

Insekten: Unser Fleisch der Zukunft?

ERNÄHRUNG Mit dem neuen Lebensmittelgesetz landen Insekten womöglich bald auf unseren Tellern. Wir fragten einen Experten: Wer isst künftig Krabbeltiere? Wenn ja, wie zubereitet? Und vor allem: wieso?

ANNETTE WIRTHLIN
annette.wirthlin@luzernerzeitung.ch

Wenn am Mittwochnachmittag der Lastwagen mit den Insekten aus Deutschland einfährt, kommt gleich im doppelten Sinn Leben in die ansonsten ruhige Lagerhalle der Firma Entomos in Huttwil BE. Aus den Plastikboxen und Kartonröhren, die auf einem Tisch ausgebreitet werden, vernimmt man ein leises Zirpen – zu Tausenden krabbeln Heuschrecken und Grillen darin herum. Eine Speditionsmitarbeiterin macht sich zügig hinter die Sortierung und Etikettierung der Päckchen – beim Verschicken von lebenden Tieren ist Eile angesagt. Morgen sollen sie beim Kunden ankommen – quicklebendig, wie Geschäftsführer Urs Fanger versichert.

Seine Firma ist auf die Produktion von Lebendtierfutter für Heimtiere wie Reptilien, Vögel oder Fische spezialisiert. Ob der eine oder andere Kunde die Krabbeltiere vielleicht auch für den Eigenkonsum bestellt, entzieht sich dem Wissen von Urs Fanger. Er vermutet es jedoch, da immer wieder Anfragen bezüglich der Essbarkeit von Insekten eintreffen. Das Know-how für die Züchtung lebensmitteltauglicher Insekten wäre bei Entomos vorhanden, aber dies macht keinen Sinn, denn der Vertrieb von essbaren Insekten ist in der Schweiz offiziell verboten – noch! Wer nur im Freundeskreis ein Insekten-Spiessli auf den Grill legt, macht sich zwar nicht strafbar. «Wir machen die Kunden einfach darauf aufmerksam, dass unsere Insekten für Futterzwecke produziert wurden», sagt Fanger. «Wer sie selber zubereitet und isst, tut dies auf eigenes Risiko.»

Urs Fanger, wieso sollte man denn hierzulande Insekten essen wollen?

Urs Fanger: Insekten enthalten wenig Fett, viele wichtige Aminosäuren und sehr viele Proteine. Vom Gesundheitsaspekt sind sie vergleichbar mit Fisch und Meeresfrüchten. Da die Weltbevölkerung exponentiell wächst und der Pro-Kopf-Bedarf an tierischen Proteinen stark steigen wird, werden uns irgendwann die Ressourcen ausgehen. Herkömmliche Lieferanten von tierischen Proteinen wie Rinder oder Schafe leben extrem verschwenderisch. Durch ihre CO₂-Produktion treiben sie die Klimaerwärmung voran, und sie verbrauchen Unmengen von Weideland und Wasser. Um die gleiche Menge an Proteinen aus Insekten zu produzieren, braucht es zehnmal weniger natürliche Ressourcen.

Wer also umweltfreundlich denkt, müsste seinen Menüplan langsam auf Grillen und Mehlwürmer umstellen?

Fanger: Längerfristig ist der Mensch tatsächlich gezwungen, seinen Proteinbedarf durch ressourcenschonendere Nahrung zu decken. Es gibt natürlich noch ganz andere Ansätze: Man kann sich auch vegetarisch ernähren und das Soja selber essen, das ansonsten den Rindern verfüttert würde, deren Fleisch wir essen. Aber dass Insektenproteine nachhaltig, gesund und übrigens bereits in weiten Teilen der Welt eine wichtige Rohstoffquelle für die menschliche Ernährung sind, ist eine Tatsache.

Es gibt rund 2000 Arten von Insekten, die nachweislich bereits heute irgendwo auf der Welt von Menschen verzehrt werden. Drei Arten, mit denen man in Europa bereits viel Erfahrungen hat, nämlich Wanderheuschrecken, Mehlwürmer (Larven eines Mehlkäfers) und die Europäische Hausgrille («Heimchen») sollen nun im Rahmen der Revision des Lebensmittelgesetzes neu als «Lebensmittel tierischer Herkunft» verankert und zugelassen werden. Das Lebensmittelgesetz befindet sich noch bis zum 30. Oktober in der Anhörungsphase. Die Verabschiedung des Gesetzes ist für Mitte des kommenden Jahres vorgesehen.

Ab wann werden Insekten auf den Menükarten dieses Landes stehen?

Fanger: An dem Tag, wo das Gesetz in Kraft tritt, wollen wir auf jeden Fall bereit



Vorher: Mehlwürmer, noch lebend (rechts oben). Nachher: Häppchen mit dem gewissen Etwas. Indonesische Omelettchen und Krokettchen mit Mehlwürmern (links), Schoko-Muffins mit Grillen, karamellisierte Heuschrecken und exotische Fruchttäfelchen mit «Wurm»-Einlage (unten rechts).

Bilder Nadia Schärli

«Köstlich. Wieso? Was war da drin?»

TESTESSEN wie. So etwas würde man hier im tiefsten Luzerner Hinterland, nahe der Berner Kantonsgrenze, wohl kaum erwarten. Daniel Bisten, Wirt im Gasthof Engel in Hüsliwil, kocht aus Leidenschaft mit essbaren Insekten. Nein, auf der Speisekarte findet man diese hier nicht, das wäre derzeit gar nicht legal – noch nicht. Doch zu später Stunde kann man den Asien-erfahrenen Koch und Ehemann einer Indonesierin gut und gerne bei einem Insekten-Experiment in der Restaurantküche antreffen. Im Freundeskreis oder am Stammtisch kriegt dann jeder ein Gratis-Versückerli, der mutig genug ist.

Auch ich will ausnahmsweise mutig sein. Was Daniel Bisten für mich vorbereitet hat, sieht erst einmal sehr ansprechend aus. Da sind beispiels-

weise formschöne Kartoffelkrokettchen, gefüllt mit Gemüse und – man kann es beim näheren Hinsehen gut erkennen – ganzen Mehlwürmern. Da sind sogenannte «Chara isi», kleine indonesische Mini-Omelettchen, anstatt wie üblich mit Fischstückchen belegt, ebenfalls mit Mehlwürmern. Da sind die bunt verzierten Schoko-Muffins, in die neben Papaya-Stückchen und feinen Gewürzen auch noch ein paar Grillen eingebakkt wurden. Und da sind in feinem japanischem Tempura-Teig frittierte Heuschrecken, die Augen noch gut erkennbar ...

Wäre ich nicht auf beruflicher Mission hier, würde ich jetzt die Flucht ergreifen. Aber eine Journalistin soll schliesslich wissen, worüber sie schreibt. Ich schliesse also die Augen, versuche nicht hysterisch zu werden

und probiere mich durch die tierischen Häppchen. Die getrockneten Mehlwürmer knirschen zwischen den Zähnen, ähnlich wie Cornflakes, die Heuschreckenflügel bleiben etwas fasnig im Mund zurück, wie es auch bei Spargeln vorkommt – und sonst? Der Geschmack ist irgendetwas zwischen neutral und nussig, ähnlich wie Erdnuss-Chips, gar nicht übel. Mit der Zeit getraue ich mich, die Bissen rascher runterzuschlucken. Aber irgendwo bleibt ein Gefühl der Beklemmung. Ich bilde mir sogar schon leichtes Bauchweh ein, weiss aber gleichzeitig: Das ist rein psychosomatisch.

Der ahnungslose Redaktionskollege, der mir danach gierig einen der mitgebrachten Muffins abknöpfte, fand auf die Frage, wie es geschmeckt hat: «Lecker. Wieso? Was war da drin?»

Fanger: Gemäss unserer Studie hat es rund ein Viertel (23%) bereits einmal getan, zum Beispiel in den Ferien. Von diesen haben wiederum vier Fünftel (78%) gesagt, sie würden es nochmals tun. Wers probiert, stellt meistens fest, dass es gar nicht so übel ist.

Und die, die es noch nie probiert haben?

Fanger: Fast die Hälfte von ihnen (47%) gab an, dass sie es durchaus in Erwägung ziehen würden. Viele hatten einfach noch nie Gelegenheit dazu. Als wir die Personen über den Nachhaltigkeitsaspekt des Insektenkonsums informierten, erhöhte sich der Anteil der Probierwilligen sogar noch ein bisschen. Mit dem entsprechenden Marketing könnte man also noch einige Leute abholen.

Was geben denn die Verweigerer für Gründe an?

Fanger: Am häufigsten (63%) wurde Ekel genannt. Gefolgt mit 19 Prozent von «Ich

esse lieber, was mir bekannt ist». Die Angst vor Krankheiten ist mit nur 5% fast vernachlässigbar.

In welcher Verarbeitungsform würden die Befragten am ehesten Insekten essen?

Fanger: 22 Prozent der Befragten würden Insekten in ganzer und unverarbeiteter Form, etwa als Topping oder Beilage, essen. Die meisten (42%) würden sie allerdings bevorzugt dann essen, wenn sie völlig unerkennbar in ein gewohntes Lebensmittel, wie etwa panierte Nuggets, verarbeitet wären. Wenn die Insekten noch erkennbar wären, etwa zerhackt als «Hackfleisch», würden noch 16 Prozent reinbeissen. 20 Prozent würden einen Shake aus Insektenproteinen trinken.

Werden wir dereinst spezielle Büsche mit Insekten im Garten haben, von denen wir unseren Nacht pflücken?

Fanger: (lacht) Wer weiss, in 50 Jahren vielleicht? Ich glaube zwar nicht, dass wir in der Schweiz urplötzlich an einem Tag in der Woche konsequent auf Fleisch verzichten und uns dafür einen Insekten-snack zubereiten werden. Das Ziel von Insekten als Lebensmittel in der Schweiz ist nicht in erster Linie, die Welt zu retten. Es wird am Anfang vor allem ein interessantes neues Lebensmittel sein als spannende Variante zur Alltagsnahrung, ähnlich wie es beim Sushi auch der Fall war. Aber natürlich darf sich der Einzelne freuen, wenn er durch die Wahl seiner Nahrung den eigenen ökologischen Fussabdruck verkleinern kann.

ZUR PERSON:



Der Biotechnologieingenieur und Betriebswirt Urs Fanger (39) ist CEO der Entomos AG mit Hauptsitz in Grossdietwil LU. Diese gehört der Andermatt Holding an, der mit Abstand grössten Insektenzüchterin der Schweiz. Die meisten Insekten werden im biologischen Pflanzenschutz eingesetzt.

sein, die ersten lebensmitteltauglichen Insekten aus eigener Produktion zu verkaufen. Zuerst werden dann sicherlich noch spezifische Hygienevorschriften für Insekten definiert werden müssen. Man spürt bereits jetzt, das Interesse ist vorhanden, auch in der Gastronomie. Immer wieder wollen Studenten Arbeiten darüber schreiben, und die Medien sind längst auf das Thema aufgesprungen.

Wie könnte das Insekten-Essen in der Gesellschaft Fuss fassen?

Fanger: Für die Top-Gastronomie in eher städtischen Regionen wird das höchst interessant sein. Es gibt bereits heute einen Trend, bei Einladungen extravagante Apéros aufzutischen, mit denen man beim Gast in Erinnerung bleibt. Sushi wurde damals über die Top-Gastronomie eingeführt, als es für die Mittelschicht noch völlig undenkbar war, so etwas zu essen. Heute gibt es in jeder mittleren Schweizer Stadt eine Sushibar. Und beim Grossverteiler bekommt man es als Take-away. So könnte

es auch mit den Insekten laufen. Wenn die ersten Stars und Sternchen die Insekten entdecken, dauert es nicht mehr lange, bis sie auch auf unseren Tellern landen.

Als Insektenwissenschaftler kennt Urs Fanger keine Berührungängste mit den kleinen Lebewesen. Während des Gesprächs fährt er mit seiner Hand durch eine Kiste voller sich windender Mehlwürmer, als ob es Meeressand sei. Er esse zwar auch nicht täglich Insekten, doch bei karamellisierten Heuschrecken oder Grillen im Schokomantel laufe ihm das Wasser im Mund zusammen. Im Wissen, dass es längst nicht jedem so geht wie ihm, hat seine Firma mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Winterthur eine Studie durchgeführt, um das Marktpotenzial für Entomophagie, also das Essen von Insekten, zu eruieren.

Und, wären die Schweizer bereit, Krabbeltier zu verzehren?