



2019/07 Disko

<https://jungle.world/artikel/2019/07/da-steckt-der-wurm-drin>

Insekten essen - muss das sein? Zwei Erfahrungsberichte

Da steckt der Wurm drin

Von **Jan Stich** **Ralf Balke**

Der Verkauf essbarer Insekten ist gemäß der Novel-Food-Verordnung in der EU seit dem 1. Januar 2018 zugelassen. Eine Verbraucherumfrage des Bundesinstituts für Risikobewertung ergab im vergangenen Jahr, dass jeder siebte Deutsche schon einmal Insekten probiert hat. Lebensmittel, die Insekten enthalten, gehören mittlerweile zum Sortiment zahlreicher Supermärkte. Insektenbasierte Nahrung soll eine große Zukunft haben. Aber muss das sein, und wenn ja, warum? Zwei Selbstversuche.

It's a feature, not a bug

Warum man für eine bessere Welt Insekten füttern muss.

»Ich möchte eine Welt, in der Würmer und Insekten endlich wieder schmecken«, fordert Lieutenant Frank Drebin in der Agentenkomödie »Die nackte Kanone 2 ½« – und das Publikum lacht heiter. Was Drebin nicht klar ist: Er lebt längst in dieser Welt. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) geht davon aus, dass weltweit mehr als 1 900 Insektenspezies von Menschen verzehrt werden. Allein die Vorstellung, dass es etwas Seltsames oder gar Lustiges sei, Insekten zu essen, wie in »Die nackte Kanone«, ist Ausdruck eines unbewussten Eurozentrismus. Unerwartet, aber schön, dass ausgerechnet ein Supermarkt nun dabei hilft, diesen zu überwinden.

Gerade einmal drei der 1 900 essbaren Insektenarten erreichen nun die Regale von Kaufland: Buffalowürmer, Mehlwürmer und Grillen. Ein guter Anfang, denn eigentlich sollten wir alle Insekten essen. Die FAO lobt die hohe »Futtermittelverwertungseffizienz« der kleinen Krabbler. Das heißt, in Insekten muss man wenig Tierfutter reinstecken, um dieselbe Menge Menschenfutter zu erhalten. Für ein Kilo Rindfleisch muss die Kuh acht Kilo Tierfutter essen. Für ein Kilo Heuschreckenfleisch müssen die Biester nur etwa zwei Kilo Grünzeug vertilgen. Insekten pupsen auch weniger. Schweine produzieren bis zu 100 Mal mehr Treibhausgase pro Kilo Körpermasse als Mehlwürmer. Außerdem brauchen Insekten weniger Wasser und akzeptieren unseren Biomüll als Nahrung. Sie sind eben echte Umwelthelden, fast so grün wie ein Stück Tofu und trotzdem voll mit tierischem Eiweiß.

David Faure experimentierte bereits vor einigen Jahren in seinem damaligen Restaurant Aphrodite an der französischen Riviera mit Insekten. Auf seiner Speisekarte gab es beispielsweise »Heuschrecken in Whiskeyblase an Kuben von French Toast mit Birnen« und »Erbsen mit Karottenschaum und Mehlwürmern«. Da läuft einem doch das Wasser im Munde zusammen.

Aber wie bekommt man Menschen dazu, Insekten zu füttern? Das haben Schweizer Wissenschaftler an der Universität Bern 2018 untersucht. Sie haben 180 Passanten in Köln von der Straße aufgelesen und ihnen Werbemittel für Insektennahrung vorgespielt. Die eine Hälfte bekam die Speisen als besonders ökologisch und fair vorgestellt. Der anderen Gruppe wurden die Käfer als exquisite Spezialität angeboten, die besonders schmackhaft und trendy sei. Das wenig überraschende Ergebnis: Hedonismus vermarktet sich besser als schlechtes Gewissen. Die Teilnehmer, denen die kleinen Kriecher als edle Delikatessen angepriesen wurden, waren hinterher deutlich öfter bereit, in eine Mehlwurmpraline zu beißen.

Ähnliches dachte sich wohl auch der Sternekoch David Faure. Er experimentierte bereits vor einigen Jahren in seinem damaligen Restaurant Aphrodite an der französischen Riviera mit Insekten. Auf seiner Speisekarte gab es beispielsweise »Heuschrecken in Whiskeyblase an Kuben von French Toast mit Birnen« und »Erbsen mit Karottenschaum und Mehlwürmern«. Da läuft einem doch das Wasser im Munde zusammen.

Dem steht leider nur eines im Weg: der Geschmack der Käfer. Man kann die kleinen Tiere zwar leicht ohne große Mengen Fett so knackig wie Chips bekommen, nur schmecken sie leider nicht so gut. Wer den Ekel überwindet und auf einer gegrillten Heuschrecke rumkaut, macht vor allem eine Entdeckung: Das ist ziemlich fad. Die populärsten Speiseinsekten sind zwar frei von ekligen Geschmacksnoten, schmecken ansonsten aber so nussig-dezent, dass ein Siegeszug unter Feinschmeckern fürs erste nicht zu befürchten ist. So sahen das auch die Tester des Guide Michelin. 2013 führte Faure das Käfermenü ein, 2014 war der Michelin-Stern weg, mittlerweile ist das Aphrodite längst Geschichte.

Wer nun Lust auf professionell zubereitetes Kriechtier in Deutschland hat, der muss schon spezielle Angebote erwischen, wie die »Insektenwochen« bei der ostdeutschen Mexikanerkette Espitas oder eben die Käfer im Kaufland-Regal. Auch die Insektennudeln, die sich ab und zu in deutsche Supermarktregale verirren, überzeugen nur bedingt und die Heuschrecke im Lutscher sollte eigentlich bei den Scherzartikeln einsortiert werden. Das mit dem Hedonismus-Marketing funktioniert aktuell eher nicht.

So muss man die Käfer wohl doch wegen ihrer Qualitäten zur Weltverbesserung anpreisen. Wie Simba in Disneys »Der König der Löwen« bereits festgestellt hat, ist die Käferkost »schleimig, aber vitaminreich«. Der Zeichentricklöwe konnte sich mit einer reinen Insektendiät im Exil auf einen Staatsstreich gegen den Tyrannen Scar vorbereiten. Wenn das mal keine Motivation für Linke ist, in Zukunft auch Käfer in der »Küfa« anzubieten. Andererseits hat Simba danach eine patriarchale Erbmonarchie fortgeführt – vielleicht sollte man doch nochmal erforschen, welche psychologischen Langzeitfolgen die Ernährung aus Insekten haben kann.

Wie eine hässliche Funktionsjacke

Insekten auf dem Teller sind eine Kapitulation des guten Geschmacks vor dem Nutzen.

Alles eine Frage der Kultur, heißt es immer wieder. So sei der Ekel vor Insekten keinesfalls genetisch bedingt, sondern anerzogen. Schuld sei natürlich der Westen, weil man in Europa und Amerika Maden, Heuschrecken und ähnliches Getier mit Verdorbenem assoziiere oder sie als Schädlinge wahrnehme, statt in ihnen potentielle Leckerbissen zu sehen. Dabei schätzt die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), dass es über 1 900 Insektenarten gibt, die genießbar sind. In einigen Regionen der Welt kommen sie auf den Tisch, weil Mangel herrscht, in anderen dagegen gelten sie als edle Delikatesse. Rund zwei Milliarden Menschen in Afrika und Asien haben Insekten regelmäßig auf ihrem Speiseplan.

Die Burger-Bratlinge sondern beim Grillen einen merkwürdigen Geruch ab, sie schmecken furztrocken und fade. Dabei sollen sie doch vom Gaumen wie feine Falafel wahrgenommen werden, leicht orientalisch und pikant. Da fragt man sich, warum nicht gleich die wirklich leckeren Kichererbsenbällchen nehmen? Wieso der Umweg über Insekten?

Mittlerweile erobern die Tiere auch hierzulande die Regale und Tiefkühltruhen in den Supermärkten. Schon im April vergangenen Jahres nahm Rewe gefrorene Hamburger-Bratlinge ins Sortiment auf. Für 5,99 Euro erhält man zwei Patties, bestehend aus 60 Prozent Buffalowürmern sowie reichlich Bio-Sojaproteinkonzentrat und Gewürzen. Der besagte Buffalowurm, die Larve des Getreideschimmelskäfers, werde artgerecht gezüchtet und verspüre keinerlei Schmerz, sagen die Hersteller. Auch in sogenannten Power-Riegeln findet er neben Grillenmehl reichlich Verwendung.

Die wichtigste Frage wird auffällig selten gestellt wird: Wie schmeckt das Ganze eigentlich? Wer jemals in einen dieser Insektenriegel, die wahlweise mit Schokolade oder den typischen Hipster-Zutaten wie Chia-Samen oder getrockneten Goji-Beeren angeboten werden, gebissen hat, macht es kein zweites Mal – nicht zuletzt wegen des saftigen Preises von über sechs Euro für 100 Gramm. Doch auch der Geschmack ist so muffig, dass man sicherheitshalber noch einmal das Verfallsdatum überprüft. Die Konsistenz erinnert ein wenig an Rigipsplatten. Auch die Burger-Bratlinge sondern beim Grillen einen merkwürdigen Geruch ab, sie schmecken furztrocken und fade. Dabei sollen sie doch vom Gaumen wie feine Falafel wahrgenommen werden, leicht orientalisch und pikant. Da fragt man sich, warum nicht gleich die wirklich leckeren Kichererbsenbällchen nehmen? Wieso der Umweg über Insekten?

»Insekten weisen als Proteinquelle zahlreiche gesundheitliche Vorteile auf und übertreffen herkömmliches Fleisch in Bezug auf die Treibhausgasemissionen deutlich«, sagt Sebastian Berger, Verhaltensforscher am Institut für Organisation und Personal der Universität Bern. Solche Argumente werden immer wieder ins Gespräch gebracht, um dem Konsumenten

Insekten schmackhaft zu machen. Sie bräuchten weniger Platz, kein teures Futter und kaum Wasser. Ihre CO₂-Bilanz sei also deutlich besser als beispielsweise die von Kühen, die zudem ordentlich Methan in die Atmosphäre furzen. Dabei ist die CO₂-Neutralität von Insekten längst als Mythos entlarvt. Laut einer aktuellen Studie von Rentokil, Marktführer für Schädlingsbekämpfung und Kammerjägerdienste, haben auch die kleinen Krabbeltiere, allen voran Kakerlaken, munter Anteil daran, dass die Polkappen schmelzen. Eine gemeine Küchenschabe pupst 35 Gramm Methan im Jahr in die Luft. Das ist das 43fache ihres eigenen Körpergewichts. Eine Kuh dagegen bringt es zwar auf rund 100 Kilogramm Treibhausgase, sie wiegt aber auch über 300 Kilogramm. Weil es Milliarden Insekten auf der Welt gibt, schätzen Forscher deren Methanemissionen auf bis zu 300 Millionen Tonnen im Jahr.

Dass Insekten die super Proteinlieferanten sind, mag ja stimmen. Aber das täuscht nicht darüber hinweg, dass die Viecher geschmacklich einfach nicht überzeugen können. Und so erinnern die Argumente für Heuschrecken, Ameisen und Grillen genau an das, was man immer über Funktionsjacken hört: Die sind doch so unglaublich praktisch! Ästhetik spielt keine Rolle, es zählt allein der Nutzen. So wie Mode und Optik bei einer Jack-Wolfskin-Jacke auf der Strecke bleiben, zählt beim Buffalowurm oder der Made eines nicht mehr, und zwar der kulinarische Genuss.