

»Da ist der Wurm drin.« Entomophagie in Europa – ein Designproblem?

Ressourcenschonend, regional, gesund, eklig: Das aufkommende Interesse an Insekten in Europa veranlasst zusehends auch Designer zu einer Auseinandersetzung mit der Entomophagie, wie der Verzehr von Insekten bezeichnet wird. Anstoß dafür gab unter anderem ein 2013 veröffentlichter Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). Aus diesem Bericht geht hervor, dass die Weltbevölkerung bis 2050 auf über neun Milliarden Menschen ansteigen wird.¹ Während der Bedarf an Fleisch und tierischen Proteinen wächst, werden verwertbare Ressourcen immer knapper. Wie könnte sich dieses Dilemma auf unsere zukünftige Ernährung auswirken?

Der hohe Verbrauch an Rohstoffen und Landfläche in der herkömmlichen Tierzucht sowie die Förderung der Treibhausgase durch den massiven CO₂-Ausstoß fordern einen Wandel in der Lebensmittelindustrie. Einen Ansatz bietet der Rückgriff auf alternative Nahrungsmittel, welche diesen problematischen Entwicklungen entgegenwirken könnten. Die FAO schlägt dabei den Verzehr von Insekten als Lösung für zukünftige Ernährungsprobleme vor. Mit dem Essen von Insekten erhält man wertvolle Nährstoffe wie Proteine, Aminosäuren, einfach ungesättigte und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Mikronährstoffe wie Eisen und Zink sowie Vitamine, aber mit einem wesentlich kleineren ökologischen Fußabdruck.² Des Weiteren benötigen Insekten in der landwirtschaftlichen Aufzucht weniger Landfläche und weniger Ressourcen als andere Tiere, die wir essen, um die gleiche Menge essbares Fleisch zu gewinnen. Um ein Kilo Insektenfleisch

zu produzieren, benötigt man zwei Kilo Insektenfutter, wobei man für ein Kilo Rindfleisch rund acht Kilo Futter benötigt.³ Warum also zögern die Europäer trotz der ökologischen und ernährungsphysiologischen Vorteile, Insekten in ihren Speiseplan aufzunehmen? Warum löst allein der Gedanke an den Verzehr von Heuschrecken, Grillen oder Mehlwürmern in westlichen Kulturen Ekelempfindungen aus und was hat das mit Design zu tun?

**Wir ekeln uns, weil wir es lernen.
Zur Entstehung von Nahrungstabus**

Bietet man einigen Probanden im näheren Umfeld eine Heuschrecke zur Verkostung an, so stößt man oftmals auf ein Kopfschütteln mit einem gefolgten »Igitt«. Vereinzelt trifft man auf neugierige Esser, welche sich an der gebotenen Möglichkeit eines neuen Geschmackserlebnisses erfreuen. Weltweit gesehen jedoch, essen zwei Milliarden Menschen Insekten.⁴ Das aus westlicher Perspektive gelegentlich anzutreffende Vorurteil, Insekten esse man nur dort, wo es keine Nahrungsalternative gibt, lässt sich rasch widerlegen. Denn in Süd-asien, Afrika oder Südamerika können verschiedene Insektenarten sowohl in nahrungsknappere Gebieten als auch in den städtischen Ballungszentren als wichtige Ernährungsgrundlage, Delikatesse oder beliebter Snack dienen.⁵ Die Mopane-Raupe erzielt in Afrika mancherorts höhere Preise als Rindfleisch,⁶ in Japan gilt die Wespenlarve als Delikatesse und in der mexikanischen Esskultur reicht die Tradition des Insektenverzehrs bis in die Zeit der Azteken zurück.⁷ Warum verspeisen Europäer Kutteln oder Blutwurst, aber ekeln sich vor Heuschreckenfleisch? Besteht weniger Ekel beim Verzehr von verarbeiteten Tierprodukten, welche keine Rückschlüsse mehr auf das ursprüngliche Aussehen des Tieres zulassen? Angenommen, der Ekel entsteht primär beim Verzehr von ganz gebliebenen Insekten, wieso zählen dann im Ganzen verzehrte Garnelen, Hummer oder Austern zu begehrten Speisen der europäischen Gourmet-Küche?

»Essen ist etwas, das man lernt. Raffinierte Geschmäcker, wie den Hautgout von Wild, wie die leichte Bitterkeit von Spargel, wie das Schimmelige am Roquefort sind eine Frage der kulturellen Anpassung.«⁸ Was wir essen oder eben nicht, ist sozial erlernt und erfolgt aufgrund kultureller Prägung. Europäer verzehren mit Vorliebe Schweinefleisch, während die jüdische oder muslimische Bevölkerung dieses verabscheut. In China verzehrt man Hunde- und Katzenfleisch und in Europa unterliegt der Verzehr von Schoßtieren einem Nahrungstabu. Wir ekeln uns vor Insekten, weil wir es so gelernt haben. »Eßtabus sind kulturell tiefsitzende und zugleich emotional hochbesetzte Eßverbote. Sie drücken ein kollektives *moralisches Gefühl* oder *moralisches Empfinden* aus, das vor allem moralischen Bewußtsein bereits besteht.«⁹ Die Gründe für die Bildung dieser emotional besetzten Essverbote werden in der frühkindlichen Sozialisation im Umfeld von Familie und Erziehungspersonen gesehen. Kleinkinder erkunden ihre Umgebung primär mit dem Mund. Da sie bestimmte Grenzen noch nicht kennen, kommt es nicht selten vor, dass auch Würmer und andere Kleintiere »gekostet« werden. Das Kind wird dabei vom erzieherischen Umfeld stark sanktioniert. Durch die hohe Wirksamkeit solcher Sanktionierungen in Form von abschreckenden Drohungen können Tischsitten und kulturelle Bräuche etabliert werden. Dabei kommt den Nahrungstabus eine äußerst tiefgreifende Rolle zu, da sie bei einem Regelverstoß von Ängsten und Schamgefühlen begleitet werden.¹⁰ »Die größte Bedeutungsstärke sowie den höchsten Grad an Sanktionierung haben Nahrungsverbote beziehungsweise Tabus. Sie sind so fest und dauerhaft über Generationen internalisiert, dass sie gar nicht als Verbote wahrgenommen werden und von den Eltern auch nicht rational gerechtfertigt und erklärt werden können.«¹¹

Über den Ursprung und die Bedeutung von Nahrungstabus gibt es unterschiedliche Theorien. Es kristallisieren sich dabei vor allem rationalistische, funktionalistische und strukturalistische Erklärungs-

modelle heraus.¹² Nach einer rationalistischen Sichtweise etwa bilden sich Esstabus aufgrund ökonomisch-materieller Motive. Trotz ihres hohen Vorkommens und weltweit unzähliger Arten stehen Insekten auf der Liste der bevorzugten Lebensmittel an unterster Stelle. Warum bestimmte Tiere aus dem Nahrungsangebot der Umwelt ausgewählt werden und andere nicht, liegt dabei an der praktischen Nützlichkeit und an einer gewissen Kosten-Nutzen-Effizienz und weniger am *Ding* selbst. Der Ethnologe *Marvin Harris* gilt als bekanntester Vertreter dieses Ansatzes und entwickelte die Theorie der optimalen Futtersuche.¹³ Sie lässt sich vor allem auf den Konsum von Insekten und Kleintieren anwenden und hilft zu erklären, »warum Menschen mit dürftigem Speiseplan nichtsdestoweniger Dinge wie Insekten und Regenwürmer, von denen ihr Lebensraum voll ist, unbeachtet lassen. Nicht die Häufigkeit oder Knappheit eines Nahrungsmittels entscheidet darüber, ob es im Speiseplan vertreten ist oder nicht, sondern sein Beitrag zur Gesamteffektivität der Nahrungsmittelversorgung. Ein effektives, aber seltenes Nahrungsmittel kann so Bestandteil der optimalen Mischung sein, während ein ineffektives, aber reichlich vorhandenes Nahrungsmittel unter Umständen keine Verwendung findet.«¹⁴ In Europa gibt es im Vergleich zum Amazonasgebiet zwar ein geringeres Insektenvorkommen, aber dennoch sind unzählige Arten vorhanden. Nach der Theorie der optimalen Futtersuche könnte man schlussfolgern: In Europa wurden deshalb kaum Insekten gegessen, da sie im Vergleich zu Wirbeltieren vermutlich in zu geringem Ausmaß oder in zu klein gewachsenen Arten vorhanden waren und demnach auch der Aufwand, sie zu fangen, zuzubereiten, zu kochen etc. zu groß war. Größere, ergiebiger Tiere – ob domestiziert oder wildlebend – waren zahlreicher vorhanden, erfüllten demnach einen höheren Nutzen für die Nährstoffzufuhr und wurden in europäischen Ernährungsformen bevorzugt. Tiere wurden aufgrund ihrer Ergiebigkeit und Effizienz ausgewählt und nach ihrem Verhältnis von Protein-Input zu Protein-Output in essbar und nicht-essbar eingeordnet.¹⁵ Ein Esstabu resultierte demnach daraus, ob das Nahrungsmittel ökonomisch sinnvoll war.

Aktuell scheinen wir eine ähnliche Situation vorzufinden. Die konventionellen Produktionsmethoden der Fleischindustrie könnten angesichts des Klimawandels und der Ressourcenverknappung aus ökologisch-ökonomischer Sicht in naher Zukunft als »ineffizient« herausstellen.

Die funktionalistische Theorie hingegen betrachtet Nahrungsvorschriften als wesentliche Kategorie für die Bildung von sozialem Zusammenhalt, was einer Gruppe kulturell zugehörig ist und was nicht. Nahrungstabus übernehmen gesellschaftliche Funktionen und tragen zur inneren Stabilität von Gesellschaften bei oder schaffen eine Form der Differenzierung zu anderen Gruppen.¹⁶ Tiere, die mit einem Essverbot belegt sind, bilden »ein Kommunikationsmedium für normative Regelungen, die die Aufrechterhaltung einer sozialen Ordnung in Raum und Zeit sicherstellen«¹⁷. Mittels der Essverbote können gesellschaftliche Normen und Werte geformt werden. Die soziale Stabilität und Integration werden gewährleistet, indem festgelegt wird, was gegessen werden darf und was nicht, und in weiterer Folge, was zur Gruppe gehört und was nicht. Nahrungstabus fungieren somit als Beitrag zur Bildung einer sozialen Gruppe.

Die strukturalistische Sichtweise wiederum geht von einer gedachten Ordnung der Natur bzw. Strukturierung der Welt aus. Diese der Natur zugrundeliegende Ordnung kann als Denkmodell für die Schaffung einer sozialen Ordnung dienen. Bestimmte Tiere oder Pflanzen lassen sich gut in Gruppen einteilen und klassifizieren, weil sie sich physiologisch unterscheiden.¹⁸ Zu solchen Klassifizierungen gehört auch die in den meisten Kulturen herrschende Differenzierung von Mensch und Tier oder die Einteilung in Eigenschaften wie *Nähe* und *Ferne* bestimmter Tiere zum Menschen. Tiere, die dem Menschen näher stehen (Schoßtiere) sowie jene, die ihm fern sind (Raubtiere), werden nicht gegessen.¹⁹

Diese beispielhaft gezeigten Theorien versuchen die Entstehung von Nahrungsabneigungen, aufgrund sozialer und kultureller Zusammenhänge zu erklären. Ein Nahrungstabu bedeutet eine klare Ablehnung von prinzipiell essbaren Produkten und kann von Ekelgefühlen begleitet sein. Tabu und Ekel können einander bedingen. Die Herkunft von Abwehrreaktionen wie Ekel, Abscheu, Widerwille oder Peinlichkeit gegenüber bestimmten Nahrungsmitteln kann einerseits auf die kulturelle Prägung und andererseits auf ein Phänomen der individuellen Psyche zurückgeführt werden. Innerhalb eines Kulturkreises können demnach bestimmte Nahrungsmittel, die häufig und gerne gegessen werden und kulturell auch akzeptiert sind, aufgrund ihrer substantiellen Eigenschaften dennoch bei einigen Menschen Abwehrreaktionen auslösen. Beim Anblick oder bei der Berührung der dünnen Haut auf der Milch beispielsweise »läßt ein Krampf im Kehlkopf und noch weiter unten im Magen oder Bauch, in den ganzen Eingeweiden, den Körper zusammenzucken, Tränen und Gallenflüssigkeit austreten und das Herz schneller schlagen, Stirn und Hände schwitzen.«²⁰ So ekeln sich manche Menschen vor der Haut auf der Milch, andere beim Trinken aus einem Holzgefäß und wieder andere beim Kauen gefriergetrockneter Mehlwürmer. Ekelgefühle und Abneigungen gegenüber bestimmtem Essen oder bestimmter Substanzeigenschaften können sich individuell und je nach Kontext unterscheiden.

Ungeachtet der kulturell tiefen Verankerung von Nahrungstabus oder individuellen Ekelempfindungen beim Essen unterliegen diese Wandlungen und müssen nicht als unveränderbar gelten. So können sich Essensabneigungen von Kultur zu Kultur, von Person zu Person und von Zeit zu Zeit ändern. Insekten sind für die meisten Europäer (noch) als ekelerregend und ungenießbar klassifiziert. Wird man überraschend gefragt, warum man sie nicht isst oder essen darf, fällt eine Erklärung dabei oft schwer. Sie haben sechs Beine und ihr Äußeres erscheint uns absonderlich. Sind sie dem Menschen zu fern, um sie zu verspeisen? Rufen die negativen Assoziationen mit Schmutz, verdorbenen

Lebensmitteln und die Angst vor möglichen gesundheitlichen Folgen die subjektiven Abwehrreaktionen hervor oder empfinden wir sie als ungenießbar und eklig, weil wir sie einfach nicht essen? Wie geht die Food-Industrie mit einem Nahrungsekel um und was kann das Design in diesem Prozess leisten?

Von gesetzlichen Barrieren und den ersten Insektenburgern

In Europa steigt das Interesse an Insektenprodukten zusehends. Abgesehen von der Ekelbarriere stellen die gesetzlichen Einschränkungen für interessierte Konsumenten noch Schwierigkeiten dar, an die Produkte überhaupt heranzukommen. Sie werden in den lokalen Supermärkten noch nicht angeboten und können nur via Online-Shops bezogen werden. Der Weg durch den Zoofachhandel als eine alternative Möglichkeit, um Insektenprodukte zu beschaffen, scheint selbst Insekten-Euphoriker abzuschrecken.

Es besteht prinzipiell Interesse daran, Insektenprodukte zumindest einmal zu probieren – jedoch bevorzugt in verarbeiteter Form. Der Verzehr der Tiere im Ganzen ruft zunächst eine ablehnende Haltung hervor. Nach einer Forschungsarbeit zur Verbraucherakzeptanz von Entomophagie in Deutschland, gilt die Akzeptanz zwar als problematisch, dennoch werden Chancen für einen zukünftigen Insektenkonsum gesehen. »Ein großes Potenzial weisen Produkte aus verarbeiteten Insekten auf, beispielsweise in Form von Ölen oder Mehlen. Zudem wird eine erhöhte Akzeptanz erwartet, wenn die Insekten mit bekannten, positiv besetzten Lebensmitteln kombiniert werden.«²¹ Diese Erkenntnis klingt optimistisch, stellt aber einen Widerspruch zur aktuellen Gesetzeslage dar. Laut derzeitiger EU-Lebensmittelverordnung dürfen verarbeitete Produkte aus Insektenfleisch in den Ländern der EU noch nicht hergestellt werden. Über mögliche gesundheitliche Risiken beim Insektenverzehr liegen laut dem Bundesinstitut für

Risikobewertung kaum ausreichende Untersuchungen vor und es bedarf weiterer Forschungstätigkeiten zur Lebensmittelsicherheit.²² Die bereits seit einigen Jahren bestehende Möglichkeit in den Niederlanden Insektenburger zu verspeisen oder aus Frankreich Insektenkekse zu importieren, weist dabei auf eine eher lockere Handhabung dieser Regelungen hin (siehe auch Interview mit Carolin Schulze S. 69 ff.).

Die Gesetzeslage stellt jedenfalls eine große Barriere für die Einführung von neuartigen Lebensmitteln dar. Sie bremst ebenso die Entwicklung von Lösungen im Food-Design, um dem Ekelfaktor entgegenzuwirken. Seit Januar 2018 ist die neue *Novel-Food*-Verordnung verbindlich²³ und was seit Mai 2017 in der Schweiz bereits legal ist, könnte bald auch im EU-Raum gelten: Mehlwürmer, Heuschrecken und Grillen sind als neuartige Lebensmittel zugelassen. Ob und wie Insektenprodukte aber vom Publikum angenommen werden, wird sich in der Zukunft zeigen. Eine Annäherung kann über das Ausprobieren geschehen und erfordert auf jeden Fall »Zeit und Geduld. Wahre Innovation braucht Meta-Erkenntnis und die kulturelle Fähigkeit einer Organisation, mit Neuem umzugehen.«²⁴

Ekel im Food-Design

*Verfremdung und Verschleierung –
Man will wissen, was man isst,
jedoch sehen möchte man es nicht.*

»Auch unser Essen ist nichts anderes als in Form gebrachtes Material, es ist also ›designt‹.«²⁵ Fischstäbchen, Chicken-Nuggets, Hamburger und Wurstsorten aller Art verdanken ihren Erfolg ohne Zweifel der Unkenntlichkeit ihres Ausgangsmaterials. Sie lassen keine Rückschlüsse auf die im Rohzustand als eklig empfundenen toten Tierkörper Teile mehr zu. »Wir sind es gewohnt, daß uns unser Fleisch als Fleisch und nicht als totes Tier gegenübertritt.«²⁶ Diese Abscheu gegenüber dem getöteten Tier oder den noch erkennbaren Tierteilen

ist dabei ein Resultat zivilisatorischer Entwicklungsprozesse. In der mittelalterlichen Esskultur und vereinzelt noch bis ins 18. Jahrhundert hinein gehörte das tote Tier als Ganzes oder größere Teile des Tieres zum guten Ton bei Tisch. Das gekonnte Zerlegen des Tieres auf der Tafel galt als Zeichen für einen wohlherzogenen Menschen.²⁷ Im Zuge der Wandlung des Essens vom Mittelalter bis heute verschwand die Grausamkeit des Tötens und Zerlegens des getöteten Tieres allmählich aus der Sichtweite des gesellschaftlichen Lebens. Der Anblick der tierischen Bestandteile war zunehmend mit Peinlichkeitsempfindungen verbunden. Von den Methoden der Zerkleinerung über die Kombinationsvielfalt der Grundzutaten bis hin zur Dekoration konnte mittels Kochkunst bzw. *Food-Design* das mit Grauen und Barbarei assoziierte Aussehen der Tierteile verborgen werden.²⁸

Auch heute setzt sich diese Entwicklung des Verbergens fort. Man will zwar wissen, was man isst, jedoch sehen möchte man es nicht. Im industriellen Food-Design und der Herstellung von Fleischnahrung wird über einen bestehenden Nahrungsekel ›hinweggetäuscht‹ und die ›Wahrheit‹ verschleiert. Die einzelnen Tierkörperteile werden zerkleinert und umgeformt, gewürzt und gefärbt. Verfremdung, Täuschung und Tarnung von Ausgangsstoffen sind grundlegende Methoden im industriellen Food-Design.²⁹ Die Zutaten sollen bewusst nicht erahnt werden. Selbst eingefleischte Fischverweigerer essen Fischstäbchen. Das Stäbchen schmeckt lecker, derselbe Fisch, an welchem Augen und Flossen noch sichtbar sind, dagegen eklig. Die geometrische Form täuscht über den Ausgangszustand hinweg. Die Gestaltung bewirkt einen höheren Beliebtheitsgrad des verarbeiteten Produktes als das Naturprodukte ›Fisch‹ selbst, welcher oftmals aufgrund der Optik und der Gräten Abscheu hervorruft.³⁰

**Hervorhebung und Betonung –
Vom ›erhabenen Schrecken‹
und der Wertsteigerung durch Ekel**

Die Ästhetisierung des Grundprodukts durch Methoden der Verfremdung und Verschleierung stellen im industriellen Food-Design Formen des Umgangs mit einem Nahrungsekel dar. Nicht immer jedoch muss über den Ekel hinweggetäuscht werden. Anstatt eine abscheuliche Substanz zu verstecken, kann diese auch bewusst hervorgehoben und betont werden. Viele Lebensmittel erhalten gerade durch den gezielten Einsatz von absonderlichen oder befremdlichen Zutaten ihre Wertschätzung. Dass sich Ekel und kulinarischer Genuss nicht widersprechen müssen, zeigt ein Blick auf die Speisepläne der westlichen Gourmet-Küche. Dort zählen nicht selten ›unschöne‹ Gerichte mit sonderbaren bis ekelerregenden Zutaten zu beliebten Delikatessen. Roh geschlürfte Austern, verschiedene Krebstiere, Gerichte mit Schnecken, rohe Fischeier in Form von Kaviar oder Steak der Garstufe *bleu* stellen Beispiele dieser Art dar. Durchsichtige Insektenlutscher in leuchtenden Farben mit eingelassenen Grillen oder Mehlwürmern bieten gerade durch die Kombination von ›picksüß‹ und ›schauerlich‹ ein abenteuerliches Geschmackserlebnis. Der bewusste Einsatz des Fremdartigen kann einen Beitrag zu einem gelungenen Designkonzept liefern.³¹

Ekel und Abscheu können ebenso mit Erstaunen oder Faszination einhergehen. Sowie uns das Schöne aufmerken lässt und Sinne und Geist zum innehalten zwingt, so geschieht es in ähnlicher Weise mit dem Abstoßenden und Erschreckenden. Eine ekelerregende Substanz kann zu einer erhabenen Zutat avancieren und als solche zur Wertsteigerung eines Produkts oder Gerichts beitragen. Für *Edmund Burke* ist das Erschauern die höchste Wirkung des Erhabenen. »Keine Leidenschaft beraubt das Gemüt so durchgreifend aller seiner Kraft zu handeln und zu rasonieren wie die Furcht. [...] Was also für den Gesichtssinn schrecklich ist, das ist auch erhaben, [...]«.«³² Dabei bewirkt nicht die Größe

oder Kleinheit der Dinge ihre Erhabenheit. »Es gibt viele Lebewesen, die durchaus nicht groß sind und doch Ideen von Erhabenem erwecken können, weil sie als Objekte des Schreckens angesehen werden, wie etwa Schlangen und fast alle Arten giftiger Tiere.«³³

Trotz Tabu und Ekel beim Verzehr von Insekten zählen Kleintiere dieser Art längst zu traditionellen Zutaten hochwertiger Nahrungsmittel, wie auch einige Beispiele aus der regionalen Esskultur zeigen. In Sachsen-Anhalt etwa erhält der Würchwitzter *Mellnkase* nur durch den Einsatz von Käsemilben die gewünschte Konsistenz der Kruste und der sardinische Schafskäse *Casu Marzu* reift solange, bis er Maden enthält, welche während des Verzehrs mitgegessen werden.³⁴ Auch in der Herstellung von Spirituosen kommen nicht selten Insekten zum Einsatz und können zur Aufwertung eines Produktes beitragen. Noch vor wenigen Jahren diente zur Herstellung der kräftig-roten Farbe von *Campari* der aus Cochenilleschildläusen gewonnene natürliche Lebensmittelfarbstoff Karmin³⁵ und der mexikanische Agaven-Brand *Mezcal Gusano Rojo* verdankt seine Wertschätzung einem Wurm.

Der bewusste Tabubruch durch die Hervorhebung und die Betonung einer abschreckenden Zutat kann für den Designprozess eine erhebliche Rolle spielen. Gerade die Absonderlichkeit einer Beigabe ist von Bedeutung für das Neue und kann zu einem erhabenen Geschmackserlebnis beitragen.

Fazit

Für die Entomophagie in Europa sind grundsätzlich Potenziale vorhanden. In verarbeiteter Form könnten Insektenprodukte zukünftig ein nährstoffreiches Lebensmittel darstellen und zu einem vielseitigen Speiseplan beitragen. Insekten für den menschlichen Verzehr in Europa als zunächst noch schrilles Nischenprodukt oder erhabene Delikatesse scheinen im geforderten Wandel nach einer nachhaltigeren Ernährungsweise allerdings noch ein kleiner Schritt zu sein. Außerdem,

obwohl Insekten einen nachhaltigen und gesunden Beitrag für unsere zukünftige Ernährung liefern können und bereits erste Produkte auf dem europäischen Markt erscheinen, bleibt das Thema im Diskurs über den Fleischkonsum generell kontrovers. Sollte die Nachfrage nach Insektenfleisch steigen, würden größere Mengen davon produziert werden müssen und wir stünden erneut vor den Problemen der Massentierhaltung. Insekten kommen als ergänzende Nahrungsquelle zwar in Betracht, jedoch kann dieses Vorhaben nur eine Teillösung eines sehr komplexen Problems darstellen. Um globalen Ernährungsproblemen entgegenzuwirken und ressourcenschonender zu agieren, leistet eine Minimierung des Fleischkonsums oder eine vegetarische Ernährung vermutlich einen wirkungsvolleren Beitrag als alternative Fleischprodukte neuer Tierarten zu etablieren. Außerdem wäre ein nachhaltiger Konsum nur dann gegeben, wenn die Insektenzucht regional und mit heimischen Arten erfolgen würde und nicht zusätzliche Arten eingeführt werden müssten. Aus gesundheitsphysiologischen Gründen und angesichts einer vielfältigen Ernährung spricht andererseits vieles für den Insektenkonsum. Der Ekel, die aktuelle Rechtslage und die strengen Hygienevorschriften stellen jedoch noch große Barrieren dar.

Ungeachtet der kulturell tiefen Verankerung von Nahrungstabus sowie der individuell unterschiedlichen Auslöser für einen Nahrungsekel unterliegen Abneigungen gegenüber bestimmten Lebensmitteln Wandlungen und müssen nicht als unveränderbar gelten. Insekten sind in Europa als ekelerregend und ungenießbar klassifiziert, während sie in anderen Teilen der Welt zu beliebten Delikatessen zählen und mancherorts sogar eine wichtige Lebensgrundlage bilden. Die Entomophagie in Europa zu etablieren, stellt neue Herausforderungen an verschiedene Disziplinen – auch an das Design. Der Ekelfaktor kann positiv begünstigt werden und das Food-Design bietet diesbezüglich unzählige Gestaltungsmöglichkeiten und Handlungsoptionen. Ein Weg zur Akzeptanz kann über die Ästhetisierung des tierischen Grundprodukts führen, einerseits durch Verfremdung und Verschleierung

des als eklig empfundenen Ausgangszustandes und andererseits durch bewusste Hervorhebung und Betonung einer als absonderlich und zugleich besonders charakterisierten Zutat. Der Tabubruch, die Grenzauslotung und die Suche nach der richtigen Balance zwischen Ekel und Genuss sind für innovative Food-Kreationen und das besondere Geschmackserlebnis von Bedeutung. Wenn Insekten in anderen Kulturkreisen schon lange eine zentrale Rolle in der Esskultur spielen, haben Insektenprodukte womöglich auch in Europa eine Chance. Was spricht gegen eine *Pizza ai insetti* oder ein *Kürbiskernöl-Mehlwurm-pesto*? Schon längst werden kulturspezifische Gerichte miteinander kombiniert. Jene zunächst als ungewöhnlich und exotisch deklarierten Lebensmittel könnten angesichts ihrer ernährungsphysiologischen Besonderheiten und nachhaltigen Vorteile zunehmend an Akzeptanz gewinnen.

Anja Jeschaunig, Kommunikationsdesignerin, hat durch die Arbeit an der Neuwerk #5 mit dem Essen von Mehlwürmern, Heuschrecken und Grillen begonnen.

Abbildung

Abb. 10: *Reisgericht mit Heuschrecken*. Foto © Anja Jeschaunig.

Literatur und Verweise

- 1 Vgl. Rojas-Briales, Eduardo / Ende, Ernst van den: »Foreword«, in: Huis, Arnold van / Itterbeeck, Joost van / Klunder, Harmke u. a. (Hg.): *Edible insects. Future prospects for food and feed security*, Rom / Food and Agriculture Organization of the United Nations 2013, S. IX. Online im Internet unter: <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf> (01.07.2017).
- 2 Vgl. Yen, Alan L.: »Insekten essen. Die Weltbevölkerung wächst drastisch, Lebensmittel werden knapp«, in: *Kulturaustausch: Zeitschrift für internationale Perspektiven*, 63, 2013, 4, S. 22–24.
- 3 Vgl. ebd. S. 23.
- 4 Vgl. Huis, Arnold van / Itterbeeck, Joost van / Klunder, Harmke u. a. (Hg.): *Edible insects. Future prospects for food and feed security*, Rom / Food and Agriculture Organization of the United Nations 2013, S. 1. Online im Internet unter: <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf> (01.07.2017).
- 5 Vgl. Podbregar, Nadja: *Insekten auf dem Speiseplan: Eine echte Alternative?*, Düsseldorf 2016, S. 6.
- 6 Vgl. Hopkins, Jerry: *Strange Food. Skurrile Spezialitäten. Insekten, Quallen und andere Köstlichkeiten*, aus dem Engl. übers. v. Michael Schmidt, Frechen 1999, S. 142.
- 7 Vgl. Podbregar 2016, S. 9f.
- 8 Döbler, Katharina: »Zurückessen. Heuschrecken und andere Insekten könnte man auch essen. Warum tun wir es nicht?«, in: *Cola, Reis und Heuschrecken. Welternährung im 21. Jahrhundert*, 2011, 10, S. 18–20.
- 9 Eder, Klaus: *Die Vergesellschaftung der Natur. Studien zur sozialen Evolution der praktischen Vernunft*, Frankfurt/Main 1988, S. 103.
- 10 Vgl. Reitmeier, Simon: *Warum wir mögen, was wir essen. Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung*, Bielefeld 2013, S. 156f.
- 11 Reitmeier 2013, S. 161.
- 12 Vgl. Reitmeier 2013, S. 157f.
- 13 Vgl. ebd., S. 158.
- 14 Harris, Marvin: *Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus*, aus dem Engl., 4. Aufl., Stuttgart 2005 (Engl. Originalausgabe New York 1985), S. 180f.
- 15 Vgl. Eder 1988, S. 140.
- 16 Vgl. Reitmeier 2013, S. 158.
- 17 Eder 1988, S. 107.

- 18 Vgl. Reitmeier 2013, S. 157.
- 19 Vgl. Eder 1988, S. 144.
- 20 Kristeva, Julia: »Auszüge aus: *Mächte des Grauens. Versuch über den Abscheu (1980)*«, in: Kashiwagi-Wetzel, Kikuko / Meyer, Anne-Rose (Hg.): *Theorien des Essens*, Berlin 2017, S. 207.
- 21 Hoppe, Isabell: *Entomophagie in Deutschland. Verbraucherakzeptanz neuer Proteinquellen in der direkten Humanernährung*, (Bachelorarbeit Osnabrück 2016) München 2016, S. 61.
- 22 Vgl. Homepage des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2016/16/insekten_als_lebens_und_futtermittel_nahrung_der_zukunft_-197550.html (01.10.2017).
- 23 Vgl. Homepage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/SpezielleLebensmittelUndZusaetze/NovelFood/_Texte/DossierNovelFood.html?docId=6954070 (17.10.2017).
- 24 Rützler, Hanni / Reiter, Wolfgang: *Food Report 2018*, Frankfurt 2017, S. 16.
- 25 Banz, Claudia / Schulze, Sabine: »Vorwort«, in: *food revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen*, AK: Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg, 2017, S. 6.
- 26 Prahl, Hans-Werner / Setzwein, Monika: *Soziologie der Ernährung*, Opladen 1999, S. 90.
- 27 Vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Bd. 1, überarb. Neuausg., Amsterdam 1997 (Originalausgabe Basel 1939), S. 251.
- 28 Vgl. Mennell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*, aus dem Engl. übers. v. Rainer von Savigny, Frankfurt am Main 1988, S. 390f.
- 29 Vgl. Stummerer, Sonja / Hablesreiter, Martin: *Food Design XL*, Wien 2010, S. 309f.
- 30 Vgl. ebd., S. 309f.
- 31 Vgl. ebd., S. 296.
- 32 Burke, Edmund: *Philosophische Untersuchung über den Ursprung unserer Ideen vom Erhabenen und Schönen*, aus dem Engl. übers. v. Friedrich Bassege, neu einged. u. hg. v. Werner Strube, 2. Aufl., Hamburg 1989 (Engl. Originalausgabe 1757), S. 91.
- 33 Ebd., S. 92.
- 34 Vgl. Tschuggmall, Veronika: »Magst du Kutteln? Über Ekel und Genuss beim Essen«, in: *Bricolage*. Innsbrucker Zeitschrift für Europäische Ethnologie 8, 2015, S. 43–59.
- 35 Vgl. Welsch, Norbert / Liebmann, Claus Chr.: *Farben: Natur Technik Kunst*, 3. Aufl., Heidelberg 2012, S. 198.