



Sechserpack Die Freude am Schnee ist allen Menschenkindern angeboren. Wie anders wäre zu erklären, dass überall Schneemänner herumlungern, sobald der Winter Einzug hält? Hier versammelt: Exemplare aus der Inneren Mongolei (1) und der Schweiz (2), aus Moskau (4), Gelsenkirchen (5) und Söldtirol (6). Woher der Dicke und der Kleine stammen (3), ist unbekannt.

Müssen wir wirklich Grillen essen, Frau Belatchew?

Rahel Belatchew, 45, ist Architektin und Stadtplanerin in Stockholm. Ihr Entwurf einer „Insektstadt“ versucht die Ernährungs- und Proteinkrise der Zukunft zu lösen.

SPIEGEL: Frau Belatchew, Sie wollen aus Stockholm „Insect City“ machen, eine Großstadt, die ihren Bedarf an Protein durch Grillenfarmen deckt. Warum?

Belatchew: Im Jahr 2050 werden über neun Milliarden Menschen auf der Welt leben. Die werden wir nicht alle mit Fleisch ernähren, wie es bisher produziert wird.

SPIEGEL: Und die Grille ist die Lösung?

Belatchew: Ja, warum nicht? Zwei Milliarden Menschen auf der Welt essen regelmäßig Insekten. Es gibt etwa 1900 essbare Arten. Sie sind reich an Protein, brauchen wenig Wasser, können lokal gezüchtet werden. Außerdem setzen Insekten den Großteil der Nahrung in Körpermasse um. Mit zehn Kilogramm Futter



lässt sich ein 400-Gramm-Steak produzieren – oder mehr als das Zehnfache an Insektenfleisch. Mit neun Grillenfarmen, die jeweils auf eine Verkehrsinsel in Stockholm passen würden, könnte man den kompletten Proteinbedarf der Stadt decken, und hier leben rund 900 000 Menschen.

SPIEGEL: Die wären wahrscheinlich nicht begeistert.
Belatchew: In den westlichen Gesellschaften ist Insektenessen ein Tabu. Aber das ändert sich gerade. In einem der besten Restaurants der Welt, dem Noma in Kopenhagen, stehen Ameisen auf dem Menü. In den USA werden Kekse und Energieriegel aus Grillenmehl hergestellt. Das ist noch ein Nischenmarkt, aber der wird wachsen.

SPIEGEL: In Deutschland und Frankreich wurde bis in die Sechzigerjahre Maikäfersuppe gegessen. Gibt es auch in Schweden solche Traditionen?

Belatchew: Nein, aber eines unserer liebsten Feste ist das Krebsfest im August. Wenn Sie sich so einen Flusskrebsschwein anschauen: Der sieht auch nicht lecker aus. Und denken Sie an Schnecken, Krabben, Austern. Es ist also eine Frage der Kultur. Als in den Siebzigerjahren Sushi nach Schweden kam, galt roher Fisch als widerlich.

SPIEGEL: Haben Sie selbst mal eine Grille probiert?

Belatchew: Ja. Es gibt hier in Stockholm einen Laden, der eine kleine Auswahl anbietet.

SPIEGEL: Und?
Belatchew: Ganz lecker. Leicht nussig. Etwas trocken. jst