

Grillen grillieren: Schweizer Firmen fliegen aufs Geschäft mit Insekten

Erich Bürgler

Zürich

Legalize it: Den Spruch kennt man eigentlich aus dem Lager der Marihuana-Anhänger. Wissenschaftler und Politiker fordern nun aber nicht Gras, sondern Grashüpfer zu legalisieren. Doch noch ist in der Schweiz nur der Verzehr von Insekten erlaubt, der Verkauf als Nahrungsmittel dagegen verboten. Dabei wären Mehlwürmer und Käfer eine ökologisch sinnvolle Nahrungsquelle: Aus 10 Kilo Futter entstehen 9 Kilo Insekten, aber nur 1 Kilo Rindfleisch. Eine Gesetzesänderung würde interessante Geschäftsfelder öffnen. Einige Schweizer Unternehmen stehen bereits in den Startlöchern.

Zu ihnen gehört Entomos. Die im Luzerner Hinterland beheimatete Firma handelt mit lebenden Insekten als Futter für Zoo- und Haustiere oder für Forschungszwecke. Entomos züchtet auch Fliegenmaden, die bei Patienten mit chronischen Wunden eingesetzt werden. Geschäftsführer Urs Fanger stellt sich auf neue Möglichkeiten ein: «Wir wollen an vorderster Stelle dabei sein, wenn Insekten als Nahrungsmittel zugelassen werden.»

Der Bundesrat findet keinen Geschmack an Legalisierung

Die Waadtländer Nationalrätin Isabelle Chevalley von den Grünliberalen kämpft für die Legalisierung. Sie hat beim Bundesrat zum Thema mehrere Interpellationen und einen Vorstoss eingereicht. Doch der Bundesrat zeigt sich zum Ärger Chevalleys zurückhaltend. Das Gremium argumentiert, ihm fehlten verlässliche Daten, die belegen, dass der Konsum gesundheitlich bedenkenlos ist. «Ich verstehe das nicht. Wieso soll das gefährlich sein? Rund zwei Milliarden Menschen ernähren sich bereits von Insekten», kommentiert die Nationalrätin. Sie bleibt hartnäckig und hat weitere Interpellationen eingereicht.

Auch in der Europäischen Union ist der Verkauf von Insekten zum Verzehr eingeschränkt. Einige Länder dulden es, in Belgien wurden zehn Arten zugelassen. Urs Fanger erwartet, dass weitere Länder folgen. «Der Druck auf die Politik steigt, Insekten als Nahrungsmittel zuzulassen. Ich gehe davon aus, dass die Gesetze bis in zwei Jahren in Europa geändert werden. Dann wird auch die Schweiz nachziehen.»

Die Gründer des Start-ups Essento hoffen, schon früher ins Geschäft mit essbaren Insekten einzusteigen. Sie entwickeln Zuchtboxen, damit jeder die Zutaten für einen Insektenschmaus zu Hause griffbereit hat. Jungunternehmer Stefan Schultze schwärmt von der Geschmacksvielfalt. «Mehlwürmer haben ein nussiges Aroma, Wüstenheuschrecken schmecken ähnlich wie Poulet, und Ameisen erinnern je nach Art an Zitronen oder Äpfel.» Essento-Boxen sollen eine mühelose Zucht ermöglichen.

Noch bevor sich Insekten als neue Nahrungsquelle etablieren, sieht Entomos interessante Geschäftsmöglichkeiten. So eignen sich verarbeitete Fliegen als Ersatz für knapper werdendes Fischmehl, das in Fischzuchten verfüttert wird. «Zu diesem Thema sind wir im Gespräch mit den grossen Detailhändlern. Die sind sehr an den Möglichkeiten interessiert», sagt Urs Fanger. Auch dafür müssten allerdings die Gesetze angepasst werden. Doch dem Durchbruch von Insekten auf dem Speiseplan steht neben gesetzlichen Hürden vor allem eines im Weg: der Ekel vor allem, was kriecht und flücht. Deshalb müssten Konsumenten behutsam an die neue Nahrungsquelle herangeführt werden, meint Jürgen Vogel, der Präsident des Vereins Grimiam, der sich für Insekten als Nahrung der Zukunft einsetzt. «Grillen am Spießchen wären kaum ein Renner. Getrocknete Mehlwürmer als Zutat für Nuggets, Burger oder auch Proteindrinks sind dagegen erfolgsversprechend.» In einer von der holländischen Universität Wageningen durchgeführten Blinddegustation schnitten Fleischbällchen aus Mehlwürmern besser ab als die Rindfleischvariante.

Wie sich Essgewohnheiten verändern, zeigt der Erfolg von Sushi und Sashimi. Vor 20 Jahren hat sich hierzulande noch kaum jemand vorstellen können, rohen Fisch zu essen. Dass ein Umdenken in den Köpfen stattfinden wird, glauben auch professionelle Investoren. «Investmentfonds aus Grossbritannien und den USA zeigen reges Interesse am zukunftssträchtigen Geschäft mit Insekten», weiss Jürgen Vogel. Sobald neue Gesetze den Weg freimachen, wollen sie einsteigen. Mitte Mai findet eine von der Welternährungsorganisation FAO und der Universität Wageningen organisierte Konferenz zum Thema statt.

In Europa war bis circa 1950 Maikäfersuppe beliebt

In vielen asiatischen Ländern gelten Insekten schon heute nicht nur als nahrhafte Proteinlieferanten, sondern als Delikatesse. Auch in Europa standen Krabber zum Essen schon höher im Kurs als heute. Maikäfersuppe war bis Mitte des 20. Jahrhunderts in Deutschland und Frankreich beliebt. Und wen es nur schon bei der Vorstellung, Insekten zu verspeisen, schaudert, der sollte besser die Finger von Lebensmitteln mit der Aufschrift E120 lassen. Der aus getrockneten Schildläusen gewonnene rote Farbstoff steckt in vielen Kaugummis, Bonbons und Spirituosen.