

Pressemappe



Liebe Journalistinnen und Journalisten,

vielen Dank für Ihr Interesse am DISGUSTING FOOD MUSEUM BERLIN! In dieser Pressemappe erhalten Sie einige einführende Informationen zu unserer Dauerausstellung, die Ihnen die ekelhaftesten Lebensmittel und Gerichte der Welt präsentiert.

Der Ekel hat viele Gesichter. Als ekelhaft bewerten wir Dinge, die aufgrund ihrer Gestaltmerkmale, ihres Geschmacks oder ihrer Produktionsweise Unwohlsein bis zum Erbrechen bei uns auslösen. Ekel und Tierwohl bzw. Tierleid hängen zusammen. Unsere Exponate zeigen, welchen Schaden wir auch 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 wird der Ort sein, um darüber miteinander ins Gespräch zu kommen.

Ein Blick in die Ausstellung sagt mehr als tausend Worte. Trotzdem sind wir sicher, dass unser Museum Fragen aufwerfen wird, die wir Ihnen sehr gern beantworten wollen. Zögern Sie also nicht, uns anzusprechen. Über unseren Ekel muss gesprochen werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Dr. Martin A. Völker

Gründungsdirektor



Inhalt

Das Disgusting Food Museum

Andreas Ahrens

Ein neues Museum für die Hauptstadt

Michael Bauer

Mehr Ekel - Ekel ist mehr

Dr. Martin A. Völker

Kostproben aus dem Museum

Pressestimmen

Fakten, Öffnungszeiten und Preise

Team und Kontaktdaten



Das Disgusting Food Museum

Im DISGUSTING FOOD MUSEUM können Besucher Köstlichkeiten aus der ganzen Welt riechen und schmecken. Einige der 80 ausgestellten Lebensmittel sind: Frosch-Smoothies aus Peru, Madenkäse aus Sardinien, die berüchtigte und übel riechende Durian-Frucht aus Thailand. Und natürlich das schwedische Surströmming - der legendäre verfaulte Hering. Die Ausstellung wurde 2018 von mir und Kurator Dr. Samuel West geschaffen und in Malmö/Schweden mit begeisterten Kritikern und einer umfassenden Medienberichterstattung eröffnet. Die evolutionäre Funktion des Ekels besteht darin, uns zu helfen, Krankheiten und unsichere Nahrung zu vermeiden. Ekel ist eine der sechs grundlegenden menschlichen Emotionen. Während die Emotion universell ist, sind es jene Lebensmittel, die wir ekelhaft finden, nicht. Was für den einen Menschen köstlich ist, kann für den anderen abstoßend sein. Die Besucher sind eingeladen, ihre Vorstellung von Ekel zu erforschen, auch anhand von ökologisch nachhaltigen Proteinquellen der Zukunft wie Insekten und Algen oder anhand von Fleisch, das im Labor gezüchtet wurde. Jedes Lebensmittel in der Ausstellung wird üblicherweise in seiner Ursprungskultur gegessen, es ist ekelerregend in Bezug auf den Geschmack, den Geruch, die Textur oder den Hintergrund seiner Herstellung. Wir sind sehr gespannt auf die Eröffnung eines ständigen DISGUSTING FOOD MUSEUM in Berlin. **Philoscience** ist der perfekte Partner, der unsere Überzeugungen zum nachhaltigen Essen teilt und die Öffentlichkeit über die Wahrheit hinter den Lebensmitteln, die wir essen, aufklärt. Herr Bauer, Herr Dr. Völker und das ganze übrige Team haben sich bereits als wertvoller Resonanzboden erwiesen, um das Konzept des DISGUSTING FOOD MUSEUM weiterzuentwickeln und noch besser zu machen.

Andreas Ahrens

Director & Co-Founder DISGUSTING FOOD MUSEUM MALMÖ

Ein neues Museum für die Hauptstadt

Merkwürdige Speisen aus exotischen Ländern faszinieren uns auf unterschiedliche Weise. Nicht vertraute Lebensmittel können lecker sein oder einen eher eigenwilligen Geschmack haben. Während kulturelle Unterschiede uns oft trennen und Grenzen ziehen, kann das Essen uns verbinden. Das Teilen einer Mahlzeit ist der beste Weg, um Fremde zu Freunden zu machen. Das neue DISGUSTING FOOD MUSEUM BERLIN bringt Essen und Kultur zusammen. Berlin ist der perfekte Ort dafür: Die Berlinerinnen und Berliner sind teilungs- wie einigungserprobt, hier trifft sich die Welt, auch um gemeinsam zu essen. Diesem sozialen Gedanken ein Museum zu widmen, ist heute wichtiger denn je. Essen ist viel mehr als Nahrung!

Essensvorlieben können sich stark voneinander unterscheiden. Besonders in dieser Hinsicht ist des einen Freud des anderen Leid. Das Leiden durch Ekel ist überaus facettenreich: Formen und Farben können uns abstoßen, ein Geruch, ein haptisches Erlebnis, die Produktionsbedingungen, die hinter einem Nahrungsmittel stehen. Was für einen Menschen köstlich ist, kann bei einem anderen Empörung hervorrufen.

Das DISGUSTING FOOD MUSEUM BERLIN ermuntert dazu, die vielfältige Welt des Essens zu erkunden und eigene Geschmacksvorstellungen zu überprüfen. Möchte ich das essen, darf ich das essen? Warum eigentlich nicht? Starke Erfahrungen können im Museum gemacht und geteilt werden. Und das mit einer ebenso starken Zukunftsperspektive: Kann die Änderung einer persönlichen Vorstellung, was ekelhaft ist, beitragen, dass wir alle anders essen, anders produzieren und noch erfinderischer werden im Sinne ökologisch nachhaltiger Lebensmittel? Insekten mögen noch nicht jedermanns Sache sein, aber sie gehören zum Futurefood.



Unsere Ausstellung bietet die ekelhaftesten Lebensmittel der Welt. Besucher*innen lassen sich auf das moderne Abenteuer ein, einige der berüchtigsten Lebensmittel zu riechen und an der Tasting Bar zu probieren. Der Geruchs- und Geschmackssinn und dessen kulturelle wie soziale Überformung ist das, was den Menschen auszeichnet und interessant macht. Immer wieder!

Michael Bauer

Vorstand der Humanistischen Vereinigung
und Geschäftsführer der **philoscience** gGmbH



EINBLICK IN DIE AUSSTELLUNG

Die Exponate befinden sich in einem ungeteilten Raum auf zusammenhängenden thematischen Tischreihen. An den Wänden zeigen Informationstafeln, Plakate und Screens mit Food-Clips den Besucherinnen und Besuchern die Abgründe der kulinarischen Welt.

Mehr Ekel - Ekel ist mehr

Jedes Jahr verfolgen viele Menschen das Dschungelcamp im Fernsehen. Dort hat man sie oft gesehen: die „Kotzfrucht“. Weniger Menschen wissen indes, dass diese Frucht Durian heißt, und noch weniger wissen, wie die Durian eigentlich schmeckt, nämlich nach einer Mischung aus Ananas und Zwiebel. Eine unheimliche wie unheimliche, geradezu ekelhafte Kombination, die einem jedoch, nachdem man sich an sie gewöhnt hat, neue Geschmackswelten eröffnet.

Fernsehbilder gaukeln uns eine Erfahrung vor, die keine ist. Wirkliche Erfahrung ist immer eine sinnliche. Menschen verstehen, wenn sie neben dem Sehen auch riechen, schmecken, tasten – begreifen. Die vertiefte Erfahrung relativiert erste Eindrücke und Vorurteile. Der Ekel ist ein starker erster Eindruck, bisweilen ein schnelles wie notwendiges Vorurteil, das uns vor einer vermeintlichen Gefahr bewahrt. Je länger wir uns solchen Dingen aussetzen, die uns ängstigen oder sogar Ekel hervorrufen, desto mehr beginnen wir zu verstehen, warum sie so sein müssen, wie sie eben sind, und wie wir uns positiv auf sie beziehen können, welchen Reiz oder Vorteil sie uns gewähren. Ekel und Ablehnung verwandeln sich in die Bereitschaft, Unbekanntes zuzulassen und zu genießen. So gehen aus der Abschottung durch Ekel Brücken hervor, die kulturell ganz unterschiedliche Menschen betreten wie verbinden. In dieser Hinsicht ist der Ekel ein Gradmesser der Befindlichkeiten und Selbstverständnisse. Zeitlich bedingt ist er ebenso.

Im Jahr 1921 beschreibt die Schriftstellerin Estelle du Bois-Reymond für die *Vossische Zeitung* ihr Durian-Erlebnis: Auf einer Reise nach Asien sucht sie nach jener Frucht, die ihr Vater, der Berliner Mediziner Emil du Bois-Reymond, begeistert beschrieben, aber nie probiert hatte. Der anfängliche Gestank der Durian löst sich bei Estelle in eine faszinierende und lang nachwirkende aromatische Vielheit auf, in eine Sahnepfeife aus Mandeln mit Ananas und kandiertem Zucker und noch mehr: „Wer sie einmal gekostet

hat“, bekennt die Autorin, „verzehrt sich sein übriges Leben in Sehnsucht danach!“ Größer könnte der Unterschied zwischen einer eigenen sinnlichen Erfahrung und einem audiovisuellen Fernseherlebnis kaum sein.

Das DISGUSTING FOOD MUSEUM BERLIN spielt mit diesem Unterschied: mit dem ersten Blick, der Ekel auslöst, und dem zweiten Blick, der Lob und Verständnis aufbringt. Wobei der dritte Blick schon in ein freudiges Probieren übergeht.

Unser Museum richtet sich an alle Freundinnen und Freunde des schlechten Geschmacks sowie an jene, die ihren guten Geschmack hinterfragen wollen. Auf lehrreiche wie unterhaltsame Weise. Das ist eine in Deutschland nicht überall anzutreffende Kombination. In Schweden hängt man gedanklich wohl weniger der Sorge nach, dass Unterhaltung und Belehrung sich begegnen und vereinen. Insofern sind wir sehr froh, das DISGUSTING FOOD MUSEUM von Andreas Ahrens und Dr. Samuel West dauerhaft nach Berlin zu bringen. Möge der verbindende Ekel in dieser Stadt heimisch werden!

Dr. Martin A. Völker

Gründungsdirektor DISGUSTING FOOD MUSEUM BERLIN



SELFIEWAND

Wie auf einem Wimmelbild lassen sich hier tolle Produkte entdecken wie Mockturtle, Tote Oma, Saure Nieren oder Rouladen aus Pferdefleisch. **Volle Dose Ekel!**

Kostproben aus dem Museum



SU CALLU

Mit Muttermilch gefüllter Magen vom Zicklein wird mehrere Monate gepökelt / Sardinien



SHEEP EYEBALL JUICE

Tomatensaft mit Augäpfel vom Schaf, auch bekannt als **Mongolische Mary** / Mongolei



HABUSHU

Schlangen werden bis zur Ohnmacht gekühlt und lebend in destillierten Reiswein mit Honig und Kräutern eingelegt. Nach dem Auftauen erwacht die Schlange kurz und stirbt in einer aggressiven, auffälligen Haltung / Japan

Pressestimmen

DISGUSTING FOOD MUSEUM

Der Abgrund hinterm Tellerrand

VON CORNELIUS DIECKMANN - AKTUALISIERT AM 15.06.2021 - 13:34



Über Geschmack lässt sich nicht streiten, heißt es. Ein neues Museum in Berlin sagt: Ekel bildet.

Frankfurter Allgemeine Zeitung, FAZ

SPIEGEL 

vom 28.05.2021, 06:15:53

WISSENSCHAFT

INTERNATIONALE SAMMLUNG VON EKLIGEM ESSEN

Dieses Museum ist zum Kotzen

Der Spiegel



Außergewöhnliches Berliner Food-Museum

Was man alles essen kann

Eine kulinarische Entdeckung: Im frisch eröffneten „Disgusting Food Museum“ kann man überprüfen, was man beim Essen eklig findet.

die tageszeitung, taz



Pushing culinary boundaries: The Disgusting Food Museum in Berlin



20 June 2021, By [William Nehra](#)

Disgusting or delicious? It's all a matter of taste, right? At least, that is the take-home message at the **Disgusting Food Museum in Berlin**, where they believe disgust is a human emotion, although not one that is necessarily uniform amongst humans.

I Am Expat Media



dw_berlinfresh Berlin Fresh

the last one was the worst 🤢 #food #foodtok #disgustingfood #foodie

🎵 Pumpkins - Clutch



Deutsche Welle, DW Berlin Fresh

FROM OUR CORRESPONDENT

A museum showcasing the world's most vile foods insists that disgust is a learnt response. Try telling that to my churning stomach

The Times

„Food Adventure: The layout is churchlike, complete with an altar of stinky cheeses.“

EXBERLINER

Fakten, Öffnungszeiten und Preise



DISGUSTING FOOD MUSEUM BERLIN

eine Einrichtung der **philoscience** gGmbH

Projektbüro

Schumannstraße 9, 10117 Berlin
+49 30 325 99 854
info@disgustingfoodmuseum.berlin

Museum

Schützenstraße 70, 10117 Berlin
+ 49 30 238 87 745
info@disgustingfoodmuseum.berlin
www.disgustingfoodmuseum.berlin

Eintrittspreise

Erwachsene	16 €
Ermäßigt	12 €
(WelcomeCard, CityTourCard, Intoura, Theater im Palais, etc.)	
Kinder und Jugendliche (6-18)	8 €
Kleine Kinder (0-5)	0 €
Familie (2 Erwachsene, bis zu 3 Kinder)	36 €
Schulklassen und Gruppen	auf Anfrage

Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag / 12:00 bis 18:00 Uhr
Letzter Einlass 17:00 Uhr

Buchung

Alle Zahlungsvorgänge im Museum sind bargeldlos. Es gelten die jeweils aktuellen Corona-Hygiene-Vorgaben.

Kooperationspartner



Team und Kontaktdaten

Geschäftsführer

Michael Bauer

Operative Leitung und Public Relations

Alexandra Bernsteiner, Bakk.Art.

bernsteiner@disgustingfoodmuseum.berlin

+49 30 325 99 852

Museums- und Ausstellungsmanagement

Lida Kazimi, M.A.

info@disgustingfoodmuseum.berlin

pos.info@dfm-berlin.de

+ 49 30 238 87 745

Social Media und Marketing

Amira Assenmacher

marketing@disgustingfoodmuseum.berlin

+ 49 163 88 524 68

Web Development und IT Solutions

Arik Platzek

platzek@disgustingfoodmuseum.berlin

Schramm IT-Innovations

info@schrammit.de

Set Designer

Christoph Dettmeier

Lichtgestaltung

Michael Pfänder



**DISGUSTING
FOOD MUSEUM
BERLIN**