

UNSER ERSTES MAL...

... Insekten essen

Insekten essen? Für viele ist da die Hemmschwelle noch groß. Warum das so ist, wollen wir heute im Selbsttest herausfinden. Unser Ziel: einen Burger mit einem Patty aus Insekten gemeinsam herstellen und verkosten.



Schwerer als gedacht war zunächst die Beschaffung der Zutaten. Supermärkte in ganz Deutschland haben schon vor einem Jahr den ersten Insektenburger der bug foundation in die Regale gebracht. Leider haben die es nicht nach Ulm geschafft. Nach mehreren Telefonaten und vergeblichem Suchen in über drei Märkten mussten wir einsehen, dass die Burger wegen mangelnder Nachfrage schon wieder aus dem regionalen Sortiment genommen waren. Auch online kam man nicht an die fertigen Burger-Patties der bug foundation ran, diese werden im Moment nur in ausgewählten Supermärkten und Restaurants vertrieben. Plan B war dann, einen Buffalo-Wurm-Patty mithilfe von Insektenmehl selbst herzustellen.

Insekten brauchen im Mengenvergleich nur ein Hundertstel der Emissionen von z. B. Rindfleisch. Zudem sind sie sehr kaloriendicht und haben einen sehr hohen Eiweißgehalt – unser Wurm besteht zu mehr als der Hälfte aus Proteinen.

Als das Paket mit besagten Würmern ankam, war die Spannung groß. Der erste Riechtest war dann etwas ernüchternd. Das Mehl riecht so, wie man sich kleingehackte Insekten vorstellt: Erdig, etwas muffig, nicht sehr appetitlich. Aber wir waren guter Dinge, daraus ein leckeres Essen zu zaubern. Die Zubereitung ist relativ einfach: Neben dem Insektenmehl sind die Hauptbestandteile des Rezepts Rote Beete und Kartoffeln. Nachdem die Masse fertig ist, kommt das Anbraten. Das hat uns tatsächlich vor einige Herausforderungen gestellt, da die Pattymasse sehr weich und feucht war und dadurch beim Wenden zum Teil etwas auseinandergebrochen ist.

Optisch sind unsere Burger schon recht ansprechend. Wir sind gespannt auf den Geschmack! Nach den ersten paar Bissen müssen wir leider feststellen: Das haben wir uns leckerer vorgestellt. Der Patty ist eine weiche Masse ohne viel Eigengeschmack, es bleibt ein fader Nachgeschmack im Mund. Wir waren sehr positiv gestimmt und hatten Lust, etwas Neues auszuprobieren, aber der Burger, konnte uns leider noch nicht überzeugen. Wir haben auf jeden Fall nicht die Lust am Ausprobieren verloren und sind gespannt auf die Entwicklungen zu Insekten als Nahrungsmittel der Zukunft!



TOP

- + gute CO₂-Bilanz im Vergleich zu anderen tierischen Produkten
- + guter Nährstoffgehalt
- + Neues Ausprobieren!



FLOP

- Verfügbarkeit
- Preis
- Geschmack

SOPHIA UND DOMINIK, STUDENTINNEN AN DER UNI ULM UND DORT IM REFERAT FÜR NACHHALTIGKEIT AKTIV