



Insekten - das Lebensmittel der Zukunft?

1. Lies den Text: Sind Insekten das Lebensmittel der Zukunft? Welche Argumente sprechen dafür, welche dagegen? Notiere die Argumente in die Tabelle auf der nächsten Seite ein.

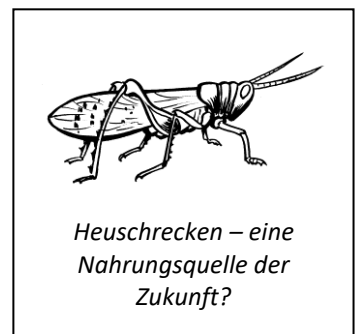
Zu Hause auf dem Sofa mit einer Tüte gerösteter Heuschrecken sitzen – könnte so die Ernährung der Zukunft aussehen? Bisher finden sich in deutschen Supermarktregalen nur wenige Produkte wie beispielsweise Burger-Patties, die aus Insekten hergestellt wurden. Doch die Bedeutung von Insekten als Nahrungsquelle wächst langsam.

Für weltweit über zwei Milliarden Menschen (insbesondere in Afrika, Lateinamerika und Teilen Asiens) stellt der Verzehr von Insekten (wie z. B. *Heuschrecken* oder *Mehlwürmern*) seit jeher einen normalen Bestandteil der Ernährung dar. Mehr als 1.900 Insektenarten werden weltweit verzehrt. In Deutschland werden bisher jedoch kaum Insekten gegessen, da sich ein Großteil der Bevölkerung vor dieser Vorstellung eckelt. In der Europäischen Union (und somit auch in Deutschland) sind einige Insektenarten bereits als Nahrungsmittel zugelassen: Anfang des Jahres 2023 hat die EU mit der *Hausgrille* und dem *Getreideschimmelkäfer* nun zwei weitere Insektenarten für die Lebensmittelproduktion zugelassen. Diese Insektenarten können also nun theoretisch zu Lebensmitteln verarbeitet und in Supermärkten verkauft werden.

Viele Experten und Expertinnen erhoffen sich, dass dadurch die Akzeptanz für den Verzehr von Insekten auch in Deutschland gestärkt wird. Insekten haben einen sehr hohen Nährstoffgehalt, da sie sehr reichhaltig an Proteinen (Eiweiß), Fett und Vitaminen sind. Dadurch gelten sie als nährstoffreiche Nahrungsquelle und als gesunder „Fleischersatz“.

Im Vergleich zur industriellen Massenproduktion von Rind-, Hühner- und Schweinefleisch stellen Insekten zudem eine klimafreundlichere Alternative dar: Die verursachten Treibhausgas-Emissionen der Insektenzucht sind im Vergleich zur Massentierhaltung (von Rindern & Co.) sehr viel geringer. Außerdem verbrauchen die Insekten wesentlich weniger Platz und Futter als Rinder, Schweine und Hühner. Auch beim Wasserverbrauch liegen die Insekten weit vorn: Für ein Kilo Rindfleisch benötigt man durchschnittlich 15.500-mal mehr Wasser als für ein Kilogramm „Insektenfleisch“. Ein weiterer Faktor, der für die Insekten spricht: Während nur knapp 40% eines Rindes essbar sind und der Rest, beträgt der essbare Anteil bei Insekten knapp 80%.

Die Produktion von Insektenfleisch hat daher im Vergleich zur Produktion von Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch eine deutlich bessere Klimabilanz. Kritikerinnen und Kritiker werfen jedoch ein, dass auch die „Massentierhaltung“ von Insekten viele CO₂-Emissionen verursacht und Ressourcen verbraucht. Daher sei es ihrer Ansicht nach wesentlich besser, sich nicht auf Insekten als „Fleischalternative“, sondern direkt auf rein pflanzliche (vegane) Alternativen zu konzentrieren. Ein Burger-Pattie aus Insektenfleisch hat zwar grundsätzlich eine bessere Klimabilanz als ein Burger-Pattie aus Rindfleisch, aber ein veganes Burger-Pattie aus rein pflanzlichen Zutaten schneidet im Durchschnitt noch besser ab.



Heuschrecken – eine Nahrungsquelle der Zukunft?