

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 50'237
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 841.011
Abo-Nr.: 841011
Seite: 31
Fläche: 135'794 mm²

Insekten in vier Gängen

Ab nächstem Jahr dürfen die Viecher vermutlich in der Schweiz zum Verzehr verkauft werden – ein Selbstversuch

Von Roland Harisberger (Text)
und Kostas Maros (Fotos)



Wääh? – Vielleicht, aber jede Menge Proteine. Wanderheuschrecken, Mehlwürmer (rechts oben) und Grillen (rechts unten).

Kollege Maros gibt sich sperrig. «Nie im Leben esse ich Insekten», sagt er, «wer tut denn so was?» Na ja, so ungefähr zweieinhalb Milliarden Menschen auf dieser Welt. Und in René Redzepis «Noma» in Kopenhagen, während Jahren das beste Restaurant der Welt, stehen die Tierchen als Delikatessen auf der Speisekarte. Eher unfreiwillig kommen hingegen Töfffahrer zu ihrem Proteinschub, wenn sie während der Sommersaison einiges an fliegenden Viechereien zwischen die Zähne bekommen. Ausserdem: Jeder Schweizer, jede Schweizerin verspeist pro Jahr unbewusst 500 Gramm Insekten in Form von partikelgrossen Rückständen in Schokolade, Kaffee, Mehl oder Saucen. Insekten stehen also bereits auf unserem Speisezetteln. «Von mir aus», nölt Maros. «Ich mache die Bilder – du isst das Zeug.» Wer sagt denn, Fotografen seien hart im Nehmen?

Langsam nimmt das Thema Insekten auch in der Schweiz an Fahrt auf. So

beim «Insect Dining», einer Veranstaltung im Tropenhaus Wolhusen. Einge-laden haben Coop, Essento, ein Start-up aus Winterthur, das sich seit drei Jahren mit dem kulinarischen Potenzial von Insekten beschäftigt, und eben das Tropenhaus. Chefkoch Andy Halter (14 Gault-Millau-Punkte) hat für die rund 60 Gäste einen Viergänger vorbereitet, der dem Durchschnitts-Kulinariker einiges abverlangt. Kollege Maros verliert bei der Lektüre der Speisekarte schon mal an Farbe, wird madig-bleich. «Mannomann», malheur er, «ich wünsche viel Vergnügen.»

Coop leistet Pionierarbeit

Beim Aperitif wird ein erstes Protein-Feuerwerk gezündet. Gereicht werden Schälchen mit gerösteten Grillen, dazu gibts Crostini mit einem Mousse aus Wasabi, Erbsen und Mehlwürmern, als Variante ein Tomatenmousse ebenfalls mit den geringelten Kriechern. Sieht alles recht appetitlich aus, wohl

auch, weil die Tiere nicht also solche zu erkennen sind. Bei den Grillen ist dies anders, die sehen nach Grillen aus, schmecken würzig-nussig, etwas trocken zerfallen sie im Mund wie Blätterteig. Die Crostini sind köstlich, die Gäste langen jedenfalls ordentlich zu.

Und Maros? Der würde sich am liebsten hinter seiner Kamera verstecken, ziert sich wie ein Erstklässler, der in der Musikstunde vorsingen muss – und gibt sich schliesslich einen Ruck. Maros' erste Grille. Und? «Was und?» Wie hats geschmeckt? «Okay.» Was heisst okay? «Schlecht wars nicht.» Na also, geht doch. Auch die Crostini beurteilt der Kollege als «in Ordnung – da sieht man wenigstens die Viecher nicht».

Das ist der Punkt: Wenn die Insekten als solche zu erkennen sind, braucht ähnlich viel Überwindung wie beim ersten Sprung vom 10-Meter-Turm. Das sieht auch Roland Frefel, Leiter Frischprodukte bei Coop, so. «Wenn wir nächsten Frühling Insekten



Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 50'237
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 841.011
Abo-Nr.: 841011
Seite: 31
Fläche: 135'794 mm²

in unser Sortiment aufnehmen, werden diese in verarbeiteter Form sein, zum Beispiel als Insekten-Fleischbällchen oder -Nuggets.»

Bevor es so weit ist, muss der Bundesrat seinen Segen zur Änderung der Lebensmittelverordnung geben. Diese regelt den Verkauf der drei Insektenarten Mehlwürmer, Heuschrecken und Grillen als Lebensmittel in der Schweiz. Der Entscheid wird Anfang Dezember erwartet, das Parlament hat die Revision des Gesetzes bereits verabschiedet.

Wenn der Bundesrat wie erwartet grünes Licht gibt, dürften die ersten Insekten-Produkte im April oder Mai 2017 in den Regalen von Coop liegen. «Wir wollen vom ersten Tag an dabei sein und Pionierarbeit leisten», sagt Frefel. «Protein ist ein Riesenthema. Als innovatives Unternehmen glauben wir an das Potenzial essbarer Insekten.» Wird das auch der Kunde tun? «Es wird sicherlich viel Zeit brauchen, viel Aufklärung, Insekten polarisieren noch sehr stark. Wir wagen einen ersten Schritt, müssen noch einiges an Hemmungen abbauen.»

Bei der Migros gibt man sich zurückhaltender. «Die Migros verfolgt die spannende Entwicklung beim Thema Insekten für die menschliche Ernährung aufmerksam», ist bei der Pressestelle zu erfahren.

Spannend ist das Thema allemal, denn Insekten sind eine Art Ultra-Food, Protein-Bomben mit ungesättigten Fettsäuren, Ballaststoffen und auch bei den Mineralstoffen und Vitaminen wird nicht geizigt (etwa B12). Zudem braucht es für die Produktion von einem Kilo Insekten zehnmal weniger Futter als bei einem Kilo Fleisch, der Wasserbedarf ist minimal. Bei der Ökobilanz sind Insekten kleine Weltmeister.

Das Auge isst mit

Derweil wird im Tropenhaus der

erste Gang serviert, knusprige Wanderheuschrecken mit Chili, ein Mousse mit Hokaidokürbis, dazu Joghurt und Curryblätter. Sehr schön angerichtet, die Heuschrecken sind teilweise noch ganz, allerdings ohne die ungeniessbaren Flügel und Beine, teilweise zerbröseln. Gewiss, das Auge isst mit und das signalisiert: probieren. Die Heuschrecken sind ordentlich gewürzt, etwas trocken, leicht nussig, Kollege Maros erinnern sie an Brotkruste.

Heuschrecke pur ist nicht wirklich ein Genuss, in Kombination mit Joghurt und dem Mousse allerdings eine bemerkenswerte Erfahrung. Das sieht auch Chefkoch Halter so. «Die Mischung macht es aus», sagt er. «Mehlwürmer nehmen Aromen sehr stark auf. Bestreut man sie nur leicht mit Zimt, schmecken sie nach Zimt. Ihr natürlich nussiges Aroma entfalten sie erst, wenn sie lange im Ofen geröstet werden.» Insekten würden vermutlich ein Nischenprodukt bleiben, sagt er. Zumal sie derzeit noch sehr teuer seien. Die Tierchen werden aus Holland importiert, ein Kilo gerüstete Heuschrecken – ohne Flügel und Beine – kosten um die 180 Franken, also ungefähr die Preisklasse von Kobe-Rindern.

Dies dürfte sich mittelfristig ändern, wenn Insekten in der Schweiz ab nächstem Frühjahr legal verkauft werden können, wird wohl das eine oder andere Start-up hierzulande mit der Produktion beginnen. Auch Coop hat gemäss Roland Frefel entsprechende Überlegungen angestellt. Wird Koch Halter Insekten dereinst auf die Speisekarte nehmen? «Wohl nicht von Anfang an», sagt er. «Für spezielle Anlässe könnte ich mir das aber vorstellen.»

«O Gott, jetzt wirds haarig», sagt unser Fotograf und meint damit die balinesischen Mehlwurmkrapfen mit grüner Papaya, Kokosnuss, Zitronengras und Tempeh (fermentierte Soja-

bohnen), der Hauptgang des Viergängers. Maros, beim Verzehr von Insekten inzwischen auf Stufe Fortgeschrittene, nimmt sich den Krapfen vor. «Mmhh, ziemlich gut», mümmelt er. Als ich ihm aber einen zerlegten Kloss zeige, der zu 50 Prozent aus Mehlwürmern besteht, die nicht püriert, sondern kleingeschnitten sind, wird er muffig: «Jetzt hör aber auf.» Ansonsten schmeckt der Krapfen so, wie ein Krapfen schmecken soll, einwandfrei.

Ein Bhaltis für die Lieben

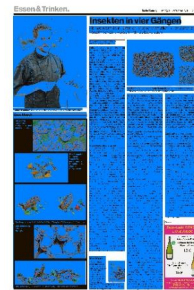
Das ist beim nächsten Gang, einer falschen Nussglace mit Mango und Hibiskus, anders. Die Glace wurde zu 30 Prozent mit pürierten Mehlwürmern aufgepeppt. Ziemlich salzig und mehlig, da kommen auch Hartgesottene ins Grübeln. «Mein Fehler», sagt später Koch Halter. «Beim letzten Mal fand ich die Glace etwas fad, deshalb habe ich sie geschmacklich aufgemöbelt, gehaltvoller gemacht.» Der Rückschub vom Service in die Küche war entsprechend – bei allen anderen Gängen putzten die 60 Gäste ihre Teller mehr oder weniger leer.

Das Schlussbouquet des Insekten-Happenings ist der Insektengarten, eine Trilogie von Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmern und gewissermassen die ultimative Herausforderung für Einsteiger in die Welt der Kreucher und Fleucher. Zum Teil sind die Tierchen ganz, zum Teil zerbröseln unter Schokoladeraspeln, Basilikum, Karamell und Kalamansi, ein Hybride aus Mandarine und Kumquat, gemischt. Da lacht das Herz des Insektenfreunds. Denn das sind im Laufe des Abends im Tropenhaus manche der Gäste geworden, eines Abends für Entdecker einer kulinarisch mehr als exotischen Welt.

Zum Abschied gabs schliesslich noch ein Bhaltis, ein Krokant mit Mehlwürmern und Cashewnüssen, für die Lieben zu Hause.

Datum: 02.12.2016

Basler Zeitung



AT VERLAG

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 50'237
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

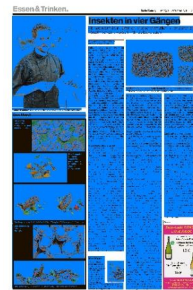
Themen-Nr.: 841.011
Abo-Nr.: 841011
Seite: 31
Fläche: 135'794 mm²

Buchtipps

«Grillen, Heuschrecken & Co», Kochen mit Insekten, Grundlagen, Rezepte und Hintergrundinformationen. 40 Rezepte, von knusprigen Snacks über währschafte Gerichte bis zu Desserts; Bezugsadressen von Insekten für den privaten Gebrauch. Von Christian Bärtsch und Adrian Kessler, AT-Verlag, Fr. 35.90



Kühne Kombinationen. Andy Halter, Chefkoch mit 14 Gault-Millau-Punkten.



Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 50'237
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 841.011
Abo-Nr.: 841011
Seite: 31
Fläche: 135'794 mm²

Das Menü

Der Apéro.

Crostini mit
Mehlwürmern und
Tomatenmousse.



Die Vorspeise.

Knusprige
Wanderheuschrecken mit
Hokaidokürbis,
Joghurt und
Curryblättern.



Die Hauptspeise. Balinesische Mehlwurmkrapfen mit Papaya und Kokosnuss.

Datum: 02.12.2016

Basler Zeitung



A T VERLAG

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
www.baz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 50'237
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 841.011
Abo-Nr.: 841011
Seite: 31
Fläche: 135'794 mm²

Das Dessert (1).
Falsche
Nussglace.



Das Dessert (2). Trilogie mit Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmern.