



Keine Angst vor Neuem: Andrea Staudacher greift auch bei Insekten zu.

Vor der Kulisse: Erlebnisdesignerin Andrea Staudacher

Text – STEPHANIE ELMER / Bild – LEA REUTIMANN



Sie organisieren Anlässe, bei denen Sie wildfremde Menschen mit Insekten bekochen. Wie reagieren die Leute?

Durchwegs positiv. Die meisten sind sehr neugierig, wollen probieren und lassen sich auf das kulinarische Experiment ein – Frauen tendenziell etwas schneller als Männer. Und das ist eigentlich auch eines meiner Ziele: Ich möchte, dass die Leute sich auf Neues einlassen und offen gegenüber Unbekanntem sind, das vielleicht zuerst auch Angst macht.

Sie haben in der Schweiz das erste Kochbuch für Insekten geschrieben. Erzählen Sie, wie es dazu gekommen ist ...

Nun, das Buch war eigentlich meine Abschlussarbeit an der Hochschule für Design. Ich wollte provozieren und ein Kochbuch für Insekten tat dies in zweifacher Hinsicht. Erstens war es unüblich, ein Kochbuch zu gestalten, und zweitens war da natürlich die Sache mit den Insekten. Nachdem das Buch fertig war, stand es zuerst ein Jahr in meinem Bücherregal. Irgendwann entdeckte ich das Potential dieser Thematik, nahm das Buch wieder hervor und begann mich intensiv mit diesem Thema auseinander zu setzen.

Und woher haben Sie Ihr Wissen genommen, welche Würmer man essen kann und welche nicht?

Im asiatischen Raum habe ich relativ viele Infos gefunden. Auch hier gab es schon einiges – allerdings meist in irgendwelchen Halloween-Büchern oder als Anleitung für die ultimative Mutprobe. Das Thema hatte so immer einen Beigeschmack, man nahm es nicht ernst. Viel war auch einfach learning by doing. Von den zwölf Speisen, die ich beispielsweise für das Kochbuch ausprobieren habe, waren vier unbrauchbar.

Und woher waren die Insekten?

Aus der Zoohandlung.

Wieso diese Begeisterung für Insekten?

Rein ästhetisch haben mich Insekten schon immer fasziniert. Dann sah ich einmal ein Bild mit einem Wurm auf einer Gabel, was mich sehr geekelt hat. Gleichzeitig fand ich diese Reaktion spannend und ich begann mich für die Frage zu interessieren, wann uns ein Lebensmittel eckelt und wann nicht. Ich meine, eigentlich ist es doch völlig absurd und ambivalent, dass wir Fleisch essen, Insekten uns aber so sehr abstossen. Solche Ambivalenzen sind unglaublich spannend

und wohl nirgends so ausgeprägt wie bei der Nahrung.

Und zu welchem Schluss sind Sie gekommen?

Je verarbeiteter ein Tier ist, desto kleiner der Ekel. Das ist wohl auch der Grund, weshalb viele Leute, die eigentlich nicht so gerne Fleisch essen, mit Würsten weniger Probleme haben. Ein anderes Beispiel: Ein Suppenhuhn, das noch wie ein Huhn aussieht, macht uns Mühe, Chicken Nuggets, die wahrlich nur noch wenig an ein Huhn erinnern, hingegen nicht. ●

Auf der nächsten Seite erzählt Andrea Staudacher in «HINTER DER KULISSE» von Reaktionen und ihrem nächsten Projekt.

erfolg-Geschichte #14

Unsere Partner von «erfolg» zeichnen in jeder Ausgabe besonders erfolgreiche Menschen aus. Die vierzehnte Auszeichnung geht an Andrea Staudacher, die in der Küche mit Insekten experimentiert.

erfolg®



Faszination Insekt: Andrea Staudacher liebt die Tiere nicht nur auf dem Teller.

Hinter der Kulisse: Erlebnisdesignerin Andrea Staudacher

Text – STEPHANIE ELMER / Bild – LEA REUTIMANN

Andrea Staudacher, heute zum Abendessen: Lieber ein Steak oder Insekten?

Lieber das Steak. Eine zeitlang habe ich fast zu viel Insekten gegessen, weil das Thema so grossen Anklang fand und ich viele Anlässe organisiert habe. Und: Ich mag Fleisch einfach sehr gerne.

Essen Sie privat also gar keine Insekten mehr?

Doch, doch. Ich gebe sie auch meiner Tochter, die neun Monate alt ist. Wenn es manchmal schnell gehen muss, mache ich einen Shake mit Mehlwürmern und Bananen. Das passt hervorragend und ist ein schnelles und gutes Essen!

Erinnern Sie sich an das erste Mal Insekten essen?

Ja, es war ekelreggend! Aber ich war mit Freunden zusammen – in der Gruppe sind solche Dinge einfacher. Wir haben Rezepte getestet für mein Kochbuch. In der Zwischenzeit ist es kein Problem mehr.

Wo ist Ihre persönliche Hemmschwelle?

Mein Bruder lebt in Peking und erzählt manchmal von den dortigen Essgewohnheiten, die kulturell tief verankert sind und

sich von unseren völlig unterscheiden. Zum Beispiel Fische, die am Tisch lebendig filetiert werden – als Zeichen dafür, dass sie frisch sind. Da käme ich wohl an meine Grenzen.

Dass Sie keine Berührungsängste haben, zeigen Sie mit Ihrem nächsten Projekt ...

Ja. Für eine Ausstellung in Hamburg schlachte ich ein Schwein. Meine Gedanken und Eindrücke während dem Schlachten nehme ich auf Band auf – sie werden dann in der Ausstellung abgespielt werden. Parallel konserviere ich die einzelnen Teile des Schweins und giesse sie in Kunststoff ein. Diese Teile werden dann in einem wilden Durcheinander präsentiert – eine Art Tier-Explosion. Abgesehen davon, dass ich das Metzgen als Prozess visuell extrem schön finde, will ich damit aufzeigen, dass jedes Stück Fleisch einmal ein lebendiges Tier war.

Dafür schlachten Sie selbst ein Tier für die Kunst. Das scheint widersprüchlich.

Nein, ich finde nicht. Denn leider geht heutzutage oft vergessen, dass es für das Fleisch Tiere braucht. Das Schlachten ist so industrialisiert, dass es vom lebendigen Tier bis zum Filet ein paar wenige Minuten braucht.

Ich will mit meiner Installation auf diese Thematik aufmerksam machen und zeigen, dass Fleisch ein Produkt ist, das grosse Wertschätzung verdient. Ich will zum Nachdenken anregen, ohne den Mahnfinger zu erheben. ●

Zurückblättern und in «VOR DER KULISSE» über das Insektenkochbuch und den Ekel bei Nahrungsmitteln lesen.

LEA REUTIMANN ist Fotografin aus Winterthur. leareutimann.ch

Ab diesem Frühling wird Andrea Staudacher im Restaurant Löscher in der Alten Feuerwehr Viktoria in BERN Insekten-Kochkurse und Workshops anbieten. altefeuerwehrviktorija.ch

erfolg-Geschichte #14

Unsere Partner von «erfolg» zeichnen in jeder Ausgabe besonders erfolgreiche Menschen aus. Die vierzehnte Auszeichnung geht an Andrea Staudacher, die in der Küche mit Insekten experimentiert.

erfolg®