

DANIEL AMBÜHL WILL MIT SEINER FIRMA SKYFOOD INSEKTEN AUF DIE SCHWEIZER TELLER ZAUBERN

«Ich liebe frittierte Bienenmaden mit Kokosöl und Sojasauce»

Der 58-jährige Künstler Daniel Ambühl lebt am Walensee und züchtet dort Pilze, Käfer und essbare Insekten. 2013 gründete er die Firma Skyfood. Mit den ON sprach er über ein Umdenken der Politik und warum Mehlwurm-Burger vielleicht doch nicht das Gelbe vom Ei sind.

Sie waren 25 Jahre Vegetarier. Warum jetzt nicht mehr?

(Lacht) Also ich esse immer noch kein Rind, Schwein oder Huhn, aber seit ich Skyfood gegründet habe, probiere ich natürlich die Rezepte mit Larven, Maden, Raupen und Puppen. Ich würde mich als Entomo-Vegetarier bezeichnen.

Was heisst entomophag?

Entomophagen sind Insektenesser. Auf der Welt essen zwei Milliarden Menschen Insekten. Vor allem in Afrika, Asien und Lateinamerika. Für viele sind Insekten eine lebenswichtige Proteinquelle. Ich bin überzeugt, dass die Politik umdenken muss und bestimmte Insekten in die Lebensmittelverordnung aufnehmen sollte.

«Mehlwürmer isst in Asien kein Mensch»

In Bern will man ja genau das dieses Jahr noch entscheiden. Macht sie das glücklich?

Im Entwurf ist die Rede von Heuschrecken, Mehlwürmern und Grillen. Das sind aber leider alles nur Insekten aus der in Europa seit einigen Jahrzehnten bestehenden Haustierfutterindustrie. Das sind nicht die nachhaltigen und sinnvollen Arten, um die Klimaziele und die Ziele der FAO zu erreichen. Ausserdem: Mehlwürmer zum Beispiel isst in Asien kein Mensch. Für die Zucht der drei vorgeschlagenen Insektenarten wird das gleiche Futter benötigt wie für die Rinder und Schweinezucht. Wo ist denn da der Unterschied?

Was schlagen Sie vor?

Ich schlage Bienenmaden, Käferlarven, Raupen und Puppen von Seidenspinnern vor.

Warum?

Erstens sind Bienen ein Schweizer Produkt, in Lebensmittelbetrieben hergestellt. Zweitens landen jährlich bei uns 50 bis 100 Tonnen Bienenmaden im Müll, und drittens müssen für die Zucht von Käferlarven und Seidenraupen keine Regenwälder für Sojaplantagen abgeholzt werden, weil sich diese Insekten von pflanzlichen Abfällen ernähren oder von Maulbeerblättern und sogar von invasiven, giftigen Neophyten.



Daniel Ambühl züchtet selbst Seidenspinner und Käferlarven. Foto: ako

Wir werfen Bienenmaden weg?

In der Schweiz gibt es 20 000 Imker. Der Drohnenschnitt ist für viele ein normaler Vorgang. Dabei werden die männlichen Bienenmaden aus der Wabe geschnitten und weggeworfen. Leider wurde das Thema europaweit völlig übergangen. Aus den Drohnen-

maden mache ich in meinen Workshops ein japanisch inspiriertes Delikatessengericht: Frittierte Bienenmaden mit Kokosöl, Honig und Sojasauce. Ein Gedicht.

Arbeiten Sie schon mit Imkern zusammen?

Ja natürlich. Sie sind froh, wenn es zu dieser Weiterverarbeitung kommt. Es ist eine Dummheit und Frechheit, dass diese Tausenden von Menschen, die sich schon ein Leben lang mit der Zucht von Insekten befassen und Lebensmittel produzieren, in der Diskussion über essbare Insekten von EU und BLV komplett ignoriert werden!

Momentan boomt der Verkauf von Kochbüchern, die mit Insekten-Rezepten werben. Was halten Sie davon?

Schön und gut. Wo ein Medienhype ist, sind die Trittbrettfahrer. Die schaden aber der Sache oft mehr als sie nutzen. Die meisten dieser Schnellschuss-Kochbuchkünstler haben keine Idee, welche Insekten sich eignen und welche nicht, bedienen sich direkt in den Zoohandlungen, haben also keine Ahnung von Lebensmittelqualität und Haltungsbedingungen. Sie interessieren sich auch kaum für die übergeordneten globalen Ziele in Bezug auf Wasserknappheit, Klimawandel und Ernährungssicherheit. Aber toll ist, dass das Bewusstsein für Insekten als Nahrungsmittel überhaupt aufkommt.

«Insekten sind klein, sauber und effizient»

Wie kam es zu Ihrem Interesse an Insekten und der Gründung von Skyfood?

Ich züchte schon 13 Jahre Pilze, die sich zum Verzehr eignen. Darüber kam ich zur Käferzucht, da viele Käfer sich von dem vorverdauten Holz der Pilze ernähren. Als ich dann vor zwei Jahren den Bericht der UNO Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) über essbare Insekten gelesen habe, beschloss ich, einen Teil meines Restlebens zu investieren, um den Schweizern die Insekten schmackhaft zu machen.

Meinen Sie, dass Insekten wirklich eine Chance auf den Schweizer Tellern haben?

Ich glaube, dass die Welt zu klein wird für den rasanten Anstieg des Fleischbedarfs. 70 Prozent des weltweiten Ackerlandes werden heute für die Produktion von Futtermittel unserer Nutztiere bebaut. Dafür werden Regenwälder abgeholzt und einzigartige Habitats

zerstört. Für ein Kilogramm Insektenkörpermasse sind zwei Kilo Futter nötig. Bei Rindern beträgt dieses Verhältnis eins zu acht.

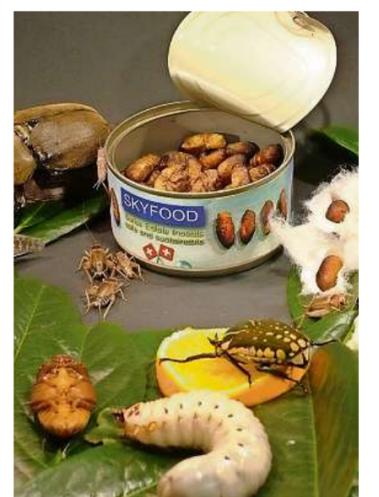
«Die Welt ist zu klein für den Fleischbedarf»

Sie geben an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaft in Wädenswil (ZHAW) Workshops für Interessierte. Was vermitteln Sie dort?

Solange es nicht offiziell erlaubt ist, essbare Insekten zu kaufen, und sie auch in Restaurants nicht aufgetischt werden können, kann doch jedermann selber schon Erfahrungen sammeln mit der Zucht und Zubereitung von essbaren Insekten im privaten Rahmen, zu Hause, im Garten. Insekten sind das Vieh der Urban Farmer: Klein, sauber, effizient. Das Know-how zur Produktion von Essinsekten nach Richtlinien des Biolandbaus vermitteln wir im Kurs. Natürlich sprechen wir auch über Gesetzgebung, Forschung, wirtschaftliches Umfeld, Geschichte der Entomophagie und darüber, wie in anderen Kulturen mit Insekten als Lebensmittel umgegangen wird. Auch ein feines Insekten-Menü bereiten die Kursteilnehmenden selber zu.

Anna Kohler

Heute auf SRF, 21 Uhr, Einstein, 27. und 28. August Workshop, ZHAW Wädenswil, www.skyfood.ch oder www.danielambühl.ch



Maden aus der Dose zum selber züchten gibt es bei Skyfood.

di ga
möbel

Küchenfestival.

21. Mai – 4. Juni 2016

- ✓ 12% + 5% auf alle Küchen
- ✓ Markengeräte bis 60% günstiger
- ✓ Verlängerte Garantie auf 5 Jahre
- ✓ Trends und neuste Küchentechnik
- ✓ Gratis Lieferung und Montage

Gratis

Bauherrenseminare Küchen:
27. Mai in Dübendorf/ZH
30. Mai in Galgenen/SZ

Infos und Anmeldung unter www.diga.ch

Verrechnung über Ihren Konzessionär | 8854 Galgenen/SZ | Ausfahrt Lachen | Tel. 055 450 55 55