

SWR2 Leben

Würmer und Maden in der Bratpfanne

Ein Meisterkochkurs in Iserloh

Von Anja Kempe

Sendung: Dienstag, 21. Januar 2020, 15.05 Uhr

Redaktion: Ellinor Krogmann

Regie: Anja Kempe

Produktion: SWR 2020

SWR2 Leben können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/SWR2-Tandem-Podcast,swr2-tandem-podcast-100.xml>

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert. Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...
Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

WÜRMER UND MADEN IN DER BRATPFANNE

0-Ton Teilnehmerin:

Also Mund und Augen sind da noch gut erkennbar. Das sind so runde braune Augen.

0-Ton Teilnehmerin:

Wenn die so kriechen und sich bewegen -

0-Ton Koch:

Made oder Wurm wird früher oder später der Proteinlieferant sein. Weil man gar nicht mehr die Agrarflächen hat, um unser Essen zu produzieren.

0-Ton Teilnehmerin:

Würmer leben ja weiter, wenn die zerteilt werden.

0-Ton Teilnehmer:

Da muss man also den Kopf ganz geschickt festhalten und dann abbeißen. Den Kopf kann man nicht mitessen. Diese Tiere werden dann halt bei lebendigem Leibe verspeist. Ja okay, warum nicht.

0-Ton Koch:

Und der Vorteil ist, eine Massentierhaltung gibt es beim Wurm nicht. Der ist eh ein Massentier. Also selbst wenn sich jetzt alle acht Milliarden Menschen auf der Welt überlegen würden, wir essen jetzt Würmer, Würmer kann man nicht ausrotten.

0-Ton Teilnehmerin:

Ja die fühlen sich weich an, haben eine sehr glatte Oberfläche, die sehen aus wie Regenwürmer.

Autorin:

Mit einem Gläschen Prosecco in der Hand stehen die Feinschmecker im Foyer, die Freunde der Würmer und Maden, der Käfer und Larven. Links befindet sich die riesige Küche, wo es den Kriechlingen an den Kragen gehen soll und wo der Koch und Kursleiter schon mal Arbeitsblätter auslegt, mit den Rezepten drauf. Stefan Lunkenheimer ist professioneller Meisterkoch und sieht auch so aus: Schneeweiße Arbeitskleidung und die obligatorische weiße Mütze auf dem Kopf.

0-Ton Koch:

Alles was krabbelt kann man essen.

Autorin:

Er kennt sich aus mit Delikatessen.

O-Ton Koch:

Man kann auch Regenwürmer essen. Selbst schon getan. Kellerasseln hab' ich auch schon mal probiert. Die schmecken aber nicht. Die haben einen sehr säuerlichen Geschmack.

Autorin:

Von überall sind die Teilnehmer hierher gekommen, in die Gründerzeitvilla am Stadtrand von Iserlohn. Acht Männer und Frauen haben sich für den insektoiden Kochkurs angemeldet, eine Steuerberaterin, ein Arzt, ein Schriftsteller, ein Versicherungsmakler, eine Ernährungsberaterin, ein Doktorant der Physik, ein Agraringenieur und eine Lehrerin. Der Kursleiter zieht sich die Kochmütze gerade.

O-Ton Koch:

Ja mit den Teilnehmern, das ist immer ganz interessant, das sind teilweise einfach Leute, die mal was Neues ausprobieren wollen, die einfach diesen Kitzel haben wollen, einfach diesen Nervenkitzel. Aber es ist ja keinerlei Gefahr! Man macht ein Frischkäsedipp und macht ein paar Würmer oben drauf.

O-Ton Heike / Lehrerin:

Eigentlich esse ich keine Tiere.

Autorin:

Heike, die Lehrerin, schaut hin und her, ob schon etwas Gruseliges oder Ekliges zu sehen ist. Sie ist Vegetarierin.

O-Ton Heike / Lehrerin:

Bei Insekten mach' ich insofern eine Ausnahme, weil ich glaube, die haben kein Schmerzempfinden, wie das zum Beispiel Säugetiere haben oder auch Fische. Ich bin mir natürlich nicht hundertprozentig sicher, aber die machen immer einen ziemlich unbeeindruckten Eindruck.

O-Ton Koch:

So, wir haben sechs verschiedene Rezepte...

Autorin:

Der Insektenküchenmeister schiebt eine Schüssel über den Tisch. Die toten gelblich-weißen Tierchen geben sich unbeeindruckt. Die Teilnehmer wirken motiviert.

O-Ton Katharina / Ernährungsberaterin:

Die krabbeln ja nicht mehr. Die krabbeln ja auch nicht mehr auf dem Teller, und deswegen bin ich da ganz unbefangen.

Autorin:

Katharina die Ernährungsberaterin zieht sich die Schürze stramm. Sie hat auf Märkten in Malaysia und Thailand schon essbare Ameisen und Grashüpfer gesehen, aber nicht probiert, meint sie.

0-Ton Katharina / Ernährungsberaterin:

Ich hab' mich angemeldet zu diesem Kurs, weil ich es einfach mal interessant finde, das zu essen, was auch andere Kulturen essen, quasi Heuschrecken, Maden, und bin jetzt mal ganz gespannt.

Autorin:

In der Mitte des Raumes befindet sich der Arbeitstisch, so groß wie drei Tischtennisplatten, mit Backofen, Induktionsfeldern und dem notwendigen Gerät zum schnibbeln, schneiden, häckseln und pürieren. Lebende Insekten gibt es in Deutschland nur im Tierfutterhandel – für Tiere. Doch seit ein paar Monaten dürfen gefriergetrocknete Insekten als menschliches Nahrungsmittel verkauft werden.

0-Ton Koch:

Ich denke, dass wir bundesweit, abgesehen von Berlin, wahrscheinlich die einzige Kochschule sind, die das anbietet. Und die Teilnehmer kommen von überall her, die sind aus dem ganzen Bundesgebiet. Die Nachfrage steigt.

Autorin:

Der Kochkursleiter geht herum, gibt Hilfestellung und beantwortet Fragen. Zubereitet werden zum Beispiel Süßkartoffelpüree mit krossen Würmern, Couscoussalat mit Heuschrecken und Käferlarven, Weißbrot aus Würmermehl mit würziger Insektenpaste. Marcel der Versicherungsmakler drückt seinen Daumen in den prallen Bauch einer der blassgelben Larven.

0-Ton Marcel / Versicherungsmakler:

Ich find' das sehr interessant und kann mir das auch gut vorstellen, das mal zu probieren. Es ist ja auch sehr exotisch eigentlich, wo wir hier gar keine Berührungspunkte in unserer Region haben.

Autorin:

Weltweit betrachtet spielen Insekten als Bestandteil der menschlichen Ernährung und wertvoller Proteinlieferant eine sehr große Rolle. Die Vereinten Nationen schätzen, dass rund zwei Milliarden Menschen Insekten essen. In Papua-Neuguinea und Australien beispielsweise ist der Sagowurm mit seinem behaarten Rillenkörper sehr beliebt, in Teilen Afrikas, besonders in Nigeria, werden Palmkäferlarven gegessen, und der afrikanische sogenannte Buschmannreis besteht aus den reisähnlich aussehenden Puppen von Termiten. Bei Ureinwohnern der Amazonas-Gebiete ist das Ausschlüpfen von noch lebenden Riesenspinnen hoch geschätzt. Und in kambodschanischen Städten kann man am Straßenrand Spinnen vom Grill kaufen.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Die sehen lecker aus tatsächlich. Doch. Da hätte ich jetzt schon Lust, einen zu probieren. Aber ich glaub', die sind abgezählt.

Autorin:

Heike, die Lehrerin im Iserlohner Krabbeltierkochkurs, schaut interessiert in den Topf mit den Würmern. Sie wirkt ausgesprochen insektenorientiert, im Gegensatz zu Annika. Die Steuerberaterin kneift die Augen zusammen.

0-Ton Annika / Steuerberaterin:

Als ich heute hierher gefahren bin, hab' ich schon gedacht, hmm, ob du dich da überwinden kannst, das ist ja vielleicht doch schon sehr ekelig. Und ich muss auch sagen, allen denen ich davon erzählt habe, dass ich heute an so einem Kochkurs teilnehme, die waren auch sehr überrascht, und das konnte sich keiner vorstellen. Man verbindet ja Insekten oder gerade auch Würmer mit Dreck oder Aas vielleicht, wenn die dann so kriechen und sich bewegen, das führt dann zu dem Ekel. Ich bin eigentlich eher der Typ, der das isst, worauf er gerade Hunger hat. Wenn ich was sehe was mich anlacht, dann esse ich das gerne. Am liebsten esse ich vegetarisches Curry oder Suppe mit Tofu.

0-Ton Katharina / Ernährungsberaterin:

Motten und Schmeißfliegen.

Autorin:

Katharina die Ernährungsberaterin legt sich die Zutaten zurecht. Für den Reibekuchen werden Buffalowürmer verwendet, erläutert der Insektenkoch.

0-Ton Koch:

Aus Buffalowürmern werden Schmeißfliegen. Aber man muss auch nicht immer alles bis ins kleinste Detail erläutern, weil, das ist eher kontraproduktiv. Die Schmeißfliege hat jetzt nicht so unbedingt den ganz tollen Ruf. Nicht umsonst hat man den Buffalowurm Buffalowurm genannt. Man gibt dem Kind einfach einen Namen, um von dem ursprünglichen Namen abzulenken. Schmeißfliegenwurm hört sich jetzt nicht so wirklich lecker an. Buffalowurm hört sich an, als wenn der frisch aus Texas eingeflogen worden ist.

Autorin:

Der Buffalowurm ist die Larve des Schimmelkäfers. Aber Schimmelkäfer klingt auch nicht lecker. Wilfried der Agraringenieur streut Kräuter über die Würmer, die eigentlich Käferlarven sind.

0-Ton Wilfried / Foodhunter:

Wir machen einen Kartoffelreibekuchen mit den Buffalowürmern. Und da wird noch Insektenmehl mit reinkommen. Ich hab' das Rezept noch gar nicht zu Ende gelesen.

Autorin:

Wilfried ist nicht nur Agraringenieur sondern auch Foodhunter. Er und seine Kollegen sind in ganz Deutschland auf der Suche nach neuem industriell verwertbarem Essmaterial.

0-Ton Wilfried / Foodhunter:

Wir beschäftigen uns mit alternativen Produkten in der Ernährung, und mit Sicherheit werden Insekten in der menschlichen Ernährung eine sehr große Rolle spielen, dass man in Zukunft auch Würmer, beziehungsweise Derivate dieser Würmer auch in Supermarktregalen finden wird, ganz klar.

Autorin:

Wilfried stupst einen Buffalowurm auf dem Holzbrettchen an. Vielleicht ist das knapp zwei Zentimeter lange Kriechtier mit dem schlauchartigen Körper geeignet für die Großproduktion. Am Ende des Kochkurses wird der Foodhunter einige Ideen gesammelt haben, mit Zielgruppendefinition, beispielsweise Schulkinder, Studenten oder Seniorinnen und Senioren. Annika die Steuerberaterin spießt mit einer Gabel einen Wurm auf.

0-Ton Annika / Steuerberaterin:

Buffalomaden – nee, wie heißen sie denn jetzt?

Autorin:

Hinsichtlich der Benennung der Hauptspeisen-Zutat besteht Klärungsbedarf. Wie heißen die Tiere, die ins Püree kommen, Würmer oder Maden?

0-Ton Koch:

Die Made ist dasselbe wie der Wurm. Es gibt natürlich verschiedene Sorten von Maden, aber wenn ich eine Fliegenmade nehme, das ist ein Wurm.

Autorin:

Clemens, der Physikdoktorant, stampft das Süßkartoffelpüree.

0-Ton Clemens / Doktorant:

Ich mache jetzt ein Süßkartoffelpüree mit krossen Mehlwürmern. Und dann bin ich mal gespannt, wie das hinterher mit den Mehlwürmern zusammen schmeckt. Ich glaube nicht, dass die noch kleingemacht werden, sodass die dann noch einen Cruncheffekt in das Püree bringen.

Autorin:

Mehlwürmer sind Larven der sogenannten Schwarzkäfer. Sie sind auch in Deutschland weit verbreitet. Man könnte sie sammeln und zuhause kochen oder braten. Am häufigsten sind sie zu finden an dunklen und warmen Stellen, zum Beispiel unter verrottetem Holz oder auch in Backstuben. Clemens der Physikdoktorant ist begeistert.

0-Ton Clemens / Doktorant:

Das macht natürlich sehr viel her. Das ist so ein großer Haufen mit Mehlwürmern bestreut. Es sieht auch ein bisschen so aus, als könnten sie noch krabbeln, tun sie natürlich nicht.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Ja sieht gut aus.

Autorin:

Heike die Lehrerin ist ebenfalls gefesselt von dem Anblick der Würmer auf dem Püree.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Das sieht aus, als wären die Würmer jetzt gerade über dieses Püree hergefallen.

0-Ton Robert / Mediziner:

Die sehen aus wie man sich so einen Wurm vorstellt.

Autorin:

Robert der Mediziner schupst eine ansehnliche Menge der Tiere mit dem Kochlöffel in eine Pfanne, für den Couscoussalat.

0-Ton Robert / Mediziner:

Couscoussalat und Würmer. So ein bisschen braun.

Autorin:

Man darf nicht zu viel erwarten, meint Robert.

0-Ton Robert / Mediziner:

Ich bin eigentlich ein ausgesprochener Carnivore, ein Fleischfresser. Insofern glaube ich nicht, dass Insekten meine Leibspeise werden. Deswegen bin ich heute mal besonders drauf gespannt, was diese Insektenkocherei, wie das Resultat sein wird und was dabei raus kommt. Ich dachte mir, bitte schön, jetzt schaust du mal, probierst du mal, völlig ohne Vorurteile gehst du da mal ran. Meine Leibspeise wird's sicher nicht werden.

Autorin:

Eine Umfrage unter Studentinnen und Studenten der Universität Münster ergab, dass 28 Prozent der Befragten gerne einmal Insekten probieren würden, und dass 22 Prozent in dem Fall, dass Insekten auf den Speiseplan der Mensa kämen, die Mensa meiden würden.

0-Ton Leo / Schriftsteller:

Ich bin hier, weil meine Zunge noch keiner kulinarischen Herausforderung ausgewichen ist.

Autorin:

Leo der Schriftsteller fuchelt mit einem Gemüsemesser. Er scheint für jede Kalamität gewappnet zu sein.

0-Ton Leo / Schriftsteller:

Ich war schon auf ausgefallenes Essen neugierig als Kind. Wenn ich mit meinen Eltern essen gegangen bin und es stand irgendwas auf der Karte, was Exotisches, ich hab's bestellt. Das war manchmal ein Drama, weil es dann nicht geschmeckt hat, aber ich war da unbelehrbar. Mein Lieblingsessen ist original rheinischer Sauerbraten aus Pferdefleisch.

Autorin:

Über Insekten habe er schon mal eine Gruselgeschichte geschrieben, erzählt der Schriftsteller.

0-Ton Leo / Schriftsteller:

Horror, Science-Fiction, Fantasie, und wir haben, meine Freundin und ich, die ist auch schriftstellerisch tätig, wir haben mal an einer Ausschreibung teilgenommen, und wir konnten beide eine Geschichte unterbringen. Da geht es um eine Horrorthologie mit dem Titel ‚Ungeziefer‘.

0-Ton Koch:

Warum ekeln wir uns vor Würmern und Maden. Das ist halt unsere Tradition. Das ist unsere Kultur.

Autorin:

Stefan Lunkenheimer, der Insektenküchenmeister, weiß es, traditionell ekelt sich der Mensch in Deutschland nicht vor Rindern und Schweinen aus der Massentierhaltung.

0-Ton Koch:

Wir sind eher so die traditionelle Landwirtschaftsernährung, wir essen Kartoffeln, wir essen Gemüse, wir essen Fleisch, wir essen Fisch, aber eben nicht Insekten, Maden, Würmer. Wenn man jetzt seine Mülltonne im Sommer aufmacht und einem krabbeln die Würmer entgegen, und man dann auf die Idee kommen soll, diese zu essen, dann entsteht bei den Mitteleuropäern Ekel. Aber man könnte natürlich schon, die Würmer, die sich in der Mülltonne bilden, die kann man natürlich essen. Wichtig ist halt immer, es kann immer sein, dass man einen toten Wurm dazwischen hat, und je kleiner das Lebewesen ist, wenn das tot ist, der Verwesungsprozess schnell einsetzt und das Tier relativ schnell giftig wird. Deshalb kann man ja anhand von Fliegen feststellen, wie lange ein Tier tot ist, oder ein Mensch tot ist, weil die Maden auf jeder Leiche dann abbilden. Und das ist ja in Deutschland oder in Europa eher der Grund, warum man bei Maden und Käfern dieses unguete Gefühl hat, die zu essen.

Autorin:

Maikäfersuppe war in Deutschland einmal sehr beliebt, vor hundert Jahren. Das Rezept kann man noch nachlesen. Zur Zubereitung werden die Maikäfer, so heißt es, ohne Flügel und Beine angeröstet und in Hühnerbrühe gegart. Dann solle man die Suppe sieben und als Brühe genießen. Man könne aber auch die Käfer gleich anfangs im Mörser zerstoßen und die Suppe dann passieren. Pro Person benötige man 30 Maikäfer.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Jetzt versuch' ich mal, die Flügel auszureißen. Oh da ist der Kopf ab –

Autorin:

Heike die Lehrerin studiert die Anleitung zur Zubereitung von Heuschrecken.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Wir schälen jetzt die Heuschrecken. Mal lesen. Beine und Flügel entfernen.

Autorin:

Aber dort steht nichts über eine fachgerechte Exartikulation der Flügelchen und Beinchen. Der Kursleiter hält eines der Tiere in die Luft. Ungefähr vier Zentimeter lang ist es. Die Beinchen einfach dran lassen, insbesondere die Sprungbeine, das geht auf keinen Fall, meint er.

0-Ton Koch:

Wichtig ist, dass das untere Sprungbein ab ist, weil, da sind Widerhaken dran, man kann aber auch die anderen Beine einfach abzupfen. Und dann sollte man bei der Heuschrecke die Flügel abmachen. Die machen so ein ungutes Gefühl in der Speiseröhre.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Ich schütte jetzt mal die Heuschrecken aus dem Gläschen und packe die dann mit entfernten Flügeln und Sprungbeinen da wieder rein.

Autorin:

Die Lehrerin kippt die Fluginsekten auf ein Holzbrett. Gut, dass sie nicht mehr leben. Sie können eine Sprungweite von einem Meter erreichen.

0-Ton Heike / Lehrerin:

So, zwei Teile hab' ich jetzt. Irgendwie brechen die mir tendenziell in der Mitte durch. Ich dachte, man muss beide Flügel gleichzeitig abnehmen. Aber es geht einfacher, wenn man die Flügel einzeln ausreißt.

Autorin:

Heuschrecken haben zwei kleine schmale Vorderflügel und zwei große Hinterflügel.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Flügel raus. Zack. Jetzt hab' ich's raus langsam.

Autorin:

Die Lehrerin betrachtet ihr Werk.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Jetzt haben wir hier sozusagen die nackten Heuschrecken. Das ist der Kopf mit Körper, aber keine Beine mehr und keine Flügel. Der Kopf der Heuschrecken hat

noch die Augen dran, und vorne sieht man sogar die Beißwerkzeuge. Also Mund und Augen sind da noch gut erkennbar. Das sind so runde braune Augen, Facettenaugen.

Autorin:

Insekten sind gesund, wegen der vielen Proteine, meint Ernährungsberaterin Katharina. Sie rührt Butter in einen Würmerteig für ein Würmerbrot.

0-Ton Katharina / Ernährungsberaterin:

Hundert Gramm haben jetzt 59,6 Gramm Eiweiß. Das ist natürlich ganz schön viel. Auf jeden Fall ein guter Eiweißlieferant.

Autorin:

Einhundert Gramm Insekten für den menschlichen Verzehr kosten rund zehn Euro. Vertrieben werden sie in Deutschland ausschließlich im Internet.

0-Ton Koch:

Der Kilopreis ist noch hoch, weil es noch ein Nischenprodukt ist. Wobei natürlich hundert Gramm Insekten relativ viel sind. Das ist schon ein ganzer Beutel. Wenn es irgendwann mal in die Massenproduktion geht, wird das natürlich noch deutlich billiger werden.

Autorin:

In den Garküchen Afrikas und Asiens kosten die Insekten wenig. Und wer sie selbst einfängt, muss nur die Arbeitszeit gegenrechnen. Die Vereinten Nationen weisen darauf hin, dass Aufzucht und Vertrieb von Insekten wirtschaftliche Chancen für die einheimische Bevölkerung bieten, weil sie ohne viel Aufwand betrieben werden könnten. Die Insekten ließen sich auf den lokalen Märkten verkaufen und verschafften den Kleinzüchtern eine Einkommensquelle. Die Europäische Union fördert die Erforschung des Erfolgs solcher Wirtschaftsmodelle mit 3 Millionen Euro.

0-Ton Wilfried / Foodhunter:

Die Käfer! Ja, leicht glasig.

Autorin:

Wilfried der Foodhunter beugt sich mit Interesse hinüber zu Annika der Steuerberaterin, die weiße Käferlarven auf einen Teig legt.

0-Ton Annika / Steuerberaterin:

Also es handelt sich hier um ein Insektengebäck. Und zwar kommen da 25 Gramm Mehlwürmer drauf. Und da werden wir jetzt 30 Kekse backen.

Autorin:

Der Foodhunter weiß was er sucht.

0-Ton Wilfried / Foodhunter:

Ich bin tätig für ein Unternehmen, das Großküchen, Kantinen, Küchen für den Gemeinschaftsverzehr bedient, und unter diesem Aspekt bin ich im Wesentlichen dafür tätig, neue Produkte zu finden, die in diesen Küchen auch ihren Einsatz finden können und finden werden. Großküchen in Krankenhäusern, Kantinen in Industriebetrieben, für Schulen, Seniorenverpflegung, das ist so unsere Klientel. Denn es ist eher unwahrscheinlich, dass wir die Proteinversorgung über tierische Eiweißproduktion sicherstellen können.

Autorin:

Die Problematik der Massentierhaltung, die Erzeugung der Futtermittel für die vielen Rinder und Schweine und die gar nicht umweltfreundlichen langen Transportwege – das sind Aspekte, mit denen sich nicht nur Umwelt- und Tierschützer beschäftigen, sondern offenbar auch vorausschauende Produktentwickler in der Lebensmittelbranche.

0-Ton Wilfried / Foodhunter:

Sicherlich ist es so, dass die herkömmliche Eiweißproduktion mit tierischer Mast nicht unbedingt umweltverträglich ist und extrem viele natürliche Ressourcen verbraucht, die wir in spätestens 50 Jahren für die menschliche Ernährung gar nicht mehr zur Verfügung haben werden. Unter diesem Aspekt ist es sicherlich entscheidend, für die Gesamtversorgung der menschlichen Bevölkerung neue, andere Proteinquellen aufzuschließen.

0-Ton Leo / Schriftsteller:

Frittierte Heuschrecken.

Autorin:

Leo der Schriftsteller schaukelt die Pfanne hin und her. Die Heuschrecken, denen Heike die Lehrerin die Beinchen und Flügelchen ausgezupft hat, müssen laut Rezept frittiert werden.

0-Ton Heike / Lehrerin:

Wie man allerdings die Heuschrecken frittiert, steht nicht drauf. Das müssen wir gleich noch rausfinden.

Autorin:

Der Meisterkoch ist behilflich.

0-Ton Koch:

Erst die Pfanne heiß, dann Öl rein, dann Insekt rein und einmal wenden, schon frittiert.

Autorin:

Leo wischt sich den Schweiß von der Stirn.

0-Ton Schriftsteller:

Okay, ich bemühe mich, ich versuche, die Grenze zwischen kross anbraten und verkohlen herauszufinden.

Autorin:

Die amputierten Fluginsekten sind wenig kooperativ.

0-Ton Leo / Schriftsteller:

Die Jungs wollen sich nicht drehen hier. Eine Seite kross, eine Seite bleich.

Autorin:

Der Kochkursleiter schaut sich das Ergebnis der komplizierten Heuschreckenbehandlung an. Viel Material ist nicht übriggeblieben.

0-Ton Koch:

Das sind jetzt relativ kleine Heuschrecken. Die Heuschrecke, die jetzt in Afrika gerade die Prärie abgrast, die ist natürlich deutlich größer.

Autorin:

An afrikanischen oder asiatischen Insekten sei mehr dran, klagt Stefan Lunkenheimer. Auch die Käfer, beispielsweise die vielgegessenen schwarzen Wasserkäfer, seien viel größer als unsere einheimischen Sorten.

0-Ton Koch:

Ich würde nicht auf die Idee kommen, einen Marienkäfer zu essen. Wir haben den Mistkäfer, wir haben den Marienkäfer. Das sind jetzt alles eher Käfer, die ich nicht essen würde. Es muss schon etwas größer sein. Es muss ja etwas dran sein. Es muss frittierbar sein, es muss bratbar sein, man sollte schon die Beine abmachen können, von daher sollte der Käfer schon eine gewisse Größe haben, und davon haben wir kaum etwas.

Autorin:

Käfer aus Afrika könnte er gut gebrauchen, meint der Koch.

0-Ton Koch:

Ich würde sie gerne machen, aber sie sind auf legalem Wege noch nicht zu bekommen. Dementsprechend kann ich im Moment noch keine Käfer anbieten. Weil, es gibt noch keine Käfer.

Autorin:

Innerhalb der Europäischen Union sind keine fremden Käfer zugelassen. Wir importieren keine Insekten aus Afrika. Wir exportieren unsere Hähnchenflügel nach Afrika. Insofern muss der Insektenkoch sich käfertechnisch zufrieden geben mit dem was es gibt auf dem deutschen Krabbeltiermarkt.

0-Ton Clemens / Doktorant:

Heuschrecken, Mehlwürmer und Grillen. Und dann wird das ganze püriert und gehäckselt.

Autorin:

Clemens der Doktorant und Katharina die Ernährungsberaterin haben die Püriermaschine gefüllt.

0-Ton Katharina / Ernährungsberaterin:

In Moment wehren die Insekten sich noch.

Autorin:

Gespannt auf das Insektenpesto ist Wilfried der Foodhunter. Mit Würmern dekoriertes Kartoffelbrei sei auf dem Speiseplan von Kantinen oder Seniorenwohnheimen schwer vorstellbar, auch wenn Würmer viele gesunde Proteine haben. Doch ein Pesto könnte in Frage kommen für seine Auftraggeber, meint er.

0-Ton Wilfried / Foodhunter:

Die Proteinversorgung mit optisch erkennbaren Insekten auf dem Teller wird zukünftig auch in Deutschland eine eher untergeordnete Rolle spielen. Man ekelt sich definitiv vor Maden und Insekten, wenn man sie optisch vor sich sieht. Allerdings wird man zwangsläufig, auch in Deutschland, nicht umhinkommen, Maden und Insekten in verarbeiteter Form, als Mehl pulverisiert oder weiterverarbeitet in Pasta, zu sich zu nehmen. Dass man die Herkunft der Proteine, die man zu sich nimmt, nicht mehr erkennt. Man muss den Ekelfaktor wegstreichen.

Autorin:

Würmer und Maden, die nicht mehr identifizierbar sind, weil sie zermahlen wurden, die seien durchaus geeignet für den großflächigen Gemeinschaftsverzehr, zum Beispiel in Seniorenwohnheimen.

0-Ton Wilfried / Foodhunter:

In Anbetracht der Tatsache, dass man gerade in Seniorenheimen unter einem enormen Kostendruck steht, wird es so sein, dass man da wahrscheinlich die Senioren mit der Verwendung von Mehl aus Maden und Insekten mit den notwendigen Proteinen versorgen könnte.

Autorin:

Der Foodhunter schaut hinüber zu dem Würmerbrei in der Schüssel. Auf diese ernährungstechnische Perspektive werden sich die Bewohnerinnen und Bewohner von Seniorenheimen wohl freuen können.

0-Ton Wilfried / Foodhunter:

Im Seniorenheim könnte man sicherlich auch, wenn man Mehl einsetzt, aus dem Mehl der Insekten Brot oder Kekse herstellen und verarbeiten.

Autorin:

Die Tafel ist festlich gedeckt, mit weißen Stoffservietten und Kerzen. Stefan Lunkenheimer, der Leiter des Insekten-Kochkurses, bittet zu Tisch.

0-Ton Koch:

So! Können wir uns mal setzen!

Autorin:

Einen einzigen Biss braucht es nur, um zu wissen, wie ein Wurm im Mund sich anfühlt.

0-Töne

Ernährungsberaterin:

Wenn man auf dieses Tier beißt, knackt es.

Steuerberaterin:

Ja die knacken etwas im Mund die Würmer.

WURM KNACKT