

# Insekten? Immer beliebter

*Marin Trenk erforscht, wie sich das Essverhalten weltweit verändert. Welchen Einfluss Fastfood hat, welche Tabus es beim Fleischverzehr gibt. Sein Forschungsfeld: fremde Haushalte. Seine Herausforderung: Ratten-Curry und Ziegenauge*

## **Professor Trenk, stellen wir uns den Globus mal als kulinarisches Verkehrsnetz vor: Wo verlaufen die wichtigen Foodways?**

Amerika, Asien und Europa haben einzelne Gerichte und gelegentlich ihre National- oder Regionalküchen erfolgreich globalisiert. Die französische Haute Cuisine hat sich weltweit als Hotelküche etabliert. Die italienische Küche hat sich als höhere Esskultur durchgesetzt. Aus

Asien hat sich neben der chinesischen vor allem die indische, indonesische, vietnamesische, japanische und thailändische Küche verbreitet. Amerikanisches Fastfood ist fraglos global. Im Gegenzug ist die mexikanische Küche dabei, die USA zu verändern. Chili dringt in die nordamerikanische Küche ein, die sich bislang durch Nichtscharfe ausgezeichnet hat.

## **Wer sind die Verlierer dieser Entwicklung?**

Man muss nicht von Verlierern sprechen, aber Afrika hat sich bislang kulinarisch nicht globalisiert. Es gibt kein Gericht der subsaharischen Küche, das sich etabliert hätte. Auch Südamerika spielt international kaum eine Rolle.

## **Wenn Sie die Essgewohnheiten auf den Kontinenten vergleichen, was fällt auf?**

Gerade im Westen sind Nahrungstabus sehr ausgeprägt. Wer isst noch Innereien? Immer mehr Menschen essen immer weniger Teile von Tieren. Wir essen zwar gelegentlich sogar Bison, Strauß, Känguru und Alligator. Aber nur Teile des Muskelfleisches: Schinken, Filet und Kotelett. Versuchen Sie mal, in der Frischfleischabteilung mit den dort käuflichen Fleischteilen ein Tier zusammensetzen. Die klaffenden Lücken zeigen die neuen Nahrungstabus.

## **Wie sieht das außerhalb Europas aus?**

Südostasien und das südliche China sind am experimentierfreudigsten. Verbote gibt es keine. Von fast allen Tieren werden fast alle Teile mit großer Begeisterung verzehrt.

## **Wo stoßen Sie persönlich an Grenzen?**

(lacht): Insekten sind nicht



meine Sache. Ein nordthailändisches Ratten-Curry bekam ich nicht hinunter, an einem Ziegenauge, Teil eines nigerianischen Gerichts, schluckte ich schwer. In Mexiko oder Thailand werden immer mehr Insekten gegessen. In der thailändischen Mittelklasse in Bangkok ist nicht nur westliches Fastfood beliebt, sondern zunehmend auch der Verzehr von Insekten. Der galt vor Kurzem noch als anrühlich und provinziell.

## **Und woher kommt dieser Sinneswandel?**

Sie werden als Ausdruck eigener Identität verstanden. Es ist ein Reflex gegen die Globalisierung. Außerdem gelten sie als köstlich.

## **Trotzdem bleibt Fastfood beliebt?**

Thailand ist ein spannendes Forschungsfeld, selbst die Adaption von westlichem Fastfood gelingt dort: Die langweiligste Sorte von Würstchen, amerikanische Hotdogs, werden thaisiert. Sie werden klein geschnitten und mit den typischen Gewürzen zu einem unglaublich scharfen und geschmacksintensiven Salat aufgewertet.

## **Gibt es Länder, die ihre kulinarische Identität verloren haben?**

Die Inselkulturen Ozeaniens, Mikronesien und Polynesien, sind stark unter Druck geraten. Viele Bewohner ernähren sich mehr von Konserven als von Fisch. Spam ist hier ein sehr beliebtes Gericht, ein Kriegsprodukt der USA, das an ziemlich übel schmeckendes Frühstücksfleisch erinnert. Selbst Amerikaner achten es gering. Aber dort, wo die widerstrebenden Kräfte von etablierten Esskulturen existieren, werden solche Nivellierungen verhindert.

## **War die Veränderung, die Kolumbus auslöste, stärker als die Globalisierung der letzten 20 Jahre?**

Kulinarisch war das die größte Zäsur in der Geschichte. Bestimmte Zutaten veränderten die regionalen Küchen der Alten Welt vollständig: Was wäre Südostasien ohne Chili? Italien ohne Tomate und Ungarn ohne Paprika? Die heutige Globalisierung ist keine so einschneidende Transformation, wie sie Kolumbus ausgelöst hat. Sie wirkt schleichend. Die Lokalisierung wirkt auch dagegen.

## **Sie meinen die Neigung zu regionaler Küche?**

Ja. Die großen globalen Strömungen führen auch dazu, dass lokale Gegenbewegungen entstehen. In Deutschland werden Pastinaken, blaue Kartoffeln oder Topinambur nachgefragt. Esskultur ist für mich immer regionale Esskultur. Unsere Regionalküchen könnten ausdifferenzierter und feiner sein. Das ändert sich jetzt langsam, was ich großartig finde. Was das Gefühl für Qualität in der Regionalküche angeht, können wir aber von Asien noch einiges lernen.

## **Was ist Food-Ethnologie?**

*Prof. Dr. Marin Trenk richtete 2007 an der Universität Frankfurt das Forschungsgebiet kulinarische Ethnologie ein. Eine junge Disziplin. Zwar begannen Ethnologen schon vor 100 Jahren, andere Kulturen zu erforschen, doch Essen und Kochen wurden kaum ernst genommen – vermutlich, weil es als weibliche Beschäftigung galt.*