

DA IST DER WURM DRIN



Nachhaltigkeit beim Essen ist Trend, aber auch bittere Notwendigkeit. Insbesondere die weltweit steigende Nachfrage nach Fleisch wirft erhebliche Probleme auf, denn eine zunehmende Intensivierung der Tierhaltung führt einen Großteil der Nachhaltigkeitsbestrebungen ad absurdum. Neue Eiweißquellen müssen also her. Die Schweizer machen es schon mal vor: Ab dem 1. Mai erlaubt hier ein neues Lebensmittelgesetz die Verarbeitung und den Verzehr von Heuschrecken, Mehlwürmern und Grillen. Future Food auf dem Vormarsch.

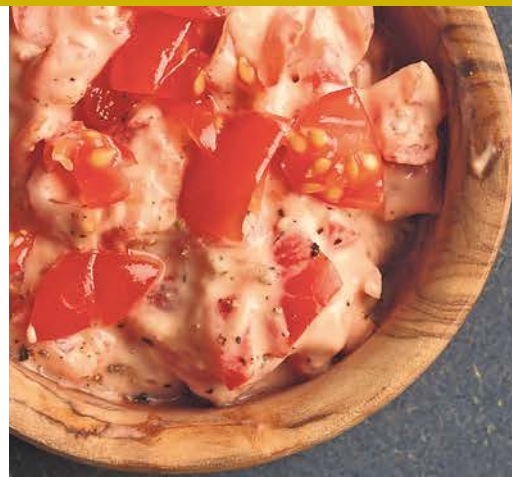
Grillen-Kebab? Heuschrecken am Spieß? Mehlwürmer-Burger? Gut 2,5 Milliarden Menschen in Südasien, Lateinamerika und Afrika können nicht irren. Sie essen derlei Getier. Nur in Europa und Nordamerika waren Insekten bis vor kurzem tabu. Die Welternährungsorganisation FAO geht davon aus, dass die Menschheit ohne Insekten auf Dauer nicht satt werden kann: Um die Mitte des Jahrhunderts wird die Weltbevölkerung die Neun-Milliarden-Marke sprengen; gleichzeitig wollen die Menschen in Ländern wie China, Indien, Brasilien immer mehr Fleisch auf dem Teller.

Essbare Insekten gelten als ökologisch und ethisch sinnvolle Alternative zu Fleisch. Die Umweltbilanz bei der Produktion von Insekten als Eiweißlieferanten wird als günstig angesehen, weil sie weniger Energie als klassische Nutztiere benötigen. Ihre Futtermittelverwertungseffizienz ist höher und die CO₂-Bilanz günstiger als bei der Aufzucht von Rind, Schwein oder Geflügel. Auch unter dem Tierschutzaspekt sind Haltung und Verzehr von Insekten unproblematischer.

Konkret: Um ein Kilogramm Insektenfleisch zu erhalten, muss ein Züchter zwei Kilo Grünzeug verfüttern. Ein Rind benötigt acht Kilo Futter, um ein Kilo Fleisch anzusetzen. Insekten brauchen natürlich auch weniger Platz und Wasser als Rinder, Schweine und Hühner. Und, ganz wichtig: sie produzieren, bezogen auf die Fleischmenge, auch weniger Treibhausgase. Laut FAO höchstens ein Zehntel dessen, was Schweine von sich geben. Gleichzeitig liefern Insekten gleichwertige Nährstoffe: Proteine, ungesättigte Fettsäuren und Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Eisen, Zink, Selen und Phosphor. Der durchschnittliche Fettgehalt essbarer Insekten liegt bei 13 bis 33 Prozent. Und die Larven des Mehlkäfers können, je nach Art und Entwicklungsstadium, so viel Omega-3-Fettsäuren wie Fisch enthalten.



Schön und gut, sagt der hiesige Konsument, aber was ist mit dem Geschmack? Und, äh, dem Ekelfaktor? Marius Wenk hat sich mit solchen Fragen auseinandergesetzt, er ist bei Essento zuständig fürs Marketing. Das junge Unternehmen (Untertitel: „Delicious Insects“) produziert derzeit in Winterthur emsig Burger-Buletten und Hackbällchen aus Insekten, alle von Coop geordert. Ab 1. Mai werden sie in den Kühltheken der Supermärkte liegen. Die Geschmacksfrage sei kein Problem, erklärt Wenk. Insekten schmeckten absolut lecker und böten sich für viele Arten der Zubereitung an. Natürlich seien Essgewohnheiten erstmal schwer zu ändern, „aber Sushi – roher Fisch!







- und Meeresfrüchte haben sich letztlich auch schnell etabliert. Darum sind wir überzeugt, dass sich die essbaren Insekten ebenso durchsetzen. Anfang wird es ein Nischenmarkt sein, aber die Argumente für Insekten sind stark“.

Essento importiert Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmer aus den Niederlanden und Belgien, gefriergetrocknet oder tiefgekühlt. In den beiden Ländern werden Krabbeltiere unter lebensmittelhygienischen Bedingungen gezüchtet, eine Ausnahme in der EU. Das dürfte aber nicht lange so bleiben, denn der Schweizer Vorstoß bringt Bewegung in den Insekten-Markt. Einige Start-ups stehen bereits in den Startlöchern.

Während sie aber in der Schweiz schon loslegen können, ist die Gesetzeslage im restlichen Europa - mit Ausnahme eben von Belgien und den Niederlanden - noch unklar. Insekten werden in der EU als neuartiges Essen betrachtet, fallen unter die so genannte Novel-Food-Verordnung. Die stammt aus dem Jahr 1997 und ihre unscharfe Formulierung sorgt für viel Verwirrung.

Da in Deutschland die Lebensmittelprüfung Ländersache ist, variiert die Auslegung von Behörde zu Behörde. Derzeit ist es wohl in der Regel so, dass Insekten als Ganzes angeboten werden dürfen, jedoch nicht in verarbeiteter Form. Aber: Eine neue Fassung der Lebensmittelverordnung tritt zum 1. Januar 2018 in Kraft. Spätestens dann werden in Deutschland zahlreiche Lebensmittel aus Insekten auf den Markt kommen.

Tatsächlich haben bereits einige Restaurants in Deutschland allerlei Getier auf der Karte. Gebrillte Heuschrecken beispielsweise. Das Thema birgt Kreativität. Ein Eismacher aus München etwa bietet Stracciwurmella an und Flip-Heu-eis mit gerösteten Heuschrecken, auf der Website eines weiteren Anbieters balancieren in Schokolade getauchte Heuschrecken grazös auf einer Erdbeere. Andere haben verschiedene Snack-Insects, Produkte wie Dschungelade, Bug-Break-Riegel, Insektenlutscher und Insektenmehl im Sortiment. Und für den experimentierfreudigen Koch gibt es bereits Insekten-Kochbücher.



Auch Essento bietet ein Kochbuch an. „Grillen, Heuschrecken & Co.“ enthält laut Website „rund 50 Rezepte mit Insekten für den Alltag und spezielle Anlässe, davon wurden 7 Rezepte von Spitzenköchen mit insgesamt 3 Michelin Sternen kreiert“. Die jungen Leute aus Winterthur haben die Nase im Wind, genauso wie Coop, das sich gerne rühmt, Trends aufzuspüren und Innovationen umzusetzen. Konkurrent Migros bleibt da nicht außen vor: Bei der letzten Weihnachtsfeier durften hier Mitarbeiter schon mal vom Insektenbuffet kosten. Die Heuschrecken dazu lieferte Andreas Pollmer, Insektenzüchter aus Dornbirn. Seit 10 Jahren züchtet er die Tiere, als Reptilienfutter. Nach dem Neubau der Zuchtanlage kann er jetzt auch lebensmitteltaugliche Krabber produzieren - für Caterings wie bei Migros, für Paleo-Festivals und vor allem für „insektenessen.at“, ein gleichfalls junges Wiener Unternehmen.

Es sind ganz offensichtlich eher die Jungen, die auf den Insekten-Zug aufspringen. Weil sie experimentierfreudiger sind? Oder weil sie ein größeres Interesse an der Zukunft unseres Planeten haben? Fest steht: Insekten sind eine Symbiose aus Genuss und Ressourcenschonung. Der Megatrend zu nachhaltigem Leben im Interesse künftiger Generationen dürfte die Suche nach alternativen Eiweißquellen beschleunigen - und da rücken Insekten immer stärker in den Mittelpunkt. Um die Akzeptanz zu erhöhen, ist es sicher eine gute Idee, sie in zunächst nicht so wirklich sichtbarer Form anzubieten. Vielleicht als Burger oder Hackbällchen.

TEXT: CLAUDIA ANTES-BARISCH | FOTOS: COOP, ESSENTO

1/1 mit Beschnitt
210 x 297 mm zzgl. 3mm Beschnitt an allen Seiten