

Cookie-Studie

Teilnehmerbefragung im Rahmen des Vortrags

„Cookies machen schlau“ am 06.12.10 von V. Claus und G. Vodegel

Veranstalter: Informatik-Forum Stuttgart e.V.

Diese "Studie" erhebt keinerlei Anspruch darauf, wissenschaftlich korrekt zu sein. Das eigentliche Ziel dieser "Untersuchung" war es, den Teilnehmern neben der vermittelten Theorie eine praktische Kostprobe zu geben, sowie das Bewusstsein und die Sensibilität für die unterschiedliche Qualität von Lebensmitteln nicht nur zur Weihnachtszeit zu wecken. Dennoch können die spontan gewonnenen Daten zum Nachdenken anregen.

Nikoläusige Fragestellung:

1. Wird der Duft von Vollkorn- und Weißmehlgebäck unterschiedlich beurteilt?
2. Wird der Geschmack von Vollkorn- und Weißmehlgebäck unterschiedlich beurteilt?
3. Verspürt der Proband nach dem Verzehr eine Wirkung auf seine Stimmung?
4. Kann er das Gebäck der richtigen Mehlsorte zuordnen?

Weihnachtliche Versuchsanordnung:

Verwendet wurden zwei verschiedene Sorten von Weihnachtssaustecherle, die optisch nicht zu unterscheiden waren. Beide Sorten wurden nach dem gleichen Rezept mit Mehl, Zucker, Eiern, Butter, gerösteten Nüssen und Gewürzen gebacken. Der einzige Unterschied war, dass für Sorte 1 Weizenmehl Typ 405 und für Sorte 2 Dinkelmehl mit hohem Vollkornanteil verwendet wurde.

Die Zuhörer erhielten zu Beginn des Vortrags jeweils ein Plätzchen, ohne zu wissen, um welche Sorte es sich handelte. 135 Zuhörer füllten den Fragebogen aus, davon $n=130$ "korrekt".

Gruppe Fensterseite erhielt Sorte 1 (Weißmehlgebäck): $n_1 = 82$,

Gruppe Wandseite erhielt Sorte 2 (Dinkelvollkorngebäck): $n_2 = 48$; $n_1+n_2=n$.

Die Probanden wurden am Ende des Vortrags gebeten, Duft- und Geschmack der Probe zu beurteilen, eine Aussage hinsichtlich einer eventuellen Stimmungsänderung zu machen und abzuschätzen, ob es sich bei dem Cookie um Vollkorn- oder Weißmehlgebäck handelt.

Himmlisches Ergebnis:

1. Duft:
Bei der Beurteilung des Dufts wurden die Vollkorncookies deutlich häufiger mit "sehr gut" beurteilt als das Weißmehlgebäck.
2. Geschmack:
Bei der Geschmacksbewertung fiel der Unterschied noch deutlicher aus: Nur 27% der Teilnehmer beurteilten den Geschmack der Weißmehlcookies mit "sehr gut", dagegen bekamen die Vollkorncookies von 46% die Bestnote.
3. Stimmung:
Sowohl nach dem Genuss von Vollkorn- als auch von Weißmehlcookies wurde eine deutliche Stimmungsverbesserung gefühlt. Dieser Effekt war bei den Weißmehlcookies aber deutlicher ausgeprägt. Ca. bei der Hälfte der Teilnehmer blieb die Laune unverändert [gut].
4. Mehltyp:
Insgesamt gesehen konnten weniger als die Hälfte der Probanden sowohl in der Weißmehl- als auch in der Vollkorngruppe das verwendete Mehl richtig zuordnen.

Fazit:

Als weihnachtliche Überraschung stellte sich heraus, dass Weißmehl und Dinkelvollkornmehl für viele Probanden geschmacklich nicht eindeutig erkennbar waren. Dies ist besonders interessant, weil während des Vortrags Zwischenrufe die Empfehlung von Vollkornprodukten als "genussfeindlich" kritisiert hatten. Diese Einschätzung wird, wie wir an deren sehr guten Geschmacksbewertung sehen, zwar von einigen Wenigen immer wieder stark vertreten, aber offensichtlich von der Mehrzahl der Genießer nicht geteilt. Ob Vollkornkritikern der Zugang zum Himmel in Zukunft verwehrt bleiben muss, wird an anderer Stelle geklärt.

Da Vollkornprodukte neben den kulinarischen auch viele gesundheitliche Vorteile (siehe Vortrag) bieten, stimmen die Ergebnisse dieser Befragung optimistisch. Denn wer keinen Unterschied zwischen den Mehlsorten schmeckt, kann ja durchaus mal das wertvollere Vollkornmehl verwenden und nicht nur zur Weihnachtszeit in seine Bäckerei aufnehmen.

Anhang:

- > Rezepte Cookies
- > Auswertung der Fragebogen

Rezepte Cookies

für jeweils ca. 250 Plätzchen

Hergestellt von Bäckerei Donauer, Stadtgraben Str. 18, 71032 Böblingen

Dinkelausstecher Rezept :

1 kg Butter
1 kg Zucker
2 kg Dinkelmehl Type 630/Dinkelvollkornmehl
0,5 kg Haselnüsse gemahlen geröstet
8 Eier
Backpulver, Salz, Zitrone, Vanillezucker

Butterausstecher Rezept:

1 kg Butter
1 kg Zucker
2 kg Weizenmehl Type 405
0,5 kg Haselnüsse gemahlen geröstet
8 Eier
Backpulver, Salz, Zitrone, Rum, Vanillezucker

Informatik-Forum Stuttgart e.V., Prof. Dr. Ludwig Hieber, Fakultät 5, Fachbereich Informatik, Universitätsstraße 38, 70569 Stuttgart. Tel. 0711-685-88203. Mail: infos@informatik.uni-stuttgart.de

Prof. Dr. Volker Claus, Universität Stuttgart, FMI, Universitätsstraße 38, 70569 Stuttgart

Cena-Ernährungstraining, Gabriela Vodegel, Apothekerin und Ernährungstrainerin, Böblingen,
Tel. 07031-262482 Web: www.cena-premium.de Mail: vodegel@cena-premium.de