



Wiener Ball der Wissenschaften

Presseaussendung

Wien, 15. Dezember 2015

Essbare Insekten erstmals am Wiener Ball der Wissenschaften

Insekten kann man essen. Ein Blick in die Ferne und ein anderer Blick in die Geschichte zeigen, dass wir immer schon Insekten verspeist haben. Der Verein Speiseplan präsentiert die wiederentdeckte Ernährungsmöglichkeit erstmals am Wiener Ball der Wissenschaften im Wiener Rathaus am 30. Jänner 2016.



Bild1: Heuschrecken sind die „Schrimps des Landes“ und das Essen der Zukunft
© Betti Plach | Wilhelm Geiger



Bild 2: Krabbeljause – kein Fleischersatz aber eine wertvolle Ergänzung
© Betti Plach | Wilhelm Geiger

Essen wir Insekten

„Ja, wir tun es bereits. Die unterschiedlichsten Arten, in jeder nur erdenklichen Form, stehen bei über zwei Milliarden Menschen auf dem täglichen Speiseplan“, erklärt Christoph Thomann, Gründer des Vereins Speiseplan und Geschäftsführer von „Insekten zum Essen“, der Insekten ab Jänner 2016 auch erstmals österreichweit für Geschäfts- und Privatkunden anbietet.

Oliver Lehmann, der Vorsitzende des Organisationskomitees des Wiener Balls der Wissenschaften, ortet hier ebenfalls großes Potential für die Zukunft und sieht den Ball als ideale Plattform, um solche Ideen und Initiativen zu präsentieren. „Mit der Verkostung



Wiener Ball der Wissenschaften

dieses originellen Ball-Snacks setzen wir unsere Grundidee fort, nämlich klassische Ball-Elemente mit wissenschaftlichen Inhalten aufzuladen“, erläutert Lehmann. Thomann und seine Kollegen werden mit Ihrem Stand bei der Feststiege II zu finden sein. Von 21.30 bis 22.30 Uhr wird es eine freie Verkostung geben, danach werden den Ballgästen unter anderem Brötchen mit Mehlwurmpesto und Wüstenheuschrecken aus Vorarlberg serviert.

„Entomophagie“ oder das Essen von Insekten

Entomophagie – so die Bezeichnung für den bewussten Verzehr von Insekten– ist eine weltweit etablierte Ernährungsweise, auch wenn diese Nahrungsquelle in unseren Breiten in Vergessenheit geraten ist. Mit der zunehmenden Industrialisierung und der aufkommenden Massenproduktion auch in der Landwirtschaft, sind Insekten zunehmend von den westlichen Speiseplänen verschwunden.

Artgerechte, vielfältige und sichere Ernährung

Rund 1.900 Arten sind als essbar klassifiziert, wobei man ab Jänner 2016 im Onlineshop von Insekten zum Essen (www.insektenessen.at) in erster Linie Mehlwürmer, Heuschrecken und Heimchen wird kaufen können.

„Grundsätzlich ist es unser Ziel, nachhaltiges Fleisch auf die Teller Europas zu bringen“, erklärt Thomann seine Beweggründe: „Das Gute an der Sache ist, dass Insekten nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch etliche Vorteile bezüglich ihrer Nährwerte mitbringen.“

Essbare Insekten wie Heuschrecken, Grillen oder Mehlwürmer zeichnen sich durch qualitativ hochwertige Proteine mit ausgezeichneten Aminosäurespektren (Proteingehalt von rund 40 - 70 % im Trockengewicht) aus und verfügen über für den Menschen lebensnotwendige Nährstoffe wie ungesättigte Fettsäuren, Eisen, Zink sowie viele Vitamine.

„Und nicht nur als Snack sind Insekten von Interesse“, so Prof. Dr. Harry Jäger vom Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität für Bodenkultur Wien. „In der Entwicklung befinden sich zurzeit neuartige Verfahren der Aufbereitung, die es erlauben, gezielt die Protein- oder Fettfraktion aus Insekten zu gewinnen. Diese können dann zukünftig gegebenenfalls als wertgebende Zutaten in anderen Lebensmitteln eingesetzt werden. Insektenzucht, Verarbeitungskonzepte und natürlich Fragestellungen der Lebensmittelsicherheit müssen dabei genauso wie bei herkömmlichen Rohstoffen entlang der gesamten Herstellungskette beachtet werden.“



Wiener Ball der Wissenschaften

Shrimps des Landes auch ökologisch vielfach im Vorteil

Aufgrund ihrer optischen aber auch genetischen Ähnlichkeit werden Heuschrecken z.B. oft als Shrimps des Landes bezeichnet. Gegenüber ihren aquatischen Verwandten haben Heuschrecken und generell Insekten auch massive ökologische Vorteile. So benötigt die Zucht von Insekten viel weniger Platz als beispielsweise jene von Shrimps. Noch deutlicher ist der Vorteil gegenüber Rindern, Schweinen oder Hühnern. Aufgrund dieser Eigenschaft ist es auch möglich, Insekten dort zu produzieren, wo der Bedarf an Lebensmitteln am größten ist, Flächen aber auch entsprechend teuer sind, nämlich in der Stadt. So wird auch CO₂ durch den Entfall von Transportwegen gespart.

Das effiziente Fleisch vom wechselwarmen Sechsheiner

Der größte Vorteil von Insekten gegenüber Säugetieren liegt darin, dass Insekten wechselwarme Tiere sind. Das bedeutet, dass Insekten ihre Aktivität der Außentemperatur anpassen und keine eigene Körperwärme erzeugen müssen. Um 1 kg Insekten zu produzieren, werden daher nur etwa 1,7 kg an Futter benötigt, weil das Futter zu einem hohen Teil direkt in Körpermasse umgewandelt wird. Bei Hühnern sind es 2,5 kg Futter für 1 kg Körpermasse, bei Schweinen ca. 5 kg und bei Rindern je nach Zucht bis zu 10 kg. Und nicht nur das: Während bei Schweinen nur ca. 55% des Lebendgewichtes für die Ernährung verwertet werden, sind es bei Insekten meist deutlich über 80%. In diesem Vergleich sind Themen wie Wasserverbrauch und Landnutzung noch gar nicht enthalten.



Wiener Ball der Wissenschaften

Rezept:

Rotes Mehlwurmpesto (für 4 Personen)



Bild 3: Mehlwurm-Pesto
© Betti Plach | Wilhelm Geiger

Bild 4: Spaghetti Pesto al Mehlwurm
© Betti Plach | Wilhelm Geiger



Zutaten:

150 g	Tomate(n), sonnengereifte getrocknete
150 ml	Olivenöl, fruchtig-mildes
1 Zehe/n	Knoblauch
20 Blätter	Basilikum, große frischer
50 g	Parmesan, Grana Padano oder alter Pecorino
40 g	Mehlwürmer (geröstet)
1	kleine Chilischote(n), milde rote
3 EL	Rotwein
1 EL	Tomatenmark, (gehäuft)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

Zubereitung:

Zutaten einfach in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Pürieren Sie es nicht zu sehr, sodass Ihre Gäste noch den einen oder anderen Wurm erkennen können! Guten Appetit!!

Verein Speiseplan

Der Verein Speiseplan wurde 2012 gegründet. Der Sitz des Vereins ist im Future Food Studio der bekannten Zukunftsforscherin Hanni Rützler im 16. Bezirk von Wien. Das Ziel ist die Förderung von Bildung, Forschung und Entwicklung rund um das Thema Entomophagie (= Verzehr von Insekten) in Österreich. Gemeinsam mit Partnern aus der Forschung, Zucht und Gastronomie arbeitet der Verein an der Entwicklung von Lebensmitteln mit und aus essbaren Insekten. Zudem sollten mögliche kulturell bedingte Vorurteile überwunden und dazu beigetragen werden, Insekten als sichere Lebensmittel auf dem Speiseplan zu etablieren. Zum Zweck der Bewusstseinsbildung ist auch geplant, das Thema Schülerinnen und Schülern näher zu bringen.



Wiener Ball der Wissenschaften

Insekten zum Essen (Christoph Thomann e.U.)

Insekten zum Essen wurde ist ein im November 2015 von Christoph Thomann gegründetes Wiener Unternehmen, welches sich auf den Handel mit essbaren Insekten spezialisiert hat. Ab Jänner 2016 werden Interessierte aus Handel, Gastronomie und Privathaushalten im Online-Shop (www.insektenessen.at) sowohl gefriergetrocknete als auch tiefgekühlte Insekten sowie weitere Produkte rund um das Thema Entomophagie kaufen können.

Rückfragen & Kontakt:

Christoph Thomann
Verein Speiseplan
Brunnengasse 17
1160 Wien

Mail: christop.thomann@speiseplan.wien

Mobil: +43 699 123 449 78

Web: www.speiseplan.wien / www.insektenessen.at