



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 375.018
Abo-Nr.: 1053061
Seite: 16
Fläche: 51'823 mm²

SKYFOOD: 2. Schweizer Fachtagung zu Insekten als Nahrungsmittel «Die Kuh der Zukunft hat sechs Beine»



Insekten könnten auch in der Schweiz bald auf der Pizza landen. (Bilder: Andreas Krebs)



Paul Vantomme: «Insekten sind einfach zu produzieren.»



50 bis 100t Drohnenbrut schneiden die Schweizer Imker pro Jahr aus den Waben.



Eri-Seidenspinner können im Sommer auf lebenden Futterpflanzen gehalten werden.

Insekten haben ein immenses Potenzial. Nicht nur als Protein- und Mineralstofflieferanten, sondern auch für die Pharmazie und die Kosmetikindustrie. Darüber berichtete ein Expertengremium an der Skyfood 2015.

ANDREAS KREBS

Paul Vantomme von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) betonte an der Skyfood 2015, der Fachtagung für Insekten als Nahrungsmittel an der Hochschule ZHAW in Wädenswil ZH, zunächst die Bedeutung von Insekten für die globale Ernährungssicherheit:

«Wir sind an einem sehr kritischen Punkt und müssen die Herstellung von Lebensmitteln dringend überdenken. Wir müssen auf vernünftige Weise die Bedürfnisse aller decken.» Insekten spielten dabei eine wichtige Rolle. Sie liessen sich mit einfachsten Mitteln ökologisch produzieren. «Jeder kann Insekten züchten, überall. Es braucht dazu weder Land noch



teure technische Apparate und auch keine Antibiotika.» Wichtig sei, dass man sich auf Arten konzentriere, die nicht im Wettbewerb stehen mit Grundnahrungsmitteln des Menschen.

Umstrittene Auswahl

Doch ausgerechnet solche Insekten stehen im Entwurf des revidierten Lebensmittelgesetzes, das bis Ende Oktober in der Anhörung ist: Mehlwurm, Heimchen und Europäische Wanderheuschrecke. Sie werden seit Jahrzehnten als Haustierfutter gehandelt und mit Weizen, Mais und Soja gefüttert. «Es ist ein falsches Signal, mit diesen Arten in diese neue Ära der Lebensmittelherstellung zu starten», sagte Daniel Ambühl, Spezialist für essbare Insekten. «Wir wollen ja gerade die Probleme der Fleischproduktion lösen. An der ZHAW forschen wir deshalb nur mit Insekten, die nicht mit Grundnahrungsmitteln gefüttert werden.»

Die ZHAW will zunächst Bienen und zwei Seidenspinner auf die Liste bringen.

Proteine nicht vernichten

Allein in der Schweiz schneiden die Imker 50 bis 100t Drohnenbrut. Weil Drohnen besonders stark von Varroamilben befallen sind, werden sie vernichtet. «Besser, man würde sie essen», findet Ambühl. «Imker könnten so ein Zusatzeinkom-

men generieren.» Aus ähnlichen Überlegungen empfiehlt die ZHAW den Maulbeerspinner Bombyx mori. 14 Seidenproduzenten züchten die Raupe des Maulbeerspinners in der Schweiz, um Seide zu gewinnen. Die Puppen – reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralien – werden weggeworfen. Gemäss Ueli Ramseier, Präsident von Swiss Silk, sind es um die 100 kg pro Jahr. «Die Puppen als Lebensmittel zu verkaufen, würde unsere Wertschöpfung erhöhen.»

Das dritte Insekt, das die ZHAW auf die Liste bringen will, ist der Eri-Seidenspinner Samia ricini. Sivilai Sirimungkararat von der Khon-Kaen-Universität in Thailand berichtete über dieses «Wundertier», das sie seit 30 Jahren erforscht. Seine Seide wird in Thailand zu Kleidern und Kosmetikprodukten; Raupen und Puppen gelten als Delikatesse; sie werden aber auch an Hühner und Fische verfüttert. Die Aufzucht sei einfach und sicher, so Sirimungkararat, denn der Eri-Seidenspinner akzeptiere verschiedenste Futterpflanzen und sei kaum krankheitsanfällig. Zudem falle bei der Produktion kein Abfall an.

Vorerst nicht auf der Liste

Auch hierzulande lässt sich der Eri-Seidenspinner leicht züchten, wie Untersuchungen der ZHAW zeigen. Im Sommer

könne er draussen auf lebenden Futterpflanzen wie dem Kirschlorbeer gehalten werden, so Ambühl. «Es braucht einzig ein Netz, um die Raupen vor Ameisen und anderen Feinden zu schützen.» Im Winter könnten die Raupen auf lebenden Pflanzen oder in Kunststoffboxen in der Wohnung oder im Stall gehalten werden. Der Aufwand sei minim. «Man muss nur für Futter nachschub sorgen.» Sobald sich die Raupen verpuppt hätten, könne man sie aus dem Kokon schneiden und wie Fleisch zubereiten oder einfrieren.

Trotz der guten Gründe sei es unwahrscheinlich, dass diese drei Arten zusätzlich in die Verordnung aufgenommen würden, so Mark Stauber vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. «Wir haben erst Mehlwürmer, Heimchen und Heuschrecken beurteilt. Alle anderen Arten haben wir noch nie toxikologisch analysiert. Uns fehlen die Informationen.» Die Erfahrungen aus Asien könnten nicht 1:1 übernommen werden. In einem späteren Schritt sei man jedoch offen dafür, weitere Insekten in die Verordnung aufzunehmen.

Jürg Grunder von der ZHAW schloss mit den Worten: «Die Kuh der Zukunft hat sechs Beine.» Bauern können schon jetzt probierhalber Erfahrungen sammeln: Die ZHAW stellt Know-how und Eier des Samia ricini zur Verfügung.