

KRABBEL TIERE AUF DEM TELLER

Mehlwurm-Müsli und gegrillte Grillen: Sind Insekten das Essen der Zukunft? Gut möglich, denn sie stecken voller Nährstoffe und sind gut fürs Klima.

Quivi hat die ungewöhnlichen Snacks auf den Löffel – äh, unter die Lupe – genommen.



Alles Gewöhnungssache

Würdest du herzhaft in eine Heuschrecke beißen? Oder frittierten Mehlwurm essen? Viele Menschen in Europa kriegen beim Anblick von Insekten eher Gänsehaut als Appetit. Doch das ist reine Gewöhnungssache! Echt wahr: Bei jedem vierten Menschen auf der Welt landen Insekten ganz selbstverständlich auf dem Teller. Das sind rund zwei Milliarden Menschen (eine Zwei mit neun Nullen)! Denn in



vielen Ländern, vor allem in Asien, Afrika und Lateinamerika, sind Würmer und Heuschrecken wichtige Nahrungsmittel. Kein Wunder, denn sie sind nahrhaft und günstig. Die Insekten werden einfach vor der Haustür gesammelt. Wer die Krabbeltierchen verkaufen will, züchtet sie.

Welche Insekten sind essbar?

Ganz schön viele! Mehr als 2000 Insektenarten sind für uns essbar. Am beliebtesten sind Käfer-Larven, etwa Mehlwürmer. Die stehen sogar schon bei uns in Europa auf vielen Speiseplänen. In anderen Ländern

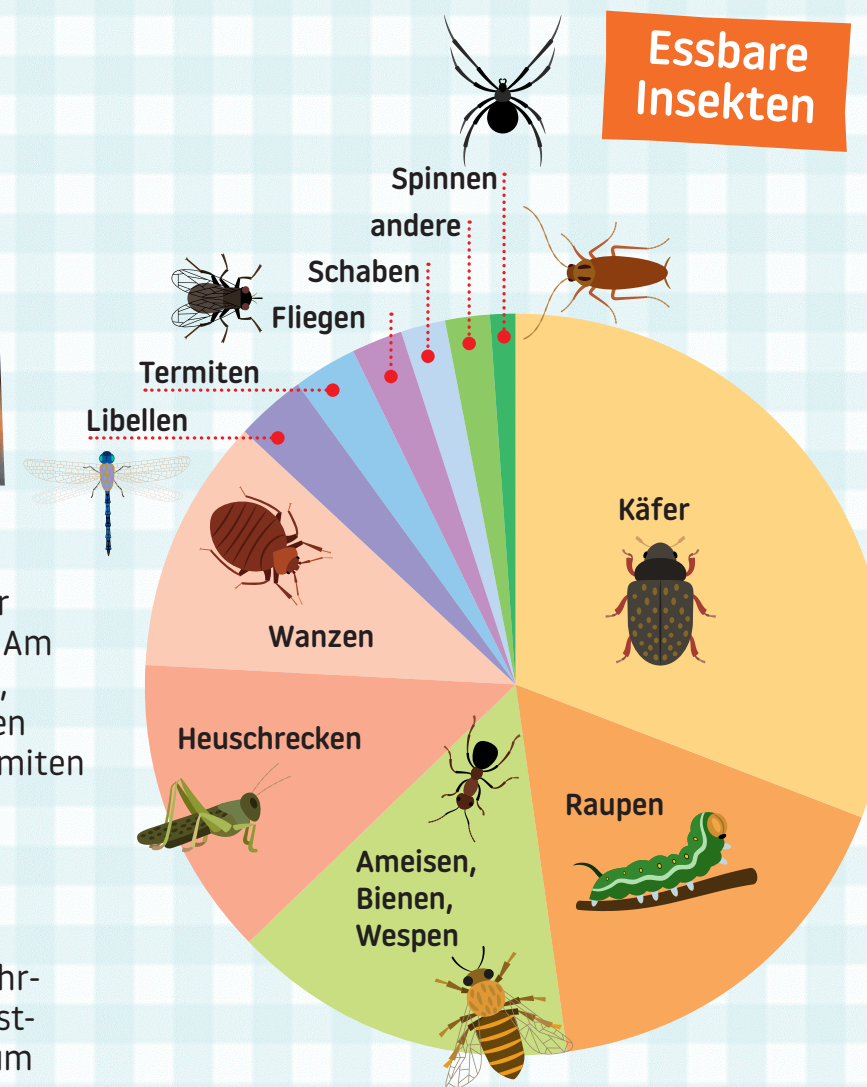
landen auch die Eier von Ameisen oder die Larven von Bienen auf dem Teller. Am dritthäufigsten werden Heuschrecken, Grashüpfer und Grillen verzehrt. Zu den Speise-Insekten zählen außerdem Termiten und Wanzen.

Super-Kraft aus Insekten

Das Besondere an Insekten ist: In den kleinen Tieren stecken jede Menge Nährstoffe! Sie enthalten Eiweiß und Ballaststoffe, zudem Kupfer, Eisen, Magnesium



Mal probieren? In Asien gibt es geröstete Insekten als Snack für zwischendurch.





In diesen Kisten werden Buffalowürmer gezüchtet. Praktisch: Die Würmchen brauchen wenig Platz.



und Zink. Alles Stoffe, die wir brauchen. Einige Heuschrecken enthalten mehr als doppelt so viel Eiweiß wie Rindfleisch oder Hühnerfleisch. Außerdem haben Insekten einen hohen Fettgehalt und liefern uns dadurch genauso viel Energie wie Fleisch. Kleine Tierchen – große Kraft!

Gut für die Umwelt

Wenn wir viel Fleisch essen, hat das große Nachteile für unsere Umwelt. Denn: Rinder und Schweine trinken viel Wasser, sie fressen jede Menge Futter und sie brauchen viel Platz. Noch dazu machen die großen Tiere tonnenweise Mist! Das schadet der Natur. Bei Insekten ist das anders. Würmer, Larven und Käfer leben auf kleinstem Raum. Sie kommen mit ein paar Tröpfchen Wasser und wenig Futter aus. Das ist gut für Umwelt und Natur!

Würmer-Farm

In den Niederlanden steht die modernste Insektenfarm Europas. Hier werden



Das ist fein gemahlenes Insektenmehl. Daraus werden Burger-Patties oder Müsli-Riegel.

Aus diesem kleinen Buffalowürmchen wird Insektenmehl gemacht.



Qurm-Spaghetti!



Ääh, was ist das denn?



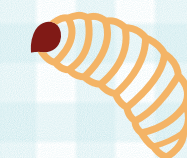
Buffalowürmer gezüchtet. Die Tierchen leben in übereinander gestapelten Kisten, genauso wie sie es gerne mögen: dunkel, wuselig und eng. Als Futter bekommen sie eine Mischung aus Getreide und Gemüse. Nach etwa vier Wochen sind die Würmer



ausgewachsen. Nun werden sie durch Hitze oder Kälte getötet, getrocknet und vermahlen.

Insekten aus dem Supermarkt

Auch bei uns kannst du Lebensmittel mit Insekten kaufen. Die Insekten erkennst du meist gar nicht mehr, denn sie wurden getrocknet und zu Mehl gemahlen. Das wird mit anderen Lebensmitteln vermischt. Es gibt zum Beispiel Riegel aus Hafer, Nüssen und Insektenmehl. Oder Burger-Patties aus Insektenmehl.



Aufgepasst:

Manche Insekten können allergische Reaktionen auslösen. Hast du eine Allergie auf Krustentiere wie Garnelen oder Hausstaubmilben, solltest du vorsichtig beim Insekten-Essen sein.