

Insekten als Lebensmittel: Kommt der neue Trend jetzt nach Deutschland?

In Deutschland sind Insekten als Lebensmittel auf dem Vormarsch: Zunahme der EU-Zulassungen, Nutzung, Vorteile und Herausforderungen.

Deutschland - In der Europäischen Union gewinnen Insekten als Nahrungsmittel zunehmend an Bedeutung. **ZVW** berichtet, dass die neueste Zulassung UV-behandeltes Insektenpulver aus Larven des Mehlkäfers ist. Während in vielen Ländern Insekten eine gängige Nahrungsquelle sind, sieht die Situation in Deutschland ganz anders aus.

In Deutschland sind essbare Insekten bei den Verbrauchern bislang wenig verbreitet. **Bundesregierung** stellte fest, dass ein Marktcheck der Verbraucherzentralen im Jahr 2020 lediglich 32 Insektenprodukte im Supermarkt ergab, während man online eine größere Auswahl an Snacks, Insektenmehl und -pulver findet. Frischware oder lebende Speiseinsekten sind jedoch nicht erhältlich.

Wachsende Marktprognosen

Die Produktion von Insekten für den menschlichen Verzehr in der EU könnte 2023 über 800 Tonnen erreichen, mit einer Prognose von 2.755 Tonnen für 2024. Im Vergleich zur Fleischerzeugung aus Rind- und Schweinefleisch, die 2023 jeweils 20,6 Millionen und 13,3 Millionen Tonnen beträgt, ist dies noch eine Nische. Solche Zahlen verdeutlichen das Wachstumspotenzial des Marktes für insektenhaltige Lebensmittel.

Insgesamt gelten in der EU vier Insektenarten als zugelassen: der getrocknete gelbe Mehlwurm, die Wanderheuschrecke, der Buffalowurm sowie die Hausgrille. **EU-Vertretung** berichtet, dass die Zulassung dieser Insekten im Rahmen der „Novel-Food-Verordnung“ erfolgt, die eine wissenschaftliche Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) erfordert.

Ernährungsphysiologische Vorteile

Insekten sind nicht nur eine interessante Nahrungsalternative, sondern auch gesund. Sie weisen einen hohen Proteinanteil auf, vergleichbar mit dem von Rind-, Schweine- und Putenfleisch. Zudem enthalten sie wertvolle ungesättigte Fettsäuren, B-Vitamine und Mineralstoffe, was sie zu einer nahrhaften Option macht. Ein weiterer Vorteil ist ihre Klimafreundlichkeit: Sie benötigen weniger Platz, Wasser und verursachen geringere Treibhausgasemissionen im Vergleich zur traditionellen Tierzucht.

Allerdings sind risikobewusste Deutsche nach wie vor zurückhaltend. Eine Umfrage ergab, dass 83% der Deutschen noch nie Insekten gegessen haben, während 62% dem Insektenkonsum aus Ekel entgegenstehen. Lediglich 10% haben bereits Insekten probiert, und 18% sind bereit, es zu wagen.

Marktherausforderungen und Ausblick

Die großen Supermarktketten in Deutschland, darunter Rewe, Edeka und Aldi, führen bislang keine Produkte mit Insektenbestandteilen. Der Markt für insektenhaltige Lebensmittel kommt nur langsam in Gang, da Insektenmehl meist teurer als Weizenmehl ist und es keine genauen Marktinformationen über den aktuellen Stand in Deutschland gibt. Dennoch bleibt die Hoffnung, dass die zunehmende Akzeptanz und die klaren Kennzeichnungsanforderungen für Lebensmittel mit Insekten dazu beitragen werden, die Hemmschwellen abzubauen und das Wachstum voranzutreiben.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass essbare Insekten in Deutschland immer noch eine Nischenposition einnehmen, obwohl das Potenzial für eine breitere Akzeptanz und Verwendung in der Ernährung gegeben ist. Dies könnte in den kommenden Jahren von wachsendem Interesse sein, besonders im Hinblick auf die Herausforderungen von Klimawandel und nachhaltiger Ernährung.

Details	
Ort	Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.zvw.de• www.bundesregierung.de• germany.representation.ec.europa.eu

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de