

Eine krabbelnde Fleischrevolution auf sechs Beinen?

Enge Legefabriken. Giftige Treibhausgase. Quiekende Schweine im Schlachthof. Klimaerwärmung.

Wir schreiben das Jahr 2017. Jeder weiß es, viele verdrängen es aber: So wie wir jetzt leben, kann es auf Dauer nicht weitergehen, wenn wir das Fortbestehen von fast siebeneinhalb oder mehr Milliarden Menschen sichern wollen. Inmitten vieler Herausforderungen – etwa sozialer Ungerechtigkeit, armutsbedingter Unbildung, Umweltschäden oder dem stetigen Verlust an Artenvielfalt – spielt die Nahrungsproduktion eine ganz besonders wichtige Rolle: Um unseren riesigen Bedarf an Essbarem zu decken, überfischen wir die Meere, roden wir Urwälder für Weideflächen, zerstören wir langsam unseren Planeten. „Das sind doch nicht wir, das machen ja andere!“, reden wir uns ein. Doch, das sind leider schon wir! Wir, die nämlich das Fleisch oder die Milch eben jener Kühe kaufen, die auf diesen Weideflächen grasen. Wir halten dieses System am Laufen und daher obliegt es auch uns, unser Kaufverhalten zu überdenken, einen neuen Weg einzuschlagen und diesem System so ein Ende zu bereiten. Zunehmend nachhaltige Nahrungsquellen zu etablieren, sollte unser Ziel sein: Wir wollen unsere Teller füllen, ohne dabei zu riskieren, dass die unserer Kinder leer bleiben müssen.

Was kann in großen Maßstab ressourcenschonend produziert werden, ohne hohen CO₂- oder Methangasausstoß, ohne weite Transportwege, ohne massenhaft Plastikverpackungen, ohne weitflächige Rodung? Womit soll der hohe Bedarf an Nahrungsmitteln gedeckt werden, ganz ohne dass dabei Nutztieren Leid angetan wird? Was erfüllt all diese essentiellen Forderungen und ist zusätzlich noch nahrhaft und schmeckt gut?

Die Lösung: Insekten.

Zugegebenermaßen ist diese Idee gar nicht so neu – über zwei Milliarden Menschen essen schon regelmäßig Insekten. Diese Tradition besteht in einigen Teilen der Welt seit Jahrtausenden. Nicht aber in Österreich, in Europa, in all den Ländern, die es sich besonders zum Ziel setzen sollten, ihren ökologischen Fußabdruck zu verkleinern – für viele von uns ist diese Idee brandneu und neu ist uns eigentlich immer ein wenig suspekt. Warum sollte es denn aus ökologischer Sicht sinnvoll sein, statt herkömmlichem Fleisch diese kleinen „Krabbler“ zu verzehren?

Insekten brauchen im Vergleich zu herkömmlichem Fleisch pro Kilogramm Körpergewichtszunahme weitaus weniger Ressourcen: Während Grillen beispielsweise nur 1,7 Kilogramm Futtermittel benötigen, um ein Kilogramm zuzunehmen, sind für die gleiche Gewichtszunahme von Rindern etwa zehn Kilogramm nötig. Bei der Zucht von Insekten wird im Vergleich auch signifikant weniger Wasser verbraucht und eine geringere Menge an Treibhausgasen ausgestoßen: Heuschrecken beispielsweise emittieren bei gleicher Massenzunahme fast viermal weniger Kohlenstoffdioxid als Rinder. Auf ökologischer Ebene besitzen Insekten also großes Potential. Aber sind sie für uns Menschen überhaupt nahrhaft genug? „Die sind doch so klein?“

Durchaus! Unsere sechsbeinigen Freunde haben einen durchschnittlichen Proteingehalt von 40-70%, der Anteil an gesunden ungesättigten Fettsäuren ist bei Grillen noch höher als bei Fisch und viele Insekten enthalten außerdem wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Dazu kommt noch, dass im Vergleich ein größerer Körperanteil von Insekten für uns Menschen essbar ist (80% von Grillen, 40% von Rindern). Fazit: Die von Insektenfleisch bereitgestellte Energiemenge ist im Vergleich zu herkömmlichem Fleisch drei- bis viermal so hoch. Da zahlt sich also auch schon ein halbes Portiönchen aus. Kleinere Zuchttiere bedeuten aber, dass insgesamt mehr Lebewesen für die gleiche Proteinmenge geschlachtet werden müssen – ist das nicht grausamer?

Keineswegs, denn Insekten sind wechselwarme Tiere; ihr Nervensystem ist deutlicher simpler gestrickt als das von Wirbeltieren: Kühlt die Außentemperatur ab, verlangsamen sich die Bewegungen der Insekten, bis sie schließlich schmerzlos und stressfrei einschlafen. Das Einfrieren von Zuchtinsekten stellt somit eine tierfreundliche Schlachtungsmöglichkeit dar. Massentierhaltung nehmen die Insekten ebenfalls nicht als problematisch, störend oder stressig wahr.

Wie komme ich jetzt zu meinem nachhaltigen Insektensteak?

Die Züchtung von Insekten kann entweder privat zu Hause oder in großem Maßstab in Insektenfarmen erfolgen. Arbeits- und Platzaufwand bei der Züchtung sind sehr gering – gefüttert werden können die

Tiere mit Küchenabfällen, das Einfrieren geht einfach im Tiefkühlfach des Kühlschranks. Weite Transportwege fallen bei lokaler Produktion nicht an.

Und die gute Nachricht für alle Hobbyköche: die Zubereitungsmöglichkeiten für Insekten sind zahlreich. Knusprige Heuschreckenchips, Grillen als Salatgarnitur, in Öl herausgebratene Buffalowürmer, als Proteinergänzung beigemischtes Mehlwurmmehl – der von vielen als hervorragend beschriebene Geschmack überzeugt trotz anfänglichem Ekelgefühl meist schnell. Leicht erhältlich sind Insekten in Österreich momentan leider noch nicht. Das geringe Angebot wird gemeinsam mit zunehmender Nachfrage allerdings bald steigen; der noch sehr hohe Preis wird dann durch höhere Produktionseffizienz fallen.

Was sollten wir nun tun, für uns, unsere Kinder, unseren Planeten? Schritt für Schritt unsere Ernährung umstellen, nur noch jeden zweiten oder dritten Tag Fleisch essen und stattdessen gelegentlich auf Insekten als nachhaltigen Proteinersatz zurückgreifen. So könnte ein guter Weg in eine umweltbewusstere, tierfreundlichere und nachhaltigere Zukunft aussehen.

Leo Stöger
07.04.2017
(4.790/5.000 Zeichen)