

## Pressemitteilung

Köln, 26. November 2018

### **Studie zeigt, wie man Menschen den Verzehr von Insekten schmackhaft machen kann**

**Insekten gelten als Nahrungsmittel der Zukunft. Sie sind nicht nur nahrhaft, sondern produzieren auch deutlich weniger CO<sub>2</sub> als Kühe oder Schweine. Doch bei vielen Menschen dominiert der Ekel davor, Mehlwürmer, Heuschrecken oder Maden zu verspeisen. Wie man sie dennoch davon überzeugen kann, Insekten zu essen, hat Prof. Dr. Fabian Christandl von der Hochschule Fresenius, Fachbereich Wirtschaft & Medien, in Kooperation mit den Kollegen Ass. Prof. Sebastian Berger und Annika Wyss von der Universität Bern sowie Christian Bärtsch von der ESSENTO Food AG und Christina Schmidt von der Universität Köln nun in einer Studie herausgefunden. Dazu haben 180 Personen an einer experimentellen Untersuchung teilgenommen. Das Ergebnis: Insekten werden eher angenommen, wenn sie mit Verkaufsargumenten beworben werden, die unmittelbaren Genuss versprechen.**

**Köln.** Nicht nur der Klimawandel, auch die wachsende Bevölkerung stellen die Gesellschaft weltweit vor große Herausforderungen: Wie werden Frauen, Kinder und Männer zukünftig satt, ohne das Klima mit der Nahrungsmittelproduktion weiter zu belasten? Denn 20 Prozent aller Treibhausgasemissionen gehen auf ihr Konto – die Viehzucht leistet dabei einen großen Beitrag. Eine gesunde und nachhaltige Alternative sind insektenbasierte Lebensmittel.

Doch wie konservativ ist die Bevölkerung in ihren Ernährungsgewohnheiten? Wie kann das Vertrauen in alternative

HOCHSCHULE FRESENIUS  
STANDORT KÖLN  
Im MediaPark 4c  
D - 50670 Köln

**Ansprechpartner/Presse:**  
Melanie Hahn  
melanie.hahn@hs-fresenius.de  
Mobil: +49 (0) 171 - 359 2590  
Tel. +49 (0) 221 – 973 199 507  
[www.hs-fresenius.de](http://www.hs-fresenius.de)

# Pressemitteilung

Köln, 26. November 2018

Ernährungskonzepte gesteigert werden? Mit diesen Fragen hat sich die Forschungsgruppe in ihrem kooperativen Projekt beschäftigt.

In ihrer Studie haben sie untersucht, welche Werbe- und Verkaufsargumente Menschen dazu motivieren, Insekten zu verzehren.

Insgesamt 180 Probanden haben an der Laborstudie teilgenommen, die an der Hochschule Fresenius am Kölner Campus durchgeführt wurde. Die Probanden erhielten zunächst einen von sechs eigens produzierten Werbeflyern eines Start-ups für Insekten als Lebensmittel. Dabei wurde einer Hälfte der Probanden ein Flyer mit Werbeslogans ausgehändigt, die die gesundheitsförderlichen und umweltfreundlichen Aspekte von Insekten betonten. So wurden darin Slogans wie „Fleisch war noch nie so gesund“ oder „Fleisch war noch nie so umweltfreundlich“ verwendet. Die andere Hälfte der Probanden bekam dagegen Flyer vorgelegt, in denen Insekten als Luxusprodukte angepriesen und mit einem trendigen Lifestyle in Verbindung gebracht wurden. Anschließend wurden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern Mehlwurm-Schokopralinen angeboten.

Das Ergebnis: 76,2 Prozent der Befragten, denen Insekten als Luxusprodukt präsentiert wurden, trauten sich, die Schokopralinen mit Mehlwürmern zu essen. Wurde dagegen herausgestellt, dass der Konsum von Insekten gut für die Umwelt oder die Gesundheit ist, waren es mit 61,3 Prozent signifikant weniger. „Aus unseren Ergebnissen lässt sich ableiten, dass die Werbung Insekten eher als Genussmittel anpreisen sollte. Mit dieser Strategie können sie tendenziell mehr Konsumenten davon überzeugen, Insekten mit auf den Speiseplan zu nehmen“, so Prof. Dr. Fabian Christandl.

# Pressemitteilung

Köln, 26. November 2018

Die Ergebnisse der Studie wurden kürzlich in der Zeitschrift *Frontiers in Nutrition* (<https://www.frontiersin.org/journals/nutrition>) publiziert.

## Über die Hochschule Fresenius

Die Hochschule Fresenius mit ihren Standorten in Berlin, Düsseldorf, Frankfurt am Main, Hamburg, Idstein, Köln, München und Wiesbaden sowie dem Studienzentrum in New York gehört mit über 13.000 Studierenden zu den größten und renommiertesten privaten Hochschulen in Deutschland. Sie blickt auf eine mehr als 170-jährige Tradition zurück. 1848 gründete Carl Remigius Fresenius in Wiesbaden das „Chemische Laboratorium Fresenius“, das sich von Beginn an sowohl der Laborpraxis als auch der Ausbildung widmete. Seit 1971 ist die Hochschule staatlich anerkannt. Sie verfügt über ein sehr breites, vielfältiges Fächerangebot und bietet in den Fachbereichen Chemie & Biologie, Design, Gesundheit & Soziales, onlineplus sowie Wirtschaft & Medien Bachelor- und Masterprogramme in Vollzeit sowie berufsbegleitende und ausbildungsbegleitende (duale) Studiengänge an. Die Hochschule Fresenius ist vom Wissenschaftsrat institutionell akkreditiert. Bei der Erstakkreditierung 2010 wurden insbesondere ihr „breites und innovatives Angebot an Bachelor- und Master-Studiengängen“, „ihre Internationalität“ sowie ihr „überzeugend gestalteter Praxisbezug“ vom Wissenschaftsrat gewürdigt. Im April 2016 wurde sie vom Wissenschaftsrat für weitere fünf Jahre reakkreditiert.

Weitere Informationen finden Sie auf unseren Websites:

[www.hs-fresenius.de](http://www.hs-fresenius.de)