

Insekten als Lebensmittel: Der Preis bestimmt den Geschmack

Vor mehr als einem Jahr kamen Insekten erstmals auf die Schweizer Teller. Für viele Menschen ist der Konsum von Insekten trotz verschiedener Vorteile nicht besonders attraktiv. Neue Forschungsergebnisse der Universität Bern zeigen, dass Konsumentinnen und Konsumenten Insekten jedoch positiver bewerten, wenn diese im Luxuspreissegment angesiedelt sind.

Für viele Menschen in der Schweiz und darüber hinaus ist die Idee, Insekten zu essen, nicht besonders attraktiv. Insektenbasierte Lebensmittel haben jedoch erhebliche Vorteile für Umwelt und Gesundheit. Denn die Nahrungsmittelproduktion macht enorme 25% aller Treibhausgasemissionen des Menschen aus – die Viehzucht leistet einen großen Beitrag zu diesen Emissionen. Forschende und politische Entscheidungsträgerinnen und -träger versuchen deshalb, nachhaltigere Methoden zur Herstellung von tierischem Eiweiß zu entwickeln und zu fördern. Eine in letzter Zeit vieldiskutierte, potenzielle Lösung ist der Verzehr von Insekten.

Skepsis gegenüber insektenbasierten Lebensmitteln

«Insekten haben als Proteinquelle zahlreiche gesundheitliche Vorteile und übertreffen herkömmliches Fleisch in Bezug auf die Treibhausgasemissionen deutlich», sagt Sebastian Berger, Verhaltensforscher am Institut für Organisation und Personal an der Universität Bern. «Deshalb könnten insektenbasierte Lebensmittel im Kampf gegen den Klimawandel helfen», erklärt Berger weiter. Trotz dieser Vorteile essen Menschen in westlichen Ländern selten Insekten. Teilweise sind sie vorsichtig oder sogar angewidert vom Gedanken, insektenbasierte Lebensmittel zu essen. «Da aber viele dieser Personen gerne Hummer oder Krebs essen – trotz des insektenartigen Aussehens –, ist es möglich, dass sich diese negative Einstellung gegenüber dem Verzehr von Insekten ändern könnte», sagt Berger.

Bessere Bewertung hochpreisiger Insektenprodukte

Bisher wurde nur vereinzelt erforscht, wie Insekten am besten gefördert oder vermarktet werden können, damit sie für eine breitere Öffentlichkeit schmackhafter werden. Neue Forschungsergebnisse von Sebastian Berger und seinem Team legen nun erstmals nahe, dass die Förderung von insektenbasierten Lebensmitteln eher im Luxuspreissegment gelingen könnte. Denn generell gilt: Haben identische Produkte höhere Preise, erwarten Konsumentinnen und Konsumenten bessere Qualität. Diese Erwartungen stehen auch in einer Wechselbeziehung mit den Produktbeurteilungen. Ob dies auch für insektenbasierte Nahrung gilt, war aber bisher unklar.

Sebastian Berger und seine Kolleginnen und Kollegen untersuchten daher in einer Reihe von konsumpsychologischen Experimenten, ob sich Preise dazu eignen, Erwartungen positiv zu beeinflussen. «Unsere Untersuchungen zeigen, dass hochpreisige Insektenprodukte nicht nur besser bewertet werden, sondern diese Bewertungen auch auf weitere Insektenprodukte übertragen werden, für welche keinerlei Preisinformationen verfügbar sind», erklärt Berger. Preise hätten eine derart starke Wirkung, dass sogar «künstliche» Preisreduktionen wie Subventionen negativ auf die erwartete Produktqualität wirken. «Hochpreisige Produkte könnten also dazu beitragen, die Einstellung von Konsumentinnen und Konsumenten zum Insektenverzehr zu ändern und eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion sowie gesündere Ernährung zu erreichen, auch wenn dies

kurzfristig die Nachfrage drücken mag», so Berger weiter.

Die Ergebnisse von Bergers Forschungsteam wurden kürzlich in der Zeitschrift *British Food Journal* publiziert. Diese Studie ist die erste, welche die Wirkung von Preisen für insektenbasierte Lebensmittel mit konsumentenpsychologischen Experimenten untersucht.

Angaben zur Publikation:

Berger, S., Christandl, F., Schmidt, C. & Baertsch, C. (2018). Price-based quality inferences for insects as food. *British Food Journal*, 120; 7: 1615-1627. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2017-0434>

Download

[Medienmitteilung UniBE \(PDF, 70KB\)](#)