



Liebe Leser/innen!

Gutes Essen ist eine Leidenschaft; wohl nicht nur bei mir. Und dann die Vielfalt. Fast jede Region unseres Landes hat ihre individuelle Spezialität, egal ob Pfälzer Saumagen, Thüringer Rostbratwurst, Bayrische Kalbs- bzw. Schweinshaxe oder Labskaus im Norden.

Bei so mancher Koch-Show kann man manchmal den Eindruck gewinnen, kulinarisch gelte es alles aufzufahren, was die Rezeptbücher und Feinkostläden hergeben. Man sieht und staunt, was alles gegessen werden soll und gegessen wird: frittierte Pfeffer-Grillen, geröstete Ameisen, Heuschrecken oder Mehlwürmer im Backteig.

Besonders gesundheitsbewusste und ökologisch interessierte Menschen raten uns dazu, denn Insekten sollen als Eiweißträger eine wesentlich bessere Ökobilanz aufweisen als unsere klassischen Gerichte. Dabei bevorzugen wir Deutschen, und das nicht nur zu Weihnachten oder Silvester, noch immer einfache Gerichte, wie Kartoffelsalat mit Würstchen; das ist übrigens auch mein „Leib- und Magengericht“.

Vor allem geht es uns Deutschen „um die Wurst“, der unumstrittene Spitzenreiter unserer lukullischen Gelüste. Wurst essen wir viel, überall, ja fast zu jeder Tages- und Nachtzeit. Warm, kalt, gebraten, im Stück oder in Scheiben. Sie wird abgebissen, aufs Brot gelegt oder geschmiert; Säugetier oder Geflügel, roh, gekocht oder geräuchert. Über 1500 Wurstsorten gibt es allein bei uns in Deutschland. Jede Region hat ihre Bratwürste: Coburger, Fränkische, Hessische, Norddeutsche, Nürnberger, Schlesische, Thüringer und, und, und.

Wussten Sie übrigens, dass es Tiere gibt, die zwar genauso viel an Protein wie Rindfleisch liefern, dabei aber nur die Hälfte an Fett haben, nur ein Viertel des Futters brauchen, 100 Mal weniger CO<sup>2</sup>-Emissionen ausstoßen als ein Rind, 12,5 Mal weniger Platz benötigen, bis zu ihrem Verzehr 15.500 Liter weniger Wasser benötigen und mit 80% einen doppelt so hohen essbaren Anteil haben (von einem Rind essen wir gerade einmal 40 %)? Eigentlich etwas für uns alle,

aber die Rede ist von Insekten. Genauer gesagt, bezieht sich der Vergleich auf eine Grille.

Während der Verzehr dieser Tiere in Asien, Lateinamerika und Afrika normal ist, tun wir uns damit noch sehr schwer, wenngleich auch bei uns - seit die EU 2018 den Verkauf von Insekten durch einen Erlass geregelt hat - mehr und mehr essbare Insektenprodukte auf den Markt kommen.

Ob für unser Essen nun das Rind durch den Wolf gedreht oder Insekten im Burger gemahlen werden sollen, das soll und muss jeder von uns selbst entscheiden. Wenn es geschmacklich mithalten kann, gibt es eigentlich keinen Grund, es nicht wenigstens zu probieren. Ich hatte bisher noch nicht diesen Mut, wohl aber meine Frau.

Alles Gedanken, die wir uns zukünftig vielleicht nicht mehr machen müssen, wenn sich der jüngste Trend aus dem Silicon Valley auch bei uns durchsetzt. Dort nämlich gilt Essen zunehmend als Zeitverschwendung, die einen nur von den wirklich wichtigen Dingen des Lebens abhält.

Man präsentiert in der dortigen Hexenküche ein Wunderpulver, das angeblich alle lebenswichtigen Nährstoffe, Proteine und Kohlehydrate enthält und mischt es mit Wasser oder Milch. Die neuen Powerdrinks tragen Namen wie „Soylent, People Chow oder Schmilk“, sehen aus, wie sie heißen, und schmecken auch genauso: leicht gipsig im Abgang.

Ist das unsere Esskultur der Zukunft, wenn uns der konsequente Gebrauch von Labornahrung suggeriert, dies sei die höchste Entwicklungsstufe des Menschens, die keine Zeit mehr mit Nutzlosigkeiten wie Essen, Schlaf oder Feiertagen verschwendet?

Bei mir ganz sicher nicht, dann doch lieber Heuschrecken im Backteig!