

RUSS Live

PRESSEINFORMATION



DISGUSTING FOOD MUSEUM

Ab 16. Mai
Stuttgart | Königstraße 21

Im **DISGUSTING FOOD MUSEUM** können Besucher **Delikatessen aus aller Welt, erfahren, riechen und probieren. Zu den 80 ausgestellten Lebensmitteln in der Hauptausstellung gehören Frosch-Smoothies aus Peru, Madenkäse aus Sardinien und die berüchtigt stinkende Frucht Durian aus Thailand.**

Essen ist so viel mehr als nur Nahrung. Seltsame Speisen aus exotischen Kulturen haben uns schon immer fasziniert. Unbekannte Lebensmittel können köstlich sein oder erst mit der Zeit ihren Geschmack entfalten. Während kulturelle Unterschiede uns oft trennen und Grenzen schaffen, kann Essen uns verbinden und zusammenbringen. Eine gemeinsame Mahlzeit ist der beste Weg, um Fremde zu Freunden zu machen.

Die evolutionäre Funktion des Ekels besteht darin, uns dabei zu helfen, Krankheiten und unsichere Lebensmittel zu vermeiden. Ekel ist eine der sechs grundlegenden menschlichen Emotionen. Während diese Emotion universell ist, sind die Lebensmittel, die wir eklig finden, es nicht. Was für den einen köstlich ist, kann für den anderen widerlich sein. Das **DISGUSTING FOOD MUSEUM** lädt Besucher:innen dazu ein, die Welt der Lebensmittel zu erkunden und ihre Vorstellungen davon, was essbar ist und was nicht, zu hinterfragen. Könnte eine Veränderung unserer Vorstellungen von Ekel uns dabei helfen, die umweltverträglichen Lebensmittel der Zukunft anzunehmen?

Die Ausstellung zeigt 80 der ekligsten Lebensmittel der Welt. Abenteuerlustige Besucher können einige dieser berüchtigten Lebensmittel sogar riechen und probieren. Trauen Sie sich, den stinkendsten Käse der Welt zu riechen? Oder Süßigkeiten zu probieren, die mit Metallreinigungskemikalien hergestellt wurden? Dann begeben Sie sich an unserer Tastingbar auf eine aufregende Reise durch die verschiedensten Kostproben aus aller Welt.

Die zahlreichen Exponate zeigen aber auch, welchen Schaden wir der tierischen Umwelt zufügen für das, was wir gern essen oder trinken. Beispiele aus der Ausstellung sind die beliebte wie umstrittene Gänsestopfleber oder in Alkohol eingelegte Schlangen. Kein Tier starb für unsere Ausstellung, aber sie sterben täglich für unseren Genuss. Das kann man ekelhaft

finden. Unser Museum soll auch ein Ort sein, um darüber miteinander ins Gespräch zu kommen.

Öffnungszeiten:

Täglich von 10h bis 20h

Adresse:

Königstraße 21

Pressekontakt:

Arnulf Woock

arnulfwoock@russ-live.de

disgustingfoodmuseum.com

[Video](#)

Das DIGUSTING FOOD MUSEUM

Hintergrund: Woher kam die Idee für das Museum?

Als ich das Museum of Failure eröffnete, war ich erstaunt über die Wirkung, die es hatte. Wenn eine einfache, unterhaltsame Ausstellung die Einstellung der Menschen zum Scheitern verändern kann, welche anderen Annahmen könnte eine Ausstellung dann noch verändern? Unsere derzeitige Fleischproduktion ist ökologisch völlig untragbar, und wir müssen dringend nach Alternativen suchen. Aber viele Menschen finden den Gedanken, Insekten zu essen, eklig und stehen Laborfleisch skeptisch gegenüber. Letztendlich ist es eine Frage des Ekels. Wenn wir unsere Vorstellungen davon, was eklig ist und was nicht, ändern können, könnte uns das möglicherweise helfen, auf nachhaltigere Proteinquellen umzusteigen.

Samuel West, Kurator

Wie wurde aus dieser Idee eine Ausstellung?

Samuel ist ein alter Freund von mir, und ich bin es gewohnt, mir seine verrückten Ideen anzuhören. Aber diese war anders, und ich wusste, dass ich dabei sein musste! Ich wollte eine Veränderung in meiner Arbeit in der Tech-Branche und hatte das Gefühl, dass ich mit der Arbeit an der Ausstellung etwas Sinnvolles bewirken könnte. Wir haben das Konzept gemeinsam mit einem kleinen Team aus Forschern, Grafikdesignern und Praktikanten entwickelt. Die Recherchen waren umfangreich, und wir haben die Universität Lund in diese Arbeit einbezogen. Die Beschaffung der ungewöhnlichen Lebensmittel war ... und ist immer noch eine große Herausforderung. Sie sollten mal meine Kreditkartenabrechnung sehen – ich habe Sachen aus aller Welt bestellt! Mein technischer Hintergrund war bei der Gestaltung der Ausstellung sehr hilfreich, insbesondere bei den interaktiven Elementen.

Andreas Ahrens, Museumsdirektor

Sind alle Lebensmittel in der Ausstellung echt oder sind einige Nachbildungen?

Die meisten der 80 Exponate sind echte Lebensmittel, einige sind Nachbildungen und einige wenige werden als Videos gezeigt. Viele der echten Lebensmittel können „gerochen“ werden und einige davon können auch probiert werden. Wir haben eine spezielle Abteilung für Käse, die wir „Der Altar des stinkenden Käses“ nennen. Der absolut stinkendste Käse ist der Vieux Boulogne aus Frankreich.

Andreas Ahrens, Museumsdirektor

Nach welchen Kriterien werden die Lebensmittel für das Museum ausgewählt?

1. Die Lebensmittel müssen echte Lebensmittel sein, die heute gegessen werden oder irgendwo auf der Welt von historischer Bedeutung sind. Also kein Eis mit Speckgeschmack oder andere rein bizarre oder seltsame Lebensmittelaromen.

2. Sie müssen von vielen Menschen als eklig empfunden werden. Ekel ist subjektiv, daher ist dieses Kriterium zwangsläufig auch subjektiv.

3. Sie müssen interessant oder lustig sein. Die „Stinky Toe“-Frucht aus Jamaika ist zum Beispiel nicht besonders schön anzusehen, aber der Name ist lustig.

Was beeinflusst Ihrer Meinung nach die Vorstellung der Menschen davon, was ein ekliges Lebensmittel ist? Ekel ist kulturell bedingt. Wir mögen die Lebensmittel, mit denen wir aufgewachsen sind. Ekel ist sehr individuell. Der Gedanke, eine Spinne zu essen, macht manche Menschen hungrig, andere hingegen möchten sich übergeben. Und Ekel ist kontextabhängig. Viele finden Kuhmilch weniger eklig als frische Milch von einer stillenden Freundin. Auch die Präsentation spielt eine Rolle: Da einige der besten Köche der Welt mit Insekten in ihren Menüs experimentieren, könnte der Verzehr von Insekten von einer Ekelkost zu einem Gourmetgericht werden.

Andreas Ahrens, Museumsdirektor

Können sich unsere Vorstellungen von Ekel ändern?

Unsere Vorstellungen von Ekel ändern sich definitiv. Als ich nach Schweden zog, fand ich supersalziges Lakritz schrecklich, aber jetzt liebe ich es. Vorstellungen von Ekel können sich mit der Zeit ändern. Vor zweihundert Jahren war Hummer so unappetitlich, dass er nur Gefangenen und Sklaven zu essen gegeben wurde. Heute gilt Hummer als eine Delikatesse. Samuel West, Kurator

Was ist Ekel?

Ekel ist ein Gefühl extremer Abneigung gegenüber bestimmten Dingen. Die evolutionäre Funktion von Ekel besteht darin, uns dabei zu helfen, Krankheiten und unsichere Lebensmittel zu vermeiden. Ekel ist eine der sechs grundlegenden menschlichen Emotionen und kulturübergreifend universell. Unsere Vorstellungen von Ekel beeinflussen unser Leben in vielerlei Hinsicht – unsere Wahl von Lebensmitteln, unser Sexualverhalten und sogar unsere Moralvorstellungen und Gesetze.

Samuel West, Kurator

Wer sollte die Ausstellung besuchen?

So wie eine Achterbahn uns ein sicheres Erlebnis von Gefahr bietet, sind Menschen aus sicherer Entfernung von Ekel fasziniert. Ich denke, das Museum wird nicht nur für Feinschmecker oder Menschen interessant sein, die gerne reisen und Neues entdecken. Menschen sind fasziniert von schleimigen Schnecken, blutigen Filmen und davon, jemanden zu beobachten, der kurz vor dem Erbrechen steht und versucht, etwas Ekliges zu essen. Das Disgusting Food Museum lädt Besucher dazu ein, die Welt der Lebensmittel zu erkunden und ihre Vorstellungen davon, was essbar ist und was nicht, zu hinterfragen. Andreas Ahrens, Museumsdirektor

Was sind Ihre Lieblingsausstellungsstücke?

Andreas: Balut, teilweise entwickelte Entenföten, die im Ei gekocht und direkt aus der Schale gegessen werden. Ich habe es zum ersten Mal probiert, als ich auf den Philippinen lebte, wo es ein gängiges Streetfood ist. Ich liebe auch Casu Marzu, einen sardischen Pecorino, der von Käsefliegenlarven befallen ist. Die kleinen Maden können bis zu 15 cm hochspringen, sodass man beim Essen die Augen schließen muss. Sowohl die Geschichte dahinter als auch die visuelle Präsentation sind sehr faszinierend.

Samuel: Isländischer Hai – der Geruch ist unbeschreiblich eklig, er riecht nach Tod und Ammoniak. Ohne einen großen Schluck isländischen Schnaps namens „Black Death“ ist es unmöglich zu essen. Haggis ist auch interessant, das berühmte Nationalgericht Schottlands

aus Schafherz, Leber und Lunge. In der Ausstellung haben wir eine Schaufensterpuppe, die nur einen Kilt trägt. Ich frage mich, wie viele Besucher seinen Kilt hochheben werden, um zu sehen, ob er ein echter Schotte ist oder nicht ...