

Ein Chäferfest im wörtlichen Sinne

LANGENTHAL Insekten werden weltweit gegessen, im Westen jedoch begegnen ihnen die Menschen zuweilen mit Ekel und Skepsis. Am Freitag konnte man sich im Chrämerhuus davon überzeugen, dass es eigentlich keinen Grund dafür gibt.

«Und plötzlich sind sie alle Vegetarier», spottet der Barchef. Er will draussen sitzende Gäste dazu bewegen, sich am Buffet zu bedienen. Vergeblich. Heuschrecken im Bierteig, Mehlwurm-Pfannkuchen mit Spinatfüllung, Dim Sum mit Grillenfüllung und etliches mehr: Der Insektenapéro im Chrämerhuus bietet für alle Geschmäcker etwas – vorausgesetzt, man ist offen dafür. Letztlich finden sich doch genug Interessierte, die sich durch das Buffet essen und sich von Marius Wenk informieren lassen. Wenk ist eines der sieben Mitglieder von Essento. Das Start-up-Unternehmen hat sich auf die Fahne geschrieben, die Essgewohnheiten hierzulande zu verändern.

Frage der Notwendigkeit

In den Ferien mal frittierte Ameisen probieren geht ja noch als exotisches Erlebnis durch – aber Insekten als normales Nahrungs-

«Wir brauchen schlicht alternative Proteinquellen, es kann so nicht weitergehen.»

Marius Wenk
Essento

mittel zu Hause in der Schweiz? «Wir sind überzeugt, dass sie sich etablieren werden», sagt Wenk bestimmt. Geschmäcker würden sich ändern, zudem sei es eine Frage der Notwendigkeit: «Wir brauchen schlicht alternative Proteinquellen, es kann so nicht weitergehen.» Mit dieser Ansicht ist er nicht allein. Wissenschaftler warnen schon lange vor künftigen Nahrungsempässen, sollten wir unsere Essgewohnheiten nicht ändern – es würden schlicht zu viele Ressourcen für die Produktion von tierischen Nahrungsmitteln verbraucht.

Burger und Energieriegel

Essento setzt sich aus diesem Grund für die Verbreitung von Insekten zu Speisezwecken ein. Bereits 2013 begannen die Mitglieder durchs Land zu tingeln, organisierten Workshops und Informationsanlässe und lobbyierten in Bern für die Zulassung von Insekten als Lebensmittel. «Es ging darum, den Markt zu eröffnen», sagt Wenk. Das ist ihnen gelungen: Das Unternehmen Essento hat sich in der Schweiz als Marktführer etabliert, bringt eigene Produkte heraus und beliefert mittlerweile bereits sechzig Coop-Filialen mit Spezialitäten wie Insektenburger und Energieriegel. Und die zahlreichen Anwesenden beim Referat von Marius Wenk bewiesen, dass im Oberaargau durchaus Interesse für die Thematik vorhanden ist.

Zwischen Tradition ...

Dass der Anlass unter dem Namen Chäferfest im Chrämerhuus stattfindet, ist naheliegend: Immerhin wird in der Küche von Sandra Antonietti gerne experimentiert. Die Gerantin legt auch Hand an und bereitet das Buffet anhand der Rezepte von Essento gleich selber vor. Es sei das erste



Einige Wagemutige bedienen sich am speziellen Buffet. Andere hingegen wagten sich gar nicht erst in die Nähe.

Fotos: Daniel Fuchs



Premiere: Sandra Antonietti bereitete zum ersten Mal Insekten zu.



Marius Wenk von Essento.



Süsse Verführung mit Würmern.

Mal, dass sie Insekten zubereite: «Ich bin ja generell offen für alles. Bei den grossen Tieren brauchte es aber schon ein wenig Überwindung», sagt Sandra Antonietti amüsiert. Das Entfernen der Flügel, die grossen Augen der Heuschrecken – das sei schon etwas ungewohnt. Wobei: «Ich habe ehrlich gesagt mit anderen Sachen mehr Mühe, zum Beispiel wenn es darum geht, Innereien auszuwaschen.»

Da die Insekten keinen grossen Eigengeschmack haben, können sie vielseitig benutzt werden. Das wird auch auf dem Buffet sichtbar. Neben den salzigen Snacks gibt es beispielsweise auch Pralinen mit Mehlwurm-Dattel-Orangen-Füllung und Schoko-

«Ich bin ja generell offen für alles. Bei den grossen Tieren braucht es aber schon Überwindung.»

Sandra Antonietti
Gerantin Chrämerhuus

Roches mit Mehlwürmern – der Fantasie des Kochs sind keine Grenzen gesetzt. Ob das nun etwas fürs Chrämerhuus wäre? «Der Schweizer ist ja eher ein traditioneller Esser», sagt Antonietti, da müsse man pragmatisch bleiben. Für die reguläre Karte sei das wohl – noch – nichts, aber wa-

rum nicht mal bei einem speziellen Anlass. Es sei sicher eine gute Erfahrung gewesen.

... und Offenheit

Und was meinen die Anwesenden? Viele sehen sich das Buffet nur an, manche wollen gar nicht mal hingucken. Und doch finden sich viele Willige, um die Häppchen auszuprobieren. «Erfahrungsgemäss steigt die Akzeptanz mit jedem Verarbeitungsschritt», sagt Marius Wenk. Ganze Heuschrecken oder Würmer würden manche Leute ab-

DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG

Der Verzehr von Insekten ist nichts Neues: Archäologische Funde weisen darauf hin, dass Kerbtiere seit Jahrtausenden gegessen werden. Es wird geschätzt, dass heute rund 2000 Arten auf dem Speiseplan von zwei Milliarden Menschen stehen – meist in Asien, Afrika und Zentral- und Südamerika. In der westlichen Welt sind diese Essgewohnheiten heutzutage zwar verpönt, aber doch nicht ganz unbekannt: In der Schweiz, wie auch in Deutschland, ass man beispielsweise bis in die 1950er-Jahre Maikäfersuppe.

Das wird sich in Zukunft vielleicht ändern: Seit einem Jahr sind gewisse Insekten (speziell: Mehlwürmer, Wanderheuschrecken und Hausgrillen) hierzulande als Lebensmittel zugelassen. Damit nimmt die Schweiz nach Holland und Belgien eine Vorreiterrolle ein. Auf EU-Ebene sind seit Anfang Jahr

schrecken, als Ingredienzien in Gerichten jedoch sei es meistens kein Problem. Das sehen auch manche Gäste so: «Ich glaube, die Kombination mit dem Gemüse und den Gewürzen macht es aus», sagt etwa ein junger Mann. Es brauche zwar etwas Überwindung, aber das sei ja bei Muscheln zu Beginn auch nicht anders gewesen. Sein Favorit: die Heuschrecken im Bierteig.

Ein Pärchen liefert sich eine kleine Diskussion. Der Mann (sein Favorit: Grillenkartoffeln-gnocchi) füllt sich seinen Teller

Insekten als neuartige Lebensmittel eingestuft und können auf Antrag zugelassen werden. Ob nun deshalb in Europa der grosse Aufschwung eintritt, ist unklar. Klar hingegen ist die Tatsache, dass es sich um Tiere aus industrialisierter Zucht handeln wird, die auf unseren Tellern landen werden – das Klima ist hier zu kalt, als dass genügend grosse Populationen auf natürlichem Wege gesammelt werden könnten.

Genau in diesem Punkt finden sich aber die stärksten Argumente für die Einführung von Insekten als Nahrungsmittel. Für ihre Zucht wird kein fruchtbares Land benötigt, sie können fast überall produziert werden, sind verhältnismässig anspruchslos und zudem effizientere Verwerter: Sie können bis zu 70 Prozent der Proteine aus organischem Abfall wiedergewinnen. Ausserdem sind Insekten

am Buffet noch ein zweites Mal, während die Freundin mit einer Mischung aus Ekel und Faszination beim Essen nur zusieht. «Ich bin ja offen für die Idee und verstehe, was dahintersteckt», sagt sie, «aber es zieht mich einfach nicht an!» Sie warte lieber mal ab, bis sich das richtige Bauchgefühl einstelle. Ihr Freund beklagt sich derweil, dass sie im Vorfeld angekündigt habe, ihn nach dem Apéro nicht mehr küssen zu wollen. Mit solchen Hindernissen ist der Weg zur Essrevolution wahrlich noch lang.

Giannis Mavris

unschlagbar bei der Umwandlung von Futtermittel: Sie wandeln zwei Kilogramm davon in ein Kilogramm Insektenmasse und benötigen so viel weniger Ressourcen als die gängigen Nutztiere. Jedoch ist der Energieaufwand zu ihrer Produktion teilweise hoch, da sie viel Wärme benötigen.

Die UNO-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft sieht in Insektenspeisen ein grosses Potenzial als alternative Proteinquelle, nicht zuletzt auch bei der Fütterung von Nutztieren. Ob sie sich nun hierzulande etablieren werden, wird sich erst noch zeigen. Unmöglich ist es aber nicht: Dass sich ungeahnte Trends entwickeln können, lässt sich am Beispiel von rohem Fisch nachzeichnen. Vor zwanzig Jahren noch undenkbar, ist er heute beispielsweise in Form von Sushi eine beliebte Speise. gm

«Starkes Signal»

LANGENTHAL Erstmals seit vier Jahren findet Ende Monat wieder eine Gewerbeausstellung auf dem Markthallenareal statt.

Mit dem Motto «Üsi Stadt – üses Gwärb» will das Organisationskomitee der diesjährigen Gewerbeausstellung ein starkes Signal für den Werkplatz Langenthal aussenden. Nach vier Jahren findet vom 25. bis 27. Mai wieder eine Gewerbeausstellung auf dem Markthallenareal statt. Wenige Tage vor dem Start könne das Organisationskomitee erfreut zur Kenntnis nehmen, dass exakt 100 Aussteller an der Gala 2018 teilnehmen werden. Auch 22 Sponsoren und 20 Gönner beteiligen sich am Anlass, wie die Organisatoren in einer Mitteilung weiter schreiben.

Partnerschaft mit Old Capitol

Doch mit der hohen Beteiligung hat sich das OK nicht begnügt. Im Wissen, dass eine reine Gewerbeausstellung nicht mehr dem Zeitgeist heutiger Generationen entspricht, wurde die Gala mit Unterhaltung und Kulinarik angereichert. Auf der Suche nach passenden Räumen sind die Organisatoren auf das Old Capitol gestossen. Nach diversen Gesprächen und Verhandlungen konnten sich die beiden Parteien auf eine Partnerschaft während der Gala 2018 einigen. Damit findet ein Grossteil des Rahmen- und Unterhaltungsprogramms in der Kulturinstitution statt.

An der Gala 2018 wird zudem das gesamte Bildungsangebot der Stadt Langenthal vertreten sein. Die Volksschule ist mit einer Sonderschau und einem Stand vor Ort, das Bildungszentrum mit der Sonderschau der lernenden Bäcker-Confiseure, und das Gymnasium wird an der Eröffnungsfest mit dem Gymplo teilnehmen. Und auch die Trägerschaft für offene Kinder- und Jugendarbeit Oberaargau Tokjo ist mit einem Angebot für Kinder und Jugendliche an der diesjährigen Gewerbeausstellung mit dabei. pd

Besser als budgetiert

MELCHNAU Gerade 14 Stimmberechtigte von insgesamt 223 fanden den Weg auf den Babelplatz in die Burgerhütte. Es war die erste Bürgergemeindeversammlung Melchnaus unter der Führung des neuen Präsidenten Thomas Schulthess. Gleich zu Beginn erläuterte Finanzverwalter Fabienne Flückiger die vom Budget abweichenden Posten. So ergab sich ein Nachkredit von rund 125 000 Franken, den die Versammlung genehmigen musste. Trotz allem waren die Holzverkäufe dank guter Planung des Försters rund 50 000 Franken höher als budgetiert. So zeigt die Rechnung 2017 einen Ertragsüberschuss von 10 611 Franken. Der Holzmarkt ist nach wie vor unstabil, so ist der Verkaufspreis ab Wald rund 5 Prozent gesunken. Der verarbeitende Handel muss mit rund 5 Prozent Preissteigerung rechnen. Bei den Sturmschäden handelt es sich um etwa 700 Kubikmeter, praktisch um eine ganze Jahresnutzung. Auffällig viele grosse Bäume fielen dem Wind zum Opfer.

Thomas Schulthess erwähnte, dass 150 Jahre Eigenständigkeit der Bürgergemeinde Melchnau am 26. Mai mit einem Rundgang gefeiert wird. vmm