

Fast Food in Deutschland





- **Fast food hat was damit zu tun, dass der Gast es wünscht, relativ schnell und zügig**
- **dort letztendlich technisiert gesagt abgewickelt zu werden, das heißt, die Bestellung**
- **aufgegeben wird, letztlich bezahlt wird und natürlich dann auch der Verzehr relativ**
- **schnell entweder vor Ort passiert, oder auch auf der Hand, über die Straße oder**
- **auch mit nach Hause genommen wird."**
- **Selbst der Fachmann vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein in**
- **Köln tut sich schwer damit, Fast Food zu definieren. "Schnelles Essen" - wie es**
- **wörtlich übersetzt heißt - sagt keiner, dafür hat sich der englische Begriff allgemein**
- **zu sehr eingebürgert - vor allem für das Angebot amerikanischer Hamburger-Ketten,**
- **vom BigMac bis zum Whopper, von Chicken-Nuggets bis zum Cheeseburger.**
- **Für Feinschmecker und Ernährungswissenschaftler ist Fast Food das kulinarische**

- Feindbild schlechthin seit 1971 die erste McDonalds-Filiale in München eröffnet
- wurde, aber die Deutschen mögen es offensichtlich massenhaft – im Jahr 2001
- setzte der Branchenführer in seinen fast 1200 Filialen allein mehr als zwei Milliarden
- Euro um. Jeder Deutsche, so die Statistik, speiste im vergangenen Jahr für 30 Euro
- in den Filialen mit dem gelben M:



- Systemgastronomie nennen Fachleute wie Matthias Johnen vom Hotel- und
- Gaststättenverband das, was hinter dem industriell produziertem Fast Food steckt.
- Das sind längst nicht nur die viel zitierten Hamburger sondern auch die massenhaft
- angebotene Pizza, das Fischbrötchen, das Grillhähnchen und vieles mehr. Ein
- Wirtschaftssektor mit zweistelligen Zuwachsraten und über 100.000 Beschäftigten,
- die 100 größten Betriebe machen allein 20 Prozent des gesamten Umsatzes der
- Gastronomie in Deutschland aus.
- Daneben versuchen die kleinen Imbissbuden ihre Stellung zu behaupten - egal ob
- als türkischer oder griechischer Familienbetrieb mit Döner-Kebab und Gyros oder die
- deutschen Klassiker mit Currywurst und Fritten und Kotelett mit Kartoffelsalat.

- 
- Doch der Ernährungswissenschaftler Professor Volker Pudel von der Uni Göttingen
 - ortet auch die gut betuchte Klientel nicht mehr nur an den Edel-Imbißbuden – ganz
 - nach dem Motto "Vor der Fritteuse sind alle Schnellesser gleich":
 - "Früher war es mal viel einfacher, wer eine bestimmte Zigarettenmarke rauchte, das
 - war der Arbeiter, wer Spätlesewein trank, das war der Akademiker, das hat sich
 - durch die Bevölkerungsgruppen hindurch total verschoben, dass man an den
 - Konsumgewohnheiten nicht mehr feststellen kann, zu welcher Zielgruppe eine
 - bestimmte Person gehört."

- 
- Rund 4 mal pro Woche gehen die Deutschen schon auswärts essen - gute
 - Aussichten für die Fast-Food-Anbieter, die auch in Zukunft mit steigenden Umsätzen
 - rechnen können. Allein schon deshalb, weil die Lust am Selber-Kochen zu Hause
 - weiter abnimmt. Fast ein Drittel aller deutschen Männer könnten schon heute nicht
 - einmal mehr ein Spiegelei in der Pfanne braten, hat der Professor herausgefunden,
 - und nach seinen Hochrechnungen wird die selbstgemachte Rinder-Roulade
 - spätestens in 20 Jahren ausgestorben sein.

