

'Das Essen der Zukunft'

Автор(и): Нора Иванова, Редактор Растителна Защита /РЗ/

Дата: 23.10.2018 Брой: 10/2018



Im letzten Jahrzehnt wurde neben dem raschen Wachstum der Weltbevölkerung auch ein deutlicher Anstieg der Verbindung zwischen Ernährung und Gesundheit beobachtet. Das Interesse an sogenannten funktionellen Lebensmitteln wächst, die neben der Deckung des grundlegenden Nährstoffbedarfs auch positive Auswirkungen auf den Gesundheitszustand der Menschen haben.

Verschiedene Nahrungsergänzungsmittel, die den Nährwert von Fleisch verbessern, kommen immer häufiger zum Einsatz. Neben denen, die sich in den letzten Jahren als biologisch aktive Nahrungsergänzungsmittel in der menschlichen und tierischen Ernährung verbreitet haben, wie die Blaualge der Art *Spirulina platensis*, steigt jedoch auch die Nachfrage nach alternativen Proteinquellen.

Was gibt's zum Abendessen?

Alle Daten deuten darauf hin, dass Insekten die Nahrung der Zukunft werden. Wissenschaftlern zufolge könnten weltweit etwa 1.900 Insektenarten wie Heuschrecken, Grillen, Seidenraupenpuppen und Mottenlarven für den Verzehr geeignet sein, da sie reich an hochwertigen Proteinen sind.

Und während es in Ländern wie Thailand, Mexiko und Uganda völlig normal ist, dass das Abendessen hauptsächlich aus Insekten besteht, herrscht in Europa und Amerika noch immer ein gewisses Unbehagen, schon beim bloßen Anblick von knusprigen Grillen oder Heuschrecken. Die Umstellung der europäischen Ernährung ist keine kurzfristige Lösung mit unklaren Zielen, sondern eine durchdachte Strategie, die von internationalen Organisationen, Konzernen, Start-ups, der Lebensmittelindustrie, der Gastronomie und gesetzgebenden Gremien unterstützt wird, die den Rahmen für neue Ernährungsgewohnheiten definieren. In ihren Berichten über die wachsende Bevölkerung hebt die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation oft die Vorteile von Insekten als sichere und kostengünstige Möglichkeit zur Gewährleistung einer gesunden Ernährung hervor. Ein großer Teil der globalen Investoren wendet sich Unternehmen zu, die Insekten für Tierfutter züchten.

Exzentrisches oder Standardmenü für Tiere und Menschen

Insektenmehl wird durch das Sammeln und Trocknen von Larven der Insektenart *Hermetia illucens* hergestellt, die mit biologisch abbaubaren Abfällen gefüttert werden. Verarbeitete Insekten stellen eine gute Alternative zu nicht nachhaltigen oder ressourcenintensiven Zutaten wie Fischmehl, Fischöl und Soja dar, die am häufigsten in Fischfarmen verwendet werden. Im Jahr 2013 startete das renommierte Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) zusammen mit dem Schweizer Konzern COOP ein globales Projekt zur Herstellung von Fliegenmehl (*Hermetia illucens*) für Futtermittel. Das Interesse an dieser Investition wächst, da der Preis für Fischmehl in den letzten Jahren erheblich gestiegen ist. Auf den Weltmärkten in China und Südafrika wird Insektenmehl offiziell und weit verbreitet ohne administrative Hindernisse eingesetzt. Gleichzeitig sind die Aufsichtsbehörden in den USA und Europa noch dabei, diese Art der Fütterung zu prüfen.

Die Vorschriften auf den beiden Kontinenten erlauben die Verwendung von Insekten in Tierfutter nicht – der Grund sind Bedenken hinsichtlich der Fütterung von Nutztieren mit verarbeiteten tierischen Proteinen.

Trotz alledem arbeitet die EU intensiv an der Verabschiedung von Rechtsvorschriften und der Entwicklung der Produktion von Lebensmitteln aus Insekten. Ein Beweis dafür ist das Projekt PROteINSECT, das sich mit dem Aufbau einer Plattform in Europa für die kurzfristige Verwendung von Insektenproteinen in Tierfutter und langfristig als direkte Komponente von menschlicher Nahrung beschäftigt.

In Nordamerika schreitet die Entwicklung schneller voran – dort hat das kanadische Unternehmen "Enterra" bereits die Genehmigung erhalten, sein Insektenmehl (*Hermetia illucens*) für die Fütterung von Forellenarten in den USA und für die Fütterung von Haus- und Wildvögeln in Zoos in Kanada zu verkaufen. Das erwachsene Insekt *Hermetia illucens* ist weltweit verbreitet, ist kein Schädling und auch kein Krankheitsüberträger. Die Larven des Insekts ernähren sich von sich zersetzender organischer Materie. Im kanadischen Unternehmen erfolgt der Prozess der Fütterung und Zucht der Insekten unter kontrollierten Bedingungen. Nach einem 14-tägigen Fütterungszyklus werden die Larven gesammelt und zu Inhaltsstoffen für Tierfutter oder zu organischem Naturdünger verarbeitet, der reich an Nährstoffen und einer vorteilhaften mikrobiellen Umgebung ist.

In Zukunft wird das Konzept der traditionellen Nahrung zunehmend von der Notwendigkeit verdrängt, den sich rasch ausdehnenden Markt schnell und effizient zu bedienen. Die Geschmacksgewohnheiten des Einzelnen werden zugunsten einer wachsenden neuen Industrie geopfert werden, für die Käfer, Raupen und Fliegen zu einem wesentlichen Zusatz auf dem Speiseplan von Milliarden von Menschen weltweit werden.