

Aufgetischt: 5 Fakten zum Insekten-Essen

Insektenburger oder eine geschmackige Sauce aus Insekten für die Spaghetti: Was sich skurril anhört, ist bereits Realität. Vier Insektenarten sind in der Europäischen Union mittlerweile als Lebensmittel zugelassen. Auch wenn reine Insektenprodukte neuartig sind, als Zusatzstoffe sind Insekten schon seit langem Bestandteil einiger unserer Produkte. Der Verein *Land schafft Leben* klärt auf.

Welche Insekten dürfen in der EU als Lebensmittel verwendet werden?

Mit der EU-Verordnung 2015/2283 sind Insekten als neuartige Lebensmittel in Österreich und den anderen EU-Ländern zugelassen. Als neuartige Lebensmittel werden jene bezeichnet, die vor dem 15. Mai 1997 in der EU nicht in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden. Seit 2023 darf nun die Larve des Getreideschimmelkäfers als solches gegessen werden. Die Hausgrille, die Wanderheuschrecke und die Larve des Mehlkäfers sind schon länger zugelassen.

Können Produkte Insekten enthalten, ohne eine entsprechende Kennzeichnung?

Nein. Insekten müssen im Handel immer gekennzeichnet werden. Sowohl der wissenschaftliche Name als auch die deutschsprachige Bezeichnung müssen angegeben sein. Zudem muss ein Zubereitungs- bzw. Verbraucherhinweis auf den Produkten stehen. Gerade der Hinweis ist wichtig, da Insekten eine allergische Reaktion bei Personen auslösen können, die eine Allergie auf Schalen- und Krustentiere sowie auf Hausstaubmilben aufweisen.

Welche Lebensmittel enthalten bereits Bestandteile von Insekten?

In Österreich sind Insekten schon seit Jahrzehnten in Form von Zusatzstoffen wie Echtes Karmin (E120) oder Schellack (E904) in einigen Lebensmitteln zu finden. Beispielsweise werden hier Extrakte der Scharlachschildlaus als Farbstoff (E120) in Marmeladen eingesetzt. Und auch die Ausscheidungen der Lackschildlaus dienen als Trenn- und Überzugsmittel (E904) bei Schokoladenprodukten, um ein weiteres Beispiel zu nennen. Honig ist übrigens auch ein Insektenprodukt und könnte überspitzt formuliert gar als Ausscheidungsprodukt der Biene bezeichnet werden. Kulturell bedingt ekelt es uns hiervoor hingegen nicht.

Warum ist das Interesse am Insektenessen hierzulande überschaubar?

Bei geschätzten 80 % der Weltbevölkerung stehen Insekten am täglichen Speiseplan und bei zwei Milliarden Menschen davon sind sie sogar Hauptnahrungsquelle. Insekten dienen als wichtige Proteinquelle, in Afrika und Asien gelten sie als Delikatesse. Auch wenn in unseren Breiten eine kulturelle Hemmung gegenüber Insekten vorherrscht, kommen dennoch nach und nach mehr Insektenprodukte auf den Markt, bedienen derzeit allerdings eine Nische.

Gusto auf Insekten am Teller?

Das Gros der Insektenprodukte ist über Direktvermarktung im Onlinesegment erhältlich, der Verkauf im Lebensmittelhandel ist noch die Ausnahme. Aktuell finden sich im Handel verschiedene Verarbeitungsformen: Insektenburger, Insektenmüsliriegel oder im Ganzen als süßer und salziger Snack. Zerkleinert lassen sie sich zum Kochen oder Backen als Geschmacksträger einsetzen. So werden sie in Brotbackmischungen angeboten oder als eine Art Würzmittel zum Verfeinern von Saucen.

Hunger auf mehr bekommen?

Wer nun neugierig geworden ist, im [Podcast](#) von Land schafft Leben „Wer nichts weiß, muss alles essen“ war kürzlich Österreichs einziger Bio-Insektenbauer, Andreas Koitz, zu Gast. Im Gespräch mit Maria Fanninge klärt der Kärntner über die häufigsten Irrtümer und Fragen auf und teilt auf unterhaltsame Weise seine tägliche Arbeit am Mehlwurm-Bauernhof.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Bild 1: Bei geschätzten 80 % der Weltbevölkerung stehen Insekten am täglichen Speiseplan. © Land schafft Leben
- Bild 2: Getrocknete Mehlwürmer als süßer oder salziger Snack. © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- <https://www.youtube.com/watch?v=JCstpillglo&feature=youtu.be>

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninge und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafftleben.at, Facebook, Instagram, TikTok, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.