

Dim Summ

Sie gelten als Nahrungsmittel der Zukunft. Aber bis auf die Fliege in der Suppe sind Insekten nicht so recht auf unseren Tellern angekommen. Warum eigentlich?

5 Die Zukunft? Hat auf deutschen Tellern noch nicht begonnen. So jedenfalls müsste die Welternährungsorganisation FAO urteilen, die Insekten seit Jahren als nachhaltige Nährstoffquelle anpreist, die die wachsende Bevölkerung satt machen und gleichzeitig die Umwelt schonen soll. Doch während weltweit etwa zwei Milliarden Menschen regelmäßig Heuschrecken, Grillen und ähnliches Getier verzehren, haben die kleinen Krabbeltiere hierzulande noch keine große Beliebtheit auf dem Lebensmittelmarkt. Das Angebot ist klein, die Nachfrage noch kleiner.

10 Aber wieso eigentlich Insekten essen? Deutschland verkauft sogar Fleisch ins Ausland, so groß ist die Produktion. Das Problem dabei: Die Viehzucht verbraucht viele Ressourcen – vor allem Wasser und Boden – und treibt zudem den Klimawandel voran. Die gut 1900 essbaren Insektenarten auf der Welt sind laut FAO ebenso nahrhaft und dabei aber auch besser für die Umwelt.

15 „Ich sehe gar nicht ein, warum man Maikäfer bisher so verachtet hat und noch verachtet“, schrieb ein gewisser Dr. Johann Schneider schon 1844 im Magazin für Staatsarzneikunde über ein seines Erachtens vortreffliches Nahrungsmittel. Heute forscht Marc Schleunitz an der HU Berlin zum Thema und hat sogar seine Masterarbeit der Entomophagie, so das Fachwort für den Verzehr von Insekten durch den Menschen, gewidmet. „Die Menschen lassen sich da in zwei Gruppen einteilen: die Experimentierfreudigen und die, die eher skeptisch sind“, sagt er. 20 Doch meist reiche schon ein wenig Aufklärung, um Vorurteile oder Ekel zu überwinden.

Der Ekel der Konsumenten? Beruht meist auf Fehlannahmen

25 Wissenschaftler wie Schleunitz sehen in Insekten eine gute Proteinquelle und sie enthalten Ballaststoffe und Mikronährstoffe wie Eisen und Zink. Außerdem lässt sich sagen, dass die Umweltbelastung in der Zucht von Insekten wesentlich niedriger ist. Die kleinen Tiere, die man im Gegensatz zu Vieh oft nahezu vollständig essen kann, verbrauchen viel weniger Ressourcen. Zum einen benötigen sie weniger Platz zum Leben, zum anderen verwerten sie ihr Futter wahnsinnig effizient: Um ein Kilo essbares Gewicht zu produzieren, müssen bei Grillen nur 2,1 Kilogramm Futtermittel aufgewendet werden. Bei Rindern sind es hingegen 25 Kilogramm. 30 Dadurch liegt auch der Wasserverbrauch bei der Insektenzucht deutlich niedriger.

35 Dass wir in Deutschland trotzdem keine Insekten in den Supermarktregalen vorfinden, liegt neben dem Ekel der meisten Konsumenten auch an der Gesetzgebung. In der EU gelten Insekten als „neuartiges Lebensmittel“, da sie in Europa vor dem Stichtag 15. Mai 1997 nirgends auf dem Speiseplan standen. Deshalb unterliegen sie einem recht langwierigen Zulassungsprozess. Ein Schlupfloch in der Verordnung waren ganze Insekten – denn diese unterlagen bisher nicht der Bewertungs- und Zulassungspflicht. Das hat sich auch Folke Dammann mit seiner Firma Snack Insects zunutze gemacht. Bislang importiert sie ihre Speiseinsekten aus dem europäischen Ausland, wo sie von kleinen bis mittleren Unternehmen gezüchtet werden. „Belgien, die Niederlande und Frankreich sind auf diesem Gebiet schon weiter als wir“, sagt er. Doch die größte Hürde ist aus seiner Sicht nicht die Gesetzgebung, 40 sondern der Preis. Die Insekten in seinem Online-Shop haben Kilopreise zwischen 200 und 800 Euro. Trotzdem sagt er: „Ich denke, dass Insekten in einigen Jahren durchaus einen Platz auf unseren Tellern finden werden.“ Sobald die Nachfrage für Speiseinsekten steige, werde sich auch der Preis anpassen.

45 Doch möglicherweise erübrigt es sich bald ohnehin, auf eine vermehrte Insektenproduktion in Deutschland zu warten. Es soll ein Gerät auf den Markt kommen, mit dem sich Mehlwürmer ohne großen Aufwand zu Hause züchten lassen sollen. Der Vorteil: Keine Lieferwege, keine Verpackungen. Außerdem lassen sich die Insekten mit Küchenabfällen ernähren, was in der industriellen Produktion gegenwärtig verboten ist. Doch werden Insekten mit Soja oder anderen 50 Nahrungsmitteln gefüttert, die der Mensch auch selbst essen könnte, können sie nicht ihr volles ökologisches Potenzial entfalten.

Ein wesentlich kompletteres Nahrungsmittel als Soja

55 Bei all der Insekteneuphorie drängt sich ohnehin die Frage auf, ob Vegetarismus nicht die bessere Alternative ist. Sollte man Fleisch nicht einfach besser durch Soja ersetzen? „Insekten decken im Vergleich einen größeren Teil unseres Nährstoffbedarfs ab“, gibt Paul Vantomme zu bedenken. „Sie sind ein wesentlich kompletteres Nahrungsmittel als Soja.“ Als Gründe nennt der FAO-Experte den Gehalt von Amino- und Fettsäuren, der bei Insekten besser sei als bei jeder Pflanze. Außerdem weisen Insekten laut Vantomme den kleineren ökologischen Fußabdruck auf als Soja.

60 Bleibt das Argument vom Tierleid: Ob Insekten überhaupt ein Schmerzempfinden haben, ist allerdings nicht abschließend geklärt. Und von ihrem Sterben bekommen die wechselwarmen Tiere nichts mit: Indem man die Umgebungstemperatur herunterregelt, werden sie in eine Art Kältestarre versetzt und können dann gefriergetrocknet werden. Auch den Vorwurf der
65 Massentierhaltung kann man den Insektenzüchtern nicht unbedingt machen, denn Insekten neigen auch in der Natur oftmals zum Klumpen.

Für den Biologen Marc Schleunitz sind Insekten dennoch nicht die Lösung für die ökologischen Probleme der Nahrungsmittelproduktion, eher eine Farbe mehr auf der Palette. „Man sollte nicht unkritisch auf den Hype Train aufspringen“, mahnt er. Und denkt schon einen Schritt weiter: Wir könnten unseren Speiseplan doch auch mit Algen nachhaltig ergänzen. Aber das ist eine andere Geschichte.

70

gSmog: 8.95, Wortanzahl: 819

Quelle: <https://www.fluter.de/dim-summ>
„Dim Summ“, Erstveröffentlichung *fluter.de*, Autor: Lukas Wohner,
Herausgeber: Bundeszentrale für politische Bildung/bpb

