

Medienmitteilung vom 15. September 2017

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Essbare Insekten auf dem Schweizer Markt

Neuste Entwicklungen in der Erforschung und Produktion von essbaren Insekten sowie ein Insektenschmaus zum Lunch standen im Zentrum des Fachkongresses Swiss Ento Food an der ZHAW in Wädenswil. Bis die Insekten wirklich in aller Munde sind, wird es noch einige Zeit dauern. Auch wenn die Schweiz mit der kürzlichen Zulassung von drei Arten – Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmer – nach Holland und Belgien eine Vorreiterrolle in Europa einnimmt.

„Das Thema Insekten als Nahrungsmittel fasziniert und polarisiert zugleich“, so die Feststellung von Tagungsleiter Professor Jürg Grunder vom ZHAW-Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen. Der Kongress Swiss Ento Food vom 31. August 2017 beleuchtete das Thema „essbare Insekten“ aus wissenschaftlicher, marketingtechnischer, rechtlicher und aus Konsumentensicht.

Pionier für essbare Insekten

Keynote Speaker und Insektenforscher Prof. Arnold van Huis von der Universität Wageningen in Holland gilt als Pionier für essbare Insekten in Europa. Sein erfolgreiches Kochbuch von 2014 und seine wissenschaftlichen Publikationen über Insekten als Lebensmittel und Futtermittel hatten einen massgeblichen Einfluss auf die Entwicklung in Europa. Unterstützung erhält er auch durch die FAO (Uno-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft), die in Insektenspeisen weltweit ein grosses Potenzial sieht. Prof. Alexander Mathys von der ETH Zürich sprach über seine neuen Analyse-Methoden zur Insektenzucht. Mit diesen Untersuchungen kann er aufzeigen, wie effizient eine Insektenproduktion wirklich ist und wieviel effizienter Insektenspeisen gegenüber der traditionellen Fleischproduktion sind. Ein weiterer Vortrag der Mikrobiologin Prof. Leen van Campenhout von der Universität Leuven, Belgien beleuchtete mikrobiologische Fragen in Bezug auf essbare Insekten. Hier zeigt sich, dass es noch an einheitlichen Standardtests fehlt, wie sie zum Beispiel bei Hackfleisch oder Würsten zur Anwendung kommen. Diesbezüglich hat die Wissenschaft noch grossen Nachholbedarf.

Sind wir den Insekten etwas schuldig?

Sind wir den Insekten etwas schuldig? Diese und weitere Fragen stellte der Ethiker Prof. Thomas Potthast von der Universität Tübingen. In seinem Vortrag beleuchtete er den ethischen Umgang mit den Insekten. Vor allem hat er den Tötungsprozess der Insekten genauer untersucht. Derzeit verwenden die meisten Produzenten essbarer Insekten die Methode des Einfrierens. Dies ist ein Verfahren, das auch aus Tierschutzsicht akzeptierbar ist und kein Verstoß gegen das Tierwohl bedeutet. Vertreter der Bundesbehörden (vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV und vom Bundesamt für Landwirtschaft BLW) zeigten in zwei Vorträgen die aktuelle rechtliche Situation für essbare Insekten als Lebensmittel und Futtermittel auf und erläuterten den Spielraum für Wirtschaft und Wissenschaft. Die Schlussfolgerung war auch hier wie in anderen Referaten, dass eine wechselseitige Kommunikation zwischen Behörden, Produzenten, Handel und Wissenschaft als sehr wichtig beurteilt wird.

Insektenausstellung als Anziehungspunkt

Zwischen den Vorträgen präsentierte eine Ausstellung des Insektenspezialisten Daniel Ambühl essbare Insekten aus der ganzen Welt, die von den Besucherinnen und Besuchern denn auch interessiert begutachtet wurden. Auch die beiden Schweizer Firmen Entomos und Essento informierten vor Ort über ihre Produkte und ihre Aktivitäten. Für das Mittagsbuffet hatte Essento auch zwei der Produkte mitgebracht. Die Teilnehmenden konnten sich überzeugen, dass der Heuschreckenspiess und auch die Mehlwurmbällchen wunderbar schmeckten.

Die Schweizer Ernährungswissenschaftlerin Deborah Beyli stellte fest, dass die Bereitschaft, Insekten zu essen und in einen Menüplan aufzunehmen grundsätzlich vorhanden ist. Voraussetzung ist jedoch, dass noch sehr viel Aufklärungsarbeit geleistet wird. Dazu gehören zum Beispiel auch entsprechende Empfehlungen von fachlicher Seite für die Verwendung von Insekten in unserer traditionellen Küche. Der Insektenspezialist Daniel Ambühl zeigte einen spannenden Einblick in ein afrikanisches Projekt im Kongo, das essbare Insekten mit Aufforstung kombiniert, traditionelles Wissen einsetzt und konsequenterweise auch der drohenden Landflucht entgegenwirkt.

Medienmitteilung und Fotos unter: www.zhaw.ch/lsvm/medien

Bildlegenden (© Fotos. ZHAW):

- 1_Seite dem 1. Mai 2017 in der Schweiz zugelassen: Grille (li.), Mehlwurm und Wanderheuschrecke
- 2_Der Entscheid wurde auch international vielbeachtet.
- 3_Prof. Arnold van Huis von der Universität Wageningen, Holland, gilt als Pionier für essbare Insekten.
- 4_Stellte Nachholbedarf in mikrobiologischer Hinsicht fest: Prof. Leen van Campenhout von der Universität Leuven, Belgien.
- 5_Die Sicht der Behörden wurde ausführlich beleuchtet.
- 6_Insektensnack an der Swiss Ento Food: Heuschreckenspieße
- 7_(Noch) nicht auf dem hiesigen Speiseplan: Getrocknete Seidenspinner-Raupen
- 8_Eine Ausstellung mit Insektenprodukten aus aller Welt zeigte die grosse Vielfalt dieser Lebensmittel.
- 9_Tagungsleiter Prof. Jürg Grunder vom Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, ZHAW Wädenswil

Fachkontakt Medien:

- Prof. Dr. Jürg Grunder, Leiter Forschungsgruppe Phytomedizin, Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, ZHAW / Wädenswil. 058 934 55 89, juerg.grunder@zhaw.ch
- Tom Bischof, Wissenschaftlicher Assistent Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, ZHAW / Wädenswil. 058 934 52 40, tom.bischof@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW, Wädenswil:

Cornelia Sidler, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW / Wädenswil. 058 934 53 66, cornelia.sidler@zhaw.ch