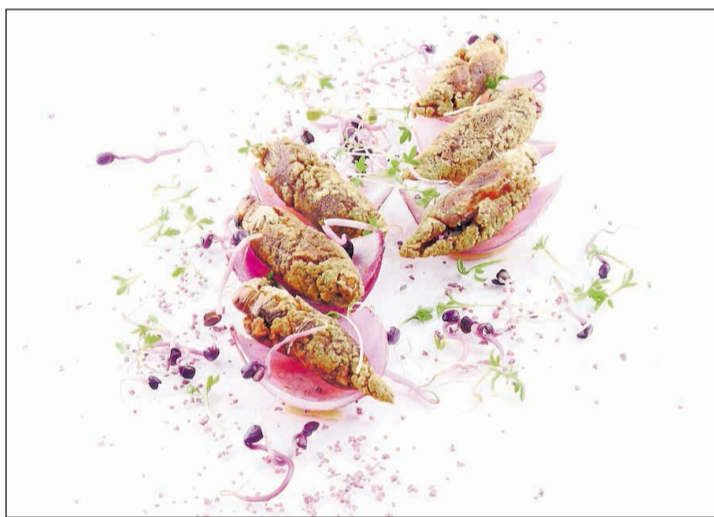


Insekten auf dem Teller

Kulinarischer Genuss statt Gruselfaktor



Ab Mai ist in der Schweiz der Insektenverzehr legal. Das ist ein Mehrwert für Köche, stellt sie aber auch vor neue Herausforderungen punkto Zubereitung und Präsentation.

FRANZISKA EGLI

Kochbuchautor Adrian Kessler zeigt sich fasziniert und begeistert ob dem, was ihm für sein Werk geboten wurde: Simon Apothélox von der «Eisblume» in Worb (16 Gault-Millau-Punkte) kreierte eine Basler Mehlwurmsuppe und Zwiebelwähe mit Markknochen, Fabian Spiquel vom «Maison Manesse» in Zürich (15 GM-Punkte) steuerte ein Mescal-Schokolade-Dessert mit Mehlwürmern bei, denen er – bevor er sie frittierte – einen Apfel zu fressen gab, und Zürichs angesagtester Pop-up-Gastronom Valentin Diem bot ein Kohlrabi-Gericht mit Sandelholz, Grillen-Kartoffelpüree und Grillen-Crumble. Diese drei kreativen Köche sind Teil des Kochbuchs «Grillen, Heuschrecken & Co.» und ebnen mit ihren Ideen und Umsetzungen anderen ambitionierten Köchen den Weg zur Insektenküche.

Mehlwurmsuppe von Simon Apothélox (oben) und Heuschrecken im Kormamantel von Andreas Knecht. Oliver Brachat/AT Verlag, Fona Verlag

Bücher zum Thema

Erlesene Rezepte und Essays

Nährwerte und Umweltfragen

Vorreiterin der Insekten-Küche



Das Werk der Essento-Gründer besticht mit Rezepten auslesener Köche (siehe Haupttext oben) und Essays von Foodscout Dominik Flammer bis Trendforscherin Hanni Rützler.

Christian Bärtsch, Adrian Kessler, **Grillen, Heuschrecken & Co.**, AT Verlag, 160 Seiten, ISBN 978-3-03800-923-8, Fr. 35.90.



Das Buch von Andreas Knecht erscheint dieser Tage und widmet sich allen Fragen der Insektenküche: von Nährwerten über Umweltfragen bis zu Zubereitungsarten.

Edit Horvath, Andreas Knecht, **Köstliche Insekten**, Fona Verlag, 160 Seiten, ISBN 978-3-03780-616-6, Fr. 29.90.



Food-Künstlerin Andrea Staudachers schönes, preisgekröntes, informatives Buch «Ento» erschien bereits vor fünf Jahren im Eigenverlag und kann bei ihr bestellt werden (Fr. 45.-):

andreastaudacher.ch

Die anderen zwei Bücher gibts auf hotelleriessuisse.ch/buchshop

Adrian Kessler hat das Werk zusammen mit Christian Bärtsch herausgegeben. Kessler ist Culinary Advisor und Bärtsch Mitgründer der Start-up-Firma Essento, und für sie ist der bundesrätliche Beschluss, der besagt, dass per kommenden Mai die Insektenarten Mehlwürmer, Grillen und Heuschrecken zum Verzehr zugelassen sind, ein erster grosser Etappensieg. Denn seit 2013 widmen sie sich dem kulinarischen Potenzial der Insekten

und setzen sich für die Entwicklung, die Verarbeitung und den Vertrieb von ganzen und verarbeiteten Insekten für Detailhandel und Gastronomie ein.

Laut FAO verzehren derzeit rund 2,5 Milliarden Menschen weltweit – vorab in Asien, Afrika und Lateinamerika – regelmässig Insekten. In avantgardistischen Restaurants von Dänemark bis London finden sie – wenn auch auf experimentelle Art – längst Verwendung. Hierzulande hingegen ist die Entomophagie – wie der Verzehr von Insekten im Fachjargon heisst – noch eine Randerscheinung, erhält aber dank Insektendinner und Kochshows wie die der Berner Food-Künstlerin Andrea Staudacher vermehrt Aufwind.

Interesse ist in allen Bereichen der Gastronomie hoch

Mit der Legalisierung nun sollte sich dies noch verstärken, hofft man bei Essento, insbesondere in der Gastronomie, wo das Interesse laut Bärtsch gross ist, und das durch alle Bereiche – von der Systemgastronomie über Convenience-Anbieter bis zum Gourmetkoch. Dabei macht er zwei Lager aus: Die, die den Insektenboom als vorübergehenden Trend betrachten, und die, die den Markt ernsthaft als zukünftige Futterquelle

und nachhaltige alternative Proteinquelle begrüssen. Der Umgang damit sei mit der veganen Küche zu vergleichen, findet er: «Entweder man nutzt Insekten im Sinne von Fleisch und Fisch oder betrachtet sie als zusätzliche spielerische Komponente.»

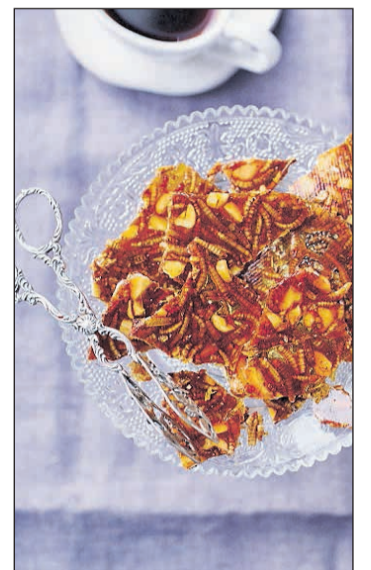
Tatsächlich macht vor allem die Frage der Herangehensweise, der Verarbeitung und Präsentation das Thema auch für Köche anspruchsvoll. Für Simon Apothélox von der «Eisblume» Worb war die Mehlwurmsuppe die erste Annäherung an die Insektenküche. «Mir war wichtig, den Mehlwurm pulverisiert und nicht als Knabberinsekt zu verwerten. Ich wollte eine oberflächliche Handhabung, eine Effekthascherei verhindern und das Gericht für möglichst viele «zugänglich» machen», begründet er seine Vorgehensweise, zeigt sich aber auch begeistert von Fabian Spiquels frittierten und mit einer Randenscheinung, erhält aber dank Insektendinner und Kochshows wie die der Berner Food-Künstlerin Andrea Staudacher vermehrt Aufwind.

Keine Berührungängste zeigt auch Cornelius Speinle vom «Dreizehn Sinne im Huuswurz» in Schlattingen TG, der zwei Jahre in Asien tätig war. Der mit 16 GM-Punkten dotierte Koch ist überzeugt, dass die Insektenküche nur schon aus Ressourcengründen langfristig auch zum hiesigen Speiseplan gehören wird. Dennoch mahnt er: «Gerade hier in der Ostschweiz etwa ist man sehr zurückhaltend mit allem, was nicht gang und gäbe ist.» Umso wichtiger sei eine vertiefte Auseinandersetzung und fachgerechte Verarbeitung seitens des Kochs, auch, um den Gast mit Bedacht an das Thema heranzuführen.

«Langfristig werden Insekten auch hierzulande zum Speiseplan gehören.»

Cornelius Speinle «Dreizehn Sinne», Schlattingen TG

Effektiv geht es neu darum, den derzeit noch hochgehaltenen



Mehlworm-Cashew-Krokant (Adrian Kessler). O. Brachat/AT Verlag

Grusel- und Sensationsfaktor in einen echten kulinarischen Mehrwert zu verwandeln. «Die grosse Herausforderung der Detailhändler und Köche, die sich dem Thema annehmen, besteht darin, Gerichte zu schaffen, die die Leute akzeptieren», ist auch Adrian Kessler überzeugt. Das gelingt verarbeitet am besten: Im Laufe der zahlreichen Insekten-Events, die Essento organisiert, hat sich gezeigt, dass die Hemmschwelle massiv sinkt, sobald die Insekten unkenntlich gemacht werden.

essento.ch

Gesetz Diese drei Arten sind neu zugelassen

Im Dezember hat der Bundesrat seine Zustimmung erteilt für den Handel und Verkauf von Insekten: Per Mai 2017 können Insekten der Arten Tenebrio molitor im Larvenstadium (Mehlwurm), Acheta domesticus in der adulten Form (Grille) sowie Locusta migratoria in der adulten Form (Europäische Wanderheuschrecke) legal gekauft werden – sofern sie aus Zucht stammen und den Vorgaben des Lebensmittelrechts entsprechen. fee

blv.admin.ch

Mehlwürmer und Grillen aus eigener lokaler Produktion

Die Firma Entomos steht am Anfang der Wertschöpfungskette. Sie züchtet und vertreibt die in der Schweiz neu zugelassenen Insekten und ist vorbereitet auf einen möglichen Run.

FRANZISKA EGLI

Seit letztem Herbst stehen sie in den Startlöchern und haben «fast sehnsüchtig Bundesrat Berts Bescheid abgewartet», sagt Urs Fanger, Geschäftsführer von Entomos. Entomos mit Sitz in Gossdrietwil LU gehört zu der Andermatt-Gruppe, der grössten Insektenzüchterin der Schweiz. Mit dem Okay des Bundesrats im Dezember steht die Firma vor dem Einstieg in einen neuen Markt: Insekten zum Verzehr.

Und so läuft die Zucht für alle drei Insektenarten – dem Mehlwurm, der Grille, der Wanderheuschrecke –, welche das revidierte Lebensmittelrecht per Mai 2017 zulässt, auf Hochtouren. Für die neue Nische wurde eigens ein



Zugelassen: Heuschrecke, Grille, Mehlwurm (v.l.). Bilder Entomos AG

Produktmanager aus der Lebensmittelbranche angestellt. «Derzeit züchten wir ein paar Tausend Insekten, die in vollklimatisierten

Räumen ähnlich einer Bäckerei gedeihen.» Hygiene wird dabei sehr grossgeschrieben, insbesondere «weil man doch noch wenig

weiss über diese neuen Lebensmittel», so Fanger. Bei Entomos setzen die Züchter, bevor die Tiere abgetötet werden, die Fütterung aus, damit sich der Verdauungstrakt möglichst entleert. Danach werden die Insekten mittels Frostung getötet, es folgt eine Hitzebehandlung, um Krankheitskeime abzutöten, schliesslich macht man sie durch Gefriertrocknung haltbar.

Sobald das neue Gesetz in Kraft tritt, wartet Entomos nicht nur mit EU-Importware auf, sondern auch mit Insekten aus eigener lokaler Produktion als Premiumprodukt für Handel und Verzehr, das sie «gefriergetrocknet ganz», «gemahlen» und «frisch als Tiefkühl-

ware» anbietet. Die Preise bewegen sich im Fleischsegment: Ein Kilo frische Mehlwürmer beläuft sich auf 31.50 Franken, ein Kilo frische Heuschrecken auf 159.40 Franken.

Seit dem Insekten-Apéro im Bundeshaus vor fast drei Jahren sei die Nachfrage nach verzehrbaren Insekten ungebrochen gross von Gastronomen bis zu Endverbrauchern, erklärt Fanger. Wie gross effektiv, wird sich im Mai weisen. Der Gastronomie attestiert er grosses Potenzial: «Da oftmals innovativer als der Detailhandel, ist sie für uns ein wichtiger Botschafter.»

entomos.ch, gourmetbugs.ch