

PRESSE-INFORMATION

Kleine Psychologie der Suppe

Die selbstgemachte Suppe

Eine psychologische Grundlagen-Studie zeigt: Mit dem Begriff "selbstgemachte Suppe" verbinden sich Bedeutungszusammenhänge wie familiäre Nähe, Liebe und Wärme, das Ideal einer langjährigen Tradition, aber auch deftiger und kräftiger Geschmack.

Suppe steht immer im Zusammenhang mit Familie, Kultur und ihrer Geschichte als Halt der jeweiligen sozialen Gemeinschaft. Mit der Suppe wird gleichzeitig die Atmosphäre, die Stimmung der Gemeinschaft und Geborgenheit einverleibt.

Aber wenn auch selbstgemachte Suppe als Grundsubstanz für das attraktive Bild von Gemeinschaft und Versorgung steht, so lässt sich das Ideal der Großfamilie auch für die Miniaturwelt des Junggesellen-Daseins anwenden: Hier findet eine Selbstbemutterung statt. Die Suppe erinnert an die Einbindung in das familiäre Gefüge.

Mit bestimmten Suppen verbindet sich die Erinnerung an prägnante Situationen: der Eintopf bei Oma, die Hummersuppe im Nobel - Restaurant, die Gulasch-Kanone beim Straßenfest. Mit dem Nachkochen dieser Suppen können die atmosphärischen Stimmungslagen neu belebt werden. Mit dem Kochen, Servieren und Essen einer Suppe wird die Einstimmung auf eine bestimmte Atmosphäre, eine bestimmte Verfassung geschaffen. Suppe ist ein Ur-Medium kollektiver Selbstwahrnehmung.

Zitat eines Verbrauchers: "Wir freuen uns auf eine heiße, kräftige Suppe, wenn wir durchgefroren aus der Kälte oder nach einem langen Arbeitstag ermattet nach Hause kommen. Ein Wohlgefühl von Wärme, Behaglichkeit, Stärkung und Heilkraft durchströmt Körper und Geist gleichermaßen."

Die industriell hergestellte Suppe

Was schätzen die Verbraucher an der industriell hergestellten Suppe? Es sind Rückhalt, Berechenbarkeit, Machbarkeit, Sortenvielfalt, Idealbilder und schnelle Verfügbarkeit.

Rückhalt: Man hat immer etwas für alle Fälle zu Hause (Notfall-Ration)

Berechenbarkeit: Man weiß, was man bekommt. Auf die stets gleich bleibende Qualität eines Markenartikels kann man sich verlassen (Sicherheitsaspekt).

Machbarkeit: Die Zubereitung ist ein Kinderspiel!

Sortenvielfalt: Eine riesengroße Auswahl bietet Abwechslung und für jeden Geschmack etwas.

Idealbilder: Auch die industriell hergestellte Suppe weckt die Erinnerung an all' die mit der hausgemachten Suppe verbundenen Assoziationen (Selbstbemutterung).

Schnelle Verfügbarkeit: Die leichte Herstellung entlastet - sie verlangt weder Zeitaufwand noch Know-how - und schafft Freiraum für andere Dinge.

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:

Quelle: Deutsches Suppen-Institut

**Rezepte, Anekdoten und Fotos der Lieblingssuppen der deutschen Politiker ab 20. November zum Download unter:
www.suppeninstitut.de/presse**

Informationen/Redaktion:
Bellmann, Gröning & Partner
GmbH
Kommunikation und Marketing
Beim Schlump 13a, 20144
Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 /
46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de