



Insekten: Proteine auf sechs Beinen

Insektenburger, Mehlwurm-Falafel oder Snack-Heuschrecken – an Auswahl mangelt es definitiv nicht. Bereits jetzt sind Insekten Teil des täglichen Speiseplans von mehr als zwei Milliarden Menschen. Die meisten davon befinden sich in Asien und Afrika. Insgesamt werden knapp 2'000 verschiedene Arten als Nahrungsquelle genutzt, es gibt durchaus geschmackliche Vielfalt.

Warum Insekten als Nahrungsmittel?

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat bereits 2013 eine Studie zum Potential von Insekten als Nahrungsmittel erstellt. Das Ergebnis ist vielversprechend: Insekten sind reich an Proteinen und haben ein ausgewogenes Nährwertprofil. Zudem besitzen sie hochwertige Fette. Im Vergleich zur traditionellen Viehzucht hat die Insektenzucht einen deutlich geringeren Land- sowie Wasserverbrauch und verursacht wesentlich weniger Treibhausgasemissionen. Ein Kilogramm Protein vom Rind verursacht bis zu 25x mehr CO₂-Ausstoß. Insekten werden auf Biomüll gezüchtet und sind hinsichtlich Nahrung relativ anspruchslos. Die

Futtermittel können Reste sein. Bei Grillen werden pro Kilogramm mehr an Gewicht nur zwei Kilogramm Futter benötigt. Das entspricht rund 7x weniger Futtermittel im Vergleich zum Rind.

Insekten als Lebensmittel sind eine Frage der Konditionierung

Trotz all dieser Vorzüge haben sich Insekten in unseren Breiten noch nicht durchgesetzt. Als Foodtrend dienen die Proteine auf sechs Beinen momentan eher dem Vergnügen einer einmaligen Kostprobe. Der Verzehr von Insekten ist eine Frage der Konditionierung. Ähnlich wie bei Austern oder Weinbergschnecken kommt es darauf an, inwieweit die Lebensmittel kulturell akzeptiert sind, und ob man damit aufgewachsen ist.

Hochwertige Heuschrecken

Mittlerweile werden in Europe die Insekten in industrieller Zucht unter kontrollierten Bedingungen vervielfältigt, um eine hohe Lebensmittelqualität und -sicherheit zu gewährleisten. Für viele ist der Verzehr von Insekten generell vorstellbar, oft jedoch unter der Voraussetzung, dass diese - zum Beispiel in Form von Insektenmehl oder einer Bratwurst - nicht mehr erkenntlich sind. Insekten haben durchaus Potential, Teil des Speiseplans der Zukunft zu werden.