

Mehlwürmer als Lebensmittel: Zukunft oder Ekel? Jetzt zulässig!

Ab dem 10. Februar 2025 erlaubt die EU den Einsatz von Mehlwurmpulver in Lebensmitteln – eine nachhaltige Proteinquelle.

Deutschland - Ab dem 10. Februar 2025 dürfen in der EU Lebensmittel Mehlwurmpulver enthalten, was einen weiteren Schritt in Richtung nachhaltiger Ernährung darstellt. Die Larven des Mehlkäfers, bekannt als *Tenebrio molitor*, erhalten mit einer neuen EU-Vorschrift die Genehmigung zur Verwendung in einer Vielzahl von Lebensmitteln. So berichtete die **Schwäbische Zeitung**.

Zu den erlaubten Lebensmitteln zählen Brot, Brötchen, Kuchen, Teigwaren, verarbeitete Kartoffelprodukte, Käse sowie Obst- und Gemüsekompott. Der Antrag für die Zulassung wurde von dem französischen Unternehmen Nutriearth gestellt, das nun exklusiv das pulverisierte Produkt in der EU vertreiben darf. Diese Zulassung ist zunächst auf fünf Jahre begrenzt. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat des Weiteren ein Gutachten erstellt, welches die Verwendung des Pulvers als unbedenklich bewertet.

Allergierisiken und Kennzeichnungspflicht

Lebensmittel, die Mehlwurmpulver enthalten, sind verpflichtet, eine entsprechende Kennzeichnung zu tragen. Besonders bei Allergikern könnte es zu Reaktionen kommen, da das Pulver Allergien gegen Krebstiere und Hausstaubmilben hervorrufen kann.

Der Proteinanteil von Mehlwürmern ist dabei mit 50 bis 55 Prozent bedeutend hoch, was sie als nachhaltigen Ersatz für Fleischprodukte attraktiv macht. Die Vorteile der Nutzung von Insekten als Nahrungsmittel werden auch im Zusammenhang mit Umweltfragen zunehmend diskutiert. Laut einer Untersuchung der **National Geographic** stammen 14,5 % der globalen Treibhausgasemissionen von der Tierhaltung und -verarbeitung. Insekten emittieren im Vergleich erheblich weniger CO₂ und sind ressourcenschonender in der Produktion.

Ein Zeichen für die Zukunft

Insgesamt benötigen Insekten weniger Platz und Futter als herkömmliche Nutztiere und sind effizienter bei der Nährstoffnutzung. Für 100 Gramm verzehrfähige Insektenmasse werden nur 0,15 Quadratmeter Land benötigt – mehr als doppelt so viel ist nötig für Hühnerfleisch. Mit über 2.100 essbaren Insektenarten global wird das Potenzial von Insekten als Nahrungsmittel weiterhin diskutiert.

Die EU hat bereits 2021 Mehlwürmer und andere Insektenarten, wie die Europäische Wanderheuschrecke, als neuartige Lebensmittel im Rahmen der Novel-Food-Verordnung zugelassen. Hierbei müssen alle Lebensmittel die strengen Sicherheitsprüfungen der EFSA durchlaufen, bevor sie auf den Markt gelangen. Insekten können in getrockneter Form oder als Pulver verkauft werden, wobei Höchstgehalte in verarbeiteten Produkten gesetzlich geregelt sind.

Trotz der Vorteile stehen viele Verbraucher dem Verzehr von Insekten noch skeptisch gegenüber. Um die Akzeptanz zu erhöhen, könnten insbesondere verarbeitete Produkte helfen, Ekel zu überwinden und die Anziehungskraft dieser proteinreichen Quellente zu steigern. Die Optimierung der Standards in der Insektenhaltung und die Schaffung spezifischer Haltungsanforderungen sind unabdingbar für die künftige Entwicklung dieser Nahrungsmittelquelle. Laut **Spiegel Online** könnten diesen Herausforderungen jedoch durch innovative

Ansätze und der Bereitschaft zur Verhaltensänderung begegnet werden.

Details	
Ort	Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.schwaebische.de• www.spiegel.de• www.nationalgeographic.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de