

Drohnenlarven demnächst auf unserer Speisekarte?

Insekten als Nahrungsmittel werden zurzeit landesweit in der Presse intensiv diskutiert. Weit oben auf der Agenda stehen Drohnenmaden, wie sie beim Drohnenschnitt quasi als Abfallprodukt anfallen. Als Imker/-innen sind wir mit diesem Thema konfrontiert, müssen uns eine Meinung bilden.

ROBERT SIEBER, REDAKTION SBZ

Nach Schätzung von Experten sollen Insekten fast die Hälfte der gesamten tierischen Biomasse auf der Erdoberfläche ausmachen. Eigentlich erstaunlich, dass nicht wenigstens ein Teil dieser gigantische Biomasse in unseren Breiten in der menschlichen Ernährung eine Rolle spielt. Ganz anders auf andern Kontinenten. Asienreisende reiben sich verwundert die Augen, wenn sie die schön präsentierten Sechsheiner auf Marktständen

zum Kauf angeboten sehen. Oder wenn Wanderheuschrecken am offenen Feuer in Afrika knusprig gebraten und dann genüsslich verzehrt werden. Auf solche Ergänzungen der Speisekarte angesprochen, sträuben sich den meisten meiner Kollegen die Nackenhaare. Ein unangenehmer Schluckreflex ist unüberhörbar. Vielleicht ist dies aber nur eine Frage der Gewohnheit. Wenn wir uns von Kindheit her solchen Köstlichkeiten verschrieben hätten, sähe dies heut wohl ganz anders aus.



Da Drohnenlarven deutlich grösser als Arbeiterinnenlarven sind, wären sie auch für die menschliche Ernährung als Proteinlieferant ergiebiger.

Insekten als Abfallverwerter

Ein erster erfreulicher Schritt in diese Richtung ist die Verwertung von Speiseabfällen durch Fliegenmaden. Weil solche Überreste unserer Überflussgesellschaft nicht mehr wie zu Grossvaters Zeiten den Schweinen verfüttert werden dürfen, sollen gemäss Hochrechnungen in der Schweiz alleine pro Jahr rund zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel vernichtet werden. Anstatt diese wertvollen Ressourcen einfach zu entsorgen, werden sie nun versuchsweise Fliegenmaden verfüttert. Sobald diese ausgewachsen sind, werden sie gefroren, gemahlen und zu Fischfutter verarbeitet. Knapp 50 % dieses Fliegenlarvenpulvers soll aus Proteinen bestehen, also ein ideales Futter. Noch liegen die Bewilligungen für den Einsatz dieser Fliegenmaden in grossem Stil noch nicht vor, Hoffnung ist aber angebracht.

Insekten als Nahrung sind bewilligungspflichtig.

Insekten als menschliche Nahrung waren bis vor Kurzem in der Schweiz kein Thema. «Insekten sind im Schweizer Lebensmittelrecht nicht als Lebensmittel definiert. Es regelt z. B. Rind, Schwein und Geflügel, jedoch keine Insekten. Wer dennoch Insekten in der Schweiz als Lebensmittel vermarkten möchte, muss eine Bewilligung einholen.» Dies ist auf der Homepage des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) nachzulesen (www.blv.admin.ch/themen). Bedenken bestehen vor allem darin, dass Insekten krankmachende Keime oder andere schädliche Substanzen in sich tragen könnten. Immerhin, so das BLV weiter «dürfen Insekten im Rahmen eines privaten Anlasses dem persönlichen Bekanntenkreis zur Degustation angeboten werden, da private Anlässe nicht vom Lebensmittelgesetz erfasst werden.» Hand aufs Herz: Wann luden Sie zuletzt Freunde und Bekannte zum Insektenschmaus ein?

FOTO: RETO SOLAND

Dies könnte sich bald ändern: Sollte sich das im Moment in Vernehmlassung befindende geänderte Lebensmittelgesetz durchsetzen, könnten Mehlwurm, Heuschrecke und Co. bald legal zu Lebensmitteln in der Schweiz verarbeitet werden.

Falscher Ansatz

Für Professor Grunder und sein Team von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (zhaw), welche sich intensiv mit dieser Fragestellung auseinandersetzen, stehen diese vom Bundesamt vorgeschlagenen Insektenarten nicht im Vordergrund. Ihre Grundsätze lauten:

- Keine Produktion von essbaren Insekten mit Grundnahrungsmitteln des Menschen (Proteinfutter, Soja, Getreide)
- Essbare Insekten nur in einer Form ohne problematischen Darminhalt
- Nur holometabole Insekten (mit einer vollständigen Umwandlung wie zum Beispiel von der Raupe zum Schmetterling), da diese eine weit bessere Effizienz aufweisen als hemimetabole Insekten (keine vollständige Umwandlung, z. B. bei Wanzen, bei welchen sich die ausgewachsenen Tiere von den Larven äusserlich nur durch die ausgebildeten Flügel unterscheiden)
- Nur nach Richtlinien des biologischen Landbaus produzierte Insekten

Drohnen?

Drohnen – womit wir endlich beim Thema wären – erfüllen diese Voraussetzungen perfekt. «In der Schweiz werden jährlich 50 bis 100 Tonnen Drohnen als Folge des Drohnenschnittes in der Regel nutzlos entsorgt» so Daniel Ambühl, Mitarbeiter von Prof. Grunder am zhaw. Ambühl sucht deshalb den Kontakt mit den Imkern und Imkerinnen in der Schweiz: «Wäre dies ein Thema, welches bei den Bienenhaltern auf Zustimmung stossen würde? Wären sie bereit, die ausgeschnittenen Drohnenwaben zur Lebensmittelproduktion zur Verfügung zu stellen, sie nach dem Ausschneiden in einem Plastiksack im Tiefkühler zu lagern? Wäre dies mit einem Mehraufwand verbunden? Was müssten Imker/innen für ein Kilo Drohnenbrut in



Frittierte Insekten werden an einem Stand in Bangkok (Thailand) verkauft.



Sollte diese schön verdeckelte Drohnenwabe nach dem Drohnenschnitt als Nahrung genutzt statt weggeworfen werden?.

Waben erhalten, sodass sich dieser Mehraufwand für die lohnen würde?»

Wollen wir das?

Für uns Imker/innen stellen sich dabei ein paar grundsätzliche Fragen. Ist zum Beispiel die erwartete Menge von 50–100 Tonnen realistisch? Viele Imker/innen lehnen den Drohnenschnitt aus prinzipiellen Überlegungen «als nicht tiergerecht» kategorisch ab. Gemäss der letzten Umfrage über die möglichen Ursachen der Winterverluste in der Schweiz praktiziert nur gut die Hälfte der Schweizer Imker/innen den Drohnenschnitt zur Varroabekämpfung. Welchen Einfluss hätte dies auf das Image der Imker/innen in der breiten Öffentlichkeit? Wir würden den Bienen nicht nur den Honig wegnehmen, sondern auch die wichtigen Stammesväter. Oder würde dies sogar dazu führen, dass sich

Imker/innen der Drohnen- anstatt der Honiggewinnung verschreiben würden und damit das Gleichgewicht im Bienenvolk nachhaltig durcheinanderbringen würden? Wäre dies mit den Grundsätzen von Prof. Grunder noch vereinbar? Oder sind die Imker der Zukunft nicht nur der Honigproduzenten und massgebend der Erhaltung der Biodiversität und Bestäubungssicherheit verpflichtet, sondern leisten sie auch über die Drohnen einen wesentlichen Beitrag zur Weltenernährung?

Ihre Meinung dazu interessiert uns. Für ein paar Zeilen sind wir Ihnen dankbar (robert.sieber@vdrb.ch).

Vielleicht sollten wir dem zhaw Team auch einen Gegenvorschlag unterbreiten: Anstatt Drohnenlarven könnten Wespen oder Wachsmotten zu attraktivem Essen verarbeitet werden ...

