

## Wochenkommentar

### Peter Hans Kneubühl sollte die Chance nutzen



Peter Staub  
Ressortleiter Region

Bereits seit fünf Wochen befindet sich Peter Hans Kneubühl im Hungerstreik. Er stehe noch aufrecht und sei in einem relativ guten Zustand, sagten diese Woche die kantonalen Behörden. Falls sich Kneubühl aber nicht bald dazu entschliesst, wieder feste Nahrung zu sich zu nehmen, könnte sich sein Gesundheitszustand schnell soweit verschlechtern, dass sein Leben auf dem Spiel steht. Noch ist offen, ob er in diesem Fall tatsächlich zwangsernährt würde. Kneubühl könnte immer noch eine Patientenverfügung vorlegen, die das erschweren würde. Die Argumentation der Psychiater, dass er die Konsequenzen seines Handelns nicht abschätzen könne, klingt abenteuerrich. Immerhin liegt ein handgeschriebener Brief vor, in dem Kneubühl angekündigt, dass er lieber sterben wolle, als in der Strafanstalt Thorberg zu bleiben. Das ist ein klar formuliertes Ziel mit einkalkulierter Konsequenz.

Der Hungerstreik ist ein bekanntes Mittel von Gefängnisinsassen, die sich als politische Gefangene betrachten. So führten etwa Mitglieder der deutschen Terrorgruppe Rote Armee Fraktion in den 70er-Jahren regelmässig Hungerstreiks durch, um ihre Haftbedingungen zu verbessern. Der Fall Kneubühl liegt allerdings ganz anders. Obwohl er sich als Alt-68er bezeichnet und Sympathisanten ihn als Anarchisten verehren, ist Kneubühl ein zwar psychisch kranker, aber doch gewöhnlicher Verbrecher, kein politischer Gefangener.

Zur Erinnerung: Kneubühl verschante sich im Herbst 2010 in seinem Haus in Biel, um die drohende Enteignung seines Elternhauses zu verhindern. Er schoss auf die Polizisten, die sein Haus umstellt hatten, und verletzte dabei einen Beamten lebensgefährlich. Dafür stand er vor Gericht, das ihn aufgrund psychiatrischer Gutachten als schuldunfähig erklärte und zu einer stationären therapeutischen Massnahme verurteilte. Gegen dieses Urteil wehrte sich Kneubühl. Weil er niemanden vertraute, wollte er sich selber verteidigen und scheiterte damit zuletzt vor Bundesgericht.

Wäre Kneubühl als normaler Straftäter verurteilt worden, käme er bei guter Führung wohl demnächst frei. Daran ist derzeit nicht zu denken. Es ist sogar völlig unklar, ob er überhaupt wieder einmal einen Schritt in die Freiheit machen kann. Dabei stellt Kneubühl ausser bei der «Verteidigung» seines Hauses nie eine Gefahr für die Öffentlichkeit dar. Hier offenbar der Fall ein grundsätzliches Problem, jenes der «kleinen Verwahrungen», wie solche stationäre Massnahmen auch genannt werden.

Im Seeland gibt es neben dem «Amok-Rentner von Biel» einen zweiten Fall, in dem die Richter eine therapeutische Massnahme verordneten. Der Verteidiger von Igor L. hat letzte Woche beim Europäischen Gerichtshof für Menschenrechte Beschwerde eingereicht. Denn obwohl der «Schläger von Schüpfen» vor sechs Jahren bloss zu einer Freiheitsstrafe von 14 Monaten verurteilt wurde, sitzt er immer noch hinter Gittern; seine Strafe wurde durch eine angeordnete stationäre Therapie aufgeschoben, die jahrelang nicht stattfand. Kneubühl hingegen wird es nicht bis nach Strassburg schaffen.

Für ihn könnte sich allerdings als Glücksfall erweisen, dass er wegen seines Hungerstreiks in eine geschlossene Abteilung der Universitären Psychiatrischen Dienste Bern (UPD) verlegt wurde. UPD-Chefpsychiater Werner Strik sprach diese Woche von «einem respektvollen Dialog». Offenbar ist es Strik gelungen, zu Kneubühl durchzudringen und zu ihm eine Art Vertrauensverhältnis aufzubauen. So besteht erstmals seit Jahren die Hoffnung, dass der sich verfolgt fühlende 76-jährige Mann nach Jahren im Gefängnis zur Ruhe kommt. Die von Kneubühl gewünschte Rehabilitierung wird es nicht geben. Wenn er aber endlich seine Schuld anerkennt und sich zur Therapie bereit erklärt, also seine Chance nützt, wird er nicht nur um die Zwangsernährung herumkommen. Es wäre möglich, dass er seinen Lebensabend doch noch in Freiheit verbringen kann.

E-Mail: pstaub@bielertagblatt.ch

# «Der Speiseplan ist nicht in Stein gemeisselt»

**Andrea Staudacher** Sie lädt – wie heute in Biel – zu Apéros ein, an denen Insekten im Mittelpunkt stehen, vermittelt aber auch das Handwerk des Schlachtens: Andrea Staudacher regt zum Nachdenken über unsere Essgewohnheiten an. Eine Heuschrecke ist für sie appetitlicher als industrielle Chicken Nuggets: Der Ekel lasse sich durch Übung überwinden.

Interview: Tobias Graden

**Andrea Staudacher, ist es Kunst, Heuschrecken zum Essen anzubieten?**

Andrea Staudacher: Nun, Kunst... Ich bin ja nicht eigentlich Künstlerin, sondern Designerin. Meine Tätigkeit mit den Insekten hat viel mit Design zu tun. Eine Heuschrecke hat eine Form, die uns eckelt, die wir nicht gut kennen. Wir essen Chicken Nuggets, bei denen die Form des Huhns überhaupt nicht mehr erkennbar ist. Wir machen die Verbindung zum Tier gar nicht mehr. Bei den Heuschrecken geht das nicht, es gibt bei uns noch keine industriellen Formen von Insekten, die das essbare Produkt vom Tier entkoppeln. Die Heuschrecke macht uns also bewusst: Es muss ein Tier sterben, damit wir an sein Fleisch respektive seine Proteine gelangen können.

**Ihre Angebote finden meistens im erweiterten Kultur-Umfeld statt, und Sie werden auch als «Food-Künstlerin» bezeichnet. Sehen Sie einen künstlerischen Aspekt in dem, was Sie tun?**

Sicher. Ich bin keine Köchin, ich bin kein Catering-Unternehmen. Innovationen entstehen oft durch Menschen, die sich aus irgendeinem Interesse heraus mit dem Thema beschäftigen. In meinem Fall war ich in der Schweiz halt eine der ersten, die mit dem Thema Insekten auf die Leute zugegangen ist, weil mich als Designerin interessiert, was auf der visuellen Ebene geschehen muss, damit die Menschen Insekten als Esswaren akzeptieren. Die Entwicklung erfolgt von unten nach oben: Die Menschen müssen das Thema erst kennenlernen, damit die Nachfrage nach Änderungen entsteht, beispielsweise in der Gesetzgebung. Dazu eignen sich kulturelle Anlässe sehr gut. Kulturleute sind mutiger darin, solche Themen an die Menschen zu bringen.

**Es ist also bezeichnend, dass die Entwicklung von der kulturellen Avantgarde angestossen wurde und nicht von der Gastronomie?**

Ja. Bei diesem Thema muss am Anfang sehr viel Entwicklungsarbeit geleistet werden, das ist weniger die Tätigkeit von Köchen. Auch Spitzenköche wollen sich lieber nicht zu stark exponieren, solange das Thema nicht sexy ist. Für Leute im Kunstbereich sind gerade solche Themen umso interessanter.

**Sie haben zuerst Dekorationsgestalterin gelernt. Wie sind Sie von da aus zu den essbaren Insekten gelangt?**

Anfangen hat es mit der visuellen Auseinandersetzung. Ich habe Insekten immer schon extrem schön gefunden, sehr ästhetisch. Zum Essen fand ich sie aber scheusslich. Also ging es darum, die faszinierende Ästhetik ins Essen zu transformieren. Die weiteren, sehr relevanten Aspekte des Themas wie die Ökologie kamen im Laufe der Beschäftigung hinzu. **I Eine Ihrer Leitfragen lautet: «Warum essen wir Crevetten, aber keine Heuschrecken?» Haben Sie die Antwort darauf schon gefunden?**

Es gibt diverse Theorien dazu. Etwa die «Theorie der optimalen Futtersuche», die besagt, dass wir in den westlichen Ländern keine Insekten essen, weil sie früher bei uns in der Natur zu wenig zahlreich vorgekommen sind, als dass es sich lohnte, sie als Nahrungsmittel zu verwenden. Der Aufwand im Verhältnis

zum Ertrag wäre zu gross gewesen. Weidetiere boten sich eher an. In subsaharischen Gebieten dagegen kamen sie in riesigen Mengen vor, also haben die Menschen Techniken entwickelt, sie zu fangen und zu verwerten.

**Es macht also hierzulande Sinn, keine Insekten zu essen.**

Unser Speiseplan ist nicht in Stein gemeisselt. In Deutschland hat man in den 50er-Jahren auch noch Maikäfersuppe gegessen, in den 70er-Jahren konnte sich auch in der Schweiz noch niemand vorstellen, Sushi zu essen. Es ist ganz normal, dass mal ein Lebensmittel zu unserem Speiseplan hinzukommt oder daraus wegfällt – sei es aufgrund äusserer Einflüsse wie Knappheiten oder sei es aufgrund negativer Schlagzeilen wie bei Fleischskandalen.

**Könnte es nicht schlicht damit zu tun haben, dass man bei der Crevette nur das Innere isst, das Fleisch, bei einer Heuschrecke aber fast das ganze Tier?**

Das denke ich nicht. Es ist eine Frage der Sozialisierung. Wenn wir damit aufwachsen würden, Heuschrecken zu essen – so wie das nun bei meiner Tochter ist –, dann hätte man auch keinen Ekel davor. Wir sind schlicht in einem Land geboren, in dem es nun mal nicht üblich ist, Heuschrecken zu essen. Diese Gewohnheit ist schwierig zu ändern, das erfolgt nicht von einer Generation auf die nächste. Ohnehin: Bei einer Crevette müssen Sie auch den Panzer knacken und den Kopf rausziehen, um das Fleisch essen zu können. Bei einer Heuschrecke ist das nicht sehr anders, auch wenn man das ganze Tier essen könnte.

**Auch wenn es kulturell geprägt sein mag: Es ist ja nicht sinnlos, wenn wir nur Sachen essen, die uns geheimer sind. Maden tümmeln sich in verdorbenen, also ungesunden Lebensmitteln – diese Assoziation können wir nicht so leicht unterdrücken, wenn wir Mehlwürmer essen sollen.**

Gewiss. Wir verbinden mit den meisten Insekten nur negative Assoziationen, und diese prägen uns in unserem Handeln. Aber selbst Maden sehen auch wir nicht nur in negativem Kontext, wir fischen beispielsweise damit. In vielen Ländern sind Maden bereits wichtige Proteinlieferanten, die nicht in verdorbenem Fleisch leben, sondern in Baumrinden: Sie essen verfallenes Holz. Und um noch etwas zu ihrer Ehrenrettung zu sagen: Maden sind die einzigen Lebewesen, die Styropor verwerten können. Sie könnten uns also noch sehr wichtig werden.

**Wir assoziieren sie aber zwangsläufig auch mit dem Tod: Der tote Körper wird im Boden begraben und dann von den Würmern zerfressen.**

Das gilt für unseren Kulturkreis. Aber in 80 Prozent aller Länder werden bereits Insekten gegessen, auch Würmer und Maden. Dort macht man diesen Bezug überhaupt nicht. Wir müssen uns bewusst machen: Wir in der Schweiz sind ein kleiner Teil der westlich-industrialisierten Welt und ein noch kleinerer Teil der Welt überhaupt, der keine Insekten isst.

**Wir können es uns auch durch unseren Wohlstand leisten, keine Insekten essen zu müssen. Das ist ja eigentlich ein gutes Zeichen.**

So kann man durchaus argumentieren. Ich sage ja nicht, wir müssten nun unbe-



Insektenspezialistin Andrea Staudacher:

«Uns ist immer weniger bewusst, dass für das Fleisch ein Tier sterben musste.» vgl

dingt alle auf Insekten umsteigen. Aber wir müssen uns bewusst machen, was der Preis unseres Fleischkonsums ist, beispielsweise die miserablen Lebensbedingungen der Tiere in der industriellen Haltung. Oder dass wir von unserem Wohlstand auf Kosten der ärmeren Menschen profitieren. Mir geht es in meiner Arbeit darum, dass wir unsere Essgewohnheiten hinterfragen: Warum esse ich manches, aber anderes nicht? Warum eckelt mich ein Chicken Nugget von einem hormongezüchteten Industriehuhn nicht, ein frischer Heugümper aber schon?

**Wie haben denn Sie den kulturell angeborenen Ekel überwunden?**  
Ganz einfach: durch Übung. Die ersten fünf Mal habe ich mich auch geekelt, und dann

gibt mehr Menschen, die sich bewusster ernähren. In diese Trends passen Insekten gut hinein.

**Es geht Ihnen also auch um die Kritik an unseren heutigen Ess- und Konsumgewohnheiten.**  
Ja. Ich finde es bedenklich, dass sich das Aussehen unserer Nahrung immer mehr von seiner ursprünglichen Herkunft entfernt. Mit den Industrieformen ist es uns immer weniger bewusst, dass für das Essen ein Tier sterben musste. Darum biete ich auch die Teilnahme an Schlachtungen an und reflektiere das Thema in meinem Beitrag zu einer Ausstellung in Hamburg.

**Wie sieht dieser aus?**  
Ich habe ein Säuli geschlachtet und dabei eine Audio-Aufnahme gemacht. Auf die-

ser sind alle Schlachtgeräusche zu hören, aber auch, wie's mir dabei geht. Das Tier habe ich in 55 Einzelteile zerschnitten und in Flexiglas gegossen. Die Besucher können das Säuli wieder zusammensetzen und dazu die Aufnahme hören. Man lernt, wie das Tier aufgebaut ist und wo die guten Stücke stecken, die wir essen. So sieht man, dass eigentlich sehr viel vom Tier verwertbar wäre. Für mich besonders eindrücklich war die Erfahrung, dem Bauern 400 Franken zu geben, ein bisschen Papier sozusagen, und dafür ein Lebewesen zu erhalten, über dessen Leben ich entscheiden kann.

**Das Säuli wäre ohnehin geschlachtet worden.**

Schon. Aber ich hätte ihm ja auch einen Stall im Garten bauen und es bis ans natürliche Lebensende halten können. Das Tier ist wegen mir gestorben. Ich möchte bewusst machen, dass der Fleischkauf beim Grossverteiler im Prinzip genau die gleiche Handlung ist. Man empfindet sie jedoch nicht so, was dazu führt, dass der Umgang mit Fleisch nachlässig ist, dass man auch mal Fleisch wegwirft.

**Sie sagen, wer Fleisch esse, müsse auch mal ein Tier geschlachtet oder zumindest dabei zugeschaut haben.**

**Unsere heutige Welt ist aber extrem arbeitsteilig organisiert, und das ist sehr praktisch. Warum soll es gerade beim Essen anders sein?**

Essen verleben wir uns in unseren Körper ein – es ist bemerkenswert, dass wir gerade für etwas derart Wichtiges die Kontrolle abgeben. Das ist doch unheimlich, dass man sich dem ausliefert, was uns die Industrie vorsetzt. Hinzu kommt, dass Tiere eben Lebewesen sind. In der Schweiz mag die Tierhaltung einigermaßen sinnvoll reguliert sein, aber schon in den angrenzenden Ländern ist beispielsweise die Schweinemast sehr fragwürdig. Das Fleisch ist mit Antibiotika versetzt, was zur Folge hat, dass wir immer mehr Resistenzen entwickeln und also ein Problem haben, wenn wir als Patienten Antibiotika brauchen.

**Angenommen, ich kaufe nur Biofleisch vom nahen Bauer. Habe ich dann immer noch die «moralische Pflicht», selber mal ein Tier getötet zu haben?**

Es kann sicher nicht schaden, das mal erlebt zu haben. Auch die Schulen sollten die Geschichte der Nutztierhaltung vermitteln und den Kindern beibringen, von wo unser Fleisch kommt. Es ist ja nicht so, dass die heutige Gegenwart die Norm für alle Zukunft ist, man kann sie also durchaus auch hinterfragen.

**Wenn Sie Interessierte an Schlachtungen mitnehmen: Hat dies rein edukative Zwecke oder verbinden Sie auch eine ästhetische Faszination damit?**

Das darf man ja kaum sagen, aber es ist schon so, dass mich die Ästhetik des Schlachtens – die Instrumente, der Geruch, die Materialien – auch fasziniert. Man muss sich vorstellen: Irgendein Designer hat ja so ein Bolzenschussgerät auch mal gestalten müssen, ein Ingenieur hat es entwickelt. Schlachtkanäle für Rinder sind immer in Kurven gebaut, damit die Tiere nicht in Panik geraten; das hat eine Autistin herausgefunden. Im ganzen Prozess steckt also auch sehr viel Designarbeit. Aber in erster Linie geht es mir um die Vermittlung. Schlachten ist ein Handwerk, es hat Tradition, es ist ein spannender und anstrengender Prozess. Wird handwerklich geschlachtet, dauert es eine Stunde vom Töten bis zum Steak, in der Industrie sind es acht Minuten. Diese Relationen will ich bewusst machen.

**Ihre eigene Erscheinung mit den vielen Tattoos lässt leicht vermuten, dass auch eine Faszination an der Ästhetik mitspielt.**

Alle meine Arbeiten entspringen zunächst meinem visuellen ästhetischen Interesse. Der Tod ist in diesen zumeist auch sehr präsent, was mir allerdings erst mit der Zeit bewusst geworden ist. Man kann die Insekten damit in Verbindung bringen, das Schlachten natürlich, den Kreislauf des Lebens.

**Ihr Aussehen hilft auch bei der eigenen Vermarktung.**  
Dessen bin ich mir bewusst. Wenn ein Mann meine Arbeit machte, würde sie anders wahrgenommen.

**Führen Sie sich instrumentalisiert?**  
Meine Tätowierungen habe ich schon lange, den roten Lippenstift und die blonden Haare auch – das bin einfach ich. Das dieses Aussehen zum Vermark-

## «Der Tod ist in meinen Arbeiten auch sehr präsent. Der Kreislauf des Lebens.»

tungsargument wird, ist mir bei der SRF-Serie «Andreas Future Food Lab» so richtig bewusst geworden. Nun nutze ich es für meine Anliegen, es dient der Sache.

**Essen Sie noch Fleisch?**

Ich habe früher mal versucht, Vegetarierin zu werden, es aber nicht geschafft. Ich komme aus einer Familie, die Fleisch liebt. Aber wirklich brauchen tut man es ja nicht. Nun habe ich mich weitergebildet und bin zum Schluss gekommen, es sei an der Zeit, auf Fleisch zu verzichten. Seit zwei Wochen versuche ich, mit dem Fleischkonsum aufzuhören, bislang hat's geklappt, ich fühle mich erleichtert (lacht).

**Was hat das Aufhören schwierig gemacht?**

Meine Einfallslöslichkeit. Fleisch war mir immer die Hauptsache, alles andere habe ich darum herum arrangiert. Mir haben die Ideen gefehlt und der Wille. Und dann ist da der Genuss: Es gibt kaum etwas Schöneres, als mit Freunden zu grillieren. Der erste Sommer ohne meinen geliebten Grillschnägg wird sicher hart.

**Wie ist denn das Essen von Insekten unter dem vegetarischen Gesichtspunkt zu werten?**

Das muss jeder Vegetarier selber entscheiden. Viele essen kein Fleisch aus Gründen des Tierwohls, das dürfte bei Insekten weniger ein Problem sein. Doch wer findet, eine Grille sei mit einem Rind gleichzustellen, isst wohl auch keine Insekten.

**Sollte es auch bei uns normal werden, Insekten zu essen, verlieren Sie Ihr Tätigkeitsfeld. Was tun Sie dann?**

Insekten sind die nahe Zukunft. Ich beschäftige mich auch schon mit ganz anderen Dingen.

**Zum Beispiel?**

Mit Quallen oder Algen als alternative Proteinquellen, mit In-vitro-Fleisch oder mit Präparaten, die man gar nicht mehr essen muss, sondern bei denen ein «Tanken» pro Tag zur Ernährung ausreicht. Damit werde ich demnächst einen Selbstversuch machen. Ein Softwareentwickler in Santa Barbara darf, er verschwende zu viel Zeit mit Essen, und hat darum ein Präparat entwickelt, das alles enthält, was es braucht. Man trinkt es einmal pro Tag, hat alle Nährstoffe und kein Hungergefühl. Eine nächste Portion 24 Stunden später genügt.

**Eine erschreckende Vorstellung. Alles wird der ökonomischen Effizienz untergeordnet, das Essen als Genuss- und Kulturgut wird abgeschafft.**

Solche Themen finde ich eben spannend: Was sind gute Zukunftsbilder? Wie müssen sie gestaltet sein, damit sie glaubwürdig sind?

**Was ist Ihr Lieblingsessen?**  
(überlegt) Ich habe eigentlich gar kein Lieblingsessen... Am ehesten die Spaghetti Bolognese meiner Mama. Sie macht sie so gut. Künftig esse ich sie eben mit Fleischersatz.

## Zur Person

- geboren am 22. November 1988
- Lehre als Dekorationsgestalterin
- Tätigkeiten im Interior Design, Praktika als Illustratorin und Grafikdesignerin
- 2013 Bachelor of Arts in visueller Kommunikation an der HKB BE, 2015 Master of Arts in Design an der ZHdK ZH
- 2016 Gründung der Future Food Lab GmbH, die mit Gastronomen, Organisationen und Privatpersonen Ergebnisse zum Essen der Zukunft anbietet
- bekannt geworden durch die Sendung «Andreas Future Food Labs» auf SRF
- verheiratet, eine Tochter (zehn Monate), lebt in Bern
- «Insekten zum Anbeissen»: 14 bis 16 Uhr Kinderworkshop, 16.30 bis 18 Uhr Insektenapéro für Erwachsene, heute im Neuen Museum Biel