

# Es krabbelt im Teller

*Für zwei Milliarden Menschen gehören Insekten zum regulären Speiseplan. Nun kommen sie vermehrt auch in Europa auf den Tisch. Sie gelten als proteinreich und ökologisch. Doch sind Insekten tatsächlich die Antwort auf den Hunger in der Welt? Die wichtigsten Argumente dafür und dagegen, geprüft*

→ Von Luka Peters

## 1. INSEKTEN ENTHALTEN VIEL WERTVOLLES PROTEIN

Tatsächlich stecken in einem Mehlwurm oder einer Grille im Vergleich mehr Proteine als in Rindfleisch. Über den Nährwert sagt das allerdings wenig aus, denn entscheidend ist die biologische Wertigkeit des Eiweisses. Und diese steigt, indem unterschiedliche Proteinquellen kombiniert werden, zum Beispiel Kartoffeln mit Quark oder Hülsenfrüchte mit Joghurt.

Der Eiweissbedarf eines Erwachsenen wird ausserdem überschätzt. Die Eidgenössische Ernährungskommission empfiehlt bis 0,9 Gramm Protein je Kilo Körpergewicht am Tag. Wir nehmen aber durchschnittlich 1,2 Gramm zu uns. Ein paar Scheiben Käse und ein Becher Joghurt decken den Grundbedarf bereits. Dennoch wird der Proteinwahn weiter angeheizt, die Produzenten erwarten einen boomenden Markt dank des Insektenfleisches.

## 2. DAS INSEKT WIRD GANZ GEGESSEN, NICHTS GEHT VERLOREN

Es müssen nicht immer nur die Edelstücke des Rinds, Schweins oder Geflügels sein. Was uns selbstverständlich sein sollte, ist nur ein marginaler Food-Trend mit dem hippen Namen «Nose to Tail». Dabei liefern uns Rind, Ziege und Schaf viele weitere wertvolle Produkte, von den Insekten bleiben wohl nur die Ballaststoffe. Die Einführung von Insektenprodukten wird kaum dazu beitragen, unsere Filet-Attitüde abzuschaffen.

## 3. DIE INSEKTEN KÖNNEN DEN WELTHUNGER BEENDEN

2016 waren etwa 815 Millionen Menschen unterernährt. Neben Klimawandel und Krieg tragen Lebensmittelverschwendung, Spekulation mit Lebensmitteln, industrielle Landwirtschaft sowie die Gentechnik dazu bei. Ob wir genug haben, ist eine Frage der Verteilung, nicht der vorhandenen Ressourcen.



Bild: Christoph Meinersmann

## 4. DIE ZUCHT VON INSEKTEN IST ÖKOLOGISCH VERTRÄGLICHER ALS VON RINDERN UND SCHWEINEN

Ein Kilo Insektenfleisch basiert auf zwei Kilo Futter. Das Rind braucht acht Kilo, das Schwein fünf. Insekten koten weniger und benötigen weniger Wasser. Das sind durchaus positive Faktoren. Die andere Seite der Bilanz

*Ob als Nischen- oder Massenprodukt, das ethische Problem bleibt: Tiere werden als nutzbare Ware deklariert.*

zeigt: Insekten brauchen Wärme, feuchte Luft und Licht. Mit 25 bis 35 Grad Celsius, einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 bis 80 Prozent und 10 bis 12 Stunden Licht am Tag hat eine Zucht einen hohen Energiebedarf.

Unter solch warm-feuchten Bedingungen stellt auch die Hygiene eine Herausforderung dar. Um den gesetzlichen Vorgaben zu entsprechen, könnten Methoden aus der Fischzucht eingesetzt werden, wie etwa der massive Antibiotikaeinsatz.

Das Kraftfutter für unsere Masttiere kommt zu einem erheblichen Teil aus dem aussereuropäischen Ausland. Wo früher Regenwälder standen, wird heute Kraftfutter angebaut.

Insekten fressen individuell weniger als Rinder und Schweine. Aber sie fressen, und zwar je nach Art, Getreide, Gräser, Blattgrün. So würden Anbauflächen weltweit weiterhin für Futterpflanzen genutzt, statt für Pflanzen zur direkten menschlichen Ernährung.

## 5. INSEKTEN LASSEN SICH LEICHT ARTGERECHT HALTEN, ZÜCHTEN UND TÖTEN

Über die Bedürfnisse von Insekten wissen wir weitaus weniger als über die von Säugetieren. Für Insekten als Wirbellose gilt das Gesetz nicht, «dass niemand einem Tier ungerechtfertigt Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen, es in Angst versetzen oder in anderer Weise seine Würde missachten darf». Neuere Forschung zeigt jedoch, dass sie Schmerz wahrnehmen und sich die Quelle merken. Derzeit werden Insekten durch Einfrieren getötet. Ab welchem Punkt die Kältestarre des wechselwarmen Tiers in den Tod übergeht und ob dieser Prozess mit Leiden für das Tier verbunden ist, ist nicht bekannt.

## FAZIT

Die Produktion und der Verzehr von Insekten hat im kleinen Stil durchaus ökologische Vorteile gegenüber der industriellen Fleischproduktion. Doch geht man von einer Zucht im grossen Stil aus – und die wäre nötig, um die Welt zu ernähren –, schrumpft dieser Nutzen erheblich. Der Mehlwurmburger oder die gegrillten Heimchen sind ein Nischenprodukt. Ihre Bedeutung haben sie vielmehr als Türöffner zur Akzeptanz einer neuen Branche in der Nahrungsmittelindustrie. Doch ob als Nischen- oder Massenprodukt, das ethische Problem bleibt: Tiere werden als nutzbare Ware deklariert, ihrer Würde beraubt. Die bisherigen Einstellungen zur Massentierhaltung und deren Methoden werden in der Diskussion um das «Fleisch 4.0» nicht hinterfragt. ●