

Insekten-Proteine: eine nachhaltige Ernährung!

Fact-Sheet der Gesellschaft Deutscher Chemiker e.V.



Foto: Daniel Bakonyi

Fakten: Mit mehr als einer Million beschriebener Spezies stellen die Insekten eine der artenreichsten Tiergruppen weltweit dar. In vielen Teilen der Erde stehen traditionell schon seit langer Zeit diverse Insekten auf dem Speiseplan des Menschen. Insgesamt sind etwa 2000 genießbare Insekten bekannt, hierzu zählen vor allem Käfer, Raupen, Ameisen, Wespen und Bienen. Ebenso stehen Insekten auf dem Speiseplan von Tieren. Dadurch, dass sie überall auf der Welt vertreten sind, stellen Insekten eine hervorragende alternative Proteinquelle für Mensch und Tier dar.

Problem: Die Weltbevölkerung wächst stetig und mit ihr der Bedarf nach Nahrungsmitteln. Gleichzeitig bedroht der Klimawandel die stabile Versorgung der Menschheit mit Lebensmitteln. Der Verzehr von Insekten in der westlichen Kultur ist auch heute noch ein Tabuthema und mit Ekel behaftet, obwohl besonders die Larven verschiedenster Insektenarten sehr hohe Gehalte tierischen Proteins besitzen.

Problemlösung: Um der Nahrungsmittelknappheit entgegenzuwirken, ist eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung unumgänglich. Insekten benötigen im Vergleich zu den klassischen Nutztieren wie Rind, Schwein oder Huhn bedeutend weniger Ressourcen (Wasser, Futter, Fläche) und stoßen auch weniger klimaschädliche Gase aus ([mehr Informationen](#)). Aufgrund der Erkenntnisse der europäischen Risikobewertung wurden 2017 in der EU sieben Insektenspezies als Futtermittel in Aquakulturen zugelassen. Weiterhin hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Februar 2021 die Sicherheit von Mehlwürmern als Lebensmittel positiv bewertet. Mehlwürmer bzw. daraus gewonnenes Insektenmehl könnten daher zukünftig in der EU zur Produktion innovativer Lebensmittelprodukte, die auf mehr Akzeptanz der Verbraucher stößt, verwendet werden ([mehr Informationen](#)).

Autoren:

*M.Sc. Patrick Klüber und Dr. Daniel Bakonyi, Fraunhofer IME – Projektgruppe Bioressourcen;
Department: Biotechnology of Food & Feed Improvement Agents*

Link: <https://faszinationchemie.de/wissen-und-fakten/news/insekten-proteine-eine-nachhaltige-ernaehrung>