



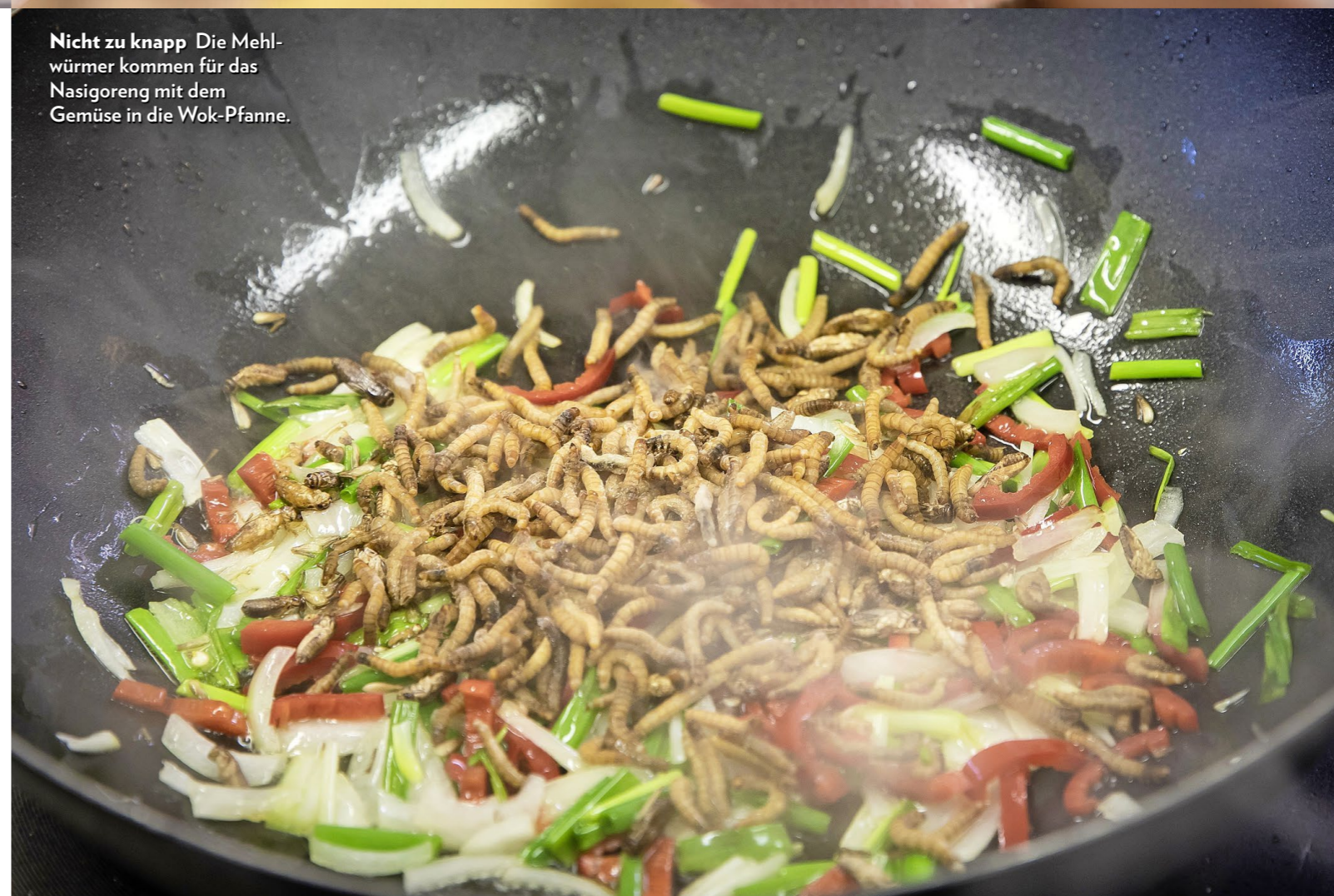
Pionier auf dem Land Wirt Daniel Bisten zeigt vor seinem Gasthof Engel in Hüswil LU stolz sein Dessert mit Heuschrecken-Einlage.



Oh Schreck! Die Heuschrecke ist eines von drei in der Schweiz zugelassenen Lebensmittel-Insekten. Sie liefert Proteine und Fett.

# Scharfe Hüpfier im Napf

Mehlwürmer und Grillen statt Cordon bleu? Heuschrecken statt Rindsfilet? Bei Wirt **DANIEL BISTEN** in Hüswil LU prallen Welten aufeinander. Er und seine Kollegen haben hochfliegende Pläne.



Nicht zu knapp Die Mehlwürmer kommen für das Nasigoreng mit dem Gemüse in die Wok-Pfanne.

Bald ganz normal? In der Küche von Daniel Bisten liegen die Heuschrecken zur Verarbeitung bereit.

«Viele probieren es aus  
**Gwunder,**  
aber auch wegen des  
ökologischen Gewissens»

Apéro Chips, Nachos, Falafel, Gugelhupf und Frischkäsetaler mit Mehlwürmern.



Vorspeie Die Militärkäseschnitte mit Mehlwürmern und Salatbeilage kommt gut an.



Gartenarbeit Ein salziger Kaiserschmarrn mit gebackenen Heuschrecken, Mehlwürmern und Grillen.



Neugierig Renate und Peter Augsburg (l.) sowie Daniel und Elfie Wirz lassen sich von Daniel Bisten das Menü erklären.

**«Mehlwürmer sind schwierig, aber ich bin offen für alles»**

Hauptgang Statt Poulet oder Tofu serviert der Insektenkoch sein Nasigoreng mit Grillen und Mehlwürmern.



Dessert Pandankuchen mit Vanilleglace, Croustillant mit Chili und Heuschrecken. Bisten nennt es «scharfen Hüpfen».



Die Heuschrecke  
**schmeckt**  
nach Poulet,  
sieht nur anders aus



**Aufs Wesentliche reduziert**  
Die Heuschrecke verliert vor  
dem Verzehr Flügel und Beine.

Gespannt Cornelia Schwegler und Philipp Wiprächtiger aus Hergiswil kosten das Dessert. «Dass ich bei der Heuschrecke noch die Augen sehe, ist das Schwierigste», sagt sie.



Produktion Bei der Firma Entomos in Grossdietwil LU werden Grillen in Eierkartons als Lebensmittel gezüchtet.



TEXT **CHRISTIAN BÜRGE**  
FOTOS **KURT REICHENBACH**

**E**in leises Seufzen. «Chani nochli Wiiss-wii ha?» Elfie Wirz wird etwas Chasselas nachgeschenkt. Sie nimmt einen kräftigen Schluck. Dann beisst sie erneut in die Militärkäseschnitte mit Mehlwürmern. «Die sind etwas schwierig», sagt sie, «aber ich bin offen beim Essen. Wenn ich eine Schlange auf dem Teller hätte, würde ich auch die probieren.»

**Das hier ist keine Schweizer Version** des Dschungelcamps und auch nicht das Zürcher Streetfood-Festival im Hardturm. Hier gibts weder Haarnadeln im Dutt noch Hipster-Bärte. Das hier ist der Gasthof Engel in Hüswil. Oder «Hüsu», wie sie es nennen. Luzerner Hinterland, Napfgebiet. In Hüsu gibt es ein paar Häuser, ein Kieswerk und einmal im Jahr den Hüsu-Märt. Die Instrumentenvorstellung der Musikschule ist ein Fixpunkt im Jahreskalender der Gemeinde. Und seit dem Herbst gibt es das hier: Insekten im Napf. An einem Ort, wo Wirt und Chefkoch Daniel Bisten an Werktagen wie heute hungrige Arbeiter und Chauffeure mit kolossalen Portionen Spaghetti bolognese und Cordon bleu mit Pommes frites bedient, gibt es auch Heuschrecken, Mehlwürmer und Grillen. Neben Elfie Wirz, die mit ihrer Schwester Renate auf Besuch in ihrer alten Heimat ist, sind auch deren Ehemänner und drei weitere willige Esser hier, um Magen und Kopf herauszufordern. Die kulinarische Vorhut im Hinterland.

Daniel Bisten geht in die Küche und zeigt auf die Karte mit dem Menü. Zum Apéro Chips mit gemahlener Mehlwürmern, Nachos

mit gemahlener Mehlwürmern und Napfkräutern, Falafel mit Mehlwürmern, Okara-Gugelhupf mit Mehlwürmern, Frischkäsetaler mit Mehlwürmern. Dann die Militärkäseschnitte mit Mehlwürmern zur Vorspeise, Nasigoreng mit Grillen und Mehlwürmern als Teil des Hauptgangs, der salzige Kaiserschmarrn mit Mehlwürmern, Grillen, Gemüse und gebackener Heuschrecke an Kräuterdip danach. «Ich nenne es Gartenarbeit», sagt er, «umstehen, dann kommen die Viecher.»

*Insekten. Jetzt sind sie auch in der Schweiz auf dem Teller gelandet.* Seit dem 1. Mai 2017 sind drei Sorten als Lebensmittel zugelassen. Grillen, die europäische Wanderheuschrecke und Mehlwürmer. Weltweit essen bereits 2,5 Milliarden Menschen in 140 Ländern Insekten. 1900 gelten als essbar. Ein Bericht der Uno-Organisation für Ernährung war Auslöser für die Gesetzesänderung in der Schweiz. Demnach zählt die Weltbevölkerung um 2050 circa 9 Milliarden Menschen. Die Landwirtschaft kann dann nicht mehr genug Fleisch für die Bevölkerung produzieren.

«**Gwunder, aber auch das ökologische Gewissen**», sagt Daniel Bisten. «Darum probieren die Gäste hier Insekten.» Ein- bis zweimal pro Woche fragt jemand nach dem Menü. Hier eine Lehrtochter, die eine Arbeit über Ernährung schreiben muss, da ein paar interessierte Pensionäre. «Die Konsistenz ist gewöhnungsbedürftig, das Sättigungsgefühl schnell da, weil die Chitinpanzer nicht einfach zu verdauen sind», sagt Bisten. Er glaubt daran, dass weniger mehr ist. «Alle Gänge mit Insekten wären zu viel für den Alltag. Aber ein Gang? Das könnte

funktionieren.» Mit drei Partnern produziert er unter dem Label In-Snekt Chips für den Apérobereich. Die Hemmschwelle ist dort niedrig, weil das Produkt knusprig ist. Vielleicht ist es der Schlüssel in diesem Markt. Vor 20 Jahren kam Bisten zurück aus Indonesien. Vier Jahre lang war er in Asien, lernte seine Frau kennen. Als er im traditionsreichen Gasthof beginnt, neben Schweizer Gerichten auch noch indonesische zu kochen, macht er sich keine Freunde im Dorf. «Sie habens dann doch irgendwann probiert», sagt er und lächelt. Heute ist es nicht viel anders. «Aber jene, welche sich aufregen, hocken als Erste im <Engel> und schauen, ob irgendwo noch ein Käfer rumläuft», sagt Remo Freiburghaus aus Gondiswil BE. Auch er, der das Metzgen noch vom Elternhaus kennt, versucht heute etwas Neues. «Wer Kutteln isst, kann auch das probieren», sagt er. Eigentlich will dem Wirt keiner die Freude am Geschäft madig machen. Obwohl das Thema Essen hochemotional ist. Auch der Schützenverein am Stammtisch ist «kritisch, aber konstruktiv». Die Killerargumente lassen sie im Holster.

**Elfie Wirz starrt** mittlerweile auf die drei Gramm Wanderheuschrecke in ihrer Hand. 48 Prozent Protein, 38 Prozent Fett, 1 Prozent Kohlenhydrate – 100 Prozent Abneigung in ihren Augen. Vom Geschmack her erinnert die Heuschrecke an Poulet. Sieht aber nicht so aus. Dazu fixieren Elfie Wirz zwei millimetergrosse rote Augen. Und sie fragt sich: Muss ich das? Dann gibt sie sich einen Ruck, beisst drei viertel ab und kaut. «Sie braucht etwas Überwindung. Aber sie ist schön knusprig und zerbröselst doch nicht wie Chips.» Die Frau und ihre Tischgemeinschaft – alle zwischen 59 ▶

# «Es ist nicht SO gruusig, wie man meint»

► und 75 – sind pragmatisch. «Hauptsache, sie liefern Eiweiss», sagt Wirz. «Für mich ist Fleisch gleich grenzwertig. Warum soll ich ein Stück von einem Rind essen, das aus dem Tier geschnitten wurde. Das ist gleich gut wie die Viecher hier. Fleisch belastet die Umwelt einfach viel mehr.»

*Die Zahlen sind drastisch.* Für 1 Kilo Rindfleisch braucht es 25 Kilo Tierfutter, für 1 Kilo Insekten aber nur 2,1 Kilo. Pro Kilo Protein nimmt die Rinderzucht 201 Quadratmeter Platz ein, die Insekten nur 18. Rund 80 Prozent des Insekts sind essbar, aber nur 40 Prozent eines Rinds. Die Fleisch- und Milchwirtschaft ist für 25 Prozent aller Treibhausgase verantwortlich – mehr als alle Transportmittel zusammen.

**Renate Augsburger** und ihr Mann Peter haben sich soeben das Dessert «Scharfer Hüpf» (Kuchen mit Vanilleglace, Croustillant mit Chili und Heuschrecken) einverleibt. Begeisterung ist bei ihnen auch nach dem scharfen Finale nicht ausgebrochen. «Ob man den Hauptgang so essen möchte, muss jeder mit sich selbst ausmachen. Für mich ist es vor allem eine Frage der Konsistenz», sagt Augsburger. «Frittierte Mehlwürmer und Insektenchips sind viel besser. Ich könnte mich mit der Küche dennoch anfreunden. Denn die Ernährung, wie wir sie jetzt kennen, wird es in Zukunft nicht mehr geben.»

**Sieben Kilometer entfernt**, in Grossdietwil LU, steht Urs Fanger zwischen weissen Kisten. Im September ist der Geschäftsführer der Entomos AG mit seiner Produktion in eine 1000 Quadratmeter grosse Halle gezogen. Als erste Schweizer Firma bekam Entomos die Bewilligung für Le-



**Portioniert**  
Bei Entomos gibt es die Insekten neuerdings nicht mehr nur als Tierfutter, sondern auch als Lebensmittel. **30 Gramm getrocknete Grillen** gibts für CHF 19.90, **40 Gramm getrocknete Mehlwürmer** für CHF 18.90.

bensmittelinsekten. Und jetzt hofft der Biotechnologie-Ingenieur, dass der Markt in die Gänge kommt. Dank der Bodenheizung ist es 30 Grad warm hier. In den Kisten winden sich die Mehlwürmer – eigentlich keine Würmer, sondern Larven des Mehlkäfers – um geschnittene Rüebli. «Ein Zyklus dauert drei Monate», sagt Fanger. «Sie häuten sich wie die Schlangen. 10- bis 20-mal. Und sie haben eine Vermehrungsrate von 10- bis 20-mal. In drei Monaten stehen hier 10- bis 20-mal mehr.»

**Ein paar Meter weiter zirpen** die Grillen. Über ein Dutzend Eierkartons sind in jeder Box übereinandergestapelt. Im Schnitt wuseln 3000 bis 5000 Grillen in den einzelnen Behältern auf und ab. Am Ende werden die Kartons ausgeschüttelt. Die Toten fallen raus, die Lebendigen halten sich. Die letzten 24 Stunden lassen sie die Grillen hungern. «Dann können sie sich ausscheissen, damit der Darm entleert ist.» Zum Töten werden sie tiefgekühlt, gewaschen, bei 90 Grad gekocht, bei Minus 40 Grad schockgefroren. «Wir haben nicht die Erwartung, dass acht Millionen Schweizer innerhalb von ein paar Jahren am Freitag Insekten statt Fisch essen. Das wird nicht in dieser Generation passieren», sagt Fanger. «Aber sie stossen fast kein Treibhausgas aus, sind bessere Verwerter von Ressourcen, weil sie weniger scheissen, mehr verwerten und weniger Platz brauchen.» Im Kopf bleiben zwei Gedanken haften: Wie die Beine nach dem Blanchieren abfallen und – ja – dass die Viecher in jeder

Hinsicht ausgeschissen haben. Für die Konditionierung des Hirns wäre wichtiger: Grillen schmecken nach Popcorn, Mehlwürmer nach Nuss, Heuschrecken nach Poulet.

**Fanger glaubt**, dass wir in unserem Proteinkonsum und in der Produktion der Proteine umdenken müssen. «Was wir hier bieten, ist neu und trendig. Es hat zwar einen Ekelfaktor. Aber es ist nicht so gruusig, wie man meint. Es fasziniert eher.» Die Faszination ist noch ein teurer Spass. Allein die Vorspeisen-Platte im «Engel», den Entomos auch beliefert, kostet 18 Franken. Ein Kilo Mehlwürmer zu produzieren, kommt auf 90 Franken. Die Grillen (600 Franken) und Heuschrecken (1000 Franken) sind noch teurer. «Für die Heuschrecken gibt es darum jetzt keinen Markt, die importieren wir. Wir konzentrieren uns auf Mehlwürmer und Grillen», sagt Fanger. Mit dem Volumen werden die Preise sinken. Er rechnet sich vor allem im Apéro- und Dessertbereich ein grosses Potenzial aus. «Wenn nur 10 Prozent der Bevölkerung drei- bis viermal pro Jahr so was essen, kommen wir auf ein grosses Volumen. Aber momentan brauchen wir noch einen langen Atem. Es ist hart.»

Er redet von der Hauptzielgruppe. Jung, urban, weitgereist. «Vielleicht täusche ich mich ja», sagt er. Im «Engel» machen sich die nicht ganz so jungen und nicht ganz so urbanen Esser auf die Heimfahrt. Nach Hergiswil, Gondiswil, Langenthal und Langnau am Albis. Ihr persönlicher Heuschreck ist längst verfliegen. ●

**Kennerblick** Urs Fanger ist der Geschäftsführer von Entomos in Grossdietwil. «Die Preise werden fallen, sobald der Markt anzieht.»



**Handarbeit** Die Mehlwürmer, die ja eigentlich Larven sind, werden später zu Mehlkäfern. Diese werden aussortiert.

