


# Consommé mit Grashüpfer

**GLOBAL VILLAGE:** Warum vier Londoner die Europäer vom Insektenessen überzeugen wollen

Julene Aguirre weiß, dass der Anfang für ihre Gäste meist das Schlimmste ist. „Bereit?“, fragt sie mit hochgezogenen Augenbrauen. Dann schaltet sie den Mixer an. Innerhalb weniger Sekunden werden Hunderte Wachsmottenlarven püriert. „Das ist für Pfannkuchen“, erklärt Aguirre und schüttet die Masse durch ein Sieb, um die Larven von ihrer Chitinhülle zu trennen. Danach mischt sie Mehl und Wasser unter den Larvenbrei und schöpft alles in eine Pfanne, in der heißes Fett brutzelt.

Vergisst man für einen Moment die Larven, sieht es so aus, als würde die gebürtige Mexikanerin in ihrer Küche in London einfach nur Pfannkuchen zubereiten. Lediglich der Behälter neben der Spüle, in dem sich die Überreste der Larven lila verfärben, erinnert daran, dass hier etwas anders ist.

Julene Aguirre, 28, will den Menschen das Insektenessen schmackhaft machen. Die Schwierigkeit ist allerdings, dass viele Europäer Larven, Maden und Heuschrecken für Ungeziefer halten. „Und es ekelt viele, dass die Tiere tot genauso aussehen wie lebendig“, sagt sie, während sie die Pfannkuchen wendet. „Deshalb muss sich als Erstes die Wahrnehmung ändern.“ Das Insekt darf nicht aussehen wie ein Insekt, auf dem Teller sollen nicht Flügel und Köpfe zu sehen sein, sondern Speisen, die Europäer gewohnt sind.

Aguirre hat daher mit drei befreundeten Designern und Ingenieuren „Ento“ gegründet, abgeleitet von „Entomophagie“: Verzehr von Insekten. Ihre Mission ist es, die Krabbeltiere eines Tages sogar in britische Supermärkte zu bringen. Seit einem knappen Jahr macht Ento zudem Catering für Veranstaltungen, es geht vor allem um Aufmerksamkeit für ihr Projekt. Im August haben sie in einem temporären Restaurant drei Tage lang Fünf-Gänge-Menüs serviert, darunter eine Consommé mit Grashüpfer-Dumplings, ein Medaillon aus Wachsmottenlarven und Panna cotta mit Drohnenlarven der Honigbiene.

Die Jungunternehmer wurden für ihre Idee bereits mit mehreren Preisen ausgezeichnet. Dabei war es Zufall, dass Aguirre zur Insektenköchin wurde. Während ihres Studiums am Londoner Royal College of Art besuchte sie ein Seminar, das sich mit der schlichten Frage beschäftigte: Vor welchen Herausforderungen wird die Menschheit in Zukunft stehen – und wie werden sie sich lösen lassen?

Bei ihren Recherchen stießen Aguirre und ihre Kommilitonen auf ein Problem, das die Wissenschaft seit langem beschäftigt: Im Jahr 2050 könnte es nicht mehr genug Nahrung für die Weltbevölkerung geben. Neun Milliarden Menschen werden dann auf der Erde leben, so die Prognosen der Uno; der Proteinbedarf wird steigen. Aber wenn in den reichen Ländern und den aufstrebenden Regionen weiterhin so viel Fisch und Fleisch gegessen wird, werden die Anbauflächen nicht reichen, um den Rest der Welt zu ernähren. Insekten könnten die Lösung sein.

Grillen verwandeln zwei Kilogramm Futter in ein Kilogramm Gewicht. Mastrinder verwandeln im Schnitt zehn Kilogramm Futter in ein Kilogramm Gewicht. Das Rind ist also fünfmal weniger effizient. Außerdem können Insekten mit Bioabfällen gefüttert werden und produzieren weniger Treibhausgase.



ANDREA ARTZ / DER SPIEGEL

**Köchin Aguirre:** *Ohne Flügel und Köpfe*

Auch für die Jungunternehmer war das Insektenessen neu. Deshalb sind sie nach der Gründung von Ento in ein Restaurant gegangen, das Insekten serviert, Käfer im Salat und gegrillte Heuschrecken. Sie merkten: Mit solchen Gerichten kriegen wir vielleicht die Abenteurer zum Insektenessen, aber nicht den Durchschnittseuropäer.

Monatelang experimentierten die vier Gründer mit Rezepten: Sie buken Cracker aus Insektenmehl, brieten Burger aus Insektenfleisch, frittierten ganze Insekten zu Tempura. Mit dem Abstrakten, dem Cracker, hatte kaum ein Testesser ein Problem. „Die Menschen sind immer überrascht, dass diese Gerichte nicht abartig, sondern nicht viel anders schmecken als das, was wir sonst zu uns nehmen“, sagt Aguirre.

Das gilt auch für die Pfannkuchen, die sie an diesem Abend gebacken hat: Sie sind luftig wie American Pancakes, dünn wie französische Crêpes und herzhaft wie Fleisch. Allerdings kostet der Larvenpfannkuchen auch so viel wie ein Filet Mignon. Aguirre bezieht ihre Insekten von britischen Farmen, die diese als Tiernahrung züchten, etwa für Echsen. „Wir hoffen natürlich, dass sich mit steigender Nachfrage das Angebot reguliert“, sagt Aguirre. „Dann werden auch die Preise fallen.“

Catering und Fünf-Gänge-Menüs sind erst der Anfang, im kommenden Jahr wollen die Unternehmensgründer in ausgewählten Cafés Lunchboxen mit Gemüse-Insekten-Würfeln verkaufen, die mit Stäbchen gegessen werden.

Wenn sich die Menschen daran gewöhnt haben, hoffentlich in wenigen Jahren, will Ento Fertigprodukte für Supermärkte anbieten, Heuschrecken-Bolognese etwa.

Im Jahr 2020 sollen die Supermärkte dann die Rohprodukte führen. Aguirre glaubt, dass die Europäer bis dahin ihre Essgewohnheiten verändert haben werden. „Früher konnte sich auch niemand in Europa vorstellen, rohen Fisch zu essen. Inzwischen wundert sich niemand mehr über Sushi.“

THERESA BREUER