

mit Daniel Ambühl
sprach Anna Walser

Zum Interview hat Daniel Ambühl drei Rosenkäfer mitgebracht. Die Käfer stammen ursprünglich aus Zentralafrika und sind etwa sechs Zentimeter gross. Er erklärt, dass die Larven dieser Käfer bis zu 40 Gramm schwer sind. In der Zukunft sieht er sie bereits als Nutztiere. Im Interview beantwortete er aber vor allem Fragen zu einheimischen Insekten.

Herr Ambühl, was haben Sie ursprünglich gelernt?

DANIEL AMBÜHL: Ich habe Pädagogik und Publizistik an der Universität Zürich studiert. Danach bin ich in die Medienwelt eingestiegen. Ich war bei Radio 24 und beim Schweizer Fernsehen. 1994 bin ich aus der Medienwelt ausgestiegen und habe dann nur noch Kunstprojekte realisiert. Nach einem Aufenthalt in Berlin habe ich meine Familie gegründet. Durch ein Kunstprojekt bin ich wieder mit einer meiner Lieblingsbeschäftigungen in Kontakt gekommen: mit der Natur. Dadurch bin ich zur Pilzzucht gekommen. Seit bald 15 Jahren gebe ich an der ZHAW in Wädenswil (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften) Kurse für Pilzanbau im Freiland.

Wie kamen Sie dazu, sich mit Insekten auseinanderzusetzen?

Dazu bin ich über die Kurse für Pilzanbau gekommen. Larven der Hirschkäfer leben vor allem von Holz, das durch Pilze vorverdaut wurde. Seit 2011 beschäftige ich mich sehr intensiv mit der Zucht von Käfern. 2013 ist der Bericht «Edible Insects» der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) veröffentlicht worden. Ich habe ihn in einer Nacht wie in einem Rausch durchgelesen und seither setze ich mich intensiv mit dem Thema essbare Insekten auseinander.

Wer definiert also die Haltungsbedingungen dieser Tiere? Für alle anderen Tiere in der Landwirtschaft ist alles im Detail geregelt. Bei den Insekten nicht.

Forschen Sie über Insekten an der ZHAW?

Ich bin freischaffend als Forscher und Publizist tätig. Glücklicherweise aber hat sich eine Zusammenarbeit mit Prof. Jürg Grunder an der ZHAW in Wädenswil ergeben. Dadurch konnten wir auch die Fachtagung «Skyfood» realisieren. Das wichtigste Projekt – nebst den Bienen – ist für mich «Food from wood». Das heisst: Nahrungsmittel aus Holz. Während der Kompostierung von Pflanzenabfällen sollen mit Pilzen und essbaren Insekten gezielt Lebensmittel produziert werden.

Welche einheimischen Insekten eignen sich zum Verzehr?

Zuallererst die Bienen! In der Schweiz gibt es 20 000 Imker. Seit etwa 30 Jahren schneiden sie zur Bekämpfung der



Guetsli mit Bienenlarven: Lorenz DeVallier und Daniel Ambühl (rechts) präsentieren das Buch «beeZZa!» auf der Stadionbrache beim Hardturm in Zürich.

«Bienenlarven gelten als Topdelikatessen»

Daniel Ambühl aus Unterterzen ist in Zürich bekannter als im Sarganserland. Letztes Jahr hat er ein Buch zur Bienenzucht und -zubereitung herausgebracht. Besonders in Fachkreisen und Medien hat das Buch «beeZZa!» für Wirbel gesorgt.

Varroamilben die männlichen Bienen (Drohnen) heraus und entsorgen diese. In der Schweiz sind das alleine in einem Jahr 100 Tonnen Larven. Bienenbrut sind allerdings die begehrtesten essbaren Insekten weltweit. Sie gelten als Topdelikatessen. Im Gegensatz zum Mehlwurm und der Grille kennen wir uns mit den Bienen aus und wir produzieren sie bereits. Die Imker könnten sie, anstatt sie zu entsorgen, verkaufen und Geld mit ihnen verdienen.

Stehen Sie denn in Kontakt mit Imkern aus der Region?

Ich bin erst daran, ein Netzwerk aufzubauen. Ich habe bereits mit einem Imker in Berschis und in Quartan Kontakt aufgenommen. Imker sind aber auch kein Netzwerk, das gut in den sozialen Medien vertreten ist. Mit dem Verein der Schweizer Wanderimker habe ich beispielsweise intensiven Kontakt. Ihr Präsident, Fritz Baumgartner, war einer der Ersten, der mir Drohnenbrut zur Verfügung gestellt hat und nun an vorderster Front für die Zulassung der Bienen als essbare Insekten mitkämpft.

Auf welche Art von Rezepten können sich die Käufer Ihres Buches freuen?

Burger, Suppen, Pizza (Beezza), Nudeln, Snacks – man kann sogar Glace machen. Grundsätzlich kann bei allen meinen Rezepten das Ei durch die Biene ersetzt werden. Das funktioniert sowohl beim Mousse au Chocolat als auch bei der Mayonnaise. Ich weiss schon, dass die Leute nicht wegen meines Buches schon morgen anfangen werden, mit Bienen zu kochen. Aber es soll als Inspiration dienen und die Leute unterhaltsam ins Thema einführen. So entsteht in verschiedenen Ortschaften vielleicht sogar ein Netzwerk.

Sind es denn Ihre eigenen Rezepte?

Ja. Manche Rezepte sind natürlich angelehnt an solche, die bereits bestehen. Mein Rezept «Hatschi» ist angelehnt

an das japanische Rezept «Hatchi-noko», das heisst «Kinder der Bienen». Das ist ein klassisches japanisches Rezept, das ich einfach ein wenig modifiziert habe.

Wann werden Insekten in der Schweiz zum Verkauf erlaubt sein?

Der Bundesrat hat am 16. Dezember entschieden, dass er im Mai 2017 ein neues Lebensmittelgesetz in Kraft setzen wird. Aber viele Fragen sind noch offen. Im Prinzip wären die Insekten ab dem nächsten Mai gleichgestellt mit anderen Nutztieren wie zum Beispiel den Hühnern. Wer definiert also die Haltungsbedingungen dieser Tiere? Für alle anderen Tiere in der Landwirtschaft ist alles im Detail geregelt. Bei den Insekten nicht. Auf meine Anfrage beim BLV (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen) konnte man mir dazu keine Angaben machen. Deshalb bin ich noch nicht wirklich überzeugt, dass die Insekten bereits im Mai zum Verkauf angeboten werden dürfen.

Denken Sie, dass Leute in ländlichen Gegenden offener für solche speziellen Delikatessen sind?

Ja, das kann ich mir aus verschiedenen Gründen vorstellen. Leute aus ländlichen Gegenden nehmen eher wahr, dass wir uns von dem ernähren, was uns durch die Natur geschenkt wird. In städtischen Populationen fühlen sich die Menschen scheinbar schneller so, als würden sie Unrecht tun, wenn sie

ein Lebewesen essen. Es gibt ein Gap zwischen ländlicher und städtischer Population: Viele Städter fragen sich, wie die Bauern ein Tier schlachten können, um das sie sich zuvor gekümmert haben. Für die Leute auf dem Land sind die Prozesse der Landwirtschaft nachvollziehbarer. So wird das Essen von Tieren auch weniger als Schuld angesehen. Bei Insekten stelle ich mir das ähnlich vor. Jeder, der nahe an der Natur lebt, hat die Vielfalt der Insekten gesehen. Die Insekten sind für jene Menschen also nicht gleich ein Tabu. Allgemein würde ich sagen: Die Akzeptanz von Insekten als Lebensmittel ist gross bei jungen Leuten mit Reiseerfahrung und persönlichem Verantwortungsbewusstsein für Probleme und Chancen der Zukunft.

Sie hatten schon eine Pilzzeria. Gibt es die noch, wenn Sie sich nun den Insekten widmen?

Nein, die gibt es nicht mehr. Sie stammt noch aus meiner Zeit mit der Pilzzucht. Das war ein Versuch auf dem Hof von Jucker Farmart in Seegraben, der drei Jahre gedauert hat. Es sollte eine Selbstpflückanlage mit Pilzen sein, so wie mit Heidel- oder Erdbeeren. Funktioniert hat es hervorragend. Das einzige Problem war, dass Pilze explosionsartig schnell wachsen. Bei einer Erdbeere, einer Spargel oder einem Apfel ist das besser vorhersehbar, linearer, planbar. Aber bei den Pilzen hat man leider nicht genügend Zeit, die Leute zum Pflücken zu alarmieren. Pilzzucht auf dem Freiland erlebt heute einen Boom. Ich hoffe nun, dass dasselbe mit der Nutzung der Bienenbrut passiert. In meinen Kunstprojekten thematisiere ich Insekten oft. So zum Beispiel auch beim Bildweg am Walensee, der im Mai letzten Jahres eröffnet wurde und in den nächsten fünf Jahren der Bevölkerung gratis zur Verfügung steht. Oder mit der «Beezeria»: einem Stand, an dem wir an einem Festival Bienenmaden gebraten und auf Toast serviert haben.

«Ich weiss schon, dass die Leute nicht wegen meines Buches schon morgen anfangen werden, mit Bienen zu kochen.»

«Alpenrösli» öffnet morgen wieder

Vermol. – Morgen Donnerstag wird unter der Führung von Monika Terzer das Restaurant Alpenrösli in Vermol wiedereröffnet. Zu diesem Anlass offeriert die neue Wirtin ihren Gästen ab 16.30 Uhr Glühwein und Glühbier sowie Punsch auf der Gartenterrasse. Der Abend wird anschliessend musikalisch begleitet. Das Restaurant ist jeweils von Donnerstag bis Sonntag geöffnet. (pd)

Internet im Alltag effizient nutzen

Sargans. – Heute findet bei der Computerschule Sargans ein Internet-Vertiefungskurs statt. Die Anwender erfahren, wie sie mit einem elektronischen Suchformular mit erweiterten Kriterien bessere Suchresultate erzielen. Nebst Google kommen zudem interessante Alternativ-Suchdienste zum Einsatz. Zur erfolgreichen Internetanwendung gehören auch Kenntnisse, wie man Suchresultate in eigenen Fenstern öffnen, Favoriten übersichtlich verwalten und besuchte Seiten chronologisch anzeigen kann. Zu den weiteren Praxisübungen gehören auch: Webseiten abonnieren und Cloud-Computing. Der Abendkurs dauert heute von 18.15 bis 21.15 Uhr. Infos und Anmeldung bei Computerschule Sargans & Buchs, 081 7200250, info@tima.ch, www.tima.ch. (pd)

Über den Schnee wandern

Zum Jahresbeginn bietet der Verein St.Galler Wanderwege am Sonntag, 15. Januar, eine Schneeschuhtour am Pizol an.

Bad Ragaz. – Die Pizolbahn bringt die Schneeschuhläufer mit der Gondel nach Pardiell. Dann beginnt die Schneeschuhwanderung. Der Weg führt stetig, aber moderat, auf einem ausgeschilderten Schneeschuhtrail hinauf zur Bergstation Laufböden. Trotz Nähe der Bergbahnen hat man das Gefühl, ganz alleine in der weissen Schneearena zu sein. Weiter geht es zum Tagweidlichopf. Ist man oben, wird man bei guter Witterung mit einer sensationellen Aussicht vom Rätikon über den Piz Kesch bis hin zu den Berninagipfeln belohnt. Wieder zurück auf den Laufböden, wird gerastet. Ab hier besteht die Möglichkeit, den Retourweg per Sessellift ins Tal zu überwinden oder in der Nähe der Aufstiegsspur wieder nach Pardiell abzusteigen.

Details und Kontakte

Treffpunkt ist am Sonntag, 15. Januar, um 8.50 Uhr in Bad Ragaz bei der Pizolbahn. Anforderungen: WT1, 4,5 Stunden, Aufstieg 690 und Abstieg 690 Meter. Die Verpflegung erfolgt in Gaststätten unterwegs. Die Leitung hat Hansjörg Giger, 0792254558, hansjoerg.giger@hispeed.ch, und eine Anmeldung ist möglich bis Freitag, 13. Januar.

Auskunft geben das Wandertelefon 0713833031 und die Website www.sg-wanderwege.ch. (pd)