

Die EU lässt Insekten im Essen zu

Die Vorstellung von Grillenmehl im Brot oder Käferlarven in der Suppe dürfte vielen auf den Magen schlagen. Insekten in Nahrungsmitteln sind für die meisten von uns eine grausliche Vorstellung. Ab sofort dürfen die Krabbeltierchen aber in unser Essen hineinverarbeitet werden. Eine neue EU-Verordnung macht's möglich.

Da bekommt der Begriff „Made in Austria“ gleich eine ganz neue Bedeutung. Mit der Durchführungsverordnung EU 2023/5 der Europäischen Kommission darf unserem Essen ab dieser Woche Pulver aus gemahlener Hausgrillen oder Paste aus Larven des Getreideschimmelkäfers beigemischt werden. Die EU zwingt uns geradezu, Insekten zu essen.

Wo Hausgrillen und Käfer enthalten sein können

Denn die Verordnung betrifft die Verwendung der Insekten in einer Vielzahl von Lebensmitteln. Die auch als „Heimchen“ bekannte Hausgrille etwa darf fein gemahlen in Back- und Teigwaren, also Brot und Semmeln, in Schokoladerezepturen, Suppen, Soßen, Pizzen, Analogfleisch, Getreideriegeln, Biermixgetränken (Radler) oder Keksen enthalten sein.

Wie viel Krabbelgetier dem Essen beigemischt wird

Die Larven des schwarzen Getreideschimmelkäfers können in gefrorener, pastenartiger, getrockneter oder pulverisierter Form etwa Nudeln, Frühstücksflocken, Suppen und gefüllten Teigwaren zugesetzt werden.

In Mehrkornbrot oder Crakern

darf „teilweise entfettetes Pulver“ aus der gemahlener Hausgrille zu jeweils zwei Gramm pro zehn Dekagramm enthalten sein. Fünf Gramm getrocknete Käfer sind in zehn Dekagramm Pizza erlaubt. Und auch Fleischersatz kann zu fünf Gramm pro zehn Dekagramm aus Insekten bestehen.

„Krabbel-Protein“ nicht extra gekennzeichnet

Lebensmittel aus Insekten sind in unserem Land noch Nischenprodukte, werden aber als exotischer „Snack“ in manchen Supermärkten angeboten. Dabei werden Insekten als Zutat aber explizit auf der Verpackung genannt. Anders ist das bei den Produkten mit pulverisiertem „Krabbel-Protein“. Die lassen sich optisch nicht von herkömmlichen Nahrungsmitteln unterscheiden und müssen weder extra gekennzeichnet noch einen Hinweis im Produktnamen tragen.

Worauf Sie beim Einkauf achten müssen

Ob ein Produkt Insektenbestandteile enthält, erfährt der Verbraucher erst beim Blick auf die Verpackungsrückseite. Bei den Inhaltsstoffen stehen dann Begriffe

wie *Acheta domestica* (Hausgrille), *Tenebrio molitor* (Mehlwürmer) oder *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelkäfer).

Für Allergiker problematisch

„Die Europäische Lebensmittelbehörde (EFSA) kam zu dem Schluss, dass der Verzehr der bewerteten Insektenproteine potenziell zu allergischen Reaktionen führen kann. Dies kann insbesondere bei Personen mit bereits bestehenden Allergien gegen Krebstiere, Hausstaubmilben und in einigen Fällen gegen Weichtiere der Fall sein“, bestätigt die staatliche Gesundheitsagentur AGES.

Eher Graus als Gaumenschmaus

Dass Grillen und Käfer bald zahlreiche Supermarktprodukte tierisch bereichern werden, kritisiert etwa die Tierschutzorganisation PETA und nennt die Zucht von Insekten für die Ernährung „industrielle Massentierhaltung“. Als „ekelige und fragwürdige Problemlösung“ bezeichnet der freiheitliche EU-Abgeordnete Georg Mayer die Produkte auf Basis von Insekten-Protein. Laut der Weltgesundheitsorganisation WHO gibt es 2.000 essbare Würmer und Insekten. rz

