

Insect Dining im Tropenhaus Wolhusen

Gesetzesänderung mit kulinarischem Mehrwert

Es wird viel über die voraussichtlich Anfang 2017 in Kraft tretende Legalisierung von Insekten als Lebensmittel geschrieben. Dass die kleinen Kerbtiere hochwertiges Protein, essenzielle Vitamine, Mineralstoffe und wertvolle, ungesättigte Fettsäuren enthalten, ist inzwischen einem breiten Publikum bekannt. Wie aber schmecken Heuschrecken, Mehlwürmer und Co. in einem Delikatessmenü? Und: Lässt es sich so einfach essen?

Welche kulinarischen Genüsse die erwähnte Gesetzesänderung mit sich bringt, präsentierte kürzlich Andreas Halter, Koch im mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Mahoi im Tropenhaus Wolhusen. Insekten haben es ihm angetan. Im tropischen Umfeld und in einer Kombination mit vielfältigen asiatischen Einflüssen gelang es ihm, seinen Gästen ein kulinarisches Abenteuer fern der hiesigen Küche zu präsentieren.

Zutaten aus dem Eigenanbau

Die beim Apéro gereichten Crostini überzeugten sofort, die Degustation von gerösteten und gesalzenen Apéro-Grillen brauchte dann schon etwas mehr Überwindung.

Der Menü-Auftakt machte eine Vorspeise mit knusprigen Wanderheuschrecken auf Hokkaidokürbis-Sorbet, Curryblättern und geschäumtem Joghurt. Das etwas flaue Gefühl im Magen beim Anblick der kleinen Augen legte sich bald, denn das Gericht bot eine wahre Explosion der Geschmäcker



Ein wahres Geschmackserlebnis: Knusprige Wanderheuschrecken mit Hokkaidokürbis-Sorbet, Curryblättern und geschäumtem Joghurt. (Bilder: be)

mit einem recht dominanten Röstaroma der knusprigen Kleintiere.

Ein erstes, etwas gewöhnungsbedürftiges, aber spannendes Erlebnis in der Insekten-Gastronomie.

Insektenhamburger auf der Bundeshaustreppe

Drei Jahre ist es her, dass sich Christian Bärtsch, Co-Founder und Marketingverantwortlicher von Essento, dem Thema Insekten verschrieben hat. Essento entwickelt und produ-

ziert Spezialitäten aus essbaren Insekten und plant, diese über den Detailhandel und die Gastronomie zu vermarkten.

2013 veröffentlichte die Welternährungsorganisation (FAO) einen Bericht zur weltweiten Bedeutung von Insekten als Lebensmittel. Aufgrund der vielen darin genannten Vorteile formierten sich in der Schweiz verschiedene Interessensgemeinschaften, die die Legalisierung von Insekten als Lebensmittel

fordern. So auch die Essento-Gründer. Sie standen im selben Jahr mit 100 Insektenhamburgern auf der Bundeshaustreppe und taten alles daran, das Publikum vom Projekt Insekten als Lebensmittel zu überzeugen. Und das gut begründet, denn Insekten können nachhaltig gezüchtet werden und brauchen weniger Ressourcen als konventionell gezüchtete Tiere. Der Verzehr von Insekten ist zudem gesund, bieten diese doch viele essenzielle Nährstoffe mit sehr spannenden Ernährungswerten.

Betrachten wir das jährliche Bevölkerungswachstum von rund 75 Millionen pro Jahr und die Tatsache, dass eine erwachsene Person gut 50 Gramm Proteine pro Tag zu sich nehmen sollte, sind neue Lösungen in der Lebensmittelversorgung gefragt.

Leicht nussiger Geschmack

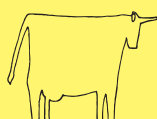
Der Hauptgang beinhaltete hauptsächlich verarbeitete Insekten und unterschied sich optisch kaum von einem herkömmlichen Gourmet-Gericht. Doch die balinesischen Mehlwurmkrapfen mit grüner Papaya, Kokosnuss, Zitronengras und Tampeh überraschten mit einer raffinierten Kombination von Säure und Süsse.

Auch die danach gereichte falsche Nussglace mit Mango und Hibiskus liess in keiner Weise darauf schliessen, dass eben dieser nussige Geschmack von den gemahlene Insekten hergeleitet wird. Welche Nussorte es sein sollte, wurde unter den Probanden jedoch eingehend diskutiert. Am ehesten wohl eine Mischung aus Baum- und Haselnüssen.

Sauber und rein

Hygienetechnik für Personal und Betrieb

SULBANA sulbana.com





Die balinesischen Mehlwurmkrapfen mit Kokosnuss und Zitronengras liessen die Insekten optisch kaum erkennen.



Der krönende Abschluss: Ein Insektengarten mit Schokolade, Kalamansi, Basilikum und Karamell.

Beim Detailhändler zu kaufen

Auch Mitveranstalter Coop engagiert sich tatkräftig für die Zulassung von Insekten als Nahrungsmittel in der Schweiz und ist überzeugt, dass diese den Weg auf unsere Teller finden werden.

Roland Frefel, Leiter Category Management Frischprodukte, arbeitet mit seinem Team daran, dass Coop bei diesem Trend eine Führungsrolle einnimmt und Insektenprodukte vom Tag der Legalisie-

rung an im Verkauf haben wird. Anfangs voraussichtlich in verarbeiteter Form wie in Energieriegeln, in Convenience-Produkten oder als Snack. Über den zulässigen Verarbeitungsgrad der Insekten wird der Bundesrat noch entscheiden.

Der letzte und abschliessende Gang trug die Bezeichnung «Insektengarten» und war einmal mehr das Abenteuer wert. Schokolade, Kalamansi, Basilikum und Karamell. Die süsse, knusprige und

trotzdem irgendwie überraschende Kombination der Zutaten war ein überzeugendes Finale und liess einen das Insektenmenü mit einem lächelnden Auge in positiver Erinnerung behalten.

Die Gäste waren durchs Band begeistert. Und auch mögliche allergische Reaktionen blieben aus, obwohl Kerbtiere, wie bekanntlich auch Krustentiere, Allergien auslösen können. Ob es Insekten in Zukunft auf unsere Teller schaffen, ist

noch ungewiss. Es wird auf jeden Fall noch Zeit und Überzeugung brauchen.

Christian Bärtsch von Essento ist jedoch überzeugt, dass in fünf Jahren in der Bundeshauskantine auch mit Mehlwürmern und Co. gekocht wird.

Für die Gäste beim Insektenmenü im Tropenhaus durchaus realistisch, haben sie doch über den Abend verteilt rund 200 bis 220 Gramm Insekten verspeist. **be**

Grillen, Heuschrecken & Co.
Von Christian Bärtsch und Adrian Kessler

In 40 Rezepten zeigt dieses Buch die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten von Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmern auf, von knusprigen Snacks über vielfältige Alltagsgerichte, süsse Variationen mit Schokolade und Karamell bis zu aufwendigeren Kreationen.

ISBN: 978-3-03800-923-8
Gebunden, 160 Seiten
1. Auflage (September 2016)
35.90 Franken, www.at-verlag.ch



Das neu im AT Verlag erscheinene Insekten-Kochbuch.



Die Pflanzen des Erlebnisgartens und das sanfte Wasserplätschern im Rücken boten das passende Ambiente für ein Insektenmenü.

VERPACKUNGSTECHNOLOGIE MADE IN GERMANY

Your Quality.
SEALPAC schafft beste Bedingungen für Ihre Trendprodukte, ob Burger, Frikadelle oder Fleischbällchen.

Our Technology.
Mit der SEALPAC MAP+ Technologie wird Ihr Produkt nicht nur zum Hingucker im Kühlregal, sondern Mehrkammer-Schalen dank InsideCut auch einzeln versiegelt – einfach praktisch!

The Impact.
Am PoS, dem härtesten Wettbewerb, mit Konzept, Optik und Technologie punkten.

SEALPAC
Forming Innovations

Mehr Informationen unter: www.sealpac.ch