

WIE WIR ESSEN

«Chicken-Nuggets? Wie ekelhaft. Da esse ich lieber einen Heugümper»

Die Künstlerin und Köchin Andrea Staudacher glaubt, dass wir in Zukunft Insekten und Laborfleisch essen

Die Mehlwürmer bewahrt Andrea Staudacher im Vorratsschrank neben den Backutensilien auf, die Heuschrecken in der Tiefkühltruhe im Keller. «Probieren Sie ruhig», sagt sie und streckt mir eine Tüte voller Mehlwürmer entgegen. Die Tierchen sind gefriergetrocknet. Aber bewegt sich nicht doch noch etwas? Ich sehe nicht allzu genau hin, greife schnell in die Tüte, schnappe einen Wurm und stecke ihn in den Mund.

Frau Staudacher, Sie sagen: «In Zukunft werden wir nicht darum herumkommen, Insekten zu essen.» Dieser Mehlwurm schmeckt aber wie Karton. Blicken wir einer genusslosen Zukunft entgegen?

Ich gebe zu, die gefriergetrockneten Mehlwürmer sind kein kulinarischer Höhepunkt. Aber frische Heuschrecken, in Olivenöl angebraten, mit Chiliflocken, etwas Meersalz und Limettensaft abgeschmeckt, sind ein wunderbarer Apéro – und viel gesünder als Chips.

Ich hätte trotzdem lieber Chips.

Ja, klar, heute schon. Und auch in zehn Jahren noch. Heuschrecken und Würmer essen, das ist eine Herausforderung. Ich habe das selbst lernen müssen, am Anfang empfand ich wahnsinnigen Ekel. Aber unsere Esskultur hat sich immer wieder verändert. In den 1970er Jahren haben auch alle gedacht: Rohen Fisch essen, das geht gar nicht. Heute werden an jedem zweiten Apéro Sushi aufgetischt.

Wann haben Sie keinen Ekel mehr empfunden?

In Thailand. Als blöde Touristenattraktion gab es dort grosse Skorpione zu essen. Ich dachte: Mmh, fein. Und ich habe keine Sekunde nachgedacht, was ich da esse. Da merkte ich: Jetzt bin ich über den Berg. Zu diesem Zeitpunkt hatte ich jedoch schon sehr viele Insekten gegessen. Dass ich so lange gebraucht habe, sie auf meinem Speiseplan zu akzeptieren, beweist, dass es für fast jeden möglich ist.



Andrea Staudacher
Bernser Künstlerin
und Köchin

Isst Ihre kleine Tochter auch Insekten?

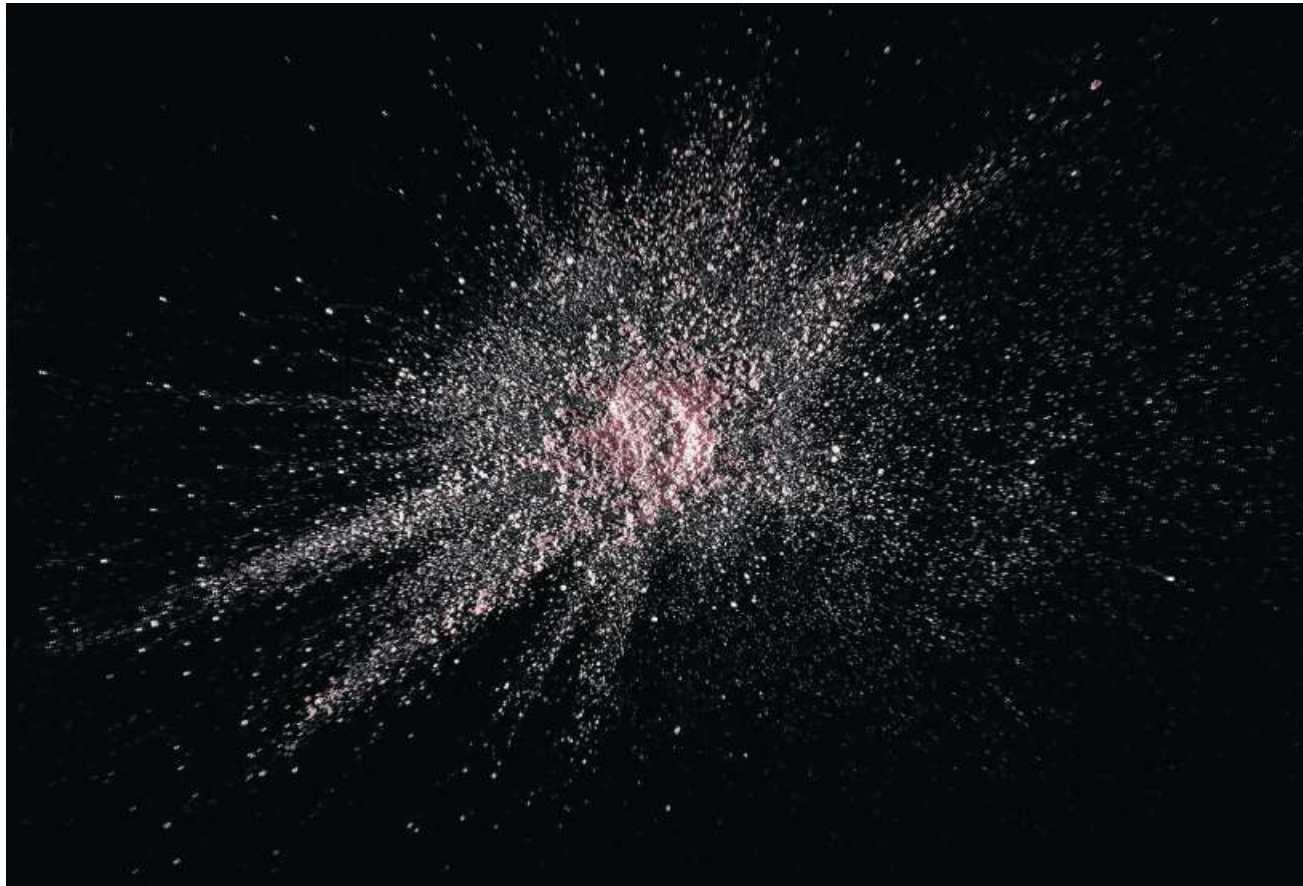
Ja, im Moment vor allem Mehlwurmbrei. Eine Zeit lang hat sie auch mit Insektenfiguren aus Gummi gespielt, die hat sie dann in der Spielzeugküche und nicht bei den anderen Spielzeugen versorgt. Kinder sind offener als Erwachsene. Bis zu einem gewissen Alter haben sie den Ekel vor Insekten noch nicht erlernt. Deshalb wird es ein bis zwei Generationen brauchen, bis es wirklich normal wird, Insekten zu essen.

Dass Insekten nicht zu unserer Esskultur gehören, ist das eine. Das andere ist: Wir haben keine Not. Wir müssen keine Insekten essen.

In der Schweiz nicht. Aber dass wir unsere Essgewohnheiten ändern müssen, bestreitet kaum jemand. Wir werden in Zukunft weniger rotes Fleisch, weniger Fisch und Meeresfrüchte und mehr weisses Fleisch, vor allem Poulet, essen. Die Energielücke, die dabei entsteht, müssen wir mit Alternativen füllen. Und Insekten sind gute Eiweisslieferanten.

Trotzdem werden die wenigsten daheim Heuschrecken braten.

Nein, die Zukunft sieht wohl eher so aus, dass wir Proteine von Insekten extrahieren und sie in Brot, Muffins und Drinks mischen. Auf der Packung steht dann einfach: «Kann Spuren von Insekten enthalten.» Dann ist es sowieso kein Problem mehr.



Die Zukunft sieht laut Staudacher wohl so aus, dass Proteine von Insekten extrahiert und weiterverarbeitet werden. SIMON TANNER / NZZ

Tatsächlich?

Ja, klar. Wir essen ja heute schon so vieles, dessen Bestandteile wir nicht kennen. Zum Beispiel Chicken-Nuggets. Das ist das Ekelhafteste überhaupt. Da esse ich viel lieber einen Heugümper. Hier zeigt sich die ganze Ambivalenz unseres Essverhaltens: Warum finden wir Chicken-Nuggets okay, aber Mehlwürmer nicht?

Weil Chicken-Nuggets gut schmecken.

Also mir nicht. Aber Genuss ist tatsächlich ein wichtiger Faktor. Wir werden auch in Zukunft nur essen, was uns schmeckt. Nur wenn es gute und frische Produkte mit Insekten gibt, können diese sich etablieren. Dazu müssen wir den Leuten aber erklären, warum es sinnvoll ist, Würmer statt Schnitzel zu essen.

Noch sinnvoller wäre es doch, gleich das Grünzeug zu essen. Sollten wir Vegetarier werden?

Das wäre sicher ein Weg. Nur habe ich selber lange probiert, vegetarisch zu leben. Ich kann es nicht. Vegetarisch zu kochen und zu essen, war mir zu anstrengend. Und ich esse zu gerne Fleisch, um ganz zu verzichten.

Der Insektenesser könnte also der Genussvegetarier der Zukunft sein? Zur Abwechslung zum Salat ab und zu eine Heuschrecke?

Warum nicht? Für sehr überzeugte Vegetarier ist das ein Tabu. Aber es ist sowieso umstritten, wie viel Insekten fühlen.

Halten Sie es für weniger schlimm, eine Heuschrecke zu töten als ein Rind?

Ich persönlich schon. Ich habe den direkten Vergleich. Ich schlachte manchmal selbst ein Schwein, und ich schiebe Heuschrecken in den Gefrierschrank. Mir fällt es deutlich leichter, Insekten zu töten als ein Schwein.

Schlachten Sie alles Fleisch selber, das Sie essen?

Das war einmal die Idee. Aber man macht dann doch viele unüberlegte Spontankäufe, gerade wenn man ein Kind hat. Dann geht man zusammen in die Badi und kauft ein Würstchen. Sobald mich etwas zu fest einschränkt, geht das nicht. Aber ich finde doch: Wenn man Tiere isst, sollte man einmal gesehen haben, wie sie sterben. Nach meiner zweiten Schlachtung habe ich das Tier mit Freunden von der Nase bis zum Schwanz gegessen.

Viele Leute ekeln sich bereits davor, die Innereien zu essen. Aber für ältere Leute gehören Leber und Zunge noch auf den Speiseplan.

Ich finde es pervers, wie stark wir uns vom Ursprung unserer Nahrung entfernt haben. Natürlich ist Nordamerika das krassste Beispiel, wo Kinder nicht mehr wissen, was eine Aubergine ist. Aber auch in der Schweiz sind sich viele nicht mehr bewusst, dass eine Kuh nur Milch gibt, wenn sie ein Kalb geboren hat.

Da liegt doch genau das Problem bei den Insekten. Man kann sie gegenwärtig nur in verarbeiteter Form an die Leute bringen, etwa als Fertig-Burger.

Tatsächlich funktioniert der Verkauf heute nur mit Abstraktion. Dabei gäbe es tolle lokale und frische Alternativen zu den Fertigprodukten. Die Drohnenbrut der Honigbiene zum Beispiel: Weil sie stark von der Varroamilbe befallen

WIE WIR ESSEN

Diesen Sommer befasst sich die NZZ mit diversen Fragen rund um das Essen. Die Beiträge zur Serie finden Sie online hier:

nzz.ch/schweiz/essenskultur/

wird, schneiden die Imker sie heraus und werfen sie weg. Aber in Butter angebraten, schmeckt die Drohnenbrut hervorragend. Sie bietet sich als Ersatz für Croûtons auf dem Salat an.

Aber diese Art ist in der Schweiz nicht für den Verkauf zugelassen.

Ja, der Bund hat sich leider für Mehlwürmer, Grillen und Heuschrecken entschieden. Für diese Arten lagen damals

Tüftlerin am Herd

haa. · Im «Future Food Lab» widmet sich die Designerin Andrea Staudacher der Zukunft des Essens. Sie publizierte 2012 das erste Insekten-Kochbuch der Schweiz und organisiert Insekten-Kocherlebnisse für Gastronomen, Firmen und Private. Demnächst erscheint ihr neues Buch «The Future (of) Food». Es stellt die Frage, weshalb wir essen, was wir essen – und wie sich der Speiseplan in Zukunft verändern wird.

bereits Studien vor, die bewiesen, dass Insekten-Food keine Gefahr für den Menschen darstellt. Aber ich hoffe, dass bald auch andere Arten erlaubt werden.

In welcher Rolle sehen Sie die Schweizer Landwirtschaft, was die Produktion von Insekten anbelangt?

Sie muss sich in den nächsten Jahrzehnten sowieso stark verändern. Ich habe mich kürzlich an einem Anlass mit Bauern unterhalten. Es ist verrückt, mit was die zu kämpfen haben, vor allem die Milchbauern. Die Insektenzucht wäre für sie eine Alternative. Oder Algen.

Und mit denen sollen wir dann den Salat garnieren?

Nein. Wir werden sie eher in die Salatsauce mischen. Mikroalgen haben eine blendende Zukunft, denn zum Wachsen brauchen sie nur Sonnenlicht und Wasser. Deshalb können sie sehr einfach in Wassertanks gezüchtet werden. Die Alge ist auch die einzige Pflanze, die Vitamin B12 perfekt ersetzt, also jenes Vitamin, das wir heute im Fleisch aufnehmen.

Was sehen Sie noch auf unseren Tellern der Zukunft?

Quallen vielleicht. Mit der Erwärmung der Weltmeere werden wir immer mehr davon haben. Und sie schmecken gut.

Wie denn?

Kennen Sie Kimchi? Die Qualle selbst ist etwas säuerlich, aber sonst ziemlich geschmacksneutral. Mariniert mit Sesamöl und gewürzt mit Chilis und Koriander, wird sie zum Proteinsalat.

Werden wir auch Fleisch aus dem Labor essen?

Ja. In zehn Jahren könnten wir so weit sein.

Ist das nicht eine Horrorvorstellung für Sie, dass der Mensch sich damit kulinarisch maximal von der Natur entfernt?

Nein, ich kann mit dem Gedanken leben. Natürlich ist es eine verrückte Vorstellung, das Fleisch dereinst beim Pharmakonzern zu kaufen. Andererseits: Das Fleisch, das wir jetzt essen, ist ja auch schon fast ein Pharmaprodukt. Wenn man schaut, wie viel Antibiotika da drinsteckt. Das essen wir relativ bedenkenlos. Mittlerweile würde ich lieber in einen Labor-Burger bei McDonald's beißen als in einen herkömmlichen Burger bei McDonald's.

Interview: Angelika Hardegger

Yannick Buttet rechnet öffentlich ab

Der wegen Stalking angezeigte Walliser Ex-CVP-Nationalrat ist zu einer Geldstrafe auf Bewährung verurteilt worden. In einem Interview stilisiert er sich zum Opfer.

cn. · Yannick Buttet ist zurück. Im Westschweizer Medienportal «Le matin» hat der über eine Alkohol- und eine Frauenaffäre gestolperte Walliser CVP-Politiker am Mittwoch eine umfassende öffentliche Beichte abgelegt. Gleichzeitig wurde bekannt, dass ihn die kantonale Staatsanwaltschaft zu einer Geldstrafe von 30 Tagessätzen auf zwei Jahre Bewährung verurteilt hatte. Der Strafbefehl lautet auf Nötigung und unrechtmässige Aneignung. Buttet soll einer ehemaligen Geliebten wochenlang täglich bis zu 50 Textnachrichten geschickt haben. Weiter wurde dem 41-Jährigen vorgeworfen, der Frau den Schlüssel zu deren Wohnung nicht zurückgegeben zu haben. Die Strafe beläuft sich auf 30 Tagessätze à 220 Franken.

Beichte amerikanischen Stils

Yannick Buttet war im November 2017 in stark alkoholisiertem Zustand im Garten der späteren Klägerin aufgegriffen worden. Er hatte so lange an der Tür der Frau geklingelt, bis sich diese bedroht fühlte und die Polizei rief. Nach längerem Widerstreben und auf massiven öffentlichen Druck hin kündigte Buttet daraufhin seinen Rücktritt aus dem Nationalrat an. Später musste der verheiratete Familienvater auch als Vizepräsident der CVP Schweiz den Hut nehmen. Er blieb aber Gemeindepräsident von Collombey-Muraz.

Das Gespräch mit «Le matin» nutzte Buttet gleich zu einem grossangelegten öffentlichen Sündenbekenntnis nach amerikanischem Vorbild. Seine ausserhele Beziehung hätten ihn und seine Frau wieder zusammengebracht. Man habe sich erneut gefunden, über alles geredet, und heute gebe es keine Geheimnisse mehr: «Ich wollte keine Geliebte. Ich habe es nicht geschafft, mich zwischen ihr und meiner Ehefrau zu ent-



Yannick Buttet
Ehemaliger Walliser
CVP-Nationalrat

scheiden.» Gleichzeitig setzte Buttet im Gespräch zu einem Rundumschlag an. Zu den Kreisen, die ihn am heftigsten angefeindet hätten, gehörten Schwulen- und Lesbenvereinigungen, sagte er. Sie hätten es offensichtlich auf ihn abgesehen, weil er sich stets für traditionelle Familienwerte eingesetzt habe und die Ehe zwischen gleichgeschlechtlichen Partnern ablehne.

Schielen auf den Ständerat

Weiter verwies er auf «die vielen falschen Freunde», die er in der Politik gehabt habe – auch in der CVP. Am Schluss habe nur die Ortspartei zu ihm gehalten. Überhaupt sei seine publik gewordene Verhaftung im Garten seiner ehemaligen Geliebten inszeniert gewesen und das Resultat einer politischen Verschwörung. «Vielleicht war es Rache», sagt er. «Oder das Ganze war gesteuert – von wem, will ich gar nicht wissen. Aber ich möchte wissen, weshalb.»

Mittlerweile fühlt sich Yannick Buttet gesund genug – weg vom Alkohol, psychisch stabil, zehn Kilogramm leichter –, um an die Wiederaufnahme seiner politischen Karriere zu denken. Ein Comeback sei derzeit kein Ziel, aber eine Option. Auf der Strasse und von Bekannten werde er oft aufgefordert, 2019 für den Ständerat zu kandidieren: «Berne ne me manque pas. Ne pas défendre le Valais, oui.»