

Nachhaltigkeit, Gesundheit oder Genuss?

Der Einfluss des Framings auf die Intention, sich nachhaltiger zu ernähren

Johanna Quendt, Marit K. List, Andreas Ernst/CESR, Universität Kassel

Umweltauswirkungen der Ernährung

- Große Einsparpotenziale durch veränderte Ernährungsweise, die viele saisonale, regionale und ökologische Produkte enthält sowie wenig tierische Produkte¹
- Höchstes Einsparpotenzial durch die Umstellung auf eine pflanzenbasierte Ernährung²
- 2,65 Milliarden Essen/Jahr in Kantinen und Mensen → mehr nachhaltige Gerichte in der Außer-Haus-Verpflegung als Ansatzpunkt für eine Transformation zu einer nachhaltigeren Ernährungsweise

Was esse ich heute? Die Benennung spielt eine Rolle

In der Außer-Haus-Verpflegung hat der Anteil an pflanzenbasierten Gerichten in den letzten Jahren zugenommen. Eine Befragung des Deutschen Studentenwerks ergab jedoch, dass der Großteil der Studierenden in erster Linie darauf Wert legt, dass ein Gericht satt macht, einen hohen Genusswert besitzt, der Preis stimmt und auch ein Gesundheitswert gegeben ist³. Die letztendliche Auswahl von Gerichten basiert allerdings nicht auf komplexen Entscheidungen, bei denen verschiedene Aspekte gewichtet und verglichen werden, sondern auf einfachen Heuristiken⁴. Allein die Benennung der Gerichte kann die Auswahl und Bewertung von Gerichten beeinflussen⁵.

Zur theoretischen Verortung wurde der Effekt des Frames als externer Hinweisreiz in ein Modell zur Erklärung der individuellen Bewertung der Produktqualität integriert (siehe Abb. 1).

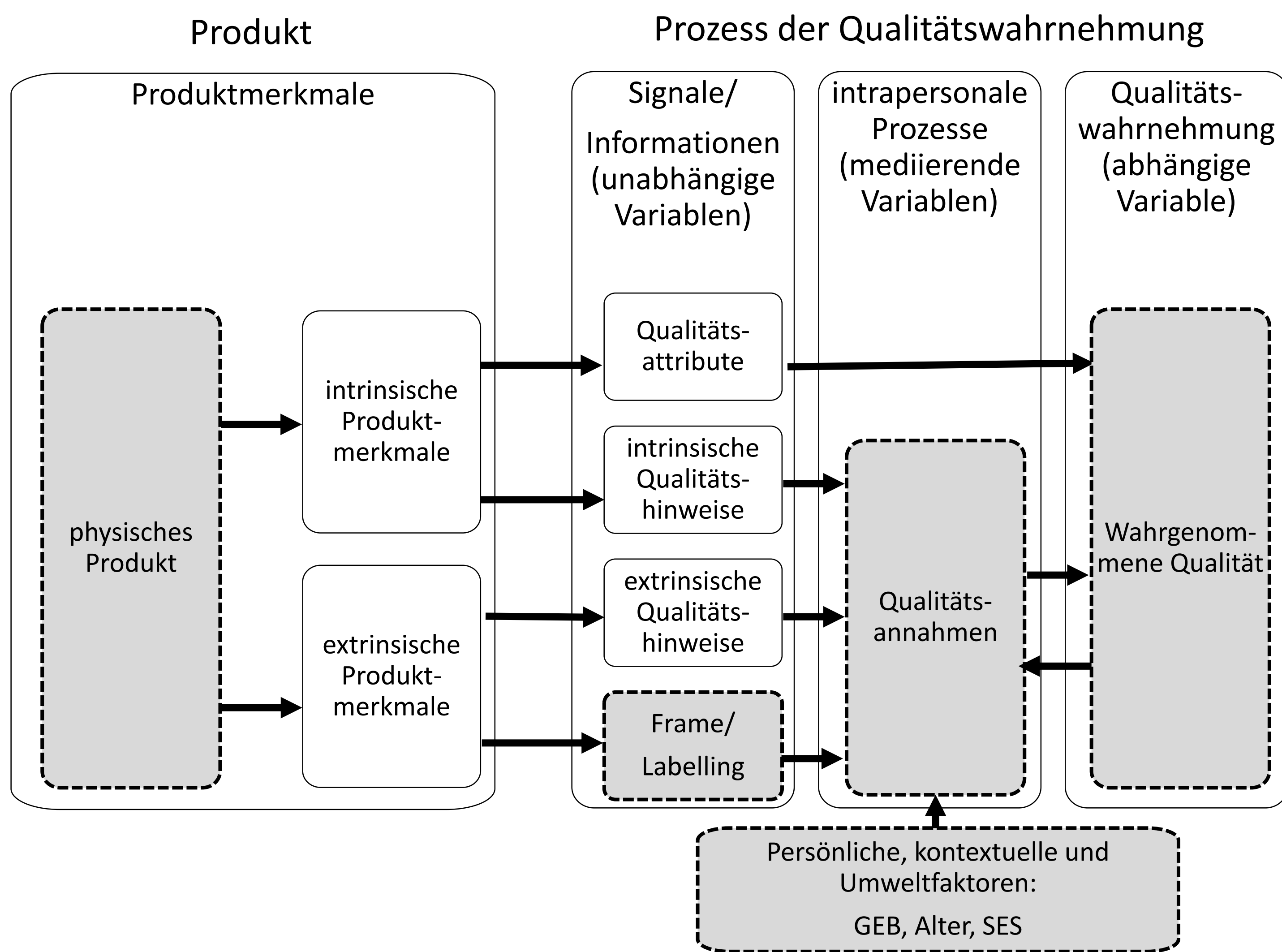


Abb. 1: Rolle des Frames im Prozess der Qualitätswahrnehmung (in dieser Studie relevante Aspekte grau hinterlegt)⁶

Fragestellung

Welchen Einfluss haben die Frames Nachhaltigkeit, Gesundheit und Genuss auf die Auswahl von Gerichten? Gibt es zielgruppenspezifische Unterschiede (Altersgruppen, Umwelteinstellung, SES⁷) bezüglich der Bewertung der Frames?

Diskussion und Ausblick

Der Frame kann die Wahl des Gerichts beeinflussen. Eine explizite Benennung nachhaltiger Gerichte als „nachhaltig“, „klimafreundlich“ oder „CO₂-schonend“ scheint sich eher negativ auszuwirken. Der Genuss-Frame schnitt über alle Altersgruppen hinweg am besten ab. Die Ergebnisse legen nahe, dass insbesondere jüngere Leute eine geeignete Zielgruppe für Interventionen sind: Die Umwelteinstellung ist in dieser Gruppe eher gering ausgeprägt, aber der Einfluss der Umwelteinstellung auf die Bevorzugung von als nachhaltig gelabelten Produkten ist in dieser Gruppe am höchsten – an dieser Stelle könnten Interventionen ansetzen.

Literatur

- 1 Koerber, K. von, Bader, N. & Leitzmann, C. (2016). Wholesome Nutrition: an example for a sustainable diet. *The Proceedings of the Nutrition Society*, 76 (1), 34–41.
- 2 Garnett, T. (2011). Where are the best opportunities for reducing greenhouse gas emissions in the food system (including the food chain)? *Food Policy*, 36, S23–S32.
- 3 DSW (2018). *Ergebnisse der 21. DSW-Sozialerhebung für den Bereich des Studentenwerks Kassel* (Studentenwerk Kassel, Hrsg.).
- 4 Scheibehenne, B., Miesler, L. & Todd, P. M. (2007). Fast and frugal food choices: uncovering individual decision heuristics. *Appetite*, 49 (3), 578–589.
- 5 Fernqvist, F. & Ekelund, L. (2014). Credence and the effect on consumer liking of food – A review. *Food Quality and Preference*, 32, 340–353.
- 6 Anlehnung an: 5 und Steenkamp, J.-B. & van Trijp, H. (1996). *Quality guidance: A consumer-based approach to food quality improvement using partial least squares*. *European Review of Agricultural Economics*, 23 (2), 195–215.
- 7 SES: Socioökonomischer Status, Lampert, T. & Kroll, Lars, E. (2009). Die Messung des sozioökonomischen Status in sozialepidemiologischen Studien. In K. Hurrelmann & M. Richter (Hrsg.), *Gesundheitliche Ungleichheit. Grundlagen, Probleme, Perspektiven* (2., aktualisierte Aufl., S. 309–334). Wiesbaden: VS, Verl. für Sozialwissenschaften.
- 8 GEB: General Environmental Behaviour, Kaiser, F. G. & Wilson, M. (2004). Goal-directed conservation behavior: the specific composition of a general performance. *Personality and Individual Differences*, 36 (7), 1531–1544. 4 In

Methode

Vergleich von insgesamt 11 nachhaltigen Gerichten, die mit Labeln aus den Framekategorien Nachhaltigkeit, Gesundheit und Genuss versehen waren. Jeder Begriff wurde mit allen Begriffen aus den jeweils anderen Oberkategorien verglichen. Insgesamt wählten die ProbandInnen (N=510) in einer Online-Studie aus 33 Gerichtspaaren jeweils eines aus. Es wurden weiterhin der SES-Index sowie die Umwelteinstellung anhand des GEB⁸ gemessen.

Ergebnisse

- Mittelwerte der Frames: Genuss-Frame (M=.53, SD=.11), Gesund-Frame (M=.49, SD=.1), Nachhaltigkeitsframe (M=.48, SD=.12)
- Signifikante Zusammenhänge zwischen der Umwelteinstellung und der Bewertung der Frames (p<.05): Genuss-Frame sowie der Gesund-Frame korrelieren negativ mit dem GEB (r=-.11, r=-.14), der Nachhaltigkeitsframe korreliert positiv mit dem GEB (r=.20).

- Kein Zusammenhang zwischen dem SES und den Frames

- Signifikante Zusammenhänge zwischen dem Alter und der Bewertung der Frames: Genuss-Frame r=.15 (p<.01), Nachhaltigkeits-Frame: r=-.16 (p<.01, siehe Abb. 2), höchster Zusammenhang in der jüngsten Gruppe r=.38 (p<.01)

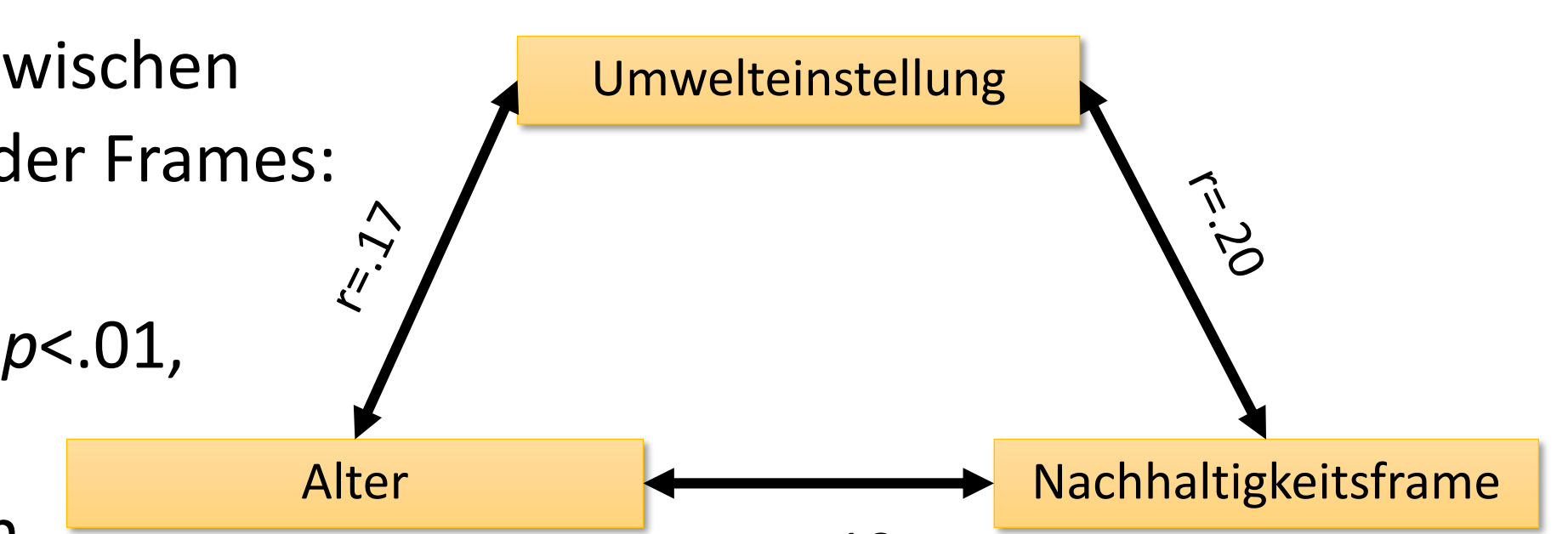


Abb. 2: Bivariate Korrelationen (alle p<.01)

- Repeated measures ANCOVA: Einfluss des Alters (between-subjects) auf die Präferenz der Frames (within-subjects, GEB als Kovariate): signifikanter Einfluss auf Auswahl der Gerichte (F(2,970)=24.4, p<.01, partielles η² =.05)

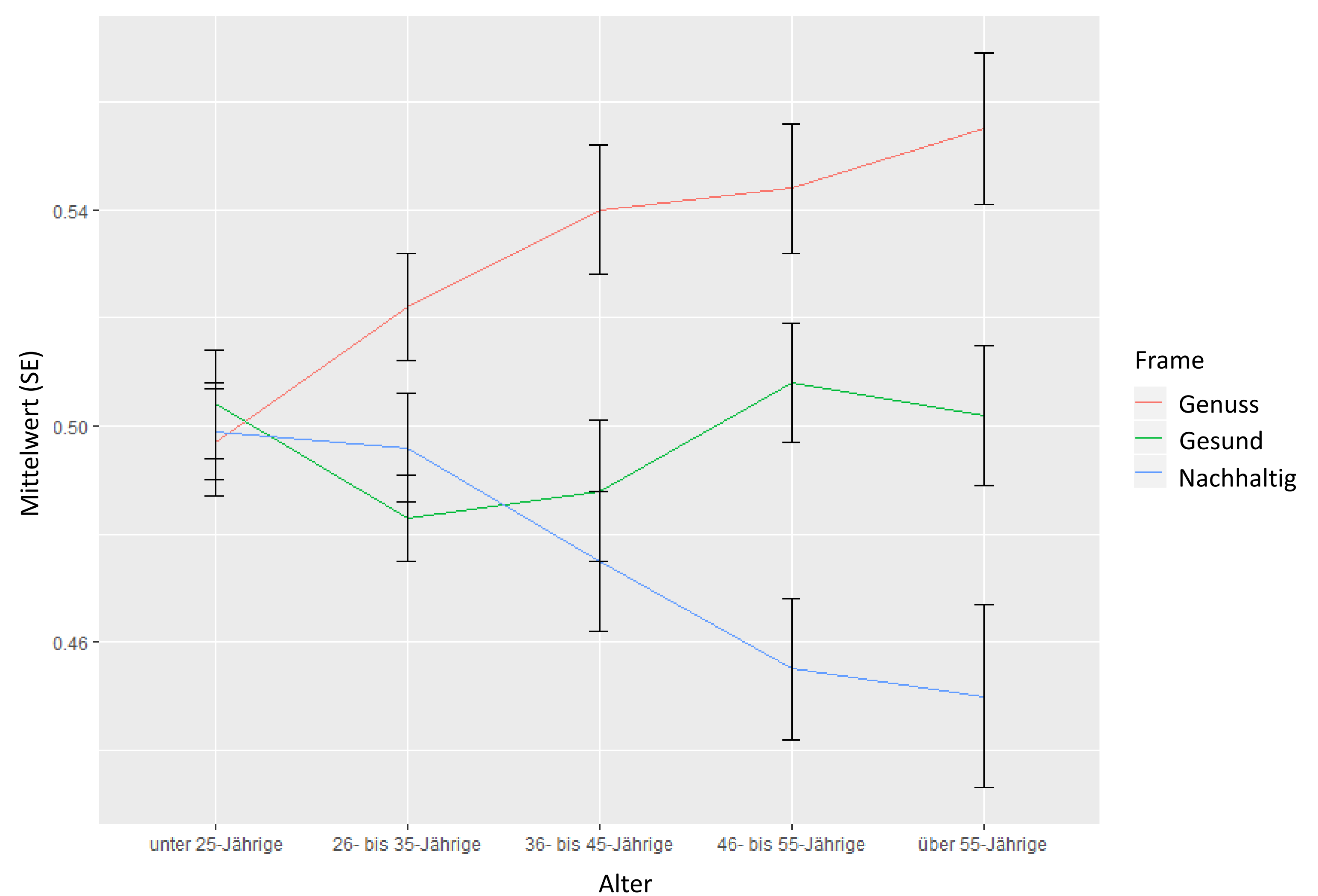


Abb. 3: GEB-bereinigte Unterschiede zwischen den Altersgruppen