

# Genuss mit Ekel-Faktor

Insekten gehören bald zum festen Bestandteil im Sortiment Kronacher Supermärkte. Im Nachbarlandkreis gibt es die kleinen Krabbler bereits zu kaufen.

Von Yannick Seiler und Stefan Linß

**Pressig/Steinbach** – Getrocknete Mehlwürmer, Heuschrecken-Chips und Würmer-Burger: So könnten sich schon bald Einkaufszettel in und um Kronach lesen, wenn es nach den Supermarktbetreibern in der Region geht. „Ich habe die ersten Insekten bereits bestellt“, sagt Manuela Steiner, Inhaberin des Rewe-Marktes in Pressig. In Kürze soll das Paket mit den delikaten Tieren im Lebensmittelmarkt eintreffen. Dass sich solche exotischen Kleinstlebewesen bald in ihren Regalen finden werden, sei eine Entscheidung der Konzernzentrale. „Alle Rewe-Märkte werden künftig mit Insekten-Produkten beliefert.“ Wann die ersten Pakete ankommen, weiß sie noch nicht. Auch, welche Delikatessen sie dann auspacken wird und wie viel diese kosten werden, stehe noch nicht fest. Dennoch freut sich Steiner bereits auf die ungewöhnlichen Leckerbissen.

„Rewe bietet aktuell Insekten-Burger an, die testweise seit dem 2. Mai in 90 ausgewählten Rewe-Märkten in Bayern angeboten werden“, erklärt Pressesprecher Raimund Esser. Inwieweit das Angebot auf weitere Regionen ausgebaut wird, stehe nicht fest und richte sich danach, wie das Produkt beim Kunden ankommt. Die Reaktionen auf den Insekten-Burger seien überwiegend positiv. Natürlich traue sich nicht jeder Kunde, die Patties zu probieren. Diejenigen, die den Burger jedoch gekostet haben, seien positiv überrascht. Bisher habe er allen geschmeckt. Viele erinnere der Geschmack an einen vegetarischen Bratling.

„Noch habe ich keine Insekten ausliegen“, erklärt Matthias Börschel, Markt-

„Ich habe die ersten Insekten bereits bestellt.“

Manuela Steiner,  
Inhaberin Rewe-Markt Steiner in Pressig

leiter der Edeka-Filiale in Steinbach am Wald. Zwar seien ihm und seinen Kollegen die essbaren Krabbeltiere bekannt, doch sieht er noch wenig Gegenliebe bei den Kunden. „Solche Trends finden in größeren Städten mehr Anklang.“ Generell würden derartige Entwicklungen in ländlichen Regionen erst einige Jahre später greifen sagt er und verweist auf Bio-Produkte und vegane Lebensmittel. Dennoch werde er den Insekten-Trend beobachten, denn falls die Kunden nach den kulinarischen Exoten fragten, sei er vorbereitet. „Man muss für alles offen sein.“ Bei einem Händler für Insekten könne er sofort das erste Paket bestellen.

Edeka überlässt es den Supermarktleitern, ob sie in ihren Regalen Insekten anbieten. „Hierbei handelt es sich um individuelle Tests selbstständiger Kaufleute, um herauszufinden, ob es für diesen neuen Trend Nachfrage geben kann“, erklärt Edeka-Sprecherin Stefanie Schmitt.

Sven Hochstrat aus Erlangen verkauft die Krabbler als Schokolade, Müsliriegel und Falafel. „Als Nah-



Würmer, Grillen und Heuschrecken wird es bald auch in Kronacher Supermärkten zu kaufen geben. Der Leiter des Kulmbacher E-Centers ist da schon einen Schritt weiter und hat die Krabbler bereits in sein Sortiment aufgenommen.  
Foto: Stefan Linß

rungsmittel sind Insekten eine super Alternative zu Fleisch“, erklärt er. Seit Juni bietet er seine Produkte über das Internet an. Nun geht er auf eine bayernweite Werbetour bei Supermärkten. Die Reaktionen der Kunden seien geteilt. „Einige empfinden Ekel, wenn sie die Tiere nur sehen, andere hingegen sind echte Insekten-Fans.“ Der erste Bissen koste meist Überwindung, doch dann seien auch die Zweifler überzeugt.

Im Kulmbacher Nachbarlandkreis sind Insekten bereits fester Bestandteil des Speiseplans. Heuschrecken, Mehlwürmer und Grillen finden dort viele Kunden. Die tierischen Snacks stehen im E-Center Seidl gleich im Eingangsbereich.

Wir mussten schon nachbestellen“, sagt Inhaber Michael Seidl. „Wir sind immer auf der Suche nach Produkten, die noch kein anderer hat.“ Natürlich zeigten manche Kunden ihre Ablehnung und rümpften die Nase. Die meisten Reaktionen seien aber positiv. „Genuss ist eine reine Kopfsache.“ Er bezieht die exotischen Produkte von einem deutschen Hersteller, der seine Waren auch in einem Coburger Edeka verkauft. Die Speise-Insekten werden für den deutschen Markt gezüchtet und sind gefriergetrocknet. Dank der durchsichtigen Verpackungen sieht der Kunde, worauf er sich einlässt.

„Seit Anfang dieses Jahres ist der Verkauf bei uns erlaubt.“ Eine EU-Verordnung hat die Tierchen als Lebensmittel erlaubt. Mehlwürmer, Heuschrecken und Grillen seien sehr eiweißhaltig. Für Sportler könnten die Insekten eine ergänzende Proteinquelle sein. Und als Knabber-Alternative zu Kartoffelchips seien die nussig schmeckenden Tierchen ebenfalls geeignet. „Es ist nur eine Frage der Zeit, bis Insekten im Handel flächendeckend zu finden sind“, sagt Seidl.

natürliche Geschmacksverstärker. Dass sie dazu auch noch gute Dienste für die Gesundheit verrichten, ist das „Zuckerl“ obendrauf. Vorführungen in der Schauküche, Vorträge, Buchvorstellungen, Verkostungen und ein kleiner, aber feiner Marktstand verwandeln die Arnika-Akademie in ein kleines Schlaraffenland. Erst recht, wenn ab 13 Uhr das Arnika-Café zur Kaffeetafel einlädt und ab 17 Uhr herzhaftes Leckerbissen anbietet. Musik, live und handgemacht, steuert dann auch die Band „Art Y Shock“ bei. Sie bietet einen Mix aus Coverversionen außergewöhnlicher Rocksongs, bekannten Hits und eigenen Songs. Und weil es sich mit einem Cocktail in der Hand besonders gut mitgrooven lässt, ist

## Landesamt gibt Tipps für den Insekten-Genuss

■ Das bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit hat sich mit der Frage befasst, ob Insekten ein Lebensmittel mit Zukunft sein können. Die Autorinnen Dr. Vera Lander und Dr. Ute Messelhäußer zitieren unter anderem einen Bericht der FAO, der Welternährungsorganisation der Vereinten Nationen. Demnach gibt es weltweit mehr als 1900 essbare Insektenarten. Besonders in Asien, Afrika und Lateinamerika seien Insekten schon seit Jahrtausenden ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung. „Aufgrund des Geschmacks gelten Insekten in manchen Kulturen sogar als hochpreisige Spezialität“, heißt es in dem Bericht. Am häufigsten werden Käfer verzehrt, gefolgt von Schmetterlingen/Raupen sowie Ameisen, Wespen und Bienen, teilt das bayerische Landesamt mit.

■ Ein Wandel im Essverhalten lasse sich auch in Europa feststellen. Insekten werden als Lebensmittel beliebter. Sie seien als gesunde Leckerei im Gespräch, so das Landesamt. In der wissenschaftlichen Literatur werde dringend von einem Rohverzehr von Insekten abgeraten. Eine entsprechende Erziehung vor dem Verzehr sowie eine ausreichende Kühlung seien erforderlich, um die mikrobiologische Unbedenklichkeit eines Insekten-Produktes zu garantieren und Verderbserscheinungen zu verhindern. Allergiker sollten beim Verzehr von Insekten besonders vorsichtig sein, warnt das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.

■ „Insekten gelten als gute Nährstofflieferanten, denn sie enthalten hochwertiges Eiweiß, Fett mit einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, Vitamine und Mineralstoffe wie zum Beispiel Kupfer, Eisen, Magnesium, Mangan, Selen und Zink“, teilt das Landesamt mit. „Je nach



Auch den Insekten-Hamburger gibt es in Deutschland schon. Er besteht aus Buffalowürmern und Bio-Soja.  
Foto: Friso Gentsch/dpa

Spezies und Futterzusammensetzung variieren die Gehalte jedoch stark.“ Die hochwertige Aminosäuren-Zusammensetzung des Insekten-Eiweißes sei für bestimmte Verbrauchergruppen wie Sportler und Vegetarier zur Ergänzung der Ernährung oder als Alternative zu Fleisch besonders interessant.

■ Noch wichtiger sei der Beitrag, den Insekten als wertvolles Nahrungsmittel zur Ernährungssicherung weltweit leisten können. Die FAO spricht von einer hohen Futterverwertungseffizienz, die den Insekten als Kaltblütern zu eigen ist: Während beispielsweise Rinder rund acht Kilo-

ogramm Futter benötigen, um ein Kilogramm Biomasse aufzubauen und Schweine etwa fünf Kilogramm, reichen den Insekten dafür durchschnittlich zwei Kilogramm Futter aus.

■ Ganz neu sind Insekten als Nahrungsmittel auch hierzulande nicht, heißt es in dem Bericht. Die Autorinnen zitieren aus dem „Magazin für die Staatsarzneikunde“ von 1844. Dort ist aus dem 19. Jahrhundert das Rezept einer Maikäfer-Suppe überliefert. Gepriesen wird es als „vortreffliches und kräftiges Nahrungsmittel“ – im Geschmack „ähnlich einer Krebsuppe, nur kräftiger“.

## Arnika-Akademie wird zum Schlaraffenland

In Teuschnitz wird an diesem Samstag gesund geschlemmt. Dazu reicht man noch jede Menge Tipps und würzt das Ganze mit Live-Musik.

**Teuschnitz** – Um „Kulinarik mit Kräutern, Bier und guter Laune“ dreht sich alles an diesem Samstag, 14. Juli, von 9.30 Uhr an in der Arnika-Akademie in Teuschnitz. Ein Tag, der ganz dem gesunden Genuss und dem regionalen Schlemmen gewidmet ist. Kräuter bringen mit ihren ätherischen Ölen und Inhaltsstoffen die Geschmacksknospen erst richtig zum Erläutern. Somit sind sie ideale

natürliche Geschmacksverstärker. Dass sie dazu auch noch gute Dienste für die Gesundheit verrichten, ist das „Zuckerl“ obendrauf. Vorführungen in der Schauküche, Vorträge, Buchvorstellungen, Verkostungen und ein kleiner, aber feiner Marktstand verwandeln die Arnika-Akademie in ein kleines Schlaraffenland. Erst recht, wenn ab 13 Uhr das Arnika-Café zur Kaffeetafel einlädt und ab 17 Uhr herzhaftes Leckerbissen anbietet. Musik, live und handgemacht, steuert dann auch die Band „Art Y Shock“ bei. Sie bietet einen Mix aus Coverversionen außergewöhnlicher Rocksongs, bekannten Hits und eigenen Songs. Und weil es sich mit einem Cocktail in der Hand besonders gut mitgrooven lässt, ist



Barbara Detsch vom Landgasthof Detsch in Haig plaudert Küchengeheimnisse aus. Foto: Nicole Julien-Mann

auch die Bar geöffnet. Wer genießt, hat mehr vom Leben, heißt es. Wie man gesunden Genuss erzielt, zeigen

Christina Zehnter und Bernadette Amon unter dem Motto „Wild, vegan und glutenfrei“ in der Schauküche. Die Küchenteams des weithin bekannten Landgasthofs Detsch in Haig und des Feinschmecker-Restaurants „Harmonie“ in Lichtenberg lassen sich in die Kochtöpfe schauen und sind bereit, so manches Küchengeheimnis auszuplaudern.

Britta Jakob ist Gewürz-Sommelière. Ihr Vortrag „Schmecken mit allen Sinnen am Beispiel von Erdbeeren und Liebstöckel“ wird vielen das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Was sich hinter dem Begriff „Slow Food“ verbirgt, verrät Hans Werner Bunz, Mitglied der Conviviumsleitung „Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken“. Als Gegen-

trend zu den allgegenwärtigen Teiglingen in Supermarktbacköfen legen viele Feinschmecker wieder Wert auf hochwertige Backwaren. Hans Stumpf vom Bio-Backhaus Stumpf macht Appetit auf „Getreide, Sauerteig und Brotgenuss.“

Bier wird gerne als das „flüssige Brot“ bezeichnet. Auf einer Veranstaltung im Bierland Oberfranken darf es nicht fehlen. Wer wüsste besser über das Hopfengetränk Bescheid als die ehemalige bayerische Bierkönigin Tina Christin Rieger? Gerne teilt sie ihre Expertise in einer unterhaltsamen Verkostung. Hierfür ist eine Anmeldung erwünscht. njm

Infos unter Telefon 09268/9720 oder [www.teuschnitz.de/arnika-akademie](http://www.teuschnitz.de/arnika-akademie).

Mittwoch,  
11. Juli

192. Tag des Jahres  
Sternzeichen: Krebs  
Namestag: Benedikt, Hildulf, Olga, Oliver

### Nachgeblättert

2017 – Das Tarifeinheitsgesetz von Arbeitsministerin Andrea Nahles (SPD) hat im Kern Bestand. Das Bundesverfassungsgericht weist die Klagen mehrerer Gewerkschaften weitgehend ab.

2015 – Bastian Schweinsteiger verlässt nach 17 Jahren den FC Bayern und wechselt zu Manchester United in die englische Premier League.

2013 – Laut „Guardian“ erlaubt Microsoft dem US-Geheimdienst NSA den Zugriff unter anderem auf E-Mails seiner Online-Dienste. Die Information stammt von „Whistleblower“ Edward Snowden.

2008 – Die ehemalige serbische Provinz Kosovo, jüngster europäischer Staat und einer der ärmsten, erhält 1,2 Milliarden Euro Aufbauhilfe von EU- und weiteren Ländern und Institutionen.

2008 – Im Kampf gegen Magersucht bei jungen Frauen will die deutsche Modebranche Magermodels vom Laufsteg verbannen. Vier Verbände unterzeichnen in Berlin eine Selbstverpflichtung.

2003 – Der Bundesrat stimmt einer Neuregelung des Rechts auf Kriegsdienstverweigerung zu. Unter anderem muss der Antrag nur noch schriftlich eingereicht werden.

1982 – Im Endspiel der 12. Fußball-Weltmeisterschaft in Madrid besiegt die italienische Nationalelf das DFB-Team mit 3:1.

1613 – Michail Fjodorowitsch Romanow wird zum russischen Zaren gekrönt. Damit beginnt die 300-jährige Herrschaft der Romanows, die bis 1917 andauert.

### Geburtstag



1978 –  
Sven Schultze (40),  
deutscher  
Basketballspieler  
Foto: dpa

1933 – Ernst Jacobi (85), dt. Schauspieler („Deutschland bleiche Mutter“)

1928 – Jane Gardam (90), brit. Schriftstellerin („Ein untadeliger Mann“)

1903 – O.E. Hase, dt. Schauspieler („Canaris“), gest. 1978

### Todestag

2008 – Michael De Bakey, amerikan. Herzchirurg, Pionier auf den Gebieten Bypassoperation und Herztransplantation, geb. 1908

## Flüssigbeton ergießt sich über Kreisstraße

**Wilhelmsthal** – Zu Reinigungsarbeiten auf der Kreisstraße 28 zwischen den Wilhelmsthaler Ortsteilen Eibenberg und Steinberg hat am Montagmorgen der Kreisbauhof Kronach ausrücken müssen. Ein Baufahrzeug aus dem Raum Coburg hatte über eine Länge von etwa 300 Metern Flüssigbeton auf der Fahrspur Richtung Steinberg verteilt. Die Kreisstraße musste etwa zwei Stunden lang gereinigt werden.

## Unbekannter tobt sich an Autos aus

**Mitwitz** – Eine persönliche Fehde führt offenbar ein Unbekannter gegen eine Frau aus dem Bereich Mitwitz. Im Zeitraum von Ende Mai bis heute wurden ihr wiederholt mehrere Fahrzeuge beschädigt. Nachdem der bislang unbekannte Täter bereits wiederholt Reifen zerstochen hatte, wurde dieses Mal die Motorhaube eines VW Golf zerkratzt. Der entstandene Schaden beläuft sich nach Schätzungen der Geschädigten auf rund 2000 Euro.