

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 30 (2017)
Heft: 12

Artikel: Ohne Ende
Autor: Glanzmann, Lilla
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-731059>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Eine der Verarbeitungstechniken, die in Carolien Nieblings Buch illustriert sind: Die getrocknete Wurst.
Illustration: Helge Hjorth Bentsen

Ohne Ende

Carolien Niebling gewinnt mit ihrer Forschungsarbeit «The Sausage of the Future» den Hase in Silber. Bei Papet vaudois erzählt sie, warum sie die Wurst analysiert hat.

Text:
Lillia Glanzmann

Die Brasserie de Montbenon befindet sich in einem ehemaligen Casino in Lausanne, mit grandiosem Blick über den Genfersee. Carolien Niebling sitzt an einem Zweiertisch. Vor ihr steht ein Teller mit Kartoffelstampf und einer Waadtländer «Saucisse aux choux». Die Kabiswurst soll 879 in Orbe entstanden sein, als Kaiser Karl der Dicke dort gastierte: Die Bewohner des Städtchens hatten nicht genügend Fleisch zur Bewirtung des kaiserlichen Gefolges und streckten ihre Würste mit Kohl.

Es sind solche Geschichten, die Carolien Niebling für ihre Forschungsarbeit recherchierte. Die Holländerin kam 2012 für ihren Master in Produktdesign nach Lausanne an die Ecal, diplomierte zum Thema Wurst und zog ihre Recherche weiter. Diese ist nun als Buch erschienen. In fünf Kapiteln untersucht «The Sausage of the Future» akribisch die Historie der Wurst, ihr Design, verschiedene Herstellungsmethoden sowie Zutaten und formuliert schliesslich acht neue Würstideen – basierend auf existierenden Rezepten. Im Gespräch erklärt Niebling ihre Faszination und, was Fleischverarbeiten mit Design zu tun hat.

Warum die Wurst?

Carolien Niebling: Sie ist eines der ersten menschgemachten Objekte, Design in seiner besten Form – jedoch essbar und dadurch etwas weniger langlebig als andere Dinge. Sogar die Herstellungstechniken sind dieselben wie im Industriedesign: mischen, erhitzen, extrudieren, drehen, modellieren. Würste gibt es seit 5000 Jahren. Es ist ein unglaublich gut entwickeltes und bis ins Detail durch-

dachtes Produkt. Eine Salami scheint heute banal, aber rohes Schweinefleisch in Form zu bringen, für zwei Jahre bei Zimmertemperatur haltbar zu machen, ohne es zu trocknen, ist enorm komplex.

Wie kamen Sie dazu, Essen und Design zu kombinieren?

Jedes meiner Projekte an der Ecal hatte irgendwie mit Essen zu tun. Als wir etwa mit einem lokalen Handwerker arbeiten sollten, wählte ich einen Käser, mit dem ich eine Pastete entwickelte. Das klingt immer etwas abgedroschen, wenn jemand sagt, er hätte sein Handwerk gelernt, weil er als Kind seinem Grossvater in der Werkstatt zusah. Aber es war tatsächlich so: Seit ich denken kann, habe ich mit meiner Grossmutter gekocht. Zudem war ich nie gut in den Naturwissenschaften. In der Küche verstand ich die Prozesse aber plötzlich, ich wollte wissen, warum ein Kuchen aufgeht und die Butterbläschen nach oben steigen.

Dennoch haben Sie sich für einen Master in

Industriedesign entschieden. Wieso kein Food Design?

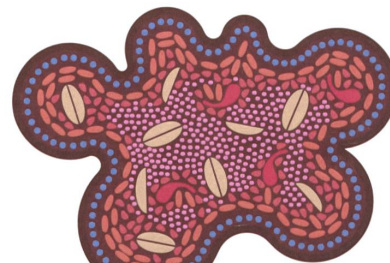
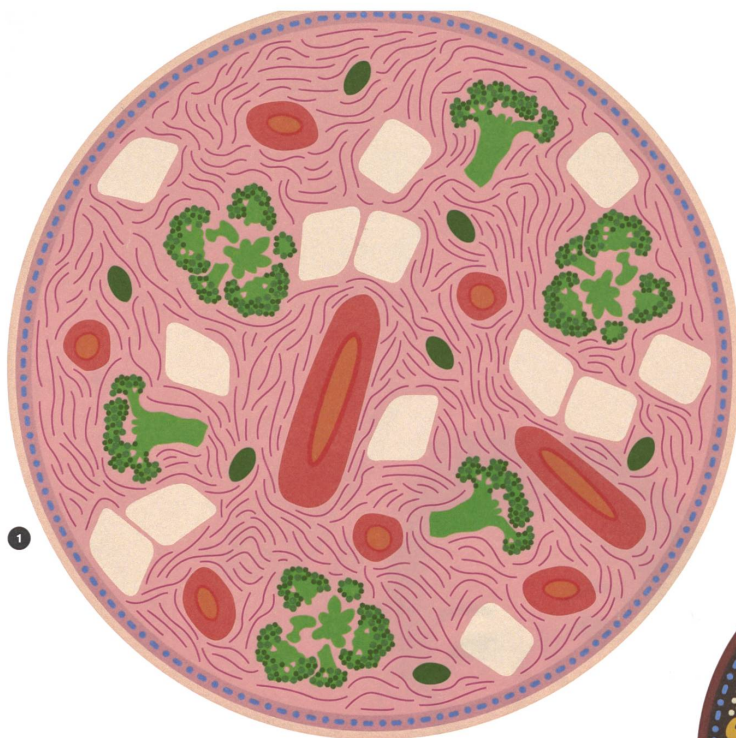
Food Design ist zu stark an Erlebnisgastronomie geknüpft, dort werden Überraschungsmomente kreiert. Das ist wohl interessant, ich aber will mich auf industriell produzierte Nahrungsmittel fokussieren und darüber nachdenken, was ein gut entworfenes Nahrungsmittel ausmacht. Es braucht künftig viel mehr Designerinnen und Designer, die in der Nahrungsmittelindustrie arbeiten.

Was erhoffen Sie sich davon?

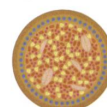
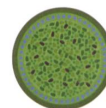
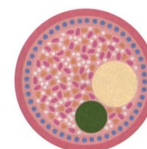
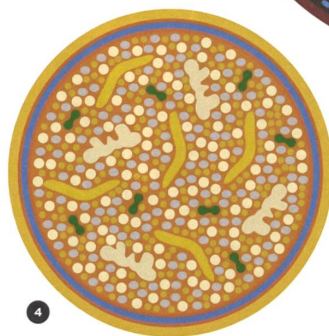
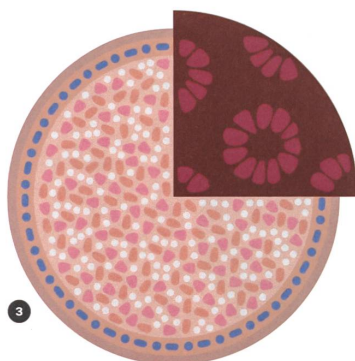
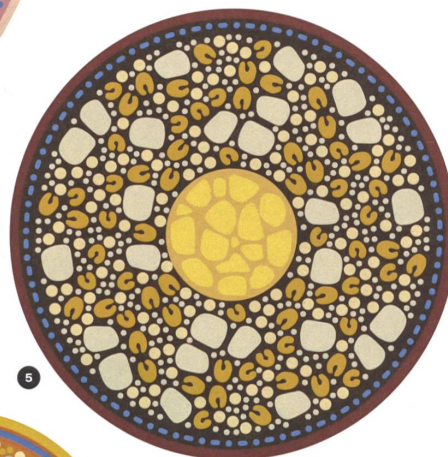
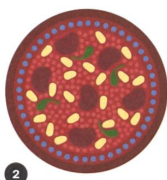
Die Nahrungsmittelindustrie hat zu lange ohne Designer funktioniert. Man stelle sich vor, wie die Welt heute aussähe, wenn es mit der Konsumgüterindustrie ebenso gelaufen wäre. In der Disziplin fehlt es oftmals an Überlegungen zu Funktionalität und Ästhetik, aber auch an optimierten Produktionsprozessen. →



Die Holländerin Carolien Niebling (33) hat nach ihrem Produktdesign-Master an der Ecal in Lausanne das Forschungsprojekt «The Sausage of the Future» gestartet. Foto: Linus Bill



- 1 Gemüse-Mortadella
- 2 Herz-Fuet (getrocknet)
- 3 Leber und Beere
- 4 Insekten-Pâté
- 5 Apfel-Blutwurst
- 6 Frucht-Salami
- 7 vegetarische Würstchen (Kartoffelpüree, Aprikose und Karotte, Erbse und Kichererbse)



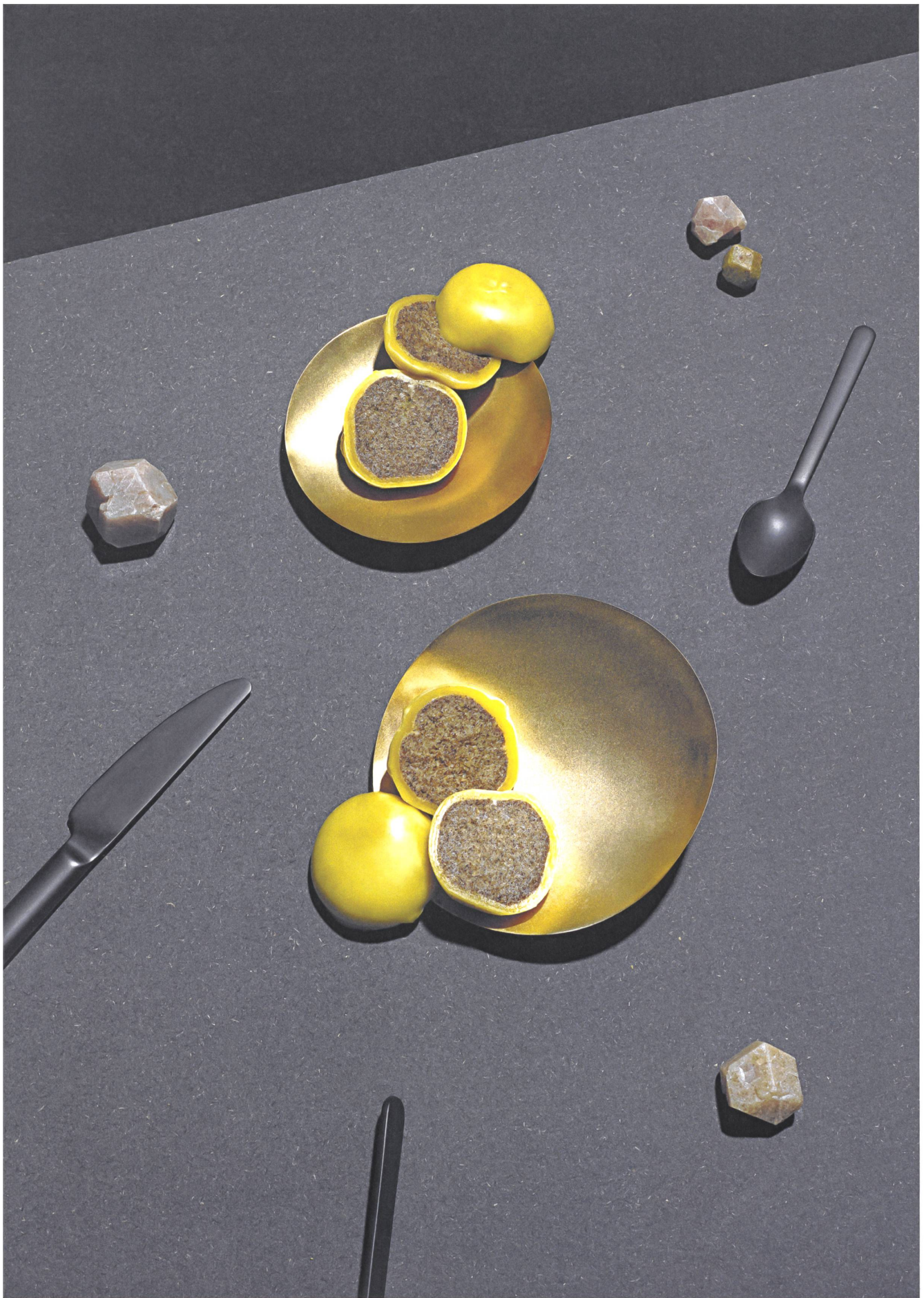
→ **Als Industriedesignerin haben Sie gelernt, Formen zu entwerfen. Wie aber gestalten Sie Aromen?**

Kochbücher mag ich nicht. Es gibt aber eine Website für Köche, die «Foodpairing» erklärt. Da lernt man, welche Aromen zueinander passen – auch solche, die auf den ersten Blick abschrecken. Zudem habe ich meine Würste mit einem Metzger und einem Koch entwickelt. Letzterer ist ein Experte, was Texturen angeht, er gab mir Tipps, welche Stabilisatoren sich für welche Konsistenz eignen.

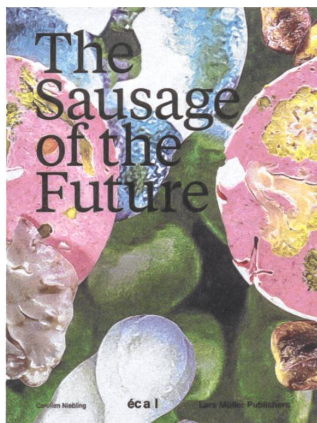
In Ihrem Buch gibt es eine Mortadella mit Gemüse, eine Fruchtsalami oder eine Leberwurst mit Himbeergelee. Die Formen aber orientierten sich an existierenden Würsten. Weshalb?

Ich habe meine Rezepte an existierenden Verarbeitungsprozessen orientiert, Inhaltsstoffe optimiert und den heutigen Verhältnissen angepasst. Meine Botschaft ist nicht,

kein Fleisch mehr zu essen, sondern weniger – wenn jeder von uns nur ein Prozent weniger Fleisch essen würde, wären das weltweit 5,3 Millionen Kühe weniger. Zudem sollten wir, wenn möglich, alles von einem Tier verwerten. Eine Blutwurst finde ich deshalb ein tolles Produkt. Ich verstehe aber, wenn sich jemand von geronnenem Blut abschrecken lässt. Der Kern aus Apfelkompott, das wir dazu normalerweise als Beilage essen, soll davon ablenken. Weil ich die Metzger nicht arbeitslos machen will, habe ich Würste entwickelt, die mit bestehenden Maschinen produziert werden. Die Fruchtsalami etwa orientiert sich zu hundert Prozent am Salami-Füllprozess, arbeitet mit derselben Trockenkammer – nur eben stecken darin saisonale Früchte. Ein grosses Thema sind immer die Proteine, die im Fleisch stecken und bei vegetarischen Zutaten verloren gehen. In diesem Fall versuche ich, sie mit Mandelmehl zu kompensieren. →



Nussige Insekten-Pâté mit einer Kreuzkümmel-Note. Um sie haltbar zu machen und von Verfärbung zu schützen, ist die Pâté in Bienenwachs getaucht. Foto: Jonas Marguet



**Forschungsarbeit
«The Sausage
of the Future»**
Design und Recherche:
Carolien Niebling
Herausgeberin:
Ecole cantonale d'art de
Lausanne (Ecal)
Verlag:
Lars Müller Publishers,
Zürich
Beiträge: Herman
ter Weele, Gabriel Serero
Fotografie:
Jonas Marguet, Emile
Barret, Noortje Knulst
Illustrationen und Grafik:
Carolien Niebling,
Helge Hjorth Bentsen,
Olli Hirvonen
Format: 21 x 28 cm,
156 Seiten, 174 Illustrationen
Preis: ab Fr. 32.–



Die Jury sagt

Mundgerechte Designforschung

Auf 156 Seiten analysiert Carolien Niebling die Geschichte und die Zukunft der Wurst: «The Future of Sausage» untersucht das Nahrungsmittel mit den Augen einer Designerin, optimiert Prozesse und zeigt zeitgemässe Lösungen auf. Lobenswert, wie die Designerin ihre Erkenntnisse nicht unnötig chiffriert, sondern für eine breite Leserschaft zugänglich macht und unterhaltsam aufbereitet. Sie schreibt, skizziert und lässt fotografieren, fertigt dreidimensionale Modelle und erdenkt acht neue Wurstrezepte, die sie auch praktisch umsetzt. Ein Projekt, das sich mit dem aktuellen Thema der Nahrungsmittelknappheit auseinandersetzt und aufzeigt, wie sich Fleisch lustvoll ergänzen, ersetzen oder verwerten lässt. Eine Designerin in der Nahrungsmittelindustrie wirkt auf den ersten Blick ungewohnt, für die Disziplin jedoch umso zukunftsweisender. Ebenso beeindruckend Tiefe und Ernsthaftigkeit der Recherche, die Carolien Niebling mit der nötigen Portion Humor würzt. ●

→ Ein omnipräsentes Thema bezüglich Proteinersatz sind Insekten. Sie verarbeiten sie zu Pâté.

Was haben Sie bezüglich der für uns immer noch ungewohnten Zutat herausgefunden?

Es gibt noch wenig Literatur dazu. Erst wollte ich daraus ebenfalls Würste fabrizieren und habe mit dem Metzger zwei Kilogramm frische Mehlwürmer verarbeitet. Das hat nicht funktioniert, die Würste wurden schwarz. So habe ich mich für eine Pâté entschieden. Dennoch haben Insekten enormes Potenzial. Sie müssen als Lebensmittel erst noch entwickelt werden – so wie Grapefruits, die vor fünfzig Jahren noch ungeniessbar waren. Bis jetzt schmecken die meisten Würmer leicht holzig und staubig. Das kommt davon, dass sie mit Sägemehl gefüttert werden. Gäbe es auf den Insektenfarmen anderes Futter, Karottenschalen etwa, liesse sich auch der Geschmack verbessern.

Wie aber überwinden wir unseren Ekel?

Dazu hingegen gibt es Literatur (lacht). Ich habe mich eingehend mit der «Psychologie des Ekels» befasst. Warum etwa essen wir Kaviar, also rohe Fischeier? Es heisst, wir müssen etwas, vor dem wir uns ekeln, etwa acht Mal in einer angenehmen Umgebung essen, dann überwinden wir die Abscheu.

Gibt es ausser Insekten andere Nahrungsmittel, die Sie vielversprechend finden?

Algen und Seegras. Daran wird gerade vielerorts intensiv geforscht. Auch darin sind viele Proteine enthalten.

Nebst dem Hasen in Silber haben Sie mit «The Sausage of the Future»

im September den mit 100 000 Franken dotierten Hublot-Designpreis

gewonnen. Was machen Sie mit dem Geld?

Es entlastet ungemein im Alltag, etwa wenn ich mir für Forschungszwecke eine Algenfarm ansehen möchte. Und ich überlege mir, meine eigene Beratungsfirma für Nahrungsmittel zu gründen.

Welches war die abenteuerlichste Wurst, die Sie in den letzten drei Jahren entdeckten?

In Lyon gibt es die Andouillette, die Darm und Magen vom Schwein rosenförmig aufeinanderschichtet. Es gibt sogar eine Organisation, die AAAAA, kurz für «Association amicale des amateurs d'andouillettes authentiques», die über das Rezept wacht. Die Wurst riecht streng und soll auch so schmecken – probiert habe ich sie nicht.



PALAIS: Ein Sofa mit facettenreicher Persönlichkeit. Design: Marco Dessì.
Infos: WITTMANN AG, Tellstrasse 94, CH-5004 Aarau, Tel. 0041 56 221 35 50,
info@wittmann.ch, www.wittmann.ch. Fördermitglied der **vsj.asai**.

ein echter **WITTMANN**