

Entomologische Gesellschaft Zürich Sitzung vom 13. November 2015

Vorsitz: Rainer Neumeyer

Anwesend: 52 Mitglieder und Gäste

Mitteilungen: 20 Mal hat die Familie Hättenschwiler (Peter, Ruth, Seraina Parpan und Töchter) den Weihnachtsapéro ausgerichtet. Auch dieses Jahr mit wunderbaren Köstlichkeiten, die den originalen Psychiden-Säckchen sehr ähnlich sahen. Es war das letzte Mal. Wir bedanken uns ganz herzlich für Eure grosse Arbeit!

Claudia Hoffmann

Essbare Insekten – Schon bald auf Schweizer Tellern?

Die Referentin ist Gründungsmitglied des Vereins Insectissimo. Der Verein setzt sich für die Zulassung von Insekten als Nahrungsmittel in der CH ein.

Es wird angenommen, dass das Ernährungsproblem in der Zukunft mit 9,5 Mia Menschen auf der Erde noch grösser wird. Der Fleischkonsum soll sich durch die weltweite Änderungen der Ernährungsgewohnheiten in den nächsten Jahrzehnten verdoppeln. Unsere Ressourcen sind jedoch begrenzt, die Flächen für Landwirtschaft werden knapp, die Viehzucht erzeugt Treibhausgase, ihr Wasserbedarf ist enorm. In diesem Kontext können Insekten eine Alternative darstellen. Es sind wechselwarme Tiere, die weniger Energie (Futter), weniger Wasser und weniger Landfläche brauchen und auch weniger Treibhausgase verursachen im Vergleich zu Nutztieren. Insekten sind aber auch gesund, weil sie sehr proteinreich sind. Z. B. hat eine Grille pro Gewichtseinheit viel weniger Kalorien, jedoch gleich viele Proteine wie ein Rind. Insekten haben mehr Mineralstoffe als Nutzvieh (pro 100 g Grillen, 48 mg Calcium).

2 Mia. Menschen in Asien, Afrika und Mittelamerika essen traditionellerweise Insekten. In Mexiko sind über 300 Insektenarten als essbar bekannt. Am häufigsten werden Käferlarven (Bsp. Mehlwürmer), Schmetterlingsraupen, Bienen, Ameisen (Bsp. Honigtopfameisen werden von den Aborigines ausgegraben), Grillen und Heuschrecken verspeist. Die Geschmackrichtungen sind sehr unterschiedlich.

Welche Insekten gegessen werden, hängt stark von der Jahreszeit ab. In Benin (Westafrika) werden vom Volk der Wama Insekten vor allem während der Trockenperioden Okt. bis Mai gegessen. Vor allem die Kinder sammeln und essen die Insekten. Sie sind nicht die Nahrung der Armen, wie das Bsp. aus Laos zeigt. Dort wird die Weberameise (*Oecophylla smaragdina*) als Delikatesse gegessen und ist doppelt so teuer wie Rindfleisch.

Traditionell werden Insekten in der Wildnis gesammelt, jedoch gibt es immer mehr Insektenfarmen. Grillenfarmen in Thailand werden von der Regierung unterstützt. Die Grillen werden in Trögen mit Eierkartons, die als Verstecke dienen, gehalten. In Europa (F, NL, B) werden hauptsächlich Grillen, Heuschrecken und Mehlwürmer gezüchtet, weil damit schon gute Erfahrungen gemacht wurden. Warum noch nicht bei uns? Der Ekel-Faktor ist noch zu gross. Diesen versucht man heute (wie früher bei Sushi) über das Angebot in exklusiven Küchen von teuren Restaurants zu vermindern. Eine weitere Idee ist auch, dass die Insekten bereits verarbeitet angeboten werden (Mehl, in Teigtaschen versteckt, Chips, Energieriegel...). Bei einer Umfrage würden 2/3 der Befragten die verarbeiteten Produkte vorziehen. Auch ist die rechtliche Hürde in der CH sehr hoch. Insekten sind als Lebensmittel noch nicht zugelassen. Als Risiko wird vor allem die Fütterung der Insekten gesehen. Der Forschungsbedarf ist noch sehr gross. Meeresfrüchte-Allergiker können auch auf Insekten allergisch sein. In der CH ist eine gesetzliche Änderung in Sicht.

Was soll angeboten werden: Wanderheuschrecken (*Locusta migratoria*, auf der RL der CH), Heimchen (*Acheta domesticus*), Mehlwürmer (*Tenebrio molitor*). Die neue Verordnung sieht vor, dass die Tiere zuerst tiefgefroren und dann hitzebehandelt werden müssen. Und sie müssen eindeutig als Insekten erkennbar sein. Folglich dürften keine verarbeiteten Insekten angeboten werden, was der

Markt eigentlich verlangt. Insectissimo setzt sich dafür ein, dass dieser Teil des Artikels gestrichen wird, damit sich ein Markt entwickeln kann.

Explizit als Tierfutter werden Soldatenfliegenlarven auf Farmen in den USA, Südafrika und Kanada gezüchtet. Die Larven können helfen, tierisches Protein zu produzieren und Essensreste (auch ein globales Problem) zu vernichten.

Zum Schluss wurden kleine Insekten-Häppchen zum Probieren gereicht. Verzehr auf eigene Verantwortung ;-)

Ende: 20.15 Uhr

Für das Protokoll: Adrienne Frei