

Aufgetischt: 5 Fakten zum Insekten-Essen

Insektenburger oder eine geschmackige Sauce aus Insekten für die Spaghetti: Was sich skurril anhört, ist bereits Realität. Vier Insektenarten sind in der Europäischen Union mittlerweile als Lebensmittel zugelassen.



Insekten enthalten viel Protein - können allerdings für Allergiker gefährlich werden. © Beigestellt

Insekten sind schon seit längerem Bestandteil diverser Produkte

Auch wenn reine Insektenprodukte neuartig sind, als Zusatzstoffe sind Insekten schon seit langem Bestandteil einiger unserer Produkte. Mit der EU-Verordnung 2015/2283 sind Insekten als neuartige Lebensmittel in Österreich und den

anderen EU-Ländern zugelassen.

Welche Insekten dürfen in der EU als Lebensmittel verwendet werden?

Als neuartige Lebensmittel werden jene bezeichnet, die vor dem 15. Mai 1997 in der EU nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden. Seit 2023 darf nun die Larve des Getreideschimmelkäfers als solches gegessen werden. Die **Hausgrille**, die Wanderheuschrecke und die Larve des Mehlkäfers sind schon länger zugelassen.

Können Produkte Insekten enthalten, ohne eine entsprechende Kennzeichnung?

Nein. Insekten müssen im Handel immer gekennzeichnet werden. Sowohl der wissenschaftliche Name als auch die deutschsprachige Bezeichnung müssen angegeben sein. Zudem muss ein Zubereitungs- bzw. Verbraucherhinweis auf den Produkten stehen. Gerade der Hinweis ist wichtig, da Insekten eine allergische Reaktion bei Personen auslösen können, die eine Allergie auf Schalen- und Krustentiere sowie auf Hausstaubmilben aufweisen.

Welche Lebensmittel enthalten bereits Bestandteile von Insekten?

In Österreich sind Insekten schon seit Jahrzehnten in Form von Zusatzstoffen wie Echtes Karmin (E120) oder Schellack (E904) in einigen Lebensmitteln zu finden. Beispielsweise werden hier Extrakte der Scharlachschildlaus als Farbstoff (E120) in Marmeladen eingesetzt. Und auch die Ausscheidungen der Lackschildlaus dienen als Trenn- und Überzugsmittel (E904) bei Schokoladenprodukten, um ein weiteres Beispiel zu nennen. Honig ist übrigens auch ein Insektenprodukt und könnte überspitzt formuliert gar als Ausscheidungsprodukt der Biene

bezeichnet werden. Kulturell bedingt ekelt es uns hiervor hingegen nicht.

Warum ist das Interesse am Insektenessen hierzulande überschaubar?

Bei geschätzten 80 % der Weltbevölkerung stehen Insekten am täglichen Speiseplan und bei zwei Milliarden Menschen davon sind sie sogar Hauptnahrungsquelle. Insekten dienen als wichtige Proteinquelle, in Afrika und Asien gelten sie als Delikatesse. Auch wenn in unseren Breiten eine kulturelle Hemmung gegenüber Insekten vorherrscht, kommen dennoch nach und nach mehr Insektenprodukte auf den Markt, bedienen derzeit allerdings eine Nische.

Gusto auf Insekten am Teller?

Das Gros der Insektenprodukte ist über Direktvermarktung im Onlinesegment erhältlich, der Verkauf im Lebensmittelhandel ist noch die Ausnahme. Aktuell finden sich im Handel verschiedene Verarbeitungsformen: Insektenburger, Insektenmüsliriegel oder im Ganzen als süßer und salziger Snack. Zerkleinert lassen sie sich zum Kochen oder Backen als Geschmacksträger einsetzen. So werden sie in Brotbackmischungen angeboten oder als eine Art Würzmittel zum Verfeinern von Saucen.

Hunger auf mehr bekommen?

Wer nun neugierig geworden ist, im Podcast von **Land schafft Leben** „**Wer nichts weiß, muss alles essen**“ war kürzlich Österreichs einziger Bio-Insektenbauer, **Andreas Koitz**, zu Gast. Im Gespräch mit Maria Fanninger klärt der Kärntner über die häufigsten Irrtümmer und Fragen auf und teilt auf unterhaltsame Weise seine tägliche Arbeit am Mehlwurm-Bauernhof.

AutorIn: Verein Land schafft Leben

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at