

[Home](#)[Aktuelles](#)[Verein](#)[Aktivitäten](#)[Interessenten](#)[Marktplatz](#)[Diverses](#)[Kontakt](#)

Biene auf dem Teller?

[<< Zurück](#)

Donnerstag den 12.01.2017

Biene-Lebensmittel jenseits von Honig und Pollen, Bienenbrot und Propolis sollen nach Vorstellung von Daniel Ambühl auf Schweizer Tellern Einzug halten. Jetzt gibt es dazu auch ein Kochbuch. Eine Rezension.



Bild: "Beezza" (Daniel Ambühl)

Bisher ohne Zulassung

In der Schweiz sind Insekten bisher [als Lebensmittel nicht zugelassen](#). Das derzeit gültige Lebensmittelrecht folgt der Philosophie, dass alle im Gesetz nicht genannten Lebensmittel automatisch nicht zugelassen sind. Die Vermarktung von Insekten kann aber mit einer Einzelbewilligung beantragt werden.

Mit dem neuen Lebensmittelrecht, das am 1. Mai 2017 in Kraft tritt, soll sich das ändern. Produzenten und Gewerbe dürfen neue Produkte dann direkt auf den Markt bringen, wenn diese sicher sind und bestimmte rechtliche Vorgaben erfüllen. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) will künftig auch drei Insektenarten als Lebensmittel in der Schweiz ohne Bewilligung zulassen, die im Anhang des Gesetzes definiert sind: Mehlwurm, Heimchen und Wanderheuschrecke.

Der Schweizer Universalist (unter anderem Künstler, Pilz- und Insektenzüchter) Daniel Ambühl setzt sich dafür ein, dass Honigbienen als einheimische Tierart ebenfalls zugelassen werden. Er propagiert seit Jahren z.B. über die "Skyfood Tagungen" essbare Insekten in der Schweiz und betreibt mehrere Youtube Kanäle, z.B. zu "[Essbaren Insekten \(edible insects\)](#)" (Skyfood). In Zusammenarbeit mit der ZHAW in Wädenswil, wo auch seine Frau als Wissenschaftliche Mitarbeiterin beschäftigt ist, forscht er zu essbaren Insekten und Pilzzucht und führt Seminare zu diesen Themen durch.

Beezza! Das Bienenkochbuch

Um seine Ziele auf der Anwendungsseite weiter zu fördern hat Ambühl "*Beezza! Das Bienenkochbuch*" veröffentlicht. Der Untertitel "*Eine Anleitung zur Ernte und Zubereitung von Drohnenwaben der Honigbiene*" sagt, worum es eigentlich geht: Die Verwertung der beim Drohnenschnitt von Imkern anfallenden Drohnenpuppen und -maden. Ambühl geht davon aus, dass in der Schweiz jährlich rund 100 Tonnen dieses Grundmaterials anfallen und schlägt vor, diese als Lebensmittel zu verwerten, anstatt nur das Wachs auszusmelzen und die Larven als Abfall zu entsorgen.

Das Bienenkochbuch stellt auf 128 Seiten Rezepte wie "Beezza" (Pizza mit Drohnenlarven-Belag), Suppen wie "Flüssiges Bienenhaus", Hauptgänge wie "Beeburger" oder "Gebratene Bienenmadeln", Snacks wie "Beecker", Desserts wie "Gletscherbiene & Sumsum" und Zutaten wie "Majanaise" vor.

Aber nicht nur das: Ambühl breitet im ersten Teil die Ideengeschichte und Praxis der essbaren Insekten aus, und im speziellen seine Idee, sowieso vorhandene Drohnenbrut als Lebensmittel zu verwerten. Er wünscht sich die Imker als Mit-Botschafter der "*Entomophagie*" (die Nutzung von Insekten als Nahrungsmittel).

Das Buch ist deshalb nicht nur ein Kochbuch, sondern ein glühendes Plädoyer und Argumentarium für die Nutzung von Drohnenmaden als Nahrungsmittel. Auf die Argumente kann ich hier nicht im Einzelnen eingehen; sie klingen aber bestechend. Ob es Argumente sind, die in Richtung Nachhaltigkeit, Ökologie, Bakteriologie, Inhaltsstoffe oder sogar Geschmack zielen: Die Argumente fallen für mich in jedem Fall klar Pro Bienenmaden aus.





"Hatschi" (Daniel Ambühl)

Die Präsentationsfotos für die Gerichte sind überwiegend in sehr guter technischer und gestalterischer Qualität und machen Appetit. So erwartet man das von einem Kochbuch, erst recht von einem mit Botschaft. Darüber hinaus sind viele Fotos von Anlässen enthalten, die eher Schnappschussqualität besitzen.

Die Rezepte sind gut und verständlich beschrieben und unterhaltsam aufgezoogen.

Zwei kleine Kritikpunkte sind wahrscheinlich der Herausgabe im Eigenverlag in Kleinstauflage geschuldet. Der eine betrifft den im Verhältnis zum Umfang relativ hohen Preis des Buches, der wohl auf die Kleinstauflage 500 Exemplare zurückzuführen ist, mit der man vermutlich kaum die Druckkosten erlösen kann.

Der zweite Kritikpunkt betrifft Text und Layout, das an manchen Stellen etwas hausgemacht aussieht (z.B. uneinheitliche Text-Bild-Abstände). Dem Text hätte ein professionelles Lektorat gut getan. So hätte manche Wortwahl etwas glücklicher ausfallen und mancher Schreibfehler vermieden werden können.

Das Ganze tut der Botschaft und dem Inhalt des Titels aber keinen Abbruch.

Ein Wort zur Rechtslage:

Daniel Ambühl hat bereits eine Zulassung von Bienendrohnenmaden als neuartiges Lebensmittel auf den Weg gebracht. Bis zur Zulassung dürfen Bienen nicht als menschliche Lebensmittel gehandelt werden. Jeder Imker darf sie aber für seinen eigenen Gebrauch verwenden, oder als Haustier- oder Fischfutter verkaufen. Und für den zweckentfremdenden Einsatz von Haustierfutter auf der Nutzerseite ist juristisch niemand zuständig...

"Beezza! Das Bienenkochbuch" von Daniel Ambühl jedenfalls bietet dem Hobbykoch den richtigen Rahmen, um dieses „Haustierfutter“ lustvoll-zweckentfremdend zu verwerten. Dem Titel wäre es zu wünschen, nicht nur bei bereits begeisterten „Entomoveganern“, sondern bei jedem Imker Beachtung zu finden, der den Ehrgeiz hat, vorurteilslos die aktuellen Entwicklungen und Trends im Bereich seines Hobbies zu verfolgen. Vielleicht werden also bald an Imkertreffs und Standbesuchen die leckersten Drohnenmaden-Rezepte ausgetauscht?

Die Rezepte konnte ich naturgemäss noch nicht ausprobieren, da die Drohnenmadenversorgung im Januar nicht gewährleistet ist. Ich werde aber diesen Sommer garantiert einen Selbstversuch mit „Hatschi“ oder „Beezza“ unternehmen und bin gespannt, ob sich ausser meiner Frau jemand selbst dazu einlädt...



Fleisch der Zukunft?

Insekten als menschliche Lebensmittel scheinen jedenfalls "im Kommen" zu sein.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat 2013 den [Bericht "Edible Insects"](#) herausgegeben, in dem sie Insekten als "wichtigen Bestandteil der Ernährungssicherheit" und "Fleisch der Zukunft" bezeichnete.

Weil sich die Nachfrage nach tierischen Proteinen bis 2050 verdoppeln soll, sieht sie Insekten als die am besten geeignete Alternative zu herkömmlichen tierischen Produkten. Insekten brauchen in der Produktion sehr wenig Fläche und Wasser und lassen sich leicht in grossen Mengen züchten. Der ökologische Fingerabdruck, das heisst, die Emissionen bei der Produktion von Insekten als Nahrung ist deutlich geringer als z.B. bei Rindern.

Und sie wandeln das eingesetzte Futter viel besser in Körpermasse um: Rinder brauchen zur Bildung eines Kilogramms Körpermasse 8 Kilogramm Futter, während Heuschrecken dies mit lediglich zwei Kilogramm Futter schaffen.

Die Schweizerische Bienenzeitung hat sich 2015 in einem kurzen Artikel von Robert Sieber noch relativ zaghaft mit dem Thema beschäftigt; die innere Ablehnung war noch spürbar. Vielleicht aber spielen Imker bald einmal eine noch grössere Rolle bei der Grundproduktion von Lebensmitteln...Proteinen!

Mehr dazu...

- [Webseite](#) des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)

- Kernpunkte des neuen [Lebensmittelrechts](#) (BLV)

- Daniel Ambühl: "[Beezza! Das Bienenkochbuch](#)" (2016). Gebunden, 128 Seiten, ISBN 978-3-033-05802-6

- [Die Webseite zum Buch](#)