ein kochen. (...) Es war nicht eine reine Essenszubereitung und
314 das ist es auch heute Großteils.

315 Markus: stimmt. Die soziale Komponente/
316 Ariane: /auch schwierige Situationen!/
317 Markus: Die soziale Komponente des Kochens leidet extrem unter der Convenience.
318 Ariane: wo hast am meisten (.)? /zum Beispiel wenn ich jetzt koche und die [Tochter] sitzt da/ wenn
319 es Probleme gibt mit Freunden oder so aus der Schule./ Sie sitzt da und erzählt mir das. Sie erzählt
320 mir das. Es kann also nie so eine aufreibende Situation passieren.

321 Markus: Na auf der anderen Seite muss man dazusagen, in der Küche (.) ist man auch schnell einmal
322 bewaffnet.

323 Ariane: (lachend) na da hast natürlich recht!
324 Markus: Ein Ausbeinmesser, Schnitzelhammer ...

325 Ariane: (lachend) Beziehungsprobleme vielleicht!

326 Andrea: Da war doch vor kurzem erst so ein Mord! Wo sie gesagt hat (zitierend) „na ich hatte gerade
327 das Messer in der Hand!“

328 Markus: mhm! (...) von einem Salzburger Hüttenwirt (...)

329 Moderatorin: erinnert ihr euch noch, wie ihr kochen gelernt habt?

330 Markus: Natürlich, so als wäre es gestern gewesen (...) das war super (...) (lacht) Mein Kinderzimmer
331 war neben der Küche. Deswegen hab ich immer zugeschaut, wenn meine Mama gekocht hat. Wie sie
332 Einmach gemacht hat, und Einbrenn, und Bechamel. (...) Das waren sehr (...) bewegende Augenblicke.

333 Maximilian: Ich hab immer was anderes gemacht, wenn meine Mutter gekocht hat. (...) Also ich hab
334 nie wirklich kochen gelernt. (...) Aber ich kanns (...) trotzdem! Ich bin sozusagen ein Naturtalent im
335 Kochen, das ist u n g l a u b l i c h!

336 Markus: Was ich auch nicht unerwähnt lassen möchte: Meine Mutter /eine weise Frau übrigens, Gott
337 hab' sie seelig/ hat immer gesagt: „Bua, lern kochen, weil du weißt nia, wos fia a Frau'st amoi
338 kriegst!“

339 Andrea: (lachend) wie wahr, wie wahr!

340 Markus: Ja. Und ich hab mir das eine Lehre sein lassen. Ich hab ja immer gerne gegessen als Kind.
341 Panik hat mich befallen ob der Aussicht, dass ich vielleicht irgendwann einmal verhungern müsste.
342 Und hab kochen gelernt.

343 Andrea: Wobei, du hast es ja nicht gelernt, du hast es einfach gemacht.

344 Markus: Naja. Ich bin ja der Meinung, dass man kochen nur sehr beschränkt lernen muss. Wenn man
345 gerne isst/
346 Andrea: (unterbrechend) /nicht anbrennen lassen, nicht versalzen, gut umrühren/
347 Markus: (seinen Satz fortsetzend) (...) und damit man nicht unzufrieden ist, fängt man irgendwann an
348 zu kochen.

349 Maximilian: na ein bisschen Vorwissen ist schon wichtig.

350 Markus: j a a, aber da kann man schon sehr viel ausprobieren auch.

351 Maximilian: /ja/
352 Markus: /beobachten: wenn's Fleisch schwarz wird, dann weiß man es war zu lange/
353 Andrea: (unterbrechend) der Markus braucht eigentlich nur zwei Grunddinge beim Kochen: viel
354 Schlagobers und viele Gewürze.

355 Markus: mhm, genau! Gewürze! So, wie andere Männer ihren Verehrerinnen ihre
356 Briefmarkensammlung zeigen, zeige ich meine Gewürzsammlung her! (grinst)

357 Andrea: (lachend) die ist aber cool!

358 Markus: Ich habe echt eine mörderische Gewürzlade! (lacht) (.) Die sind alle in Ikea-Gewürzgläsern
359 drinnen und alphabetisch geordnet. (...) Allerdings bringt unsere Putzfrau /sie kommt aus der Ukraine
360 aber kann trotzdem gut Deutsch / bringt die alphabetische Ordnung durcheinander.

361 Andrea: Ich glaube, sie hat noch nicht durchschaut, dass es da eine alphabetische Ordnung gibt.

362 Markus: Ja. Das stimmt. Und: ich hab da zwei Bereiche. Da ist rechts, abgetrennt durch ein
363 Schneidbrett vom Rest, da ist rechts die indische Abteilung, und links der Rest der Welt. Und dann
364 habe ich noch abgetrennt die Schuhbeck'sche Gewürzsammlung. Die Bayrische.

365 Maximilian: Also eine geopolitische Ordnung.

366 Andrea: Andererseits ist da auch die Hofersammlung. Weil beim Hofer gibt es so viele Gewürze/
367 Markus: /der Hofer hat Schuhbeck-Gewürze. Saisonal! (...) Und eine zeitlang hatte ich /wir hatten
368 ganz in der Nähe einen Pakistanischen Shop, der hatte alles von Bollywoodfilmen, Naan-Bread, Reis
369 und ganz viele indische Gewürze / der musste aber leider jetzt einem türkischen Barbershop
370 weichen/ (...) ich kann aber nicht abschätzen, was das jetzt für Auswirkungen auf mein Kochverhalten
371 hat, wenn die Gewürze vom Pakistaner jetzt aus sind. (...) Aber momentan reichen die Vorräte noch.
372 (.) ein paar Jahre.

373 Andrea: Es kommt auch vor, dass wir um ein Gewürz herum kochen. Also ich krieg ein Gewürz,
374 regelmäßig auch vom Büro Kostproben oder so, zum Beispiel den Gewürz-Adventkalender von
375 Sonnentor, und dann koch ich zu dem Gewürz. Wenn ich das Gewürz verwenden will. Also ich koch

376 um das Gewürz herum. Wobei ich koch sicher mehr nach Kochbuch als der Markus. Aber ich koch
377 immer so unkindertauglich. Die Ina sagt dann immer: „Mama ich muss dir was sagen ganz ehrlich.
378 Das schmeckt mir nicht!“
379 Markus: Naja.
380 Maximilian: Ja, e i n m a l. Aber du hast ja nicht erst nur einmal gekocht.
381 Andrea: Naja ja. Aber mein Kind isst sowieso nur mehr trockene Nudeln.
382 Markus: Und Palatschinken!
383 Andrea: Und Palatschinken. Alles was süß ist geht.
384 Maximilian: Man braucht sowieso nicht mehr kochen lernen. Weil im Internet steht eh alles, was
385 man wissen muss. Man muss nur noch wissen, was man essen will. Das gibt man ein. Und dann sieht
386 man eh ganz genau auf Youtube, was man machen muss. Oder nicht.
387 Andrea: Wenn man das will. Weil die Zeit musst du schon investieren.
388 Maximilian: Das gute ist, nach einem einzigen so einem Vorgang hast ja schon was gelernt.
389 Andrea: Aber das musst du dir ja merken. Das Kochbuch sagt dir aber nicht, wie zum Beispiel
390 unterheben geht.
391 Ariane: Na das Kochbuch schon!
392 Maximilian: Na sicher!
393 Andrea: (laut) Dann musst du dir aber die vordere Sektion anschauen, wo die Kochtechniken stehen!
394 Ariane: Na sicher. Wenn du im Kochbuch siehst, wie funktioniert ein Mürbteig, dann schaust du dir
395 das an und merkst dir das.
396 Andrea: Wenn du schnell Kekse backen willst?
397 Ariane: na dann nimmst du dir das her, das steht ganz einfach beschrieben.
398 Andrea: Das stimmt schon. Aber wenn du dir das schnell anschauen willst/
399 Ariane: /Im Waldviertel hast oft einmal kein Internet. Was machst dann? Dann gibt's kein Essen
400 mehr, oder wie?
401 Andrea: Ja gut, dann / (lacht) / (...) es kann auch sein, dass du kein Kochbuch zuhause hast. Was
402 machst du dann? (.) wenn du keine Ahnung hast vom Rezept.
403 Daijko: In Zukunft wird es die Leute geben, die Rezeptgurus sind. Die haben alle Rezepte im Kopf.
404 Und dann schaust du dir einmal an, wie die Digitalisierung das supergut macht. Youtube: naja, kann
405 man abschätzen, ob das gut geht oder nicht. Aber wenn du mit jemandem telefonierst. Dann kannst
406 du wissen ob das gut geht. Die Leute können auf beiden Seiten das gleiche kochen. (dialogförmig
407 zitierend) „Wie schaut das bei dir aus?“ „Naja bei mir ist es ein bisschen so ...“ (lacht)
408 Andrea: (lachend) eine Koch-Konferenz! (...) War von euch schon einmal jemand in einem Kochkurs?
409 So einem Kochabend, wo alle gemeinsam gekocht haben?
410 Ariane: ja natürlich!
411 Daijko: Ich möchte so etwas besuchen. Aber ich habe leider keine Zeit.
412 Rosi: (zu Daijko) das ist meistens am Abend. Weniger fortgehen, dafür einmal kochen! (lacht)
413 Maximilian: (zu Daijko) Da kannst du Frauen kennenlernen, die dir dann was kochen.
414 Daijko: Das ist mein Ziel.
415 Ariane: Aber früher hatten wir auch kochen in der Schule. Das ist auch ein Unterschied zu heute.
416 Andrea: Na das kommt auf den Schulzweig an. Natürlich gibt es das heute auch noch in manchen
417 Schulen!
418 Rosi: In der neuen Mittelschule beim [Sohn] nicht, aber im Poly kochen sie.
419 Markus: Na der ist ja auch ein Bua!
420 Ariane: Also bei uns waren das Mädln und Buam.
421 (Stimmengewirr, Durcheinanderrufe von Schulnamen)
422 Ariane: Früher haben die einen gekocht, die anderen Wäsche gemacht (...)
423 Andrea: (laut) Hauswirtschaftsschule nennt man das!
424 Ariane: Wir mussten alle. In der Schule hatten wir normalen Kochunterricht.
425 Andrea: Ich hab's auch in der Schule gelernt.

426 Rosi: Ich hab's durchs Zuschauen bei der Mama gelernt. (...) Ich mein, mich hat's interessiert. Meine
427 Kinder interessiert's nicht wirklich. Wo ich sie zum Kochen ruf/ drei Minuten später sind sie weg.
428 Ariane: Früher bist du auch nicht so gefragt worden. Da bist mit zehn, elf Jahren von der Schule
429 heimgekommen, hast gewusst, um sieben kommen die Eltern. Und wer zuerst zuhause war, hat
430 gekocht. So haben meine Geschwister und ich damals schon für die Familie mitgekocht.
431 Andrea: (zu Ariane) Was hast gekocht, damals?
432 Ariane: Ja Knödel, oder Linsen mit Speck und Knödel, oder solche Dinge.
433 Andrea: Also mehr die Knödel-Fraktion? Weil bei uns kocht man immer gleich einmal Nudeln.
434 Ariane: Naja jetzt. Früher hab ich auch oft Nudeln gebraucht. Aber wie ich ein Kind war nicht so. Was
435 hab ich gekocht, (...) naja Erdäpfel oft, weil die haben uns fast nix gekostet. Äh. Knödel, weil die
436 Zutaten hast immer zuhause gehabt. Brot oder Semmeln. Das ist halt übriggeblieben und geschnitten
437 worden. Da hat man dann die Knödel gemacht. Oder eben Erdäpfelknödel. Oder Reis. Aber Nudeln
438 ganz, ganz selten. Das war wirklich eine Ausnahme. Spiralen vielleicht; zu Rindsrouladen. Oder die
439 Hörnchen. Und wenn wirklich nichts zuhause war, hast Nockerl gemacht. Weil die Nockerl, da
440 brauchst außer Mehl, Wasser und Ei keine Zutaten.
441 Rosi: Ja, was ich in der Kindheit gegessen hab, ist auch immer Inspiration für mich bis heute. Ich kann
442 mich sogar dunkel erinnern, wie es gegangen ist. Und wenn nicht ruf ich die Mama an und frag, und
443 geht schon.
444 Maximilian: Ich frag fast bei jedem zweiten Essen das ich koche meine Mutter. Die ruf ich an und frag
445 sie wie's geht. Wenn ich die nicht erreich, dann ruf ich meine Schwiegermutter an.
446 Markus: (zu Maximilian) dies aber sicher anders gemacht hat, als deine Mutter?
447 Maximilian: Ja, bei der Mama wird's immer besser.
448 Moderation: Vorhin fiel die Beschreibung, dass Kochen ein Erlebnis ist. Was fällt euch denn zu
449 diesem Stichwort ein?
450 Rosi: Der Alex hat das gesagt! Dass er immer mit seinen Kindern kocht. Oder das kochen ein Erlebnis
451 ist. Statt mit den Kindern einen Ausflug machen, kocht man was.
452 Maximilian: Na wenn man nicht jeden Tag kochen muss, ist es ein Erlebnis!
453 Daijko: Ja, es ist ein geistlicher Moment! Wenn ich in die Zukunft schaue, online, Digitalisierung (...)
454 und dann kommt die Rezeptguru wie Meister Proper (pfeift Werbemelodie). (...) Das ist eine Erlebnis,
455 natürlich! Und alle Vorbereitungen, das ist wie eine Zeremonie.
456 Markus: Gibt es eigentlich schon so eine Koch-Coach-Show? So wie Teenager werden Mütter, wo
457 vielleicht einer von Haushalt zu Haushalt geht, und den Frauen sagt, wies kochen geht?
458 Rosi: Na RTL macht das manchmal./
459 Maximilian: /Nein, aber von Restaurant zu Restaurant./
460 Rosi: /Ich hab's auch schon gesehen von Haushalt zu Haushalt. Aber das machen eher die Deutschen.
461 Aber da geht der Koch mit, mit der Kamera und der Koch schaut, was die so im Kühlschrank haben,
462 und der Koch macht dann was draus.
463 Andrea: Ja super, das find ich cool.
464 Rosi: Wenn was gutes dabei ist, was mir gefällt, kannst es auch nachkochen.
465 Andrea: Wo ich schwanger war, oder kurz danach oder so, da war einmal im Fernsehen / es war eh
466 der Lafer glaub ich / der hat Kartoffel-Käse-Geschichte gemacht. Die hab ich unmittelbar
467 nachgekocht! Ich glaub /aufstehen / das war super-gut! Also ich glaub, Inspiration gibt's auch beim
468 Fernsehen. (.) Oder Bilder.
469 Markus: /(unverständlicher Einwurf)/
470 Andrea: (Markus unterbrechend, laut) /oder wenn irgendwer irgendwelche Bilder durchs Instagram
471 schickt. Wo ich mir denke, das muss man ja nachmachen können.
472 Rosi: (zu Andrea) Kannst ja mal in der Firma ein paar Rezepte weitergeben.
473 Ariane: Aber ich sag immer: bitte ausdrucken. Sonst kann ich's nicht abheften!
474 Andrea: (zu Ariane) Was die [hauseigenes Gastromagazin-Name] Rezepte?
475 Ariane: (Andreas Einwand übergehend; auf Rosi ansprechend) Wenn ich von ihr ein Rezept
476 bekomme, dann kommt das in die Mappe.

477 Rosi: Die Rezepte hab ich übrigens von Chefkoch.de.
478 Ariane: Weil sonst kann ich's nicht nachkochen. Oder die [Tochter] probiert's aus. Dann schreiben wir
479 irgendwelche Informationen dazu. Zum Beispiel: „war zu süß“, dann wissen wir beim nächsten Mal,
480 wir nehmen weniger Zucker.
481 Markus: Ich glaub, die Rosi ist Affiliate-Marketerin bei Chefkoch de.
482 Rosi: Du, ich hab wirklich mir einige Plattformen angeschaut und die ausprobiert. Aber (.) weil/
483 Andrea: (unterbrechend) /ich koche at?
484 Rosi: Ja. Auch das. Die Österreichischen Seiten mag ich zum Beispiel überhaupt nicht. Und auf
485 Chefkoch de hast halt / die sind ziemlich super zum Ausrechnen / Portion e n, kannst eingeben, wie
486 viele Portionen. Das ist sauber aufgebaut.
487 Andrea: Na das schafft man normalerweise schon auch, von vier auf acht aufzurechnen
488 Rosi: Naja, aber die Rezepte taugen mir.
489 Markus: Warum schaust du denn nie auf die [Gastromagazin]-Website?
490 Rosi: Na genau (...)
491 Ariane: Da sind gute Rezepte!
492 Rosi: (zu Markus, laut) Wer isst das bei uns zuhause? Niemand isst das bei uns zuhause!
493 Maximilian: Na und das dauert ja auch ewig lange/
494 Rosi: (unterbrechend) /und dann hast irgendwas, ein kleines Irgendwas am Teller! (.) Ich muss für
495 vier Leute kochen, bitte.
496 Markus: Dann machst halt die vierfache Menge.
497 Rosi: (abwertend) joo.
498 Andrea: Das ist aber nie wenig, was da bei uns ist.
499 Rosi: Das ist Erlebniskochen für mich.
500 Maximilian: Weil ihr das immer nachkocht, die Rezepte im Magazin?
501 Markus: Genau! Bevor wir's veröffentlichen, kochen wirs nach.
502 Andrea: Na es gibt solche und solche. Die Drei-Hauben-Rezepte kannst nicht nachkochen, aber es
503 gibt auch die Wirtshausküche. (leiser) die kann man schon nachkochen. (...) Also unlängst war ein
504 Gulasch drinnen, das kannst wunderbar nachkochen.
505 Rosi: Na da frag ich aber lieber meine Mama.
506 Markus: (zu Maximilian, lachend) das kannst sogar du nachkochen!
507 Maximilian: Du weißt überhaupt nicht, was ich alles nachkochen kann.
508 Ariane: Ich kenn Leute, die kochen jeden Tag und es ist schrecklich. Und andere, die kochen fünfmal
509 im Jahr und es ist super.
510 Rosi: Stimmt!
511 Moderation: Gibt es Quellen, die besonders vertrauenswürdig für euch sind?
512 Markus: Natürlich! Das Sacher-Kochbuch./
513 Andrea: /Kofranek!
514 Markus: Kofranek. Plachutta
515 Maximilian: Das Rezeptebuch von meiner Mutter.
516 Rosi: Geh, das geht alles viel einfacher zu kochen, als wie die das da drinnen schreiben.
517 Markus: Geh überhaupt nicht. Das ist einfach. Du musst es nur so machen, wies drinnen steht. Es gibt
518 keine Abkürzung!
519 Rosi: Blödsinn (schüttelt den Kopf)
520 Andrea: (laut) Ohja, bei Palatschinken! (.) Ich mach die Palatschinken immer nach dem Gefühl. Und
521 der Markus ist tatsächlich hergegangen und hat den Plachutta und den Kofranek und alle Kochbücher
522 nebeneinander hergelegt und hat sich verschiedene Palatschinkenrezepte angeschaut/
523 Rosi: (unterbrechend) /und wie verschieden sind die?/
524 Markus: /extrem/
525 Andrea: (laut) /und dann hat meine Tochter gesagt, die von der Mama. Die so irgendwie sind! (.)
526 Aber es passiert manchmal, dass die Palatschinken nix werden bei mir.
527 Rosi: (zu Andrea) warum?

528 Andrea: ich weiß es nicht. Ich mach sie immer nur nach Gefühl. Ich hab keine Ahnung, wie viel da
529 hineingehört, ich schau nur, das der Teig halbwegs passt. Und meistens funktioniert wunderbar und
530 manchmal gelingen sie einfach nicht.
531 Markus: Obers ist wichtig.
532 Rosi: Wobei, Kartoffelpüree hab ich mir aus dem Fernsehen abgeschaut. Früher hab ichs so gemacht,
533 ich hab die Kartoffel gekocht, dann geschält, dann zerstampft, weißt eh so mit Milch druntermischen
534 und Butter und was weiß ich. Und jetzt mach ichs ganz anders/
535 Markus: /und zwar?
536 Rosi: /und zwar: ich schneide die Kartoffel in Stückis, schäle sie schon vorher und koch sie mit ein
537 bissl Schlagobers und Butter/
538 Andrea: (unterbrechend, laut): Jössas!
539 Maximilian: (zu Rosi) Aber dann wird es ja total flüssig?
540 Rosi: Ja, aber die Flüssigkeit in der ich sie koche ist ja/ in der stampfe ich sie auch! Es kommt ja dann
541 Schlagobers, Wasser rein, dass sie gerade zugedeckt sind. Und wenn sie fertig sind zerstampf ich sie.
542 Geb frische Butter rein und das schmeckt viel besser als andersrum.
543 Markus: (zu Rosi) Das liegt aber sicher nicht daran, dass du die Kartoffel vorher kochst, sondern, dass
544 du die dreifache Menge Schlagobers und Butter verwendest.
545 Rosi: Na, da kommt nur ein Schuss Schlagobers rein. Und der Rest ist mit Wasser.
546 Markus: (zu Rosi) Na nimm einmal nur Schlagobers. Probier einmal, das wird echt cremig.
547 Rosi: Na, na, das wird zu arg.
548 Andrea: Ich hab das letzte Mal die ultimative Abkürzung genommen (lacht) / ich hab die Kartoffel
549 einfach gekocht und einfach mit der Schale durch die Presse gehaut. Die Schale bleibt drinnen. Es
550 sind alle Inhaltsstoffe die in der Schale waren drinnen. Und es geht super-schnell.
551 Maximilian: (zu Andrea) Hast du das gesehen? Im Internet?
552 Andrea: Nein!
553 Maximilian: Was, das hast selber erfunden?
554 Andrea: Ja!
555 Rosi: (laut) Der Jamie Oliver macht das doch auch immer! Der macht das genauso, mit die Kartoffeln.
556 Markus: Andrea, mach' doch gleich ein eigenes Youtube-Video!
557 Maximilian: Der Jamie Oliver macht das auch?
558 Rosi: (zu Maximilian) na das musst du wissen. Wenn du doch so viele Kochbücher von ihm hast.
559 Maximilian: (zu Rosi) Ja, zwei!
560 (Rosi, Andrea, Markus lachen)
561 Andrea: Dafür hab ich zwei Sacher-Kochbücher

10.2.3 Transkript Gruppe 2

Gruppe Nr.: 2

Moderation: EW

Datum: 27.03.2019

Gesprächsdauer: 41:59

Teilnehmende Personen und ggf. Anmerkungen zur Person (Namen geändert):

Erni (feiert ihren Geburtstag), Kri (ihr Mann, hat Koch/Kellner gelernt), Berni (Ernis Bruder), Gitti (Bernis Frau),
Vivian (Ernis Cousine), Christoph (Vivians Mann)

Ort: Wohnzimmertisch der Familie

- 1 Christoph: Das erste Kochmedium, mit dem man zu tun hat, ist die Mutter. Wenns' kochen kann.
- 2 Kri: Wenn's kochen kann (.) von da lernt man's!
- 3 Berni: Genau.
- 4 Gitti: ich hab's nicht gelernt. Ich hab das Kochen vom Berni gelernt.
- 5 Christoph: Und als Mann war man ja auch angehalten, so ein Medium zu heiraten.

6 Vivian: (lacht) (.) Na und bei mir war das nicht die Mutter sondern die Oma. Die hat auch einen sehr
7 nachhaltigen Eindruck hinterlassen. Die hat immer sehr viel/ die hat Mittags und Abends immer frisch gekocht
8 und da ist wirklich immer alles von der kleinsten Kleinigkeit an frisch gekocht worden./
9 Erni: /mhm/
10 Vivian: Also Strudelteig ist frisch gemacht worden und so weiter, die Saucen mit ganz reinen Zutaten. Damals
11 hat es ja auch noch nicht diese ganzen künstlichen (.) also diese Hilfsmittel oder so gegeben, wie diese
12 Fixeinbrenn oder so was. Da ist alles ganz Natur gemacht worden. Sogar die Fruchtsäfte, Marmeladen ist alles
13 selber gemacht worden. Mit Obst aus dem eigenen Garten.
14 Erni: Also ich bin auch groß geworden mit der Kochkunst der Mutter. A b e r bereits die Mutter hat ein
15 Kochbuch verwendet und ich kann mich ganz genau erinnern, das Kochbuch hat geheißen „Die kleine Prato“/
16 Berni: /Genau!/
17 Erni: /das gibt's glaub ich als Neuauflage heute wieder/
18 Kri: /das gibt's auch als „Große Prato“/
19 Erni: /gibt's auch die große Prato? Ich kenn nur die kleine Prato. Aber ich kann mich erinnern, das war so ein in
20 Stoff eingebundenes Buch, das total pickert war auf manchen Seiten, wo halt diese Dinge/ diese Rezepte, die
21 auf den Seiten gestanden sind öfter gekocht worden sind.
22 Berni: Da waren auch Fotos drin, zum Beispiel von einem Fiakergulasch, mit einem Spiegelei und einem F ä c h
23 e r g u r k e r l/
24 Erni: /in der Prato waren Fotos drinnen?/
25 Berni: /da waren Fotos drinnen!
26 Kri: In schwarz-weiß?
27 Berni: Nein, bunte schon. Aber es war schon ein Nachkriegsprodukt, das hat man schon an den Speisen
28 gesehen.
29 Erni: Was, das waren Nachkriegsspeisen? Ja, das was da drinnen angeboten wurde.
30 Gitti: Hund mit?/
31 Erni: /einbrennende Hund (im Chor mit Berni) mit Glasaugen!
32 (Christoph, Kri, Berni, Erni lachen)
33 Erni: Das waren die Gurker!
34 Berni: /und die Küche mit wenig Mitteln war dort teilweise beschrieben aber auch große Braten und so. Nicht
35 nur kleine Prato (grinst)
36 Erni: Ich mein, ich bin mit diesem Kochbuch groß geworden aber ich hab das immer als fades Buch empfunden
37 weil zu wenig Illustrationen drinnen waren in dem Buch. Und bis heute bin ich fasziniert von Kochbüchern, die
38 in der Aufmachung besonders tolle Fotos drinnen haben, also wenn/ ich kauf mich auch gerne ein Kochbuch
39 und seit den Jamie-Oliver-Zeiten sind die Kochbücher ja so aufgemacht wie Bilderbücher für Erwachsene. Ja?
40 Vivian: (zustimmend) mhm!
41 Erni: Und das ist auch der Grund, warum/ dass selten ich mir was aus dem Kochbuch koche, ich mag die
42 Kochbücher lieber haben, dass ich mir die schönen Bilder anschauen kann/
43 Vivian: /oder Anregungen!
44 Erni: Wir haben eine ganze Reihe an Kochb ü c h e r n, und das Einzige Kochbuch, dassma wirklich verwenden,
45 das ist das Plachutta-Kochbuch. Ja. Das ist das einzige, wos wirklich verwendet wird.
46 Moderation: Was für Rezepte suchst du da?
47 Erni: S e m m e l k n ö d e ! !
48 Kri: Na so Grundrezepte im Prinzip. Also alles was so basic ist, mit Teigen und Massen und äh, irgendwelche
49 Kuchenmassen. Also klassische Grundrezepte für, für Zubereitungsarten wo du wirklich ein Rezept brauchst. Ich
50 mein, das meiste, wenn man bissl kochen kann, kann man ja eh (.) aus dem Gedächtnis und mit ein bissi
51 Phantasie. (.) Aber so Dinge, wo man wirklich ein Rezept dazu braucht, wo man sagt okay ich brauch/ also nicht
52 wegen der Zutaten sondern wegen der Menge der Zutaten/ dazu verwende ich Kochbücher. Also ich mein ich
53 bin bei der Großmutter aufgewachsen, bei den Großeltern die beide gekocht haben. Und bei der einen, bei der
54 Mutter von meinem Vater, die war ja so aus Schlesien und die hat wirklich so die böhmische Küche gekocht.
55 Und ich bin immer als Kind daneben gesessen und hab Germteig schlagen dürfen oder müssen. Und den
56 Kuchenteig gekostet/
57 Vivian: /ja wie eh bei den meisten/
58 Kri: /und so bin ich dann/ das war so meine Kindheitserinnerung, dieses ewige Backen. Das Essen war nicht so,
59 aber diese Großmütterliche Backstube, das war schon ein Kindheitserlebnis. Das irgendwie/ wo auch viel so
60 Geruchsgeschichten gespeichert sind so bei mir im Gehirn. Und sonst, wenn ich koch, dann koch ich halt so/ ich
61 schau mir Rezepte an nach den Zutaten, aber wenn ich dann koch, dann koch ich frei nach meinen
62 Geschmacksvorstellungen. Aber ich bin da vielleicht ein bissl außen vor, weil ich ja Koch gelernt hat/

63 Vivian: /du bist ja doch eher so Profimäßig/
64 Kri: /na nicht Profimäßig, aber ich mach das mein Leben lang, hab das von der Pieke auf gelernt in der Schule
65 als Kochausbildung und brauch (.) brauch gewisse Dinge nicht. Aber so gewissen Grundzubereitungsarten, das
66 ist das woran ich mich auch in einem Kochbuch halte. Und wenn ichs in einem Kochbuch nicht find oder so,
67 dann nehm ich halt auch einmal den Herrn Google und such mir ein Rezept heraus. Aber/
68 Vivian: (KRI übertönend) /Ja das mach ich auch!/
69 Kri: /das hat aber Seltenheit. Wenn ich sag, ich mach was Ausgefallenes. Was weiß ich, irgendwas
70 Ausländisches oder (.) was Asiatisches. (.) Aber ich hab halt in der Schule gelernt klassische Österreichische
71 Küche und Französische Küche und Internationale Küche, so die wichtigsten Rezepte der internationalen Küche.
72 Christoph: Bist du geschunden worden in der Schule?
73 Kri: Na, geschunden nicht, ich mein (...) na das war halt Schule und wie gesagt, ich war ja nie ein guter Schüler.
74 Aber es ist was hängen geblieben. Und wenn ich jetzt koch, koch ich gern. Ich koche gerne für viele Leute. Das
75 ist was, was ich so/ was fast schon so eine Art Hobby ist. Und ich bin keiner, der so Schi-Schi und Ga-Ga kocht.
76 Moderne Molekular Schnick-Schnack-Geschichten ausprobiert weil ichs für Chemiebaukasten halte und das ist
77 kein Kochen. Kochen ist für mich immer ein / der wichtigste Teil ist für mich Nahrung zuzubereiten. Der Rest ist
78 Kreativität und so, dass es für alle gut ist und dass es allen schmeckt.
79 Vivian: Das wichtigste ist, dass es allen schmeckt. Halt auch wenn mans gerne macht, dann macht mans
80 meistens gut. Und das ist auch ein wichtiges Kriterium. Weil wenn jemand nicht gerne kocht, dann wird das
81 halt/ das schmeckt man dann schon oft.
82 Kri: Na wenn einer nicht gerne kocht, dann kann ers auch nicht. Wenn man sich nicht dafür interessiert und das
83 nie macht...
84 (unverständliches Gemurmel)
85 Berni: Na ich bin auch mit meiner Mutter aufgewachsen, zuerst und mit der Großen Prato, die hab ich dann
86 auch verwendet, wo ich nicht mehr bei ihr gewohnt hab. Also für so einfache Sachen./
87 Erni: /ah dort ist das Buch!
88 Berni: Woher nimmt man ein Rezept für Palatschinken zum Beispiel. Die Mischungsverhältnisse/
89 Gitti: Seite sechshundertsechs ist das!
90 (Vivian und Erni lachen)
91 Berni: Und später dann/
92 Kri: Also ich brauch kein Rezept für Palatschinken!
93 Berni: Naja (lacht)
94 Kri: Das ist mein Zugang zu Palatschinken. Da brauch ich kein Rezept weil das ist (.) (lacht)
95 Berni: /und nachher halt dann, wenn man manchmal zu besonderen Anlässen aufgeköcht hat schon. Und bis
96 heute den roten Plachutta, den mir der KRI samt Widmung des Autors zukommen hat lassen, damit mas/ wie
97 bereiten man jetzt genau ein Roastbeef zu? Wenn mans noch nie gemacht hat. Und für so größere Dinge. Und
98 mit dem Buch bin ich nie eingefahren, das hat immer funktioniert, sogar richtig gut. Und verwende ich notfalls
99 immer noch und dann sehr gern.
100 Erni: Um auf die Medien zurück zu kommen, (.) ah. Man verwendet das Kochbuch immer zu besonderen
101 Anlässen. Ein besonderer Anlass ist auch immer zu Weihnachten. Weihnachtsbäckerei herstellen. Da habe ich
102 immer ein Kochbuch dazu benötigt, beziehungsweise hab ich meistens die Unterlagen aus der Schule
103 verwendet, wo man kochen gelernt hat und sich selber ein Kochbuch zusammengestellt hat. Bis zu dem
104 Zeitpunkt, wo die Kinder auf einmal zuhause Vanillekipferl gekocht haben/ also gebacken haben, nicht gekocht
105 haben/ und ich denk mir „na damit des was wiad muss ich ihnen jetzt ein Kochbuch oder ein Rezept von mir
106 reichen“ und die ham das aber vollkommen ignoriert und wollten mich gar nicht und haben sich ihr
107 Vanillekipferlrezept gegoogelt. Und vorher wär ich nie auf die Idee gekommen, ein Rezept (im Chor mit Berni)
108 im Internet zu suchen, aber seither geb ich zu, dass ich auf die Schnelle zu faul bin, zu einem Kochbuch zu
109 gehen und das Herauszusuchen mühsam. Weil im Internet gibst du ein und Schwupp-di-wupp hast du fünf
110 oder sechs Rezepte und hast noch einen Bewertung mit Sternen dabei, welches das allerbeste ist. Also es hat
111 schon/ es geht irgendwie schneller und ist easy-peasy/
112 Vivian: (zustimmend) mhm!
113 Berni: (scherzend) Risi-Pisi heißt das.
114 (Vivian und Erni lachen)/
115 Erni: /und dann mach ich mit immer einen Shot von den Zutaten und einen Shot vom Rezept und diese Seite
116 lass ich mir dann immer offen, aufgeschlagen. Und du kannst das Handy abwischen und hast keine Fettflecken
117 wie im Kochbuch. Das ist p r a k t i s c h!/
118 Kri: (unverständlich) die Kochbücher verstauben dir./
119 Berni: (gleichzeitig mit Christoph, auf Erni beziehend) /außer es gerät dir mit dem Teig ins Backrohr.

120 Erni: Ja, Kochbücher verstauben im Regal.

121 Vivian: Was für euch dieses Prato und Plachutta ist, war für uns, bei uns zuhause, das Sacher Kochbuch/
122 Christoph: (zu Vivian) /Genau, das wollt ich auch grad sagen!/
123 Vivian: /weil da sind auch diese Grundsachen, bei denen aber auch interessant ist, dass die auch immer so
124 historische Geschichten/
125 Gitti: /ja das ist sehr interessant!/
126 Vivian: (unverständlich)
127 Gitti: (Vivian unterbrechend) das stimmt, das haben wir auch gehabt. (Christoph sagt etwas Unverständliches
128 im Hintergrund) Es ist fast wie ein Lesebuch. Vor allem diese mehrstöckigen Hochzeitstorten und so.
129 Vivian: /ja und was da so die Hintergründe sind/
130 Gitti: (Vivian unterbrechend) /was es da alles so gibt/
131 Vivian: (Gitti unterbrechend) Geschichten und so/
132 Gitti: /das ist total interessant.
133 Vivian: da ist ein Vanillerostbraten. (.) Dass das eigentlich ein Rostbraten mit Knoblauch ist/
134 Gitti: /Ja!/
135 Vivian: aber weil die Gewürze so teuer waren und damals hat man den Knoblauch „die Vanille des armen
136 Mannes“ genannt und deswegen heißt der Vanillerostbraten so.
137 Gitti: (zustimmend) mhm!
138 Berni: aber wenn wir bei den Medien sind darf man natürlich auch nicht das tägliche Kochrezept in der
139 Kronenzeitung außer Acht lassen. Ist immer gute Anregung/
140 Gitti: (Berni unterbrechend) für Thunfischauflauf zum Beispiel!
141 Berni: (lacht) den Thunfischauflauf!
142 Kri: Das Rezept ist irgendwo zwischen Kontaktanzeigen und Kreuzworträtsel
143 (alle lachen)
144 Berni: Für die, die die Kronenzeitung nicht kennen: im Anzeigenteil/
145 Vivian: (Berni unterbrechend) /bei dem „Finden Sie die fünf Fehler“/
146 Kri: /bei der Partnerbörse irgendwo/
147 Berni: Ja, ungefähr dort/
148 Christoph: /Die Kronenzeitung hab ich ungefähr seit zwanzig Jahren nicht mehr gelesen.
149 Berni: Jaaa, darum weißt du die guten Rezepte nicht
150 Christoph: Mir reichen schon die Schlagzeilen in der Trafik.
151 Erni: Außerdem liebe ich auch diese Hefte, dies beim Billa und beim Merkur gibt, die man/ wenn man dort
152 Treuekunde ist und so eine Karte hat, dann bekommt auch ja auch solche/
153 Vivian: (Erni unterbrechend) /das Friends Magazin!/
154 Erni: /Friends-Magazin! (.) Beim Billa so ein Fress-/
155 Gitti: (Erni unterbrechend) F r i s c h gekocht heißt das!/
156 Erni: Frisch gekocht heißt das und das gibt's auch als Kindermagazin gibt's das auch noch. Und wenn man eine
157 Billa-Card hat, dann kriegt man das auch noch umsonst. Eigentlich ist es im Grunde/ ich bin ja schlau/ eigentlich
158 ist es nur versteckte Werbung/
159 Christoph: (Erni korrigierend) was heißt versteckte, das ist (Vivian lacht laut) (.) das ist nur Werbung (lacht) Das
160 ist ned amal versteckt!
161 Erni: Aber trotzdem, da komm ich mit dem vom Einkaufen zurück, das ist auch ein Bilderbuch für Erwachsene,
162 ich schau mit gern die (.) ja. Die (.) schönen Fotos drinnen an. Und das ist das, was es für mich attraktiv macht
163 Berni: Auch im Servus sind immer schöne Kochrezepte und das ist wie mit dem vom Billa. Da sagen wir immer
164 „das kochen wir uns einmal“, und es wird nie gekocht.
165 (Erni, Gitti, Vivian lachen)
166 Christoph: Dann sammelt man die Rezepte irgendwo so/
167 Erni: (unterbricht Christoph und deutet auf einen Stapel voll Magazin in der Ecke des Wohnzimmers) /Schau da
168 liegt ein ganzer Stoß mit solchen Heftln. Mit Rezepten die da drinnen sind, wo ich eines davon kochen könnt,
169 aber nie mach.
170 Gitti: Aber i mach das aber scho!/
171 Erni: (zwischenrufend) /wirklich?/
172 Gitti: /Ja. Hin und wieder koch ich dann schon was/
173 Berni: (zu Gitti, sie unterbrechend) /einen Wok/
174 Gitti: einen Wok. (Erni und Vivian lachen) Oder die gute Gorgonzola-Sauce.
175 Erni: Ja.

176 Kri: (zu Gitti) Ja aber das ist ein Rezept von wöchentlich sicher sechzig bis siebzig, die in diesen diversen Heften
177 drinnen sind.

178 Gitti: Ja aber das macht ja nix. Weil normalerweise kocht man ja nix draus und schaut nur. Und so hat man
179 wenigstens ein oder zwei gemacht.

180 Berni: Kochen wir eine Gorgonzola-Sauce!

181 Kri: Ja eh! Wenn man ein Rezept dafür braucht ... (lacht über Gitti und Berni)

182 Gitti: Na ma brauchts ned, ned wirklich/
183 Kri: /Ja eh/
184 Gitti: /aber du siehst halt „ah, die nehmen auch noch was anderes außer Salz und Pfeffer, könnt i das vielleicht
185 auch probieren?“. Als Anregung.

186 Berni: Grundsätzlich kocht man ja eh immer die zehn selben Sachen/
187 Vivian: /Das ist ma auch grad eingefallen! Ich glaub zehn bis fünfzehn hat jede Familie so als Standard/
188 Erni: (Vivian unterbrechend, aufzählend) Reisfleisch, Zwiebelsuppe/
189 Vivian: /immer die selben Sachen und die wiederholen sich dann immer wieder.

190 Gitti: Wir ham zum Beispiel mal zwei/ zwei solche A4-Zetteln (das Format mit den Händen zeigend) gehabt, die
191 habens laminiert/ die haben geheißen „Was Familie [Nachname] gerne isst“. Das war geordnet nach Vorspeise,
192 Haupt- und Nachspeisen/
193 Erni: (zu Gitti, nachfragend) /aufgehängt in der Küche?/
194 Gitti: (nickend) /In einem Kastl innen aufgepickt und das haben wir regelmäßig konsultiert.

195 Berni: Und dann haben wir immer die zehn selben Sachen gekocht.

196 Vivian: (zustimmend) na man hat so seine Vorlieben. Oder weiß schon, was einem am besten schmeckt.

197 Erni: Und wenn der Billa-Heftl-Stoß zu groß wird, dann krieg ich dann ab und an eine Rappel und bastel mir
198 mein eigenes Kochbuch. Tu dann immer alles ausschneiden was ich mir u n b e d i n g t demnächst kochen
199 muss. Das kommt dann in einen großen Ordner hinein (im Chor mit KRI) und wird nie gekocht!
200 (alle lachen)

201 Erni: Aber es ist ein/ es ist schön zum Anschauen.

202 Kri: (zu Erni) /Beschäftigungstherapie/
203 Vivian: (zu Erni) /genau, schön zum Anschauen.

204 Moderatorin: Spielt das Visuelle eine große Rolle, wenn ihr auf der Suche seid nach Inspiration, was ihr kochen
205 könnt?
206 Erni: sehr, sehr!
207 Gitti: (gleichzeitig mit Erni) n a t ü r l i c h!

208 Kri: Ja. Also das entweder gesehen zu haben oder irgendwo schon einmal gegessen zu haben und das irgendwo
209 abgespeichert zu haben, das ist/ drum is ma wurscht, wo ich essen geh, ich speicher so viele Gerichte ab/ „des
210 kann i a, das kann ich auch und probier es und das ist auch kein Problem. Das ist nicht so wie der Tim Mälzer,
211 der irgendwo hingeschickt wird zum Kochen/ so in etwa geht das schon, wenn i irgendwo hingeh essen. Dann
212 geht das schon/dann krieg ich was zum Essen wo ich sag/ dass ich einmal analysier. Also nicht alle Zutaten,
213 aber, dass ich mal weiß was ungefähr alles drinnen ist. Und krieg das dann wahrscheinlich auch annähernd so
214 hin, weil im Prinzip ist es genau/
215 Berni: (Kri unterbrechend) /genau, weil im Prinzip ist kochen ja ganz/
216 Kri: (Berni übergehend) weil im Prinzip ist Kochen ja/ wie sagt man so schön (...) neunzig Prozent Transpiration
217 und zehn Prozent Inspiration.
218 (Vivian, Berni und Gitti lachen)

219 Berni: Und wenn wir ganz toll drauf sind schauen wir auf die Rezepte und dann gehma zum Japaner!
220 (Vivian und Erni lachen)

221 Kri: Ja das ist auch eine Sache: Man nimmt sich interessante Kochbücher/ es gibt ja so für alles/ wenn man da
222 im Regal schaut, einmal rund um die Welt/ und dann schaut man: „worauf hab ich einen Guster heute?“ und
223 dann geht man französisch oder spanisch oder italienisch essen. „Mhh Chorizo heute, köstlich“. Oder ich geh
224 mirs kaufen irgendwo.

225 Erni: Aber wenn man beim Visuellen schon sind, mich inspiriert, oder ich schaus mir halt gerne an, die diversen
226 Kochsendungen und Kochshows/
227 Berni: /Adi und Edi/
228 Erni: /Adi und Edi nicht unbedingt die erste Wahl, aber ich muss schon sagen, dass mir das/ es is auch immer
229 sehr, wie soll ich sagen, für das Auge gut aufbereitet. Eine Kochshow mit dem Jamie Oliver!

230 Vivian: Also der Jamie Oliver, ich kann mir wirklich vorstellen, dass der auch junge Leute irgendwie/
231 Erni: (Vivian unterbrechend, fragend) zum Kochen bringt?/
232 Kri: (auf Erni beziehend) zum Kochen gebracht hat

233 Gitti: ja das kann ich mir auch vorstellen.
234 Kri: /na mittlerweile/
235 Vivian: Ich hab den ein paar Mal gesehen und der ist super. Ich mein er haut zwar die Hälfte fast immer
236 rundherum um die Pfanne/ (lachend)
237 Kri: (zu Vivian) /genau!/
238 Vivian: /aber irgendwie/
239 Erni: (unterbrechend) da hat er irgendeinen Lakaien
240 (durcheinander, KRI, Christoph, Lilia und Erni gleichzeitig)
241 Erni: aber man kriegt schon Lust aufs Essen bei dem.
242 Vivian: Und weil ers auch nicht so kompliziert macht. Mir gfallt am besten beim Kochen, dass man aus ganz
243 einfachen Zutaten, zum Beispiel Kartoffeln, Zwiebeln und ein paar Gewürze, dass du da zum Beispiel ein
244 Kartoffelgulasch machst und das schmeckt dann s o g u t und das sind aber ganz einfache Zutaten. Also das ist
245 für mich einfach das schönste beim Kochen/
246 Kri: /aber wie gesagt, es sind die Zubereitungsarten, die man dann variiert mit diversen Zutaten.
247 Vivian: Ja also was du gesagt hast vorher mit der Molekularküche. Das find ich völlig unsinnig/
248 Gitti: (unterbrechend) das ist völlig u n i n t e r e s s a n t!
249 Christoph: (zu KRI) Gibt es da eine Kochsendung? Von einer Molekularküche eine Fernsehsendung?
250 Kri: Naja wenn mans/
251 Christoph: (zu KRI) ich hab letztens geschaut „Koch mit Oliver!“, ich glaub Oliver heißt der/
252 Vivian: (zu Christoph) ahja!
253 Christoph: Weil um die Zeit hat sie [Vivian] gekocht.
254 Vivian: Ja das hat sich immer so getroffen mit der Zeit. Aber das mit der Molekularküche, das ist für mich/ da
255 kommt mir immer der Satz in den Sinn: mit dem Essen spielt man nicht/
256 /(Erni, Gitti, Berni lachen)/
257 Vivian: /das sind so spitzfindige Köche/
258 Kri: (unterbrechend, zu Vivian) ich sag das ist auch ein ganz anderes Level von (.) von Kochen. Weil in der
259 Molekularküche geht's ja nicht ums Essen an und für sich. Da geht's um Geschmäcker und Texturen und
260 Konsistenzen und Schäumchen und Schi-Schi und Ga-Ga und wie man früher gesagt hat: „die Nouvelle Cuisine
261 ist zwar wunderbar, aber nachher geh ich zum Würstlstandl auf a Käsekrainer, weil gessn hab i nix“
262 Erni: (zwischenrufend) und Hunger hab ich immer noch!
263 Kri: Ich hab da einen schön angerichteten Teller, perfekt zubereitetes Essen, aber jo (.) es ist ka Ernährung. Es
264 ist Kunst am Teller. (.) Ich mein, ich aus der Gastronomie sag immer: „ja, momentan in den Medien ist die
265 Inflation der Köche in alle Richtungen für mich ein bisschen zu übertrieben./
266 Erni: (zwischenrufend) /too much!/
267 Kri: Es gibt viel zu viele Möchtegern Fernsehköche oder Kochduell Sendungen oder sowas. (schulterzuckend)
268 Aber (.) Ja (...)
269 Erni: Aber die allerärgste Fernsehsendung/
270 Kri: (Erni unterbrechend) da geht's halt um Zuschauerzahlen, und wenn die Leute sich den Schaß anschauen,
271 dann wird's schon so gut sein für'n Sender.
272 Vivian: Aber das komische ist ja dann gleichzeitig dieses Fastfood und so, dass ja auch extrem viel ist. Das ist für
273 mich immer so ein Widerspruch. Weil einerseits gibt so gute Kochsendungen/
274 Kri: (zu Vivian) /ja schau dir mal die Zielgruppe an. Die Zielgruppe von solchen Kochsendungen ist ja nicht die
275 Jugend, ja? Sondern das ist/
276 Berni: (KRI unterbrechend) /wir/
277 Kri: das ist unsere Generation.
278 Vivian: Es ist ja so einfach selber zu kochen. Das versteh ich nicht.
279 Kri: Ja dafür hat der Herr Maggi den Würfel erfunden
280 (Vivian lacht)
281 Erni: die allerärgste Kochsendung ist die/ da Tim Mälzer, wo er irgendeinen anderen, den er zum Duell
282 herausfordert, irgendwo nach Mexiko schickt oder so/
283 Kri: (einwerfend) /das ist ja auch nur Show!/
284 Erni: /wo er dann irgendein Gericht vorgesetzt bekommt der Gegner und das darf er kosten und dann muss er
285 genau diese Sache nachkochen. Also sie lassen sich auch in den Medien immer was Neues einfallen. Die w i l d
286 e s t e n und tollsten Dinge einfallen. Es ist schon viel in den Medien mit Kochen und so dabei. Aber dass ichs
287 nachkochen nicht. Ich bin fasziniert von der Sendung und was die machen müssen und unter welchen Stress die
288 g e r a t e n, ja, untereinander. Das hat mich so fasziniert/
289 Kri: (einwerfend) /aber das sind ja Köche, (...)/

290 Erni: /Der muss in Mexiko irgendwo in einer grusel-Küche in einer schirchen irgendwelche Empanadas
291 nachkochen. Das wäre nicht der Grund, dass ich mir das nachkoch, nein überhaupt nicht. Das würde mich nicht
292 dazu inspirieren, was nachzukochen. Ich koch das nach wenn ich auf einer Einladung oder bei irgendeiner Party
293 was seh, was mich inspiriert oder was ich besonders toll find/ dann mach ich das nach.
294 Berni: Genau, wenn man versehentlich auf Dancing Stars umschaltet, muss man ja auch nicht gleich tanzen.
295 (alle lachen)
296 Erni: Genau!
297 Moderation: Kochbücher, habe ich so durchgehört, habt ihr alle zuhause. Wo bewahrt ihr die denn auf?
298 Erni: (laut) im Regal!
299 Kri: Na wo bewahrt man Kochbücher auf?
300 Christoph: im Bücherschrank
301 Gitti: (scherzend) im Kühlschrank
302 Kri: im Bücherregal!
303 Erni: Na aber die [Name einer Freundin] die hat ihre Bücher in der Küche, im ärgsten Dunst, ja, und da wird
304 gekocht, und die schauen aus, dass einer Sau graust. (.) Also weil da wirklich der Koch-dings oben ist. Und ich
305 hab mir schon oft gedacht, „warum hat die die Kochbüchln in der Küche stehen?“
306 Gitti: Na weil mans dort braucht! Ich habs auch in der Küche stehen!/
307 Erni: /Ja eh logisch/
308 Gitti: Ich schreib auch immer wenn ich was koch zum Kochbuch dazu obs gut war oder ned.
309 Erni: mhm
310 Gitti: Weil zum Beispiel ich verwend immer ein ganz dünnes Buch wo nur Torten und Kuchen drinnen sind und
311 da hab ich sicher schon rund neunzig Prozent probiert und da steht jeweils drinnen „schmeckt hervorragend“,
312 „nicht so gut“
313 Erni: (einwerfend) /„wäääh“/
314 Gitti: /„nur das eine Mal gekocht“. Also immer mit Bemerkung. Das hab ich sicher schon seit fünfzehn Jahren
315 oder so.
316 Vivian: Das ist ein richtiges Arbeitsbuch.
317 Gitti: Ein richtiges Arbeitsbuch, ja.
318 Erni: (halb scherzhaft flüsternd) Und die Gusto-Heftl, die leg ich mir auch gerne immer aufs Klo.
319 Gitti: Ich auch!
320 (alle lachen)
321 Berni: (scherzend) Womit wir dann am Ende vom Rezept wären.
322 (alle lachen)
323 Kri: Vom Einkaufen bis zum Entsorgen, oder? (lacht) Haben wir jetzt alles durch, oder? Und dann kann man sich
324 auch gleich wieder neue Inspiration holen. (...) Aber ich sag einmal, unsere Generation ist glaub ich eher noch
325 eine, die das Ganze noch irgendwie haptisch noch haben muss und mit den elektronischen Dingen noch nicht
326 so (.) na schon damit umgehen kann, aber nicht so/ Kochbuch ist Kochbuch und ein Kochrezept gehört in ein
327 Kochbuch rein. Nicht irgendwo, von irgendwem wildfremden in irgendein Forum gestellt, wo dann alle anderen
328 das bewerten können. Ein Kochbuch ist für mich was (.) ein, ein Ding, das ich besitzen will, weil ich kauf mir
329 kein Kochbuch, wenn ichs nicht haben will. (...) Sammeln von Kochbüchern ist ein interessantes Hobby und grad
330 wenn man so alte, antike Kochbücher sammelt und die liest/ und lesen kann/ wie so die geschichtliche
331 Entwicklung des Kochens und der Kochbücher sind, weil die ältesten Kochbücher sind ja drei-, vier-,
332 fünfhundert Jahre alt. Also das sind Aufzeichnungen von herrschaftlichen Köchen und/ die ham halt noch am
333 offenen Feuer gekocht. Ich hab einen ehemaligen Küchenchef gekannt, der hat da draußen in
334 Niederösterreich sogar sein Kochbuchmuseum, der Herr [Bekannter], weiß nicht ob er noch lebt. Aber der hat
335 so ganz alte Kochbücher gesammelt und die hat man auch anschauen können. Das war total interessant, so
336 was man früher alles verwendet hat, wo man heute sagt „wäh“/
337 Berni: (wirft ein) /Dachse!/
338 Vivian: (zustimmend) mhm! Und Bieber hat man auch gegessen!
339 Kri: /und früher hat man, wies heutzutage heißt, „nose-to-tail“ gekocht und verarbeitet. Der neueste Trend, mit
340 Nachhaltigkeit und so, ist genau wieder in die Richtung/
341 Berni: /wie das mim Ochsen!
342 Vivian: /ahja, genau. „Ochs im Glas“/
343 Kri: /Kochen kannst nicht neu erfinden. Kochen kann man nicht neu erfinden, man kann nur Variationen davon
344 machen. Und, äh, (.) aus alten Rezepten neue zu machen ist oft gar nicht so schwer/
345 Vivian: /aber andererseits glaub ich, dass diese Kochbuchflut auch ein bissl inflationär ist. Weil ich hab zum
346 Beispiel/ kauf mir sicher kein neues, weil ich weiß dann, das steht bei mir im Regal und ich schaus nicht an. (.)

347 Also wenn um das geht, bin ich zum Beispiel keine, die sich jetzt dauernd neue Kochbücher kauft. (.) Ich würds
348 mir nicht kaufen und ins Regal stellen/
349 Erni: (zu Vivian) lieber mit denen Kochen, die schon da sind?
350 Vivian: Ja, oder halt dann im Internet schauen, wenn ich jetzt wirklich irgendeine Zutat im Kühlschrank hab, wo
351 ich ein Rezept brauch, dann schau ich, geb ein „soundso Zutat“ und lass mich auch irgendwie dann inspirieren.
352 (.) aber ja, ich koch dann auch nicht sklavisch nach dem Rezept.
353 Gitti: Also ich koch eigentlich nie sklavisch nach einem Rezept. Ich tu das immer irgendwie dann/
354 Vivian: (unterbrechend) /so nach Gefühl! Ich bin so die Gefühlskocherin/
355 Gitti: Ja, ja. Ich hol mir dann die Anregung und/
356 Vivian: (zustimmend, unterbrechend) mhm, so einfach, dass ich schau, was könnt zusammen passen und so
357 Gitti: Ich finds so schade bei Kochbüchern, wenn die Fotos schlecht sind. Die würd ich nicht kaufen. Weil es gibt
358 ja so Bücher, da sind die Fotos / die Fotos sollen dich ja anregen auf das, was du da so siehst. Und das ist oft
359 ned. Und wenn das nicht ist, und die Farben dann irgendwie zu matt oder so, dann vergehts einem find ich. Das
360 würd mir nicht einfallen, das nachzukochen. Ich finds dann schad/
361 Vivian: (unterbrechend) /ja und man weiß ja auch, dass da irrsinnig getricks wird auch. Mit Lack besprüht
362 undso. Dass das dann in Wirklichkeit eh nie so aussieht/
363 Gitti: /kannst ned essn, ja!/
364 Christoph: (zu KRI) Aber wenn du was nachkochst, und das haut nicht hin? Wie viel Sterne glaubst du kriegst du
365 dann?
366 Kri: Wenn ich was nachkoch, haut das hin (lacht)
367 (Vivian lacht)
368 Christoph: Wenn ich was nachkoch, ich hab so ein Kochbuch, Seite drei, Eier (...) ausm Ei soll ich Nudeln
369 machen(.) ?
370 Kri: Dann fehlt es dir an der Basis/
371 Christoph: Ja was mach ich dann?
372 Kri: Such dir ein Nudelrezept.
373 Christoph: also ich werd das nie wissen
374 Vivian: Na er ist auch nicht der Koch, er ist der Assis t e n t. Er tut immer schön vorbereiten und alles schneiden
375 und tut nicht selber kochen. Aber er tut einkaufen und vorbereiten. Das Kochen mach dann ich.
376 Berni: Und wer muss wegräumen?
377 Christoph: !!
378 Berni: (zustimmend) mhh, miese Sache
379 Kri: Da tu ich lieber selber kochen und lass dann die Erni wegräumen.
380 Moderation: Wenn ihr ein Rezept seht, wo auch immer, vertraut ihr dann darauf, dass es gelingt?
381 Gitti: ja
382 Berni: schon
383 Kri: ich seh das anders, ich seh ein Rezept und denk mir dann „da stimmt was nicht“. In manchen so Heften sind
384 Rezepte drinnen, wost dir denkst „entweder da ist ein Druckfehler oder/ das kann nix werden“
385 Christoph: Das denk ich mir auch, aber aus anderen Gründen (lacht)
386 Kri: Na ich bin mir sicher, (lacht)/
387 Gitti: (zu KRI) Ja aber du weißt das halt, aus Erfahrung.
388 Berni: Kann ich als Laie nur rechtgeben. Es gibt Rezepte, da kann ich mit einer Anleitung sehen, wie das dann
389 geht. Und dann gibt's andere, da steht wos do eine ghert aber ned, wie mas macht.
390 Gitti: /Genau!
391 Kri: /Genau!
392 Berni: Aber es gibt verschiedene Rezepte, ne, bei manchen denk ich mir schon, dass das geht aber bei anderen
393 weiß ich nicht, ob das was wird wenn ich das mach.
394 Kri: Na wenn du keine Kochbasics hast, wenn du nicht weißt, was kochen, braten pochieren (.) frittieren oder
395 sonst irgendwas heißt und keine Grundzubereitungsarten beherrscht, dann ist das viel schwerer wie wenn man
396 sowieso/ wenn man das Handwerk beherrscht und sowieso nur die Zutaten dazu verwendet.
397 Berni: (zu KRI) Ich bin nicht du, aber gewissen Basics kann ich. Und trotzdem denk ich mir bei manchen
398 Rezepten „das wird was werden“ und bei anderen „a h a und wie geht das dann“
399 Gitti: Und dann liest das und denkst dir bei manchen „boah, das ist sicher ur graulich“, wenn irgendein
400 grausliches Ding drinnen ist. Gewürz oder irgendwas (lacht) (...) ich find auch immer interessant, wenn sie dann
401 irgendwas, irgendeinen Kochschritt oder was, vergessen. Sie vergessen zum Beispiel, dass sie den Schnee
402 schlagen, dass man unterheben muss

403 Erni: Das steht nicht drinnen? Ja, aber wenn man ein bissl eine Grundausbildung hat, dann denkt man sich das
404 ja/
405 Gitti: (unterbrechend) /du musst das wissen
406 Kri: (unterbrechend) /ja du musst die Basics haben (.) und das ist wurscht in welchem (.) in guten Kochbüchern
407 oder Fachbüchern steht das eben so drinnen
408 Gitti: Genau
409 Kri: In, in diesen Foren teilweise werden gewisse Dinge eben vorausgesetzt. Und das kannst dann eben
410 beurteilen oder ned. Aber wie gesagt, um kochen zu können musst du die Basics kennen. Und egal wo du die
411 Rezeptur her nimmst, musst du einmal für dich selber bewerten und überlegen: kann ich das Umsetzen oder
412 kann ich das nicht. Wo das Rezept herkommt (.) ist im Prinzip wurscht. (.) Wenn man schon bissl älter ist hat
413 man halt / in unserer Generation ist man mit Kochbüchern aufgewachsen. Oder. Ned mit Fernsehsendungen
414 übers Kochen/
415 Vivian: (unterbrechend) /Na der Fernsehkoch!
416 Kri: /jo ok/
417 Vivian: /der Fasek und der Misak/
418 Kri: /Jo, Fasek, Misak oder Zodl Franz
419 Berni: /das waren noch Zeiten!/
420 Vivian: /da ist ja auch was hängen geblieben!
421 Kri: Die ham das halt so erklärt, dass das auch die Hausfrau der sechziger und siebziger Jahre verstanden hat.
422 Obst das dann selber nachgekocht hast,/ ich mein/ „Rezept finden Sie in der ORF Nachlese“ hats damals noch
423 nicht gebn. Da hams das eingeblendet und wennst nicht schnell genug geschrieben hast, war das halbe Rezept
424 nicht/
425 (alle lachen laut; zustimmende Rufe, unverständlich)
426 Berni: Du hast es aber schriftlich anfordern können beim ORF
427 Vivian: (lachend) per Post!
428 Kri: (laut) Zwei Wochen später per Nachnahme.
429 Vivian: „Kennwort Fernsehpost!“
430 Erni: „Kennwort Kasperlpost“ (lacht)
431 Gitti: (laut) /selbe Adresse wie die Kasperlpost, genau
432 Erni, Gitti: (im Chor) ORF, 1136 Wien (lachen)
433 Vivian: Das hat sich eingebrannt!
434 Gitti: Wissen wir bis heute! (lacht)
435 Kri: Nur das Kennwort war anders, ne? Kasperlpost oder „ich koche heute“
436 Christoph: Ja, also nach den Büchern, das erste Medium war das Fernsehen.
437 Kri: Ja, ich mein/
438 Gitti: (unterbrechend) /ja ich mein wir sind die Fernsehgeneration!
439 Christoph: Ja und im Radio gabs aber auch so Kochsendungen
440 Berni: ich weiß nicht, obs im Radio/
441 (mehrere durcheinander, unverständlich)
442 Erni: im R a d i o, oja!/
443 Kri: /Radiokochen ist ziemlich unspektakulär/
444 Erni: /aber das hats auch gegeben, oja! Ganz sicher
445 Berni: na weil man nix riecht
446 Vivian: und nix s i e h t!
447 Kri: du siehst es nicht und(.)/
448 Christoph: /im Fernsehen riecht man auch nix/
449 Kri: /und der Koch ist auch nur in Schwarz-weiß/ wegen dem Kontrast schon allein.
450 Erni: Aber ich würd sagen, um wieder auf die kleine oder große „Prato“ zurück zu kommen, der siebziger Jahre,
451 achtziger Jahre und bis heute/ sind auch immer so ein Zeitgeistmedium. Das ist sehr lustig sich ein altes
452 Kochbuch aus den siebziger Jahren anzuschauen, was da Mode war, wo wir Kinder waren. Das würdest du
453 heute ja nicht mehr so anrichten, so essen, so kochen. Man sieht auch eine gewisse Zeitentwicklung
454 Vivian: (aufzählend) Toast Hawaii/
455 Erni: /Toast Hawaii zum Beispiel!/
456 Berni: /Jaaa!
457 Gitti: Oder diesen komischen Igel, mit dem Käse./
458 Vivian: /jaaa!
459 Erni: K ä s e i g e l!

460 Kri: (erklärend, zu Christoph) Toast Hawaii, mit Schinken, Ananas und Käse überbacken/
461 Berni: /a Toastscheibn!/
462 Gitti: /Toastbrot/
463 Erni: /unterm Käs a Scheibn Ananas aus der Dosn/
464 Gitti: /a ganze Scheibn/
465 Kri: /Und ein bisschen Cayenne-Pfeffer oben drauf, weil das muss ein bissi spicy sein.
466 Gitti: (zustimmend) mhm!
467 Berni: Jetzt ist mir sogar noch was zu Internet-Kochbüchern eingefallen. Einmal hab ich was nachgeschaut, im
468 Internet (.) Weinchadeau/
469 Gitti: /da war irgendwer krank, gee/
470 Berni: /und ich hab mir das Rezept aufgehoben, weil es Wein c h a t e a u dort geheißen hat, so wie Schloss.
471 Das war dann schon ein Rezept, aber schon die Überschrift war super.
472 Erni: /aha, dass das von(.)/
473 Gitti: (unterbrechend) Chadeau von hei(...) / das ist so ein „Krank-Essen“ oder?
474 Vivian: Ja, so ein komisches/
475 Erni: (unterbrechend) das ist die Todesspeise im Spital/ früher hams das noch ghabt für die ganz kranken.
476 Kri: Das ist Zabbaione was du meinst, ohne den/
477 Berni: /das war die Lieblingsspeise von der Stiefgroßmutter, das ham sie ihr im [Name eines Lokals] immer
478 extra angefertigt/
479 Erni: /das war so eine Speise der Siebziger, dass isst heutzutag keiner mehr/
480 Gitti: Na ein Weinchadeau, das is U R oid
481 Erni: U r alt ist das!
482 Kri: Na aber ganz ehrlich, wennst jetzt das Weinchadeau nimmst, dann bist schon wieder in der Richtung
483 Molekularküche. Weil da simma schon wieder beim Schäumchen und Konsistenzen
484 Berni: Das hat man aber damals nur mit Eidotter/
485 Gitti: /das hats aber schon in den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts gegeben/
486 Kri: /du hast aus dem Ei einen Schaum gemacht und heutzutag machst du das auch/
487 Erni: (zwischenrufend) /Das hams schon in Babylon Berlin gegessen!/
488 Kri: /Bei der Molekularküche geht's dann darum, dassd aus gewissen Substanzen auch andere Formen machst
489 auch noch halt./
490 (Zwischengespräch Erni, Berni, Gitti und Vivian über Fernsehsendung, KRI spricht weiter)
491 Kri: (lässt sich nicht ablenken, spricht nun zu Christoph) /Aber die anderen Geschmackseigenschaften/ was du
492 siehst ist nicht das, was du dir geschmacklich vorstellst sondern das ist was ganz was anderes. Schaut aus wie
493 Lachskaviar, schmeckt aber nach Karotten zum Beispiel. Das schaut aus wie Kaviar.
494 Christoph: Also ich hab glaubt, Molekularküche, das sind irgendwelche Brotbrösl und die muss man essen.
495 (Erni, Gitti, Vivian lachen)
496 Kri: Nein, nein, das ist Kochen mithilfe von Wissenschaft und Technik/
497 Berni: (scherzhaft einwerfend) /Mit Mixer zum Beispiel/
498 Vivian: /mit Stickstoff und so/
499 Kri: /mit Stickstoff und/
500 Christoph: (zu KRI) /grüne Spaghetti und so?/
501 Kri: Na das schaut aus wie Spaghetti, ist aber aus einem ganz einem anderen Material./
502 Erni: (scherzhaft einwerfend) /aus Holz!/
503 (Vivian, Gitti lachen laut)
504 Kri: /die Grundzutaten sind schon aus natürlichen Zutaten. Sicher auch qualitativ hochwertig.
505 Christoph: Wenn ich das erste Mal gehört hab „Molekularküche“ dann hab ich an Krümel gedacht/
506 Kri: /Na manchmal sinds auch Krümel, dann tuns dir irgendwelche Holzkohlegesichten/ oder Tannennadeln
507 oder/ so irgendwas.
508 Berni: (scherzhaft einwerfend) /und das ganz kleine ist dann die Atomarküche!/
509 (Vivian lacht laut)
510 Moderation: Ich hab noch eine Frage – könnt ihr mir einmal erzählen, wie ihr denn zu besonderen Anlässen
511 kocht?
512 Erni: (laut) the same procedure as every year!
513 Kri: Wenn ich zu Weihnachten frag: „was soll ich kochen?“ kommen drei Gerichte. Und die wollen sie alle Jahre
514 wieder haben und dann wird nur noch diskutiert, welches machen wir diesmal wirklich. Grad so zu diesen
515 speziellen Feiertagen, Familienfesttage oder so, da wird meistens traditionell das gekocht, was immer gekocht
516 wird. Ostern gibt's halt Schinken, Eier, das klassische Osteressen / zu Weihnachten gibt's halt/

517 Gitti: (zwischenrufend) /Karpfen!/

518 Vivian: /Keks!/
519 Erni: /die Vanillekipfer! Ausm Internet/
520 Vivian: Na was gibt's denn traditionell immer so bei euch zum Essen an Heiligabend?
521 Erni: Lachs oder Flugentenbrust (...) (fragend, zu KRI) was ist das dritte? Ahja, Roastbeef.
522 Kri: Ja und wenn so wie heute auch einmal Familientreffen sind, dann wird auch eher Hausmannskost gekocht/
523 Erni: (unterbrechend) /irgendwas, wo man weiß, dass es alle mögen/
524 Kri: /und ned Schi-Schi-Ga-Ga
525 Christoph: (zu KRI) Hast du nie einen Schummelzettel gebraucht beim Kochen?
526 Kri: (.) äh (.) na, das ist wie gesagt das würzen und so, das ist ein Teil meines Kochprozesses. (.) [Tochter Name]
527 und ich haben heut zum Beispiel beim Panieren vergessen die Schnitzel zu salzen. Naja, haben wirs halt
528 nachher gesalzen. Man kanns auch nachher noch drüber salzen. Aber ich tu dann halt noch bissl salz drüber,
529 fertig.
530 Berni: Oft kann man das besser nachher nachholen als dass man vorher zu viel drauf tut.
531 Gitti: (zu Berni) Erinner dich an unsere versalzene Suppen!/
532 Kri: /na aber ganz ehrlich, bei Gewürzen ist es ja ganz einfach, sie hineinzugeben. Hinauskriegen ist aber
533 schwierig./
534 Gitti: /Schwierig, ja
535 Christoph: Gericht am Schluss nachbessern? Ist das (.)/
536 Kri: /Jaja schon! Abschmecken! Das finale Abschmecken tust schon. So die Grundwürzung, die machst während
537 dem Kochen. Wennst ein Fleisch bratst und das ist gar nicht gewürzt dann kriegst ja keinen Geschmack ins
538 Gericht hinein. Wennst nur oben drüber würzt ist das ja nur drauf.
539 Christoph: (sich interessierend, zu KRI) Und wenns (unverständlich), kannst da auch noch was deichseln?
540 Berni: Jo, Erdäpfel einerühren, damit das Salz nachher wieder ausse geht/
541 Kri: /jo, ausse/
542 Erni: /Ja das sind so die Haushaltstipps/
543 Berni: /aus der kleinen „Prato“/
544 Gitti: (zu Berni) ist das nicht der Kofranek?
545 Berni: (zu Gitti) das ist im Prinzip das gleiche, müssma schauen.
546 Kri: (noch immer zu Christoph) /Letztendlich hat man seine Grundwürzung, die tut man dann natürlich nicht
547 jetzt übertrieben/ das ist eine Basiswürzung/ der Geschmacksträger. Wenn du etwas ohne Salz kochst und
548 dann kostet, dann denkst dir „das schmeckt nach gar nix“, dann tust da nur ein bissl/ dann schmeckts fad/
549 nachsalzen kann man immer.
550 Christoph: Und dann nimmst ein bissl mehr Salz, mehr Salz (.)
551 Kri: (zu Christoph, scherzend) Meersalz, Bergsalz, Himalayasalz. Nachsalzen kann sich jeder am Tisch.
552 Berni: Salz ist das einfachste.
553 Kri: Nur Salz rausnehmen ist schwierig.
554 Christoph: Ein anderes Gewürz, zum Beispiel Chili?
555 Kri: Na Chili, das müssens aushalten. (.) Also wer zu mir kommt weiß, ich koch relativ scharf. Wenn einer bei mir
556 eingeladen ist, der sagt, er will nicht scharf, dann muss er mirs vorher sagen. Die Leute müssen so essen, wie
557 ich koch.
558 Christoph: Wir zwei (zu Vivian) haben ja immer bei meinen Eltern im Wintergarten gegessen öfters, (zu Vivian)
559 erinnerst dich, wies da mal rundgegangen ist? / Und der Herr [Nachname, seinen Vater meinend] sogt: „na des
560 is owa vasoizn!“ (zu Kri) Na mei Mutter hättest sehen müssen. Huah! (lauter Ausruf) Hat gleich alles hinghaut
561 und wir ham den ganzen Tag nix mehr gesehen von ihr.
562 Vivian: Na gegen ihr Essen hast ja eigentlich nix sagen können.
563 Erni: Ja aber das war auch in einer Generation / in einer Generation vor uns / da war dieses Essenkochen was
564 anderes als heutzutage. Das wird anders gewertet wie damals/
565 Christoph: /die war so angfressn!/
566 Vivian: /das war wie eine schwere persönliche Beleidigung.
567 Erni: Früher haben sich Hausfrauen auch viel mehr übers Essen definiert, ja? Als wir heutzutage. /Über das was
568 am Tisch bringen.

10.2.4 Transkript Gruppe 3

Gruppe Nr.: 3

Moderation: EW

Datum: 04.05.2019

Gesprächsdauer: 41:41

Teilnehmende Personen und ggf. Anmerkungen zur Person (Namen geändert):

Karina, Astrid, Angela, Manuela, Isa

Ort: Wohnzimmer einer gemeinsamen Bekannten

- 1 Wie sieht das denn aus, wenn ihr in eurem Alltag kocht? Könnt ihr Beispielsituationen beschreiben?
2 Karina: (überlegend) Hmm.
3 Astrid: Einladung? Nur für uns zuhause? (.) Für kleine Familie, große Familie?
4 Moderation: Sowohl als auch?
5 Karina: Also in der Regel kommen die Rezepte ausm Kopf. (lacht) das was man schon zwanzig Jahre oder noch
6 länger macht, das wird vorgemacht, bissl abge-/ abge- äh (.) wandelt. Ich geh auch ganz gern ins Internet und
7 ich l i e b e Kochheftl. (...)
8 Manuela: Ja also Rezepte (.) unter Anführungszeichen die man eh „immer schon“ gekocht hat. Weil der Alltag
9 irgendwie stressig ist, dann muss man / oder will man in Wirklichkeit nicht auf Neues irgendwie zugreifen. Weil
10 dann ist das Altbewährte irgendwie auch ganz gut. Und (.) also ich hab mittlerweile Unterstützung von meiner
11 großen Tochter, die dann schon ins Internet geht und sich diverseste Rezepte raussucht und das dann wirklich,
12 wenn ihr lang-(.)weilig ist und sie mal nix zu lernen hat, unter Anführungszeichen einfach ausprobiert. Was
13 meistens auch schmeckt. (.) Dann geb ich das ab, vertrau ihr da völlig, das sie das gut macht, und das hat
14 eigentlich bis jetzt immer Wunderbar geklappt.
15 Isa: Wobei spannender Weise, diese Hefte kommen vom Billa, Merkur, wie auch immer. Die blätter ich dann
16 immer durch und denk mir „aah, gibt’s da irgendwas drinnen, was man mal ausprobieren könnte?!“/
17 Karina: /ja
18 Isa: wo man sagt „mhh, würde passen“/
19 Karina: (zustimmend zu Isa) /ganz besonders lecker/
20 Isa: /dann les ichs mir einmal durch und kochs dann Freestyle nach.
21 Karina: (lachend) ja!
22 Isa: So mit Mengenangaben hab ichs ned so ganz wirklich so.
23 Astrid: Zumindestens nicht bei diesen Dingen?
24 Isa: Nicht bei diesen Dingen. Aber eher so „aha, ok, so kann das jetzt abgeschmeckt werden“/
25 Astrid: (Isa unterbrechend) /in der Dessertküche bleib ma schon dabei??
26 Isa: Ja, ja, in der Dessertküche schon beim Rezept. (.) Muss das so bleiben, dann machts Sinn/
27 Karina: /ja/
28 Isa: /aber sonst ist das einfach abschmecken „schmeckts?“ „Was könnten wir noch finden? Küchenkastl auf,
29 Kühlschrank auf“ dann wird das nochmal hineingepackt/
30 Karina: /genau, genau. Also ich bin auch eine, die sehr gern das verkocht, was im Kühlschrank ist. Oder in der
31 Vorratskammer ist. Da bin ich dann (.) virtuos vielleicht nicht/
32 Isa: (Karina unterbrechend) /manchmal ja, manchmal nein? (lacht)
33 Karina: das ist mir sehr wichtig eigentlich, dass ich das verwerte, was zuhause ist und (.) ned/
34 Manuela: /und nicht wegschmeißt!/
35 Karina: /nicht wegschmeißt. Und verwertet was man hat, obwohl ich eh zu viel kauf. (.) Einkaufsverhalten ist
36 schon was, was man schwer überdenken muss find ich. Also bei mir selber.
37 Manuela: Da schließ ich mich sofort an. Also das Konsumverhalten/
38 Karina: (unterbrechend) Konsumverhalten ist schrecklich!/
39 Manuela: /muss einfach durchdacht werden. Braucht man das jetzt wirklich? Ist es überhaupt aus, weiß ich
40 nicht, in der Lade? (.) Oder, oder sollt ma nochmal reinschauen, bevor man wieder sozusagen nachleert oder
41 (.)/
42 Astrid: (unterbrechend) /also bei uns schauts ein bissl anders aus: was bringt mein Mann nachhause? Was hätt
43 er gern ausprobiert? „Weil d a s k ö n n t e m a n j a d a n n“ (...) verwerten in der Küche.
44 Karina: /nagut ihr habts da ganz einen anderen Zugang/
45 Astrid: /Oder so wie jetzt (.) V e n e d i g. (die Situation dialogförmig nacherzählend) „Es gibt frische
46 Artischocken“, „nagut, nehmen wir halt Artischocken mit“. Muss man dann natürlich auch verkochen. (.) Und

47 dann sind aber noch Spargeln da, und gelbe Rüben (.) und dann wird das halt ein Rezept irgendwie. Halt eine
48 Kreation /
49 Karina: /super!/
50 Astrid: /genau. Aber natürlich / oder es ist was zuhaus und ich geh ins Internet, geb die drei Begriffe ein und
51 lass mich ein bissl inspirieren. Aus.
52 Manuela: Das heißt über Begriffe findest du dann Rezepte?
53 Astrid: ja. Ich geb ein / waß ned/ Spargelsuppe. Und dann /also jetzt nur ein Beispiel/ Spargelsuppn an. Die
54 gfalln ma dann alle nicht und dann mach ich eh meine eigene. So wies mir taugt. (.) Oder geb ein, weiß nicht,
55 Karotten und (.) Paprika. Und dann wird das schon irgendwas.
56 Karina: Also ich glaub ich denk mir mal wir haben alle genug Kocherfahrung jetzt mittlerweile schon, sodass ma
57 einfach auch schon so improvisieren kann, frei Schnauze kochen kann, oder was weglassen kann was im Rezept
58 ist oder dazu gibt oder sowas. Na? Also „hob i ned – also gib i hoid des dazua, das Gewürz“ oder so. Oder „das
59 passt a“. Das hat man einfach nach einer Zeit langt schon bissl so/
60 Astrid: (unterbrechend) /oder du weißt wie / wennst ka Zitrone zhaus hast, nimmst an Paradeiser.
61 Karina: Zum Beispiel, ja.
62 Isa: Ja, wobei meine letzten Schinkenfleckerl die waren mit Schinken und Frankfurter und Philadelphia (Karina
63 lacht) waren die besten ever!
64 Astrid: (lachend) klassisches Restlessen!
65 (Angela, Karina, Isa lachen)
66 Karina: Hervorragend!
67 Isa: so „verdammst, was machen wir mit den Würsteln? „hinein damit!“
68 (Karina lacht)
69 Karina: Schinkenfleckerl ist nur ein Name! Na sicher, ist ja auch richtig so.
70 Isa: Viel mehr Fett, noch besser, geht schon! (lacht)
71 Angela: Also bei uns, der [Name Ehemann, verstorben] hat ja angefangen mit dem Jamie Oliver. Der hat sich
72 eine Sendung angeschaut und wenn der das dann vormacht, dann haben wirs nachgekocht. Und die meisten
73 Sachen waren relativ einfach. Und das meiste schmeckt dann auch allen, das sind so Sachen, die dann durch
74 diese wenigen Zutaten relativ ähm (.) sehr lieblich sind und (.) wenns einfach ist, dann kochst du nach, ja. Also
75 was weiß ich, Lachs nach Jamie Oliver, das ist ein, ein Standardprogramm.
76 Astrid: Der in der Zeitung?
77 Angela: hmm? Na nicht in der Zeitung. Weißt eh ausm ähm. Ausm Fernsehen! Also auch Kochbuch/
78 Karina: (aufzählend, Angela unterbrechend) /Kochbuch, Fernsehen/
79 Astrid: (zu Angela) /na in die Zeitung eingewickelt und am Grill!
80 Angela: Na, das ist nur mit Salz, Zitrone, Rosmarin, Olivenöl, und zwanzig Minuten ins Rohr, und damit/ weißt,
81 das ist so gschwind, da musst du nichts machen und hast nach zwanzig Minuten ein Essen.
82 Manuela: (zu Angela) Na findst wirklich, das der wenig Zutaten verwendet? Ich find genau das Gegenteil, ich
83 find, dass er ur viele Zutaten verwendet. Ich find ihn auch genial als Koch, aber ich find der verwendet ur viel
84 Zutaten. Also jetzt nicht aufs Lachsgericht speziell aber wenn ich mir am Samstag das mal/
85 Angela: (unterbrechend) /ja aber anscheinend haben wir uns das geholt, weißt du, wo wenig Zutaten sind. Ja.
86 Wo du/
87 Karina: (unterbrechend) also ich find mit fünfzehn Minuten kommt man nicht aus! Das ist überhaupt das
88 Ärgste. Na, also na! Vieles nicht. Also na. Ich schaffs ned. Na von der Zeit!
89 Astrid: Ähm diese fünf Zutatenküche oder was er da hat?
90 Angela: Ja, ich glaub. Also weißt eh, du schaut zu, schaut wie er das schneidet, dann kann ich mirs vorstellen
91 und dann kann ichs nachmachen, ja? Und dann kann ich das umsetzen. Und es hat allen geschmeckt! Und dann
92 machst du auch immer wieder. (.) Oder wir schauen im Ruhm-Kochbuch nach/
93 Astrid: (zu Angela) /gibt's nicht mehr!
94 Angela: gibt's nicht mehr? Wir ham noch eins!
95 Karina: Was ist das?
96 Astrid: (zu Angela) Gut aufpassen! Das ist so wie Hess-Küche, gibt's auch nicht mehr.
97 Angela: aha, ok. Werd ich mir merken.
98 Isa: Also ich hab so ein altes, abgeranztes Kochbuch
99 Angela: /und da sind die Sachen auch wirklich gut beschrieben, das du wenn du was nicht hast, was anderes
100 verwenden kannst. Oder so Klassiker wie, ich weiß jetzt nicht, gefüllte Kalbsbrust, und das ist ganz genau
101 beschrieben wie du machst. Einfach. Und dann machst du einfach. Probierst es aus, ne. Und da, wenn ich
102 nicht weiß wie ichs mach, dann schau ich im Ruhm-Kochbuch nach.

103 Manuela: Ich schau in Kochbücher, wenn ich mir mit der Menge nicht sicher bin. Immer! (.) Wenn ich mir nicht
104 im Klaren bin, welche Menge / wie viel Dekagramm waren da und dort/
105 Astrid: /ich schau immer in Kochbücher!/
106 Angela: (zu Astrid) echt, immer? Also ich, wenn ich, was weiß ich, wenn meine Tochter zum Beispiel sagt
107 (zitierend) „ich hab so einen Guster auf ein Beef Tartare, kannst du bitte wieder ein Beef Tartare machen?!“
108 Und dann schau ich nach, aha, hab ich alles? Ich mein, dass ich ein Faschiertes brauch, oder eine Zwiebel, das
109 ist mir klar. Ja?/
110 Astrid: (unterbrechend) /dass dann noch Kapern und eine Sardellenpaste reingehört/
111 Angela: /Kapern und Sardellenpaste, „Sardellenpaste, ui, die ist scho bissl alt, die kauf ich jetzt neu (lacht)
112 (Karina lacht)
113 Astrid: Also für mich ist ja ein Kochbuch kein Kochbuch, für mich ist ein Kochbuch Literatur!/
114 Karina: (dazwischenredend) /ja das versteh ich mittlerweile, ich hab das auch gern/
115 Astrid: (weiterredend) /und ich hab ja eine Wand voll Kochbücher zuhause, ja. Und hab dort auch meine eigene
116 Ordnung. Diese Bücher die b e s i t z e ich. Und staub sie ab (lacht) (Karina lacht). Und ich kauf Kochbücher
117 auch, wenn nur e i n Rezept drinnen ist. Oder nur ein Foto./
118 Angela: /Ja, nur ein Rezept/
119 Manuela: (zu Astrid) und hast du die bei dir im Restaurant oder stehen die zuhause?
120 Astrid: nein, zuhaus. Mein Wohnzimmer ist eine Wand voll Kochbücher (.) im Kamptal hab ich Kochbücher. (.)
121 Und dann liegen noch ein paar so irgendwo herum.
122 Isa: Ich find Kochbücher i r r s i n n i g schön zum Anschauen/
123 Karina: /ich auch!/
124 Isa: /ich find sie sehr schön, weil sie so haptisch sind. Ich mag gerne. Ich mag sie auch gerne angreifen, ich mag
125 sie gerne lesen, ich lass mich gerne inspirieren, obwohl ich dann sicher nicht Schritt für Schritt so vorgeh, wies
126 mir dort vorgegeben wird, weil ich (.) /viele Dinge sind halt so nicht Österreichisch wost dir halt so denkst (die
127 Nase rümpfend) „pff, soll ich da jetzt echt auch die Suche gehen nach diesen Zutaten?“ Aber es ist einfach eine
128 schöne Inspirationsquelle wo du sagst „das könnt ich machen“, oder „das taugt mir ned, ersetz ich mit was
129 anderem“. Und ich glaub, das kriegen wir so ganz gut hin für unseren Geschmack.
130 Angela: Es ist dieses Gefühlkriegen, „ja, ich brauch einen Paprika, ich brauch einen Zwiebel, ich brauch einen
131 Senf“
132 Astrid: Aber ich glaub, ich hab genug Kochbücher, die wir n e v e r - e v e r kochen würden. Die sind nur schön.
133 Zum Anschauen.
134 Isa: ja, die sind auch schön zum Anschauen!
135 Astrid: aber niemals zum Kochen.
136 Manuela: Aber es heißt ja auch das Auge isst mit. Wennst dir das anschaust, das durchblättest und du kriegst
137 schon so einen Guster auf das Ganze, das ist wirklich toll zum Durchschauen, durchblättern/
138 Karina: /Oder auch auf die Region zum Beispiel. (.) ich mein, ist wurscht wo das jetzt ist, obs in Italien ist oder in
139 Asien ist (.) das ist oft so schön aufbereitet. So schön fotografiert./
140 Angela: (gleichzeitig mit Karina) /also ich hab jetzt zum Beispiel auch ein tolles Kochbuch geschenkt bekommen,
141 ein Istrien Kochbuch und da ist immer über das ganze Gericht eine ganze Abhandlung geschrieben (.) und dann
142 steht: „und jetzt so wie ich das mach“ (lachend) und das ist dann ganz einfach, so zack-zack-zack, nur ein paar
143 Kräuter und ab in den Ofen bei soundsoviel Grad. Das ist für mich auch immer wichtig, dass ich weiß, „ah, bei
144 160 Grad, zwei Stunden“/
145 Karina: (dazwischenredend) /das stimmt, das stimmt!/
146 Angela: /dass es nicht so (.) verbrennt, dass es nicht so äh. Ich glaub, dass die Temperatur einfach wahnsinnig
147 wichtig ist für viele Gerichte. Dass es dir nicht austrocknet oder was weiß ich, der Lachs ist bei 240 Grad /
148 irrsinnig viel / zwanzig Minuten! Weißt du und der ist genau perfekt dann. Wo jedes Kind, dass ich noch
149 eingeladen hab zum Essen, das aufgegessen hat. Weißt, wo das einfach passt. Und dann machst du immer
150 wieder.
151 Astrid: Na wir haben ja so einen Oma-Ofen, draußen im Kamptal. Und da schmeißt die Dinge rein, da
152 funktioniert der Thermometer nicht, die Temperatur fällt ab. Also ich mein, backen da drinnen geht gar nicht.
153 Aber ist wurscht, dann heizt halt wieder ein, dann schaut nach, dann wird's wieder wärmer und irgendwann
154 ist das Ding da drinnen fertig. Ich mein du darfst nicht sagen, „um sechs kommen die Gäste“. Das musst dann /
155 geht oder geht nicht. Aber ja.
156 Karina: (zu Astrid) a la minute geht also nicht mit dem Ding?
157 Astrid: Ja, oben. Ein Steak. Aber mehr nicht.
158 Moderation: Wie sieht das denn dann so im Alltag aus, wenn ihr kocht? Woher stammt die Inspiration, wenn
159 ihr nachhause kommt?

160 Angela: Meine Kinder schreien H u n g a a r!

161 Isa: Ja gut, du kaufst einfach so ein, dass du schon weißt, dass du unter der Woche irgendwas kochst, was
162 einfach schnell geht. Seis jetzt du bratest dir einen Fisch ab, ein Fleisch ab, oder du machst dir gschwind
163 Nudeln, Gemüse (...)/

164 Karina: /Genau, was schnelles, und wenn mal was fehlt/
165 Astrid: (laut) /und wenn ned, dann gehst halt was essen! (lacht)
166 Karina: So ist es, so ist es!

167 Manuela: Oder du kochst so viel vor, dass du für zwei Tage was hast. Abend und Mittag. Weiß nicht, Lasagne
168 oder so, dass man das am Abend noch hat und am nächsten Tag auch. Dass man eben wirklich sagt, man
169 erspart sich halt einmal kochen. Weil im Alltag Kochen, das ist halt auch eine Herausforderung.

170 Astrid: Auch kalte Küche ist manchmal ganz wunderbar.
171 Manuela: Auch gut! Natürlich!

172 Isa: Aber wenn ich mal Zeit hab, dann hab ich Zeit und nehme sie mir. Dann wird einfach/
173 Astrid: (unterbrechend) /Wenn Gäste kommen, über das denkt man ja auch schon Wochen lang nach! Sobald
174 die Einladung ausgesprochen wird/
175 Karina: (unterbrechend) /setzt man sich damit auseinander/
176 Astrid: /ja, wirfts wahrscheinlich hundert Mal über den Haufen und zwei Tage vorher ist alles anders,
177 zumindest bei mir ist das so.

178 Angela: Man muss ja auch schauen, was man alles kriegt so. Krieg ich das Rindfleisch so, wie ich das haben will?
179 Oder die Kalbsbrust. Ich bestelle Kalbsbrust beim Radatz und sag ich brauch einen halben Meter Kalbsbrust.
180 „Wissen Sie was das ist, das ist fünfundfünfzig Centimeter lang“, das bring ich ins Backrohr hinein, und dann
181 krieg ich aber einen halben Kilo Kalbsbrust. Und dann kriegst du nicht mehr und hast dann zuhause zwanzig
182 Leute sitzen, die auf ein Stück Kalbsbrust warten. (lacht) Das ist dann ein Problem. (...) Also je nachdem, du
183 kannst nicht sagen ich mach jetzt das und das und dann kriegst du nicht. Deswegen jetzt geh ich zum Berger.
184 Weil da ruf ich an, dann sagt sie heute nicht, aber morgen. Weil, wenn die Kinder sagen „du hast das schon so
185 lang nicht gekocht, das ist so lecker!“ dann sag ich, gut, Gottes Gericht, wenn ichs krieg gibt’s das heute, wenn
186 ichs nicht krieg, Gottes Gericht, dann halt morgen./

187 Astrid: /und wenns „lecker“ ist, dann gibt’s den schon gar nicht, weil wir sind in Wien und da schmeckt alles
188 „gut“ und „fein“, aber nicht lecker, tut mir leid.
189 (Angela, Manuela, Isa lachen)

190 Isa: Und dann kommt natürlich die Saison noch dazu, also welche Saison haben wir? Was gibt’s gerade.
191 Astrid: Und am Schluss entscheidet der Guster. Der Rest ist dann Freestyle
192 Isa: Ja, freestyle. Aber ich würd mich jetzt nicht im August unbedingt Wildschweinsbraten in den Ofen
193 schmeißen, außer es hat jetzt grad zehn Grad.
194 Manuela: Ja, wobei meine ältere Tochter, die liebt, wenn am 25. Dezember meine Mutter den Truthahn macht,
195 mit Truthahnschenkel und allem, und die hat am [Tag] Juni Geburtstag, und da kanns schon einmal heiß sein,
196 und die Omi macht ihr trotzdem die Truthahnschenkel. Also auch wenns 28 Grad hat undso/
197 Astrid: /wobei, das ist leichtes, weißes Fleisch!
198 Manuela: /Genau. Aber ich versteh, wenn man Wildschweinbraten nicht vielleicht im August macht.
199 Isa: Man könnte das ganze ja noch mit Kapern und Zitrone machen, damit das Ganze ein bissl (.)
200 Manuela: Sommerlich ist, genau.
201 Karina: So Tradition gibt’s schon! Wird auch eingefordert, ja.
202 Manuela: Zumindest so Geburtstagsessen und so.
203 Isa: Und es wird eingefordert, dass nichts convenience ist.
204 Astrid: Na, es gibt nicht zu Weihnachten immer dasselbe.
205 Karina: Na, nicht zu Weihnachten, aber deine Panamatorte und die weiß ich nicht, die werden schon auch so
206 eingefordert, und das ist auch was gutes, und das/
207 Astrid: /ja, aber immer wieder was neues dazu. Nicht immer nur das Alte. Weil Panamatorte gibt’s ja seit
208 Urgroßmutterzeiten. Aber (.) wird weniger.
209 Manuela: Man weint, wenns nicht kommt.
210 Astrid: Ich weiß. Aber bei uns in der Familie wird’s definitiv weniger. Also dieses Immer das Gleiche. Justament
211 glaub ich.
212 Isa: Das sind auch so Kindheitserinnerungen. Man erinnert sich gern an so fröhliche und gute Zeiten zurück und
213 das muss so sein und das hat so zu sein.
214 Astrid: Ja das sind sie schon diese Torten und so. Aber nicht mehr so wie früher. Da hats zu jedem Geburtstag
215 die Panamatorte geben. Egal wer Geburtstag hatte, egal obs im Jänner war oder im August.
216 Moderation: Habt ihr mit Rezepten aus dem Internet schon Erfahrungen gemacht?

217 Karina: Ja ich bin nicht auf social Media. (.) aber/
218 Isa: /gibt's da Kochrezepte?
219 Manuela: es gibt sicher Gruppen. Es gibt so Gruppen, in denen du dich anmelden kannst und dazustoßen
220 kannst.
221 Karina: und es gibt Blogs! (.) Aber ich bin sehr interessiert an so neuen Rezepten. An gesunden Rezepten und an
222 (.)/
223 Astrid: /was nett ist, ist der Kochsalon von der Hohenlohe. Den schau ich mir schon immer wieder an, den hol
224 ich mir raus. Aber sonst (.) ja, Internet. Aber nur ganz gezielt, so koche de oder so. Und sonst hab ich Gusto. Das
225 hab ich abonniert.
226 Isa: abonniert habe ich dieses Sarah kocht/ Sarah bäckt, wie heißt das? Das ist irgendwie so (.)
227 Astrid: ah, das ist diese Pausbäckige/
228 Isa: Das ist so ein Koch- und Backblog.
229 Karina: Heißt das nicht Sally?
230 Isa, Astrid, Manuela (im Chor): Sally!
231 (unverständliches durcheinander, Bekundungen, dass man Sally kennt)
232 Isa: Ja, aber irgendwie ist mir das auch dann irgendwie immer so / ich hab dann kein Sitzfleisch, dass ich mir das
233 anschau. Pff. Weg damit.
234 Karina: Ja, und das ist dann schon so immer so totalitär.
235 Astrid: Es gibt am Montag immer auf RTL Living von bis Kochsendungen. Die sind ab und an geht's, aber es
236 würde nicht jeden Montag gehen.
237 Isa: Ja, wobei die Spitzenköche lieb ich schon.
238 Manuela: Ja, sie zu beobachten, zu sehen, wie sie das alles zaubern innerhalb der kürzesten Zeit, was die alles
239 zuhause haben. Und das ist toll zu beobachten.
240 Astrid: Die genialste ist „Chilla“, die ist die genialste. Die hat einen Raum, das ist alles drinnen. Die hat glaub ich
241 mehr als jedes Geschäft. Alles.
242 Manuela: An Kräutern oder was?
243 Astrid: Die hat A l l e s! Unvorstellbar. Von A bis Z alles. Und hat immer die genialsten Schneeruten, Töpfe und
244 wieder schöne Dinge.
245 Karina: Wow.
246 Isa: Also alles, was man nicht braucht aber unbedingt haben muss!
247 Astrid: Nein, Schneeruten, da geht gar nichts drüber. Das muss man haben
248 (Karina lacht)
249 Isa: Wobei ich steh total auf Kitchen Impossible. Wenn du da irgendwo ein Gericht hingestellt bekommst und
250 du hast keine Ahnung was es ist und du musst das dann nachmachen.
251 Manuela: Das ist das mit dem Tim Mälzer, oder?
252 Isa: Ja. Und du musst das dann rausschmecken und musst das dann nachkochen.
253 Karina: Na gut aber das sind ja so grausliche/ also das ist ja oft sehr, sehr (.)/
254 Isa: /sehr, sehr schräge Geschichten.
255 Astrid: Naja, Pulpo mit Blunzen gefüllt. Das ist ja nix.
256 Karina: (wiederholend) das ist ja nix (lacht)
257 Isa: Aber du musst das ja einmal wiederholen können, ohne, dass / ohne Rezept und ohne Sprachkenntnisse.
258 Manuela: Ja, aber essen tun sies schon.
259 Astrid: Aber das sind Köche! Es sind Köche!
260 Isa: Ja, aber du musst genau rausschmecken, was da genau, wie, warum drinnen ist.
261 Karina: Aber das sind Profis, ja, die können das.
262 Isa: Gerichte, die bei uns nicht alltäglich sind. Aus Dingen, wo du noch nie gehört hast, dass es das gibt.
263 Astrid: Eben, das kannst du nicht/ können wir nicht wissen, aber für die ist das was Alltägliches.
264 Karina: Die zerpfücken das dann in Atomteilchen irgendwie, gell.
265 Isa: Also das fasziniert mich schon.
266 Astrid: Ich kann mich an Speisekarten vom Coburg erinnern, da hast einen Übersetzer gebraucht. Schrecklich.
267 Manuela: Na, wenn ich nicht versteh, was ich ess, dann, und jemanden brauch, der mir das übersetzt, vielleicht
268 auch irgendwie von oben dann herab, weil er irgendwie derjenige ist, der die Macht hat. Also das fänd ich nicht
269 gut.
270 Astrid: Es gibt ja die Meinung, dass mehr als fünf Zutaten oder Geschmacksrichtungen, einfach wir nicht mehr
271 unterscheiden können und nicht mehr zuordnen und deswegen es vollkommen wurscht ist. Weil wir
272 schmecken dann Rosmarin raus und, ich weiß nicht, Zwiebel, oder Salz und Pfeffer. Aber alles was dann

273 irgendwie mehr wird können wir schon gar nicht mehr zuordnen und es ist schad drum. Du kannst dann nur
274 sagen, ok, das Gesamtgericht ist gut aber nicht zuordnen. (...)

275 Manuela: Also nur um auf social media zurück zu kommen, ich weiß nur die [Tochter Name] zum Beispiel, wenn
276 die wirklich was kocht, und das wirklich dann auch fein anrichtet, das dauert oft dann zwischen ein und drei
277 Stunden. Die fotografiert das dann und stellt das dann für sich auf Instagram.

278 Astrid: Die wird Bloggerin

279 Manuela: Gut, da sind wir weit davon entfernt, hoff ich auch nicht/
280 Karina: /das ist eine andere Generation!/
281 Manuela: /Das ist eine andere Generation. Aber, ja.

282 Isa: Ich glaub auch, dass wir mit unseren Geschmacksnerven in unserer alten Tradition verwurzelt sind. Weil
283 wenn du dir wahrscheinlich anschaust, was die jungen kochen, wie die jungen essen, wie die jungen trinken, ist
284 es sicher anders, als wirs gewohnt sind. Ja, doch glaub ich schon.

285 Astrid: Wobei bei uns ganz andere Gewürze verwendet wurden, die heute wieder (.) trendiger werden. Es wird
286 wieder mehr mit Kurkuma gekocht, es wird wieder mehr mit Safran gekocht. Es wird wieder Neugewurz
287 genommen. Haben sie alles die letzten Jahre nicht verwendet. Kommt wieder ganz stark.

288 Karina: (zustimmend) Mhm. Stimmt! Total, ja.

289 Astrid: Und wenn du schaust, es hat schon das Kinderlied geheißten: (mit Karina im Chor) „Safran macht den
290 Kuchen gel“. Und jetzt ist er halt eben wieder modern. Jeder macht Safranreis, oder Nudeln mit Safran, oder
291 Safran Sauce, Safran Risotto. Überall ist Safran drinnen.

292 Karina: (zustimmend) mhm. Aber das ist ja jetzt, oder eh auch schon ein bissl länger, in der exotischen Küche,
293 na?
294 Astrid: Genau!

295 Karina: Dadurch wieder interessant, aber in Wirklichkeit gabs das schon immer.

296 Astrid: (laut) Und Safran gibt es in Österreich!/
297 Karina: /jo, Blumen! Die, wie heißens? Die/
298 Astrid: /Iris? Na. Krokus!
299 Manuela: Krokus!
300 Astrid: Wachau!

301 Moderation: Von Angela haben wir ja schon gehört, dass sie gerne Kochsendungen mag. Wie ist das bei euch?
302 Astrid: Na ich hols mir als Inspiration, koch das aber nie eins zu eins nach.

303 Manuela: Ich schau mir auch sehr gern an, hab aber dann nicht unter Anführungszeichen die Muße, mir das
304 dann alles aufzuschreiben, dass ichs dann einkaufen geh und wirklich nachkoch. Dann müsst ichs mir nochmal
305 anschauen.

306 Angela: Na wir haben ja die DVDs gehabt, weißt du. Und wir haben sofort die DVDs gekauft, ja, weil du das ja
307 nicht anschauen kannst und dann nachkochen. Sondern du brauchst ja den Schritt für Schritt, was weiß ich: ich
308 schneid den Fenchel, dann wird der angebraten und dann wird der abgelöscht mit Wermut. (Karina und
309 Manuela lachen) Und das macht das ganze erst (.) süß. Wir haben also nicht auf Pause gedrückt und sind da in
310 die Küche gerannt, deswegen haben wir ja die DVDs gehabt. Weil er gesagt hat „das war lecker, das schreib ich
311 mir jetzt auf“. „Fenchel, wo war die DVD, wo krieg ich die her, das kaufma uns.“ Dann leg ich die ein, wir
312 habens uns angeschaut vorher, weißt, so eine halbe Stunde vorm Kochen angeschaut, „so und so mach ich das“
313 und dann haben wir das nachgemacht. Und wenns das dann zehnmal machst, den Fenchel mit Wermut, dann
314 weißt du, wies geht. Oder was weiß ich, Beeren im Holunder-Sekt-Gelee. Das musst du dir vorher anschauen,
315 wie das Schritt-für-Schritt /dass du durchgehst wie das geht. Und dann kannst du nachmachen.

316 Karina: Aber das ist ja nicht Alltag. Was, was du dann einmal machst, wenn Gäste kommen.

317 Angela: Genau.

318 Astrid: Also wenn ich was im Fernsehen seh und das hört sich gut an, dann hab ich einen Block und schreib auf.
319 Aber ich schreib nur Zutaten auf. Ich schreib nie drauf, wiest das machst. Nur diese schnellen Zutaten. Und aus.

320 Karina: Weil im Endeffekt kann man im Grunde genommen sich eh vertrauen. Man kann sich vertrauen, dass
321 man ein bissl das Hirn einschaltet und weiß, inetwa, wann was zamgemischt wird.

322 Astrid: Und wenns einmal schwierig wird, schaut man halt/
323 Karina: /Schaut man halt nochmals ins Internet oder so, ja. Aber (.)
324 Astrid: Außer bei, wie gesagt, Desserts. Da schreib ich genau auf, aber die genaue Menge. Aber Zubereitung
325 auch nie.

326 Isa: Weil man weiß, dass man Eier trennt.

327 Astrid: W o b e i (.) wobei ich kann euch eines sagen, es ist ein Unterschied, ob ich Dotter mit Zucker
328 aufschlage oder Dotter mit Butter. Massiver Unterschied.

329 Isa: Wie schlagst du auf? Ich schlag Dotter mit Butter. Aah, Zucker mit Butter.

330 Astrid: Kommt aufs Rezept an, genau. Na.
331 Isa: Ja, Zucker mit Butter und dann den Dotter rein.
332 Astrid: Asso. Nein.
333 Karina: (zu Astrid) Du machst Dotter mit Zucker?
334 Astrid: Nicht immer. Manchmal auch Dotter mit (.) Butter!
335 Karina: Na und was macht den Unterschied? Was ist der Unterschied?
336 Astrid: Das liegt am Rezept! Ob es ein schwerer oder leichter Kuchen ist. (allgemeine
337 Zustimmungsbekundungen) Des ist ganz unterschiedlich.
338 Karina: Ok.
339 Isa: Na aber sonst, wenn ich was ess und es schmeckt mit besonders gut, was weiß ich, zum Beispiel Bourbon
340 mit Chickenwings, da schau ich dann halt im Internet nach. So ah, was ist da drinnen, wie funktioniert das. (im
341 Dialog mit sich selbst) „Bourbon – hab ich nicht im Kastl zuhaus, okay, Rohrzuckerschnaps, schon wieder der
342 viele Zucker“
343 (Karina, Astrid lachen)
344 Isa: Kann man den Rum da vielleicht dazu nehmen, oder wie auch immer/
345 Astrid: Keinen Mayers! Nur keine Mayers Rum.
346 Isa: Na keine Ahnung. (weiter im Dialog mit sich) „okay schmeiß weiter vierundzwanzig Stunden in die
347 Marinade hinein und dann schau wir mal was draus wird.
348 Astrid: Ob er noch schwimmt, der Vogel.
349 (Karina, Astrid, Isa lachen)
350 Isa: (lachend) ober schon besoffen (.) flattert, ja (lacht) (...) Also das sind so meine, das ist (.) / also eins zu eins
351 von einer Kochsendung nachkochen würde ich, nein eigentlich nicht wirklich.
352 Moderation: Verwendet ihr andere Zutaten, wenn ihr im Alltag kocht, als für besondere Anlässe oder wenn
353 Gäste zu Besuch kommen?
354 Isa, Karina: (einstimmig) nein.
355 Astrid: Na, Wachteleier gibt's auch nicht für Gäste (lacht)
356 Karina: Also wenn ich was koche oder für Gäste was mach, dann muss mir das auch schmecken. Dann muss ich
357 das gern zubereiten und (.) ein Wachtelei gehört nicht dazu. Also, um das Beispiel aufzugreifen.
358 Angela: Also wenn ich Lungenbraten mit Senfsauce mache, dann mach ich das für uns genauso wie für Gäste.
359 Dann kauf ich halt nur die Lungenbratenspitzen beim Spar, und machs halt im Kleinformat. Und marinier das
360 mit dem Senf, mach das genauso. Bist halt schneller fertig, weil du nicht den ganzen Lungenbraten bratest es
361 halt an und tust es dann halt in der Pfanne dünsten, also nachziehen lassen.
362 Isa: Also egoistischer Weise muss ich sowieso sagen: das Beste für mich ist grad einmal gut genug.
363 Karina: genau! (lacht)
364 (Manuela lacht)
365 Karina: Also wenn ich unter der Woche einen Guster hab auf irgendwas Spezielles/
366 Angela: (Karina unterbrechend) Das einzige was ist, ist jetzt zum Beispiel die Kalbsbrust. Das kann ich für uns
367 drei jetzt nicht machen, weil da bleibt mir (mit den Händen eine Größe zeigend) so ein Ding über. Da ist es
368 einfach nett, wenn du Freunde da hast, die mit essen. Oder ein fünf Kilo Truthahn, da brauchst einfach mehr
369 Leute.
370 Isa: Ich habs mir abgewöhnt zum Beispiel, wenn ich einen guten Essig hab oder ein besonders gutes Öl, dass ich
371 das aufgehoben hab, bis dann Besuch gekommen ist. Wie blöd bin ich denn eigentlich.
372 Angela: Ja, genau. Das ist oft (.) also bei uns gibt's nur (.) gute Sachen. (.) Oder goar nix.
373 Manuela: (laut) oder nur ein Butterbrot mit Salz! Wunderbar.
374 Karina: Auch was herrliches.
375 Astrid: Vielleicht noch einen Schnittlauch drauf.
376 Angela: Oder was ich auch gern gemacht hab, ich war jetzt irrsinnig viel, weil unser Patenkind sich das
377 gewünscht hat, in Kochkursen. Im Kochwerk. Und da haben wir auch viel mitgenommen. Dass du viele Dinge
378 einfach machen kannst, weißt, dass du ein Steak zuckern kannst, und das wird ur lecker.
379 Manuela: Was heißt zuckerln?
380 Angela: Z u c k e r n. Mit Zucker bestreuen! Wie salzen tust du ein Steak staubzuckern.
381 Astrid: Das ist wegen der Röstprodukte.
382 Angela: Genau, ja. Und das wird wirklich lecker und geschmacksintensiv, ja, und dann nimmt man sich halt von
383 jedem Kochkurs so ein paar Statements mit, und wenn du zuschaust, wie sie das machen /also jetzt nicht, dass
384 sie das Kraut grob schneiden und in so eine Ding reingeben mit Zucker, also so marinieren einfach, dann stehen
385 lassen und das wieder dann mal durchrühren und das wird herrlich. Und da denk ich mir, das mach ich nach!

386 Isa: Also ich glaub, das bringt am meisten, weil ich mein das war für mich zum Beispiel im Urlaub fantastisch mit
387 dem [Name eines Freundes] in der Küche zu stehen und dann „ah, wie funktioniert das? Was kann ich anders
388 machen“. Das ist schon sehr inspirierend, wenn du von einem Profi lernst.
389 Angela: Wenn du einem Profi zuschaust, also ich hab meinem Schwager zugeschaut, wie der Sauce macht, da
390 bleibt dir der Mund offen stehen.
391 Manuela: Weil der das so gut kann oder was?
392 Angela: Nein, der sagt, „du, ich brauch eine Schüssel, ich brauch ein großes Sieb dazu, unten muss ein Reifen
393 stehen, dass das steht, besorg das bitte.“ Hab ich besorgt, hamma gemacht, und dann wird da die Sauce
394 reingeleert, das wird durchgestriffen, unten wird die Butter eingeschlagen und du hast eine Sauce.
395 Isa: Ja, da bist der King.
396 Angela: Nämlich mit einer Leichtigkeit. Ohne irgendeinem Trara, ohne Firlefanz. Du tust den Sud nur durch das
397 Sieb durch, damit hast du keine Bröckerl drinnen und (.) / tust unten die Butter reinschlagen.
398 Astrid: Aber das ist große Küche, wir könnens zuhaus auch. Viel einfacher.
399 Angela: Ja, aber ich hab ein großes Sieb zuhause, dieses Sieb hab ich seit (.) zwanzig Jahren. Seit wird die große
400 Küche haben hab ich dieses Sieb mit der großen Schüssel mit den Henkeln dran wo du genauso eine Sauce
401 hollandaise überm Topf machen kannst. Aber die hab ich permanent im Betrieb. Und das geht so leicht mit den
402 richtigen Utensilien. Und wenn dir dann mal wer zeigt, du das geht so und so, dann machst das.
403 Astrid: Ja aber Sauce montieren, also mit der Butter aufschlagen, das tust ja eh permanent. Weil Butter einfach
404 der Geschmacksträger ist.
405 Isa: Ja aber ich glaub das größte Problem beginnt einmal da, dass viele Leute nicht einmal das richtige
406 Küchenequipment haben. Sie haben keine gescheiten Messer, keine gescheiten Töpfe, keine gescheiten
407 Schlagbesen und sie haben auch kein gescheites Sieb. Und damit ist schon einmal kochen zum Scheitern
408 verurteilt, wenn du mit irgendeinem Graffel-Messer anfängst eine Zwiebel zu malträtieren. Das ist mal das
409 Grundübel, dass du keine gescheite Küchenausstattung hast. Weil in Wahrheit, du brauchst keine
410 zwanzigtausend, ich weiß nicht, verschiedene Maschinen, sondern kauf dir drei gescheite Messer, ein
411 gescheites Brett und damit ist einmal die halbe Miete schon gewonnen.
412 Astrid: Was hat der Koch? Eine Messerrolle.
413 Isa: Ja aber in Wahrheit/
414 Astrid: (unterbrechend) was ist drinnen? V i e r Messer!/
415 Isa: /ich wollt grad sagen, wie viel Messer sind in dieser Messerrolle drinnen? Vier Messer.
416 Astrid: Ein (unverständlich)-Messer. Zwei Spieße. Und ein (.) Schleifstein.
417 Moderation: Erinnert ihr euch noch, wie ihr kochen gelernt habt?
418 Karina: Schreck!
419 Astrid: Mit Oma.
420 Manuela: Mit Mama. Und Oma.
421 Isa: In der Knödelakademie.
422 Karina: Genau.
423 Isa: Der größte Horror war Milz schaben für den Leberknödel.
424 (allgemeine Ausdrücke/ Geräusche von Ekel)
425 Karina: Hirnpudding! Hirrrnpudding! (lacht)
426 Manuela: Was ist ein Hirnpudding bitte?
427 Astrid: Das ist in diese Kochform reingekommen.
428 Karina: Ich weiß es nicht. Das hab ich auch verdrängt.
429 Isa: Oder (unverständlich) waschen, wo hunderttausend Würmer drinnen waren ausm Garten. Wäh.
430 Manuela: Na so extrem hab ichs nicht gehabt, weil ich hab in der Schule nie kochen gehabt. Ich war bei der
431 Mama und der Oma zuhause. Also die Mama hat, sag ich einmal, ganz einfache Sachen gemacht. Die Oma hat
432 die Knödel noch, kann ich mich erinnern, das seh ich jetzt noch vor mir, die hat da diesen Mehlhaufen gehabt
433 und hat sich in der Mitte dann dieses Loch gemacht und sich dann diese ein oder zwei Eier reingegeben und das
434 dann wirklich zu einem Teig geknetet. Also wirklich so/
435 Astrid: (unterbrechend) / was Germknödel dann oder was?
436 Manuela: Germknödel, oder für Krapfen oder was auch immer, solche Sachen. Also die hat mir dieses Sachen
437 gelernt, und die Mama halt diverseste andere Dinge. Aber in der Schule hatte ich nie kochen und die Rezepte,
438 die halt die Omi mitgebracht hat oder die Mami mitgebracht hat, die hab ich halt übernommen. So. Und habs
439 aufgeschrieben auch, alles ist nicht hängen geblieben. Ich hab mir Notizen gemacht und mitangepackt. Also die,
440 die Omi war da irgendwie so „na du musst es ja ausprobieren“. Bei der Mama nicht immer, weil da nicht immer
441 die Zeit auch so war. Die hat zwar auch immer gesagt, „notiers dir und dann probierst dus halt einmal

442 zuhause“, oder wenn ich allein war hab ich auch ausprobiert. Aber bei der Oma hats immer gleich geheißen
443 „pack auch mit an! Probiert aus. Weil nur vom Zuschauen wirst du nicht sozusagen umsetzen können“
444 Angela: Meine Mama hat mich rausgehaut aus der Küche. (die Mutter nachäffend) „du haltest das Messer
445 falsch, geh weg hier, geh weg hier!“
446 Isa: Also wenn ich kochen würde wie meine Mutter, dann würd ich nur Convenience futtern. (...) Meine Mutter
447 kann nicht kochen.
448 Angela: (zu Isa) was hat die nur gekocht? Oder was gabs da? Butterbrot? Wurstbrot?
449 (Isa zuckt theatralisch die Schultern) (Karina lacht) (...)
450 Karina: Also meine Mutter hat ganz normal gekocht sag ich jetzt mal, aber nicht mit Liebe. Also von da hab ich
451 nichts gelernt. Meine Mutter hat gekocht, weils halt sein hat müssen, aber (.) also nicht gerne.
452 Astrid: Gott sein Dank gabs da schon Tiefkühlgemüse und Packerl-Kartoffelpüree
453 Karina: Und dazu war mein Vater ein schrecklich-/ ein schrecklicher Esser im Sinne von der hat kein Gemüse
454 gegessen, kein Obst gegessen, keinen Zwiebel gegessen, keinen Knoblauch, kein (.)/
455 Astrid: /also Hauptsache Fleisch und Reis, oder?
456 Karina: Mein Vater ist ein Genussmensch, das heißt ganz schwierig auch zu bekochen, ganz schwierig. Aber so
457 von zuhause und auch in der Schule (.) des war (.) ich bin auch Knödelakademie gegangen, aber das war auch
458 nicht wirklich mit Liebe gekocht, das war auch nur irgendwie so (macht ein Geräusch des Ekels). Und (.) ja.
459 Dann eigentlich erst learning-by-doing. Zuhause.
460 Angela: Ja, zuhause, zuhause mit den Kindern.
461 Karina: Mit den Kindern!
462 Angela: Was dürfen sie essen, Kartoffel, Karotten/
463 Astrid: /Wir haben zuhaus gekocht, meine Schwester und ich für die Gäste unserer Eltern. Mutter kam mit
464 Gästen abends.
465 Karina: Wahnsinn, W a h n s i n n!
466 Isa: Meine Mutter kommt von einem anderen Kontinent und die essen einfach anders. Die Sachen kriegst du
467 hier nicht, sie hat nie gut kochen können/
468 Astrid: /na viel Erdäpfel, viel Fisch, oder? Gemüse, Bohnen.
469 Manuela: (zu Isa) Woher?
470 Isa: Aus Afrika. (.) Das kannst du hier nicht. Mittlerweile kriegst du wahrscheinlich die Sachen, mittlerweile
471 gibt's das. Aber nachdem ich aber gerne ess, also gibt's nur die Variante „versuchs zu kochen, dass es dir
472 schmeckt“.
473 Astrid: Und dass man dann auch überleben kann, als Kind.
474 Moderation: Mittlerweile können aber scheinbar alle ganz gut kochen. Was hat sich denn da verändert?
475 Astrid: Ich glaub es hat sich nichts geändert, unsere Kinder kochen genauso. Gut und gerne. Oder rufen an und
476 sagen „gibt mir ein Rezept!“
477 Isa: Sogar besser.
478 Angela: Oder die [Tochter Name] ist dann halt alleine in der Küche und macht ihre Torten.
479 Manuela: Ich glaub der Genuss ist es. Der ist ein ganz hoher Faktor, einfach zu wissen, okay, wenns jetzt ein
480 gutes Essen sein soll muss ich schauen, dass alles ganz stimmig ist da. Ansonsten ess ich das Butterbrot mit
481 weiß ich nicht, Salat, Salz.
482 Astrid: Bei uns war Essen immer groß geschrieben. Es hat immer die Familientage /es gab immer die
483 Familientage da waren einmal die einen Großeltern, dann die anderen Großeltern / waren wir zum Essen
484 eingeladen. Wochenende sowieso, immer Familienessen. Und wie gesagt, wir haben zuhause immer gekocht,
485 meine Schwester und ich. Und dann durch meinen Mann / absoluter Genussmensch / bleibt mir gar nix
486 anderes über.
487 Isa: Also ganz ehrlich, für mich ist essen, und auch kochen, ein soziales Ding.
488 Astrid: Es muss ein schöner Teller stehen, ein schönes Besteck und ein schönes Glasl. Ich mag kein Papierl am
489 Tisch haben oder so, das mag ich gar nicht.
490 Isa: Das war für mich immer das Abendessen. Wo die Familie zusammen kommt und sich austauscht. Und es
491 war dann auch immer so in der Pubertät meines Kindes, wenn er was am Herzen hat, wir konnten gemeinsam
492 kochen, er konnte mir erzählen, musste nicht mich anschauen, konnte das Messer weglegen wenns zu viel war
493 und konnte wieder gehen. Also das kam dann auch noch so als Komponente dazu. Also das ist eigentlich
494 kochen. Eine höchst soziale Geschichte find ich.
495 Angela: Ja, find ich auch.
496 Karina: Sozial, genau, wobei das, was am Tisch kam (.)/
497 Angela: (Karina unterbrechend) /also die kommen immer, bevor ich zum Kochen anfrage, oder mitten drin und
498 dann setz ich sie zu mir an die Bar und sie fragen ob sie was helfen sollen und ich sag „nein, du bleibst da sitzen

499 und unterhältst dich jetzt mit mir. Dieses Miteinander kommunizieren, miteinander reden und austauschen
500 und schneiden, schnippeln, kochen oder herrichten.
501 Isa: Es hat eine andere Wertigkeit, als ein Problem face-to-face auszutragen, weil du kannst immer einfach / du
502 kannst den Step out wieder machen ohne/ kannst dein Herz ausschütten beim Kochen.
503 Angela: Und durch die Bewegung, schaltest du das Gehirn irgendwie so (.) anders. Weißt, wie wenn du in eine
504 andere Frequenz gehst, dass du auf andere Gedanken kommst. Weißt was ich mein.
505 Astrid: Deswegen koch ich sehr gern alleine (Angela lacht)
506 Karina: Na aber essen und kochen hat sicher einen anderen Stellenwert. Hat einen wichtigen Stellenwert
507 bekommen auch. Das ist ein gesellschaftliches Ereignis.
508 Astrid: Wenn ich einmal eine Stunde nicht reden muss. (..) Zumindest in unserem Freundeskreis ist es ganz was
509 wichtiges/
510 Karina: /in unserem Freundeskreis sowieso, aber überhaupt. Ich mein überhaupt in der Gesellschaft unserer
511 Kinder ist es sicher auch was, was einen höheren Stellenwert hat, als bei uns. Wie wir in dem Alter waren.
512 Isa: Wobei der [Name Sohn] immer bei mir in der Küche war. Und eigentlich immer in der Küche gespielt hat.
513 Karina: Na aber wie du, wie du zwanzig warst, oder dreiundzwanzig oder fünfundzwanzig war das ned so
514 wichtig.
515 Isa: Na, essen war Nahrungsaufnahme und das Kind ist halt daneben gesessen und hat halt mit den Töpfen
516 gespielt.
517 Karina: Ja, das war so nebenbei.
518 Astrid: Also wir sind schon viel essen gegangen.
519 Karina: Also ich nicht.
520 Astrid: Wir sind zum Griechen gegangen und sonst was. Also ist immer wieder.
521 Karina: Na ich mein, da gabs nix. Also da war ja nix.
522 Manuela: Das war ein Highlight, wenn du essen gegangen bist.
523 Karina: /(theatralisch zitierend) „wir ham jo nix ghobt!“ (lacht)
524 (alle lachen)
525 Astrid: Na es gab keinen McDonald! Es gab keinen McDonald.
526 Manuela: Es war ein Highlight wenn du essen gegangen bist. Das kann ich mich erinnern, wenn irgendein A n l a
527 s s war, oder so irgendwas, und ich weiß noch ganz genau, ganz stolz/ wir waren einmal sogar /ich weiß nicht
528 was das für Anlass war, da waren meine Eltern ganz stolz / im Modul essen. Und im Penta Hotel und so. Also es
529 gab nicht so viele Anlässe, wo du gesagt hast, okay, du gehst halt jetzt essen. Da waren wir in Eggenburg, bei
530 der Oma da oben, da hat die Oma gekocht. Also sonst.
531 Astrid: Wir waren am Sonntag oft beim Gastwirten im Kamptal draußen. Genau. Und wenn wir mit Großmutter
532 über den Sommer draußen waren, sind wir glaub ich immer am Dienstag oder am Donnerstag sind wir essen
533 gegangen, weil da gabs immer irgendein Menü.

10.2.5 Transkript Gruppe 4

Gruppe 4

Moderation: EW

Datum: 10.05.2019

Gesprächsdauer: 01:08:37

Teilnehmende Personen und ggf. Anmerkungen zur Person (Namen geändert):

Gerald, Paul, Per, Michael

Ort: Ein Pub, in dem die Runde sich gerne trifft.

1 Moderation: Ich habe euch hier drei verschiedene Kochbücher mitgebracht und würde euch bitten, da kurz
2 hinein zu blättern und mir zu sagen, was euch an den Büchern gefällt und was nicht.
3 Paul: Also Brotbacken interessiert mich überhaupt nicht, da schau ich ned amal eine. Weil Brotbacken, des is/
4 des is (...) mi interessieren (...) andere Biachln, also so / alle eigentlich, außer Brotbacken. (lacht) (.) Zum
5 Beispiel „Mein Pannonien“ das klingt hoch interessant/
6 Per: /Burgenländer/
7 Paul: /ich bin ja Burgenländer/ also meine Eltern, beide Burgenländer/
8 Per: /Also ich brauch kein Kochbuch. Ich lad mir alles aus dem Internet runter. „Einfach kochen“ oder
9 irgendwas „einfach machen“. Weil ich kann nicht gut kochen, und wenn ich dann einmal was mach, dann muss

10 es für mich verständlich sein auch. Weil wenn da irgendwas drinnen steht/ Fachsprache/ dann weiß ich nicht,
11 was ich tun muss, ja? (.) Also im Internet. Weil in Büchern find ich nicht so das. Das muss im Internet sein. (...)
12 Weil die Kochbücher das nicht abdecken. Man bräuchte zu viele Kochbücher sonst. Und dann eben, wie gesagt,
13 muss das einfach dabei sein, möglichst mit einer genauen Anleitung, wie man das kocht oder wie mans genau
14 macht. Also nicht, dass dann steht „pochieren Sie das“ oder, dass das „glasig“ ist, sondern (.) ich muss das
15 sehen, wie das aussieht und dann kann ichs nachmachen. (...) Aber am meisten bin ich der „Internet-Zustell-
16 Service-Sucher“ (lacht).

17 Paul: Das ist ein Kochbuch auch. Da gibt's ja Bilder drinnen.

18 Per: Na, ned immer. Da steht dann schon sehr viel (...) „machen Sie das“, oder „kochen Sie das“. (.) Oder ich
19 schau auch Youtube Videos. Da gefällt mir, dass mans nachmachen kann. Wie schneidet man den Zwiebel oder
20 wie (.) lang lässt mans Öl, oder wie rührt man dann um. Solche Sachen. Die Basics.

21 Moderation: Wie kann ich mir das denn vorstellen, wenn du im Internet nach einem Rezept suchst, was machst
22 du da dann?

23 Per: Also wenn ich koch, was amal sehr selten ist, dann ist das entweder was Jahreszeiten-bezogenes, also
24 Spargel/ Spargelzeit, oder Kürbis im Herbst. Und äh (.) dann such ich halt gezielt (.) „was kann man aus einem
25 Kürbis kochen“? Oder „Kürbisauflauf“ oder „gebackener Kürbis“ zum Beispiel/
26 Paul: /oder Suppe/
27 Per: /Genau, Suppe, (.) kann ich aber nicht, ist mir zu schwer./
28 Paul: /Die ist ganz einfach/
29 Per: Na, da muss man Geräte verwenden, die(.), die (...) da kenn ich mich nicht aus.

30 Moderation: Na und was ist dann das ausschlaggebende, warum du ein bestimmtes Rezept auswählst dann im
31 Internet?

32 Per: (überlegend) Zubereitungsdauer, (.) Zubereitungsdauer möglichst kurz. Auch vom Aufwand her möglichst
33 (.) wenig. Das ist es auch schon. Ja und natürlich auch (.) Vorhandensein der Töpfe. Hab ich überhaupt so ein
34 (unverständlich) (lacht).

35 Moderation: (zu Michael) du hast ja jetzt schon ein bisschen so die Bücher durchgeschaut. Was ist dir
36 aufgefallen?

37 Michael: Dampfgerar! Da sind kleine Anregungen drinnen. Was ich aber sehr gerne mag, das ist in diesen
38 Büchern nicht so, ähm (.) die Aufteilung. Ich mags eher / es ist mehr zum Schmökern. Ich mag lieber Rezepte
39 die Übersichtlich sind. Wo steht: „das brauch ich“, erst einmal die Zutaten, das ist das wichtigste, dann überleg
40 ich gleich, hab ich das zuhause, und was muss ich noch kaufen. Das ist für mich weils alltagtauglicher ist. Die
41 Bücher hier sind eher so (.) ich koch mal hier (.) nicht sehr alltagsbezogen. Also ich schau immer, was hab ich
42 zuhause, was brauch ich noch, was machma. Und für mich ist ein gutes Kochbuch, wenn zuerst die Zutaten
43 stehen, das ist auch im Internet so, weil zum Beispiel irgendein Lebensmittel, was ich verkochen will, dann/ (...)
44 ich hab viele Kochbücher, aber ich kenn sie halt ganz gut, ähm, ja, aber ich hab das jetzt schon hundertmal
45 gekocht. Im Internet, ich geb den Suchbegriff in Google ein, und schau das erste Rezept das mich anspricht, das
46 fünf Sterne hat. Und dann koch ich das. Dann schau ich noch, was brauch ich für, für Zutaten. Die
47 Zubereitungsarten, na gut, habs dann schon im Kopf und dann geh ich einkaufen, überleg schon beim
48 Einkaufen die Schritte, damits möglichst flott geht. (.) Bei mir ist die Geschwindigkeit ausschlaggebend, weil
49 ichs ja fünfmal die Woche zuhause koche. Vier bis fünf Mal.

50 Moderation: Und wenn einmal ein besonderer Anlass ist, ist das dann genauso?

51 Michael: Ja natürlich. Dann schau ich nur bisschen schwierigere Rezepte. B i s c h e n. (...) Mit meiner Frau
52 besprech ich das und ich frag die Gäste, was sie gerne hätten, ähm/ oder wenn ich irgendwas gesehen hab, was
53 mich/ zum Beispiel im Fernsehen, was ich gesehen hab was mich reizen würde das Nachkochen/ also ich kann
54 da sehr viel darüber nachdenken. Ich fahre oft mit der Schnellbahn in die Arbeit, da denk ich mir manchmal
55 dann schon meine Rezepte durch. Wie und was ich da machen werde. Die Schritte, wie, was abzugehen hat. Ein
56 Konzept. Damit es nicht/ damit die Küche ned ausschaut wie wenn eine Bombe eingeschlagen hätte, sondern
57 dass ich weiß, (.) während des da kocht kann ich des inzwischen Schälen und so weiter und so fort. Also ich
58 mach mir schon einen Plan im Kopf/ den Ablauf, das ist das wichtigste, finde ich. Damit das alltagtauglich
59 bleibt. (.) Wenn jetzt ein Rezept ist, was ich (.) nicht so gut kenn (.) dann kann ichs noch ned so gut einteilen.
60 Aber viele Rezepte/ ich wiederhol halt. Aber ich hab jetzt schon ein ziemliches Repertoire und da kann ich dann
61 schon (.) mir einteilen (.) wies abzulaufen hat.

62 Moderation: (zu Michael) würdest du sagen, du bist eher der Onliner oder lieber Kochbücher?

63 Michael: Ich hab gern Kochbücher, (.) aahm, aber mittlerweile nachdem ich die schon ziemlich durchforstet
64 hab, die Bücher die ich hab, hab ich mich jetzt auch schon spezialisiert/ (sich ironisch ausbessernd) also
65 spezialisiert /ähm/ gebe Suchbegriffe ein in Google und da kommen dann eh/ poppen eh schon
66 hunderttausend Rezepte auf. Und meistens ist das erste Rezept mit fünf Sternen/ ist eh das Beste. Ich schau

67 ma dann an/ manchmal kombinier ich auch „das könnte zusammenpasse. Manches lass ich weg weil/
68 manchmal kombinier ich auch gewisse Dinge.
69 Moderation: Wie sehen die Rezepte aus?
70 Michael: Naja. So wie ichs eh schon kenn, also (.) kann ich jetzt nicht sagen (.) einfach der Ablauf. Es steht der
71 Ablauf drauf. Und was dann die Schwierigkeit ist/ wenns Beilagen gibt, dass du das gut timest dann. (.) Ich hab
72 gerne Jamie Oliver, im Fernsehen wenns läuft. Aber was ich hasse sind Fernsehsendungen, was auf Zeitdruck
73 ist. Wo so dieses/ das ist mir/ ich mag lieber, wenn einer kocht und das erklärt und, und, und (.) wo man eine
74 Ruhe findet. Ich hasse es, wenn man verschiedene / ich mein den schau ich mir auch ganz selten an/
75 Paul: (unterbrechend) Küchenschlacht, nen?
76 Michael: (nickend) Küchenschlacht, genau, Küchenschlacht. Das ist für mich zu stressig irgendwie.
77 Per: Andi und Alex!
78 Michael: Andi und Alex (lacht) das ist cool ja, lustig.
79 Per: ich mag Kochsendungen nicht. Und ich find, es gibt auch viel zu viele! Weil wenn man dann so
80 herumzappt, wenn man einmal Zeit hat, ein bissl zu fernsehen, dann gibt's zwanzig/ auf jedem Sender findet
81 man irgendwo/ egal zu welcher Uhrzeit/ eine Kochshow. (...) Mich interessiert nur das Produkt. Wie es entsteht
82 eigentlich nicht. Ich ess gern, ich ess gern gut/
83 Paul: (unterbrechend) na der Jamie Oliver ist schon gut. Jamie Oliver ist spitze! Und was i a gern mog ist (.) K i t
84 c h e n I m p o s s i b l e. Mit dem Tim Mälzer. Weil nämlich/ der Typ ist super/ ich mein der schimpft zwar die
85 ganze Zeit (Tim Mälzer imitierend) „was für ne Scheiße, was für ein fuck“ undso (lacht) / aber (.) der scheitert
86 so oft, ja?
87 Per: der scheitert?
88 Paul: Ja, der scheitert so oft und das zeigt er dann immer voll /ausinszeniert, ja? Des ist herrlich. Das liebe ich,
89 diese Sendung. Die ist wirklich gut. Weil da geht's eben/ also schon auch ums Kochen, aber eben/
90 Per: (unterbrechend, Paul nachäffend) /ums Versagen auch
91 Paul: Es wird da irgendwie in einem Kontext gesehen. Genau. Kochen in Bezug auf/ ja, dass das einfach mehr
92 ist, als nur Essen zubereiten, ne? Das ist eine Challenge in dem Fall, bei dem ist es eine Challenge. Und an dem
93 kann man scheitern oder (.) man kann es schaffen. Des taugt ma irgendwie.
94 Per: Ich find das uninteressant. Das ist genauso wie jeder rennt ins Museum, schaut sich irgendwelche Bilder
95 an, ne? Derweil schaust du dir Bilder an/ du siehst ein wunderschönes Bild, aber deswegen muss ich jetzt nicht
96 / was weiß ich, weil ich den Miro mag oder sonst was, muss ich jetzt nicht im Fernsehen dauernd irgendwelche
97 Zeichen- oder Malsendungen anschauen, ne? Oder wie Farbe hergestellt wird oder so/
98 Paul: Na ich mags ja deswegen, weil ich selber koche, net? Ich koch ja, ich koch ja so oft wies geht. Und ich
99 möchte mich ja inspirieren lassen, möchte was lernen dabei. Deswegen schau ich mas an. Wenn ich ein Maler
100 bin, geh ich auch natürlich ins Museum, und versuch zu lernen von den (.) Bilderstrichen oder so.
101 Per: Aber du schaust keine Malsendung an, weil du Bilder magst.
102 Moderation: (an Paul) wie lässt du dich denn inspirieren zu Dingen, die du kochst?
103 Paul: Also zum Beispiel, wenn wir auf Urlaub sind. Sind wir zum Beispiel in Dubai auf Urlaub und da schalt ich
104 den Fernseher ein, in der Nacht, und da hast die ganzen arabischen Programme, net? Da verstehst ja nix. Und
105 da rennens den ganzen Tag um die Kaba herum/ des is/ a saudi arabischer Sender/ da siehst du den ganzen Tag
106 n u r d i e L e i t, wie sie um die (.) / da denkst dir ja, na, des gibt's ned. Aber was sie urviel haben: u r v i e l e
107 Kochsendungen. Die haben t o t a l viele Kochsendungen. Jeder zweite Sender, ist eine Kochsendung.
108 Irgendeine Araberin oder ein Araber, die was kochen. Und des fasziniert mich. Weil erstens einmal brauchst ja
109 nix verstehen dabei, weil ma siachts ja eh wos verwenden und wies was tuan. Und ähm. Und äh, da schau ich
110 dann einfach nur, oft, in der Nacht, wenn ich nicht schlafen kann, dann Kochsendungen durch. Wo ich nedamal
111 was versteh, was die reden. Oder da hat eine Sendung gegeben, die hat „Silent Cooking“ geheißnen. In
112 Österreich. Und da hat der Typ, der hat nix geredet dabei.
113 Per: das hab ich gehasst.
114 Paul: Aber, aber! Da schau ich einfach nur zu und das inspiriert dann auch. Ned, dass ich dann da her geh und
115 genau das Gericht nachkoche. Aber es bleiben Dinge hängen. Man sieht irgendwie Sachen, das bereichert einen
116 und das kann einen inspirieren. Oder man blättert einfach ein Kochbuch durch. Wenn ich in die Thalia eine geh,
117 die Buchhandlung, und ich hab sagen wir eine halbe Stunde Zeit und ich warte auf irgendjemanden/ dann geh
118 ich in die Kochbuchabteilung. Weil/ und dann blätter ich die durch und schau, was mich interessiert. Und das
119 ist auch inspirierend. Einfach so.
120 Michael: Ja, das kenn ich. Wenn du durchblätterst und „mhäh“ dir denkst. Oder „da krieg ich einen Guster“
121 Paul: Das ist oft gar nicht ein ganzes Gericht. Das ist oft nur eine gewisse Richtung oder so/
122 Michael: Oder Fotos oder so/ wenn du das Foto siehst und dir denkst „mah, das schaut so gut aus“ (.) und das
123 ist dann für mich eine Herausforderung, das auch umzusetzen.

124 Per: Na was ich gekocht hab, das waren eher so untypische Sachen. Zum Beispiel Langos. Das hab ich mir
125 angeschaut und dann hab ich Langos-Partys gemacht.
126 (Paul lacht)

127 Per: die hab ich selber gemacht, und die waren beliebt/ „na, das ist hundertmal besser als das, was man kaufen
128 kann oder als man irgendwo auf einem Stand bekommt“. Also so außergewöhnliche Sachen halt (...) die man
129 sich eher nicht macht sondern kauft.

130 Gerald: Na was ich noch sagen wollte, ein paar Sachen eigentlich. Erst einmal noch zu Silent Cooking. War
131 schon okay, aber der Typ hat immer einen Kilo Butter verwendet! In jedes Essen hat er einen Kilo Butter packt

132 Per: /ja, macht ja nix! (.) Butter ist gut, ist ein gutes Nahrungsmittel/
133 Gerald: (zu Michael) /der Silent Cooking Mensch/
134 Michael: /gesund!/
135 Per: Butter ist gesund!

136 Gerald: /ist ja egal jetzt! (.) Zu den Büchern, die du mithast, es ist egal, ob das jetzt das Brotkochbuch ist, oder
137 Brot-Backbuch, oder dieses / es sind ja eigentlich alle drei so Regionsbücher. Österreichische Kochbücher/ wo
138 auch Rezepte drinnen sind, wo man Flusskrebse braucht, dies bei uns ned gibt, aber egal. Was für mich
139 faszinierend ist, bei diesem Brotbackbuch, ist so dieses Gefühl, das vermittelt wird. Ich schau da rein und den
140 mir „ah, Brot!“, das weckt immer so Heimatgefühle, so ein wohliges Gefühl. Gemütlichkeit. Ich bin zuhaus/ ein
141 Brot, das hab ich aus meiner kleinen Bäckerei, so wo ich halt einkaufen geh/ des ist eine Besonderheit. Eine Bä
142 c k e r e i / da sind Bilder von Getreide drin, des wochst bei u n s. Da ist auf einmal die Rede von Dinkel/
143 Per: (zu Gerald) /redst du vom Bier oder vom Brot?
144 Gerald: (zu Per) nicht vom Bier, ich red nur vom Brot. (...) Da ist die Rede auf einmal vom Dinkel, (.) wo ich den
145 Dinkel erst vor ein paar Jahren kennen gelernt hab. Es erweckt bei mir Gefühle, so ein Buch. (.) Zum Einkaufen.
146 (...) Wohligkeitsgefühl von z'haus. No als Kind/ mei Mutter ist heimgekommen vom Einkaufen / da gibt's Brot,
147 und es ist Frühstückszeit. Einfach so! Also mal prinzipiell. (.) Uuund. Ja, ich mag diese Kochbücher einfach. Es
148 muss nicht einfach immer zum Nachkochen sein, es ist einfach eine Feeling-Sache. (.) Erinnerungen. (.)
149 Erinnerungen!/
150 Per: /(unverständlich)/

151 Gerald: /Ich bin aufgewachsen mit einer Mutter, die war Hausfrau. Des hast, bei uns hats täglich was frisch
152 Gekochtes gegeben. Mei Mutter hat (.) noch immer, und jetzt habs ich/ die hat gesammelt (.) die hat ein
153 Kochbuch, handgeschrieben von ihrer Mutter. (.) Die hat gesammelt/ wo heute nimmer gibt/ aus Krone und
154 Kurier / A4 große Rezepte, die jeden Tag oder einmal in der Woche drinnen waren, mit einem Sammelalbum.
155 Und die hat/ und das hab ich auch noch von meiner Großmutter/ also nicht ihrer Mutter sondern von der
156 Mutter von meinem Vatern/ haben sie beide gesammelt, die Mutter und die Großmutter/ diese klanen
157 Sackerln, wo Vanillepulver drinnen war. Wo auf der Rückseite Rezepte draufstehen zum B a c k e n. / Nach
158 zwanzg oder dreißg oder vierzig Joahr / die riechen noch immer danach! Oder nach einem Backpulver oder
159 sonstige Dinge. Mit Gummiringern zusammengebunden haben wir solche Stapel von denen zuhaus. Im
160 Bücherregal. / Wir haben das „Krone-Kochbuch“ glaube ich aus den a c h t ziger Jahren/
161 Michael: (Unterbrechend) /des hob i a!/
162 Gerald: /und wir haben a l l e s aufgehoben. Und es geht gar nicht so darum, dass wir da drinnen nachlesen,
163 was wir machen. Weil (.) meine Mutter kann ja nicht mehr kochen (.) oder ihre Sachen backen, weil sie es nicht
164 schafft mit ihrer (.) Krankheit. Und wir fragen einfach zhaus: „Wie geht'n des?“ Und nutzen sie als wandelndes
165 Gedächtnislexikon, das wir nicht nachlesen müssen. Sie liests dann halt nach/ da hat sie dann wieder eine
166 Aufgabe/ es ist eine soziale G'schicht afoch. Wo sie des gesammelt hat, und wir nutzen dieses gesammelte
167 Wissen und sie weiß, wo man was findet. Und sagts uns dann und meine Frau backt dann oder ich koch was
168 nach. So, so ganz depperte Sachen wie äh, äh, die Suppeneinlage für, für (fragend, nach dem Wort ringend, mit
169 hoher Stimme) hach, was machen wir da immer?! (.) (sich selbst bestätigend) Eine Ochenschleppsuppe! (.) Da
170 macht sie eine äh/ also die heißen Bröselknödel. Kennt k e i n Mensch. (.) (an Michael) Kennst es du?
171 Michael: (schüttelt den Kopf)

172 Gerald: Ich hab mich einmal vertan und hab statt die Semmelbresl an Grias derwischt. Das waren unglaublich
173 interessante Knödeln. A bissl hart warens / (.) aber für mich verbindet das so (.) / es ist für mich eine soziale
174 Sache (...) E r i n n e r u n g e n an die Kindheit, so mitm Brot. (.) / Und das mach ich auch beim Einkaufengehen.
175 Ich bin einfach gesteuert durch das, wie ich aufgewachsen bin, dass ich einfach mir mein Geschäft da aussuch
176 und solangs es gibt /ich bin quer durch Wien schon gefahren nur wegen dem Einkaufen/ in fünften und wieder
177 zurück, nur weil es dort einen Kreissler gegeben hat, wo ich meine Sachen gekauft hab. Mit dem Ganzen im
178 depperten Trolley, in der Schnellbahn durch vier Bezirke und gemma. (.) Und (.) Ich könnt niemals irgendeinen
179 Zettel oder noch irgendetwas anderes/ geschweige denn ein Buch, was ich sowieso bei Büchern nicht machen
180 kann/ ich glaub/ ich könnte niemals entsorgen sowas. Das ist alt oder irgendwas/ das kann a u s e i n a n d e r

181 fallen, das i n t e r e s s i e r t mich nicht, das bleibt! Aus. Und es geht ned einmal darum, dass ich das unbedingt
182 nachkochen muss/ das werd ich irgendwann einmal müssen, wenn ich das haben will, wenn meine Mutter das
183 irgendwann nicht mehr auswendig weiß oder (schnell genuschelt) ichsnichtmehrfragenkann (.) aber das sind
184 einfach Sachen, die sind für mich/ Sachen die sinds wert aufzuheben (.) aus den verschiedensten Gründen. (.)
185 das ist Historie, das ist Familiengeschichte. Das alles inkludiert das.

186 Paul: Ja, ich glaub, das kann man glaub ich eh verallgemeinern. Weil (.) also (.) bei mir ists so, zum Beispiel, ich
187 hab schöne Erinnerungen an meine Großeltern, ja. Da war ich immer im Sommer unten im Burgenland,
188 Bauernhof. Und eigentlich, wenn man da in der Küche am Abend gesessen ist / und mim Großvater hab ich
189 Mühle gespielt oder Schnapsen/ und die O m a daneben hat immer gekocht! Weil die hat das Brot selber
190 backen, die hat am Vortag den Sauerteig gmacht, die hat die Nudeln selber gmacht, den Teig ausgerollt und
191 Nudeln geschnitten. Aber sie war ja immer/ das war ja ned so dass das für sie eine Arbeit war, sondern wir
192 waren alle gemeinsam in der Küche, sie hat halt gekocht aber wir ham uns alle miteinander unterhalten. Also
193 wir waren alle zusammen, ja. Das Kochen war i r g e n d w i e /

194 Per: (murmelnd) /Gemeinschaftsgefühl/
195 Paul: (zustimmend) /Jo! Das war ein familiärer (.) (nach dem geeigneten Wort suchend)
196 Per: (zu Paul einwerfend) /Akt!
197 Paul: Akt! Aber das hat auch die/ das war eine (.) eine Grund (.) Handlung irgendwie, der Gruppe, der Familie.
198 Das geht ja auch sehr weit zurück, das war ja wahrscheinlich schon bei den ersten Menschen so, ne?
199 Gerald: Aber es geht verloren, ne?
200 Paul: Und das, und dieses positive/ so positiv wies besetzt ist, das natürlich wirkt sich aus, nehm ich an, dass ich
201 auch noch gerne koch. Und dass ich natürlich am liebsten koch für meine Familie und (.) äh (.) und jo. (...) des
202 wors eigentlich.

203 Per: Ja, aber zur Küche. Ich koch zwar nicht und ich kanns nicht und ich wills auch gar nicht wirklich machen/
204 ess gern/ aber die Küche ist trotzdem a bei uns daham der zentralste Ort, oder wo ma uns am längsten
205 aufhalten. Also dort sitzma eigentlich zusammen, wenn man was redet/
206 Paul: (unterbrechend) immer noch, hat auch was damit zu tun/
207 Per: /man sitzt eigentlich immer in der Küche und/ das ist eigentlich ein Wohlfühlort, ne?
208 Paul und Per: (einstimmig) Jo. (...)
209 Moderation: Die Oma hat keine Rezepte gebraucht?

210 Paul: (grinsend) Mei Oma (.) also zum Beispiel den burgenländischen Grenadiermarsch, den weiß ich noch von
211 meiner Oma, wie man den macht, ja, den hat sie mir erklärt. Aber die hat nie irgendwas aufgeschrieben oder
212 so. Eh (.) sehr schade, weil der K ü r b i s t r u d e l von ihr, das B e s t e war, was ich je gegessen hab. Ich hab
213 noch nie/ also Kürbisstrudel/ hab nie seither wieder Kürbisstrudel gegessen. Oder des Paradeiskraut.
214 Burgenland eben. Aber ich weiß bis heute nicht/ und ich hab sogar ein Kochbuch/ (mit den Händen eine
215 ausladende Geste formend) ich hab ja so ein Regal mit Kochbüchern daham und da kommen immer neue dazu
216 /also von Zeit zu Zeit. Ich hab sogar ein Kochbuch mit burgenländischer Traditionsküche zuhaus. Aber ich f i n d
217 e e s n i c h t, leider mehr wie meine Oma den Kürbisstrudel gemacht hat/ das Paradeiskraut, ja. (.) das weiß
218 ich leider nicht.

219 Gerald: Ich bin gar nicht der Paradeis-Typ
220 Paul: Ja, weißt eh, die burgenländische Küche ist sehr von der ungarischen beeinflusst. (.) (zu Michael) Du
221 kennst diese/ wie heißen diese Paprika-(.) Datscherln? Diese Kartoffel-(.) diese Kartoffelspeis. Wie heißt die,
222 mit dem Paprika und mit dem Rahm? Rahmdatscherl oder wie die heißen.
223 Michael: na (.) ähm. Rahm-(.) ähm. Topfennockerl oder was?/
224 Paul: /na diese Erdäpfel mit Rahm und/
225 Michael: /Ahso, diese Rahmspalten!/
226 Paul: /Beugerl oder so/ naja wie gesagt da gibt's so / also leider die hat nix aufgeschrieben.
227 Michael: Diese Rahmspalten, ich glaub das ist aus dem Krone-Kochbuch. Das ist ganz einfach/
228 Paul: /na aber sie hat das wirklich so von ihrer Mutter halt. Und da hat man nix aufgeschrieben halt. Nur leider
229 (.) äh (.) was i's nimmer mehr. Den Grenadiermarsch zum Glück weiß ich aber noch, aber viele Dinge weiß ich
230 ned. Ist schade, ne.
231 Per: /Ja aber warum brauchst du die Kochbücher? Warum gehst du nicht ein bissl experimentell an die Sache/
232 Paul: (in die Luft deutend, ca einen Meter breit) Ja also ich hab so ein großes Regal. Also mehrere Regale voll.
233 Und da kommen leider immer wieder was dazu. Viele Jamie Oliver. Aber nicht nur, ja. Viele Bücher hab ich.
234 Michael: /ja ich hab auch ungefähr Kochbücher so/
235 Paul: /Ja/
236 Michael: /und meine Mutter hat mir immer so Rezepte aufgeschrieben. Hab ich zwei so Mappen, da koch ich
237 auch manchmal nach.

238 Gerald: Ja, das brauchst ja, das geht sonst alles verloren. Das Weitergeben geht verloren. Weil meine Mutter
239 hats von ihrer Mutter und die wahrscheinlich von ihrer aus Niederösterreich. Und ich bin dann, wenn ich diese
240 Sachen nicht aufheb/ obwohl die Schrift verblasst/ dann gibt's das nimmer mehr aufgeschrieben! Ich hab auch
241 nicht die Zeit, dass ichs neu schreib. Außerdem will ich die Handschrift/ das ist ja/ was ich gemeint hab vorher,
242 Historie!

243 Michael: Meine Mutter hat ein Kochbuch, also das hat meine Familie gemacht, aus achtzehnhundert-
244 irgendwas. Und da gibt's einen Rostbraten/ das kann meine Mutter/ ich muss das ihr einmal entlocken/ das
245 sind Rezepte also die/

246 Paul: (unterbrechend) /ich hab so ein altes Kochbuch „Wiener Küche“ (mit zwei Fingern zeigend) so ein dickes,
247 noch in Korrent-Schrift. Ein gedrucktes Kochbuch, aber so alt.

248 Michael: (unverständliches)

249 Paul: /Weißt eh in dieser alten Druckschrift noch. Aber das fällt schon fast auseinander, das find ich nur
250 faszinierend. Da les ich mir nur die Rezepte durch. Und so, wies da drinnen steht kocht man ja heute nicht
251 mehr, ne. Da wird ja alles mit Schmalz oder so/

252 Michael: /jaja/

253 Paul: /gekocht und so, da muss es schwimmen im Schmalz. So kocht man ja nimmer. (.) Da (.) aber es ist eben
254 trotzdem faszinierend und interessant total, das zu lesen, was da/

255 Michael: Wobei mir der Kollege aus Ungarn/ der hat mir so einen Speck mitgebracht. Aus selber gezüchtetem
256 Schwein, selber gestochen, selber eingelegt, gesalzen, geräuchert. (scherzend) Am dritten Tage auferstanden,
257 blabla. (lacht)/

258 (Paul, Per lachen)

259 Michael: /und, er hat mir ein Rezept gesagt, ein ungarisches Rezept. Ganz einfach. (nach einem Wort suchend,
260 in die Runde blickend) Topfen- äh, Topfen-.)

261 Paul: Hauruschka? Topfen-Hauruschka?

262 Michael: Hauruschka? Topfenfleck! Das ist ganz einfach, ganz g a n z einfach! Da tust nur Fleckerl kochen und
263 Speck braten. Und zwar dieser Speck besteht zu neunundneunzig Prozent aus F e t t. Und das schneidest du in
264 kleine Würfel und tust das ganz lange bei kleiner/

265 Paul: (unterbrechend) /aber ohne Fett tust das braten. Das tust in einer normalen Pfanne/

266 Michael: /ich habs im Topf/

267 Paul: (an Michael) /aber ohne Fett?

268 Michael: ohne Fett! (lacht) weil das schwimmt nachher eh total. Dann hast die Grammeln drin.

269 Paul: (zustimmend) /voll!

270 Michael: und das ist eins der besten Rezepte. Ganz einfach aber super-gut. Weil diese Grammeln, dieses Fett
271 tut sowieso alles befeuchten quasi. Und dann haust in den Topf rein die Fleckerl und den Speck und Salz (.)
272 Nichts, nicht mal mehr Pfeffer. Das ist supergut.

273 Paul: Und dann brauchst nur noch eine Woche lang am Feld arbeiten. Eine ganze Woche lang, nur am Feld/

274 Michael: /dann hast es wieder unten (lacht)

275 Paul: /damitst es ja wieder unten hast, ja! (lacht)

276 (alle lachen)/

277 Paul: des muss ma auch dazu sagen

278 Michael: ja, das was super.

279 Per: Ist aber trotzdem ein Nachkochen. Ich geh lieber Essen. Ich geh sehr gerne Essen, leiste mir das/ zu den
280 angesagten Spitzengastronomen/ von angefangen Kim kocht und so weiter, jetzt Filippou in Wien/ aber die
281 haben keine Kochbücher, sondern die kochen halt selbst. Die haben ihre eigenen Kreationen, die bearbeiten
282 auch ihre Zutaten selbst, also die geben das ja auch nicht Preis, was sie machen, und die machen ihre eigenen
283 Gewürze und so. Die nehmen nicht einfach einen Zwiebel und schneiden den, sondern der Zwiebel wird vorher
284 eingelegt in irgendwas, das sie irgendwie speziell würzen und dann kommt das irgendwie dann was Besonderes
285 zustande, ne. Das bevorzuge ich (lacht)

286 Michael: Na, die machen das viel schlechter als ich.

287 Paul: Na. Es gibt ja die unterschiedlichsten Spitzenköche. Aber ich (.) ich schau mir die schon gern an. Außer die
288 Sarah Wiener weil die geht mir so (die Lippen formend) (.)/

289 Per: /am Zaga? (lacht)/

290 Paul: /am Oasch! (lacht)

291 (Per, lacht laut)

292 Paul: (lachend) aber sonst, abgesehen von/

293 Per: (ihn übertönend) Ich hab gesagt S p i t z e n k ö c h e (lacht laut)

294 Paul: /mag ich schon sehr gern. Also Tim Mälzer mag ich sehr, Jamie Oliver mag ich gerne. Ah. (.) Sonst kenn ich
295 eh keine eigentlich.
296 Per: (unverständlich)
297 Gerald: (laut rufend) /Wie heißt er denn, der Österreicher, der mit dem Schnauzer? Der immer mit dem
298 anderen Schnauzbar-Deutschen kocht?
299 Paul: Ja./
300 Gerald: Lafer, Lichter, Lecker! Oder so.
301 Per: Aaah!
302 Paul: Ah der L a f e r. Den verorschen sie immer so im deutschen Fernsehen.
303 Gerald: Aber noch einmal/ ich möcht nochmal zurückkommen auf die Kochsendungen. (vorwurfsvoll zu den
304 anderen schauend) Weil da hab ich vorher nix gsagt ghabt!
305 Per: (zu Paul) /Ich schau gern den Oliver!
306 Paul: (zu Per) Jamie Oliver.
307 Gerald: (das Gespräch der anderen übertönend) /Ich schau die t o t a l g e r n e, koch aber nichts nach/
308 Per: (zu Paul) ned der Jamie Oliver, der Oliver aus Österreich!/
309 Gerald: ich find einfach, dieses Beobachten/ diese ganzen Showeffekte/ ich denk mir „warum tuts ihr euch das
310 an?“/ unter Zeitdruck kochen und so weiter.
311 Michael: (sich von Gerald angesprochen fühlend) na ich möcht was lernen.
312 Gerald: (zu Michael) Ja, aber du lernst ja nix dadurch, dass du das unter Zeitdruck kochst. Damit das mit ach
313 und krach irgendwie fertig ist.
314 Michael: Na, na, aber man lernt ja auch, zum Beispiel was kombiniert man gut mit welchem Lebensmittel./
315 Gerald: /Ja, Knoblauch und Ingwer! Des hob i ma gmerkt. Mei Mutter macht das auch./
316 Michael: /Per! Zum Beispiel. Aber vieles anderes mehr auch. Zum Beispiel, ich war mal auf einer Feier auch,
317 und da hat der Koch eine r i e s e n Platte mit Blunzengröstl gemacht. (.) Und der hat dann aber die Zwiebel
318 ausm Sackerl ausse, weil er das vorbereiten musste. Und ich hab gsagt: „na, aber, san de Zwüfe/ wern die ned
319 bitter?“ und er hat gsagt „Jo nein, muss man ja nur eine Minute anrösten. Nur eine Minute, dann werden sie
320 nicht bitter.“ Wieder eine neue Idee. War ein super Essen. (die anderen fragend) habts ihr das gewusst?
321 Paul: Ja, aber ich geb keine Zwiebel in ein Sackerl, deswegen ist das für mich eh ned relevant, die Idee.
322 Michael: (zu Paul) /ja aber das hat/ der hat ja eine fahrende Küche gemacht. Der hat das zuhaus vorbereitet
323 und dann hat ers für eine riesen Schar von Leuten/
324 Paul: (unterbrechend) ja das mach ich ja eh nicht. Deswegen ist das für mich ned relevant/
325 Michael: (lauter werdend) /Jaa, aber-, aber- / zum Beispiel wenn du irgendwie was vorbereiten willst und du
326 hast hunderttausend Sachen zu tun, dann weiß ich in Zukunft, äh, wenn ich die Zwiebel einmal kurz durch-/
327 anröste/ -durchgare, und dann wieder abdrehe, dass sie nicht mehr bitter werden./
328 Gerald: (zu Michael) /ja aber wenn du nicht weißt, machst du ja trotzdem?
329 Michael: (fragend) hmm?
330 Gerald: (betonend, wiederholend) Wenn du es nicht weißt, dann würdest du es ja trotzdem machen?
331 Michael: (verwirrt) Nein, würd ich eben nicht machen/
332 Gerald: (zu Michael) du würdest den Zwiebel roh essen?
333 Michael: (genervt) N e i n! V o r bereitet! Wenn ichs für ein Gericht brauche!
334 Per: Na ich ess sie auch roh. (.) Weil meine Frau ist Russin, und die kocht super. Die kann zum Beispiel aus
335 einem Kartoffel und einer roten Rübe/ was immer wichtig ist, weil/ da ich immer sehr viel mit roten Rüben
336 bekomme/ und Zwiebel/ macht die (.) ein super Essen! Macht Gewürze rein, irgendwas Tolles. Wie gesagt,
337 schmeckt gut und ist(.) gut. Und da gibt's oft auch sowas wie / da gibt's auch sehr viel rohen Zwiebel dazu, ne.
338 (.) Daher ich aber ohnehin gern Kren, Zwiebel/ so in die Richtung/ gerne esse, (...) / etwas bisschen Schärfe, ja.
339 /Aber zum Beispiel sehr viel mit roter Rübe, weil das gibt's bei uns gar nicht mehr eigentlich.
340 Michael: das hab ich noch nie ausprobiert, rote Rübe/
341 Per: /außer im Salat/ die setzt das so ein/ das ist vergleichbar mit bei uns einem Kürbis. Die kann aus der Roten
342 Rübe einfach alles machen.
343 Michael: na, meine Kinder essen das nicht. Ich glaubs nicht, also, ich hab's noch nicht probiert. Ich hab einmal
344 gekauft einen roten Rüben Salat, das habens nicht gegessen, also (...) / Was wir uns ausgemacht haben ist eine
345 Skala von eins bis zehn. Wie gutsch ihnen geschmeckt hat. Das möchte ich immer wissen. (.) Also wenn sie
346 gegessen haben dann sagen sie „zehn, ist super!“ oder mal ein „Plus“ ist auch super. Oder ich frag einfach „soll
347 ich das wieder kochen?“ Also wenns niemandem geschmeckt hat, wird das nicht mehr serviert. Oder ich tus
348 abwechselnd, dass es besser schmeckt oder so. Aber was ich vorher noch sagen wollte, zu diesem Dings, dass
349 das Erinnerungen aus der Kindheit undso / ich finde, Kochen erdet sehr. Das hat tatsächlich irgendwas
350 urtümliches, also diese Transformation von Lebensmitteln zu einer Speise, die man dann fertig am Teller hat,

351 das ist schon irgendetwas, wo ich mir vorstelle, dass das in früheren Zeiten (.) äh ein Ritual war, etwas
352 spirituelles auch irgendwie. Also ich stell mir das so vor: Wenn ich jetzt alle Zutaten, die ich jetzt für dieses eine
353 Gericht verwendet hab / Nudeln, dis, Fleisch, / und ich hau alles irgendwie in einen Topf und rühr um, würde
354 ein grauslicher Brei entstehen. Und der würde nicht schmecken! A b e r wenn man die Reihenfolge beachtet (.)
355 und das hat man eben im Hinterkopf und das hab ich eben gemeint auch vorhin, man muss diese Reihenfolge
356 einhalten/ diese Reihenfolge einhalten/ dann entsteht daraus etwas sehr gutes / Etwas - / Aber wenn man alles
357 zusammen - / das fasziniert mich einfach an dem Ganzen. Du hast verschiedene Dinge, und die musst du in der
358 richtigen Reihenfolge (.) äh zusammensetzen, garen, dann mischen oder auch nicht mischen. Das ist das Coole
359 find ich.

360 Moderation: (zu Michael) Und woher weißt du, wie das geht?

361 Michael: (überlegend) hmm, naja. Eh durch Kochsendungen hab ichs gesehen. Meine Eltern kochen sehr gut
362 auch. (.) Mit denen tausch ich mich manchmal aus. Aber ich hab mich früher eigentlich nicht sehr fürs Kochen
363 interessiert, ich glaub, meine ersten Erlebnisse waren irgendwelche Medaillons mit Kartoffel- gefrorene Dinge,
364 oder Tiefkühlpizza aufwärmen /in der Pfanne irgendwelche Medaillons /Kartoffel-Irgendwas/ die waren
365 verbannt dann immer. Und dann hab ich mich hochgearbeitet, mit ganz einfachen Gerichten/
366 Gerald: (zu den anderen, flüsternd und Michael nachäffend) /unser Superstar! Da hat er sich hochgearbeitet!/
367 Michael: /Selber kreiert. So Nudeln. Und Muscheln. Ich habs mir eigentlich selber beigebracht. Obwohl meine
368 Eltern eigentlich sehr gut kochen hab ichs nicht von ihnen gelernt. Ich hab mir das selber angeeignet weil ich
369 gemerkt hab es macht mir Spaß, es erdet mich äh. Ich mein, wenn mans täglich macht ist dann dochein
370 gewisser Stress. Aber wenn ich nur so ein Wochenend-Kocher wär, wär das die extreme Entspannung für
371 mich. So, wenn ich Zeitdruck hab, ist das natürlich nicht so lustig, aber ich machs nach wie vor sehr gerne. Ich
372 verbring auch viel Zeit kurz vorher / was kauf ich ein? / wie gehen die Schritte? / und das ist/ das fasziniert mich
373 einfach, diese Abfolge. Dass ich ned alles zamhau, umrühre und es dann esse. Sondern es wirklich zubereite.
374 (...) Das hat etwas/
375 Gerald: (unterbrechend) /ja danke Michael/ (lacht)

376 Paul: (lachend) /danke Michael

377 Gerald: /dass du da jetzt deine Karriere analysiert hast. (.) Ähm. Mir taugts einfach zuhaus, dass ich meiner
378 Familie was koch. Es geht mir einfach darum, dass ich meiner Familie was mach, was erna schmeckt und ich
379 gfrei mir einen Haxen aus, wenn meine ältere Tochter, die eigentlich ned so ein Suppenkasperl ist wie ich, sagt,
380 „Papa, die Suppe ist gut“. Auch wenns eine von vier ist. Weil die greift mir keine Hendlsuppe an, die greift ma
381 ka Rindsupperl an, die isst am liebsten eine Buchstabensuppe ausm Packerl

382 Per: (abwertend) /äääh/
383 Gerald: /und jo, ist halt kein Suppenkasperl, aber sie isst zum Beispiel die Paradeissuppe, die ich mache. Mit
384 dem hab ich ned gerechnet. Also für alle, dies ned verstehen: „T o m a t e n“/
385 Per: /also i hobs verstandn/
386 Gerald: /und des ist s c h ö n! Und es ist immer ein Gemeinschaftserlebnis. Wenn meine große Tochter immer
387 mithilft, (.) Gem ü s e schälen und schneiden. Oder obwohl sie das rohe Fleisch nicht mag/
388 Per: (dazwischenredend) /jo, mithelfen tu ich auch manchmal/
389 Gerald: /mir den Knoblauch in Stückerl schneidet, und beim Anbraten/ (...) /ich/ ja entweder, dass ich meine
390 Mutter frag, wies geht oder ichs schon auswendig weiß.

391 Moderation: Und woher kommt die Idee für das Gericht?

392 Gerald: ääh. Ja teilweise durchs Fortgehen oder durchs Essengehen. Wir sind zum Beispiel durch Zufall
393 draufgekommen, dass man eine Hendlsuppe nicht unbedingt aus einem ganzen Hendl machen muss, sondern,
394 weil ma in diesem Hendl-Standl am Karmeliter Markt gesehen hab, dass die Hendl-Rücken verkaufen, nämlich
395 vier Stück, ungefähr zwa Euro, und aus diesen vier Hendlrücken muss ich vorher alles abschneiden für die
396 Schnitzerl. Wenn du die kochst, kriegst du für vier Leut oder fünfe die perfekte Menge Hendlsuppen raus. Lasst
397 es zwei Stunden kochen, dann tust du einfach die Fleischstückerl/ also von diesen zerfallenden Hendlrücken wo
398 noch Fleisch drauf ist g e n u g/ musst dir halt ein bisserl die Zeit nehmen und die Arbeit machen / tust so bissl
399 das Fleisch owefizln, da hast dann ur viele Hendlstückerl auf einmal/ die in der Suppe drinnen und dann gibst
400 halt noch das Suppengemüse eine, zerschneidest es halt, wie du das brauchst/ tust es halt ned so lang
401 mitkochen, dann bleibt das Gemüse noch halbwegs / also halt dass es nicht zerkoht ist, und dann kosten wir
402 das und denken uns „also irgendwie ist das schon fast wie diese pikant-säuerliche Hendlsuppe vom Chinesen“.
403 Und dann haben wir ausprobiert, F a d e n u d e l n dazuzugeben. Weißt eh, die Glas-Fadennudeln/ (grinsend)
404 die faden Fadennudeln / also diese durchsichtigen, die Glasnudeln. Und dann haben wir nur noch überlegt:
405 „was fehlt? Ist es das Soja? Irgendein Gewürz!“, das hat noch gefehlt und dann hättest du genau die Konsistenz
406 gehabt von dieser pikant-säuerlichen Suppe wies beim Chinesen hast. Also Zufall mit Inspiration. (.) Das
407 Glutamat fehlt wahrscheinlich/

408 Per: /(lacht)/
409 Gütner: /na es waren schon ein paar Gewürze, dies ausmachen. Aber ich weiß nicht welche das sind. Aber
410 Inspiration ist eigentlich auch nicht so von den Kochbüchern her, sondern ich renne beim Einkaufen herum am
411 Markt, schau, was gibt's da? Kauf dann viel zu viel ein. Und schau, was ich dann draus machen kann. Ich komm
412 mir dann immer planlos vor. Weil ich weiß vorher nicht, was ich koch, bevor ich einkauf/
413 Per: /und wie schauts aus mit die Innereien?/
414 Paul: /ich möchte was sagen!/
415 Michael: (Paul übertönend) /ich weiß das g a n z g e n a u! Ich kauf / ich tus punktgenau einkaufen, was ich
416 dann koche/
417 Gerald: (zu Michael, laut) Ist fad! Sehr fad!
418 Michael: Na, die Großeinkäufe macht meine Frau und ich weiß schon in der Schnellbahn „was brauch ich“ und
419 das überleg ich mir dann/
420 Gerald: (sich über Michael lustig machend) /jaja, unser Starkoch! Da kann man ja nicht anders agieren/
421 Per: (lachend) dann kauft er sich fünf Bier (lacht)/
422 Paul: /Na ich möchte nur sagen/ (zur Moderatorin) ich weiß nicht, wie weit du dich mim Kochen schon
423 beschäftigt hast, das darf man ja nicht unterschätzen/ ist ja so, dass Anthropologen der Meinung sind, viele,
424 dass sozusagen das Kochen eigentlich viel mehr beitragen zur Entwicklung des Menschen hat, als man glaubt.
425 Weil durchs Kochen/ ned nur/ durchs Kochen/ also kochen heißt ja eigentlich äh, dass der Mensch, zum
426 Beispiel ein Fleisch ins Feuer gegeben hat, dann hat das Fleisch sozusagen sich verändert, ne. Dann ist das
427 Fleisch ja eigentlich was anderes geworden, ne. Also er hat durchs Kochen eigentlich begriffen, der Mensch,
428 oder gelernt, dass er Dinge verändern kann und eigentlich n e u schaffen kann. Oder indem er sie vermischt!
429 Indem er Dinge mischt, ja, auch wieder was Neues schaffen kann. Also hat der Mensch eigentlich durch den
430 Prozess des Kochens sehr viel/ also eine stärkere/ wahrscheinlich eine stärkere Auswirkung oder ja/ Einfluss/
431 Per: (Paul unterbrechend) /das war die Vorstufe von der Chemie!/
432 Paul: /ja, Chemie. Nicht nur Chemie aber sehr viele Erkenntnisse. Wie viel ich eigentlich / wie sehr ich die Dinge
433 verändern kann und wie dass ich neue Dinge schaffen kann, und ned, das was da ist nur so nehmen muss, wie
434 es ist, ja? Das ist eine Erkenntnis/ und das ist nicht jetzt von mir/
435 Michael: (zwsischenrufend) /das hab ich vorher schon gemeint mit den Zutaten zusammenwerfen/
436 Paul: /das ist durchaus eine gängige Theorie unter Anthropologen. Kann man auch nachlesen. Und äh (.)/ daher
437 darf man das gar nicht so unterschätzen die Bedeutung des Kochens, auch in/
438 Michael: (zwischenrufend, zustimmend nickend) /ja, jaa! /
439 Paul: /diesem Sinne, ne/
440 Per: (zustimmend) /Jo/ ich seh das/
441 Michael: (laut, Per unterbrechend) /das ist die Transformation!/
442 Per: (laut) /ich seh das eher hin zu einem negativen Trend des Genusses/
443 Paul: /durchmischen oder verändern durch Feuer/
444 Michael: /durch Feuer, jaja.
445 Paul: nicht zu unterschätzende Erkenntnis
446 Per: Ich seh da nicht das Feuer und kochen, ich seh das aber nicht so/ ich sehr das eher in eine andere
447 Richtung. Weil durch das Kochen ist man eher draufgekommen, dass was einem schmeckt/ was einem
448 schmeckt macht einen voll und da ist man immer mehr zum Genussmenschen geworden, nicht. Was das Feuer
449 verändert hat, was die Leute interessiert hat was Metall(.)schmelzen oder sonst was, aber nicht kochen. Also
450 Waffen herstellen.
451 Paul: Aber es kann sein, dass diese Erkenntnis erst durch das Kochen gekommen ist
452 Per: Naja das Fleisch, das rohe Fleisch, hat er ja auch essen können. Essen wir ja heute noch/
453 Michael: /aber es schmeckt nicht so gut/
454 Per: damit ist der Genuss entstanden und der Genuss ist ganz was anderes, das ist eher / treibt mich nicht an
455 sondern befriedigt mich eigentlich. Oder beruhigt mich oder (.) treibt mich nicht an was Neues zu machen.
456 Michael: Also ich liebe gutes Essen. Ich versuche nicht so viel zu essen, aber was ich dann esse, das genieße ich
457 dann. Das höchste ist natürlich das eigene Essen. Und vor allem zu sehen, wie es anderen schmeckt. (.) ahm.
458 Also für mich ist es auch ein Genuss, das zu sehen, dass das was ich kreierte habe, anderen schmeckt. Das ist für
459 mich auch/
460 Gerald: (einwerfend) /ist eine gewissen Befriedigung/
461 Michael: /eine gewisse Befriedigung, genau.
462 Per: Aber das ist nicht Genuss. Genuss ist für mich, ähm, das Essen, du machst es besser, tust es verfeinern,
463 (unverständlich) aber du machst einfach etwas, das schmeckt. Wenn ich was esse, das besser schmeckt, also
464 das mir besser schmeckt, dann will ich natürlich davon mehr haben. Aber wenn ich das hab befriedigt mich das.

465 Paul: Genau. (.) Also ich seh eben im Genuss vor allem die Gefahr (.)/
466 Per: (zwischenrufend) /die Sucht!/
467 Paul: Die Sucht, jo genau. Weil jeder/ natürlich, der Mensch hat die Fähigkeit zum Genuss. Das ist eine
468 Fähigkeit, die wahrscheinlich einen Sinn hat. Ganz sicher. Evolutionär gesehen. Aber sie birgt halt eine große
469 Gefahr. Vor allem ich als/
470 Per: (stichelnd gegen Paul) /Abhängiger?/
471 Paul: (lachend) /Suchtpersönlichkeit, jo/
472 Michael: (lachend, zu Paul) /ja das sind wir alle hier/
473 Paul: /muss aufpassen, ja. Das heißt, immer wenns bei mir um Genuss geht: „ja, gerne“ aber ich muss
474 gleichzeitig auch immer schauen, das zu kontrollieren. Weil ich neig leider dazu, da eben/
475 Gerald: (Pauls Satz vervollständigend) /zu Übertreiben!/
476 Paul: /genau. (.) Und deswegen bin ich dem Genuss ein bissl ambivalent gegenüber eingestellt.
477 Per: Das machen aber Menschen so. Menschen sind Suchtwesen/ der eine geht in den Sport, macht da seine
478 Extreme/ da kommen Extreme raus, weil / der eine frisst mehr, der andere kocht mehr/
479 Paul: /Ja aber Sport ist ja jetzt nicht unbedingt Genuss. Das ist ein wunder Punkt. Weil wenn du sportsüchtig
480 bist, das ist auch eine Sucht, ja, aber, da weiß ich ned ob die über den Genuss jetzt / den Genuss befriedigt
481 Per: Na der sagt dann „woah, das war heut ein schöner Lauf“ oder „boah das war eine schöne Bergtour“ oder
482 „das war eine super / super noch höherer Berg“ aber das ist jetzt / man darf das nicht/ Essen dient unserem
483 einfachen einfach gesagt Weiterleben. Wir müssen uns was zuführen, das wir verbrauchen, weil wir Menschen
484 so funktionieren. Wir müssen was verstoffwechseln. Und dazu dient Essen, die Nahrungsaufnahme. Also man
485 kanns ganz primitiv gestalten. Da hast eine rohe Zwiebel und ein Stück rohes Fleisch und ein Ei. So. Brauchst es
486 nicht kochen, davon kannst du leben. Gut leben. Der Körper kann davon leben. Ähm (...) Was machen wir
487 draus? Eine nouvelle-cuisine Super-Küche mit blablabla. Das ist reiner Genuss.
488 Michael: Ja weil wir die Zeit haben und die Mittel dazu auch haben/
489 Per: /ist vielleicht auch so, wie sagt man, Kunst
490 Michael: Ich mein früher war das Essen sicher nicht so (unverständlich)
491 Per: (unverständlich) /ist kochen sag ich auch für viele sicherlich ein / es geht jetzt nicht rein um „wir müssen
492 was essen“ sondern, man macht viel mehr draus.
493 Michael: Früher war das Essen/
494 Per: (unterbrechend) /aus einer absoluten Notwendigkeit heraus/
495 Michael: /E n e r g i e g e w i n n u n g. Energie gewinnen für die Arbeit, die man vollführt hat, ne. Es ist ja auch
496 mittlerweile/ weil man ja auch Fasten (.) äh, analysiert hat, oder sich darüber Gedanken macht/ der Mensch
497 hat eigentlich immer so gegessen, dass er sich angefressen hat, (.) bis zum Limit (.) weil es hat nicht immer
498 Essen gegeben. Und dann gabs wieder Fasten/
499 Per: (Michael unterbrechend) /das machen nur die Schlangen!/
500 Michael: Ja das ham aber auch die Menschen gemacht!
501 Per: nana, die Menschen die ham das mit dem Fasten / das hat schon einen Gesundheitsaspekt. Wie das mit
502 dem Fasten ist und mit dem Winter und so.
503 Michael: Nein, nein nein. Fasten / der Mensch hat früher unfreiwillig fasten müssen, ne. (.) Und das wirkt sich
504 aber bis heute aus, dass der Mensch sich gerne überfrisst, ne.
505 Paul: Das ist aber auch ein soziales Verhalten.
506 Per: Ein sozial gelerntes Verhalten/
507 Michael: nööö, das ist ein / das ist Genetik, also ein Verhalten in der Vergangenheit, w e i l , weil es eben
508 früher, in der Urzeit oder wann auch immer wenig zum Essen gegeben hat.
509 Paul: Ja das hab ich auch gehört!
510 Per: (laut) Es hat genug zu essen gegeben in der Urzeit!
511 Michael: (laut, zu Per) N e i n. Nein, nein, nein, nein.
512 Per: Da hats noch mehr/genug zum Essen gegeben.
513 Paul: Na. Das hab ich auch gehört/
514 Per: /zu wenig zu essen gabs erst in einer sozialisierten Zeit, wo Städte und so weiter/ wo eben dann auch
515 schon Industrie und so/ da haben die Leute Hungersnöte erlebt. In der Urzeit ham sie halt wenn die Natur nicht
516 wollte/
517 Michael: (Per unterbrechend) Jaja, die Natur/ weil Jäger und Sammler zum Beispiel/
518 Per: Ja da musste man ein bissl was arbeiten dafür. Aber in der industrialisierten Welt, da gabs wirklich die
519 Hungersnöte. Weil da hat man die Leute hungern lassen. Weil Abhängigkeiten geschaffen wurden. (.)
520 Lebensnotwendigkeiten, das ist nun mal auch essen, und da hast die Leute dir abhängig gemacht /
521 Nahrungsaufnahme. Du hast gesagt „denen geb ich wenig, dann sind die abhängig“.

522 Michael: Naja nein. Also was ich hier gehört hab, so in letzter Zeit, (.) dass eben in der / dass Jäger und Sammler
523 eben nicht immer / also wenn sie was zu essen hatten, ham sie sich das ange-/ angefressen, ne.
524 Paul: Ja ich hab auch gehört, dass die Anlage sich zu überfressen/
525 Michael: (unterbrechend) /die ist genetisch verankert!/
526 Paul: /es gibt ja die Anlage, dass du, wenn du schnell frisst, schnell isst, mehr essen kannst, als du eigentlich
527 brauchst. Und das ist keine Fehlfunktion des menschlichen Körpers, sondern das ist eigentlich eine Anlage. Eine
528 Funktion, die nämlich genau den Sinn hat, wie der Michael gesagt hat, dass die Menschen/
529 Michael: (Paul unterbrechend) /Energie aufnehmen!/
530 Paul: /also dass es notwendig war, dass sie in den Phasen, in denen sie mehr Zeit hatten, m e h r gefressen
531 haben, als sie eigentlich/ eigentlich /(.) ähm/ unmittelbar brauchen, um sich Reserven anzulegen. Das heißt das
532 ist eigentlich eine Funktion, dass wenn du sehr schnell ist, dass das Sättigungsgefühl a bissl länger braucht, das
533 ist eine Funktion des Körpers. Ah. Nur. Diese Funktion, die hat heute, wo wir genug zum Essen haben und nicht
534 mehr so Phasen, wo wir uns vollfressen müssen, hat diese Funktion jetzt natürlich ah negative Auswirkungen/
535 Michael: /Fettleibigkeit!/
536 Paul: /Und das ist ein Problem, ja.
537 Michael: Deswegen: ich bin für Genuss, aber im Rahmen. Das ist meine Devise.
538 Gerald: JA und ich kann so schnell essen, das hat der Paul gesagt, ich kann derartig viel Essen, weil ich so schnell
539 esse/
540 Paul: (Gerald unterbrechend) /Jo des hob i jo grad gsogt.
541 Gerald: N e e e in. Das was ich schon verschlungen hab, ist ja nur in der Speiseröhre, im Magen/
542 Paul: (streng, unterbrechend zu Gerald) /das ist eine Funktion des menschlichen Körpers. Das hat jeder. Weil
543 du hast/ du musst mehr essen können, als du eigentlich brauchst um satt zu sein, damit du Reserven dir
544 anfressen kannst. Aber das hat f r ü h e r eine Funktion gehabt, als die Menschen/
545 Gerald: (Paul unterbrechend, grinsend) /ein Kilo Pasta Asciutta ist überfressen??
546 Paul: Da gibt's ja so Challenges. Kennts ihr das, im Fernsehen? Irgendsolche Typen, die machen so Challenges.
547 Gerald: (kopfschüttelnd) jo des is a bledsinn/
548 Paul: /oder so Riesenchallenges (aufzählend) der größte Burger der Welt, oder irgendsowas.
549 Michael: Da wird mir schlecht beim Zuschauen.
550 Paul: Aber die Fähigkeit, dass der Mensch das k a n n (.) hat früher eine Funktion gehabt, eine Aufgabe erfüllt
551 Michael: (dazwischenredend) /einen Sinn/
552 Paul: / dass er eben sich hier Reserven anessen kann für schlechte Zeiten. Genau. Nur heutzutage bräuchte
553 mans in unserer Welt halt nimmer, ne.
554 Gerald: Weil die schlechten Zeiten nicht kommen. (.) (scherzhaft zitierend) hahahahaha.,
555 Moderation: Wenn ihr jetzt also so kocht – etwa nach dem Rezept von der Mama oder mit einem Kochbuch.
556 Vertraut ihr da allen Medien gleich?
557 Michael: Naja. Bei mir kommts drauf an: wenn ein (.) / wenn ich scheitere, dann muss ich schon oft / wenn
558 dann Gäste kommen, dann les ich mir / also mit einem halben Meter Zutatenliste. Das ist mir im Alltag also zu
559 mühsam.
560 Gerald: des geht ned, na.
561 Michael: Also meine Zutatenliste muss überseh-/ wenn ich irgendwelche Shrimps oder irgendwelche
562 ausgefallenen Sachen, wo ich dann suchen müsste, oder mich nicht auskenne mit den/ also da muss ich ehrlich
563 sagen, da scheiter ich dann im Alltag. Das wähl ich nicht aus. Also für mich muss es auch nachvollziehbar sein.
564 Deswegen stehe ich sehr auf Hausmannskost. Ich mein ich koche auch, auch gehobenerere Sachen, aber wie
565 gesagt, das nur zu / aus gegebenen Anlässen.
566 Paul: (sich über Michael lustig machend) „gehobener!“ „gehobener!“
567 (alle lachen)
568 Gerald: Ja da kann man ja nimmer mitreden.
569 Paul: (scherzend) ja, da kömma nimmer mitreden, muss ich sagen. (.) wir v e r n e i g e n uns vor der gehobenen
570 Cuisine! (lacht)
571 Gerald: Also ich vertraue wie schon gesagt Verwandten, Bekannten und die Sachen, die was ich gesammelt
572 hab. Internet null. Nein, gar nicht. Das interessiert mich gar nicht, ich hab ja auch kein Handy dafür (lacht). Na,
573 ich hab schon einen Computer. Aber Blödsinn. Ich such nicht nach / also nur im Notfall, wenn ich irgendw o o o
574 was nimmer lesen kann, oder wenn ich es nicht habe einfach. Oder wenn ich was nachschauen will, wie lange
575 ist jetzt die Garzeit, wenn ich ein Lamm machen will, mit Gewichts-Zeit-Relation. Dann schau ich ganz selten
576 /ganz wenig/ aber es ist nicht das Hauptaugenmerk darauf. Es ist eben eher das Gesammelte, das mündliche
577 was aber trotzdem weitergeben wird.
578 Michael: Ja das ist bei mir auch so aber/

579 Gerald: (unterbrechend) und auch die Hausmannskost. (zu Michael) du warst jetzt schon lang genug dran.
580 (Per lacht)

581 Gerald: Und äh, das ist auch eben meistens die Hausmannskost/
582 Paul: (zu Michael) /aber du machst ja eh meistens die gehobene Cuisin, da können wir eh nicht mitreden/
583 Gerald: /ich geh meistens zum Radatz, beim Karmelitermarkt. Der hat zum Beispiel Schweinsschwaferl. Weißt
584 was das ist? Das sind die Schwazerl vom Schwein, da kann man super Suppen draus machen. (.) Mag nicht
585 jeder, meine Kinder mögens nicht. Aber es ist etwas, was kaum noch wer macht. Und es wird aber noch
586 angeboten. (.) Aber so ein Rezept (.) weiß ich nicht einmal, obs das im Internet gibt.

587 Per: Ja, viele Nahrungsmittel werden überhaupt gar nicht mehr angenommen/
588 Gerald: (Per übertönend) /diese P a s t i n a k e hab ich benutzt/ da hab ich vor zwei drei Jahren mal eine
589 Kochsendung gesehen, „das vergessene Gem ü s e“ (.) das hab ich schon fünf Jahre vorher verwendet, für
590 Suppen und alles.

591 Per: Ja das ist zum Beispiel auch beim Fleisch. Weil mein Opa war ja Fleischhauer und das weiß ich aus der
592 Kindheit noch, da gabs einfach Innereien. Weil das konnte man auch mitnachhause nehmen. Aber das ist heute
593 eigentlich irgendwie verloren. Das ist verschwunden, Innereien aus unserer Küche. Zum Beispiel keiner kocht
594 damit und in keinem Kochbuch steht das drinnen.

595 Paul: Es ist eben nicht mehr modern.
596 Per: Wenn du wo in Urlaub fahrst, nach Italien, Bereich Venezien, da ist das nach wie vor /Innereien,
597 Kuttelsuppe / eine Spezialität. Auch in Spanien. In Barcelona gibt's von Schafskopf über sämtliche Innereien auf
598 den Märkten. Also die essen das dort auch noch. Bei uns ist das völlig verloren gegangen.

599 Gerald: Also das mag halt nicht jeder, ne. Hirn mit Ei! Damit kannst du mich jagen. Leber. Also Leber ess ich in
600 jeder Variation. Ein Beuschl auch. Mit Herz.

601 Michael: Na Herz muss ich nicht haben/
602 Gerald: /ja das ist härter. Das beste am Beuschl.

603 Per: Na aber es geht da um die Nahrungsmittel. Man isst da / wird gekocht, irgendwelche Rezepte, da steht
604 irgendwas drinnen und das gibt's aber gar nicht, jetzt, saisonal, bei uns. Jetzt hamma zwar Spargelzeit, kamma
605 super Spargel essen. Aber was mach ich im Winter wenn ich Spargel will? Kriegst ihn trotzdem von irgendwo.

606 Gerald: Ja aber ich kauf ihn nicht. Ich kauf ihn nicht.
607 Per: Es gibt jetzt alles. (unverständlich) man soll sich auch da anpassen. Also saisonal das essen, was in der
608 Region gerade'/

609 Michael: Jaja, das wird eh gerade/
610 Per: /man muss nicht das ganze Jahr Kürbiscremesuppe essen.

611 Paul: Aber was war vorher/ wo wir vertrauen?/
612 Per: /der Kürbis wächst bei uns im Herbst, dann gibt's das im Herbst

613 Michael: Also wenn ich ins Internet schau, schau ich schon: was hat die besten Rezensionen.
614 Paul: Ich schau immer auf „chefkoch“, „ich koche“, „gute Küche“ / kenn ich alles. Schau ich mir auch oft durch
615 alles. Und meine Kochbiachln daham hab ich auch. Tonnenweise. (.) Nach Lust und Laune. Je nachdem, was
616 eben gerade mich anspricht, ne. (.) Es kommt auf die Zutaten drauf an, es kommt aufs Gericht drauf an, auch
617 auf die Bewertungen. Schwer zu sagen. (.) Ja bei uns ist das besonders schwer zu sagen. Also weil wir sind drei
618 Leute zuhause und das sind drei ganz verschiedene, absolut konträre Richtungen, wos jeder essen will. Und das
619 ist ein Wahnsinn, echt. Also dass wir uns einigen. Das heißt wir landen eh wahrscheinlich auf einem der fünf
620 Gerichte, dies immer gibt. Mehr schaffma nicht. (.) ich selber würde, also wenn ich für mich allein koch, sehr
621 viel ins Asiatische gehen, also asiatische Küche, indische Küche, das interessiert mich schon sehr. Italienische
622 Küche auch. Österreichische Küche auch sehr, also (.) / Aber ich hab da kein so ein (.)/ irgendwie schon, viel
623 Gemüse. Gemüse muss eigentlich dabei sein.

624 Michael: Gemüse muss bei mir auch immer dabei sein/
625 Paul: /Gemüseanteil hoch/
626 Michael: Aber ich mach viel auch Rohkost. Also ich schneide Gemüse auf, kein Salat.

627 Per: Ich kann auch auf Fleisch verzichten, aber ich brauch Fisch und (.) alles was im Meer lebt/
628 Michael: /meine Devise ist, (.) und das sind drei Komponenten (...) des ist ganz einfach: Es gibt eigentlich immer
629 nur Gerichte. (aufzählend) Nudeln, (.) Erdäpfel, (.) Reis.

630 Paul: (zu Michael, ihn neckend) na wie ist das in der Nouvelle Cuisine? Da müsstest du uns jetzt bissl mehr
631 erzählen können drüber, Michael, oder? In der g e h o b e n e n ! Wie ist das in der gehobenen Welt der Küche?
632 Michael, kumm, dazöh uns was. (lacht)

633 Moderation: (eingreifend, um Thema auf eine nicht beleidigende Ebene sinken zu lassen) Wir kommen dann
634 schon zum Ende unseres Gesprächs. Aber was mich noch interessieren würde ist: Wenn eure Kinder, die Frau

635 oder Freundin nachhause kommt und sich zum Essen Palatschinken wünscht – was ist dann eure
636 Herangehensweise an die Sache?
637 Paul: Na dann koch ich Palatschinken. Ich liebe Palatschinken.
638 Per: Ich auch!
639 Michael: Das ist ganz einfach!/ Eier, Milch, Mehl (.)/
640 Per: (gleichzeitig sprechend) na zuerst einmal zusammen mischen und dann schauen „hab ich noch die alte
641 gusseiserne Pfanne von der der Oma? Weil die hab ich noch/
642 Michael: Nix! A beschichtete Pfanne! Und fertig!
643 Paul: Nein, nicht die Beschichtete! Die alte. Ich schau mir das an, ich mess das ab/
644 Michael: /abmessen, auf jeden Fall.
645 Per: Nach Gefühl!
646 Michael: Kronekochbuch aber ein bisschen mehr Mehl.
647 Paul: Plachutta Kochbuch.
648 Gerald: Also meine Herangehensweise ist äh fürs Backen und Palatschinken machen sag ich das macht meine
649 Frau. A a a ber, das ist meine Herangehensweise, aber als Tipp hab ich gehört, eine Spur Mineralwasser oder
650 Soda, dann wird der Teig fluffiger. Das weiß ich, aber ich mach Palatschinken nicht selber/
651 Per: (unterbrechend) da geb ich Bier rein! (kichert)
652 Gerald: /Aber! Was das Wichtigste bei Palatschinken ist: Bitte ned so wie im Fernsehen. Die brauchen die
653 braunen Flecken, da schmecken sie ja viel besser.
654 Per: Ja da braucht man auch die gusseiserne alte Pfanne vom Opa.
655 Michael: Naaa!!
656 Per: Da muss man so einen Fetzen drüber oder ein Handtuch und das muss man da eingießen, richtig schön
657 heiß eingießen /
658 Michael: /einen Fingerhut Ö ö !!
659 Gerald: Genau nach Rezept, damit die Verhältnisse stimmen. Also es wird genau nach dem abgewogen.
660 Michael: Ich mach sogar Palatschinken nach Rezept.
661 Paul: Aber du machst ja die gehobene Küche, das ist ja nicht/
662 Michael: /ich mach gehobene Küche. Aber die besten sind/
663 Per: Umgedreht wird mit einem Wurf!
664 Paul: Na (lacht) na, da wird mitm Dings unter die (.)
665 Gerald: (seine Stimme verstellend) Mit dem Pfannenwender, niich?
666 Per: /Da wird geworfen und sonst nix!/
667 Michael: Also ich werf immer/
668 Per: /ja es wird geworfen, jaja geworfen.
669 Paul: brauch i ned.
670 Michael: Na ich kanns wenden. Aber ähm, und was das Beste ist. Ich sag euch noch ein Rezept: Schinken-Käse-
671 Palatschinken. Ganz normalen Palatschinken Teig, dann drei Käse / genau/ drei Käse Scheiben auflegen/
672 Paul: (unterbrechend) Echt, da nimmt er Schinken-Käse? Für Schinken-Käse-Palatschinken?
673 Michael: jaa! Und Creme Fraiche! (.) Und d a a nn, und d a a n n/
674 Paul: (dazwischenredend, zu Gerald) pass auf, jetzt hören wir was über die gehobene, die gehobene/
675 Michael: Und dann das ganze ins Backrohr und dann (.) äh, schmilzt der Käse.
676 Gerald: (zu Michael) Aber Irish Stew hast du noch nie gemacht, gö?
677 Michael: (zu Gerald) Naa. Das hab ich noch nie gemacht. Das kannst auch nur du!
678 Gerald: Das kann auch nur ich!
679 Per: (zu Gerald) Den kannst nur du.
680 Moderation: Fällt euch zum Abschluss noch was ein, worüber wir noch nicht gesprochen haben?
681 Paul: Na was haben wir gehabt? (aufzählend) Fernsehen, Internet und (.) äh Bücher.
682 Michael: Also ich hab mit Büchern angefangen, mit Rezepten meiner Mutter (.) ja mit Büchern
683 Per: /Rezepte aus der Erinnerung/
684 Michael: dann habe ich Kochsendungen gesehen, also Jamie Oliver vor allem. Da hab ich mir gedacht, das ist
685 cool, das möchte ich nachmachen
686 Per: /Experimentell ausprobieren/
687 Michael: /den mag ich sehr!
688 Paul: Der ist super, ja. Den mog i.
689 Gerald: Der ist einfach nur lässig.
690 Michael: Lässig, Per. (.) Und dann, dann wenn ma die Rezepte schon fad geworden sind, hab ich die
691 gehobenere Küche (schaut zu Paul, grinsend), die gehobenere Küche (.)/

692 (Paul, Per lachen)
693 Paul: Des is a Wahnsinn! Hah! Also eigentlich sollten wir ein Fernseheteam herholen, hah. (lacht)
694 Per: Der neue Schtar.
695 Michael: Nämlich manchmal wenn wir essen / dann hab ich auch das Internet genutzt.
696 (Paul, Per lachen)
697 Gerald: (laut) aber mittlerweile nutzt er das Internet um seine eigenen Kochvideos drinnen reinzustellen!
698 Per: Ja genau!
699 Michael: N e e i n, überhaupt nicht/
700 Gerald: /na schod!/
701 Paul: /Bist du nicht Influencer?
702 Michael: /Na aber eins möcht ich noch sagen zum Abschluss. Wenn ich mal selten aber doch mit meiner Familie
703 essen gehe (.) und alle bestellen sich was (.) und für mich ist nachher das größte Lob: „aber zuhause schmeckt’s
704 am besten, Papa!“
705 (Per lacht)
706 Gerald: Aawwwwh!
707 Per: Darf ich noch was sagen?/
708 Michael: /Darf ich meine Kinder grüßen? (lacht)
709 Per: Influenza ist eine gefährliche Krankheit (lachend) und dagegen sollte man sich eigentlich impfen lassen!
710 Jedes Jahr (lacht)
711 Paul: Aber manche sind auch Influencer!
712 Michael: Die Kochiditären! Die Kochiditären!
713 Per: Also Influenza ist wirklich eine gefährliche Krankheit. Es gab mal so eine Spanische Influenza, die hat in
714 Europa verheerende Folgen gehabt und da sind tausende Leute gestorben.
715 Paul: (zum Thema zurückschwenkend) Naja Medien. Wir haben gehabt die/
716 Per (gleichzeitig): /ich bevorzuge selbst ausprobieren, vielleicht auch noch wo kurz durchlesen, im Internet, und
717 dann ein bisschen selbst variieren. So zum Beispiel „aah ich hätt gern / Langos / ooh“. „Kann man sowas selbst
718 eigentlich machen?“ Und das hab ich probiert. Ich hab nur geschaut, was muss ma da reingeben, so ungefähr.
719 Und dann hab ich das selbstständig gemacht. Zwei Töpfe: Eins mit Mineralwasser, eins mit Bier ... (.) Und so
720 kriegst halt/ das war eines der wenigen Sachen, die ich gekocht hab halt. (.) Und Dampfgarer. Mein Lieblings-
721 Dings, Kochgerät, das einzige mit dem ich umgehen kann. Und da hab ich halt alles probiert. Fisch vom Eckl,
722 aber ich hab halt auch Hühnerfleisch da probiert aber das geht super im Dampfgarer, ja.
723 Gerald: Ja bei mir mündliche Überlieferungen, die auf Schriften basieren. Bücher und handschriftlich. Internet
724 kaum.
725 [zum Abschluss erzählt Gerald einen Witz über zwei Jäger, die sich über das Kochen unterhalten]

10.2.6 Transkript Gruppe 5

Gruppe Nr.: 5

Moderation: EW

Datum: 13.05.2019

Gesprächsdauer: 40:14

Teilnehmende Personen und ggf. Anmerkungen zur Person (Namen geändert):

AKM, FMO, GF (anonymisierte Kürzel der Personen aufgrund der höflich-distanzierten Gesprächssituation)

Ort: Büroräumlichkeit eines der Anwälte

1 FMO: (an AKM) Kocht deine Frau auch so gut?
2 AKM: (scherzend) das kann alles gegen uns verwendet werden, was wir jetzt sagen. (lacht)
3 FMO: Sie beklagt sich zwar manchmal, dass ich so wenig koch, aber das ist sinnlos. Verglichen zu mir (.)
4 GF: Bei mir gilt genau dasselbe. (.) Ich koche nur/ üblicherweise beschränkt sich mein Beitrag nur auf das
5 Aufdecken und Ab(.)waschen und Geschirrspüler befüllen und ähnliches. (.)
6 AKM: Es hat eine Zeit gegeben, da hab ich noch Kartoffelpüree und solche Sachen machen können. (.)
7 FMO: Es ist so, wenn meine Frau Dienst hat / also sie ist Krankenschwester / und zwölfte Dienst / dann mach
8 ich! Netterweise kocht sie meistens vor. Aber / aus irgendwelchen Gründen / zum Beispiel letzten Freitag hat
9 sie auch am Samstag Dienst gehabt, das war schlecht. Und da hab ich halt/ da bin ich halt eingesprungen. Und
10 da gabs dann (.) H ä h n c h e n. (.) Da geht man dann zum Hofer. Weil da gibt’s nämlich die Bio/Bio-Landhendl.
11 Ganz wichtig, bio, nen?! (in die Runde fragend) Ich nehm an, das ist bei euch genauso.

12 AKM: (zustimmend) mhm.

13 FMO: (lacht) spezifisch. (.) Und ähh (.) Kartoffel (.) natürlich bio (lacht) / und dann aufs Backblech, klein

14 geschnitten. Und dann Öl drüber, Salz drüber, und Karotten (.) natürlich bio (lachend) ge s c h n i t t e n. (lacht)/

15 AKM: /na aber toll!/
 16 FMO: /sowas wird's dann. Also bei mir.

17 GF: Ich hab das Problem ein bissl ausgelagert. (.) Nämlich das Problem, wenn meine Frau nicht kocht, dann

18 kocht meistens mein älterer Sohn. Der schon dreiundzwanzig ist. Und im Gegensatz zu mir mehr Interesse

19 dafür zeigt. (mit vollem Mund sprechend) Der jüngere geht eher in meine Richtung.

20 FMO: Und was kocht der so?

21 GF: Also der [Sohn Name] kocht (.) ähm, Jamie Oliver, sozusagen. Also der hat mit Begeisterung (.) ähm (.)

22 Jamie Oliver geschaut und hat äh / also der kann einiges schon/
 23 FMO: (bewundernd) /Ui!/
 24 GF: /und ist schon auch/
 25 FMO: (fragend) Toplevel, hah? (.) Dass ein Bub sich schon so früh dafür interessiert? Da wird er sich später

26 sicherlich die Damen aussuchen können, hah? Ich glaub, das kommt gut an! (lacht)

27 Moderation: Kochen Sie denn Grundsätzlich gerne?

28 FMO: Ich koch eigentlich / (.) Notwendigkeit. Ich habe keine Liebe zum Kochen.

29 GF: Ich würde freiwillig nicht kochen, das heißt, wenn / wäre ich allein, wären die Restaurantrechnungen relativ

30 hoch/
 31 FMO: (lachend) /genau! (kichert)/
 32 GF: /also ich hab / ess ja auch nur jeden zweiten Tag und daher erratisch/ sehr gern lege ich mir dann, wenn ein

33 Restaurantbesuch ansteht/ dass ich den dann halt / an einem Esstag / auch mach. (.) Und äh. Würde

34 wahrscheinlich mit sonst dahin gehend beschränken, mich Frühstücks-mäßig mit irgendwelchen (.) Mohnrollen,

35 Striezel, solchen Dingen / äh / zu mir zu nehmen. Die sind wesentlich besser / ich hab einmal in meinem Leben,

36 Mitte der achziger, einen Mohnstrudel, nach Familienrezept gebacken. Im positiven hält mir meine Frau das

37 noch immer vor (.) das nie wieder zu wiederholen! (grinst) /
 38 FMO: /(lacht)/
 39 GF: /Der war nicht schlecht, trotzdem bin ich der Meinung, dass heute /Ölz/ die Ölz-Mohnrolle besser ist als

40 das.

41 Moderation: FMO, Sie hingegen kochen ja doch gelegentlich einmal was. Woher nehmen Sie denn dann die

42 Inspiration dafür, was sie kochen?

43 FMO: Die Tipps von meiner Frau! Sie hat letztens vorgeschlagen, ich soll mexikanisch machen. Das hat den

44 Vorteil, dass dann diese Fajitas-artigen Dinger / also diese Tortillas / die man dann halb getoastet /geröstet/ auf

45 den Tisch legt und die man dann selber schmiert/ das dann mit dem Zeug, das man gerne hat. Und wir nennen

46 das immer das „Lagerfeueressen“, ja? So dieses um den Tisch rundherum sitzen, jeder bedient sich da. Oder im

47 Sommer tu ich sehr gerne grillen, Burger essen. Weil sich da jeder irgendwie bedienen kann. Das hat dieses (.)

48 Lagerfeuerfeeling. Und äh / da hat sie dann vorgeschlagen mexikanisch, aber das ist mir dann schon eine Stufe

49 zu hoch. Weil (.) das ist deutlich einfacher was ich da geschildert hab. Weil ich gesagt hab „na ich mach des“,

50 weil Hendl kleinschneiden (.) / und da haben wir so eine Grillpfanne / das ist relativ simpel. Und dann / die

51 anderen Sachen machma ins Rohr und dann (unverständlich). (..) Die Inspiration stammt eben von meiner Frau

52 und ansonsten mach ich halt / ich geh eher gern essen. (lacht)

53 Moderation: Wenn die Frau Ihnen dann die Inspiration gegeben hat – woher wissen Sie, wie das Hendl

54 zubereitet wird?

55 FMO: (überlegend) hmm, schwierige Frage. Kleinschneiden und in die Pfanne – fertig. Also das sind so Filets/
 56 sie hat mir noch ein paar Tipps gegeben vorher und außerdem hab ich paar Mal zugeschaut vorher (...) (lacht)

57 AKM: Also wenn ich mal koche, dann zu besonderen Anlässen. Aber das ist mehr als selten. Ganz, g a n z

58 selten. Da ist es dann so, dass ich eher versuche, schon begangene Pfade zu gehen. Beziehungsweise (.) äh (.)

59 hab ich noch nie ein Kochbuch angeschaut. Außer ausm Titel, oder wenn meine Frau mir zeigt, was alles

60 drinnen ist. Das sind meine Kontakte mit Kochbüchern. Wobei wir da im wesentlichen / sie kocht mit

61 Begeisterung, sie kocht sehr gut, macht sich schlau über die Sachen, versucht sehr gesund zu kochen. Und ä (.)

62 ist auch kreativ in der Form, dass wir immer wieder schauen (aufzählend) A: was ist in Zeitungen? Da gibt es oft

63 recht gute Rezepte. B: was kann man machen, um die Sachen zu verfeinern noch? Und noch einen eigenen

64 Touch sozusagen reinzugeben, und ich glaub, vielleicht liegt es daran, dass ich mich an so ein tolles Niveau

65 gewöhnt habe, dass ich mich das ich selber meiner Faulheit (lacht) (unverständlich) alle Festen abgenommen

66 hat, und das genieße. Ich mein, wir gehen auch gern essen, aber ich muss sagen, dass die Qualität zuhause

67 durchaus so eine Qualität erreicht hat, dass das mit den meisten Lokalen (.) vergleichbar ist. (.) Freude an dem

68 Ganzen, Beschäftigen damit/ in Ruhe beschäftigen, und äh (.) offen sein. Kreativ, (.) was das Essen betrifft, was

69 man noch nicht gemacht hat einfach einmal probieren. Und mehr, als dass es schiefgeht kann nicht passieren.
70 Und meine / ja fürs Grillen bin ich zuständig. (lacht) Typisch (schmunzelnd) wie es sich gehört/
71 GF: (lachend) /ich nichtmal das!/
72 (FMO lacht)
73 AKM: /Spaghetti kochen geht auch noch, aber die Sauce dazu wird dann schon schwierig.
74 FMO: (zu GF) Ja und wer grill dann bei euch?
75 GF: Die [Name], das H a u s m ä d c h e n.
76 FMO: Achso.
77 GF: Gemeinsam mit einer dazu geheuerten Zweiten.
78 FMO: Ja.
79 GF: Die steht am Grill, beim Gartenfest, einmal im Jahr.
80 FMO: Und sonst grillts ihr nie? Außer einmal im Jahr beim Gartenfest?
81 GF: Na sonst/ wir grillen eher weniger / wenn, dann haben wir eher so einen Tischgrill zum Beispiel / ein
82 Steingrill/ und da sind eigentlich die Kinder beide / sag ich einmal die sind zwanzig und dreiundzwanzig / beide
83 quasi federführend und bereiten das, und schnippeln auch vorher undso. Gelegentlich werd ich für niedere
84 Dienste herangezogen. Irgendwas schneiden oder so.
85 FMO: (zu GF) Und die wohnen beide noch zuhause?
86 GF: ähm, sie haben beide noch die Möglichkeit auswärts zu wohnen, kommen aber auch immer wieder mal
87 zurück, also sie pendeln mehr oder weniger. (.) Heut in der Früh war sogar ein Engpass bei den Duschen
88 AKM: ohje! (lacht)
89 GF: Es waren noch zusätzliche Personen anwesend (lacht) ähm/ und damit / jo, egal. (...) Ich kanns auch ähnlich
90 sagen. Tatsächlich hab ich in meinem Leben vielleicht fünf bis sechs Events gehabt, wo ich tatsächlich was
91 gekocht hab. Einmal mit einem aus dem Internet gesuchten Rezept. Wir haben so ein Thema / äh / fünfmal im
92 Jahr haben wir Kochthemen / „Alle kochen mit“ heißt das, mit fünf Paaren, wo jeder einen Gang kocht. Und das
93 ist normal immer so, dass meine Frau kocht, und ich eben für Wein, aufdecken oder servieren oder eben
94 mithelfen zuständig bin. Und äh/ in einem Fall, wo ich eben das Thema ausgesucht hab / das war Nepal, Tibet /
95 wurde ich auch verdonnert, das selber zu kochen.
96 (FMO, AKM lachen leise)
97 GF: Das war ein D e s a s t e r. (FMO lacht) Alle haben schon gekostet, bis ich dann die Pfefferoni mit
98 hineingeschmissen hab, ohne das Innere des Pfefferoni/ dieses weiße/ zu entfernen. (lacht) daraufhin gabs
99 genau drei Männer, die das dann gegessen haben, der Rest hat dann abgelehnt. Es war unessbar scharf. (.)
100 Seither, komischer Weise, wünscht niemand mehr, dass ich da einen Part übernehme
101 (FMO, AKM lachen)
102 AKM: Hat funktioniert also! (lacht)
103 GF: Was ich fast ausm Stegreif kann, auf Basis eines handschriftlichen Kochbuches meiner Mutter, ist ein
104 Gugelhupf. Den ich zwar auch nur alle heiligen Zeiten einmal mache, aber da koch ich dann nach Rezept. Das
105 ich mir dann sogar abgeschrieben hab. In einer unleserlichen Handschrift, das kann wahrscheinlich nur ich jetzt
106 lesen.
107 Moderation: Als Sie nepalesisch gekocht haben, wie haben Sie denn da das Rezept im Internet gefunden?
108 GF: Genau, da hab ich in einer ähnlichen Herangehensweise wie bei Kochbüchern dann ein Rezept gehabt und
109 da hab ich dann einfach probiert, das nach diesem Rezept einfach zu machen. Also das heißt da stand drinnen
110 „würfeln Sie ...“ also ich brauch ein Rezept, das ganz genau anleitet. Also „nach Geschmack da jetzt Zucker
111 drüber“ oder so ist für mich jetzt zu wenig. „Eine Prise“? Ich bin da mathematischer. Also ich koch, wenn dann
112 mit Angaben wie „10 dag von dem“ und „20 dag von dem“ „soundso klein würfelig schneiden“ und so weiter.
113 Also wenn ich ein Rezept habe, dann brauche ich es wirklich deppensicher. Also anleitungsmäßig. Und in dieser
114 Form werde ich nächste Woche bereits das sechste Mal kochen. (grinst) Wo mich meine Frau bei diesem „Alle
115 kochen mit“ mit der Nachspeise (.) im wahrsten Sinne des Wortes sitzenlässt, weil sie zu einem Berufstermin
116 nach Barcelona fliegt. Ähm. Werde ich eine Nachspeise produzieren müssen. Wir haben jetzt schon im Internet
117 danach gesucht. Das Thema ist / ich habs schon wieder vergessen / koreanisch glaube ich. Und ich werde eine
118 koreanische Nachspeise produzieren. Was nicht ganz einfach ist, aber wir haben eine gefunden, ich hab aber
119 leider schon wieder vergessen, wo sie steht. Mal schauen. (...) Jedenfalls sie hat eingegeben im Internet
120 „koreanisch“, hat ein bissl geblättert und dann gesagt „schau, das wär doch was!“. Ausschlaggebend war für
121 mich dann, dass da stand: „nicht viele Minuten Zubereitungszeit“, und es sah von den Zutaten her und der
122 Bearbeitung auch so, dass es nicht so / halt auch null- bis halbfähige wie ich auch hinbringen könnten.
123 Moderation: Sie haben ja vorhin die Bücher, die ich mitgebracht habe durchgeblättert. Was ist Ihnen da so
124 aufgefallen?
125 GF: Naja, Bilder erwartet man ja fast schon.

126 FMO: Ja

127 GF: Mir ist dieses Schneckenkochbuch zum Beispiel / hat mich am ehesten angesprochen. Wobei auch das

128 Russische nicht so schlecht ist. Und immer erwartet man, dass man gleich einmal sieht, was soll da

129 rauskommen. Und das ist glaube ich auch die Erwartungshaltung/ wenn man selber/ (.) wie soll denn das dann

130 ausschauen? (...) Ich gehe davon aus, dass es gelungen ist, wenn mans auch sieht. Also so gesehen nehm ich

131 auch manchmal bei solchen Kochevents – indirekt – teil. Weil wie gesagt, kochen tu ich nicht selber, aber (.) ich

132 schnippel halt vielleicht einmal, oder bin dabei und schau zu und schau auch nachher dann immer „ah, das

133 schaut nett aus, freut mich, dass wir das machen. Wobei wir heißt in diesem Fall „sie macht“.

134 FMO: Ich denk mittlerweile verlagert sich auch viel auf Youtube als Kochlehrer. Ähm, wenn ich mir das jetzt

135 vorstell, bei mir klappt jetzt grade so das Grillen, weil meine Frau gesagt hat naja, sie ist der Meinung „Mann

136 muss grillen, das ist irgendwie logisch“ (räuspert sich). Und dann irgendwann, was die Aufgabe halt war, und

137 ähm, schaut da halt nach, wie die auf Youtube grillen. Und was die für Tipps geben und so weiter. Und ähm (.)

138 sonst ähm, jo „mach Reis“, (überlegend; im Dialog mit sich selbst) ok mach Reis, mach Reis. / Klingt so einfach,

139 mach ich auch in der Kanzlei ja. / Vorher waschen. Was? Vorher waschen? Ja? Ja weil ... dann beginnts. / Keine

140 Ahnung, Stärke und sowas / nicht so gesund, also vorher waschen. / Na schaut halt nach. Also schaut man

141 dann im Internet nach: „Reis vorher waschen, wozu?“. Kommt mir / am Anfang stehst immer da vor einem

142 Dorf, dass du überhaupt nicht verstehst. Dann liest dich halt ein und siehst: „okay, Reiswaschen“. Also der Blick

143 ins Internet, oder gleich auf Youtube-Videos, wenn uns die Kanäle interessieren, das ist wohl unvermeidlich

144 dann.

145 Moderation: Und wonach suchen Sie dann so? Erinnern Sie sich noch an Ihre ersten Erfahrungen mit online-

146 Koch-Videos?

147 FMO: Recht praktisch, ja, und sehr brauchbar. Einfach halt „Grillen“ oder „Burger grillen“, was man halt macht,

148 da gibt es dann schon gute Tipps. Und nachher beginnt das dann halt wirklich ins Unendliche zu gehen. Ich bin

149 gewöhnt: „grillen“ – fertig. Ähm. Gasgriller. Weil ich mag die Kohle nicht. Soll ja gesünder sein, kommt

150 mittlerweile dazu. Dann kommt: na ich bin gewöhnt gewesen, immer diese Alu-Platten. Wenn du da bissl im

151 Internet schaut: geht gar nicht! /

152 /(GF lacht)/

153 FMO: /ok weil Alu und so giftig / hat man Jahrzehnte lang so gemacht aber geht garned/

154 GF: /Wären wir schon alle tot wahrscheinlich (lacht)/

155 FMO: Kaum schaut irgendwo nach im Internet: „geht gar ned“, „geht gar ned“ und „so giftig“ undso. So also

156 mittlerweile Metallplatten (räuspert sich, lacht), na dann kommst drauf, irgendwie eine Schüssel für Gemüse

157 und so/ machst das halt. Pragmatisch wie ich bin, machst das halt. Fertig! (lacht)/

158 GF: /Ich glaub, also generell, äh (.) ich weiß nicht, ob ich in Zukunft mehr koch-Notwendigkeit hab, aber wenn

159 dann würd ich mich auch auf solche Fertiggerichte, oder einfach eine Logik die mir im Supermarkt geboten

160 wird, oder eine auch eine / im passenden Geschäft, vielleicht würde ich eines suchen, war bisher nicht die

161 Notwendigkeit. Generell bin ich nicht/ gut das hängt auch mit der mangelnden Not zusammen / nicht auf

162 Internetsuche ausgerichtet. Also das heißt ich würde schon einmal zuerst suchend nach einem Kochbuch

163 blicken, was bei uns zuhause eine Reihe davon gibt, und vielleicht würde ich dann zwischendrin einfach einmal

164 drauf kommen, dass man auch googeln könnte. (.) (FMO lacht)/ aber ein bisschen so, das wandelt sich würde

165 ich sagen jetzt mehr und mehr in anderen Bereichen. Ein Lexikon hab ich auch jetzt vor längerer Zeit eins

166 aufgeschlagen, oben, aber es ist einfacher eben bei Tisch oder irgendwo ein Ipad oder Handy für eine

167 Fragestellung zu verwenden. Also inzwischen bin ich schon am Handy gelandet. Bis vor kurzem hab ich aber

168 eben doch sehr gern meinen Brockhaus zurate gezogen. Der ist noch haptisch und so. Und das gilt in gewissem

169 Ausmaß natürlich jetzt auch für Kochbücher. Wenn ich müsste, ich hab eines, wo ich wüsste, dass ich da suchen

170 kann. Oder zum Beispiel bei den Vorbereitungen zu diesem „alle kochen mit“ schmökern wir schon immer, sie

171 mehr als ich, aber ich schau dann doch auch immer ein bisschen zu.

172 FMO: Interessant ist auch, dass beim Kochen Menschen durchaus lernfähig sind. Mein Vater ist vierundachtzig,

173 die Mutter einundachtzig. Mein Vater hat nie gekocht. Das was so richtig, wie Sie sich das vorstellen können,

174 richtig schön geordnet. Also Mutter Hausfrau, Vater Augenarzt – und das wars dann. So. Jetzt meine Mutter

175 baut mehr und mehr ab, also gehen sie entweder /man glaubts kaum, ich glaub in sechs von sieben Fällen

176 gehen sie mittagessen / okay. Und eben ab und zu kocht er. Was? Fisch! Die Folie halt, den Fisch. Und da

177 erklärt er mir ganz genau, wo er im Metro des am Dienstag und am Donnerstag gibt's frischen Fisch dort den er

178 dann einkauft und den macht er dann. Aha, interessant, er kocht. Er beginnt mit Anfang/Mitte achtzig noch zu

179 kochen.

180 AKM: Cool!

181 GF: Na das ist ja/

182 FMO: (GF unterbrechend) na die Notwendigkeit halt, weil meine Mutter eben nicht so/

183 GF: (FMO unterbrechend) /wenn Einzelfälle waren, wo die Kinder noch etwas kleiner waren, nicht selber
184 gekocht hab und ich mit ihnen alleine war, meistens hat zwar die [Name Hausmädchen] gekocht, aber sonst
185 gabs sowas wie Fondue, oder irgendwas, was ganz einfach selber machbar ist. Ohne selbstgerührte Saucen,
186 oder eine nur, die ich auch irgendwo mit mütterlichem Rezept gefunden hab. Also schon alles sehr
187 vereinfachend. Also generell, die Faulheit möglichst einfach das dann zu gestalten. (.) Ich nehm an, würd ich
188 auch die Notwendigkeit haben, würd ichs auch machen.

189 FMO: Das Thema Kochbuch/ also ich hab auch sehr selten in ein Kochbuch geschaut. Wenn dann, was ich mich
190 erinnern kann, ähm (.) ich hätte Besuch (.) das war nicht immer so, dass meine Frau halt immer dabei war / das
191 ist eine gewisse wechselnde Geschichte heute so bei mir (räuspert sich) (.) und wenn ich dann halt Leute zu
192 Besuch gehabt hab, dann hab ich halt Kochbuch/ ja mag sein, aber eher selten. Dann hab ich halt eher meine
193 Mutter „du wie mach ich denn das jetzt“. Oder dass dann der Klassiker, Melone mit Schinken drauf, das kann
194 schon jeder einfach. Auch wenn er nie ins Kochbuch geschaut hat, ja. Es muss dann halt die süße Honigmelone
195 sein und fertig. Und dann gibt's Fleischfondue und das kriegt auch jeder zusammen. Und die Saucen kann man
196 kaufen, andere machens selber. Oder eben Raclette. Das ist auch Watschen einfach. Kartoffel drauf, und Käse
197 (unverständlich)/

198 GF: (FMO unterbrechend) /ah da hab ich noch eine Leistung, (lacht) es waren doch sieben Mal, dass ich das/
199 (lacht)

200 FMO: (GF unterbrechend) Watschen einfach, hm? (lacht) und dann ist jeder glücklich. Und zum Nachtisch
201 Tiramisu, das kann ich, ja.

202 Moderation: Woher haben Sie das Rezept?

203 FMO: Ähm, als Student spricht sich das schnell so herum, da hat das jeder gemacht, und irgendwann hat man
204 sich das dann abgeschaut und sein eigenes Ding entwickelt. Aber ich bin keiner, der das so mit
205 aufgeschlagenem Ei macht, sondern einfach/

206 AKM: (FMO unterbrechend) /oder Eierlikör!
207 (alle lachen)

208 AKM: Das gibt's bei uns zu Weihnachten, wenn wir einen zu verarbeiten haben. Tiramisu mit Eierlikör. Und das
209 ist so richtig (eine Geste mit der Faust machend). Aber das mach ich alles nicht, ich bin nicht der Spezialist bei
210 uns zuhause. Also ich lasse es nicht machen, das klingt präpotent (lacht), aber äh, meine Frau arbeitet erstens
211 einmal sehr gerne mit Kochbüchern, die sitzt auch immer gerne dort, blätters einfach durch und sagt „so, das
212 schaut gut aus, das machma mal“. Und hat auch eine sehr große Palette an Kochbüchern, eine große
213 Prominenz, und traut sich einfach auch an das heran. (.) Wir entscheiden gemeinsam. Was gemacht wird, wies
214 gemacht wird. Und manchmal ist es auch so, dass einer essen geht, und dann mit einer Idee kommt. Also ich
215 war in Linz einmal essen/ hats diese Woche auch wieder bei uns gegeben/ Pasta mit Lachs. Mit einer Orangen-
216 Erdbeer-Marina-/ also Sauce eigentlich. Das ist noch mit Kapern dazu, dergleichen und schmeckt hervorragend.
217 Hab ich meiner Frau erzählt, die hats dann gemacht und noch weiter verfeinert und so entstehen bei uns
218 Gerichte, die dann immer gern gegessen werden. (.) Quasi ein Kreativitätsbeitrag, der von jedem gemacht ist.
219 Und wens schiefeht, dann simma alle schuld. So ist das dann auch nicht.

220 FMO: Ich glaub, manchmal wünsch ich mir was, Saltimboca a la Romana, und wo ich mir am Anfang zum ersten
221 Mal das gewünscht hab, hat meine Frau schon halt den berühmten Plachutta herausgezogen, oder eben Lea
222 Linster, das ist auch so eine Köchin da, „Kochen mit Liebe“ keine Ahnung wie das heißt. Ich seh die Kochbücher
223 am Tisch und denk mir „ja, so eine Weinschaumsuppe wär was!“ Und seither freu ich mich jedes Jahr, dass es
224 zu Weihnachten die Weinschaumsuppe gibt. Das ist nämlich derart super, dass du nach der Weinschaumsuppe
225 garantiert im guten Gefühl bist, weil sie nämlich ganz viel (lacht) Wein drinnen hat (lachend) und ganz viel
226 Schaum (lacht).

227 AKM: Ich kanns noch toppen mit der Parmesansuppe. (lachend) da ist nämlich auch der Wein drinnen und der
228 Parmesan!

229 GF: (zu AKM) ja aber da kannst dann gleich aufhören/ brauchst keine Hauptspeise mehr
230 (alle lachen)

231 Moderation: Wenn Sie so durch ein Kochbuch blättern, welche Rezepte sind das dann, bei denen sie hängen
232 bleiben?

233 AKM: Na da muss ich sagen, beim Stöbern spielen Bilder eine sehr große Rolle. Klarerweise, das sind sie die
234 Catch-up. (.) äh, das ist das eine. Das nächste sind dann wichtig die Zutaten. Weil klarerweise muss es dann
235 auch in die Saison passen. Wir verweigern des grundsätzlich, dass wir im Winter Erdbeeren essen oder
236 ähnliches. Und ja. Sonst die Zutaten und die Kombinationen. / Was sicher zuerst, das sind die Fotos. Und dann
237 geht das Schritt für Schritt weiter zur Entscheidung, was es dann wird.

238 GF: (zu AKM) Na, aber wir beide leben schon davon, dass eben die Frauen für uns kochen. Ab und zu kriegen
239 wir Kostproben, am Montag.

240 [kurze Pause]

241 GF: Also es wäre eigentlich unsinnig, da einzugreifen. Nur, wenn irgendein Problem existiert. Es wird auch

242 ausreichend gelobt.

243 AKM: Natürlich, wir sind da geschult.

244 Moderation: Wer hat sich denn schon einmal an Palatschinken probiert?

245 FMO: Das ist zu lange her.

246 GF: Oja. Vor sehr, sehr langer Zeit, ja. In einem Schiurlaub in Gastein.

247 AKM: Ich glaub ich habs einmal kurz eingefüllt und (lacht) versucht zu werfen/

248 GF: (gleichzeitig mit AKM) /das wurde immer mehr! Zuerst das eine, dann das andere. / Naja ist ja zuerst das

249 Teigmischen. (.) Also Palatschinken so machen, wo der Teig schon da war, das hab ich schon ab und zu mal

250 gemacht. Das ist einfach wenn die Pfanne dort steht und alle essen schon und jeder macht sich das halt selber.

251 (.) Aber. Teigmischen, da weiß ich nur, ein Event, da war Mehl und Milch glaub ich gehört dazu. Und das wurde

252 dann mehr und mehr, weil zuerst zu viel Milch, dann Mehl und so weiter (lacht). Das wurde eine zu große

253 Menge. Aber naja da gabs irgendwen, das war in einem Schiurlaubsumfeld, also in einem Appartement, und da

254 gabs einige, die haben schon so gesagt „jaja, das gehört da schon rein“

255 FMO: Kaiserschmarren hab ich auch oft früher gemacht. Aber jetzt müsste ich in ein Kochbuch reinschaun. (.)

256 wie sowas geht. Weil ich Kochbücher zuhause hab. Das ist der erste Gedanke, ich würd in eines davon

257 reingreifen und das zweite ist, ich würd einfach ins Google eintippen „Kaiserschmarren“ und ins Youtube

258 „Kaiserschmarren“.

259 Moderation: Und welches Video wird's dann? Ich glaube es gibt sicherlich eine Milliarde Palatschinken Videos

260 auf Youtube...

261 FMO: Ähm, ich glaube ich würd nach Länge gehen. (.) Eine bis drei Minuten, glaub ich, wird kein vernünftiges

262 sein, und wenn das zwanzig, dreißig Minuten hat, würd ichs auch nicht anschauen. Und ich würd einfach nach

263 Gefühl gehen, das erste Bild und wenn da steht fünf bis zehn Minuten ungefähr, dann denk ich mir, das wird

264 ungefähr passen.

265 Moderation: Und wo schauen sie das Video dann an?

266 FMO: Am Handy, wo ich grad steht und sitz. Nicht am Computer, immer nur am Handy, weil da bin ich zuhaus.

267 AKM: Mit kochen hab ich noch keine Internet-Erfahrungen gemacht, und ich würds auch verweigern. Meine

268 Frau verwendets auch nicht. Ich find auch, das Kochen per se ist eine kultische Handlung letztendlich. Und äh,

269 das Internet passt mir da nicht dazu. Das passt mir, wenn ich den Schlauch wechsel im Reifen und ich da mich

270 nicht wirklich auskenn, dann nehm ich das Internet, schau mir das an und versuchs dann zu schaffen. Aber

271 beim Kochen ist die Ruhe des Lesens, passt viel besser als der Bildschirm, der da schon wieder aufleuchtet. Das

272 hat für mich keine (.) keine Einheit.

273 FMO: Also Spaghetti a la Gorgonzola, das mach ich manchmal für die Familie. Interessanterweise isst das sogar

274 die [Tochter Name], die ist drei Jahre. Schräg, woher nimmt ein dreijähriges Kind den Geschmack für

275 Gorgonzola?! Wird halt zwei Portionen Nudeln gemacht, die Nudeln fertig und einmal normale Sauce, oder

276 Tomatensauce ganz einfach, und einmal die Gorgonzola Sauce. Die dann halt so einen viertel Kilo Sahne und

277 einen viertel Kilo Gorgonzola. Das ist dann kräftig.

278 GF: Nudeln hab ich auch immer schon wieder gekocht. (FMO lacht) Es werden immer mehr, je länger ich drüber

279 nachdenke. Wo ich nur immer schau, dass ich sie richtig bekomme. Also genau lesen und mich dann maßlos

280 ärgern, dass ich dann die Mengen nicht abschätzen kann die man da braucht. Tendenziell natürlich immer zu

281 viel nehmen. Äh. Und drüber kommt aber dann eher so was instant. Also vom Glas, mit irgendeinem, gibt's

282 auch sehr gute Pestos oder am ehesten oder auch Sugos.

283 Moderation: Um zum Abschluss noch einmal auf die Kochbücher hier zu sprechen zu kommen. Ist Ihnen hier

284 noch etwas aufgefallen was besonders gefällt? Oder überhaupt nicht?

285 FMO: (deutet auf eine Seite mit Bildern) sowas macht Appetit, dass mans vielleicht sowas doch einmal

286 ausprobert. Und das andere ohne Bilder ist mir zu fad.

287 GF: Das würd ich sofort weglegen! Das ist viel zu technisch. Was total mühsam ist.

288 FMO: (ein Buch in der Hand haltend) Das hier genauso, da sind zwar Bilder aber die passen nicht da zum Text

289 direkt. (ein anderes Buch hernehmend) In dem anderen sieht man sehr schön Foto-Anleitungen, wie mans

290 macht. So stell ich mir ein Kochbuch vor und so hat das mehr Sinn als im Internet am kleinen Handy.

291 AKM: Auf jeden Fall.

292 FMO: Je größer das Bild, desto genauer sieht mans. (auf ein Bild zeigend) da hast du besser. Das würd mehr

293 Sinn machen. (.) Da würde ich sogar ein Kochbuch vorziehen.

294 GF: Genau, und so ist das für mich die Anleitung auch, dass ich das Gefühl hätte/ was dann wirklich

295 herauskommt sei dahingestellt, aber/ was herauskommen könnte. Es gibt eine ganz klare mengenmäßige

296 Angabe und einen ganz klaren Ablauf. Da kann ich immer schauen, dass ich das möglichst genau einhalte und je

297 mehr auch Zeitangaben exakt sind, fühl ich mich wohl. Weil wenn da so „nach Geschmack irgendwas drüber“,
298 „abschmecken“ steht (.) jo super!
299 FMO: Ist meine Frau auch. „Nach G e f ü h l“ damit kann ich überhaupt einfach nix anfangen. Eine „Prise Salz“
300 und „nach Gefühl“
301 GF: Jo.
302 (alle lachen)
303 FMO: (lachend) des geht ned. So wie beim GF, das hilft mir genau null. (.) (seine Frau zitierend) „du musst
304 kosten“ (.) mhm jaja. (lacht). (.) mir schmeckts schon, fertig. So ist der Mann halt gestrickt und passt schon.
305 AKM: Nachwürzen geht dann ja eh noch. Nur das Rauskriegen wird schwer. (lacht)
306 GF: Ist dann auch / die kultische Handlung Kochen hat sich noch nicht zu mir durchgesprochen. Ich find mehr
307 das Essen kultisch. Aber das Kochen (.) Wenn ich komm und es ist fertig hab ich auch nichts dagegen. (lacht)
308 FMO: Genau. Ich find kochen auch mehr Notwendigkeit, vor allem wenns dann schmeckt. Also was wir dann
309 schon machen, also institutionalisiert eigentlich, ist wenn ma uns hinsetzten, dass wir einen Tischspruch
310 machen. Jetzt keine christliche, religiöse Handlung, sondern man soll sich einfach bedanken fürs Essen.
311 Hauptsächlich beim Koch oder der Köchin. Zu neunundneunzig Prozent bei der Köchin. Dann schmeckts besser.
312 Moderation: Wie schaut das dann so aus?
313 FMO: Ähm, der der am wenigsten gemacht hat soll beginnen mit dem Tischspruch. Also kann ja sein, jemand
314 hat gekocht. Die Köchin in dem Fall. Jemand hat mitgeholfen. Und der dritte hat den Tisch gedeckt und der
315 vierte hat vielleicht gar nix gemacht. Also sollte der vierte beginnen mit dem Tischspruch und dann geht's im
316 Kreis herum.
317 AKM: Dann fang ich jetzt an (lacht)
318 (alle lachen)
319 FMO: Da sagen wir dann „vielen Dank für das leckere Essen, dass und die [Name] so gut gekocht hat.“ Und so
320 weiter. Das ist eigentlich Standard.
321 GF: Ein bisschen institutionalisierter Dank kommt meistens auch bei uns. (...) Aber sehr, sehr kurz eher. „Gut,
322 danke dass du für uns gekocht hast, fangma an.“ Aber (.) also ein Spruch (.) Spruch keiner.
323 AKM: Zum Kochbuch zurück zu kommend: das wären schon sicher Bücher, die ich auch mit meiner Frau
324 durchstöbern würde. Auf jeden Fall. Sehr visuell, gute Bilder. Es wirkt auch sehr gegliedert, das heißt mit einer
325 Systematik, einer Beschreibung der Aktivitäten
326 GF: (ein Buch in der Hand haltend) Da hab ich noch den Eindruck, das ist ein bissl mehr an den, der auch ein
327 bissl mehr so Hintergründe und so lesen will. Das kann ganz interessant sein. Ich würde jetzt zu dem greifen,
328 (auf ein Buch deutend) weils (.) wirklich sehr klar und eindeutig ist. Das Bild, dann deutlich daneben die
329 Beschreibung. Also das wär für mich sehr gut und einfach strukturiert und trotzdem optisch unterlegt. Dass
330 Bilder dabei sind.
331 FMO: Genau, von der Logik her, so sollte ein Kochbuch für mich auf gebaut sein. Und so hätt ichs auch lieber,
332 als es im Internet ist. Kleiner Bildschirm und scrollst da. Das ist so perfekt einfach. (.) Ich hab schon ein paar
333 Kochbücher, da haben wir dann so ein paar Flyer dran (deutet mit den Fingern auf unsichtbare Lesezeichen
334 seitlich des Buches). Wo ich mir denk, „das könnt ich machen“
335 AKM: (lachend) Finger weg oder so! (lacht) (.) Aber was da auch gut ist (auf Buch zeigend), ist, dass pro Seite
336 ein Gericht ist. Und da (auf ein anderes Buch zeigend) sind mehrere. Also ich würd mich dann irgendwann
337 verirren und oben anfangen beim oberen Gericht und unten (lachend) w e i t e r u n ! Ob das aber dann so
338 schmeckt weiß ich nicht, vielleicht wird's eine große Kreation. (lacht)
339 GF: Ich vermute, dass mir langfristig auch das (auf das erste Buch von FMO deutend) am besten gefallen würde.
340 Obwohl es mir am Anfang zu unruhig war. Das (auf sein erstes Buch deutend) war für mich schön klar
341 strukturiert. Das heißt, würde ich jetzt im Geschäft stehen, schmökern, würde ich das wahrscheinlich kaufen.
342 Aber das (auf FMOs Buch deutend) hat offenbar doch mehr Schritte, wenn ich das richtig seh, des Kochens
343 auch abgebildet. Ja. Aber es ist eben vom Text her irgendwie nicht so geradlinig. Aber das ist sicherlich
344 Geschmackssache und hängt mit Beschäftigen zusammen.
345 Moderation: Abschließend, liegt Ihnen noch etwas am Herzen, ein Thema über das wir in Hinblick auf Ihre
346 Kochmedien noch nicht besprochen haben?
347 AKM: Also was ich nicht mach ist Kochsendungen anschauen. Grundsätzlich, das interessiert mich nicht. Schau
348 ich meiner Frau noch eher zu, wenn sie kocht aber, (lacht) (.) Sie sind auch zu (.) überkandidelt schon die
349 meisten zumindest. Wobei ich zugeben muss, dass ich meistens / oder gar keine anschau / es wird immer von
350 der Person abhängen, der Persönlichkeit oder des Kochens eben abhängig sein. Aber grundsätzlich ist das
351 wieder mit dem Bildschirm / also diese Nähe zum Essen eigentlich nicht so gegeben. Wogegen meine Frau
352 schon eher sich auch solche Sachen anschaut. (.) Ich find das nicht so toll weil erstens krieg ichs dann nicht zum

353 Essen (lacht) und ja (.) ich hab andere Beschäftigungen, die für mich interessanter wären, als das. So ist das.
354 Lesen zum Beispiel, aber keine Kochbücher.
355 GF: Ich hab manchmal, mittelfreiwillig aber halt beim Dazukommen, äh zum Beispiel diese Jamie Oliver
356 Sendungen also vereinzelt mitgesehen und kann mir vorstellen, dass wenn ich mich für Kochen interessierte,
357 man gute Anregungen dabei bekommen kann. Aha „der macht das lustig“, „das ist interessant“, und zeigt
358 Dinge, die mir fehlen würden, weil unter anderem ich mich auch ans Kochen, nicht nur weil ichs ned so gern
359 mag, aber auch nicht heranwage, weil ich bestimmte Techniken einfach nicht kann. Also ich weiß nicht, erinner
360 mich vor Urzeiten hab ich mal was gemacht und hab nicht gewusst, dass man Fisolen halt abschneidet am
361 Ende, das hab ich nicht gewusst, und putzt und ähnliche Dinge. Äh, das kriegt man mit, wenn man kochen lernt,
362 und wenn mans nicht lernt dann ist das ein Eintrittshemmnis. Sowas wird bei der Kochsendung, würde
363 wahrscheinlich besser werden. Also würde ich jetzt zu der Überzeugung gelangen, ich muss jetzt das lernen,
364 dann würde ich wahrscheinlich Kochsendungen anschauen. Und eben auch solche Bücher vermehrt lesen. Aber
365 da ich mich mit der Thematik nicht beschäftige schau ichs mir genauso wenig an wie Geflügelzucht oder solche
366 Sendungen. Weils mich nicht wahnsinnig interessiert.
367 FMO: Mir fällt gerade ein: Sinnvoll wäre wahrscheinlich eine App, ähm, wo man halt schnell und einfach, oder
368 halt Österreichische Küche und so weiter halt bei einer App. Und da könnte man dann perfekt kombinieren,
369 einerseits die Bilder und die Größe hätts dann schon und auch mit Videos könnt man das dann hinterlegen.
370 Also das hätts dann schon alles, das würde vielleicht Sinn machen. Das würde ich vielleicht nutzen. Das hängt
371 davon ab, wenn ich mehr kochen müsste oder sollte dann würd ichs wahrscheinlich mehr nutzen. Wenn man
372 sich so durchwurschteln kann wie bis jetzt, dann (...) (lacht) weiß ned. Einmal hat meine Frau sogar gesagt ich
373 sollt mehr kochen und so, weil ein guter Bekannter, einer meiner zwei besten Freunde, der tut auch gern
374 kochen, der kann das sehr gut. Und dann hab ich mir halt gedacht, naja mach ich halt einen Kochkurs. (.) Also
375 für Männer und so und am Abend. Buchstäblich nix gefunden. Und ich will ned als der einzige Mann da unter
376 lauter Frauen sein, weil die meiner Ansicht nach können das ja schon und dann bin ich der Analphabet und da
377 fühlt man sich dann unwohl. Die Hemmschwelle. Also Männerkochkurs, für Abend und so, aber kurioser Weise
378 in Wien nix gefunden, und in Linz, Graz, irgendwo. Und dann bin ich halt in keinen Kochkurs gegangen (lacht).
379 GF: Ich hab einmal einen Nachmittag, das war in einem Hotel, frühe neunziger Jahre würd ich sagen, im
380 Intercont oder was, weil da haben wir irgendein Angebot gehabt, einen Kurs einmal gemacht. Da war ich glaub
381 ich auch der einzige männliche Teilnehmer. Joah, war ganz lustig, aber (...) irgendein Spezialthema wo ich sag
382 jo.
383 AKM: Also auch auf Urlaub in Chile / Enchiladas gemacht und so. Der eine hat Gemüse geschnitten, der andere
384 das Fleisch zerkleinert und das war schon ganz lustig. Und alle Herren haben mitgemacht. Alle bewaffnet
385 natürlich mit (lacht) Kochmütze. Und das hat geschmeckt auch nachher. Also von dem her hats gepasst.

10.2.7 Transkript Gruppe 6

Gruppe Nr.: 6

Moderation: EW

Datum: 04.06.2019

Gesprächsdauer: 16:22

Teilnehmende Personen und ggf. Anmerkungen zur Person (Namen geändert):

Lukas

Ort: Im Garten des Hauses von Lukas Eltern

- 1 Moderation: Erzähl mir doch einmal, wie ist das, wenn du Hunger bekommst, oder wenn deine
- 2 Tochter bei dir ist und die will was essen.
- 3 Lukas: Ja dann koch ich mir was. Schau schon, dass niemand hungern muss, da gibt's dann natürlich
- 4 was zum Essen, ja.
- 5 Moderation: Wie stell ich mir das vor? Du gehst in die Küche und ...
- 6 Lukas: Dann geh ich in die Küche (...) und versuch mein bestes. Das ist dann unterschiedlich was es
- 7 gibt. Es gibt schon einige Gerichte, die ich zusammenbring. Ähm. Vorwiegend sind das Gerichte, die
- 8 halt schnell gehen. Die wo man nicht so viel Aufwand hat, also panieren und so weiter ist nicht so
- 9 meins aber es sind halt Schnellgerichte. Die auch lecker schmecken. Zum Beispiel Nudeln jetzt und so

10 weiter, oder mit Reis, Gemüse natürlich. Ja, wenns sein muss dann halt auch das eine oder andere
11 Fertiggericht. Aber das kommt nicht so oft vor.

12 Moderation: Und wie gehst du dann an die Sache heran? Hast du die Rezepte im Kopf?

13 Lukas: Manche Rezepte nehm ich mir aus dem Internet. Das heißt da hol ich mir dann das Tablet
14 oder so. Ja und (.) manche hab ich im Kopf.

15 Moderation: Na und wenn du dann im Internet bist – was machst da? Kannst mir das beschreiben?

16 Lukas: Gut. Schritt eins, ich geh einfach auch google.at und such mir die jeweiligen Rezepte dann
17 raus. Das heißt nachdem welches halt für mich dann am besten ist, das wird genommen. Im
18 Endeffekt geb ich ein Gericht ein und dann das jeweilige dazu die Zutat oder so. Oder ich schau halt
19 wie ichs kombinieren kann alles. Also das heißt im Endeffekt ich bin dann, wie soll ich sagen, ich (.) da
20 ist dann schon ein bissl Fingerspitzengefühl gefragt natürlich, aber es ist nicht schwer. Man kann alles
21 erlernen und Meister ist noch keiner vom Himmel gefallen. Aber man schaut halt, dass man sowohl
22 für sich als auch für den anderen das Beste gibt.

23 Moderation: Und worauf kommt es dann an, welches Rezept du final auswählst und nachkochst?

24 Lukas: Ähm. Ja grundsätzlich es kommt immer darauf an (.) / ich schau halt immer nach den
25 Bewertungen. Es gibt ja immer dieses Bewertungssystem da bei diesen Sternen. Da hast zum Beispiel
26 fünf Sterne für dieses Gericht, drei Sterne für dieses Gericht. Da geht's jetzt nicht darum, was ist
27 schneller fertig sondern einfach was ist von der Bewertung am besten. Und ich denk mir halt immer,
28 wenns schon mal fünf Sterne hat kanns nicht schlecht sein. Generell ja. (.) Und die Bilder natürlich, ja,
29 das man dann sieht, äh, wie das Produkt eigentlich auszuschaun hat. Also die sind schon sehr
30 hilfreich, weil (.) bei manchen Sachen hast es halt dann so, in verschiedenen Varianten, dann
31 entscheidet man sich halt für das, was einem am besten gefällt. Und das Rezept wird dann einfach,
32 wenn ichs halt gemacht habe wieder auf schließen und (...) und beim nächsten Mal such ichs dann
33 halt wieder oder halt eine andere Variante probier ich dann halt aus, aber im Endeffekt wenn mans
34 einmal macht dann hat mans eigentlich im Kopf und dann geht das ganz schnell.

35 Moderation: Wie siehts mit Kochbüchern aus?

36 Lukas: Ähm, eher weniger. Das ist eher nicht so meins. Also ich hab eh gsgagt, dadurch ja (.)
37 Kochbücher verwend ich eigentlich so gut wie gar nicht. Weil backen und so, das tu ich eh nicht, also
38 das ist eh nicht meins. Und na also generell, wenn ich ein Rezept also such, dann such ichs im
39 Internet. Weils einfacher ist und bequemer, sagmamal so es ist jetzt / wie soll man sagen / es ist
40 einmal eintippen und du hast das Rezept da, also Kochbücher, ich weiß nicht, das ist nicht so meins
41 also generell. (...) Ja und natürlich, wennst jetzt Unterstützung brauchst mal, das ist klar, dass du
42 dann entweder die Mama oder die Oma fragst, das ist logisch. Also die ham Erfahrung damit und die
43 stehen mehr am Herd wie ich also da ist es schon klar, also, dass ich dann die Unterstützung oder die
44 (.) brauch. Aber im Endeffekt versucht mans halt auch immer so, dass mans halt selber schafft, weil
45 heut oder morgen muss man sich auch selber drum kümmern.

46 Moderation: Erinnerst du dich noch, wie du kochen gelernt hast?

47 Lukas: Erinnern (.) hm ja schon, also die ersten Versuche waren ziemlich (verzieht das Gesicht, lacht)
48 (.) da ist mehr geschmissen worden als was eigentlich gessen worden ist. (.) Äh. Erinnern, also jetzt so
49 richtig. (räuspert sich) Ja, i man, die ersten Versuche waren natürlich Standard halt. Toast und so
50 weiter, das ist kein Problem, oder Eierspeis das ist alles kein Problem. Wenns halt dann die anderen
51 Gerichte gekommen sind, so wie Spaghetti oder so, oder (.) da wird's halt dann schon ein bissi
52 mühsam, sag ich einmal. Aber wie gesagt, ja, es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen und ja.
53 Ich sag einmal so, man lernt immer dazu.

54 Moderation: Wenn du ja gern im Internet nach Rezepte suchst – hast du schon einmal Youtube
55 ausprobiert?

56 Lukas: Ähm, Youtube, ja. Also Youtube verwend ich eigentlich für Musik und so weiter und für so
57 Filme. Das ist eher nicht so aufs Kochen bedacht. Beim Kochen ist es vorwiegend diese Rezept at
58 Sachen. Also da hab ich so diese Favoriten, Youtube ist eher nicht so meins, das ist eher für Videos
59 und Musik. (...) Ja, es kann wie gesagt, na ich kann mich nicht erinnern, dass ich irgendwann ein

60 Rezept auf Youtube gesucht hab. Na, sicher nicht. Das ist einfach auf google.at gewesen. Schnell und
61 einfach.

62 Moderation: Fußball schaust du ja gern/
63 Lukas: /Ja! Sehr gern, sehr lang, sehr oft!

64 Moderation: Na aber schaust du manchmal auch Kochsendungen im Fernsehen?
65 Lukas: (Atmet tief ein) Naja, die Kochsendungen sind eigentlich meistens zu den Zeiten, wo ich
66 entweder schlaf oder nachmittags, wo ich beruflich verhindert bin. Kochsendungen generell schau
67 ich eigentlich nicht. Das ist eigentlich nicht meins. Erstens einmal, weil da alles so schnell und hin-
68 und her geht. Das heißt da komm ich einmal nicht mit. Ja und dieses oder jenes Rezept dann
69 aufnehmen oder da vor- und zurückspulen, das brauch ich nicht. Das ist nicht meins, nein.

70 Moderation: Früher gabs ja kein Internet noch. Wie war das da?
71 Lukas: Gut, früher kann ich nur so sagen, bin ich zu neunundneunzig Prozent verköstigt worden. Da
72 hats so oder so weder dies noch das gegeben. Aber ja, da warst halt auch auf die Eltern angewiesen
73 in dem Sinn. Aber ja, mit der Zeit. Also seit dem das gekommen ist, ist es halt nicht mehr
74 wegzudenken. Das ist leider so. Ich hab eh gesagt, wenns heut so wär, „morgen kein Internet, oh
75 mein Gott, was machma jetzt?“ / genauso wie mitm Handy / Totaleskalation, weil ja. Ja. Die
76 Möglichkeiten sind da, aber ohne dem wärs (.) makaber. Also zum Teil so hat mir auch das Internet
77 sicher geholfen, dass ich mich da abgenabelt hab. Weil ich denk mir, wenn du selbstständig werden
78 möchtest, beziehungsweise halt schauen möchtest, wie du das am besten unter einen Hut kriegst,
79 dann hilft es sicher. Ähm. Andererseits, man kann sich auf jedem Flohmarkt ein Kochbuch besorgen.
80 Wenn man natürlich die Mitteln dann hat. Dann geht alles leichter. Aber ja. Schauen wir mal. In der
81 nahen Zukunft mussma dann auch irgendwie schauen, dass man da irgendwie eine Freundin oder
82 einen Freund oder so fragt.

83 Moderation: Wenn du eine Freundin hättest, täte die dann kochen?
84 Lukas: Ich würd einmal so sagen (.) nein. Weil das wär dann auf Gemeinschaftsbasis, weil nur sich
85 zum Tisch hinsetzten und den Mund abwischen und wiederschauen und den anderen da ganz die
86 Arbeit machen. Nein. Also wenn dann gemeinsam. Ich sag einmal so, weil wenn man alleine für sich
87 sorgt, dann muss man eh selber den Löffel schwingen. Aber andererseits, wenn man einen Partner
88 hat oder hätte, dann ja. Gleiches Recht für alle. Und wenn ich koch, dann gern. Also aber halt wie
89 gesagt. Bei mir ist halt auch immer mit der Zeit. Dass es dann halt, weißt eh, schnell gehen muss. Und
90 wenn, dann nehm ich mir schon die Zeit dazu. Aber es ist halt so, weißt eh, für mich alleine
91 irgendwelche riesengroßen Dinger zu machen ist halt irgendwie mühsam. Weil ich ess an diesem
92 Gericht dann, kannst sagen, drei bis vier Wochen. Das heißt, bei mir tuts dann auch / also ich mein,
93 wenn du halt eineinhalb Kilo Fleisch kaufst und fünfhundert Gramm Nudeln, dann kannst du sicher
94 sein, dass ich dran eineinhalb Wochen nage. Und dann wenns auch wirklich schnell auf schnell gehen
95 muss, dann tuts auch mal ein Wurstbrot. Aber generell ja, wenn man alles zur Verfügung hat, dann
96 muss man auch schauen, dass man das in begrenzten Mengen kocht und nicht für eine ganze Familie.

97 Moderation: Ist auch mal essen gehen eine Option für dich?
98 Lukas: Naja, das ist eigentlich so / normalerweise generell ist es für mich irgendwie so, was daheim
99 gekocht wird ist halt irgendwie schmeckt. Und ich sag immer, gekocht wird zwar auswärts auch nicht
100 schlecht, aber es ist nicht so, wie wenns daheim ist Und ja, wenns halt wirklich irgendwie zuhause gar
101 nichts gibt, muss mans eh riskieren und probieren, aber mit den heutigen Preisen und so weiter, wo
102 man ordentlich drauf zahlt bald, da ist es halt ja. Die eine oder andere Suppe selber kocht. Es kommt
103 halt immer drauf an, weißt eh, nobel essen gehen, ja, dass du jetzt halt was weiß ich irgendwo was
104 hast / ich mein ich möchte nicht irgendwie dann dort sitzen nur mit einem Getränk, natürlich
105 generell bin ich aber was essen gehen betrifft nicht so der Fan. Weil ich eher auf diese heimische
106 Kost zurückgehe. Es in Anspruch nimm.

107 Moderation: Und Zeitschriften oder so?
108 Ja so wenn jetzt Hausnummer in irgendeiner Zeitschrift oder so jetzt was drinnen ist, und das Gericht
109 entspricht, beziehungsweise ist für diese Personen/ also für mich jetzt in dem Sinn / ja, ich sag halt
110 immer in der Mehrzahl aber ist schon ok. Aber generell ist es aber so, dass ich eben das meiste ja, eh

111 wie gesagt schon, mach. Und im Endeffekt hab ich eh dazu schon alles gesagt. Das sind so
112 Klatschzeitschriften, weißt eh, wenn ich jetzt zum Beispiel / Neue Woche oder so keine Ahnung oder
113 diese, diese von Deutschland und so weiter, was es da gibt, neue Post und so, weißt eh. Und wennst
114 dann irgendwann mal beim Merkur oder wo stehst und du sagst dann „cool, okay, das Rezept würd
115 mich interessieren“, dann kaufst das halt. Im Endeffekt ist es aber so, dass im Endeffekt wie gesagt
116 wieder so entweder von irgendeiner Internetseite oder so. Weil diese Zeitschriften, das kugelt dann
117 nach eineinhalb Stunden lesen irgendwo herum. Aber weißt eh, wenns ein interessantes Dings ist,
118 dann würde ich schon auf jeden Fall die ein Euro zehn oder fünfzig, was die Zeitung da halt kostet,
119 nehmen und kaufen, ja, sicher.

10.3 Soziodemographischer Fragebogen und Abfrage alltagsästhetischer Stilpräferenzen

Teil A zeigt den Fragebogen mit dem Punktesystem, das bei der Zuordnung der Personen zu den Milieus Orientierung bieten sollte. Teil B deckt die soziodemographischen Daten, die ebenfalls von den DiskutandInnen ausgefüllt wurden, sowie den Beobachtungsbogen ab, der entweder von der Untersuchungsleiterin selbst oder einer Assistenzperson bei besonderen Auffälligkeiten ergänzt wurde.

A	Fragen zu Freizeitverhalten und Stil	Ausprägung Alltagsästhetik	Punkte
1 Wie kleiden Sie sich am liebsten?			
	hauptsächlich bequem	Trivialschema	-3
	modisch aber meiner Person angepasst	Mischform	0
	klassisch, schick, Kleidung von hoher Qualität	Hochkulturschema	+3
2 Wenn Sie Gäste haben, welche Speisen servieren Sie am liebsten?			
	feine und erlesene Zutaten, originelle Gerichte	Hochkulturschema	+3
	einfache aber hübsch angerichtete Gerichte	Mischform	0
	nahrhafte und ergiebige Speisen, Reichhaltiges	Trivialschema	-3
3 Wenn Sie die Wahl hätten: Welchen Stil würden Sie für Ihre Wohnungseinrichtung wählen?			
	antik	Hochkulturschema	+3
	modern	Mischform	0
	rustikal	Trivialschema	-3
4 Welche der drei Möglichkeiten entspricht am ehesten Ihrem Fernsehgeschmack?			
	Spielfilme / Krimis / Kochsendungen	Mischform/Spannungsschema	0
	Oper oder Theater im Fernsehen / ORF 3-Dokus / Bil	Hochkulturschema	+3
	Fernsehquiz / Witzeshow / Helene Fischer Konzert	Trivialschema	-3
5 Welchen der drei Menschen aus der Musikwelt schätzen Sie am ehesten?			
	Andreas Gabalier	Trivialschema	-3
	Beethoven	Hochkulturschema	+3
	Bono Vox (U2)	Mischform	0
6 Welche Eigenschaften treffen auf die Personen zu, die Sie am meisten schätzen?			
	woherzogen, genießerisch, offen	Mischform	0
	gesellig, lustig, gemütlich	Trivialschema	-3
	kultiviert, intelligent, feinsinnig	Hochkulturschema	+3
7 Welchen Radiosender hören Sie am ehesten?			
	Ö1	Hochkulturschema	+3
	Bundesländerradio (Antenne Salzburg, Arabella Wien)	Trivialschema	-3
	Ö3	Mischform	0
8 Welches Bild würde am ehesten für Sie ein interessantes Foto abgeben, das Sie sich in Ihrer Wohnru			
	ein Stahlgerüst	Spannungsschema	0
	ein Stilleben aus Obst	Hochkulturschema	+3
	ein Mädchen, das mit einer Katze spielt	Trivialschema	-3
9 Was werden Sie am ehesten am Wochenende unternehmen?			
	Theater oder Museum	Hochkulturschema	+3
	Gartenarbeit oder raus in die Natur	Integrationsmilieu	0
	Aufräumen oder Autoputzen	Trivialschema	-3
10 Wo werden Sie Ihren nächsten Urlaub am ehesten verbringen?			
	zu Hause	Trivialschema	-3
	am Strand / an einem See	Mischform	0
	Städtetrip / Sommerkurse	Hochkulturschema	+3
11 Was kochen Sie für Ihre Familie am ehesten?			
	Lachsforelle in Schafmilchjoghurt an Apfelsorbet	Hochkulturschema	+3
	Schweinsbraten mit Knödel und Saft	Trivialschema	-3
	Thailändische Thom Kha Gai Suppe	Mischform	0
12 Welche Tageszeitung lesen Sie am ehesten?			
	Kurier / Krone	Mischform	0
	Presse / Standard / Economist	Hochkulturschema	+3
	Heute / Österreich / Regionalzeitung	Trivialschema	-3

Auswertung von Milieuzuweisung Teil B: soziodemographische Daten und Beobachtungsbogen

B	Fragen zur Person	Christoph	Gitti	Emi	Berni	Kiri	Vivian	Maximilian	Ariane	Martus	Dajko	Andrea	Rosi	FMO	GF	AKM	Michael	Per	Paul	Gerid	Astrid	Angela	Karina	Manuela	Isa	Lukas
	Geburtsjahr	1965	1966	1966	1967	1965	1966	1967	1978	1965	1969	1980	1970	1980	1968	1967	1966	1970	1967	1969	1972	1967	1968	1976	1969	1979
	Familienstand										x															
	Singe in einer Partnerschaft	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
	Höchster Ausbildungsabschluss	-3	5	0	5	0	-3	5	5	-3	5	5	5	5	5	5	-3	5	0	0	-3	0	0	5	-3	-5
	Beobachtungsplan - von																									
C	Untersuchungsführung/Assistenz auszufüllen (Kürzel)	AC/FW	AC/FW	AC/FW	AC/FW	AC/FW	AS	AS	AS	AS	AS	AS	AS	EW	EW	EW	EW	EW	EW	EW	FW	FW	FW	FW	EW	EW
	Kleidung	-3	3	0	3	0	3	0	3	0	3	0	0	3	3	3	0	0	0	0	0	3	0	0	3	-3
	Ammerkungen zur Kleidung/Aussehen																									
	Sprache	-3	3	0	3	0	0	0	0	0	3	-3	-3	3	3	3	0	0	0	3	-3	0	0	0	0	0
	Ammerkungen zur Sprache																									
	Umgangsformen	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	-3	0	3	0	-3	0	0	0	0	-3	3	0	0	0
	Ammerkungen zu Umgangsformen																									
	SUMME DER PUNKTE	-12	26	9	20	3	3	-7	-12	35	11	17	-27	29	23	41	-12	29	12	-24	0	0	6	8	0	-26

10.4 Zuordnung der DiskussionsteilnehmerInnen zu den Milieus

Die Zuordnung der einzelnen Personen zu den jeweiligen Milieus erfolgte durch eine Kombination der Ergebnisse des Fragebogens zu den Lebensstilausprägungen mit den Ergebnissen aus dem Beobachtungsplan und den soziodemographischen Daten. Die finale Einschätzung und Unterteilung in die sozialen Milieus wurde durch die Untersuchungsleitung vorgenommen.

Andrea	Gruppe 1	Demographisch eindeutig dem Niveaumilieu zugehörig, tendieren auch die Lebensstilausprägungen in diese Richtung. Lediglich die Beobachtungsergebnisse kontrastieren - daher Integrationsmilieu mit starken Niveautendenzen	Integration/Niveau
Daijko	Gruppe 1	Zwar deuten die demographischen Daten in Richtung Niveaumilieu, in puncto Lebensstil und Verhalten in der Gesprächssituation (Stichwort Klassenclown) als Mischtyp einzustufen	Integrationsmilieu
Markus	Gruppe 1	Eindeutige demographische Angaben und Lebensstilausprägungen, Verortung im Hochkulturschema	Niveaumilieu
Ariane	Gruppe 1	Keinerlei Tendenzen zum Hochkulturschema; aufgrund der demographischen Daten, den Beobachtungsergebnissen und den Eindrücken aus der Interviewsituation resultiert eine Nähe zum Trivialschema	Harmoniemilieu
Maximilian	Gruppe 1	Demographische Daten und Lebensstil kontrastieren, was ungewöhnlich ist. Mögliche Ursache ist die überschaubare Menge an Fragen zum Lebensstil. Trotz Punktebilanz, die auf das Trivialschema deutet wird ein Mischtyp angenommen	Integrationsmilieu
Rosi	Gruppe 1	Klare Abgrenzung vom Hochkulturschema, auch die Daten aus dem Beobachtungsbogen und die demographischen Angaben sind stimmig: Harmoniemilieu	Harmoniemilieu
Vivian	Gruppe 2	Mischtyp	Integrationsmilieu
Kri	Gruppe 2	Lebensstil ähnlich wie bei Berni - eine Mischform mit Hochkultur Tendenzen. Aufgrund der demographischen Daten Zuordnung zum Integrationsmilieu	Integrationsmilieu
Berni	Gruppe 2	Demographie und Beobachtung eindeutig Niveaumilieu, auch beim Lebensstil überwiegende Vorlieben im Hochkulturschema angesiedelt	Niveaumilieu
Erni	Gruppe 2	Klare Distinktion gegenüber dem Trivialschema, daher Integrationsmilieu mit Tendenzen zum Hochkulturschema	Integrationsmilieu
Gitti	Gruppe 2	Beobachtungsdaten und Demographie sehr stimmig, auch in Hinblick auf den Lebensstil ist eine Distinktion gegenüber dem Trivialschema deutlich erkennbar.	Niveaumilieu
Christoph	Gruppe 2	Aufgrund des Lebensstils tendenziell als Mischtyp mit Hang zum Trivialschema einzustufen, doch die soziodemographischen Angaben und Beobachtungsdaten deuten klar in Richtung Harmoniemilieu	Harmoniemilieu

Isa	Gruppe 3	Mischtyp	Integrationsmilieu
Manuela	Gruppe 3	Demographische Tendenz zum Hochkulturschema, in puncto Lebensstil aber eindeutiger Mischtyp, daher Integrationsmilieu	Integrationsmilieu
Karina	Gruppe 3	Mischtyp	Integrationsmilieu
Angela	Gruppe 3	Mischtyp, Lebensstil Distinktion tendenziell gegen Harmoniemilieu	Integrationsmilieu
Astrid	Gruppe 3	Mischtyp	Integrationsmilieu
Gerald	Gruppe 4	Eindeutiger Beobachtungs- und Lebensstiltrend zum Trivialschema; Distinktion gegenüber Hochkultur	Harmoniemilieu
Paul	Gruppe 4	Mischtyp mit Tendenzen zum Hochkulturschema	Integrationsmilieu
Per	Gruppe 4	Ganz klare Distinktion gegenüber dem Trivialschema, Beobachtung und Demographie eindeutig Niveaumilieu	Niveaumilieu
Michael	Gruppe 4	Unerwartet gemischte Lebensstilvorlieben, Tendenzen eher zum Harmoniemilieu, was sich auch mit Beobachtungen und Demographie deckt.	Harmoniemilieu
AKM	Gruppe 5	Eindeutigkeit in allen Bereichen: Niveaumilieu	Niveaumilieu
GF	Gruppe 5	Demographische Daten und Beobachtungsdaten eindeutig; Lebensstilausprägungen eher Mischtyp. Trotzdem klar dem Niveaumilieu zuzuordnen	Niveaumilieu
FMO	Gruppe 5	Eindeutigkeit in allen Bereichen: Niveaumilieu	Niveaumilieu
Lukas	Gruppe 6	Klare Abgrenzung vom Hochkulturschema, auch die Daten aus dem Beobachtungsbogen und die demographischen Angaben sind stimmig: Harmoniemilieu	Harmoniemilieu

10.5 Codebogen: Auswertung der Gruppendiskussionen

Codierer	Diskussion Nr.	m/w	Sprecher Name	Sprecher Stiltyp	Zeile Nummer	Paraphrase	Generalisierung	Kategorie d Aussage	Unterkategorie	Erkenntnisse
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	561-565	Also meine Zutatenliste muss überseh-/ wenn ich irgendwelche Shrimps oder irgendwelche ausgefallenen Sachen, wo ich dann suchen müsste, oder mich nicht auskenne mit den/ also da muss ich ehrlich sagen, da scheitert ich dann im Alltag. Das wähle ich nicht aus. Also für mich muss es auch nachvollziehbar sein. Deswegen stehe ich sehr auf Hausmannskost. Ich meine ich koche auch, auch gehobeneren Sachen, aber wie gesagt, das nur zu / aus gegebenen Anlässen.	Angst vor Zeitdruck und Scheitern beim Kochen im Alltag, daher einfache Rezepte ausgewählt, mit überschaubarer Zutatenliste. Zu besonderen Anlässen auch schwierige Rezepte	1	1.1	<p>Beim Kochen im Alltag werden einfache oder bewährte Rezepte ausgewählt weil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitdruck herrscht o Zeitdruck ist belastend o der Ablauf muss schnell und reibungslos sein, weshalb vorab gut überlegt wird • der Stress des Alltags die Lust nimmt, Neues auszuprobieren o in Hinblick auf Medien als auch auf Gerichte • Im Alltag nicht nach Rezept eingekauft wird <p>Einfache Alltags-Rezepte haben</p> <ul style="list-style-type: none"> • eine überschaubare Zutatenliste • sind übersichtlich • Zutaten sind teilweise schon vorhanden o denn es ist wichtig, nichts wegzuerwerfen
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	57-59	Also ich mache mir schon einen Plan im Kopf/ den Ablauf, das ist das Wichtigste, finde ich. Damit das alltagstauglich bleibt.	Im Alltag muss der Ablauf schnell und reibungslos sein. Genaue Planung vorab im Kopf	1	1.1	
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	38-40	Ich mag lieber Rezepte die übersichtlich sind. Wo steht: „das brauch ich“, erst einmal die Zutaten, das ist das Wichtigste, dann überlege ich gleich, hab ich das zuhause, und was muss ich noch kaufen. Das ist für mich weils alltagstauglicher ist.	Rezepte sind alltagstauglich, wenn sie übersichtlich sind und die Zutaten teilweise schon vorhanden.	1	1.1	
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	370-371	Aber wenn ich nur so ein Wochenend-Kocher wäre, wär das die extreme Entspannung für mich. So, wenn ich Zeitdruck hab, ist das natürlich nicht so lustig, aber ich mache nach wie vor sehr gerne.	Unterschied Alltagskochen und Festtagskochen: im Alltag ist Zeitdruck oft eine Belastung. Freizeitkochen ist Entspannung	1	1.1	

Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	221-223	Aber nachdem ich vor allem zu besonderen Anlässen koche, ähm, muss ich eigentlich immer nachschauen [im Kochbuch], weil das	Kocht vor allem zu besonderen Anlässen und muss dann in einem Kochbuch nachschlagen weil die Rezepte nicht auswendig	1	1.2	<p>Zu besonderen Anlässen</p> <ul style="list-style-type: none"> • werden schwierigere Rezepte ausgewählt als im Alltag o viele Zutaten o lange Zubereitungszeit • wird das Kochen als Entspannend angesehen • Kochen eher auch Personen, die im Alltag nicht kochen o sie benutzen dann Kochbücher o oder befragen Verwandte, v.a. die Mutter o denn sie wissen Rezepte nicht auswendig o das Kochen ist dann ein positives Erlebnis • werden fast ausschließlich traditionelle Gerichte zubereitet <p>Wenn für einen besonderen Anlass gekocht wird</p> <ul style="list-style-type: none"> • werden vor allem Kochbücher gerne verwendet o oft werden daraus gemeinsam in der Familie Rezepte ausgewählt • oder es wird nach persönlichen Anregungen für Rezepte gesucht o durch Ehefrau, Gäste, Tv-Sendungen
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	100-101	Man verwendet das Kochbuch immer zu besonderen Anlässen. Ein besonderer Anlass ist auch immer zu Weihnachten.	Kochbücher werden zu besonderen Anlässen wie Weihnachten immer verwendet	1	1.2	
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	51-54	[besondere Anlässe] Dann schau ich nur bisschen schwierigere Rezepte. B i s s c h e n. (..) Mit meiner Frau bespreche ich das und ich frag die Gäste, was sie gerne hätten, ähm/ oder wenn ich irgendwas gesehen hab, was mich/ zum Beispiel im Fernsehen, was ich gesehen hab was mich reizen würde das Nachkochen/ also ich kann da sehr viel darüber nachdenken.	Zu besonderen Anlässen wird nach schwierigeren Rezepten gesucht. Persönliche Anregungen durch Ehefrau, Gäste, Fernsehsendungen	1	1.2	
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	557-559	Naja. Bei mir kommts drauf an: wenn ein (.) / wenn ich scheitere, dann muss ich schon oft / wenn dann Gäste kommen, dann les ich mir / also mit einem halben Meter Zutatenliste. Das ist mir im Alltag also zu mühsam.	Zu Besonderen Anlässen werden schwierige Rezepte gesucht, auch mit vielen Zutaten. Mehr Vorbereitungszeit	1	1.2	
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	229	Wer kauft denn schon im Alltag nach Rezepten ein?	Maximilian kauft im Alltag nicht nach Rezept ein	1	1.1	
Wax	Gruppe3	w	Manuela	Integrationsmilieu	8-10	Ja also Rezepte (.) unter Anführungszeichen die man eh „immer schon“ gekocht hat. Weil der Alltag irgendwie stressig ist, dann muss man / oder will man in Wirklichkeit nicht auf Neues irgendwie zugreifen. Weil dann ist das Altbewährte irgendwie auch ganz gut.	Im Alltag werden vorrangig bewährte Rezepte aus bewährten Medien gekocht. Der stressige Alltag nimmt die Lust auf "Neues zuzugreifen"	1	1.1	
Wax	Gruppe3	w	Karina	Integrationsmilieu	30-31/33	Also ich bin auch eine, die sehr gern das verkocht, was im Kühlschrank ist. Oder in der Vorratskammer ist. Da bin ich dann (.) virtuos vielleicht nicht/ [...] das ist mir sehr wichtig eigentlich, dass ich das verwerte, was zuhause ist	Im Alltag werden die Zutaten verkocht, die zuhause sind weil es wichtig ist nichts wegzuwerfen	1	1.1	
Wax	Gruppe3	w	Karina	Integrationsmilieu	30-31/33	Also ich bin auch eine, die sehr gern das verkocht, was im Kühlschrank ist. Oder in der Vorratskammer ist. Da bin ich dann (.) virtuos vielleicht nicht/ [...] das ist mir sehr wichtig eigentlich, dass ich das verwerte, was zuhause ist	Im Alltag werden die Zutaten verkocht, die zuhause sind weil es wichtig ist nichts wegzuwerfen	1	1.1	

									vergisst du übers Jahr wieder und so. (...)				
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	452	Na wenn man nicht jeden Tag kochen muss, ist es ein Erlebnis!	Wenn nur selten gekocht wird ist das dann ein Erlebnis / etwas besonderes			1		1.2	
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	57-58	Also wenn ich mal koche, dann zu besonderen Anlässen. Aber das ist mehr als selten. Ganz, ganz selten. Da ist es dann so, dass ich eher versuche, schon begangene Pfade zu gehen.	Kochen zu besonderen Anlässen, sonst nie. Dann werden bereits bekannte Rezepte ohne Hilfestellung durch Medien zubereitet			1		1.2	
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	95	[Kochbuchnutzung] wenn man manchmal zu besonderen Anlässen aufgekocht hat schon.	Kochbuch wird herangezogen, wenn für besondere Anlässe gekocht wird			1		1.2	
Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	189-193	Das Thema Kochbuch/ also ich hab auch sehr selten in ein Kochbuch geschaut. Wenn dann, was ich mich erinnern kann, ähm (.) ich hätte Besuch (.) [...] (.) und wenn ich dann halt Leute zu Besuch gehabt hab, dann hab ich halt Kochbuch/ ja mag sein, aber eher selten. Dann hab ich halt eher meine Mutter „du wie mach ich denn das jetzt“.	Kocht sehr selten. Zu besonderen Anlässen wird ein Kochbuch zurate gezogen oder die Mutter befragt			1		1.2	
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	170-171	Oder zum Beispiel bei den Vorbereitungen zu diesem „alle kochen mit“ schmökern wir schon immer, sie mehr als ich, aber ich schau dann doch auch immer ein bisschen zu.	Gemeinsame Rezeption von Kochbüchern, um auf einen besonderen Anlass vorzubereiten			1		1.2	
Wax	Gruppe 2	m	Christoph	Harmoniemilieu	300	[Aufbewahrung Kochbücher] im Bücherschrank	Kochbücher werden im Bücherregal aufbewahrt			1		1.3	<p>Wo Kochmedien aufbewahrt werden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochbücher in der Küche <ul style="list-style-type: none"> o Im Küchenkasten o Weil sie direkt dort benötigt werden o Dort herrscht aber auch Dunst, der die Bücher beschädigt • oder Kochbücher (wesentlich häufiger) im Bücherregal <ul style="list-style-type: none"> o Denn oft ist in der Küche kein Platz o Prestige o Haben oft eine eigene Ordnung o Setzen auch hier Staub
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemilieu	159-160	Mit GummiringenIn zusammengebunden haben wir solche Stapel von denen [Backpulver-Sackerl mit Rezepten drauf] zuhaus. Im Bücherregal.	Sammelt Rezepte auf Backpulversackerl; Stapelweise im Bücherregal aufbewahrt			1		1.3	
Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemilieu	64-65	ich hätt' für euch Kochbuch in der Küche gar keinen Platz. Wo soll ich das hintun bitte? (lacht)	Aufbewahrung Kochbücher: Kein Platz in der Küche			1		1.3	
Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemilieu	64	ich hätt' für euch Kochbuch in der Küche gar keinen Platz	Kochbücher brauchen viel Platz			1		1.3	
Wax													

Wax	Gruppe 1	w	Rosi	Harmoniemilieu	176-177	ich hab kein Haus, dass ich mir da eine Bibliothek ausbauen kann, mit Büchern ohne Ende.	Kochbücher sind unpraktisch weil sie benötigen viel Platz, der bei Rosi nicht vorhanden ist		1	1.3
Wax	Gruppe 1	w	Ariane	Integrationsmilieu	80	In einem Küchenkastl. Da sind meine Kochbücher	Aufbewahrung Kochbücher: Küchenkasten		1	1.3
Wax	Gruppe 1	w	Ariane	Integrationsmilieu	473	Aber ich sag immer: [weitergegebene Rezepte aus dem Internet] bitte ausdrucken. Sonst kann ich's nicht abheften!	Ariane lässt sich Rezepte aus dem Internet ausdrucken, um sie in einer Mappe abzuheften.		1	1.3
Wax	Gruppe 3	w	Astrid	Integrationsmilieu	115-117	ich hab ja eine Wand voll Kochbücher zuhause, ja. Und hab dort auch meine eigene Ordnung. Diese Bücher die <u>b</u> esitze ich. Und staub sie ab (lacht) (Karina lacht). Und ich kauf Kochbücher auch, wenn nur <u>e</u> in Rezept drinnen ist. Oder nur ein Foto./	Kochbücher werden im großen Regal aufbewahrt, es gibt eine eigene Ordnung. Sie werden auch gekauft, wenn nur ein Rezept von Interesse drinnen ist.		1	1.3
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	303-305	Na aber die [Name einer Freundin] die hat ihre Bücher in der Küche, im ärgsten Dunst, ja, und da wird gekocht, und die schauen aus, dass einer Sau graust. (.) Also weil da wirklich der Kochdings oben ist. Und ich hab mir schon oft gedacht, „warum hat die die Kochbüchln in der Küche stehen?“	die Aufbewahrung von Kochbüchern in der Küche wird aufgrund von Küchnendunst abgelehnt		1	1.3
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	318-319	Erika: (halb scherzhaft flüsternd) Und die Gusto-Heftl, die leg ich mir auch gerne immer aufs Klo.	Gratis Kochhefte werden neben der Toilette aufbewahrt		1	1.3
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	167-169	Schau da liegt ein ganzer Stoß mit solchen Heftln.	Gratis Kochhefte werden im Wohnzimmer gestapelt und aufbewahrt		1	1.3
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	298	[Aufbewahrung Kochbücher] im R e g a l!	Kochbücher werden im Bücherregal aufbewahrt		1	1.3
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	302	[Aufbewahrung Kochbücher] im Bücherregal	Kochbücher werden im Bücherregal aufbewahrt		1	1.3
Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	318-319	[Erika: (halb scherzhaft flüsternd) Und die Gusto-Heftl, die leg ich mir auch gerne immer aufs Klo.] Gabi: Ich a u c h !	Gratis Kochhefte werden auf der Toilette rezipiert		1	1.3
Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	306	[Aufbewahrung Kochbücher] Na weil mans dort braucht! Ich hab's auch in der Küche stehen!/ ich hab kein Haus, dass ich mir da eine Bibliothek ausbauen kann, mit Büchern ohne Ende.	Kochbücher werden in der Küche aufbewahrt, weil sie dort benötigt werden		1	1.3

an
o Haben oft eine genau überlegte Ordnung

- (Gratis-)Kochmagazine o werden im Wohnzimmer gestapelt aufbewahrt o oder auf der Toilette
- Ausgedruckte Rezepte werden bei Ariane in einer Mappe gesammelt
- Backpulver-Sackerl, auf denen Rezepte sind bei Gerald gestapelt, zusammengebunden und im Bücherregal aufbewahrt

Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	197-199	Und wenn der Billa-Heft-Stoß zu groß wird, dann krieg ich dann ab und an eine Rappel und bastel mir mein eigenes Kochbuch. Tu dann immer alles ausschneiden was ich mir unbedingt demnächst kochen muss. Das kommt dann in einen großen Ordner hinein (im	Ein eigenes Kochbuch wird aus Rezeptheften zusammengebastelt. Die Rezepte werden nie nachgekocht	1	1.4
Wax	Gruppe 3	w	Isa	Integrationsmilieu	15-16	Wobei spannender Weise, diese Hefte kommen vom Billa, Merkur, wie auch immer. Die blätter ich dann immer durch und denk mir „aah, gibt's da irgendwas drinnen, was man mal ausprobieren könnte?!“/	Gratishefte von Billa oder Merkur werden durchgeblättert um neue Rezepte zu finden, die ausprobiert werden könnten	1	1.4
Wax	Gruppe 3	w	Isa	Integrationsmilieu	20	dann les ichs [Kochhefte] mir einmal durch und kochs dann Freestyle nach.	Kochhefte dienen nur der Anregung, es wird nicht genau nachgekocht	1	1.4
Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	178	normalerweise kocht man ja nix draus und schaut nur	Für gewöhnlich werden Rezepte aus Gratisheften nur angeschaut, nicht nachgemacht	1	1.4
Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	172	Hin und wieder koch ich dann schon was [aus Gratisheften]	Gelegentlich werden Rezepte aus Gratisheften nachgekocht	1	1.4
Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	184-185	du siehst halt [im Gratisheft] „ah, die nehmen auch noch was anderes außer Salz und Pfeffer, könnt i das vielleicht auch probieren?“. Als Anregung.	Gratishefte sind eine gute Anregung, neue Gewürze oder Zutaten auszuprobieren	1	1.4
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	318	Und die Gusto-Heftl, die leg ich mir auch gerne immer aufs Klo.	Gratishefte aus dem Supermarkt werden gerne auf der Toilette rezipiert	1	1.4
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	167-169	Schau da liegt ein ganzer Stoß mit solchen Heftln. Mit Rezepten die da drinnen sind, wo ich eines davon kochen könnt, aber nie mach.	Gratishefte werden gesammelt, aber die Rezepte daraus nicht nachgekocht	1	1.4
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	161-162	da komm ich mit dem vom Einkaufen zurück,[...] ich schau mit gern die (.) ja. Die (.) schönen Fotos drinnen an	Nach dem Einkaufen werden die schönen Bilder in Gratisheften angeschaut	1	1.4
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	163-164	Auch im Servus sind immer schöne Kochrezepte und das ist wie mit dem vom Billa. Da sagen wir immer „das kochen wir uns einmal“, und es wird nie gekocht.	In gekauften wie auch in Gratis-Kochheften sind schöne Rezepte; nichts davon wird aber je nachgekocht	1	1.4

- Gratishefte aus dem Supermarkt:
- Werden oft direkt nach dem Einkaufen angeschaut
- Werden auch gerne auf der Toilette rezipiert
 - Oder werden im Wohnzimmer gestapelt gesammelt, aber die Rezepte nicht nachgekocht
- Werden gelegentlich nachgekocht, die meiste Zeit aber nur angeschaut / durchgeblättert
 - Sind gute Inspirationsquelle, wenn es um neue Blickwinkel geht. Z.B. ein Gewürz anders einsetzen
 - Dienen auch dem Zeitvertreib.
 - o Erni schneidet gelegentlich Rezepte aus und macht eine eigene Sammlung

Wax	Gruppe 6	m	Lukas	Harmoniemilieu	31-33	Und das Rezept wird dann einfach, wenn ichs halt gemacht habe wieder auf schließen und (...) und beim nächsten Mal such ichs dann halt wieder oder halt eine andere Variante probier ich dann halt aus	Vorgehensweise online: es wird jedes Mal wieder ein Rezept gesucht, nicht abgespeichert oder notiert	1	1.5
Wax	Gruppe 6	m	Lukas	Harmoniemilieu	56-57	Also Youtube verwend ich eigentlich für Musik und so weiter und für so Filme. Das ist eher nicht so aufs Kochen bedacht	Youtube wird nicht fürs Kochen verwendet. Nur für Musik und Filme	1	1.5
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	385-386	Man muss nur noch wissen, was man essen will. Das gibt man ein. Und dann sieht man eh ganz genau auf Youtube, was man machen muss. Oder nicht.	Vorgehensweise online: Eingabe in Youtube, was man essen will. Zubereitung ist dann leicht ersichtlich	1	1.5
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	65-66	/ gebe Suchbegriffe ein in Google und da kommen dann eh/ poppen eh schon hunderttausend Rezepte auf. Und meistens ist das erste Rezept mit fünf Sternen/ ist eh das Beste.	Vorgehensweise online: Googlesuche nach Begriffen. Dann Auswahl nach Sternebewertung	1	1.5
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	45-46	Im Internet, ich geb den Suchbegriff in Google ein, und schau das erste Rezept das mich anspricht, das fünf Sterne hat.	Vorgehensweise online: Suchbegriffe in Google eingegeben, dann Orientierung an Sternebewertung	1	1.5
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	614-615	Ich schau immer auf „chefkoch“, „ich koche“, „gute Küche“ / kenn ich alles. Schau ich mir auch oft durch alles.	Regelmäßige Nutzung der online-Seiten "chefkoch", „ich koche“, „gute Küche	1	1.5
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	24-25	[kocht Jahreszeitenbezogen] dann such ich halt gezielt (.) „was kann man aus einem Kürbis kochen?“ Oder „Kürbisauflauf“ oder „gebackener Kürbis“ zum Beispiel	Vorgehensweise online: Suchbegriffe zu einer bestimmten Zutat werden gezielt eingegeben. Zum Beispiel Gericht-Name oder eine pauschale Frage	1	1.5
Wax	Gruppe4	m		Niveaumilieu	716-719	ich bevorzuge selbst ausprobieren, vielleicht auch noch wo kurz durchlesen, im Internet, und dann ein bisschen selbst variieren. So zum Beispiel „aah ich hätt gern / Langos / ooh“. „Kann man sowas selbst eigentlich machen?“ Und das hab ich probiert. Ich hab nur geschaut, was muss ma da reingeben, so ungefähr. Und dann hab ich das selbstständig gemacht	Vorgehensweise online: Recherche nach Gusto, Inspiration sammeln und dann selbstständig ausprobieren	1	1.5

Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemilieu	137-139	Bei uns ist es immer so Guster. Worauf haben wir Guster? Auf Schweinefleisch, Rindfleisch, was weiß ich. Und dann geb ich ein „Speisen mit Rindfleisch“ zum Beispiel. (.) Oder wenn ich backen will, äh (.) Schoko/ Schokokuchen. Und dann swicht man durch. Und schaut, was gefällt mir eigentlich.	Vorgehensweise online: Rezeptsuche nach "Gusto", grobe Suchworteingabe und dann "durchswitchen" und auswählen	1	1.5
Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemilieu	3-6	Pizzateig. Das Rezept hab ich aus dem Internet. Besser gesagt aus einer App. (...) Von Chefkoch (...) Chefkoch.de, da habe ich eine App runtergeladen und speichere die Rezepte in meinem eigenen Kochbuch.	Vorgehensweise online: chefkoch.de, von Internetseite eine App heruntergeladen, in der alle persönlichen Rezepte abgespeichert werden.	1	1.5
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	352	aber ja, ich koch dann auch nicht sklavisch nach dem Rezept [aus dem Internet].	Rezepte aus dem Internet geben eine grobe Handlungsanleitung, die nicht zwingend eingehalten werden muss	1	1.5
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	350-351	halt dann im Internet schauen, wenn ich jetzt wirklich irgendeine Zutat im Kühlschrank hab, wo ich ein Rezept brauch, dann schau ich, geb ein „soundso Zutat“ und lass mich auch irgendwie dann inspirieren.	Rezeptsuche im Internet, wenn nach einem Rezept mit einer bestimmten Zutat gesucht wird, die vorhanden ist.	1	1.5
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	217-219	Hab ich meiner Frau erzählt [von einer Speise im Restaurant], die hats dann gemacht und noch weiter verfeinert und so entstehen bei uns Gerichte, die dann immer gern gegessen werden. (.) Quasi ein Kreativitätsbeitrag, der von jedem gemacht ist. Und wenns schiefeht, dann simma alle schuld. So ist das dann auch nicht.	Nach Inspiration für ein Rezept aus dem Restaurant wurde dieses nachgekocht und personalisiert. Die ganze Familie bringt Ideen ein, das ist ein gemeinschaftliches Gericht dann	1	1.6
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	214	Und manchmal ist es auch so, dass einer essen geht, und dann mit einer Idee kommt.	Inspiration für neue Rezepte durchs Essen gehen	1	1.6
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	22-24	Ahja, Muffins habe ich noch gemacht. Und die waren vom Gastrocontest aus der Fertigbackmischung, die mir dort die Mädels in die Hand gedrückt haben. (...) Mit der handgeschriebenen	Inspiration ohne Kochmedium aufgrund des Erhalts eines Rezeptes und der Zutaten für eine Backmischung.	1	1.6
<ul style="list-style-type: none"> Keine Medienrezeption beim Kochen <ul style="list-style-type: none"> • Inspiration durch Vorräte und Lebensmittel die im Haus sind o Wichtig sind Flexibilität und Kreativität o Resteverwertung o Auch gelegentlich das Interesse an einem Gewürz/Zutat, um die herum gekocht wird o Interessante Zutaten, die ein Familienmitglied mitbringt • Ideen für Rezepte und Ansprechpartner bei Nachfragen sind oft <ul style="list-style-type: none"> o Mutter als Quelle für Rezepte ist Anlaufstelle o Interessante Quellen o Ehepartner als Quelle der Inspiration für Rezepte o Andere Personen auch oft Inspirationsquelle. Z.B. Kinder, Gäste 									

									Zubereitungsanleitung. Also ganz analog.				
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	225	Das eine [Alltagsküche] ist eine Restverwertung, oder halt eine Improvisation aus dem, was da ist	Kochinspiration in der Alltagsküche je nach dem, was im Haus ist; "Restverwertung"	1		1.6			
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	373-375	Es kommt auch vor, dass wir um ein Gewürz herum kochen. Also ich krieg ein Gewürz, regelmäßig auch vom Büro Kostproben oder so, zum Beispiel den Gewürz-Adventkalender von Sonnentor, und dann koch ich zu dem Gewürz. Wenn ich das Gewürz verwenden will. Also ich koch um das Gewürz herum.	Kochinspiration ohne Medium: Ausgangsbasis eine Zutat / ein Gewürz	1		1.6			
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	213-214	Bei uns ist es so, da wird immer so gekocht, nachdem was im Haus da ist. Also wir gehen generell einmal in der Woche einkaufen. Und wenn dann gekocht wird, wird geschaut	Kochinspiration ohne Kochmedium: je nachdem, was im Haus ist	1		1.6			
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	217-219	Da muss man halt sehr flexibel sein. Wenn einmal mehr kommen und man hat nur Semmelbröckerl zuhause, dann muss man sagen „okay, mach ich halt Semmelknödel, was kann ich dazu machen?“ Und aus dem kocht man.	Kochinspiration ohne Kochmedium: je nachdem, was im Haus ist. Flexibilität ist gefragt	1		1.6			
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	475	Wenn ich von ihr [Iris] ein Rezept bekomme, dann kommt das in die Mappe.	Vorgehensweise offline: empfohlenes Rezept wird in Mappe abgeheftet	1		1.6			
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu	42-43	was bringt mein Mann nachhause? Was hätt er gern ausprobiert? „Weil d a s k ö n n t e m a n j a dann“ (...) verwerten in der Küche.	Kochen ohne Kochmedium durch Inspiration von kreativen Zutaten, die Mann nachhause bringt	1		1.6			
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	292-293	Ich koch das nach wenn ich auf einer Einladung oder bei irgendeiner Party was seh, was mich inspiriert oder was ich besonders toll find/ dann mach ich das nach.	Kochinspiration wird auf Parties gesammelt	1		1.6			
Wax	Gruppe 5			Niveaumilieu	43	[Inspiration durch] Die Tipps von meiner Frau! Sie hat letzstens vorgeschlagen, ich soll mexikanisch machen.	Inspiration ohne Medium: Anregungen durch Ehefrau	1		1.6			

- Inspiration für Gerichte entstehen beim Einkaufen, kann aber auch zu Überforderung führen
- Geschenke, Zutaten oder Gegenstände die zu neuen Inspirationen verhelfen: Backmischung für Muffins als Geschenk, Artischocken aus dem Urlaub mitgebracht
- Inspiration durch Gerichte, die auf Parties gereicht wurden
- Beim Essengehen im Restaurant entstehen Ideen für Gerichte o beim Nachkochen werden sie abgerufen o die ganze Familie bringt Ideen ein
- Inspiration im Alltag durch selbstgebastelte Liste mit dem Speiserepertoire einer Familie

Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax
Gruppe 2	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 2	Gruppe 4	Gruppe 4	Gruppe 4	Gruppe 4	Gruppe 5	
m	w	w	w	m	m	m	m	m	
Kri	Isa		Gitti	Gerald	Gerald	Gerald	Gerald	FMO	
Integrationsmilieu	Integrationsmilieu	Integrationsmilieu	Niveaumilieu	Harmoniemilieu	Harmoniemilieu	Harmoniemilieu	Harmoniemilieu	Niveaumilieu	
208-210	339-340		190-194	389-390		410-412		51-52	
Also das entweder gesehen zu haben oder irgendwo schon einmal gegessen zu haben und das irgendwo abgespeichert zu haben, das ist/ drum is ma wurscht, wo ich essen geh, ich speicher so viele Gerichte ab/ „des kann i a, das kann ich auch und probier es und das ist auch kein Problem.	Na aber sonst, wenn ich was ess und es schmeckt mit besonders gut, was weiß ich, zum Beispiel Bourbon mit Chickenwings, da schau ich dann halt im Internet nach. So ah, was ist da drinnen, wie funktioniert das.	Eine selbst zusammengestellte Liste, aufgehängt im Küchenkasten, dient der Inspiration für das Kochen im Alltag	Gitti Wir ham zum Beispiel mal zwei/ zwei solche A4-Zetteln (das Format mit den Händen zeigend) gehabt, die habens laminiert/ die haben geheißten „Was Familie [Nachname] gerne isst“. Das war geordnet nach Vorspeise, Haupt- und Nachspeisen/ [Erni: (zu Gitti, nachfragend) /aufgehängt in der Küche?/] Gitti: (nickend) /In einem Kastl innen aufgepickt und das haben wir regelmäßig konsultiert.	ja entweder, dass ich meine Mutter frag, wies geht oder ichs schon auswendig weiß.	Inspiration ist eigentlich auch nicht so von den Kochbüchern her, sondern ich renne beim Einkaufen herum am Markt, schau, was gibt's da? Kauf dann viel zu viel ein. Und schau, was ich dann draus machen kann. Ich komm mir dann immer planlos vor. Weil ich weiß vorher nicht, was ich koch, bevor ich einkauf/	Inspiration ohne Kochmedium: Einkauf am Markt inspiriert, führt aber auch zu Planlosigkeit	Inspiration ohne Medium: Anregungen durch Ehefrau	Die Inspiration stammt eben von meiner Frau und ansonsten mach ich halt /	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	
1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	

Wax	Gruppe 2	m	Maximilian Kri	Integrationsmilieu	212-214	Dann geht das schon/dann krieg ich was zum Essen wo ich sag/ dass ich einmal analysier. Also nicht alle Zutaten, aber, dass ich mal weiß was ungefähr alles drinnen ist. Und krieg das dann wahrscheinlich auch annähernd so hin, weil im Prinzip ist es genau/	Beim Essen im Restaurant wird das Gericht vor allem im Hinblick auf die Zutaten analysiert um es später nachkochen zu können		1	1.6
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	444	Ich frag fast bei jedem zweiten Essen das ich koche meine Mutter.	Beim Kochen wird die Mutter als Wissensquelle konsultiert		1	1.6
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	444	Ich frag fast bei jedem zweiten Essen das ich koche meine Mutter.	Beim Kochen wird die Mutter als Wissensquelle konsultiert		1	1.6
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	41-42	Also ich schau immer, was hab ich zuhause, was brauch ich noch, was machma.	Kochinspiration ohne Medium: je nachdem was im Haus ist		1	1.6
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	73-75	es [Kochbuch] ist eh draufgestellt. Das [Ständer] ist eh aus einem Metall. Aber damit das Kochbuch nicht ang'schledert wird, hat's so/ also/ du hast einen Ständer, da ist obendrüber die Scheibe, dann kann's nicht umblättern	Vorgehensweise Kochbuch: Mittels Metallständer und Scheibe, zum Schutz des Buches. Seitenstabilität		1	1.7
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	66-67	Na ich hab extra so einen Ständer mit einer Plexiglasscheibe drüber, dass man da kochen kann. Wo man das Kochbuch einhängen kann. Und das ist Ur-cool!	Vorgehensweise Kochbuch: spezielle Vorrichtung in der Küche, um das Buch vor Ort zu nutzen		1	1.7
Wax	Gruppe3	w	Angela	Integrationsmilieu	101-102	Probierst es aus, ne. Und da, wenn ich nicht weiß wie ichs mach, dann schau ich im Ruhm-Kochbuch nach.	Im Alltag wird zuerst ausprobiert, und wenn das nicht gelingt in einem Kochbuch nach dem Rezept geschaut		1	1.7
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	53-54	ich habs lieber vor mir liegen, und lies nach und kann eventuell sehr schnell variieren	Vorgehensweise Kochbuch: Buch während des Kochens im Einsatz, Nachlese während des Kochens, vor Ort		1	1.7
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	219	Und wenn wir ganz toll drauf sind schauen wir auf die Rezepte und dann gehma zum Japaner!	Kochbücher bieten Inspiration um essen zu gehen		1	1.7
Wax	Gruppe 2		Erni	Integrationsmilieu	101-101	Weihnachtsbäckerei herstellen. Da habe ich immer ein Kochbuch dazu benötigt, beziehungsweise hab ich meistens die Unterlagen aus der Schule verwendet, wo man	Zur Herstellung von Weihnachtsbäckerei wird immer ein Kochbuch oder selbstgemachtes Kochbuch benötigt		1	1.7
<p>Kochbuch:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werden während des Kochens in der Küche rezipiert, damit ein schnelles Nachlesen möglich ist • Oft werden interessante Seiten/Rezepte mit Fähnchen markiert <ul style="list-style-type: none"> • Teilweise mit persönlichen Kommentaren oder Anmerkungen ergänzt um Rezepte zu verbessern • Oft sind Kochbücher aber auch einfach nur der Inspiration dienlich, und es wird nicht nachgekocht, bzw. nicht genau Schritt-für-Schritt nachgemacht <ul style="list-style-type: none"> • Auch werden Kochbücher herangezogen, wenn der erste eigenständige Koch-Versuch nicht geklappt hat • Oder die Rezeption von Kochbüchern dient der Inspiration dafür, Essen zu gehen • Kochbuchrezeption als Zeitvertreib • Kochbücher werden vor allem geschätzt, wenn Rezepte gekocht werden, bei denen die genaue Einhaltung der Mengenangaben wichtig ist. Das ist insbesondere beim Backen (z.B. Weihnachtsbäckerei, Desserts) wichtig. • Maximilian schaut immer 										

Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	114-115	Da [TV-Kochen] schau ich einfach nur zu und das inspiriert dann auch. Ned, dass ich dann da her geh und genau das	Inspiration und Unterhaltung im Vordergrund bei Rezeption von TV-Kochen, wird nicht nachgekocht	1	1.8
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	103-104	Also zum Beispiel, wenn wir auf Urlaub sind. Sind wir zum Beispiel in Dubai auf Urlaub und da schalt ich den Fernseher ein, in der Nacht, und da hast die ganzen arabischen Programme, net? [schaut Kochsendungen]	Kochsendungen werden auch im Urlaub angeschaut	1	1.8
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integrationsmilieu	350-351	/ also eins zu eins von einer Kochsendung nachkochen würde ich, nein eigentlich nicht wirklich.	Von einer Kochsendung würde nicht genau nachgekocht werden	1	1.8
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemilieu	307	Ich schau die [TV-Köche] total gerne, koch aber nichts nach	Rezeption von TV-Kochshows beliebt, aber nicht um nachzukochen	1	1.8
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu	318-319	Also wenn ich was im Fernsehen seh und das hört sich gut an, dann hab ich einen Block und schreib auf. Aber ich schreib nur Zutaten auf. Ich schreib nie drauf, wiest das machst. Nur diese schnellen Zutaten. Und aus.	Wenn im TV ein gutes Rezept präsentiert wird, werden nur die Zutaten aufgeschrieben	1	1.8
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	116-119	Oder man blättert einfach ein Kochbuch durch. Wenn ich in die Thalia eine geh, die Buchhandlung, und ich hab sagen wir eine halbe Stunde Zeit und ich warte auf irgendjemanden/ dann geh ich in die Kochbuchabteilung. Weil/ und dann blätter ich die durch und schau, was mich interessiert. Und das ist auch inspirierend. Einfach so.	Kochbücher als inspirierender Zeitvertreib	2	1.7
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	121	[Inspiration durch Kochbuch] Das ist oft gar nicht ein ganzes Gericht. Das ist oft nur eine gewisse Richtung oder so	Kochbuchinhalte nicht als Anleitung sondern Inspirationsquelle	1	1.7
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	193	Als ich schau immer zuerst in einem meiner (betonend) Jamie Oliver Kochbücher	Vorgehensweise Kochbuch: Kochbücher von Jamie Oliver als erste Quelle der Inspiration bei der Rezeptsuche	1	1.7
Wax	Gruppe3	w	Manuela	Integrationsmilieu	103-104	Ich schau in Kochbücher, wenn ich mir mit der Menge nicht sicher bin. Immer! (.) Wenn ich mir nicht im Klaren bin, welche Menge / wie viel Deko waren da und dort	Kochbücher werden verwendet, wenn die Mengenangabe wichtig ist.	1	1.7
<ul style="list-style-type: none"> Kochsendungen • Inspiration, aber Gerichte werden nicht nachgekocht • Laden nicht dazu ein, Rezepte genau nach zu kochen <ul style="list-style-type: none"> o Freies nachkochen o Notieren der Zutatenliste, wenn im TV ein Rezept gefällt • Kauf der DVDs, um nachkochen zu können • Die Sprache ist egal, es geht um die Bilder - werden auch im Urlaub im Ausland rezipiert <ul style="list-style-type: none"> • Vor allem die Unterhaltung steht im Vordergrund • Oder Kochsendungen werden einfach zum Zeitvertreib rezipiert 									

							Gericht nachkochen. Aber es bleiben Dinge hängen.			
Wax	Gruppe1	w	Rosi			464	Wenn [in TV Show] was gutes dabei ist, was mir gefällt, kannst es auch nachkochen.	Kochsendung im TV regt zum Nachkochen an	1	1.8
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu		106-111	Aber was sie [im arabischen TV] urviel haben: u r v i e l e Kochsendungen. Die haben t o t a l viele Kochsendungen. Jeder zweite Sender, ist eine Kochsendung. Irgendeine Araberin oder ein Araber, die was kochen. Und des fasziniert mich. Weil erstens einmal brauchst ja nix verstehen dabei, weil ma siachts ja eh wos verwenden und wies was tuan. Und ähm. Und äh, da schau ich dann einfach nur, oft, in der Nacht, wenn ich nicht schlafen kann, dann Kochsendungen durch. Wo ich nedamal was versteh, was die reden.	Kochsendungen im TV sind faszinierend, auch wenn die Sprache nicht verstanden wird. Auch zur Beschäftigung	1	1.8
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu		224-225	Und sonst hab ich Gusto. Das hab ich abonniert.	Regelmäßige Nutzung einer Zeitschrift durch Abo	1	Zeitschrift 1.8
Wax	Gruppe 6	m	Lukas	Harmoniemilieu		111-115	Das sind so Klatschzeitschriften, weißt eh, wenn ich jetzt zum Beispiel / Neue Woche oder so keine Ahnung oder diese, diese von Deutschland und so weiter, was es da gibt, neue Post und so, weißt eh. Und wennst dann irgendwann mal beim Merkur oder wo stehst und du sagst dann „cool, okay, das Rezept würd mich interessieren“, dann kaufst das halt.	In "Klatschzeitschriften" gibt es gelegentlich gute Rezepte, dann wird die Zeitung gekauft	1	Zeitschrift
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu		138-139	aber wenn wir bei den Medien sind darf man natürlich auch nicht das tägliche Kochrezept in der Kronenzeitung außer Acht lassen. Ist immer gute Anregung	Das tägliche Kochrezept in der Kronen Zeitung bietet gute Anregungen	1	Zeitung
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu		132-133	Aber ich glaub, ich hab genug Kochbücher, die wir n e v e r - e v e r kochen würden. Die sind nur schön. Zum Anschauen.	Manche Kochbücher erfüllen nur den Zweck, "schön" zu sein	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu		229	[Kochshow] für das Auge gut aufbereitet	Kochshows sind visuell gut aufbereitet	2	2.1
										<ul style="list-style-type: none"> • Insbesondere Kochbücher werden als „schön“ empfunden. • Kochbücher sind „Bilderbücher für Erwachsene“ • Manche Kochbücher erfüllen ausschließlich den Zweck, „schön“ zu sein

Wax	Gruppe 3	w	Erni	Integrationsmilieu	138-139	Oder auch auf die Region zum Beispiel. (.) ich mein, ist wurscht wo das jetzt ist, obs in Italien ist oder in Asien ist (.) das ist oft	Regionskochbücher sind oft schön aufbereitet und schön fotografiert	2	2.1
Wax	Gruppe 3	w	Isa	Integrationsmilieu	134	ja, die [Kochbücher] sind auch schön zum Anschauen!	Kochbücher sind "schön"	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	201	Erni: Aber es ist ein/ es ist schön zum Anschauen. [selbstgebasteltes Kochbuch]	Ernis selbstgebasteltes Kochbuch wird als schön empfunden	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	225-226	wenn man beim Visuellen schon sind, mich inspiriert, oder ich schau mir halt gerne an, die diversen Kochsendungen und Kochshows	Kochsendungen sind visuell schön anzusehen und inspirieren	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	41-42	Und das ist auch der Grund, warum/ dass selten ich mir was aus dem Kochbuch koche, ich mag die Kochbücher lieber haben, dass ich mir die schönen Bilder anschauen kann	Kocht selten Rezepte aus Kochbüchern, mag lieber die schönen Bilder anschauen	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	162	ich schau mit gern die (.) ja. Die (.) schönen Fotos drinnen an. Und das ist das, was es für mich attraktiv macht	Ein Gratisheft aus dem Supermarkt wird gerne rezipiert und ist visuell sehr ansprechend, da die Fotos schön sind	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	36-38	Ich mein, ich bin mit diesem Kochbuch groß geworden aber ich hab das immer als fades Buch empfunden weil zu wenig Illustrationen drinnen waren in dem Buch. Und bis heute bin ich fasziniert von Kochbüchern, die in der Aufmachung besonders tolle Fotos drinnen haben	Kochbücher ohne Fotos oder Illustrationen sind langweilig. Tolle Fotos faszinieren	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	38-39	ich kauf mir auch gerne ein Kochbuch und seit den Jamie-Oliver-Zeiten sind die Kochbücher ja so aufgemacht wie Bilderbücher für Erwachsene.	Seit Jamie Oliver sind Kochbücher optisch sehr ansprechend aufgrund der Bilder	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	161	das [Gratishefte aus Supermarkt] ist auch ein Bilderbuch für Erwachsene	Gratishefte aus dem Supermarkt werden aufgrund ihrer Bilderbuch-Optik gerne rezipiert	2	2.1
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	161-162	da komm ich mit dem vom Einkaufen zurück,[...] ich schau mit gern die (.) ja. Die (.) schönen Fotos drinnen [in Gratisheft] an	Die Fotos in Gratisheften sind sehr schön	2	2.1

o Oft werden sie nur angeschaut, nicht zum Kochen genutzt

- Schöne Fotos in Kochbüchern
- o sind faszinierend
- o Regen an, die Rezepte nachzukochen
- o sie machen „Gusto“
- o sind ausschlaggebend für die Kaufentscheidung des Buches
- o dienen der Inspiration
- Nicht „schön“ sind Fotos in matten Farben oder unattraktiv angerichtete Gerichte
- Würden die Fotos fehlen, wäre ein Kochbuch langweilig
- Schön kann auch die Strukturierung eines Kochbuches sein
- Seit Jamie Oliver sind Kochbücher schöner und optisch ansprechend geworden
- Vor allem Regionskochbücher werden als schön empfunden
- Auch selbstgebastelte Kochbücher werden als schön empfunden

• Kochsendungen begeistern, weil sie visuell schön umgesetzt sind. Das macht Lust aufs Kochen

- Auch Gratishefte werden als „schön“ bezeichnet, was sich wiederum auf die Fotos bezieht; Bilderbuchcharakter

									so schön aufbereitet. So schön fotografiert.				
	Wax								Aber es heißt ja auch das Auge isst mit. Wennst dir das anschaust, das durchblättest und du kriegst schon so einen Guster auf das Ganze, das ist wirklich toll zum Durchschauen, durchblättern	Beim Durchblättern von Kochbüchern kriegt man Gusto wegen der Bilder			
	Wax	Gruppe 2	w						Vivian: (zu Erni) /genau, schön zum Anschauen. [selbstgebasteltes Kochbuch]	Ein selbstgebasteltes Kochbuch wird als schön zum Anschauen empfunden		2	2.1
	Wax	Gruppe 2	m						Auch im Servus sind immer schöne Kochrezepte	Im Magazin Servus sind die Rezepte schön anzusehen		2	2.1
	Wax	Gruppe 5	m						sowas [Buch mit vielen Bildern] macht Appetit, dass mans vielleicht sowas doch einmal ausprobiert. Und das andere ohne Bilder ist mir zu fad.	Kochbücher mit guten und vielen Bildern machen Lust aufs Kochen; Bücher ohne Bilder wirken langweilig		2	2.1
	Wax	Gruppe 5	m						Das (auf sein erstes Buch deutend) war für mich schön klar strukturiert. Das heißt, würde ich jetzt im Geschäft stehen, schmökern, würde ich das wahrscheinlich kaufen.	Alltagsästhetik: Optik ist ausschlaggebend für Kaufentscheidung, nicht der Schwierigkeitsgrad		2	2.1
	Wax	Gruppe 2	w						Ich finds so schade bei Kochbüchern, wenn die Fotos schlecht sind. Die würd ich nicht kaufen. Weil es gibt ja so Bücher, da sind die Fotos / die Fotos sollen dich ja anregen auf das, was du da so siehst. Und das ist oft ned. Und wenn das nicht ist, und die Farben dann irgendwie zu matt oder so, dann vergehts einem find ich. Das würd mir nicht einfallen, das nachzukochen. Ich finds dann schad/	Kochbücher mit schlechten Fotos (z.B. matte Farben) würden nie gekauft werden. Wenn Bücher schlechte Bilder haben ist das schade, denn die Bilder sollen zum Kochen anregen.		2	2.1
	Wax	Gruppe 3	w						/ich find sie [Kochbücher] sehr schön, weil sie so haptisch sind. Ich mags gerne. Ich mag sie auch gerne angreifen	Kochbücher werden als schön empfunden, weil die Haptik wichtig ist und es gerne angefasst wird		2	2.2
	Wax	Gruppe 2	m						(...) Aber ich sag einmal, unsere Generation ist glaub ich eher noch eine, die das Ganze noch irgendwie haptisch noch haben muss	Für Generation X spielt Haptik eine große Rolle		2	2.2
											Die Haptik eines Kochbuches wird als „schön“ empfunden, weshalb Kochbücher oft dem Internet vorgezogen werden. Die Generation X legt besonderen Wert auf Haptik.		

Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemilieu	145-146	Es erweckt bei mir Gefühle, so ein Buch. (...) Wohligkeitsgefühl von z'haus.	Kochbuch erweckt wohligen Heimatgefühl	2	2.3	
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemilieu	156-158	diese klanen Sackerln, wo Vanillepulver drinnen war. Wo auf der Rückseite Rezepte draufstehen zum B a c k e n. / Nach zwanzg oder dreißg oder vierzig Joahr / die riechen noch immer danach!	Positive Emotion durch den Geruch von Vanillepulver-Sackerl mit Rezepten drauf	2	2.3	
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemilieu	181-185	[Rezeptsammlung] es geht ned einmal darum, dass ich das unbedingt nachkochen muss/ das werd ich irgendwann einmal müssen, wenn ich das haben will, wenn meine Mutter das irgendwann nicht mehr auswendig weiß oder (schnell genuschelt) ichs nicht mehr fragen kann (...) aber das sind einfach Sachen, die sind für mich/ Sachen die sind wert aufzuheben (...) aus den verschiedensten Gründen. (...) das ist Historie, das ist Familiengeschichte. Das alles inkludiert das.	nostalgische Gefühle gegenüber der aufgehobenen Rezeptsammlung der Mutter, als Erinnerungsstück, Historie	2	2.3	
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemilieu	142	[in Kochbuch] da sind Bilder von Getreide drin, des wochst bei u n s.	Buch weckt positive Assoziationen von Heimat	2	2.3	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	42-44	Ah, da gibt's bei uns in der Familie ganz alte Kochbücher. Das eine Kochbuch ist eine nach/ (...) Ein Kriegskochbuch und Nachkriegskochbuch. Da san die besten Rezepte drin.	Alte Familienkochbücher werden gerne aufbewahrt	2	2.3	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	83-85	vor allem die ganz alten oder die Bücher von der Oma, von meiner Oma, die ist 1911 geboren gewesen, von der einfach alte Aufzeichnungen, wo dabei Notizen sind, zum Beispiel „ohne Zimt“, oder was sie nicht isst oder so.	Die alten Aufzeichnungen und Bücher der Großmutter sind faszinierend. Sie hat sich Notizen zu den Rezepten gemacht	2	2.3	
Wax	Gruppe5	m	GF	Niveaumilieu	168-170	Der ist noch haptisch und so. Und das gilt in gewissem Ausmaß natürlich jetzt auch für Kochbücher. Wenn ich müsste, ich hab eines, wo ich wüsste, dass ich da suchen kann.	Die Haptik eines Kochbuches wird der Internetnutzung vorgezogen um nach Rezepten zu suchen	2	2.2	
<p>Nostalgie und Emotion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unter den Kochmedien sind es vor allem Kochbücher, die Emotionen in den Menschen Emotionen erwecken • „alte“ Kochbücher, die ggf. vererbt wurden <ul style="list-style-type: none"> o Alte Aufzeichnungen und Bücher von der Großmutter faszinieren o Wecken nostalgische Gefühle o Wecken Erinnerungen o Sie werden gerne aufbewahrt o Sind Zeitzeugnis und haben sozialen Wert • Kochbücher bzw. die darin befindlichen Rezepte oder Fotos können „wohliges Heimatgefühle“ oder das Gefühl von „Gemütlichkeit“ erwecken • Kochbücher, die mit emotionalem Wert aufgeladen sind, würde Gerald niemals wegwerfen <p>Auch andere Kochmedien wecken als Erinnerungstücke bei Gerald diese Emotionen: die Verpackungen von Vanillezucker oder Backpulver, die bereits seine Mutter gesammelt hat.</p> <p>è Auffällig ist, dass diese Aussagen praktisch ausschließlich von Personen (Ariane, Gerald) getroffen wurden, deren Lebensstil dem Trivialschema entspricht. Für Vertreter der anderen Milieu gelten andere Paradigmen: AKM (Niveaumilieu), Befürworter der Kochbuchnutzung, sieht etwa im Kochbuch das einzige Medium, das der „kulturellen Handlung des Kochens“ gerecht wird. Für Astrid und Karina (Integrationsmilieu) sind Kochbücher außerdem</p>										

							mich keine (.) keine Einheit.				
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemitieu	309-310	ich find einfach, dieses Beobachten/ diese ganzen Showeffekte/ ich denk mir „warum tuts ihr euch das an?“/ unter Zeitdruck kochen und so weiter.	Unterhaltung bei Rezeption von TV-Show Küchenschlacht; eher negative Auswirkungen auf die Möglichkeit des Nachmachens weil zu stressig	3	K3.1.1 TV	Unterhaltung TV • Beim Unterhaltungsmedium Fernsehen werden die gesehenen Rezepte in der Regel nicht nachgekocht • Kochsendungen unterhalten • Es gibt laufend neue spannende Formate • Kochsendungen machen Lust aufs Kochen, sie inspirieren aber nur • Es gibt unterschiedliche „Stresslevels“ • Können auch im Urlaub bzw. in einer Fremdsprache unterhalten • Besonders die Kochsendung „Kitchen Impossible“ von und mit Tim Mälzer fasziniert Personen des Integrationsmilieus o aufgrund der Wettbewerbssituation / Spannung o weil zu sehen ist, wie die Köche unter Stress geraten / scheitern könnten o weil die Gerichte ausgefallen sind o weil die Sendung eine „gut inszenierte Show“ ist • Die Kochsendung „Sally“ wird hingegen abgelehnt, weil „zu langwierig“ • Personen des Harmoniemilieus bevorzugen Sendungen mit einem niedrigeren „Action-Level“ (z.B. „Andi und Alex“; ist sehr stimmig mit Lebensstiltypus). Sie hegen eine ausgeprägte Distinktion gegenüber Sendungen mit „Action-Level“ (Abgrenzung vom Spannungsschema)	
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemitieu	307	Ich schau die [TV-Köche] total gerne, koch aber nichts nach	Unterhaltung bei Rezeption von TV-Showsm keine Anregung zum Nachmachen	3	K3.1.1 TV		
Wax	Gruppe4	m	Gerald/Michael	Harmoniemitieu	546-549	Paul: Da gibt's ja so Challenges. Kennts ihr das, im Fernsehen? Irgendsolche Typen, die machen so Challenges. Gerald: (kopfschüttelnd) jo des is a bledsinn/ Paul: /oder so Riesenchallenges (aufzählend) der größte Burger der Welt, oder irgendsowas. Michael: Da wird mir schlecht beim Zuschau.	Im TV gibt es aktuell "Challenges" rund ums Kochen. Ein Konzept zur Unterhaltung, das als ekeleregend oder Blödsinn abgelehnt wird	3	K3.1.1 TV		
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemitieu	72-74	Aber was ich hasse sind Fernsehsendungen, was auf Zeitdruck ist. Wo so dieses/ das ist mir/ ich mag lieber, wenn einer kocht und das erklärt und, und, und (.) wo man eine Ruhe findet. Ich hasse es, wenn man verschiedene / ich mein den schau ich mir auch ganz selten an/	Kochsendungen haben unterschiedliches Stresslevel. Mag lieber ruhiges Kochen und gute Erklärungen	3	K3.1.1 TV		
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemitieu	78	Andi und Alex (lacht) das ist cool ja, lustig.	Kochsendung Andi und Alex ist cool und lustig	3	K3.1.1 TV		
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemitieu	76	Küchenschlacht, genau, Küchenschlacht. Das ist für mich zu stressig irgendwie.	Kochsendung Küchenschlacht hat ein zu hohes Stresslevel	3	K3.1.1 TV		
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	461-463	[Rosi: [...] da [Tv-Sendung] geht der Koch mit, mit der Kamera und der Koch schaut, was die so im Kühlschrank haben, und der Koch macht dann was draus.] Andrea: Ja super, das find ich cool.	Sendungen, wo Menschen vom Fernsehkoch in ihrer Wohnung besucht haben, sind cool	3	K3.1.1 TV	Außerdem: • Das Lesen von Kochbüchern kann	

Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	103-104	Also zum Beispiel, wenn wir auf Urlaub sind. Sind wir zum Beispiel in Dubai auf Urlaub und da schalt ich den Fernseher ein, in der Nacht, und da hast die ganzen arabischen Programme, net? [schaut Kochsendungen]	Schaut im Urlaub auch fremdsprachige Kochsendungen zur Unterhaltung	3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	281-283	[Erni: die allergrößte Kochsendung ist die/ da Tim Mälzer, wo er irgendeinen anderen, den er zum Duell herausfordert, irgendwo nach Mexiko schickt oder so/] Kri: (einwerfend) /das ist ja auch nur Show!/]	Die Kochsendung von Tim Mälzer ist inszenierte Show	3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integrationsmilieu	249-250/254/265	Wobei ich steh total auf Kitchen Impossible. Wenn du da irgendwo ein Gericht hingestellt bekommst und du hast keine Ahnung was es ist und du musst das dann nachmachen. [...] sehr, sehr schräge Geschichten [...] Also das fasziniert mich schon.	Kitchen Impossible ist eine tolle Sendung, weil die "schrägen" Gerichte faszinieren	3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integrationsmilieu	232-233	Ja, aber irgendwie ist mir das auch dann irgendwie immer so / ich hab dann kein Sitzfleisch, dass ich mir das [Sally] anschau. Pff. Weg damit.	Fernsehsendung "Sally" ist zu langwierig	3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	287-288	Ich bin fasziniert von der Sendung und was die machen müssen und unter welchen Stress die geraten, ja, untereinander. Das hat mich so fasziniert	Kitchen Impossible ist faszinierend, weil die Köche unter Stress geraten	3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	281-283	Erni: die allergrößte Kochsendung ist die/ da Tim Mälzer, wo er irgendeinen anderen, den er zum Duell herausfordert, irgendwo nach Mexiko schickt oder so/ [Kri: (einwerfend) /das ist ja auch nur Show!/]	Die Kochsendung von Tim Mälzer ist aufregend, wegen des Wettbewerbs	3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	285	Also sie lassen sich auch in den Medien immer was Neues einfallen. Die wildesten und tollsten Dinge einfallen	Kochsendungen unterhalten. Es gibt immer Abwechslung und aufregende neue Formate	3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu	235-236	Es gibt am Montag immer auf RTL Living von bis Kochsendungen. Die sind ab und an geht's, aber es würde nicht jeden Montag gehen.	Kochsendungen sind unterhaltsam, aber sie müssen die aktuelle Stimmung treffen	3	K3.1.1 TV

entspannend sein
• Radiokochen hat keinerlei Unterhaltungswert (fehlende Olfaktorik und Visualität)
• Kochkurse sind unterhaltsam, weil sich mehrere Menschen eine Aufgabe teilen.

Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	383-384	[Kochkurs] Also auch auf Urlaub in Chile / Enchiladas gemacht und so. Der eine hat Gemüse geschnitten, der andere das Fleisch zerkleinert und das war schon ganz lustig.	Ein Kochkurs ist lustig, weil mehrere Menschen sich Aufgaben Teilen		3	K3.1.2 andere
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	443-446	Kri: /Radiokochen ist ziemlich unspektakulär/ [Erni: /aber das hats auch gegeben, oja! Ganz sicher Berni: na weil man nix riecht Vivian: und nix sieht!]	Radiokochen ist nicht spannend, weil Optik und Olfaktorik fehlen		3	K3.1.2 andere
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	357	gute Anregungen dabei [Jamie Oliver im TV] bekommen kann. Aha „der macht das lustig“, „das ist interessant“,	Kochshow von Jamie Oliver ist unterhaltsam und bietet gute Anregungen		3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	83-86	Und was ich gern mag ist (.) Kitchen Impossible [sic] .e. Mit dem Tim Mälzer. Weil nämlich/ der Typ ist super/ ich mein der schimpft zwar die ganze Zeit (Tim Mälzer imitierend) „was für ne Scheiße, was für ein fuck“ und so (lacht) / aber (.) der scheitert so oft, ja?	Tim Mälzers Kitchen Impossible [TV] ist unterhaltsam weil er scheitert. Nicht so gut bewertet wird seine vulgäre Sprache		3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	88-89	Ja, der scheitert so oft und das zeigt er dann immer voll /ausinszeniert, jo? Des ist herrlich. Das liebe ich, diese Sendung. Die ist wirklich gut. Weil da geht's eben/ also schon auch ums Kochen,	TV-Show von Mälzer bietet gute Unterhaltung, weil man den Koch scheitern sieht. Gute Inszenierung		3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	91-93	Es wird da irgendwie in einem Kontext gesehen. Genau. Kochen in Bezug auf/ ja, dass das einfach mehr ist, als nur Essen zubereiten, ne? Das ist eine Challenge in dem Fall, bei dem ist es eine Challenge. Und an dem kann man scheitern oder (.) man kann es schaffen. Des taugt ma irgendwie.	Kochshow von Mälzer fasziniert. Scheitern, Spannung, Erfolg / im Koch-Kontext		3	K3.1.1 TV
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	114-115	Da [TV-Kochen] schau ich einfach nur zu und das inspiriert dann auch. Ned, dass ich dann da her geh und genau das Gericht nachkoche. Aber es bleiben Dinge hängen.	Inspiration und Unterhaltung im Vordergrund bei Rezeption von TV-Kochen, wird nicht nachgekocht		3	K3.1.1 TV

Wax	Gruppe3	w	Manuela	Integrationsmilieu	238-239	Ja, sie [Tv-Köche] zu beobachten, zu sehen, wie sie das alles zaubern innerhalb der kürzesten Zeit, was die alles zuhause haben. Und das ist toll zu beobachten.	Fernsehköche sind bewundernswert, weil sie schöne Dinge besitzen und schnell tolle Rezepte kochen	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe3	w	Karina	Integrationsmilieu	234	Ja, und das [Sally] ist dann schon so immer so totalitär.	Fernsehsendung "Sally" ist nicht positiv bewertet, weil Sally "totalitär" ist	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu	223-224	was nett ist, ist der Kochsalon von der Hohenlohe. Den schau ich mir schon immer wieder an, den hol ich mir raus.	"Kochsalon" von Martina Hohenlohe wird explizit im Internet gesucht und angesehen	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu	240-241	Die genialste ist „Chilla“, die ist die genialste. Die hat einen Raum, das ist alles drinnen. Die hat glaub ich mehr als jedes Geschäft. Alles.	Fernsehköchin Chilla ist genial, weil sie so viele Dinge hat	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	7	Das [Handyapp] ist aber sicher nicht der große Lafer (lacht)	Lafer ist im Vergleich zu einer Handyapp etwas Besonderes	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemilieu	555	Der Jamie Oliver macht das doch auch immer! Der macht das genauso, mit die Kartoffeln.	Jamie Oliver ist ein Vorbild, was er macht wird nachgemacht	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	71-72	Ich hab gerne Jamie Oliver, im Fernsehen wenns läuft.	Jamie Oliver ist beliebt	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	684-685	dann habe ich Kochsendungen gesehen, also Jamie Oliver vor allem. Da hab ich mir gedacht, das ist cool, das möchte ich nachmachen	Kochsendung mit Jamie Oliver ist "cool", daher Bestreben die Rezepte nachzukochen	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	78	Andi und Alex (lacht) das ist cool ja, lustig.	Kochsendung Andi und Alex ist cool und lustig	3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	268-277	Ich find auch, das Kochen per se ist eine kultische Handlung letztendlich. Und äh, das Internet passt mir da nicht dazu. Das passt mir, wenn ich den Schlauch wechsel im Reifen und ich da mich nicht wirklich auskenn, dann nehm ich das Internet, schau mir das an und versuchs dann zu schaffen. Aber beim Kochen ist die Ruhe des Lesens, passt viel besser als der Bildschirm, der da schon wieder aufleuchtet. Das hat für mich keine (.) keine Einheit.	Das Lesen eines Kochbuches vermittelt eine angenehme Ruhe, die gut mit der Alltagshandlung Kochen harmoniert	3	K3.1.2 andere

Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	348-350	Sie [Kochsendungen/Köche] sind auch zu (.) überkandidelt schon die meisten zumindest. Wobei ich zugeben muss, dass ich meistens / oder	Fernsehköche sind "überkandidelt" / Qualität einer Kochsendung ist anhängig von der Persönlichkeit des Koches und den Rezepten		3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	242-245	Und weil ers [Jamie Oliver] auch nicht so kompliziert macht. Mir gefällt am besten beim Kochen, dass man aus ganz einfachen Zutaten, zum Beispiel Kartoffeln, Zwiebeln und ein paar Gewürze, dass du da zum Beispiel ein Kartoffelgulasch machst und das schmeckt dann so g u t und das sind aber ganz einfache Zutaten. Also das ist für mich einfach das schönste beim Kochen/	Jamie Olivers Küche wird sehr positiv bewertet, da er aus sehr einfachen Zutaten einfache Rezepte kocht.		3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	235	Ich hab den [Jamie Oliver] ein paar Mal gesehen und der ist super.	Jamie Oliver ist "super"		3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	241	aber man kriegt schon Lust aufs Essen bei dem [Jamie Oliver].	Wenn man Jamie Oliver beim Kochen zusieht, bekommt man Lust auf Essen		3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	83-86	Und wo sie a gern mag ist (.) K i t c h e n I m p o s s i b l e. Mit dem Tim Mälzer. Weil nämlich/ der Typ ist super/ ich mein der schimpft zwar die ganze Zeit (Tim Mälzer imitierend) „was für ne Scheiße, was für ein fuck“ undso (lacht) / aber (.) der scheitert so oft, ja?	Tim Mälzers Kitchen Impossible [TV] ist unterhaltsam weil er scheitert. Nicht so gut bewertet wird seine vulgäre Sprache		3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	83	na der Jamie Oliver ist schon gut. Jamie Oliver ist spitze!	Jamie Oliver ist "gut" und "spitze"		3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	287-288	Es gibt ja die unterschiedlichsten Spitzenköche. Aber ich (.) ich schau mir die schon gern an. Außer die Sarah Wiener weil die geht mir so (die Lippen formend) (.) /	Fernsehköche unterschiedlich beliebt. Sarah Wiener negativ		3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	294-295	Also Tim Mälzer mag ich sehr, Jamie Oliver mag ich gerne. Ah. (.) Sonst kenn ich eh keine eigentlich.	Fernsehköche Tim Mälzer und Jamie Oliver beliebt		3	K3.2 Testimonial
Wax	Gruppe 1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	193	Als ich schau immer zuerst in einem meiner (betonend) Jamie Oliver Kochbücher	Jamie Oliver inspiriert		3	K3.2 Testimonial

						gar keine anschau / es wird immer von der Person abhängen, der Persönlichkeit oder des Kochens eben abhängig sein				
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	357	gute Anregungen dabei [Jamie Oliver im TV] bekommen kann. Aha „der macht das lustig“, „das ist interessant“,	Jamie Oliver ist "lustig" und "interessant"	3	K3.2 Testimonial	
Wax	Gruppe4	m			688-689	Paul: Der [Jamie Oliver] ist super, ja. Den mog i. Gerald: Der ist einfach nur lässig.	Jamie Oliver ist "super" und "lässig"	3	K3.2 Testimonial	
Wax	Gruppe3	w	Karina	Integrationsmilieu	221	und es gibt Blogs! (.) Aber ich bin sehr interessiert an so neuen Rezepten. An gesunden Rezepten	In Blogs finden sich oft interessante Rezepte, rund um die gesunde Küche	4	4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Als „interessant“ empfunden werden o Blogs, da sie Rezepte für die gesunde Küche bieten o Alte Kochbücher, die die historische Veränderung des Kochens, der Zutaten oder die Geschichte des Kochbuches thematisieren o Kochbücher, die die Hintergründe zu den Rezepten thematisieren o Kochbücher, mit Inhalten bzw. Rezepten aus der ganzen Welt • Kochbücher werden vom Integrationsmilieu als „Literatur“ empfunden, nicht als Alltagshelfer • Kochbücher bedienen unterschiedliche Interessen. Manche sprechen daher an, andere nicht • Das Niveaumilieu lehnt Kochsendungen weitestgehend ab, da die Inhalte nicht als „interessant“ gelten
Wax	Gruppe3	w	Karina	Integrationsmilieu	114	[Kochbuch ist Literatur] ja das versteh ich mittlerweile, ich hab das auch gern/	Kochbuch ist Literatur, kein Alltagshelfer	4	4.1	
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	330-336	grad wenn man so alte, antike Kochbücher sammelt und die liest/ und lesen kann/ wie so die geschichtliche Entwicklung des Kochens und der Kochbücher sind, weil die ältesten Kochbücher sind ja drei-, vier-, fünfhundert Jahre alt. Also das sind Aufzeichnungen von herrschaftlichen Köchen und/ die ham halt noch am offenen Feuer gekocht. Ich hab einen ehemaligen Küchenchef gekannt, der hat da draußen in Niederösterreich sogar sein Kochbuchmuseum, der Herr [Bekannter], weiß nicht ob er noch lebt. Aber der hat so ganz alte Kochbücher gesammelt und die hat man auch anschauen können. Das war total interessant, so was man früher alles verwendet hat, wo man heute sagt „wäh“/	Alte Kochbücher, die die historische Veränderung des Kochens, der Zutaten oder die Geschichte des Kochbuches thematisieren sind sehr interessant	4	4.1	
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	221-222	interessante Kochbücher/ es gibt ja so für alles/ wenn man da im Regal schaut, einmal rund um die Welt	Kochbücher mit inhaltlichen Themen rund um die Welt sind interessant	4	4.1	
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	330-336	grad wenn man so alte, antike Kochbücher sammelt und die liest/ und lesen kann/ wie so die geschichtliche Entwicklung des Kochens und der Kochbücher sind, weil die ältesten Kochbücher sind ja drei-, vier-, fünfhundert Jahre alt. Also das sind Aufzeichnungen von herrschaftlichen Köchen und/ die ham halt noch am offenen Feuer gekocht. Ich hab einen ehemaligen Küchenchef gekannt, der hat da draußen in Niederösterreich sogar sein Kochbuchmuseum, der Herr [Bekannter], weiß nicht ob er noch lebt. Aber der hat so ganz alte Kochbücher gesammelt und die hat man auch anschauen können. Das war total interessant, so was man früher alles verwendet hat, wo man heute sagt „wäh“/	Alte Kochbücher, die die historische Veränderung des Kochens, der Zutaten oder die Geschichte des Kochbuches thematisieren sind sehr interessant	4	4.1	

Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	128	Es ist fast wie ein Lesebuch.	Kochbücher mit interessanten Inhalten zum Lesen sind positiv bewertet	4	4.1
Wax	Gruppe 2		Gitti	Niveaumilieu	131-132	[Vivian: (Gitti unterbrechend) Geschichten und so/] Gitti: /das ist total interessant.	Kochbücher, die auch Geschichten beinhalten sind sehr interessant	4	4.1
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	326-327	das ist ein bissl mehr an den, der auch ein bissl mehr so Hintergründe und so lesen will. Das kann ganz interessant sein	Über Hintergründe im Kochbuch zu lesen ist interessant	4	4.1
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	347	Also was ich nicht mach ist Kochsendungen anschauen. Grundsätzlich, das interessiert mich nicht.	Kochsendungen sind nicht "interessant", werden nicht rezipiert	4	4.1
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	4	ich seh ein Rezept und denk mir dann „da stimmt was nicht“. In manchen so Heften sind Rezepte drinnen, wost dir denkst „entweder da ist ein Druckfehler oder/ das kann nix werden“	Kostenlose Rezepthefte haben oft keine hohe inhaltliche Qualität, die Rezepte funktionieren nicht	4	4.1
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	129	ja und was da so die Hintergründe sind	Die Hintergründe zu Rezepten sind interessant	4	4.1
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	123-124	[Sacherkochbuch] weil da sind auch diese Grundsachen, bei denen aber auch interessant ist, dass die auch immer so historische Geschichten	Das Sacherkochbuch ist interessant, da es auch historische Hintergründe beinhaltet	4	4.1
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	3-5	Also Brotbacken interessiert mich überhaupt nicht, da schau ich ned amal eine. Weil Brotbacken, des is/ des is (...) mi interessieren (...) andere Biachln, also so / alle eigentlich, außer Brotbacken. (lacht) (.) Zum Beispiel „Mein Pannonien“ das klingt hoch interessant	Kochbücher bedienen unterschiedliche Interessen. Brotbacken ist nicht interessant, andere Bücher schon	4	4.1
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	249-250	Weißt eh in dieser alten Druckschrift noch. Aber das fällt schon fast auseinander, das find ich nur faszinierend. Da les ich mir nur die Rezepte durch. Und so, wies da drinnen steht kocht man ja heute nicht mehr, ne. Da wird ja alles mit Schmalz oder so/	Interesse und Faszination an alten Kochbüchern Rezepte nicht mehr zeitgemäß	4	4.1

Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	63-64	Ich hab gern Kochbücher, (.) aahm, aber mittlerweile nachdem ich die schon ziemlich durchforstet hab, die Bücher die ich hab, hab	Regelmäßige Nutzung von Kochbüchern führt zu Lerneffekt	4	4.2	<p>Kochmedien als Bildungselement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kochbuch ist geeignet, um die Zubereitung von Grundrezepten (Teige, Saucen) zu erlernen und sich „Basics“ anzueignen • Die regelmäßige Rezeption und Verwendung von Kochbüchern führt zu Lerneffekten o Kochbücher sind gute Nachschlagewerke o um Grundwissen aufzufrischen o Kochwissen zu vertiefen <ul style="list-style-type: none"> • Rezepte aus dem Internet sind der Bildung dienlich, da man sich die Rezepte nach einmal kochen merkt • Rezepten aus dem Internet wird vom Hochkulturmilieu skeptisch gegenüber gestanden, da die inhaltliche Qualität angezweifelt wird z.B. Rechtschreibfehler (Berni) • Auch in die inhaltliche Qualität von Gratisheften wird angezweifelt (Kri) • In den Kommentaren bei Rezepten aus dem Internet sind oft hilfreiche Tipps, aus denen man etwas lernen kann • In Youtube kann man Kochen lernen, da die Schritte genau erklärt sind • In Youtube können Hintergrundinformationen
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	311	[Motiv um Kochsendung zu schauen] na ich möchte was lernen.	Rezeptionsmotiv Kochsendung: etwas lernen	4	4.2	
Wax	Gruppe6	m	Lukas	Harmoniemilieu	33-34	aber im Endeffekt wenn mans [kochen nach Rezept aus dem Internet] einmal macht dann hat mans eigentlich im Kopf und dann geht das ganz schnell.	Wenn man einmal etwas aus dem Internet gekocht hat, merkt man es sich	4	4.2	
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemilieu	312-313	Ja, aber du lernst ja nix dadurch [Kochsendung], dass du das unter Zeitdruck kochst. Damit das mit ach und krach irgendwie fertig ist.	Kochsendung nicht geeignet um Kochen zu lernen, weil Zeitfaktor begrenzt ist	4	4.2	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	389-395	[Andrea: Aber das musst du dir ja merken. Das Kochbuch sagt dir aber nicht, wie zum Beispiel unterheben geht. Ariane: Na das Kochbuch schon! Maximilian: Na sicher! Andrea: (laut) Dann musst du dir aber die vordere Sektion anschauen, wo die Kochtechniken stehen!] Ariane: Na sicher. Wenn du im Kochbuch siehst, wie funktioniert ein Mürbteig, dann schaust du dir das an und merkst dir das. n!	Kochbuch ist geeignet, um die Zubereitung von Grundrezepten wie Teigen zu erlernen	4	4.2	
Wax	Gruppe2	m	Berni	Niveaumilieu	470-471	[Weinchadeau, Rezept aus dem Internet] ich hab mir das Rezept aufgehoben, weil es Wein ch a t e a u dort geheißen hat, so wie Schloss. Das war dann schon ein Rezept, aber schon die Überschrift war super.	Kochrezepte aus dem Internet haben oft keine hohe inhaltliche Qualität und bergen Rechtschreib- und Inhaltsfehler	4	4.1	
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	94-97	Ich find das [Kochsendungen] uninteressant. Das ist genauso wie jeder rennt ins Museum, schaut sich irgendwelche Bilder an, ne? [...] was weiß ich, weil ich den Miro mag oder sonst was, muss ich jetzt nicht im Fernsehen dauernd irgendwelche Zeichen- oder Malsendungen anschauen, ne?	Kochen entspricht nicht dem Interesse, daher sind Kochsendungen uninteressant	4	4.1	
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	63-64	Ich hab gern Kochbücher, (.) aahm, aber mittlerweile nachdem ich die schon ziemlich durchforstet hab, die Bücher die ich hab, hab	Regelmäßige Nutzung von Kochbüchern führt zu Lerneffekt	4	4.2	

							ich mich jetzt auch schon spezialisiert				zu Kochthemen gefunden werden (z.B. warum Reis waschen?)
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	406-407		/ja du musst die Basics haben (.) und das ist wurscht in welchem (.) in guten Kochbüchern oder Fachbüchern steht das eben so drinnen	gute Kochbücher oder Fachbücher decken die Kochbasics ab	4	4.2	
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	420		[Fernsehkochen früher] da ist ja auch was hängen geblieben!	Früher hat man beim Fernsehkochen etwas gelernt	4	4.2	
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	115-116		Man sieht irgendwie Sachen [im TV-kochen], das bereichert einen und das kann einen inspirieren.	Rezeptionsmotiv Kochsendung: Inspiration und Bereicherung	4	4.2	
Wax	Gruppe 1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	186		wozu soll ich das [Grundteige] wissen? Das steht ja eh alles im Kochbuch.	Kochbücher sind gut geeignet um fehlendes Wissen abzudecken	4	4.2	
Wax	Gruppe 1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	384-386		Man braucht sowieso nicht mehr kochen lernen. Weil im Internet steht eh alles, was man wissen muss. Man muss nur noch wissen, was man essen will. Das gibt man ein. Und dann sieht man eh ganz genau auf Youtube, was man machen muss. Oder nicht.	Im Internet finden sich alle Informationen, die man zum Kochen braucht. Youtubevideos sind gut geeignet, um detaillierte Handlungsanleitungen zu erhalten. Man braucht nur eine Idee, was man essen will	4	4.2	
Wax	Gruppe 1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	388		Das gute ist, nach einem einzigen so einem Vorgang [Youtube] hast ja schon was gelernt.	Youtubevideos sind gut geeignet, um sich Rezepte oder Kochwissen anzueignen	4	4.2	
Wax	Gruppe 3	w	Astrid	Integrationsmilieu	113		Also für mich ist ja ein Kochbuch kein Kochbuch, für mich ist ein Kochbuch Literatur!/[Kochbuch ist Literatur, kein Alltagshelfer	4	4.2	
Wax	Gruppe 1	w	Rosi	Harmoniemilieu	175		[Internet] Kommentare unten, was ich noch anders machen kann, dass der Teig noch fluffiger	Rezepte aus dem Internet sind hilfreich, weil in den Kommentaren oft weitere Zubereitungstipps zu finden sind	4	4.2	
Wax	Gruppe 4	m	Michael	Harmoniemilieu	314		Na, na, aber man lernt ja auch, zum Beispiel was kombiniert man gut mit welchem Lebensmittel./ [in Tv-Show]	Lerneffekte beim TV-Kochen sind etwa, wie Lebensmittel kombiniert werden können	4	4.2	
											<ul style="list-style-type: none"> • In Kochsendungen kann man sein Wissen vertiefen • Man kann in Kochsendungen etwas lernen o weil die Schritte genau gezeigt werden (Michael) o weil die Basics erklärt werden – das nimmt die Schwellenangst (GF) • weil man neue Ideen bekommt, wie etwa Lebensmittel kombiniert werden können Kochsendung nicht geeignet um Kochen zu lernen, weil Zeitfaktor begrenzt ist (Gerald) • Früher war Fernsehkochen besser, man konnte das Kochen erlernen (Vivian)

Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	138-144	„mach Reis“, (überlegend; im Dialog mit sich selbst) ok mach Reis, mach Reis. / Klingt so einfach, mach ich auch in der Kanzlei ja. / Vorher waschen. Was? Vorher waschen? Ja? Ja weil ... dann beginnts. / Keine Ahnung, Stärke und sowas / nicht so gesund, also vorher waschen. / Na schaut halt nach. Also schaut man dann im Internet nach: „Reis vorher waschen, wozu?“. Kommt mir / am Anfang stehst immer da vor einem Dorf, dass du überhaupt nicht verstehst. Dann liest dich halt ein und siehst: „okay, Reiswaschen“. Also der Blick ins Internet, oder gleich auf Youtube-Videos, wenn uns die Kanäle interessieren, das ist wohl unvermeidlich dann.	Im Internet, z.B. auf Youtube, wird nach Hintergrundinformationen zu Speisethemen gesucht. "einlesen" in ein Thema vor Beginn der Kochtätigkeit	4	4.2
Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	134-137	Ich denk mittlerweile verlagert sich auch viel auf Youtube als Kochlehrer. Ähm, wenn ich mir das jetzt vorstell, bei mir klappt jetzt grade so das Grillen[...] Und dann irgendwann, was die Aufgabe halt war, und ähm, schaut da halt nach, wie die auf Youtube grillen. Und was die für Tipps geben und so weiter.	Youtube ist gut geeignet, um Tipps und Informationen zum Kochen oder Grillen zu erhalten.	4	4.2
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	357-359	[Jamie Oliver im TV] zeigt Dinge, die mir fehlen würden, weil unter anderem ich mich auch ans Kochen, nicht nur weil ichs ned so gern mag, aber auch nicht heranwage, weil ich bestimmte Techniken einfach nicht kann.	TV-Koch vermittelt Basistechniken beim Kochen	4	4.2
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	361-363	Äh, das [Kochbasics] kriegt man mit, wenn man kochen lernt, und wenn mans nicht lernt dann ist das ein Eintrittshemmnis. Sowas wird bei der Kochsendung, würde wahrscheinlich besser werden.	Fehlendes Basiswissen ist ein Eintrittshemmnis, Kochsendungen nimmt Schwellenangst	4	4.2

Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	42-44	Ah, da gibt's bei uns in der Familie ganz alte Kochbücher. Das eine Kochbuch ist eine nach/ (.) Ein Kriegskochbuch und Nachkriegskochbuch. Da	Vertrauen durch bewährte Kochbücher der Familie	Persönliche Empfehlung • Kochbücher, die sich in der Familie bewährt haben • Empfehlung von Rezepten durch Bekannte und Verwandte	
Wax	Gruppe 2	m/w	Berni/Gitti	Niveaumilieu	539-545	[Christoph: (sich interessierend, zu Kri) Und wenss (unverständlich), kannst da auch noch was deichseln? Berni: Jo, Erdäpfl einerühren, damit das Salz nachher wieder ausse geht/ Kri: /jo, ausse/ Erni: /Ja das sind so die Haushaltstipps/ Berni: /aus der kleinen „Prato“/ Gitti: (zu Berni) ist das nicht der Kofranek? Berni: (zu Gitti) das ist im Prinzip das gleiche, müssma schauen.	"Kofranek" und "Prato" sind etablierte Kochbücher denen vertraut wird		
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	121	Was für euch dieses Prato und Plachutta ist, war für uns, bei uns zuhause, das Sacher Kochbuch	Prato, Plachutta und Sacher Kochbuch sind etablierte Kochbücher	<ul style="list-style-type: none"> • Kochmedien genießen einen unterschiedlichen Grad an Ansehen und Vertrauen. • Kochbuch-Klassiker: Plachutta, Sacher, Prato, Gerer, Kofranek, Lafer o Sind etabliert und werden gerne genutzt 	
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	44-45	Wir haben eine ganze Reihe an Kochbüchern, und das Einzige Kochbuch, dassma wirklich verwenden, das ist das Plachutta-Kochbuch. Ja. Das ist das einzige, was wirklich verwendet wird.	Viele Kochbücher sind im Besitz, nur eines davon (Plachutta) wird jedoch zum Kochen verwendet		
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	7	Das [Handyapp] ist aber sicher nicht der große Lafer (lacht)	Eine Handyapp hat einen anderen Stellenwert als ein Kochbuch		4.3
Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemilieu	170	die Besonderen, den Gerer oder wie der heißt, hab ich aufgehoben	Etablierte Kochbücher (z.B. Gerer) sind etwas besonderes und werden aufgehoben		4.3
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	98-99	Ich koch ja, ich koch ja so oft wies geht. Und ich möcht mich ja inspirieren lassen, möchte was lernen dabei [Kochsendungen]. Deswegen schau ich mas an.	Großes Interesse und regelmäßiges Kochen. Rezeptionsmotiv Kochsendung: Inspiration und Lernen		4.2
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	363-364	Also würde ich jetzt zu der Überzeugung gelangen, ich muss jetzt das lernen, dann würde ich wahrscheinlich Kochsendungen anschauen. Und eben auch solche Bücher vermehrt lesen	Kochsendungen und Kochbücher sind geeignete Medien um Kochwissen zu vertiefen	4.2	

Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	324-325	[postiv bewertend, ein Kochbuch ansehend] Sehr visuell, gute Bilder. Es wirkt auch sehr gegliedert, das heißt mit einer Systematik, einer Beschreibung der Aktivitäten	Die Visualität und Gliederung eines Kochbuches, ebenso wie die genaue Beschreibung und gute Bilder sind wichtig	5	5.3
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	361-362	ja und man weiß ja auch, dass da irrsinnig getricks wird auch. Mit Lack besprüht undso. Dass das dann in Wirklichkeit eh nie so aussieht/	Bei Kochbüchern wird viel getrickst, damit die Bilder gut aussehen. Das muss man berücksichtigen beim Kochen	5	5.3
Wax	Gruppe1	m	Dajiko	Integrationsmilieu	404-405	Youtube: naja, kann man abschätzen, ob das gut geht oder nicht.	Youtuberezepte sind praktisch, weil man durch die Visualität abschätzen kann, ob das Gericht gelingt	5	5.3
Wax	Gruppe1	m	Dajiko	Integrationsmilieu	129-130	Youtube. Sagen wir so (.) Speisen und Getränke, ich sehe, wie die Leute sie vorbereiten (...)/	In Youtubevideos ist gut ersichtlich, wie eine Speise oder ein Getränk zubereitet wird.	5	5.3
Wax	Gruppe1	m	Dajiko	Integrationsmilieu	140	Ich finde diese digitale Rezepte im Youtube sehr gut. Weil du kannst alles anschauen	Rezepte auf Youtube sind praktisch, weil man die Vorgehensschritte sieht	5	5.3
Wax	Gruppe3	w	Angela	Integrationsmilieu	90-91	Also weißt eh, du schaust [Jamie Oliver Sendung] zu, schaust wie er das schneidet, dann kann ich mir vorstellen und dann kann ichs nachmachen, ja? Und dann kann ich das umsetzen.	Kochsendung von Jamie Oliver ist gut, weil man genau sieht wie er die Gerichte zubereitet. So kann man sie leicht nachmachen	5	5.3
Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	154-160	Macarons sind ja nicht so leicht zu machen und ich hab's mir dann in Youtube angeschaut. Und da gab's z e h n verschiedene/ oder wahrscheinlich viel mehr verschiedene (.) Varianten, Darstellungsformen. So von der ure Trash/ wo wirklich einer mit der Kamera draufgehalten hat, in Echtzeit das gemacht hat und irgendwas gequatscht hat, bis hin zum Inszenierten (.) Profivideo. So lange schaust dir das an. Immer mit Schnelldurchlauf dazwischen. (.) Und (.) bis zu einem ganz genau, wissenschaftlich erklärten Ding. Das hat glaube ich zehn Minuten gedauert. (...) Also so viel einmal zu Youtube.	Die Visualität und Gestaltung von Youtubevideos unterscheidet sich stark - in Länge, Qualität des Inhalts und optischer Aufmachung	5	5.3
<p>Aufmachung von Kochmedien sind wichtig, damit ein Medium als vertrauenswürdig gilt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sie bieten Orientierung dafür, wie das fertige Gericht aussehen soll • Machen den Erfolg beim Kochen messbar • Sind ausschlaggebend für die Wahl eines Gerichts beim Kochen • In Kochbüchern wird viel getrickst, um schöne Bilder zu gestalten (Vivian, negativ bewertet) • Die Gliederung von Kochbüchern ist relevant für die Wahl eines Buches, muss klar strukturiert sein • Je größer die Bilder, desto besser Bewegtbild • In Youtube unterscheidet sich die visuelle Qualität der Videos sehr stark • Die Vorteile sind, dass die einzelnen Schritte sind ersichtlich sind und man sieht gleich o ob das Gericht optisch ansprechend ist o ob das Gericht gelungen ist • Auch Kochsendungen bieten visuelle Orientierung beim Kochen 									

Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	327-330	Ich würde jetzt zu dem greifen, (auf ein Buch deutend) weils (.) wirklich sehr klar und eindeutig ist. Das Bild, dann deutlich daneben die Beschreibung. Also das wär für mich sehr gut und einfach strukturiert und trotzdem optisch unterlegt. Dass Bilder dabei sind.	Ein Kochbuch ist gut, wenn die Gliederung (Text/Bild) strukturiert ist	5	5.3
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	294-295	Genau, und so ist das [Bild beim Rezept] für mich die Anleitung auch, dass ich das Gefühl hätte/ was dann wirklich herauskommt sei dahingestellt, aber/ was herauskommen könnte.	Das Bild im Kochbuch dient als Orientierung und um sich das Endergebnis vorstellen zu können	5	5.3
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	287	Das [Buch ohne Bilder] würd ich sofort weglegen! Das ist viel zu technisch. Was total mühsam ist.	Kochbücher ohne Bilder wirken technisch, was abschreckt	5	5.3
Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	292-293	Je größer das Bild, desto genauer sieht mans. (auf ein Bild zeigend) da hast dus besser. Das würd mehr Sinn machen. (.) Da würde ich sogar ein Kochbuch [dem Internet] vorziehen.	Große Bilder in Kochbüchern werden positiv bewertet, weshalb lieber Bücher als online Rezepte verwendet werden	5	5.3
Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	289-290	In dem anderen sieht man sehr schön Foto-Anleitungen, wie mans macht. So stell ich mir ein Kochbuch vor und so hat das mehr Sinn als im Internet am kleinen Handy.	Step-by-Step Fotoanleitungen in Kochbüchern sind sinnvoll und online Rezepten vorzuziehen	5	5.3
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	236-237	Was sicher zuerst, das sind die Fotos. Und dann geht das Schritt für Schritt weiter zur Entscheidung, was es dann wird.	Bilder bzw. Fotos sind beim Stöbern ausschlaggebend für Rezeptwahl	5	5.3
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	233-234	Na da muss ich sagen, beim Stöbern spielen Bilder eine sehr große Rolle. Klarerweise, das sind sie die Catch-up. (.)	Bilder sind beim Stöbern ausschlaggebend für Rezeptwahl	5	5.3
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	335-337	Aber was da auch gut ist (auf Buch zeigend), ist, dass pro Seite ein Gericht ist. Und da (auf ein anderes Buch zeigend) sind mehrere. Also ich würd mich dann irgendwann verirren und oben anfangen beim oberen Gericht und unten (lachend) weiter tun!	Ein Kochbuch muss klar gegliedert sein; pro Seite nur ein Gericht	5	5.3

Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	101-101	Weihnachtsbäckerei herstellen. Da habe ich immer ein Kochbuch dazu benötigt, beziehungsweise hab ich meistens die Unterlagen	Die Erfahrungen beim Backen waren gut, wenn ein Kochbuch oder ein Selbstgemachtes Kochbuch verwendet wurde	5	5.4
Wax	Gruppe 1	m	Daijko	Integrationsmilieu	126	Aber traditionell, wenn ich koche, dann schaue ich meistens die Rezepte im Internet.	Persönliche Erfahrung durch bewährtes Nutzungsverhalten im Internet	5	5.4
Wax	Gruppe 1	w	Rosi	Harmoniemilieu	482/484	ich hab wirklich mir einige Plattformen angeschaut und die ausprobiert [...] Die Österreichischen Seiten mag ich zum Beispiel überhaupt nicht.	Es wurden mehrere online Plattformen ausprobiert, die Qualität ist unterschiedlich und die deutschen Seiten sind besser	5	5.4
Wax	Gruppe 1	w	Rosi	Harmoniemilieu	532	Kartoffelpüree hab ich mir aus dem Fernsehen abgeschaut. [...] Und jetzt mach ichs ganz anders [...] das schmeckt viel besser	persönliche Erfahrung nach nachkochen eines Rezeptes aus dem TV: Gericht schmeckt jetzt besser	5	5.4
Wax	Gruppe 1	w	Rosi	Harmoniemilieu	482	ich hab wirklich mir einige Plattformen angeschaut und die ausprobiert	Rosi hat einige online Plattformen ausprobiert und angeschaut	5	5.4
Wax	Gruppe 1	w	Rosi	Harmoniemilieu	9-10	Da gibt es schon auch andere (.) gute Küche at (.) was weiß ich was es da alles gibt. Aber mit Chefkoch at bin ich immer am besten gefahren.	Persönliche Erfahrungen nach Recherche ein Lieblingsmedium gefunden: Chefkoch.at	5	5.4
Wax	Gruppe 1	w	Ariane	Harmoniemilieu	478	[Rezepte ausdrucken] Weil sonst kann ich's nicht nachkochen. Oder die [Tochter Name] probiert's aus. Dann schreiben wir irgendwelche Informationen dazu. Zum Beispiel: „war zu süß“, dann wissen wir beim nächsten Mal, wir nehmen weniger Zucker.	Persönliche Erfahrungen werden beim Rezept ergänzt.	5	5.4
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	128-130	Und immer erwartet man, dass man gleich einmal sieht, was soll da rauskommen. Und das ist glaube ich auch die Erwartungshaltung/ wenn man selber/ (.) wie soll denn das dann ausschauen? (...) Ich gehe davon aus, dass es gelungen ist, wenn mans auch sieht.	Bilder sind wichtig, um die Ergebniserreichung messbar zu machen	5	5.3
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	125	Naja, Bilder erwartet man ja fast schon.	Bilder sind Voraussetzung bei einem Kochmedium	5	5.3

- Rosi schwört auf das Internet – Chefkoch.de
- Das Integrations- und Niveaumilieu haben vor allem mit dem Kochbuch gute Erfahrungen gemacht; das Internet wird aus Erfahrung eher abgelehnt
- o Vor allem beim Backen wird auf Kochbücher gesetzt
- o Teilweise werden persönliche Erfahrungen direkt beim Rezept notiert

									aus der Schule verwendet, wo man kochen gelernt hat und sich selber ein Kochbuch zusammengestellt hat.				
	Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	4	ich seh ein Rezept und denk mir dann „da stimmt was nicht“. In manchen so Heften sind Rezepte drinnen, wost dir denkst „entweder da ist ein Druckfehler oder/ das kann nix werden“	Aus Erfahrung wird erkannt, wenn ein Rezept in einem Rezeptheft nicht funktionieren kann		5	5.4		
	Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	31-32	Und meistens brauchen wir für die traditionellen Sachen keine Hilfe aus dem Internet	Persönliche Erfahrung: für traditionelle Rezepte ist keine Internetrecherche nötig		5	5.4		
	Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	98-99	mit dem Buch bin ich nie eingefahren, das hat immer funktioniert, sogar richtig gut. Und verwende ich notfalls immer noch und dann sehr gern.	Erfahrung gemacht, dass Kochen mit dem Kochbuch immer gut funktioniert		5	5.4		
	Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	308	Ich schreib auch immer wenn ich was koch zum Kochbuch dazu obs gut war oder ned.	Im Kochbuch werden persönliche Notizen und Erfahrungen zur Zubereitung ergänzt		5	5.4		
	Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	310-312	Weil zum Beispiel ich verwend immer ein ganz dünnes Buch wo nur Torten und Kuchen drinnen sind und da hab ich sicher schon rund neunzig Prozent probiert und da steht jeweils drinnen „schmeckt hervorragend“, „nicht so gut“	Ein Kochbuch wird mit persönlichen Kommentaren ergänzt um die Rezepte zu verbessern		5	5.4		
	Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	53-54	ich habs lieber vor mir liegen, und lies nach und kann eventuell sehr schnell variieren, wenn eine Zutat fehlt.	Gründe für Kochbuch: Haptik, einfache Handhabe		6	6.1		Es gibt unterschiedliche Gründe, warum Medien als praktisch bzw. unpraktisch erachtet werden:
	Wax	Gruppe 6	m	Lukas	Harmoniemilieu	38-39	Und na also generell, wenn ich ein Rezept also such, dann such ichs im Internet. Weils einfacher ist und bequemer,	Rezepte werden online gesucht, weil das einfach und bequem ist		6	6.1		• Kochbücher sind sehr einfach zu benutzen • Kochbücher brauchen Platz, was unpraktisch ist • Kochbücher können schmutzig, und (im Gegensatz zum Handy) nicht gut abgewischt werden
	Wax	Gruppe 6	m	Lukas	Harmoniemilieu	60-61	Das ist einfach auf google.at gewesen. Schnell und einfach.	google Suche ist schnell und einfach		6	6.1		• Kochbücher werden staubig • Das Suchen von Rezepten online ist einfach und bequem o Google suche geht schnell und einfach o Chefkoch.de ermöglicht es, Zutatenmengen per Mausclick auszurechnen • Das Handy ist auch im
	Wax	Gruppe 6	m	Lukas	Harmoniemilieu	65-69	Naja, die Kochsendungen sind eigentlich meistens zu den Zeiten, wo ich entweder schlaf oder nachmittags, wo ich beruflich verhindert bin. Kochsendungen generell schau ich eigentlich nicht. Das ist eigentlich nicht meins. Erstens einmal, weil da alles so	Kochsendungen sind unpraktisch, weil man sie aufnehmen müsste oder vor- und zurückspulen		6	6.1		

Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	406-407	/ja du musst die Basics haben (.) und das ist wurscht in welchem (.) in guten Kochbüchern oder Fachbüchern steht das eben so drinnen	in "guten" Kochbüchern sind Grundzubereitungsarten angeführt	6	6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Bilder dabei sind • Fachbegriffe ggf. erklärt sind
Wax	Gruppe3	w	Angela	Integrationsmilieu	99-101	da sind die Sachen auch wirklich gut beschrieben, das du wenn du was nicht hast, was anderes verwenden kannst. Oder so Klassiker wie, ich weiß jetzt nicht, gefüllte Kalbsbrust, und das ist ganz genau beschrieben wie du machst. Einfach. Und dann machst du einfach.	Im "Ruhm" Kochbuch sind alle Rezepte sehr gut und einfach beschrieben. Es werden Ersatzzutaten angeführt	6	6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Dass Zutaten für das Rezept zuhause sind • Wenige Zutaten benötigt werden • Einfache Zutaten benötigt werden • Die Zubereitungszeit kurz ist • Dass das Gericht mutmaßlich den Personen schmeckt, die es essen sollen
Wax	Gruppe3	w	Angela	Integrationsmilieu	71-74	Also bei uns, der [Name Ehemann, verstorben] hat ja angefangen mit dem Jamie Oliver. Der hat sich eine Sendung angeschaut und wenn der das dann vormacht, dann haben wirs nachgekocht. Und die meisten Sachen waren relativ einfach. Und das meiste schmeckt dann auch allen, das sind so Sachen, die dann durch diese wenigen Zutaten relativ ähm (.) sehr lieblich sind und (.) wenns einfach ist, dann kochst du nach, ja.	Kochesendungen mit Jamie Oliver sind gut, weil man die Gerichte einfach nachmachen kann, man nicht viele Zutaten benötigt und die Gerichte und Zutaten allen schmecken	6	6.2	<p>Personen, denen es wichtig ist, dass ein Rezept „einfach“ ist, legen Wert darauf, dass ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Rezepte verständlich beschrieben sind und der Ablauf klar angegeben ist • Das Rezept korrekt ist und funktionieren kann • Ggf. Ersatzzutaten angeführt werden • Die Gliederung des Rezeptes übersichtlich ist; dh insb. die Zutatenliste an erster Stelle
Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemilieu	172-174	Weil in Kochbüchern sind eher so komplizierte Rezepte oder Rezepte die ur aufwendig sind. Da schau ich lieber im Internet	Rezepte in Kochbücher sind aufwendig und kompliziert. Rosi benutzt daher lieber das Internet	6	6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Die Umsetzung ist leicht, wenn man Youtube nutzt, da die Schritte genau beschrieben sind
Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemilieu	516	Geh, das geht alles viel einfacher zu kochen, als wie die das da [in Kochbüchern] drinnen schreiben.	Rezepte in Kochbüchern sind aufwendiger als überhaupt nötig. Ohne ist Rosi besser dran	6	6.2	<ul style="list-style-type: none"> • In online-Foren wir ein gewisses Grundwissen oftmals vorausgesetzt (Kri) • Kochen ist ganz einfach, wenn man sich nur genau an ein Rezept hält (Markus) • In der Sendung von Jamie Oliver werden Basistechniken vermittelt, was positiv ist
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	42-43	Und für mich ist ein gutes Kochbuch, wenn zuerst die Zutaten stehen, das ist auch im Internet so	Umsetzung Rezepte: Kochbücher oder Internetrezepte werden als gut bewertet, wenn die Gliederung klar ist und zuerst die Zutaten angeführt werden.	6	6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Rosi findet Rezepte in Kochbüchern durchwegs zu kompliziert und zu aufwendig / auch Per findet Rezepte im Internet einfacher beschrieben.
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	38-40	Ich mag lieber Rezepte die Übersichtlich sind. Wo steht: „das brauch ich“, erst einmal die Zutaten, das ist das wichtigste, dann überleg ich gleich, hab ich das zuhause, und was muss ich noch kaufen. Das ist für mich weils alltagstauglicher ist.	Umsetzung Rezepte: Gliederung muss übersichtlich sein und die Zutaten zuhause vorhanden. Dann ist es alltagstauglich	6	6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Kochtechniken angeführt und nachvollziehbar beschrieben o daher werden Kochbücher gerne genutzt, wenn es um die Zubereitung ebensolcher Grundrezepte geht o meist ist es wichtig ist, sich genau an die Zutatenmengen zu halten o viele dieser Rezepte sind Back-Rezepte

Wax	Gruppe1	m	Markus	Niveaumilieu	517-518	Das ist einfach. Du musst es nur so machen, wies [im Kochbuch] drinnen steht. <u>Es gibt keine Abkürzung!</u>	Kochen ist ganz einfach, wenn man sich genau an das Rezept im Kochbuch hält	6	6.2
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	242-245	Und weil ers [Jamie Oliver] auch nicht so kompliziert macht. Mir gefällt am besten beim Kochen, dass man aus ganz einfachen Zutaten, zum Beispiel Kartoffeln, Zwiebeln und ein paar Gewürze, dass du da zum Beispiel ein Kartoffelgulasch machst und das schmeckt dann so g u t und das sind aber ganz einfache Zutaten. Also das ist für mich einfach das schönste beim Kochen/	Jamie Olivers Küche wird sehr positiv bewertet, da er aus sehr einfachen Zutaten einfache Rezepte kocht.	6	6.2
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	123-124	[Sacherkochbuch] weil da sind auch diese Grundsachen	Das Sacherkochbuch ist praktisch, weil es Grundzubereitungsarten aufzeigt	6	6.2
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	17	Das [einfach] ist ein Kochbuch auch. Da gibt's ja Bilder drinnen.	Umsetzung Rezepte: einfach mit Kochbuch, weil es Bilder gibt	6	6.2
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	186	wozu soll ich das [Grundteige] wissen? Das steht ja eh alles im Kochbuch.	In Kochbüchern sind Grundrezepte und Kochtechniken angeführt	6	6.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	65-66	so gewissen Grundzubereitungsarten, das ist das woran ich mich auch in einem Kochbuch halte	Im Kochbuch werden die Grundzubereitungsarten nachgeschlagen	6	6.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	409-410	in diesen Foren teilweise werden gewisse Dinge eben vorausgesetzt. Und das kannst dann eben beurteilen oder ned.	In online-Foren wird Basiswissen teilweise vorausgesetzt	6	6.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	51-52	Aber so Dinge, wo man wirklich ein Rezept dazu braucht, wo man sagt okay ich brauch/ also nicht wegen der Zutaten sondern wegen der Menge der Zutaten/ dazu verwende ich Kochbücher.	Kochbücher sind gut geeignet, um genaue Angaben zu Zutatenmenge zu erhalten	6	6.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	48-49	[Kochbuchnutzung] Na so Grundrezepte im Prinzip. Also alles was so basic ist, mit Teigen und Massen und äh, irgendwelche Kuchenmassen. Also klassische Grundrezepte für, für Zubereitungsarten wo du wirklich ein Rezept brauchst.	Kochbuchnutzung, wenn es um Grundrezepte geht	6	6.2

Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax	Wax
Gruppe 5	Gruppe 5	Gruppe 5	Gruppe 5	Gruppe 5	Gruppe 5	Gruppe 5	Gruppe 5	Gruppe 5	Gruppe 2
m	m	m	m	m	m	m	m	m	m
GF	GF	GF	GF	GF	GF	GF	GF	Berni	
Niveaumilieu	Niveaumilieu	Niveaumilieu	Niveaumilieu	Niveaumilieu	Niveaumilieu	Niveaumilieu	Niveaumilieu	Niveaumilieu	Niveaumilieu
120-122	110-113	361-363	185-187	357-359	388-389				
Ausschlaggebend war für mich dann, dass da stand: „nicht viele Minuten Zubereitungszeit“, und es sah von den Zutaten her und der Bearbeitung auch so, dass es nicht so	also ich brauch ein Rezept, das ganz genau anleitet [egal ob online oder Kochbuch]. Also „nach Geschmack da jetzt Zucker drüber“ oder so ist für mich jetzt zu wenig. „Eine Prise“? Ich bin da mathematischer. Also ich koch, wenn dann mit Angaben wie „10 dag von dem“ und „20 dag von dem“ „soundso klein würfelig schneiden“ und so weiter. Also wenn ich ein Rezept habe, dann brauche ich es wirklich deppensicher. Also anleitungsmäßig.	Äh, das [Kochbasics] kriegt man mit, wenn man kochen lernt, und wenn mans nicht lernt dann ist das ein Eintrittshemmnis. Sowas wird bei der Kochsendung, würde wahrscheinlich besser werden.	[Rezepte] irgendwas, was ganz einfach selber machbar ist. Ohne selbstgerührte Saucen, oder eine nur, die ich auch irgendwo mit mütterlichem Rezept gefunden hab. Also schon alles sehr vereinfachend. Also generell, die Faulheit möglichst einfach das dann zu gestalten.	[Jamie Oliver im TV] zeigt Dinge, die mir fehlen würden, weil unter anderem ich mich auch ans Kochen, nicht nur weil ichs ned so gern mag, aber auch nicht heranwage, weil ich bestimmte Techniken einfach nicht kann.	Es gibt Rezepte, da kann ich mit einer Anleitung sehen, wie das dann geht. Und dann gibt's andere, da steht was do eine gherd aber ned, wie mas macht.				
Bei der Auswahl eines Rezeptes relevant: kurze Zubereitungszeit, einfache Zubereitung	Ein Rezept muss genau anleiten und mathematisch konkrete Angaben zu den Mengen beinhalten	Fehlendes Basiswissen ist ein Eintrittshemmnis, Kochsendungen nimmt Schwellenangst	Rezepte müssen so einfach wie möglich sein aufgrund von Faulheit. Mutters Rezept dient als Anhaltspunkt	Positiv, dass in der Kochsendung von Jamie Oliver Basistechniken vermittelt werden, die ihm fehlen würden	Es gibt Rezepte die anleiten, wie ein Gericht gekocht wird und jene, wo nur steht, welche Zutaten hinein gehören				
6	6	6	6	6	6				6
6.2	6.2	6.2	6.2	6.2	6.2				6.2

							/ halt auch null- bis halbfähige wie ich auch hinbringen könnten.			
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	295-297	Es gibt eine ganz klare mengenmäßige Angabe und einen ganz klaren Ablauf. Da kann ich immer schauen, dass ich das möglichst genau einhalte und je mehr auch Zeitangaben exakt sind, fühl ich mich wohl.	Klare Angabe von Menge, Ablauf und Zeit beim Rezept bieten Orientierung, die ein Sicherheitsgefühl schafft	6	6.2	
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	8-10	Also ich brauch kein Kochbuch. Ich lad mir alles aus dem Internet runter. „Einfach kochen“ oder irgendwas „einfach machen“. Weil ich kann nicht gut kochen, und wenn ich dann einmal was mach, dann muss es für mich verständlich sein auch.	Umsetzung Rezepte: Beim Kochen von Rezepten aus dem Internet spielt die Einfachheit und Verständlichkeit eine große Rolle bei der Auswahl	6	6.2	
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	11-12	Das muss im Internet sein. (...) Weil die Kochbücher das [einfache Anleitungen] nicht abdecken. Man bräuchte zu viele Kochbücher sonst.	Umsetzung Rezepte: Im Internet sind die Anleitungen gut, bei Kochbüchern zu schwierig	6	6.2	
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	19-20	schau auch Youtube Videos. Da gefällt mir, dass mans nachmachen kann. Wie schneidet man den Zwiebel oder wie (.) lang lässt mans Öl, oder wie rührt man dann um. Solche Sachen. Die Basics.	Umsetzung Rezepte: Einfach mit Youtube, da man genau die einzelnen Schritte und auch Basics sieht	6	6.2	
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	12-15	Und dann eben, wie gesagt, muss das einfach dabei sein, möglichst mit einer genauen Anleitung, wie man das kocht oder wie mans genau macht. Also nicht, dass dann steht „pochieren Sie das“ oder, dass das „glasig“ ist, sondern (.) ich muss das sehen, wie das ausschaut und dann kann ichs nachmachen.	Umsetzung Rezepte: Ein Rezept muss ganz detailliert anleiten und Fachbegriffe erklärt sein. Visuelle Untermauerung wichtig für Umsetzung	6	6.2	
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	32-33	Zubereitungsdauer, (.) Zubereitungsdauer möglichst kurz. Auch vom Aufwand her möglichst (.) wenig. Das ist es auch schon. Ja und natürlich auch (.) Vorhandensein der Töpfe.	Umsetzung Rezepte: Faktoren sind kurze Zubereitungsdauer, geringer Aufwand, Vorhandensein des Equipments	6	6.2	

Wax	Gruppe1				389-395	Andrea: Aber das musst du dir ja merken. Das Kochbuch sagt dir aber nicht, wie zum Beispiel unterheben geht. Ariane: Na das Kochbuch schon! Maximilian: Na sicher! Andrea: (laut) Dann musst du dir aber die vordere Sektion anschauen, wo die Kochtechniken stehen! Ariane: Na sicher. Wenn du im Kochbuch siehst, wie funktioniert ein Mürbteig, dann schaust du dir das an und merkst dir das.	In Kochbüchern sind in der "vorderen Sektion" Grundrezepte und Kochtechniken angeführt				
Wax	Gruppe 2				539-545	Christoph: (sich interessierend, zu Kri) Und wenns (unverständlich), kannst da auch noch was deichseln? Berni: Jo, Erdäpfl einerühren, damit das Salz nachher wieder ausse geht/ Kri: /Jo, ausse/ Erni: /Ja das sind so die Haushaltstipps/ Berni: /aus der kleinen „Prato“/ Gitti: (zu Berni) ist das nicht der Kofranek? Berni: (zu Gitti) das ist im Prinzip das gleiche, müssma schauen.	"Kofranek" und "Prato" sind verlässlich, wenn es um Grundrezepte geht.		6	6.2	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	254-255	Daher nehme ich Kochbücher. Zum Beispiel mein Kochsparbuch, aus dieser Zeit, aus die 50er Jahre. Da brauchst du ganz wenige Zutaten und stellst ganz viel her.	Ariane bevorzugt Kochbücher, weil in ihren alten Kochbüchern aus den 50ern Rezepte zu finden sind, die nur wenige Zutaten benötigen - bei sättigendem Ergebnis		6	6.3	Harmonie • Wenige Zutaten • Flexibel bei den Zutaten, man kann Zutaten ersetzen oder weglassen • Kostenfaktor der Medien ist von Relevanz o Gratisrezepte bevorzugt (Internet, Dr. Oetker) o Kochbücher sind teuer o „Klatschzeitschriften“ sind leistbar • Im Kochbuch findet man schnell ein gesuchtes Rezept (Ariane) • Alltagsküche muss (bei Rosi) schnell gehen
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	46-48	es sind so ganz kleine Bücher/ [...] also ganz, ganz Rezepte wo man auch variieren kann, wenn man einmal nicht alle Zutaten hat/kann ja auch einmal passieren.	Rezepte bei denen man in Hinblick auf die Zutaten flexibel sein kann sind positiv bewertet		6	6.3	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	254-255	Oder diese Hefte, was die Leute schenken kriegen. Das sind oft so kleine Hefte, von Oetker oder so. Da sind Kuchenrezepte drinnen, ganz wenige Zutaten.	Kleine Gratis-Rezepthefte, z.B. von Dr. Oetker, sind praktisch, weil man dafür nur wenige Zutaten benötigt		6	6.3	• Im Gegensatz zur Ressourcenbetonung im Trivialschema spielt im Hochkulturschema die Zeit das wichtige Kriterium bei der Auswahl eines Rezeptes. Allgemeine Aussagen zum Zeitaufwand:
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	54-55	Wenn man dann ähnliche Dinge im Kochbuch recht schnell findet. Und nicht damit	Gründe für Kochbuch: schnelles Finden; muss nicht das Handy benutzen		6	6.3	

Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	295-297	Es gibt eine ganz klare mengenmäßige Angabe und einen ganz klaren Ablauf. Da kann ich immer schauen, dass ich das möglichst genau einhalte und je mehr	Klare Angabe von Menge, Ablauf und Zeit beim Rezept bieten Orientierung, die ein Sicherheitsgefühl schafft	6	6.3
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	120-122	Ausschlaggebend war für mich dann, dass da stand: „nicht viele Minuten Zubereitungszeit“, und es sah von den Zutaten her und der Bearbeitung auch so, dass es nicht so / halt auch null- bis halbfähige wie ich auch hinbringen könnten.	Bei der Auswahl eines Rezeptes relevant: kurze Zubereitungszeit, einfache Zubereitung	6	6.3
Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	261-624	Ähm, ich glaube ich würd [in Youtube] nach Länge gehen. (.) Eine bis drei Minuten, glaub ich, wird kein vernünftiges sein, und wenn das zwanzig, dreißig Minuten hat, würd ichs auch nicht anschauen. Und ich würd einfach nach Gefühl gehen, das erste Bild und wenn da steht fünf bis zehn Minuten ungefähr, dann denk ich mir, das wird ungefähr passen.	Videodauer ist relevant bei der Auswahl eines Rezeptes in Youtube. 5-10 Minuten scheinen ideal	6	6.3
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	493	Na und das dauert ja auch ewig lange [Rezepte für Gastroseite]	Rezepte müssen schnell gehen, das ist bei den Rezepten auf der Gastronomie-Magazin-Website nicht der Fall	6	6.3
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integrationsmilieu	126-127	viele Dinge sind halt so nicht Österreichisch wost dir halt so denkst (die Nase rümpfend) „pff, soll ich da jetzt echt auch die Suche gehen nach diesen Zutaten?“	In Kochbüchern sind viele Zutaten oft schwierig erhältlich, weil die Bücher nicht aus Österreich kommen. Das ist negativ	6	6.3
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integrationsmilieu	232-233	Ja, aber irgendwie ist mir das auch dann irgendwie immer so / ich hab dann kein Sitzfleisch, dass ich mir das [Sally] anschau. Pff. Weg damit.	Fernsehsendung "Sally" ist zu langwierig	6	6.3
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	109-111	Weil im Internet gibst du ein und Schwupp-di-wupp hast du fünf oder sechs Rezepte und hast noch einen Bewertung mit Sternen dabei, welches das allerbeste ist. Also es hat schon/ es geht irgendwie schneller und ist easy-peasy/	Rezeptsuche im Internet ist sehr schnell und einfach, die Auswahl an Rezepten ist gut	6	6.3
Wax	Gruppe1	m	Daijko	Integrationsmilieu	411	Ich möchte so etwas [Kochkurs] besuchen. Aber ich habe leider keine Zeit.	Ein Kochkurs ist zeitintensiv	6	6.3

							Richtungen für mich ein bisschen zu übertrieben			
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	106-111	Aber was sie [im arabischen TV] urviel haben: u r v i e l e Kochsendungen. Die haben t o t a l viele Kochsendungen. Jeder zweite Sender, ist eine Kochsendung. Irgendeine Araberin oder ein Araber, die was kochen. Und des fasziniert mich. Weil erstens einmal brauchst ja nix verstehen dabei, weil ma siachts ja eh wos verwenden und wies was tuan. Und ähm. Und äh, da schau ich dann einfach nur, oft, in der Nacht, wenn ich nicht schlafen kann, dann Kochsendungen durch. Wo ich nedamal was versteh, was die reden.	Im arabischen TV gibt es viele Kochsendungen, was positiv und "faszinierend" bewertet wird	6	6.4	
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	345	andererseits glaub ich, dass diese Kochbuchflut auch ein bissl inflationär ist.	Dass es so viele Kochbücher gibt, wird als eher negativ bewertet	6	6.4	
Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	148	[Youtuberezepte] Und nachher beginnt das dann halt wirklich ins Unendliche zu gehen.	In youtube gibt es unendlich viele Informationen rund ums Kochen	6	6.4	
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	79	ich mag Kochsendungen nicht. Und ich find, es gibt auch viel zu viele!	Kochsendungen negativ bewertet weil es gibt zu viele	6	6.4	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	85-88	[gemeinsames rezipieren von Kochbüchern] Das führt dann immer dazu, dass man dann über Familie spricht, über Erinnerungen spricht. Und das finde ich ganz nett. Das machen wir eigentlich auch mit die Enkelkinder so. Die mögen das auch gerne. (...) Außerdem essen's das dann auch gerne, wenn sie's selber aussuchen.	Gemeinsames Rezipieren von Kochbüchern fördert Gespräche über die Familie und über Erinnerungen. Diese Tradition wird nun auch an die nächste Generation (Enkel) weitergegeben	7	7.1	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	42-44	Ah, da gibt's bei uns in der Familie ganz alte Kochbücher. Das eine Kochbuch ist eine nach/ (.) Ein Kriegskochbuch und Nachkriegskochbuch. Da san die besten Rezepte drin.	In der Familie gibt es alte Kochbücher (Kriegskochbuch, Nachkriegskochbuch), die weitergegeben werden	7	7.1	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	80-83	Das [Buch] nimmt man raus, das machen wir oft gemeinsam. Dann sitzen wir am Tisch, jeder nimmt sich was davon,	Gemeinsam werden am Küchentisch Kochbücher angeschaut und überlegt, was gekocht werden kann	7	7.1	
										<ul style="list-style-type: none"> • Wenn Kochbücher gemeinsam mit anderen Familienmitgliedern rezipiert werden o wird über die Familie gesprochen o es kommen alte Erinnerungen auf o wird gemeinsam überlegt, was gekocht werden soll • Kochmedien die weitervererbt werden: o Kochbücher o Rezepte (auf Backpulversackerl) (Gerald) o selbstgemachte Rezeptbücher oder -sammlungen o Rezepte werden mündlich weitergegeben (Manuela hat sie aufgeschrieben) • Manche traditionellen Rezepte werden von der nächsten Generation abgewandelt • Gelegentlich werden die vererbten Kochmedien

						dann blättern wirs durch. (jemanden zitierend) „ach, das könnten wir einmal kochen!“ Oder „das schaut gut aus!“ (...)			tatsächlich zum Kochen genutzt
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemitlieu	162	/und wir haben a l l e s [Kochrezepte auf Backpulversackerl von Mutter] aufgehoben.	Gesammelte Rezepte in Familie aufbewahrt und weitergegeben	7	7.1
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemitlieu	238-240	das geht sonst alles verloren. Das Weitergeben geht verloren. Weil meine Mutter hats von ihrer Mutter und die wahrscheinlich von ihrer aus Niederösterreich. Und ich bin dann, wenn ich diese Sachen nicht aufheb/ obwohl die Schrift verblasst/ dann gibt's das nimmer mehr aufgeschrieben!	Weitergabe von Rezepten in der Familie ist wichtig, da sonst das Wissen verloren geht. Sammlung hat emotionalen Wert	7	7.1
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemitlieu	241-242	Ich hab auch nicht die Zeit, dass ichs neu schreib. Außerdem will ich die Handschrift/ das ist ja/ was ich gemeint hab vorher, Historie!	Familienrezepte bleiben im Ursprungszustand (Handschrift) weil keine Zeit zu erneuern und auch die erlebbare Historie als positiv empfunden wird.	7	7.1
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemitlieu	152-154	Mei Mutter hat (.) noch immer, und jetzt habs ich/ die hat gesammelt (.) die hat ein Kochbuch, handgeschrieben von ihrer Mutter. (.) Die hat gesammelt/ wo heute nimmer gibt/ aus Krone und Kurier / A4 große Rezepte, die jeden Tag oder einmal in der Woche drinnen waren, mit einem Sammelalbum.	Mutter hat Rezepte gesammelt, Sohn führt Sammlung weiter	7	7.1
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemitlieu	152-154	Mei Mutter hat (.) noch immer, und jetzt habs ich/ die hat gesammelt (.) die hat ein Kochbuch, handgeschrieben von ihrer Mutter. (.) Die hat gesammelt/ wo heute nimmer gibt/ aus Krone und Kurier / A4 große Rezepte, die jeden Tag oder einmal in der Woche drinnen waren, mit einem Sammelalbum.	selbstgemachte Rezeptesammlung wird von Generation zu Generation weitergegeben. Das Sammeln von Rezepten ist ein sozialer/familiärer Akt.	7	7.1
Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemitlieu	155-157	und das hab ich auch noch von meiner Großmutter/ also nicht ihrer Mutter sondern von der Mutter von meinem Vatern/ haben sie beide gesammelt, die Mutter und die Großmutter/ diese klanen Sackerln,	Familie sammelt Rezepte auf Vanillezuckerpackungen, von Generation zu Generation weitergegeben	7	7.1

						wo Vanillepulver drinnen war							
	Wax	Gruppe4	m	Gerald	Harmoniemielleu	162-168	und wir haben a l l e s aufgehoben. Und es geht gar nicht so darum, dass wir da drinnen nachlesen, was wir machen. Weil (.) meine Mutter kann ja nicht mehr kochen (.) oder ihre Sachen backen, weil sie es nicht schafft mit ihrer (.) Krankheit. Und wir fragen einfach zhaus: „Wie geht’n des?“ Und nutzen sie als wandelndes Gedächtnislexikon, das wir nicht nachlesen müssen. Sie liest dann halt nach/ da hat sie dann wieder eine Aufgabe/ es ist eine soziale G’schicht afoch. Wo sie des gesammelt hat, und wir nutzen dieses gesammelte Wissen und sie weiß, wo man was findt. Und sagts uns dann und meine Frau backt dann oder ich koch was nach.	Mutter hat Rezepte gesammelt, Sohn führt Sammlung weiter. Die Mutter wird als "Gedächtnislexikon" in Küchenfragen konsultiert. Sammlung für die ganze Familie wichtig					
	Wax	Gruppe1	w	Rosi	Harmoniemielleu	472	Kannst ja mal in der Firma ein paar Rezepte weitergeben.	Kochrezepte werden unter Kollegen ausgetauscht					
	Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integratiemielleu	36	[Rezeptbuch] handgeschrieben von der Oma	ein handgeschriebenes Kochbuch von der Oma ist in Verwendung					
	Wax	Gruppe1	w	Andrea	Integratiemielleu	38	[Rezeptbuch] Von Generation zu Generation überliefert	Rezepte werden in der Familie weitergegeben					
Wax		Gruppe1	w	Andrea	Integrationsmilieu	144-148/150-151	man hat reingeschaut und dann wusste man/ also zum Beispiel haben wir immer Marillenkuchen gemacht mit meiner Oma. [Da musstest du den (.) diese (.) Die Masse Ei, Zucker, Schneemasse extrem lang schlagen, ja? Und die hat dann tatsächlich die Farbe geändert während des Schlagens. (.) und das musst du einmal gesehen haben. Sonst bist du zu kurz. Das kannst du auch nicht sagen, fünf Minuten, zehn Minuten/ [...] Wenn du nicht weißt, wie die Konsistenz sein soll, dann tust du dir da schwer.]	Kochbuchrezeption gemeinsam mit der Großmutter um Marillenkuchen zu backen					

Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	58-60	Beziehungsweise (.) äh (.) hab ich noch nie ein Kochbuch angeschaut. Außer ausm Titel, oder wenn meine Frau mir zeigt, was alles drinnen ist. Das sind meine	Keine Kochbuchnutzung, außer wenn sie durch die Ehefrau initiiert ist	7	7.1
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	210-214	[meine Frau arbeitet erstens einmal sehr gerne mit Kochbüchern, die sitzt auch immer gerne dort, blättert einfach durch und sagt „so, das schaut gut aus, das machma mal“. Und hat auch eine sehr große Palette an Kochbüchern, eine große Prominenz, und traut sich einfach auch an das heran. (.)] Wir entscheiden gemeinsam. Was gemacht wird, wies gemacht wird.	Gemeinsame Rezeption von Kochbüchern, Frau ist federführend aber es wird gemeinsam entschieden was gekocht wird	7	7.1
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	236-237	und meine Mutter hat mir immer so Rezepte aufgeschrieben. Hab ich zwei so Mappen, da koch ich auch manchmal nach.	Rezepte wurden in der Familie weitergegeben und in Mappe gesammelt. Gelegentlich verwendet	7	7.1
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	211-212	Aber die [Oma] hat nie irgendwas aufgeschrieben oder so. Eh (.) sehr schade, weil der K ü r b i s t r u d e l von ihr, das B e s t e war, was ich je gegessen hab.	Traurig, dass Rezepte nicht in der Familie weitergeben wurden, weil Großmutter sie nicht aufgeschrieben hat.	7	7.1
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	228-229	/na aber sie [Oma] hat das wirklich so von ihrer Mutter halt. Und da hat man nix aufgeschrieben halt. Nur leider (.) äh (.) was i's nimmer mehr.	Traurig, dass Wissen um Familienrezepte verloren geht, weil nicht aufgeschrieben	7	7.1
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	413	(zu Danijel) Da [Kochkurs] kannst du Frauen kennenlernen, die dir dann was kochen.	Kochkurs als sozialer Ort um neue Menschen kennen zu lernen	7	7.1
Wax	Gruppe3	w	Manuela	Integrationsmilieu	437-439	die Rezepte, die halt die Omi mitgebracht hat oder die Mami mitgebracht hat, die hab ich halt übernommen. So. Und habs aufgeschrieben auch, alles ist nicht hängen geblieben. Ich hab mir Notizen gemacht und mitangepackt.	Rezepte sind in der Familie weitergegeben worden und selbst aufgeschrieben worden	7	7.1
Wax	Gruppe1	m	Daijko	Integrationsmilieu	116-117	wie gesagt, meistens Rezepte sind in Tradition mit Generationen weitergegeben. Sie sind 90 Prozent gleich, (lacht) zumindest meistens, sobald eine jüngere kommt ändert es sich.	Rezepte werden in der Familie weitergegeben, die jüngeren Frauen verändern diese dann aber manchmal	7	7.1

									Kontakte mit Kochbüchern.			
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	62-63	ist auch kreativ in der Form, dass wir immer wieder schauen (aufzählend) A: was ist in Zeitungen? Da gibt es oft recht gute Rezepte	Gemeinsam mit Ehefrau wird in Zeitungen nach Rezepten geschaut	7		7.1		
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	85-86	Na ich bin auch mit meiner Mutter aufgewachsen, zuerst und mit der Großen Prato, die hab ich dann auch verwendet, wo ich nicht mehr bei ihr gewohnt hab. Also für so einfache Sachen.	Kochbuch wurde von der Mutter an den Sohn weitergegeben	7		7.1		
Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	203-205	Ähm, als Student spricht sich das [Rezept für Tiramisu] schnell so herum, da hat das jeder gemacht, und irgendwann hat man sich das dann abgeschaut und sein eigenes Ding entwickelt. Aber ich bin keiner, der das so mit aufgeschlagenem Ei macht, sondern einfach/	Kochen als sozialer Moment: Unter Studenten wurden Rezepte ausgetauscht	7		7.1		
Wax	Gruppe 5	m	FMO	Niveaumilieu	103-106	Was ich fast ausm Stegreif kann, auf Basis eines handschriftlichen Kochbuches meiner Mutter, ist ein Gugelhupf. Den ich zwar auch nur alle heiligen Zeiten einmal mache, aber da koch ich dann nach Rezept. Das ich mir dann sogar abgeschrieben hab. In einer unleserlichen Handschrift, das kann wahrscheinlich nur ich jetzt lesen.	Kocht selten, und wenn dann Gugelhupfrezept von der Großmutter, das handschriftlich aufgezeichnet ist. Genaue Einhaltung der Vorgaben	7		7.1		
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	119-120	(..) Jedenfalls sie hat eingegeben im Internet „koreanisch“, hat ein bissl geblättert und dann gesagt „schau, das wär doch was!“.	Gemeinsame Recherche und Inspirationsuche mit der Ehefrau, online, nach Rezepten zu einem bestimmten Thema	7		7.1		
Wax	Gruppe 5	m	GF	Niveaumilieu	170-171	Oder zum Beispiel bei den Vorbereitungen zu diesem „alle kochen mit“ schmökern wir schon immer, sie mehr als ich, aber ich schau dann doch auch immer ein bisschen zu.	Gemeinsame Rezeption von Kochbüchern, um auf einen besonderen Anlass vorzubereiten	7		7.1		
Wax	Gruppe 2	m	Christoph	Harmoniemilieu	1	Das erste Kochmedium, mit dem man zu tun hat, ist die Mutter. Wenns' kochen kann.	Von der Mutter wird das Kochen erlernt	7		7.2	Von wem das Kochen erlernt wird: • Mutter oder Großmutter	

Wax	Gruppe1	m	Markus	Niveaumilieu	330-332	Mein Kinderzimmer war neben der Küche. Deswegen hab ich immer zugeschaut, wenn meine Mama gekocht hat. Wie sie Einmach gemacht hat,	Kochenlernen durch das Zuschauen und Mithelfen bei der Mutter	7	7.2
Wax	Gruppe1	m	Markus	Niveaumilieu	344-345	Ich bin ja der Meinung, dass man kochen nur sehr beschränkt lernen muss. Wenn man gerne isst	Man muss nicht kochen lernen, wenn man gerne isst kann man das	7	7.2
Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveau milieu	4	Ich hab das Kochen vom Berni gelernt.	Das Kochen vom Ehemann erlernt	7	7.2
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	6-7	Na und bei mir war das nicht die Mutter sondern die Oma. Die hat auch einen sehr nachhaltigen Eindruck hinterlassen.	Das Kochen von der Großmutter erlernt	7	7.2
Wax	Gruppe3	w	Manuela	Integratio nsmilieu	420	[Kochen lernen] Mit Mama. Und Oma.	Kochen gelernt bei Großmutter und Mutter	7	7.2
Wax	Gruppe3	w	Manuela	Integrationsmilieu	430-434	[Kochen lernen] Ich war bei der Mama und der Oma zuhause. Also die Mama hat, sag ich einmal, ganz einfache Sachen gemacht. Die Oma hat die Knödel noch, kann ich mich erinnern, das seh ich jetzt noch vor mir, die hat da diesen Mehlhaufen gehabt und hat sich in der Mitte dann dieses Loch gemacht und sich dann diese ein oder zwei Eier reingegeben und das dann wirklich zu einem Teig geknetet.	Bei Mutter einfache Küche gelernt, bei Großmutter die Grundzubereitungssachen	7	7.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integratio nsmilieu	2	Wenn's kochen kann (.) [die Mutter] von da lernt man's!	Von der Mutter wird das Kochen erlernt	7	7.2
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integrationsmilieu	386-388	Also ich glaub, das [Kochen mit einem Profi] bringt am meisten, weil ich mein das war für mich zum Beispiel im Urlaub fantastisch mit dem [Name eines Freundes] in der Küche zu stehen und dann „ah, wie funktioniert das? Was kann ich anders machen“. Das ist schon sehr inspirierend, wenn du von einem Profi lernst.	Von einem professionellen Koch kann man am besten lernen und erhält neue Inspirationen	7	7.2
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integratio nsmilieu	421	[Kochen lernen] In der Knödelakademie.	Kochen gelernt in der Schule	7	7.2
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integratio nsmilieu	419	[Kochen lernen] Mit Oma.	Kochen gelernt bei Großmutter	7	7.2

							irgendeinem Graffel-Messer anfängst eine Zwiebel zu malträtiert.			
Wax	Gruppe1	m	Markus	Niveaumilieu	358		Gewürze! So, wie andere Männer ihren Verehrerinnen ihre Briefmarkensammlung zeigen, zeige ich meine Gewürzsammlung her!	Gewürzesammlung als Statussymbol	8	8.2
Wax		m	Markus	Niveaumilieu	358		Ich habe echt eine mörderische Gewürzlade! (lacht)	Gewürzesammlung macht ihn sehr stolz	8	8.2
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	279-280		Ich geh lieber Essen. Ich geh sehr gerne Essen, leiste mir das/ zu den angesagten Spitzengastronomen/ von angefangen Kim kocht und so weiter, jetzt Filippou in Wien	Essengehen/Genuss bei Spitzengastronomen als Statussymbol	8	8.2
Wax	Gruppe4	m	Per	Niveaumilieu	720-721		Und Dampfgarer. Mein Lieblings-Dings, Kochgerät, das einzige mit dem ich umgehen kann. Und da hab ich halt alles probiert. Fisch vom Eckl	Besondere Küchengeräte (Dampfgarer) und besondere Lebensmittel (Fischqualität) sind Statussymbol	8	8.2
Wax	Gruppe 6	m	Lukas	Harmoniemilieu	76-79		Also zum Teil so hat mir auch das Internet sicher geholfen, dass ich mich da abgenabelt hab. Weil ich denk mir, wenn du selbstständig werden möchtest, beziehungsweise halt schauen möchtest, wie du das am besten unter einen Hut kriegst, dann hilft es sicher.	Internet hat dabei geholfen, auf eigenen Beinen zu stehen	9	9.1
Wax	Gruppe 6	m	Lukas	Harmoniemilieu	71-72		Gut, früher kann ich nur so sagen, bin ich zu neunundneunzig Prozent verköstigt worden. Da hats so oder so weder dies [youtube] noch das [Internet] gegeben.	Früher gab es kein Internet, die Mutter hat versorgt	9	9.1
Wax	Gruppe4	m	Michael	Harmoniemilieu	362-365		Aber ich hab mich früher eigentlich nicht sehr fürs Kochen interessiert, ich glaub, meine ersten Erlebnisse waren irgendwelche Medaillons mit Kartoffel- gefrorene Dinge, oder Tiefkühlpizza aufwärmen /in der Pfanne irgendwelche Medaillons /Kartoffel-Irgendwas/ die waren verbannt dann immer. Und dann hab ich mich	Veränderung Kochverhalten: Interesse hat sich gesteigert, dann wurden die Gerichte immer besser	9	9.1
										Die Habitualisierung des Kochens ist etwas ganz Individuelles Isa hat von ihrer Mutter keine Kocherfahrung mitgenommen. Sie hat ihren eigenen Weg eingeschlagen • Für Karina ist kochen immer wichtiger geworden im Laufe ihres Lebens • Das Internet hat Lukas geholfen, selbst für sich zu sorgen und zu kochen – früher hat die Mutter für ihn gekocht • Mit gesteigertem Interesse wurde mehr und mehr ausprobiert und gekocht – nun bezeichnet sich Michael als passabler Koch • Kochbücher, die die Mutter verwendet hat, hat Berni später selbst rezipiert • Regelmäßige Nutzung von bestimmten Kochbüchern – z.B. Gitti, seit 15 Jahren ein Buch • AKM liest gerne, Kochen entspricht aber nicht seinen Hauptinteressen,

						Grundausbildung hat, dann denkt man sich das ja/	unvollständigen Rezepten arbeiten		
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integrationsmilieu	446-447	Also wenn ich kochen würde wie meine Mutter, dann würd ich nur Convenience futtern. (...) Meine Mutter kann nicht kochen.	Mutter kann nicht kochen, weshalb ein eigener Weg in der Küche eingeschlagen wurde	9	9.1
Wax	Gruppe3	w	Karina	Integrationsmilieu	56-58	Also ich glaub ich denk mir mal wir haben alle genug Kocherfahrung jetzt mittlerweile schon, sodass ma einfach auch schon so improvisieren kann, frei Schnauze kochen kann, oder was weglassen kann was im Rezept ist oder dazu gibt oder sowas.	Durch jahrelange Kocherfahrung fällt es leicht, zu improvisieren und Rezepte abzuwandeln	9	9.1
Wax	Gruppe3	w	Karina	Integrationsmilieu	513-514	Na aber wie du, wie du zwanzig warst, oder dreiundzwanzig oder fünfundzwanzig war das [Kochen] ned so wichtig.	Kochen ist für Karina im Laufe ihres Lebens wichtiger geworden	9	9.1
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	413	/ in unserer Generation ist man mit Kochbüchern aufgewachsen.	Die Generation X ist mit Kochbüchern aufgewachsen	9	9.1
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	324-327	Aber ich sag einmal, unsere Generation ist glaub ich eher noch eine, die das Ganze noch irgendwie haptisch noch haben muss und mit den elektronischen Dingen noch nicht so (.) na schon damit umgehen kann, aber nicht so/ Kochbuch ist Kochbuch und ein Kochrezept gehört in ein Kochbuch rein.	Die Generation X ist ohne Internet aufgewachsen, weshalb die Nutzung von elektronischen Medien noch nicht automatisiert funktioniert. Kochrezepte werden mit Kochbüchern verbunden	9	9.1
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	64-65	ich mach das mein Leben lang, hab das von der Pieke auf gelernt in der Schule als Kochausbildung und brauch (.) brauch gewisse Dinge nicht.	Durch die Habitualisierung des Kochens wird die Nutzung von Kochmedien obsolet	9	9.1
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	394-396	Na wenn du keine Kochbasics hast, wenn du nicht weißt, was kochen, braten pochieren (.) frittieren oder sonst irgendwas heißt und keine Grundzubereitungsarten beherrscht, dann ist das viel schwerer wie wenn man sowieso/ wenn man das Handwerk beherrscht und sowieso nur die Zutaten dazu verwendet.	Wenn man nicht kochen kann ist es schwieriger nach Rezept zu kochen, weil einem die Basics (z.B. Begriffe wie pochieren) fehlen	9	9.1

Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu	289-291	Und wenn du schaust, es hat schon das Kinderlied geheißt: (mit Karina im Chor) „Safran macht den Kuchen gel“. Und jetzt ist er halt eben wieder modern. Jeder macht	Gewürze, die früher modern waren, kommen zunehmend zurück. Safran ist modern	9	9.2	Veränderung Kochweise • Erkennt wird, dass sich sowohl die Kochweise der Menschen verändert hat – und damit auch die Inhalte von Kochmedien. o Früher war es wichtiger, sättigende Speisen zu kochen o Zutaten, die früher einmal „in“ waren, kommen heutzutage wieder, z.B. Safran oder Kurkuma o Themen, die früher in waren kommen wieder: Nose to tail o Manche Gerichte sind heute einfach nicht mehr modisch. Aber man kann sie im Internet finden – z.B. Weinchadeau o Früher wurde viel mehr selbst gemacht o Früher waren vor allem einfache Zutaten noch viel wichtiger o Rezepturen in
Wax	Gruppe 2	m	Christoph	Harmoniemilieu	436	Ja, also nach den Büchern, das erste Medium war das Fernsehen.	Früher wurden erst Kochbücher und dann Kochsendungen im Fernsehen rezipiert	9	9.2	
Wax	Gruppe 2	m	Christoph	Harmoniemilieu	439	Ja und im Radio gabs aber auch so Kochsendungen	Früher gab es auch im Radio Kochsendungen	9	9.2	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	42-44	Ah, da gibt's bei uns in der Familie ganz alte Kochbücher. Das eine Kochbuch ist eine nach/ (.) Ein Kriegskochbuch und Nachkriegskochbuch. Da san die besten Rezepte drin.	Die besten Rezepte finden sich in alten Kochbüchern (Kriegskochbuch, Nachkriegskochbuch)	9	9.2	
Wax	Gruppe1	w	Ariane	Harmoniemilieu	432	[Speisen früher gekocht] Ja Knödel, oder Linsen mit Speck und Knödel, oder solche Dinge.	Früher wurden einfache, sättigende Gerichte gekocht	9	9.2	
Wax	Gruppe 2	w	Gitti	Niveaumilieu	314-315	[Eigene Notizen im Kochbuch] Also immer mit Bemerkung. Das hab ich sicher schon seit fünfzehn Jahren oder so.	Ein Kochbuch mit persönlichen Notizen wird seit vielen Jahren regelmäßig benutzt	9	9.1	
Wax	Gruppe 5	m	AKM	Niveaumilieu	353-354	(.) ich hab andere Beschäftigungen, die für mich interessanter wären, als das [Ansehen von Kochsendungen]. So ist das. Lesen zum Beispiel, aber keine Kochbücher.	(Koch-) Sendungen im TV sind nicht interessant, lieber wird gelesen. Aber keine Kochbücher.	9	9.1	
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	85-86	Na ich bin auch mit meiner Mutter aufgewachsen, zuerst und mit der Großen Prato, die hab ich dann auch verwendet, wo ich nicht mehr bei ihr gewohnt hab. Also für so einfache Sachen.	Kochbücher, die in der Kindheit genutzt wurden, wurden auch im Erwachsenenalter genutzt	9	9.1	
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	324-326	Aber ich sag einmal, unsere Generation ist glaub ich eher noch eine, die das Ganze noch irgendwie haptisch noch haben muss und mit den elektronischen Dingen noch nicht so (.) na schon damit umgehen kann, aber nicht so	Generation X mag Haptik und bevorzugt daher Bücher oder Hefte gegenüber von elektronischen Medien	9	9.1	
Wax	Gruppe4	m	Paul	Integrationsmilieu	619-620	Das heißt wir landen eh wahrscheinlich auf einem der fünf Gerichte, dies immer gibt. Mehr schaffma nicht. (.)	Kochhabitus: es werden immer die selbe Auswahl an Rezepten zubereitet	9	9.1	

						Safranreis, oder Nudeln mit Safran, oder Safran Sauce, Safran Risotto. Überall ist Safran drinnen.				Kochbüchern haben sich verändert – z.B. wurden beim Backen viel mehr Eier gebraucht oder mit viel Schmalz gekocht
Wax	Gruppe3	w	Astrid	Integrationsmilieu	285-287	Wobei bei uns ganz andere Gewürze verwendet wurden, die heute wieder (.) trendiger werden. Es wird wieder mehr mit Kurkuma gekocht, es wird wieder mehr mit Safran gekocht. Es wird wieder Neugewurz genommen. Haben sie alles die letzten Jahre nicht verwendet. Kommt wieder ganz stark.	Gewürze, die früher modern waren, kommen zunehmend zurück	9	9.2	<ul style="list-style-type: none"> • Der Grundsatz des Kochens hat sich nicht verändert – es ist immer dasselbe, wenngleich sich Zutaten ändern. Alle Rezepte sind nur Variationen anderer Rezepte (Kri) • Gesellschaftlich beobachtet Gen X aber eine Veränderung: Das Kochen hatte vor der Generation X einen höheren Stellenwert – die Hausfrau hat sich definiert über das, was sie auf den Tisch gebracht hat.
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	479	[Weinchadeau] das war so eine Speise der Siebziger, dass ist heutzutage keiner mehr/	Die Speise "Weinchadeau" ist heute nicht mehr modern.	9	9.2	<ul style="list-style-type: none"> • Genuss hat in der Generation nach den Xern einen höheren Stellenwert
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	567-568	Früher haben sich Hausfrauen auch viel mehr übers Essen definiert, ja? Als wir heutzutage. /Über das was am Tisch bringen.	In früheren Generationen hat die Hausfrau sich übers Kochen definiert. In Generation X nicht mehr	9	9.2	<ul style="list-style-type: none"> • Das Essengehen hat heute einen anderen Stellenwert – war früher etwas sehr besonderes – heute relativ normal
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	563-564	in einer Generation vor uns / da war dieses Essenkochen was anderes als heutzutage. Das wird anders gewertet wie damals/	Kochen hatte in der Generation vor der Generation X einen höheren Stellenwert	9	9.2	<ul style="list-style-type: none"> • Frühere Generationen haben noch ausschließlich aus dem Gedächtnis gekocht oder sich die eigenen Rezepte aufgeschrieben
Wax	Gruppe3	w	Isa	Integrationsmilieu	282-284	Ich glaub auch, dass wir mit unseren Geschmacksnerven in unserer alten Tradition verwurzelt sind. Weil wenn du dir wahrscheinlich anschaust, was die jungen kochen, wie die jungen essen, wie die jungen trinken, ist es sicher anders, als wirs gewohnt sind. Ja, doch glaub ich schon.	Junge Menschen kochen anders als die Generation X, weil der Geschmack anders ist. Die Generation X ist in Traditionen verwurzelt	9	9.2	<ul style="list-style-type: none"> • Veränderung Kochmedien und deren Nutzung • Die Generation X ist mit Kochbüchern aufgewachsen, später kamen Kochsendungen dazu • Internet geholfen, auf eigenen Beinen zu stehen • Youtube hat das Kochen für ungeübte vereinfacht • Erinnern sich auch noch an Radiokochen – nicht besonders toll • Heute ist Kochen einfacher, wenn man will! Denn alles ist im Internet abrufbar, man muss sich nur anleiten lassen
Wax	Gruppe3	w	Karina	Integrationsmilieu	510-511	Ich mein überhaupt in der Gesellschaft unserer Kinder ist es sicher auch was, was einen höheren Stellenwert hat, als bei uns. Wie wir in dem Alter waren.	Kochen hat in der Generation der Kinder der Generation X einen höheren Stellenwert als bei den Xern	9	9.2	<ul style="list-style-type: none"> • Kochbücher haben sich inhaltlich wie auch optisch verändert – „Zeitgeistmedien“ sind interessant
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	343-344	Kochen kannst nicht neu erfinden. Kochen kann man nicht neu erfinden, man kann nur Variationen davon machen. Und, äh, (.) aus alten Rezepten neue zu machen ist oft gar nicht so schwer/	Die Tätigkeit des Kochens wird sich niemals von Grund auf verändern. Alle Rezepte sind nur Variationen anderer Rezepte	9	9.2	<ul style="list-style-type: none"> o Seit Jamie Oliver sind Kochbücher attraktiv geworden (Erni) o Schöne Bilder, faszinierend / früher langweilig o Alte Schriftbilder sind

Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	19-21	ich kann mich erinnern, das war so ein in Stoff eingebundenes Buch, das total pickert war auf manchen Seiten, wo halt diese Dinge/ diese Rezepte, die auf den Seiten gestanden sind öfter gekocht worden sind.	Das Kochbuch der Mutter war in Stoff eingebunden und wurde intensiv genutzt, was Spuren hinterließ	9	9.2
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	38-39	ich kauf mich auch gerne ein Kochbuch und seit den Jamie-Oliver-Zeiten sind die Kochbücher ja so aufgemacht wie Bilderbücher für Erwachsene.	Seit Jamie Oliver sind Kochbücher optisch sehr ansprechend aufgrund der Bilder	9	9.2
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	36-38	Ich mein, ich bin mit diesem Kochbuch groß geworden aber ich hab das immer als fades Buch empfunden weil zu wenig Illustrationen drinnen waren in dem Buch. Und bis heute bin ich fasziniert von Kochbüchern, die in der Aufmachung besonders tolle Fotos drinnen haben	Kochbücher früher hatten keine Bilder und wurden als langweilig wahrgenommen. Heute faszinieren Kochbücher mit tollen Bildern	9	9.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	339-340	und früher hat man, wies heutzutage heißt, „nose-to-tail“ gekocht und verarbeitet. Der neueste Trend, mit Nachhaltigkeit und so, ist genau wieder in die Richtung/	Themen wie "nose-to-tail", die früher ganz normal waren, sind heute wieder aktuell in Kochbüchern	9	9.2
Wax	Gruppe 4	m	Paul	Integrationsmilieu	249-250	Weißt eh in dieser alten Druckschrift noch. Aber das fällt schon fast auseinander, das find ich nur faszinierend. Da les ich mir nur die Rezepte durch. Und so, wies da drinnen steht kocht man ja heute nicht mehr, ne. Da wird ja alles mit Schmalz oder so/	Alte Kochbücher mit alter Schrift, Inhalte nicht mehr zeitgemäß, Buch aber sehr faszinierend	9	9.2
Wax	Gruppe 2	w	Vivian	Integrationsmilieu	420	[Fernsehkochen früher] da ist ja auch was hängen geblieben!	Früher hat man beim Fernsehkochen etwas gelernt	9	9.2
Wax	Gruppe 3	w	Karina	Integrationsmilieu	217	Ja ich bin nicht auf social Media.	Karina ist nicht in den sozialen Medien	9	9.2
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	443-446	[Kri: /Radiokochen ist ziemlich unspektakulär/] Erni: /aber das hats auch gegeben, oja! Ganz sicher [Berni: na weil man nix riecht Vivian: und nix sieht!]	Früher gab es auch im Radio Kochsendungen	9	9.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	413	/ in unserer Generation ist man mit Kochbüchern aufgewachsen.	Die Generation X ist mit Kochbüchern aufgewachsen	9	9.2

Wax	Gruppe3	m	Manuela	Integrationsmilieu	275-277	Also nur um auf social media zurück zu kommen, ich weiß nur die [Tochter Name] zum Beispiel, wenn die wirklich was kocht, und das wirklich dann auch fein anrichtet, das dauert oft dann zwischen ein	Die Tochter nutzt social media um ihre selbstgekochten Gerichte zu präsentieren	9	9.2
Wax	Gruppe1	m	Daijko	Integrationsmilieu	453-455	Ja, es [Kochen] ist ein geistlicher Moment! Wenn ich in die Zukunft schaue, online, Digitalisierung (...) und dann kommt die Rezeptguru wie Meister Proper (pfeift Werbemelodie). (...) Das ist eine Erlebnis, natürlich! Und alle Vorbereitungen, das ist wie eine Zeremonie.	In der Zukunft werden Rezepte noch mehr von der Digitalisierung geprägt sein, noch mehr zum Erlebnis werden	9	9.2
Wax	Gruppe1	m	Daijko	Integrationsmilieu	403-404	In Zukunft wird es die Leute geben, die Rezeptgurus sind. Die haben alle Rezepte im Kopf. Und dann schaut du dir einmal an, wie die Digitalisierung das supergut macht.	Die Digitalisierung wird das Kochen weiterhin vereinfachen. "Rezeptgurus" geben online Tipps	9	9.2
Wax	Gruppe1	m	Maximilian	Integrationsmilieu	384-386	Man braucht sowieso nicht mehr kochen lernen. Weil im Internet steht eh alles, was man wissen muss. Man muss nur noch wissen, was man essen will. Das gibt man ein. Und dann sieht man eh ganz genau auf Youtube, was man machen muss. Oder nicht.	Heutzutage muss man nicht Kochen lernen, weil die verfügbaren neuen Medien einen bei der Zubereitung von Rezepten genau anleiten	9	9.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	449	[Fernsehkochen früher] und der Koch ist auch nur in Schwarz-weiß/ wegen dem Kontrast schon allein.	Früher war der Fernsehkoch nur in schwarz-weiß zu beobachten	9	9.2
Wax	Gruppe1	m	Daijko	Integrationsmilieu	143	Früher [ohne Youtube] war viel schwieriger.	Ohne Youtube war kochen schwieriger	9	9.2
Wax	Gruppe1	m	Daijko	Integrationsmilieu	121-123	Aber jetzt, die neue Generation, sie können nicht ohne Internet leben. (...) Sie lesen viel, was sie verbessern können. Alte Schule gegen neue Schule. Viele junge heutzutage lesen in die Internet und dann die experimentieren.	Junge Menschen können nicht mehr ohne dem Internet leben, dort recherchieren sie, wie sie traditionelle Rezepte verbessern können	9	9.2
Wax	Gruppe 2	m	Kri	Integrationsmilieu	413-414	in unserer Generation ist man mit Kochbüchern aufgewachsen. Oder. Ned mit Fernsehsendungen übers Kochen/	Die Generation X ist mit Kochbüchern aufgewachsen, nicht mit Fernsehsendungen über das Kochen	9	9.2

							und drei Stunden. Die fotografiert das dann und stellt das dann für sich auf Instagram.			
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	27-28	bunte [Fotos] schon. Aber es war schon ein Nachkriegsprodukt, das hat man schon an den Speisen gesehen.	Das Prato Kochbuch war früher bereits in Farbe, die Inhalte sind heute aber nicht mehr zeitgemäß, da das Buch ein Nachkriegsprodukt war	9	9.2	
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	34	und die Küche mit wenig Mitteln war dort teilweise beschrieben aber auch große Braten und so.	In Kochbüchern früher wurde vor allem Wert gelegt auf Rezepte mit einfachen Mitteln	9	9.2	
Wax	Gruppe 2	m	Berni	Niveaumilieu	419	[Fernsehkoch früher] das waren noch Zeiten!/ Paul	Früher waren Fernsehköche anders als heute	9	9.2	
Wax	Gruppe 2				426-429	[Rezept vom Fernsehkoch früher] Berni: Du hast es aber schriftlich anfordern können beim ORF Vivian: (lachend) per Post! Kri: (laut) Zwei Wochen später per Nachnahme. Vivian „Kennwort Fernsehpost!“	In Kochsendungen früher konnte man das Rezept per Postkarte schriftlich nachfordern, zwei Wochen später hat man es erhalten	9	9.2	
Wax	Gruppe4	m			546-549	Paul: Da gibt's ja so Challenges. Kennt's ihr das, im Fernsehen? Irgendsolche Typen, die machen so Challenges. Gerald: (kopfschüttelnd) jo des is a bledsinn/ Paul: /oder so Riesenchallenges (aufzählend) der größte Burger der Welt, oder irgendsowas. Michael: Da wird mir schlecht beim Zuschau.	Im TV gibt es aktuell "Challenges" rund ums Kochen. Dies Inhalte sind ekeleregend oder Blödsinn	9	9.2	
Wax	Gruppe4	m			593-595	Per: [...] Das ist verschwunden, Innereien aus unserer Küche. Zum Beispiel keiner kocht damit und in keinem Kochbuch steht das drinnen. Paul: Es ist eben nicht mehr modern.	Die Inhalte von Kochbüchern haben sich verändert. Innereienküche ist selten geworden, weil sie nicht modern ist	9	9.2	
Wax	Gruppe 2	w	Erni	Integrationsmilieu	103-107	[Kochbuch genutzt] Bis zu dem Zeitpunkt, wo die Kinder auf einmal zuhause Vanillekipferl gekocht haben/ also gebacken haben, nicht gekocht haben/ und ich denk mir „na damit des was wiad muss ich ihnen jetzt ein Kochbuch oder ein Rezept von mir	Es wurde immer ein Kochbuch zur Herstellung von Weihnachtsbäckerei verwendet, bis die Kinder einmal mit einem online-Rezept gebacken haben. Erst dann Aufmerksamkeit auf diese neue Möglichkeit	9	9.3	Vom Kochbuch zum Internet – das Umdenken in der Gen X ist erst kürzlich passiert: • Kri: mit Kochbüchern aufgewachsen – daher ist die Nutzung von neuen Medien nicht habitualisiert bzw. automatisiert, wie es bei den jüngeren der Fall ist

11 Abstract – Deutsch

Das Koch- und Essverhalten der Menschen hat sich in den vergangenen 50 Jahren drastisch verändert – ein Wandel, der mit der Entwicklung von einer Knappheitsgesellschaft hin zur heutigen Erlebnisgesellschaft nach Schulze einhergeht. Ähnlich die Weiterentwicklung der Medien: War es früher ausschließlich das Kochbuch, das den Frauen als Ratgeber in der Küche dienlich war, dient heute auch oftmals das Internet Quelle für Kochinspiration und Rezepte für Herr und Frau ÖsterreicherIn. Doch auffällig ist, dass das Kochbuch als Konstante – welches wider aller Entwicklungen am heimischen Buchmarkt – an Beliebtheit nichts verloren hat. Es tut sich also die Frage auf: Welche Rolle spielt das Kochbuch heute, in Zeiten von Food-Blogs, Rezepte-Seiten oder gar Video-Rezepten in den sozialen Netzwerken, noch? Warum gelingt dieses scheinbar friedliche Nebeneinanderexistieren von Online-Kochhelfern und Print-Lektüren?

Pierre Bourdieu zufolge sind Antworten auf diese Fragen in der soziale Schichtung einer Gesellschaft zu suchen. Sowohl die Art der bevorzugten Mediennutzung als auch der die Vorlieben der Menschen zum Beispiel beim Kochen oder Essen, sind vom sozialen Umfeld geprägt, in dem sich ein Mensch sozialisiert. Doch die Gesellschaft hat sich verändert: soziale Milieus, etwa nach Schulze, haben Bourdieus Schichtmodell abgelöst und ermöglichen es, die Gesellschaft zeitgemäß abzubilden. Alltagsästhetik, Lebensstile und persönlicher Geschmack sind die Faktoren, die die Entscheidungen der Menschen prägen: auch bei der Wahl zwischen dem altbewährten Kochbuch und High-Speed-Internet voll Food Blogs.

Die vorliegende Arbeit befasst sich deshalb aus kommunikationswissenschaftlicher Perspektive mit der Nutzung von Kochmedien in der heutigen Erlebnisgesellschaft unter Berücksichtigung der sozialen Milieus in Österreich. Im Fokus stehen dabei die Motive und Gewohnheiten bei der Kochmediennutzung. Um auch die diachrone Entwicklung der Kochmediennutzung zu verfolgen – vom Kochbuch zur Küchen-App – wurde die Generation X als Zielgruppe ausgewählt. Die Ergebnisse wurden qualitativ in Gruppendiskussionen ermittelt; eine systematische Auswertung erfolgte mittels Inhaltsanalyse nach Mayring.

12 Abstract – English

The cooking and eating habits of people have changed drastically in the past 50 years – a change that goes hand in hand with the development from a society of scarcity after WWII to today's "Erlebnisgesellschaft" – a society which always is in search of news experiences – according to Schulze. Similarly the development of cooking-media changed: Former days it exclusively used to be the cookbook, which was useful to women as a guide in the kitchen, today also the Internet is used as source for cooking inspiration and recipes in Austria. Throughout the cookbook is a constant in cooking-media, which has not lost any of its popularity, which absolutely contrasts with the developments in the regular book market. So the question arises: what role does the cookbook play today, in times of food blogs, recipe pages or even video recipes in the social networks? Why is this peaceful coexistence of online cooking helpers and printed cookbooks possible?

According to Pierre Bourdieu, answers to these questions are to be found in the social stratification of a society. Both, the preferred media to use and people's preferences in cooking or eating are shaped by the social environment in which a person socializes. But society has changed: social milieus, for example according to Schulze, have replaced Bourdieu's stratification model and make it possible to depict society in a contemporary way. Everyday aesthetics, lifestyles and personal taste are the factors that shape people's choices, including the choice between the well-established cookbook and high-speed Internet full food blogs.

From the point of view of communication science, the present work deals with the use of cooking media in today's "Erlebnisgesellschaft", also facing the social milieus in Austria. The focus is on the motives and habits of using cooking media. In order to pursue the diachronic development of the use of cooking media – from the cookbook to the kitchen app – Generation X was selected as the target group. The results were qualitatively determined in group discussions; a systematic evaluation was carried out by content analysis according to Mayring.