

SUPERFOOD UND ENTOMOPHAGIE BEI MENSCHEN – EIN ESSAY

Zertifikatsarbeit von Jean-Louis Maissen

Mai 2017

Universität Bern, CAS Nachhaltige Entwicklung (CAS NE)

In den Medien werden seit einiger Zeit unterschiedlichste Lebensmittel als Superfood hochstilisiert, unter anderem auch Insekten. Was genau versteht der Volksmund unter Superfood und welche Lebensmittel verdienen diese Bezeichnung aus Sicht der Nachhaltigkeit und einer nachhaltigen Ernährung wirklich?

Vertieft bearbeitet der Autor die Kategorie der Entomophagie bei Menschen, der Verzehr von Insekten: Aktuell wird in der Schweiz die Gesetzeslage zur Entomophagie gelockert: Seit dem 1. Mai 2017 sind neu folgende Insektenarten als Lebensmittel zugelassen: Mehlwürmer (*Tenebrio molitor*) im Larvenstadium, Grillen (*Acheta domestica*) und Wanderheuschrecken (*Locusta migratoria*). Die Insekten dürfen nur aus Zuchtumgebungen (kein Wildfang) als ganze Tiere oder als Mehl verarbeitet angeboten werden. Der Grund für die neue Zulassung ist die revidierte Verordnung über neuartige Lebensmittel des Eidgenössischen Departements des Innern¹. Argumentiert wird bei den Befürwortern unter anderem mit notwendigen Bestrebungen zur Verkleinerung des ökologischen Fußabdrucks, denn Insekten sollen beim Verzehr auch als alternative Proteinquelle dienen. Gewinnen Insekten in unserer westlichen Gesellschaft an ernährungsrelevanten Marktanteilen und wie steht es um die breite Akzeptanz von Insekten als Nahrungsmitteln?

Der Autor hat in dieser Arbeit das über die letzten Jahre gewonnene Wissen und die Erkenntnisse strukturiert dargelegt: Zuerst hat er eine eigens konzipierte auf unterschiedliche Quellen basierende Kategorisierung und darauf aufbauend eine eigene Beurteilung erstellt. Diese Kategorisierung beinhaltet Auswirkungen in Bezug auf die drei Dimensionen der Nachhaltigkeit sowie Aspekte für Zielkonflikte. Weiter hat er aus seiner Sicht die folgenden Fragestellungen beantwortet: Was versteht man unter dem Begriff „Superfood“? Wodurch zeichnen sich diese Lebensmittel aus? Welche ernährungstechnischen Potenziale liegen in Lebensmitteln, die allgemein als Superfood gekennzeichnet werden? Wie steht es um die Nachhaltigkeit aus ökonomischer, ökologischer sowie sozialer Perspektive?

In Bezug auf die Entomophagie bei Menschen liefert der Autor seine Antworten auf folgende Fragen: Inwiefern trägt dieser Trend zur Verkleinerung des ökologischen Fußabdrucks und zur Reduktion des Welthungers bei? Vermögen Insekten als alternative Proteinquelle den Fleischverzehr in unseren Breitengraden zu reduzieren? Wie steht es um die Akzeptanz von Insekten als Lebensmitteln in unserer westlichen Gesellschaft? Schliesslich liefert der Autor seine persönliche Einschätzung zu folgenden Fragen: Generieren die als Superfood bezeichneten Lebensmittel auch wirtschaftliche Potenziale oder befriedigen diese lediglich einen aktuellen marketingtechnischen Trend? Was trägt dieser Trend zu einer nachhaltigen Ernährung bei? Vermag Superfood gar gewisse konventionelle Lebensmittel abzulösen und welche Aspekte im Sinne der Nachhaltigkeit würden dadurch entstehen?

Im Rahmen eines strukturierten, informativen Essays, welches obige Fragen sachlich recherchiert beantwortet, hat der Autor aktuelle Ernährungstrends aus ökonomischer, ökologischer sowie sozialer Dimension beschrieben und Tendenzen aus einer Nachhaltigkeits-Perspektive

¹ **Quelle:** Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen 2017: <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/einzelne-lebensmittel/insekten.html>, zuletzt aufgerufen am 25. Mai 2017

aufgezeigt. Zudem hat er seine darauf basierte eigene Einschätzung zum Stichwort Superfood erstellt. Der Autor hat dabei unter anderem dargestellt, dass die Gesellschaft in unseren Breitengraden dem Thema Superfood und insbesondere auch dem Thema der Entomophagie bei Menschen angetan ist, dass diese aber noch nicht reif genug für einen durchschlagenden Erfolg dieser Lebensmittel/Insekten in Reinform ist. Längerfristig besteht jedoch die Möglichkeit, dass Insekten im Speiseplan die heutige Stellung von Krustentieren (Gliederfüssler: Garnelen/Krevetten) einnehmen könnten.