

## **49. Wissen und Ambivalenz im kulinaethnologischen Diskurs über Entomophagie (Workshop)**

***Benedikt Jahnke, Universität Kassel***

***Daniel Kofahl, Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur***

*AG „Kulinarische Ethnologie“*

Zwischen Wissen und Handeln klaffen oft gravierende Lücken. Dies trifft auch auf die Ernährung zu, die durch habitualisiertes Handeln, Traditionen und soziale Normen beeinflusst ist. „Was darf und soll der Mensch essen?“ wird zur Herkulesaufgabe beim Versuch, gustatorische Präferenzen mit moralischen Ansprüchen und gesellschaftlichen Anforderungen in Einklang zu bringen. Vor dieser Herausforderung stehend, erweitern neuartige Lebensmittel das Angebot mit dem Potential, etablierte Verhaltensheuristik ins Wanken zu bringen. Dies trifft u.a. auf die kulinaethnologisch spannenden Entwicklungen bei insektenbasierten Lebensmitteln zu.

Trotz zahlreicher Studien, in denen die Vorteilhaftigkeit für die menschliche Ernährung betont werden, gehören Insekten in den Ländern des globalen Nordens nicht zum täglichen Ernährungsrepertoire. Ernährungskulturell wird ein Gefühl von auf Ekel basierender Ablehnung konserviert, das sich mit alimentärer Neophobie verbindet. Statt als potentiell wertvolles Lebensmittel zu gelten, werden Insekten mit Schmutz, Krankheiten und Kontamination in Verbindung gebracht und als primitive Ernährungsweise abgetan. Dass diese gesellschaftlichen Barrieren bislang nicht überwunden wurden, ist mit dafür verantwortlich, dass trotz offizieller Zulassung in der EU, insektenbasierte Lebensmittel sich nicht auf dem Markt durchsetzen konnten.

Richtet man den Blick auf Ernährungskulturen des globalen Südens sowie auf andere Phasen der Kulturgeschichte so haben Insekten ihren festen Platz in der menschlichen Ernährung. Wie kam es dazu, dass sich Insekten für die menschliche Ernährung räumlich so unterschiedlich etabliert haben? Welche soziokulturellen Faktoren haben eine Rolle gespielt? Wie lassen sich partielle kulturelle Widerstände überwinden? Diesen Fragen möchten wir in einem Workshop zu Kulturpraktiken rund um die Herstellung und Verzehr von Insekten und insektenbasierten Lebensmitteln aus sozial- und kulturanthropologischer Perspektive erörtern und diskutieren.

## **Insekten als Nahrung: westlicher Ekel vs. asiatische Normalität?**

***Andrew Müller***

Die westliche Aversion gegen Insekten als Nahrung sowie umfangreiche Feldforschungen in Laos und Thailand (ein globaler Hotspot der "Entomophagie") zur Grundlage nehmend, frage ich: Wie lassen sich diese eklatanten kulturellen Unterschiede erklären? Die sehr hohen Preise und der Status einiger Arten als Delikatessen in Südostasien zeigen, dass die westliche Vorstellung, Insekten seien letztlich doch Essen für Arme, falsch ist. Gleichzeitig ist die Situation in Laos und Thailand sehr dynamisch: Auf dem Land essen nur noch ältere Leute bestimmte Insekten, dafür gibt es in der Stadt eine regelrechte Entomophagie-Renaissance, gerade unter jungen Menschen. Dabei transformiert sich die Praxis des Insekten-Essens weg von einer 'traditionellen' Vielfalt auch in Bezug auf die Zubereitung hin zu einer kleineren Auswahl bestimmter Arten, die fast alle frittiert werden. Versucht man, diese scheinbar gegensätzlichen Phänomene theoretisch zu fassen, können weder der Kulturmaterialismus noch der Strukturalismus allein ein umfassendes Bild liefern. Auch die Idee der "Westernisation" lässt sich als eurozentrisch problematisieren, wobei sie zugleich wichtige Aspekte der kulturellen Homogenisierung aufzeigt. Letztlich täuschen auch Vermittlungsversuche wie "Multiple Modernities" nicht darüber hinweg, dass Insekten als Nahrung ein komplexes Feld sind und man die Frage nicht durch einen Aspekt oder Theorie hinreichend beantworten kann.

## **Ethnomophagie und die Rolle der organisationalen Bewertungsprozesse in zwei kreislauforientierten Start-ups**

***Jennifer Widmer, Universität Luzern***

Für zwei Milliarden Menschen stellen Insekten schon heute einen Teil ihrer traditionellen Ernährung dar. Trotz der gesundheitlichen, ökologischen und ökonomischen Vorzüge der Ethnomophagie, wird der Verzehr von Insekten in der westlichen Gesellschaft mit Ekel und primitivem Verhalten assoziiert (FAO, 2013). Dennoch: Die Anzahl der Unternehmen die essbare Insekten verkaufen, nimmt zu (Fowles and Nansen, 2020). Darum frage ich mich: Wie können Organisationen Nahrungsmittelabfälle so aufwerten, dass sie von Menschen weiter- bzw. wieder konsumiert werden? Um diese Frage zu beantworten, vergleiche ich die kreislauforientierten Geschäftsmodelle von zwei Schweizer Insekten-Start-ups. Mit dem Rückgriff auf die Soziologie der Bewertung zeigt mein Vergleich auf, dass kreislauforientierte Geschäftsmodelle Konsument:innen nicht ausschliesslich durch ökologische Argumente motivieren können. Vielmehr müssen die aufgewerteten Produkte (d. h. die Insekten) auch geschmacklich überzeugen und der Gesundheit

förderlich sein. Um Insekten für die Konsument:innen interessant zu machen, ist weniger das Argument einer nachhaltigen Ernährung ausschlaggebend, sondern vielmehr der individuelle Nutzen.

### **Narrative für Nicht-Wähler oder wie werden essbare Insekten Teil unseres Essalltags**

***Birgit A. Rumpold, Technische Universität Berlin***

***Mariam Nikravec, Technische Universität Berlin***

***Nina Langen, Technische Universität Berlin***

Essbare Insekten sind reich an Nährstoffen und können einen Beitrag zur globalen Nahrungssicherung leisten. Innerhalb Europas spielen Insekten als Lebensmittel eine untergeordnete bis keine Rolle, was auch an der fehlenden Akzeptanz der Verbraucher\*innen liegt. Das Horizon2020-Projekt SUSINCHAIN hatte u.a. das Ziel, Strategien zur Erhöhung von Vertrauen und Akzeptanz der Verbraucher\*innen für Insekten-basierte Lebensmittel zu erforschen und zu entwickeln.

In einem Online Discrete Choice Experiment (DCE) in Deutschland, Italien und Portugal (n = 1.500) wurden im Herbst 2021 die Präferenzen von Verbraucher\*innen untersucht. Die Teilnehmer\*innen wurden gebeten, ein Gericht mit Hackbällchen aus Insekten, Hühnchenfleisch oder Erbsen zu wählen.

Es zeigte sich, dass ein Teil der Probanden nie ein Insekten-basiertes Hackfleischprodukt ausgewählt hat. Der Anteil dieser sogenannten „never-takers“ betrug in Deutschland 64,2 %, in Italien 2,9 % und in Portugal 57,7 %.

Eine Untersuchung von Narrativen, die bei der Gruppe der „never-takers“ die Akzeptanz von Insekten als Lebensmittel potentiell erhöhen könnten, ergab einen Nährstoff-Claim („Insekten sind reich an Protein und Mineralstoffen“) als das vielversprechendste Narrativ. Ein Lifestyle-Narrativ („Insekten sind trendy und gehören zu einem globalen urbanen Lebensstil“) hat sich hingegen als am wenigsten überzeugend herausgestellt.

Des Weiteren ist ein landesspezifischer Ansatz für eine erfolgreiche Vermarktungsstrategie von Insekten-basierten Lebensmitteln erforderlich.