

Münster, 13. Juni 2022

Küchengespräch: Insekten als Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie



Die Suche nach alternativen Proteinquellen ist ein großes Thema, auch in der Gemeinschaftsgastronomie. Ob Insektennahrung eine Alternative zu herkömmlichem Fleisch darstellen kann, war Thema im Küchengespräch „Insektennahrung in der Gemeinschaftsgastronomie“, moderiert von Dr. Therese Kirsch. Fragestellungen aus der Praxis lauteten: „Welche Vorteile hat Insektennahrung und wie lassen sie sich zubereiten, sodass auch die Gäste neugierig werden?“ „Wie werden Insekten gehalten, woher lassen sie sich beziehen und wie sieht die Verfügbarkeit aus?“ „Welche gesetzlichen Bestimmungen müssen beim Angebot beachtet werden?“

her lassen sie sich beziehen und wie sieht die Verfügbarkeit aus?“ „Welche gesetzlichen Bestimmungen müssen beim Angebot beachtet werden?“

Durch den spannenden Vortrag von Prof. Dr. Guido Ritter konnten folgende Detailantworten gefunden werden. Im Vergleich zu Säugetieren sind Insekten sehr effizient mit einer eindeutig geringeren CO₂-Bilanz. Zusätzlich bieten sie ernährungsphysiologische Vorteile, wie einen hohen Proteingehalt, sowie ungesättigte Fettsäuren und Mineralstoffe. Für ein erfolgreiches Angebot in der Gemeinschaftsgastronomie muss als erstes auf die geschmackliche Überzeugung geachtet werden. Besonders vorteilhaft ist es, Gewohntem mit Ungewohntem zu kombinieren und Insekten nicht als ganzen Tier anzubieten.

Auch für Vegetarier könnte der Konsum von Insekten möglicherweise in Frage kommen, auch wenn diese nicht vegan/vegetarisch sind. Zu beachten ist das Allergenpotenzial, weshalb ein Allergenhinweis notwendig ist. In Deutschland sind Mehlwürmer und Wanderheuschrecken mit spezifizierten Höchstgehalten zugelassen, die weder preislich noch geschmacklich Sinn ergeben zu überschreiten. Hygienebestimmungen in der EU versichern einen unbedenklichen Einkauf aus europäischer Aufzucht, welcher meist antibiotikafrei ist. Sollten große Insektenfarmen entstehen, könnte es jedoch problematisch werden hinsichtlich der Weiterverarbeitung. Die benötigte Handarbeit könnte in weit weg gelegenen Ländern für wenig Geld bezogen werden. Das wirft soziale Nachhaltigkeitsfragen auf und würde zusätzliche Transportwege bedeuten. Standardisierte Zertifizierungen oder Überwachungen von Aufzucht, Futter und Weiterverarbeitung gibt es auf Grund des noch sehr kleinen Marktes nicht. Zusätzlich bleibt offen, wie sich der Geräuschpegel und die Fluchtgefahr bei großen Farmen gestalten würde. Die Nachbarschaft könnte darunter leiden. In der Schweiz wird an einem interessanten Ansatz geforscht, findet Prof. Dr. Guido Ritter. Regionale Insekten, die beim Imkern vernichtet werden, könnten eine nachhaltige Alternative sein. Insektennahrung kann ein Baustein in Richtung nachhaltige Ernährung darstellen, wird aber nicht der vollständige Ersatz für herkömmliches Fleisch sein. Offene Fragen bleiben im Hinblick auf die Ethik, die Wertschöpfungskette und die Skalierbarkeit. Zusätzlich verhindert der noch sehr hohe Preis einen verbreiteten Einsatz von Insektennahrung. Neben dem Input von Prof. Dr. Guido Ritter hatten die Verantwortlichen aus der Außer-Haus-Verpflegung die Möglichkeit sich über ihre Erfahrungen auszutauschen.

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des **Forschungsprojektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, gleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).