

**Pressemeldung:** Bonn, 1. November 2022

Gemeinsame Pressemitteilung des Museum Koenig Bonn und der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg (H-BRS)

## **Digitale Ausstellung „Future Food Insekten – Nachhaltigkeit schmeckt“ von H-BRS und Museum Koenig startet am 1. November**

Gemüsebowl mit Heimchen oder bunte Wraps mit Mehlwürmern: Bei vielen Europäern löst die Vorstellung, Insekten zu essen, eher Ekel aus als Appetit. Die interaktive Ausstellung „Future Food Insekten – Nachhaltigkeit schmeckt“ will nun mit Vorurteilen aufräumen und die Debatte über das Essen von Insekten in die breite Öffentlichkeit tragen. Ab Dienstag, 1. November 2022, kann sie unter folgendem Link besucht werden: <https://digital.leibniz-lib.de/future-food-insekten>. „Future Food Insekten“ ist eine Kooperation der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg (H-BRS) mit dem Leibniz-Institut zur Analyse des Biodiversitätswandels (LIB), Museum Koenig Bonn.

„Über Insekten als Nahrungsmittel nachzudenken ist sehr wichtig, wenn wir uns in Zukunft nachhaltig und gesund ernähren wollen. Gleichzeitig ist die Kooperation zwischen der Hochschule und dem Museum Koenig Bonn genau der richtige Weg, um eine breite Öffentlichkeit zu erreichen“, sagt Prof. Dr. Michaela Wirtz, Vizepräsidentin Transfer, Innovation und Nachhaltigkeit an der H-BRS.

Für rund zwei Milliarden Menschen sind Insekten bereits heute fester Bestandteil der Ernährung. Vor allem in Australien, Asien, Afrika sowie in Mittel- und Südamerika gelten Gerichte wie gegrillte Heuschrecken oder frittierte Mehlwürmer als Delikatesse. Das hat nicht nur geschmackliche Gründe: „Die Produktion proteinreicher Nahrungsmittel lässt sich bei der Verwendung von Insekten wesentlich ressourcenschonender umsetzen als beispielsweise bei der von Rindern. Wir würden bei einer gleichen Menge an produziertem Protein durch Insekten wesentlich nachhaltiger wirtschaften und letztendlich auch leben“, sagt Prof. Dr. Bernhard Misof, Generaldirektor des LIB.

Die Ausstellung unternimmt den Versuch, bestehende Vorurteile abzubauen und auch kritische Fragen zu beantworten. „Gemeinsam mit Jugendlichen haben wir im Vorfeld der Ausstellung versucht herauszufinden, welche Berührungspunkte es gibt und welche Fragen die Jugendlichen besonders interessieren. Es war uns sehr wichtig, diese Inhalte, wie etwa den Herstellungsprozess der Insekten, auch zu zeigen“, sagt Dr. Thomas Gerken, Ausstellungsleiter des LIB, Museum Koenig Bonn.

### **Wissenschaft erlebbar machen**

Die Initiative zur digitalen Ausstellung kam von Isabelle Hirsch, die als wissenschaftliche Mitarbeiterin an der H-BRS beschäftigt war. Ihre Forschung zielte darauf, durch eine bessere Nutzung essbarer Insekten die Ernährungssituation von Familien in Madagaskar und Myanmar zu verbessern. Schnell entstand die Idee, die Erfahrung des Museum Koenig Bonn bei der Planung und Konzeptionierung einer Ausstellung zu nutzen und die wissenschaftlichen Erkenntnisse zielgruppengerecht zu präsentieren.

In Zukunft wird das Thema auch in Europa an Bedeutung gewinnen, ist sich Hirsch sicher: „Wenn wir Insekten in unseren Speiseplan aufnehmen, können wir uns weiterhin proteinreich ernähren. Gleichzeitig schonen wir das Klima und erhalten die biologische Vielfalt. Die Diskussion darüber darf jedoch nicht nur in der Wissenschaft geführt werden“, sagt die Forscherin.

Neben Informationen setzt die Ausstellung daher darauf, das Thema erlebbar zu machen. Eine Rezeptsammlung animiert zum Nachkochen. In der Ausstellung können die entsprechenden Zutaten interaktiv in den virtuellen Räumen gesammelt werden. Wie die Speisen zubereitet werden, zeigt Dr. Argang Ghadiri, wissenschaftlicher Mitarbeiter an der H-BRS, der die Ernährungsexpertin und Autorin Dr. Sonja Floto-Stammen zu einer Sondersendung seiner Kochshow „Wissen schmeckt“ empfängt. Gemeinsam bereiten die beiden Wissenschaftler eine Insekten-Bolognese mit Mehlwürmern und Grillen zu.

## **Interview**

Im [Interview zur Ausstellung](#) sprechen Michaela Wirtz und Bernhard Misof darüber, warum Insekten ein „Future Food“ sind, wie die menschliche Ernährung zum Verlust der biologischen Vielfalt beiträgt und warum die Kooperation zwischen H-BRS und LIB so fruchtbar ist. Darüber hinaus klären sie die Frage, ob geröstete Grillen mit Salz oder Kräutern ein leckerer Snack sind.

*An der Hochschule wird „Future Food Insekten“ vom Projekt Campus to World betreut, das den Ideen-, Wissens- und Technologietransfer zwischen der H-BRS und der Gesellschaft stärken soll. Campus to World wird durch die Bundesländer-Initiative „Innovative Hochschule“ gefördert.*

## **Kontakt**

Dr. Thomas Gerken  
LIB, Museum Koenig Bonn  
Leitung Ausstellungen  
Tel. +49 228 9122-226  
[t.gerken@leibniz-lib.de](mailto:t.gerken@leibniz-lib.de)

## **Pressekontakt**

Sabine Heine  
Leitung Presse & Kommunikation, LIB Bonn  
Tel. +49 228 9122-215  
[s.heine@leibniz-lib.de](mailto:s.heine@leibniz-lib.de)

## **Über das LIB**

Das Leibniz-Institut zur Analyse des Biodiversitätswandels (LIB) widmet sich der Erforschung der biologischen Vielfalt und ihrer Veränderung. Seit dem 1. Juli 2021 arbeiten unsere Forschenden an zwei Standorten: dem Zoologischen Forschungsmuseum Alexander Koenig in Bonn sowie dem ehemaligen Centrum für Naturkunde in Hamburg. Generaldirektor ist Prof. Dr. Bernhard Misof, der das LIB standortübergreifend leitet.

## **Über die Leibniz-Gemeinschaft**

Zur Leibniz-Gemeinschaft gehören zurzeit 96 Forschungsinstitute und wissenschaftliche Infrastruktureinrichtungen für die Forschung sowie drei assoziierte Mitglieder. Die Ausrichtung der Leibniz-Institute reicht von den Natur-, Ingenieur- und Umweltwissenschaften über die Wirtschafts-, Sozial- und Raumwissenschaften bis hin zu den Geisteswissenschaften. Leibniz-Institute arbeiten strategisch und themenorientiert an Fragestellungen von gesamtgesellschaftlicher Bedeutung Bund und Länder fördern die Institute der Leibniz-Gemeinschaft daher gemeinsam.



Bildunterschrift: Die Digitale Ausstellung „Future Food Insekten – Nachhaltigkeit schmeckt“ ist über den QR-Code aufrufbar.