

## Insekten

# Insekten nun auch in der Gastronomie



1 / 1

Gewöhnungsbedürftig: Snacks auf Mehlwurmbasis.  
(Bildquelle: Julia Spahr)

## Seit fast vier Monaten bieten Schweizer Detailhändler essbare Insekten feil - und die Produkte stossen bei der Kundschaft auf Interesse. Nun halten Grillen und Co. auch zaghaft in der Gastronomie Einzug.

Die Restaurant-Kette Nooch preist beispielsweise Heuschrecken als «nachhaltige Proteinquelle» an. «Diese werden frittiert und je nach Wunsch auf den Gerichten als Zusatz verkauft», teilte Daniel Wiesner von der Betreiberin Fredy Wiesner Gastronomie auf Anfrage mit.

### «Mut und Aufgeschlossenheit»

Es würden täglich nur wenige Portionen pro Restaurant verkauft. «Die Neugierde der Gäste war am Anfang hoch, hat sich aber rasch gelegt», sagt Wiesner. Die meisten Gäste fänden, dass die Insekten «ok schmecken». Oft bleibt es dennoch bei einem einmaligen Versuch. Der Schnellverpfleger Hitzberger hat seit kurzem an mehreren Standorten in der Schweiz einen Insektenburger im Angebot. Rund 100 Stück würden pro Woche verkauft, hiess es auf Anfrage.

Die Degustation fordert laut Geschäftsführer Andy Schwarzenbach noch «etwas Mut und Aufgeschlossenheit». Deshalb lägen die Verkaufszahlen «eher tief». Dennoch denkt Schwarzenbach darüber nach, das Sortiment auszubauen. Möglicherweise gibt es im Take-away künftig auch Insektenriegel zu kaufen.

### Coop stockt auf

Der Riegel, der getrocknete Grillen enthält, wurde von Coop jüngst als drittes Insektenprodukt nach dem Insektenburger und den Insektenbällchen in die Regale gestellt. Das Interesse ist laut der Coop-Medienstelle gross. «Die Produkte haben sich vom ersten Tag an sehr gut verkauft.» Genaue Zahlen will der Detailhändler «aus Konkurrenzgründen» nicht bekanntgeben. Die Nachfrage übersteige auf jeden Fall die Erwartungen.

Bei Kundinnen und Kunden stosse das Thema essbare Insekten auf grosse Neugierde. «Wir erhalten viel positives Feedback», heisst es bei Coop. Ausgebaut wurde aber nicht nur die Auswahl. Die Insektenprodukte sind nun in zwölf statt bisher sieben Einkaufsläden in der ganzen Schweiz erhältlich. Zudem können die Insektenburger, -bällchen und -riegel auch bei Coop@home bestellt werden.

### Heuschrecken-Spiessli und Grillen

Auch wer Insekten im Privaten geniessen möchte, kommt auf seine Kosten. Einzelne Geschäfte, etwa Bioläden und der Online-Shop Farmy.ch, bieten Heuschrecken und Grillen an. Farmy.ch verzeichnet gemäss eigenen Angaben «ein stetig wachsendes Interesse an essbaren Insekten». Von November auf Dezember hätten die Verkäufe von Heuschrecken ein Wachstum von über 50 Prozent verzeichnet.

#### Mehr zu Insekten:

**Mehlwürmer teurer als Entrecôte**  
**2 Millionen für Insekten-Produktion**  
**BR: Insektensterben ist Bedrohung**  
**Insekten: Arzneien als Bedrohung**  
**D: Dramatischer Insektenschwund**

[» mehr](#)

#### Mehr in Marktmeldungen:

**Emmi verkauft Beteiligung**  
**Jersey-Joghurts lanciert**  
**Ei und Kartoffel als TV-Stars**  
**Agrisano legt zu**  
**Monsanto tritt auf der Stelle**

[» mehr](#)

Der Hersteller, das Start-up Essento, möchte sein Netz an Partnern denn auch weiter ausbauen. Es gebe eine starke Nachfrage nach Produkten aus essbaren Insekten in der Schweiz, teilte Unternehmensmitbegründer und Geschäftsführer Christian Bärtsch auf Anfrage mit. Auch er will keine Zahlen nennen, sagt aber: «Wir haben viele Ideen für weitere Produkte.»

#### Markt versorgt

Bisher waren dem Geschäft mit essbaren Insekten allein dadurch Grenzen gesetzt, dass die Züchter nicht genug Insekten zur Verfügung hatten. «Diese Mengen sind mittlerweile angestiegen und wir können die steigende Nachfrage decken», so Bärtsch. Die meisten Insekten für den Schweizer Markt stammen aus dem europäischen Ausland. Seit kurzem gibt es aber auch kleinere Mengen an Schweizer Insekten.

Seit Mai 2017 sind Mehlwürmer, Grillen und die Europäische Wanderheuschrecke in der Schweiz als Nahrungsmittel zugelassen, seit August sind sie im Handel erhältlich. Die Insekten müssen, um für den menschlichen Verzehr freigegeben zu sein, nach den geltenden Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt werden. Die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel müssen auf allen Produktionsstufen eingehalten werden.

#### Deklaration für Allergiker

Die Insekten müssen für Konsumentinnen und Konsumenten zwar nicht als solche erkennbar, aber deklariert sein. Dies ist insbesondere für Allergiker wichtig. Während Insekten in manchen Kulturen auf den täglichen Speisezettel gehören, gelten sie im Westen noch immer als Kuriosum. Der Schweiz kommt in diesem Bereich quasi eine kleine Pionierrolle zu.

---

[Keine Kommentare](#)

[» Neuen Kommentar schreiben](#)

---