

Insektenkost statt Osterkuchen

Kein Osterhahn steht an diesem Abend im Solidaritätshaus auf dem Menu. Die

Speisefolge des Viergängers lautet vielmehr: Provenzalisches Tatar mit Acheta-Flutes, Avocado-Mango-Carpaccio mit gebratener Locusta, Tenebrio Burger mit Salatbouquet und zum Schluss Karotten-Tenebrio-Cupcake mit in Schokolade trampierter Locusta. Hinter den wohlklingenden lateinischen Namen verbirgt sich etwas, wovon sich viele ekehn: Insekten. Genauer: Grillen, Mehlwürmer und Wüstenheuschrecken.

*

Das St. Galler Start-up Essento will Insekten auf die Schweizer Teller bringen. Einen Anfang machen am vergangenen Samstag über 30 Freunde des Unternehmens im Solidaritätshaus. Mitbegründer Mathias Grawehr lädt zum einmaligen Ostermahl. Zwei Köche sind eigens aus Bern angereist, um die kleinen Vierker fachgerecht zuzubereiten. Sie haben schon öfter für Essento den Kochöffel geschwungen. Der Mehlwurm-



Bild: Noerni Heule
Koch Adrian Hügi garniert die Speisen mit gebratenen Heuschrecken.

burger etwa, der zum Hauptgang gereicht wird, kredenzt sie bereits Schweizer Parlamentariern. Vor einem Jahr veranstalteten die Jungunternehmer ein Probessen im Bundeshaus. Mit Erfolg: «Christophe Darbelay hat gleich mehrfach zugelangt», sagt Grawehr.

Mit der Aktion wollte Essento den Volkswirterem Insektenkost schmackhaft machen. Denn Verkauf von Insekten als Lebensmittel ist in der Schweiz verboten. Noch. Vor kurzem hat der Bundesrat reagiert: Mit der Revision des Schweizer Lebensmittelgesetzes sollen ab nächstem Jahr einzelne Insektenarten zugelassen werden. Darunter Mehlwürmer und Wüstenheuschrecken.

*

Ein Startschuss für Essento: Sobald das neue Gesetz in Kraft ist, wollen die Unternehmer ihre Produkte in den Regalen der Detailisten sehen. Insektenburger, Insektenbrotaufstriche, Insektenchips und Insektenravioli sind bereits in der Entwicklung: Lebensmitteltechnologien tüfteln an der perfekten

Rezeptur. Für Essento ist der Verzehr von Insekten weder Jux noch Nervenkitzel, sondern eine ökologische Mission. Nur so könne der Proteinbedarf der Zukunft gedeckt werden, sagt Grawehr. Sie benötigen zudem weniger Ressourcen als andere Fleischlieferanten. In Mörschwil betreibt das Start-up eine Mehlwurm-Farm. Rund 60 Kisten voller Kriechtiere stapeln sich dort. Fast zwei Kilogramm Würmer aus eigener Zucht verzehren die Gäste am Samstag.

Für einmal freuen sich die Verköstigten über jedes Insekt auf dem Teller. Und sie meistern die Mutprobe allesamt mit Bravour: zernahmen die knackigen Krabbeltiere zwischen den Backenzähnen und spießen in Schokolade getränkte Heuschrecken auf. Erste Berühmungsängste überwunden, erweisen sich die Häppchen gar als Gaumenfreude. Die Tiere erfreuen sich aber auch als Fotoobjekt Beliebtheit: Manch einer zückt das Smartphone und hält das Wagnis fest – Foodporn für Insekten-Fans.

Noerni Heule