

Wer kocht heute – und wie?

Wie sich Männer und Frauen in der Küche unterscheiden

Mannheim, 06.04.2020. Derzeit wird so viel zuhause gekocht und gegessen wie schon lange nicht mehr. Denn viele Frauen und Männer arbeiten im Homeoffice oder müssen ihre Kinder daheim betreuen. Um Familie und Arbeit gut unter einen Hut zu bekommen, empfehlen Experten einen strukturierten Tagesablauf mit festen Zeiten für das gemeinsame Kochen und Essen. Dabei merken die Kinder schnell: Wenn Papa in der Küche steht, läuft alles etwas anders ab, als wenn Mama kocht. Denn es gibt sie noch, die typischen Unterschiede zwischen Männern und Frauen – beim Kochen, bei der Auswahl der Speisen und auch beim Einrichten der Küche.

Die Männerküche ist aufgeräumt und wirkt fast schon steril. Alles hat seine Ordnung, jedes Teil seinen angestammten Platz. Dekorationen haben Seltenheitswert. Denn was in der Küche zu finden ist, muss eine Funktion erfüllen: Töpfe und Pfannen, Geschirr und Besteck und natürlich moderne Gerätschaften, die geschmackliche Höchstleistungen vollbringen und dabei maximalen Komfort bieten, aber auch möglichst energieeffizient und smart sind. Nur ungern legen Männer ihr Smartphone beim Kochen weit entfernt ab. Viel lieber nutzen sie es für Apps mit anspruchsvollen Rezepten und mit direkter Verbindung zum Backofen oder Dampfgarer. Selbst auf der Couch oder der Terrasse, ja theoretisch sogar von unterwegs, können sie live mitverfolgen, wie lange das Gericht im Ofen noch benötigt oder ob sie die Temperatur anpassen müssen, um ein bestmögliches Geschmacksergebnis zu erzielen. „Immer mehr Männer entdecken ihre Freude am Zubereiten hochwertiger Speisen für ein oder zwei Personen oder sogar für die ganze Familie. Die Lust kann aber auch schnell in Frust umschlagen, wenn die bekannte Ordnung fehlt oder die ansonsten griffbereiten Utensilien noch gebraucht in der Spülmaschine lagern“, weiß Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. (AMK). In der aktuellen Situation, in der viele Männer zuhause und auch in der Küche mehr gefordert sind als sonst, zeige

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
www.amk-ratgeber-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial zur
Verfügung.

sich, wer im Alltag mit der Familie die notwendige Flexibilität und Gelassenheit mitbringe, um auch mal über Unordnung hinwegzusehen und in einem zeitweisen Chaos den Überblick zu behalten. Denn grundsätzlich kochen Männer fast genauso gerne wie Frauen: Laut dem Ernährungsreport 2019 der Bundesregierung haben 71 Prozent der Männer und 77 Prozent der Frauen Spaß am Kochen. Männer verzehren dabei häufiger Fleisch und Wurst als Frauen, bei denen gerne Obst und Gemüse auf den Tisch kommen. Geschlechterübergreifend nehmen zwei Drittel der Befragten täglich Milchprodukte wie Joghurt und Käse zu sich. 91 Prozent legen Wert auf eine gesunde Ernährung. 51 Prozent der befragten Frauen, aber nur 28 Prozent der Männer kochen (so gut wie) täglich.

Die meisten Familienküchen sind demnach fest in Frauenhand – von gemischtgeschlechtlichen Pärchen- oder reinen Frauenhaushalten ganz zu Schweigen. „In der Frauenküche geht es bunter und lebhafter zu als bei den Männern. Frauen kommunizieren gerne in der Küche und legen großen Wert auf Gemütlichkeit, Farben und frische Kräuter“, sagt Küchenexperte Volker Irle. Pflanzen, Bilder und weitere Dekorationen sind feste Bestandteile der gemütlichen Frauenküche. Auch die Optik von Arbeitsplatte und Fronten ist hier eher etwas wilder und lebhafter als in der sachlichen Männerküche. Statt der neuesten Technik und Geräten für jedwede Haushaltssituation findet in der Frauenküche eben das Anwendung, was gerade zur Hand ist. „Frauen mögen es zu improvisieren und sind in der Küche meist flexibler als wir Männer“, so Irle. Entsprechend gelassener seien viele Mütter von Natur aus, wenn sie kochen, während um sie herum die Kinder spielen, Hausaufgaben machen oder bei der Zubereitung der Speisen helfen. „Aktuell ist zuhause mehr denn je Toleranz im Zusammenleben gefragt. Bei der Planung und Nutzung der Küche zeigt sich schon seit vielen Jahren, dass es nicht ohne Kompromisse zwischen Männern und Frauen geht. Und falls es hier doch mal zu Reibereien kommt, ist spätestens am gut gedeckten Tisch wieder alles vergessen“, schließt Irle. (AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 26. September 2020. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst:

Wer kocht heute – und wie?

Wie sich Männer und Frauen in der Küche unterscheiden

Foto 1:

Sachlich, funktional und aufgeräumt, unifarbene Fronten – eine typische Männerküche. (Foto: AMK)

Foto 2:

Wo Männer kochen, muss alles Wichtige griffbereit sein. Die Kücheninsel in Betonoptik passt zum beinahe steril wirkenden Ambiente ohne viel Dekoration. (Foto: AMK)

Foto 3:

Alles hat seinen festen Platz, damit „Mann“ es schnell finden kann. (Foto: AMK)

Foto 4:

Technische Hilfsmittel und Gerätschaften sind fester Bestandteil der Männerküche. Sie werden genutzt, gesäubert und ordnungsgerecht verstaut. (Foto: AMK)

Foto 5:

Mehr als zwei Drittel der Männer haben Spaß am Kochen. Vorausgesetzt, die Küche stimmt. (Foto: AMK)

Foto 6:

Statt ihr Smartphone beim Kochen wegzulegen, nutzen Männer es viel lieber für anspruchsvolle Rezepte und das direkte Ansteuern der Küchengeräte. (Foto: AMK)

Mannheim, 6. April 2020