

Förderung des regionalen Speisemaisanbaus: Ergebnisse zu Essgewohnheiten und Maiskonsum in Deutschland

Schmidt C¹, Szabo L¹, Sadeghi A², Neubeck K¹ & Eder B²

Keywords: maize, human nutrition quality, dry mill products, consumer survey

Abstract

There is an untapped potential for regional and organic food maize, especially due to its good digestibility and health-promoting ingredients. We asked consumers whether they eat maize products, and if not, why not. The outcome shows that the majority of respondents are interested in eating maize but have little knowledge about its use. Many of the respondents already consume maize, but limit themselves to a few products. Also, there is only a small supply and limited selection available commercially.

Einleitung und Zielsetzung

Im Jahr 2022 wurde auf einer Fläche von 2,5 Millionen Hektar in Deutschland 3,6 Millionen Tonnen Körnermais geerntet (ökologisch und konventionell). Davon wurden nur weniger als 10 % für die menschliche Ernährung verwendet (DMK, 2022). Das ist im Vergleich zu anderen Ländern, in denen es noch eine lebendige Esstradition gibt wie z. B. Italien oder Ungarn sehr wenig. Speisemais bietet auf Grund seiner guten Verträglichkeit (glutenfrei, histaminarm) und gesundheitsfördernder Inhaltsstoffe (Vitamin E, Antioxidantien etc.) ein großes Potential für die menschliche Ernährung, gerade hinsichtlich des notwendigen Bedarfs der Transformation der Ernährungsgewohnheiten. Zudem gewinnt der Anbau von Körner- bzw. Speisemais durch seine hohe Adaptionfähigkeit an die Folgen des Klimawandels auch in weiteren Regionen Deutschlands an Relevanz. Deshalb sollte mittels einer Befragung geklärt werden, woran das geringe Interesse für Speisemais in Deutschland liegt.

Methoden

Mittels einer quantitativen Umfrage mit Multiple-Choice Fragen, welche online über einen Link und QR-Code zu erreichen war, sollten möglichst viele Verbraucher*innen nach ihren Gewohnheiten im Maiskonsum und ihren Erwartungen an Speisemais befragt werden. Dabei sollte geklärt werden, ob es mehr an fehlendem Wissen über die Zubereitung oder mehr am Geschmack liegt, dass Mais (Grieß, Mehl) so wenig Eingang in die deutsche Küche findet.

Über verschiedene analoge und digitale Kanäle (Flyer an Feldtagen, in Berichtsheften; Website, LfL E-Mail-Verteiler) konnten insgesamt 341 Teilnehmer*innen befragt und ihre Antworten statistisch über eine Korrelationsanalyse mit t-test ausgewertet werden.

¹ Landbauschule Dottenfelderhof e.V., Dottenfelderhof, 61118, Bad Vilbel, D, constanze.schmidt@dottenfelderhof.de, www.forschung-dottenfelderhof.de

² Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Pflanzenzüchtung Mais, Kleeberg 14, 94099, Ruhstorf, D, barbara.eder@lfl.bayern.de, www.lfl.bayern.de

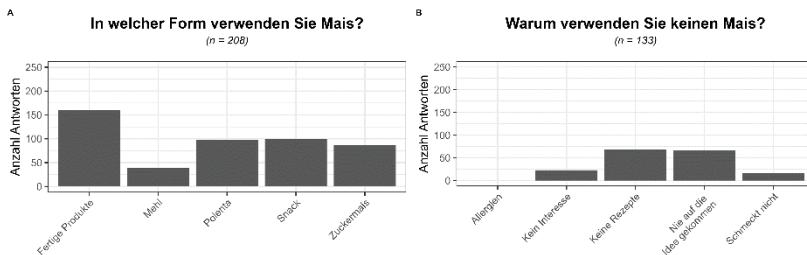


Abb.1. Ergebnisse aus der Online-Umfrage zum Speisemaiskonsum. A: Die 208 Konsument*innen konnten angeben, in welcher Form sie Mais verwenden. B: Die 133 Nicht-Konsument*innen konnten auswählen, warum sie keinen Speisemais verwenden.

Ergebnisse und Diskussion

Die Umfrage zeigt, dass über 60 % der Befragten bereits regelmäßig Mais-Produkte konsumieren. Bei genauer Nachfrage handelt es sich bei 160 der Konsument*innen um fertige Produkte (z. B. Cornflakes, Tortillas; Abb.1A). Zu den Gründen warum kein Mais konsumiert wird, geben die meisten an, keine Rezepte zu kennen bzw. nie auf die Idee gekommen zu sein (Abb. 1B). Tatsächlich können sich über 200 aller Befragten vorstellen öfter mit Mais zu kochen, wenn sie mehr Rezepte kennen würden. Die Ergebnisse zeigen keine Korrelation zwischen geringem Maiskonsum und Desinteresse an Mais ($p=0,08$). Das spricht für eine Unkenntnis der Verbraucher*innen wie mit Speisemais umzugehen ist, was mit der fehlenden Esstradition von Mais in Deutschland zusammenhängen könnte. Ein weiteres Problem ist auch, dass das Angebot auf dem Markt sehr klein ist, und Mais mehr als Futtermittel wahrgenommen wird.

Schlussfolgerungen

Es wird deutlich, dass Speisemais als Nahrungsmittel bisher wenig genutzt wird, obwohl Speisemais nicht nur als glutenfreie Alternative einen wichtigen Beitrag zur Ernährung leisten kann. Mit einem stärkeren Fokus auf die ernährungsphysiologischen Vorteile von Speisemais und seine Verarbeitungsmöglichkeiten können wir eine Transformation der Ernährung begünstigen, mehr Produkte ohne Fleisch fördern und durch ein weiteres Glied in der Fruchtfolge den regionalen, ökologischen Landbau diversifizieren.

Danksagung

Wir bedanken uns bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft für die Förderung des Projekts SpeiseMaisQual (FKZ: 2819OE029) im Rahmen des BÖL.

Literatur

DMK (2022): Körnermaisernten (inkl. CCM) Deutschland in t. Hg. v. Deutsches Maiskomitee e. V. (DMK). Online verfügbar unter <https://www.maiskomitee.de/Fakten/Statistik/Deutschland/Erntemengen>, zuletzt geprüft am 17.08.2023.

Sage, R. F.; Monson, R. K. (1999): C4 Plant Biology. San Diego, CA: Academic Press.