



BIENEN ESSEN?

21. November 2016 | [Sabrina](#)

Am letzten Dienstag traf ich den langjährigen Freund Daniel Ambühl, Schweizer Künstler, Pilz- und Insektenzüchter, zum Mittagessen auf dem Bachlihof. Grund: er wollte etwas über „Bienen essen“ erzählen und sein neues Buch dazu vorstellen. Bienen essen? Hui, da polterte grad eine Stimme in mir los: „Was, jetzt sollen wir auch noch Bienen essen?“, und „Diese armen Bienen sind doch eh schon vom Aussterben bedroht!“. Also, ich spürte in mir nur Ablehnung gegen dieses Thema.

Und auch wenn Insektenessen grad in aller Munde ist und wir tatsächlich ein Welternährungsproblem haben – sollten wir nun deswegen Bienen essen – genauer Honigbienenlarven? Die Vorstellung erscheint schauderhaft, sich eine Bienenlarve oder -puppe, die so madenähnlich aussieht, in den Mund zu schieben. Sicherlich knackt es zwischen den Zähnen, und sie sind mit einem süsslich-undefinierbaren Geschmack versehen. Eine weit entfernte Vorstellung von „genussvoll essen“.



Strassenhändler mit Insektenstand in Bangkok



Bruschetta mit Bienenpuppen

WIR SIND ZIVILISIERT

Käfer, kleines Krabbeltier und Fluggetier essen gehört wohl nicht oder nicht mehr in unsere Breitengrade. Wir sind daraus entwachsen, haben uns entwickelt. Sind modern und zivilisiert. Unsere Nahrungsversorgung ist gesichert. Die Warenhäuser versorgen uns mit Riesenangeboten an Fleisch, Gemüse, Milchprodukten und so weiter.

GUTE GRÜNDE, INSEKTEN ZU ESSEN

Und doch gibt es einige gute Gründe, Insekten resp. Bienen zu essen. Dazu zitieren wir aus dem neu erschienenen Buch „beeZZa“ des Pioniers Daniel Ambühl:

Jährlich landen rund 100 Tonnen Larven und Puppen der männlichen Honigbienen, ausgeschnitten aus den **Drohnenwaben**, auf dem Müll. Dieses Verfahren zur biologischen Eindämmung der Varroamilben wird in Europa schon seit rund 30 Jahren praktiziert. Warum diese Bienen aber wegwerfen, wenn wir sie doch als hochwertiges Lebensmittel nutzen könnten?



Kebeeb-Spiess



Ausgeschnittene Drohnenwabe

WAS SIND DROHNENWABEN?

Ein Bienenvolk benötigt die Drohnen nur, um Königinnen zu befruchten, die nachgezogen werden. In der Honigimkerei benötigt man die Drohnen jedoch nicht, weil die meisten Imker nicht selber Königinnen nachziehen. In der Natur sterben die Drohnen meist nach den Begattungstänzen um die neue Königin. Ist der Schwarmtrieb eines Bienenvolkes erloschen, bringen die Arbeiterinnen alle Drohnen um und werfen sie aus dem Stock. Das nennt man Drohnenschlacht.

Im Rahmen der Bekämpfung der Varroamilbe wird die Drohnenbrut ausgeschnitten. Die gefährliche Milbe lässt sich lieber in den Waben der Drohnen nieder, da diese grösser sind und länger verschlossen bleiben. Das Herausschneiden der Drohnen führt also zu gesünderen Völkern und schützt die fleissig sammelnden Honigbienen vor einem zu grossen Befall mit den schädlichen Milben.

Jährlich werden in der Schweiz rund 100 Tonnen Drohnenbrut hergestellt und auf den Müll gekippt. Europaweit wohl mehr als 500 Tonnen. Warum also sollen wir Mehlwürmer züchten, Grillen und Heuschrecken als essbare Insekten für z.B. die Verfütterung in Zoos, solange wir jedes Jahr hunderte Tonnen der viel besseren Drohnen entsorgen?



Bienennudeln Burro e Salvia



Longdrink mit Bienepuppen

MEHRWERT GENERIEREN

Mit der Nutzung der Bienendrohnen als Lebensmittel könnte allein in der Schweiz jährlich ein Mehrwert von rund CHF 5 Mio. erzeugt werden. Dieses Geld würde vor allem den Imkerinnen und Imkern zu Gute kommen, welche mit ihrer Bestäubungsleistung einerseits einen wesentlichen Beitrag zum Erfolg unserer Landwirtschaft leisten, aber auch weil sie den geringsten Stundenlohn aller Schweizer Landwirtschaftstätigkeiten erhalten: CHF 7.80 pro Stunde, was einem Drittel des heutigen gesetzlichen Mindestlohns entspricht.

Stolperstein: Bienen-Drohnenwaben, Puppen und Larven - Produkte aus den einheimischen Imkereien - dürfen heute noch nicht offiziell als Lebensmittel verkauft werden. Daniel Ambühl möchte das ändern. Sein erklärtes Ziel ist es, *Apis mellifera*, die Honigbiene, auf die Liste essbarer Insekten der Schweiz und der EU zu bringen.

"BEEZZA – DAS BIENENKOCHEBUCH"

„Bee“ (engl.) von Biene und „zza“ (wie die zweite Hälfte des Wortes Pizza), also Bienenpizza. Der Autor Daniel Ambühl zeigt in seinem soeben erschienenen Bienenkochbuch auf, wie Bienen geerntet und zubereitet werden können. In den vergangenen zwei Jahren hat er in Recherchen und Selbstversuchen das Bienenlarvenessen kennen und schätzen gelernt. Und er zeigt uns auf, dass Insekten essen nicht abschreckend wirken muss. Vielmehr entdecken wir darin spannende Alternativen zu herkömmlichen industriellen Produkten. Und mit dem Insekten essen würden wir uns auch nichts Ungutes tun. Mit dem Essen der Bienenlarven können wir fast alle die von uns täglich benötigten Eiweisse (essentielle Aminosäuren) abdecken. Zudem sind sie reich an Eisen und Zink.

Wer sich also über seine Grenzen trauen und Selbstversuche starten mag, dem sei dieses Buch der anderen Art sehr gerne zu empfehlen! Es bringt uns auch nahe, was in anderen Ländern zur alltäglichen Selbstverständlichkeit gehört: das Essen natürlicher Lebensmittel, welche ökologisch und ökonomisch um einiges mehr Sinn machen als z.B. die grossen industriellen Fleisch- und anderen Nahrungsmittel-Produktionen.

Weiterführende Informationen: www.skyfood.ch, www.beezza.ch.

Und für das **Crowdfunding** für die geplante **englische Version** des Buches „beeza“ - jetzt spenden!: <https://wemakeit.com/projects/beeza-kingbee-cook-book>



Chris von Rohr beisst leidenschaftlich zu ...



beeza - die Bienenpizza, mit Bienenlarven und -puppen