

Kölner Stadt-Anzeiger

Apfelkuchen mit Heuschrecken

Insekten sind für viele Experten das Essen der Zukunft – Im Gut Leidenhausen gab es Kostproben

VON BEATRIX LAMPE

Eil. Selten gereicht es Köchen zur Freude, wenn Gäste aus sorgsam zubereiteten Speisen die wichtigen Zutaten nicht herausschmecken und sie auch optisch gar nicht bemerken. Beim Vormittag „Insekten kochen“ im Umweltbildungszentrum auf Gut Leidenhausen war das ein bisschen anders. Der Koch und Ernährungspädagoge Peter Becker freute sich, dass die Besucher seinen Speisen die besonderen Zutaten wie Heuschreckenmehl oder Buffalo-Würmer nicht ansahen. Deshalb trauten sich die

„Bisher sind Grillen-Eiweißriegel und Maden-Burger nur Nischenprodukte

Valentin Thurn, Filmemacher

Gäste auch, die Würmer-Hackbällchen und den Heuschrecken-Apfelkuchen zu probieren.

Die Kostprobe stand am Ende eines eindrucksvollen Informationsvortrags mit leichtem Gruseffekt. Robert Schallehn, Geschäftsführer des Umweltbildungszentrums auf Gut Leidenhausen, hatte dazu außer den Insektenkoch Becker auch den Autor und Filmemacher Valentin Thurn eingeladen. Thurn ist Regisseur des Films „10 Milliarden – wie werden wir alle satt?“ Er hat sich auf Reisen weltweit mit dem Ernährungsproblem der Menschheit befasst und ist überzeugt, dass die Zucht und der Verzehr von Insekten zu einer ökologisch sinnvollen Lösung beitragen könnten.

Immerhin sind 1900 essbare Insektenarten bekannt, von denen eine sehr kleine Auswahl auf Gut Leidenhausen zu sehen war. Sie kamen zumeist gefriergetrocknet oder gemahlen daher und jedenfalls nicht so lebendig wie die Maden und Heuschrecken, die Thurn bei Besuchern auf Zuchtfarmen in Thailand gefilmt hat. Der Anblick, verbunden mit der Vorstellung aus diesem Gewusel eine Mahlzeit zu bereiten, war für viele der sehr aufgeschlossenen Besucher arg gewöhnungsbedürftig.

Becker und Thurn sind sich darüber im Klaren, dass in der westlichen Welt für sehr viele Leute die Vorstellung, Insekten zu verspeisen, mit Ekel besetzt ist. Millionen von Menschen auf anderen Erdteilen halten das



Peter Becker (l.) und Valentin Thurn werben für Insekten auf dem menschlichen Speiseplan. Gäste der von Robert Schallehn (r.) initiierten Veranstaltung durften Zubereitungen kosten. Fotos: Lampe

aber für so normal wie den Verzehr von Krabben, die ja mit Insekten ziemlich nah verwandt sind. In Thailand hat Thurn selbst Insekten-Snacks verzehrt, die dort tütenweise an der Straße verkauft werden – wie

„Zuchtinsekten in Gastro-Qualität sind hierzulande teuer wie Hummer

Peter Becker, Koch

hierzulande Fritten. „Mit der richtigen Würze ist das lecker“, sagt der Filmautor, gibt aber zu: „Wenn es um Spinnen geht, ist bei mir Schluss“.

Geschmacklich und ernährungsphysiologisch, vor allem aber wegen des beispielhaft geringen Klimaeffektes bei der Zucht seien Insekten eine überlegenswerte Alternative.

Insekten seien einfach besonders effizient bei der Verwertung von Futter. Aus anderthalb Kilo Futter – oft Speise- oder Ernteresten – werde bei der Insektenzucht ein Kilo Protein. Bei der Rinderzucht sei dazu ein Vielfaches an Futter nötig.

Eine Studie der Weltmetaph-

zuchtorganisation sei jüngst zum Ergebnis gekommen, dass in ein bis zwei Jahrzehnten etwa zehn Prozent der weltweiten Proteinversorgung durch Insektenverzehr sichergestellt werden könnte, berichtete Thurn. Es sei möglich, die Weltbevölkerung fleischlos zu ernähren, glaubt er, weiß aber auch: „Die Menschen wollen das nicht“.

Wildkräuter-Kochbuchautor Peter Becker arbeitet daran, dass die Scheu vor der Insekten-Bereicherung auf dem Speisezettel auch in Deutschland abnimmt. Um das Interesse an nachhaltigen Eiweißlieferanten zu steigern, bietet er Insekten-Zuchtprogramme in Schulen an.

„Die Kinder und Jugendlichen lassen sich am ehesten dafür begeistern, dass sie Insekten selbst

züchten und zuschauen können, wie ihr Essen wächst und sich vermehrt“, sagt er. Spätestens nach der zweiten Häutung von Heuschrecken, die später zu Mehl verarbeitet werden, seien meist auch die größten Skeptiker in der Klasse überzeugt. Jeder Gartenverein könnte Heuschrecken züchten und an sie Unkraut wie Giersch verfüttern, schlägt er vor.

Becker erinnert mit ideenreichen Zubereitungsformen daran, dass Insekten zu essen, früher auch in Deutschland nicht verpönt war. In vielen Gegenden fing man bei einer Maikäfer-Plage die Tierchen und kochte daraus Maikäfersuppe. Der Koch hat aus Maikäfer-Engerlingen eine Bouillon hergestellt – einfach weil es ihm Freude macht,



Eiweißreich, aber gewöhnungsbedürftig: diverse Insekten



Essbar: Würmer in Hackbällchen, Heuschrecken im Apfelkuchen

Larven werden zu Bienenwurst

Jährlich wachsen in Bienenstöcken deutschlandweit 45 Tonnen Drohnen an, die als Abfall entsorgt werden. Peter Becker hält das für Verschwendung und verarbeitet Drohnenlarven zur Bienenwurst. Angebraten und mit einem Ei dar-

über sei das köstlich. Weniger geschmacksintensiv, aber ein guter Eiweißlieferant seien Heuschrecken. Zu Mehl verarbeitet ersetzt er beim Kuchenbacken mit ihnen ein Sechstel des Getreidemehls. (bl) www.wildkraeuter-werkstatt.de

natürliche Ressourcen auszunutzen. Beide Referenten räumen ein, dass mittelfristig hierzulande keine gewaltige Bewegung hin zum Insektenessen entstehen dürfte. „Bisher sind das Nischenprodukte“, verweist Thurn auf Grillen-Eiweißriegel und Maden-Burger. Produzenten in Deutschland hätten zudem unter besonders strengen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu leiden.

Auch die Preise für Insekten zur Zucht in Gastro-Qualität kämen Verbrauchern nicht entgegen. „Das ist hier teuer wie Hummer“, bedauert Becker. Er hofft dennoch, dass sich das Insektenkochen durchsetzt. Zumindest nicht immer winzige Würmer sein müssten, die in die Hackbällchen kämen.

Durch Zucht wäre es möglich, Buffalo-Würmer groß wie Fleischwürste zu produzieren, sagt er hoffnungsfroh. Bei dieser Vorstellung allerdings verzog sich im Publikum so manches Gesicht.

Immerhin: Die Hackbällchen und der Kuchen waren wohl-schmeckend und ganz unver-dächtig. Die Neugier ist jednfalls geweckt.