

03.12.2025 - 10:01 Uhr

Medienmitteilung: Insekten im Burger? Nur, wenn's gut schmeckt



Liebe Medienschaffende

Insekten sind eine nachhaltige und gesunde Proteinquelle – und trotzdem zögern viele, sie zu probieren. Eine Studie unter der Leitung der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL zeigt: Wissen über Nachhaltigkeit reicht aber nicht aus, um Menschen für Insektennahrung zu gewinnen.

Lesen Sie mehr zur Studie in unserer Medienmitteilung. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Bettina Jakob

Leiterin Kommunikation und Medien

Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL

Medienmitteilung

Insekten im Burger? Nur, wenn's gut schmeckt

Insekten sind eine nachhaltige und gesunde Proteinquelle. Dennoch landen sie äusserst selten auf unseren Tellern. Warum? Eine Studie unter der Leitung der BFH-HAFL zeigt: Nicht Fakten entscheiden darüber, ob wir Grillen & Co. essen wollen, sondern Geschmack und Emotionen.

Burger-Patties mit Mehlwürmern, Proteinriegel mit Grillenmehl. Die Möglichkeiten, Insekten in unsere Mahlzeiten zu integrieren, sind vielseitig. Insekten sind eine nachhaltige und eiweissreiche Alternative zu Fleisch – ideal, um das Ernährungssystem zukunftsfähig zu gestalten. Doch viele zögern: Die Vorstellung, Insekten zu essen, löst eher Skepsis als Appetit aus – das Nachhaltigkeits-Argument zieht nicht. Eine Studie unter der Leitung der BFH-HAFL ist der Frage nachgegangen: Was braucht es, um Konsumentinnen und Konsumenten für Produkte mit Insekten zu gewinnen? Die Studie wurde vom Schweizerischen Nationalfonds finanziert und im Fachjournal Future Foods publiziert.

Eindeutige Ergebnisse

«Egal, wie gut die Menschen über Insekten als gesunde, nährstoffreiche und nachhaltige Nahrungsmittel Bescheid wissen, dies allein weckt kaum Interesse», sagt Thomas Brunner, Dozent für Konsumentenverhalten. Was hingegen gut wirkt, sind Erfahrungen und Emotionen. Brunner: «Wer ein Produkt mit Insekten probiert und es als schmackhaft empfindet, zeigt sich bereiter, künftig solche Produkte zu essen.» Insekten können ein angenehmes Geschmackserlebnis bieten: Mehlwürmer haben einen leicht nussigen Geschmack mit einer Umami-Note, und Heuschrecken schmecken ähnlich wie Garnelen.

Doch auch unbewusste Einstellungen spielen eine Rolle: Wer Insekten unbewusst mit positiven Begriffen verbindet, ist offener. Umgekehrt bleiben Personen mit einer hohen Essens-Neophobie – also der Angst vor neuen Lebensmitteln – skeptisch. Die Schlussfolgerungen sind klar: «Das beste Argument überzeugt nicht, wenn der erste Bissen nicht schmeckt.»

So lief die Studie ab

Rund 190 Studierende und Mitarbeitende nahmen an der Studie teil. Sie probierten einen Proteinriegel mit Grillenmehl und erhielten zuvor eine von vier Informationen – entweder zum Nährwert, zur Nachhaltigkeit, zum Geschmack oder gar keine. Während der Verkostung wurden ihre Emotionen, ihr Geschmackserlebnis und ihre unbewussten Einstellungen erfasst.

Information oder Intuition?

Ebenso wichtig ist die Gestaltung der Produkte: Neben einem attraktiven Design sollten die Insektenprodukte in vertrauter Form angeboten werden – etwa als Riegel oder Burger-Patties. Wenn Insekten als Proteinquelle der Zukunft eine Chance haben sollen, müssen sie erlebbar werden – durch Genuss und Emotion.

Kontakt:

Prof. Dr. Thomas Brunner, Dozent für Konsumentenverhalten,
thomas.brunner@bfh.ch

Medieninhalte



Auch wenn Produkte aus Mehlwürmern nachhaltig wären – der Fakt allein überzeugt nicht zum Verzehr. (Foto: Julia Filirovska, Pexels)



Proteinriegel. (Foto: Unsplash)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100015692/100937002> abgerufen werden.