

PORZ & SPORT



„Wie die gebackenen Teile eines Hähnchens“

Vortrag mit anschließender Verkostung: Gehören Insekten auf unseren Speiseplan?

VON MARKUS FREY

Eil. Für die einen könnte es die Lösung des weltweiten Nahrungsmittelproblems sein, bei anderen ruft allein schon die Erwähnung des Themas Ekelgefühle hervor: Ist das Essen von Insekten in unserer westlichen Welt überhaupt vorstellbar?

Dieser Frage ging ein Vortrag des Dokumentarfilmers und Buchautors Valentin Thurn („Taste the Waste“) in der Tenne des Wahner Heideportals auf Gut Leidenhausen auf den Grund – und zwar gleich in doppelter Hinsicht. Denn Thurn hatte zur praxisnahen Begleitung seiner Ausführungen den Insekten-Züchter, Umweltpädagogen und Kochbuchautor Peter Becker mitgebracht, Vorreiter auf dem kulinarischen Gebiet der „Entomophagie“, wie der Verzehr von Insekten bezeichnet wird.

“In den USA werden Energieriegel mit Insektenanteil als Sportlernahrung produziert. Da ist mehr Energie drin als in jedem pflanzlichen Müsliriegel.“

Valentin Thurn wirbt für neue Denkmuster in der Lebensmittel-Produktion

Lautet die Devise also schon bald „Maden für Milliarden“? Wenn es nach Becker geht ja. Birgt dieses Gebiet in seinen Augen doch auch für den Speiseplan des Menschen ein riesiges Potenzial. „Es gibt etwa 1900 Arten essbarer Insekten, doch im Handel werden gerade einmal fünf davon angeboten“, so der gelernte Koch. Er bemängelte, dass sich hierzulande Vorbehalte und gesetzliche Beschränkungen im Lebensmittelrecht als Hemmschuh erwiesen.

Es kommt langsam Bewegung in das Thema

„Doch es kommt Bewegung in das Thema. Und es werden immer mehr Arten von Insekten als Nahrungsmittel zugelassen“, so Becker. „Unsere Nachbarn sind da vielfach schon weiter, wenn man etwa nach Belgien schaut“, ergänzte Thurn, der für seinen Film „10 Milliarden, wie werden wir alle satt?“ unter anderem Insektenzüchter in Thailand besucht hat, die auf kleiner Fläche mit wenig Aufwand Kleinlebewesen zum Verzehr aufziehen. Und zwar mit einem geringeren Flächenverbrauch und einer besseren Umweltbilanz als bei der zuvor praktizierten Rinderzucht – aber mit deutlich gesteigertem Gewinn.

„Diese Arbeit kann ich auch noch mit 60 oder 70 Jahren machen, denn man arbeitet den ganzen Tag über im Schatten. Heute kann ich meine Kinder zur Schule schicken“, lässt Thurn in Filmausschnitten einen früheren Rinderzüchter und Kleinbauern auf seiner Insektenfarm zur Wort kommen. Thurn, der



Frisch aus dem Ofen wurden gebackene Grillen, Heuschrecken, Mehl- und Buffalo-Würmer serviert.

sich auch für sein Buch „Harte Kost“ weltweit auf die Suche nach zukunftsfähigen Lösungen für die Nahrungsmittelproduktion gemacht hatte, regt an, In-

sekten als Ressourcen schonende, proteinhaltige Alternative zu herkömmlichen Nahrungsmitteln mit in den Blick zu nehmen.

Nicht nur als Futtermittel für Nutztiere, sondern für den eigenen Speiseplan. „Es gibt überall Start-up-Unternehmen. Das ist eine Riesenindustrie, die sich da

gerade entwickelt. In den USA werden Energieriegel mit Insektenanteil als Sportlernahrung produziert. Da ist mehr Energie drin als in jedem pflanzlichen Müsliriegel“, erklärte der Autor. „Es gibt inzwischen sogar eine eigene Branchenmesse, die ‚Insecta‘, mit rund 100 Ausstellern. Durch die bestehende Futtermittelindustrie – etwa für die Geflügelzucht – ist eine Infrastruktur ja schon gegeben.

In Brüssel kann man ihn schon länger im örtlichen Imbiss ordern, den „Bugs Burger“, der seit Kurzem auch in Deutschland zugelassen ist und in ähnlicher Form auch in Köln angeboten wird (die Rundschau berichtete). Ein „Käfer Burger“ also, als Alternative zur gebratenen Hackfleischbuletten.

wöhnlich daher, doch haben es beide in sich, wurden für die zubereiteten Kostproben doch Insekten als Zutat verwendet.

Während der „Apfelkuchen auf Grillenkruste“ mit Hilfe eines erheblichen Anteils an Grillenmehl aufbackte, bestanden die „Buffalo Meatballs“ mit „Zichorien BBQ-Sauce“ aus den Larven des Getreideschimmelkäfers. „Hört sich erstmal komisch an, schmeckt aber lecker“, forderte Becker die Zuhörer zum Probieren auf, während Robert Schallehn, Geschäftsführer des Umwelt-Bildungszentrums auf Gut Leidenhausen, freigiebig ein Blech mit gebackenen Insekten, darunter Heuschrecken, Mehlwürmer, Getreideschimmelkäferlarven und Grillen herumreichte.

“Als Bratlinge sind die Larven deutlich haltvoller. Fett habe ich keines dazu gegeben, obwohl es damit noch besser schmecken würde.“

Peter Becker, Kochbuchautor

„Allein für die Wurstproduktion könnte man einen 60-prozentigen Anteil Insekten verwenden. Dann könnte herkömmliches Fleisch auch wieder teurer werden“, resümierte Becker. Also weg von preissensibler Massenproduktion,

Im Anschluss an den Vortrag kam dann der Moment, auf den viele Gäste gewartet hatten: Die „Probe aufs Exempel“ wurde serviert. Auf den ersten Blick kommen die Hackbällchen und der Apfelkuchen im Blech ganz ge-

„Die Larven für die Meatballs“ habe ich lebend bekommen, ein paar Tage gemästet, dann gewaschen und eingefroren. Später dann durch den Fleischwolf gedreht, mit Chili verfeinert und gebraten. Als Bratlinge sind sie deutlich haltvoller. Fett habe ich keines dazu gegeben, obwohl es damit noch besser schmecken würde“, räumte Becker ein.

Die Reaktionen der „Tester“ waren zunächst durchaus geteilt – offene Begeisterung sieht erstmal anders aus. „Oje, ich weiß nicht, ob ich das essen könnte. Es kostet schon Überwindung“, entfuhr es einer zögerlichen Teilnehmerin beim Anblick der Insekten. Doch als immer mehr Zuhörer begeistert zugriffen und sich auf Anhieb positiv überrascht zeigten, legten auch andere ihre Zurückhaltung ab. „Schmeckt ein bisschen wie die gebackenen Teile am Flügel eines Brathähnchens. Eigentlich ganz gut“, bekannte ein junger Mann nach dem erstmaligen Verzehr einer gebackenen Heuschrecke.

Insekten stand auch hierzulande auf dem Speiseplan

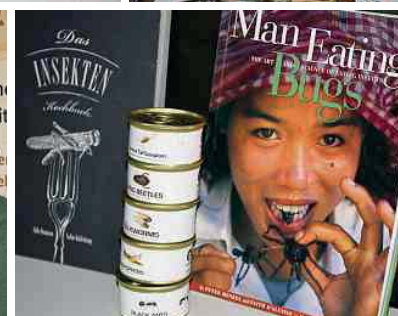
Dabei standen Insekten in Deutschland bis ins 19. Jahrhundert und auch danach noch in Kriegs- und Notzeiten durchaus auf dem Speiseplan, wie Thurn mit Verweis auf die manchen Älteren in Erinnerung gebliebene „Maikäfersuppe“ anmerkte.

Doch kennt auch der Appetit des Referenten Grenzen. „Auch Start-ups haben ein Problem mit dem Ekel der Menschen. Was ist der Unterschied zwischen vier und acht Beinen? In einem Riegel sieht man die Insekten meist ja nicht mehr in ihrer ursprünglichen Form. Und bei Spinnen, die in Kambodscha verzehrt werden, da beiße ich selbst auch nicht mehr zu“, verriet der Dokumentarfilmer, der in einer Filmsequenz genüsslich selbst eine frittierte Heuschrecke verspeist. Aber die Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden.



Buffalo Meatballs mit Zichorien BBQ Sauce

Apfelkuchen auf Grillenkruste



Aus den Larven des Getreideschimmelkäfers waren die Fleischbällchen gemacht, aus Grillenmehl der Teig des Apfelkuchens mit Kruste (o.l.). Keine Berührungängste: Viele Vortragsbesucher äußerten sich positiv über den Geschmack der Kostproben (o.r.). Immer mehr Produkte finden Eingang in die heimische Küche (u.l.). Peter Becker präsentierte essbare Insektenarten (u.M.). Nicht jedermanns Sache: Sogar getrocknete Skorpione, Seidenwürmer und schwarze Ameisen bis hin zum kompletten Käfer stehen in Asien auf dem Speiseplan. Fotos: Frey