

Der Mehlwurm, der hat ein extrem hochwertiges Eiweiß, weil einfach die Amine so als das same setzten, die biologische Wertigkeit ist je nach Eiweiß immer unterschiedlich. Wofür jetzt natürlich auch Angst haben, ist das, dass jetzt auf einmal z. B. mal Insekten einfach vermahlen werden können und irgendwo quasi in ein Produkt einigmogelt werden können. Kann das sein?

Es ist ein sehr teuer Rohstoff, es wird öffentlich sehr kritisch betrachtet, es spricht eigentlich für den Produzenten selber wenig dafür, dass es mit einig tut.

Es muss eindeutig deklariert sein, wenn er Insekten holten muss.

Wir essen sowieso eine halbe Kilo Insekten pro Jahr, auch unfreiwillig oder unwissend durch das, wie wir auf uns ernähren.

Die Hemmung gegenüber Insekten sind immer die kulturelle Hemmung.

Eigentlich von der Logik her, eines der hochwertigsten Lebensmittel, was wir haben, emotional, da wir uns natürlich sehr schwer akten.

Hallo und herzlich willkommen zum Podcast, wer nicht weiß, muss alles essen, der Podcast von Landschaft Leben.

Heute haben wir die Nummer 132 unseres Podcasts, also die 132. Folge.

Ich finde es ein sehr spannendes Thema, nämlich haben wir in den letzten Wochen ganz, ganz viele Menschen darauf angesprochen, dass wir über dieses Thema unbedingt am Podcast machen müssen.

Und zwar geht es um das, was 80% der Weltbevölkerung tagtäglich ist, nämlich Insekten. Das ist schon unwagbar, wie viele Leute das essen, weil wir uns das gar nicht so richtig vorstellen können.

Und dazu habe ich mir heute als Gast, als Podcast-Gast, in Andreas Kreuz eingeladen. Du bist, und das finde ich voll lässig, du bist Insektenbauer.

Ja, genau richtig, danke für die Einladung.

Ich freue mich voll, dass du da bist.

Jetzt wird sich natürlich jeder so vordenken, was ist Insektenbauer?

Also ein Bauer, der Insekten züchtet und heudet.

Also ist eigentlich ein Nutztier-Insekt und in Österreich gibt es das auch schon.

Vielleicht erzählst du uns einfach mal, wie du zu dem Kämmer bist und was du genau machst.

Ja, also bei uns war es so, dass ich nicht ein neuer Bauer bin, ich bin echter Bauer.

Also ich bin als Bauer ein Bauer aufgewachsen.

Und zwar so, wir haben ein paar Kierkörper, ein paar Sauer, ein paar Herner.

Und nachdem das wirtschaftliche nicht unbedingt ganz so einfach war, also Mischbetrieb, wir haben 30 Hektar in Kärnten am Berg, haben meine Eltern den Betrieb vor über 20 Jahren verbraucht.

Und für mich war es immer so, ich habe gesagt, ich möchte wahrscheinlich ein Bauer werden. Für mich war klar ein Weinbauer, nachher mit der Landwirtschaft vom Morgen.

Und nicht mit der von Gastern blöd gesagt.

Und da war es eigentlich Zufall, dass ich bei einer Genussveranstaltung Insektengessen habe. Da war ich schon, also ich bin Landwirtschaftsschulgang und so weiter.

Und in meine 20er war das schon.

Und dann habe ich mit denen unterhalten, woher der Insekten eigentlich hat.

Ich war sehr offen und habe probiert.

Und dann sage ich eigentlich alles aus irgendwelchen Hausbetriebe, die eigentlich hauptsächlich Futtermittel produzieren.

Und Kumpasshol und Belgien und Frankreich und in Österreich gibt es gar nichts.

Also dann habe ich gesagt, dann muss ich halt mal wieder anfangen damit.

Und dann hast du gedacht, das machst du einfach.

Und hast du noch einmal, wie bist du eigentlich gestarrt?

Also hast du einfach einmal angefangen, dir ein paar Insekten zuzulegen.

Normalerweise ist es so, dass wir eher so dieser Schädlinge sehen, in Österreich vor allem uns nur mit dem auseinandersetzen, wie wir die eigentlich bekämpfen können meistens.

Weil es ja, wenn unser Schädling natürlich auftreten nicht angenehm ist und das wirklich noch an unsere Ernte oft zu einer Missernte quasi führt.

Wie bist du da gegangen?

Ja, der Ansatz, der ist ja nachvollziehbar, ist ja kulturell bei uns ein Futtermittelfeind.

Ein Futtermittel-Schädling, ein Konkurrent.

Deswegen ist ja die Abneigung nachvollziehbar.

Und bei mir war es damals so, ich bin auch von den Zoo-Hundlungen gegangen

und habe ein Viertelkilo Mehlwürmer gekauft, Futtermittelmehlwürmer

und habe damit angefangen, experimentieren.

Also ganz banal, auch im Heizraum.

Und habe relativ schnell merkt, es gibt keinen, der sich auskennt.

Also ich habe versucht mit Futtermittelproduzenten in ganz Europa Kontakt aufzunehmen, da wollte keiner, was mit mir zu tun haben, weil jeder versucht,

das Know-how in den neuen Bereich möglichst bei sich zu halten.

Rechtlich habe ich versucht, mich irgendwie durchzuarbeiten.

Bei Landwirtschaftskammer, bei Wirtschaftskammer hat sich auch keiner ausgekannt, eigentlich wohl keiner mit mir oder der Thematik irgendwas zu tun haben.

Weil es einfach auch zu abstrakt und zu weit weg war, dass man den Bereich irgendwas macht.

Und hast du auch mal angefangen zu experimentieren

und im Endeffekt die Zucht für Futtermittel gemacht

oder bis gleich ins Lebensmittel gegangen?

Ich habe damals gesagt, Ziel ist direkt im Lebensmittelbereich auszumachen.

Weil natürlich Futtermittelbereich ist interessant, aber zwar Nachteile.

Erstens die Effizienz, ein Sekt zu züchten, damit ein Nutztier zu füttern

und dann das Nutztier zu essen, das ist ein relativ ineffizienter Prozess wieder.

Und zweitens der Preis, weil Futtermittel darf nichts kosten.

Und deswegen habe ich gesagt, eigentlich im Futtermittelbereich,

es gibt viele, die da was machen schon, das ist jetzt nichts Neues.

Da ist ein Preiskampf, es wird immer angegeben, dann macht es noch billiger als du.

Und da habe ich gesagt, das ist schwierig.

Da habe ich gesagt, wenn, dann versuche ich gleich direkt,

den Lebensmittelbereich auszumachen.

Jetzt denken Sie, vielfühlig Insekten sind ja günstiger wie Möhren zum Beispiel oder sowas, was wohl das vermehren wird.

Also das ist eigentlich der Grund, den man eigentlich hinkriegt.

Man mischt es irgendwie ein, weil es eigentlich was billigeres ist und nicht so was Hochfertiges wird, wie jetzt Getreide.

Das ist von der Idee her richtig praktisch aber falsch.

Es ist nämlich so, der Rohstoffinsekt aktuell

und sogar die Futtermittelinsekten sollen da jetzt dazu gehört zu den teuersten Rohstoffen, den wir jetzt haben.

Ist es international so oder nur jetzt, weil man es in Österreich produziert?

Nein, das ist international so.

Wenn man jetzt international hergeht und ein Sojabreis mit einem Insektenpreis vergleicht, wir reden im Lebensmittelbereich sowieso aktuell von 50 bis 60 Euro oder Kilo getrocknet für das Insekt.

Und im Futtermittelbereich, wenn man, das sind noch keine Mehlwürmer, wie es hat, das sind noch Soldatenflieger oder Ähnliches, drehen wir noch auf das Vara-Holb bis 3.500 Euro die Tonne.

Also noch immer relativ hochpreisig.

Also das ist dann das Drittel, zum Beispiel, wo Soja kursen würde aktuell oder so.

Genau, genau. Es hat den Vorteil, dass natürlich vor allem minorsäuren Zusammensetzung wesentlich besser ist als wie ein Soja.

Im Futtermittelbereich ist das ein sehr hochwertiges Protein, aber es ist trotzdem auch im Futtermittelbereich sehr die teuerste Möglichkeit aktuell.

Das hast du dann angefangen und dich entschieden für das Lebensmittel. Jetzt ist die Frage natürlich für jeden.

Darf man das?

Es gibt ja in Österreich oder beziehungsweise in der EU gewisse Verordnungen, dass man ein neues Lebensmittel nicht einfach auf den Markt bringen kann, sondern da gibt es natürlich auch Studien, die man machen muss, dass man das dann wirklich auch marktfähig vertreiben darf.

Was ist das, Prozedere oder was hast du da machen müssen?

Ja, bei uns war es damals relativ schwierig.

Also ich bin sehr blaugegeiniger natürlich in die Thematik.

Gott sei Dank, was wir dazu sagen.

Wenn ich vorher gewusst hätte, was auf mich zukommt, hätte ich es wahrscheinlich bleiben lassen.

Das ist immer so bei den Dingen, die was innovativ und neuartig sind, dass man wahrscheinlich sich gar nicht traut, das anzufangen, wo man es einschätzen kann.

Darum gut, dass es nicht einschätzt als Kinder.

Ja, also ich habe gesagt, ich mache das jetzt.

Ich war einmal experimentiert in der Zucht und habe gesagt,

ok, jetzt schau einmal, wie das produzieren oder wie das vermarkten darf.

Ich bin dann direkt zu meinem Interessensvertretungsgang an der Landwirtschaftskammer.

Dann habe ich gesagt, wie schaut es aus?

Ich habe in Sektion das Lebensmittel produziert, was muss ich machen?
Dann habe ich gesagt, als erstes gehst du zur Wirtschaftskammer,
weil das geht uns nichts an.
Ich habe gesagt, ok, gut.
Mir erurscht, ich bin zur Wirtschaftskammer gegangen.
Die waren da etwas offener im ersten Moment.
Ich habe gesagt, ich habe eigentlich ein cooles Projekt.
Aber es ist ein eindeutiger Lebensmittel.
Das heißt, das ist landwirtschaftlich.
Du produzierst da ja ein hoher Produkt.
Ich habe gesagt, wenn ihr das sagt, dann geh ich wieder zur Landwirtschaftskammer.
Dann haben sie meinen Halskopf.
Dann haben sie mich dann auch direkt verwiesen,
weil natürlich, die kennen sich in den Breihernix auch so her.
Das heißt, die haben mich dann direkt verwiesen.
Dann haben sie gesagt, wenn ihr Lebensmittel im Verkehr bringen willst,
dann musst du einmal zur Hygieneinstanz gehen.
Das ist der Bezirksvaterin her.
Dann rufst du mal Land und fragst dir.
Dann habe ich den angerufen.
Dann habe ich gesagt, ich greife doch nichts an.
Du rufst bitte direkt am Landdauernmann,
in Glockenfurt bei der Hygienebehörde.
Und die werden dann auch sagen, was du darfst und was nicht.
Und eigentlich war dann, da war man auch schon 2017,
da ist ganz frisch die Leitlinie zur Produktion
und Verarbeitung von Insekten aus Lebensmittel rausgekommen.
Das ist damals vom Ministerium für Frauen und Gesundheit und so weiter.
Also das war österreichische Richtlinie gar nicht auf europäischer Ebene?
Das war rein österreichische Richtlinie.
Hat den Vorteil gehabt, dass wir eine Regelung gehabt haben?
Hat den Nachteil gehabt, dass sie exekutiert worden ist?
In Deutschland zum Beispiel war es nämlich so,
dass die irgendwas gar nicht behandelt worden
und ist aber auch nichts irgendwie eingegriffen worden.
Das heißt, es hat vor einigen Jahren schon Unternehmen gegeben,
Startups, die haben wir in Insektenbürger auf dem Markt gebracht und so weiter und so fort.
Es hat halt jeder gesagt, okay, das ist auf eigenes Risiko.
Weil letzten Endes ist der Inverkehrbring eines Lebensmittels
für die Sicherheit verantwortlich.
Bums haben es das Risiko zwar auf uns abgeschoben,
aber haben gesagt, dass der Rahmen in dem Dürfzeug bewegen.
Und wir haben damals zum Beispiel Insekten nicht zerkleinern dürfen.
Das ist ja ganz frisch jetzt und der Anführungszeichen.

Und das ist natürlich schwierig.
Wenn du sagst, du wirst jetzt, dass Leute Insekten essen,
müssen das aber gezogen in der Massen anschauen.
Und dass das in unserer Kultur kreisend ein bisschen schwierig ist,
das kann man sich eh denken.
Und das hat es uns auf jeden Fall nicht einfacher gemacht.
Das war jetzt so, weil man kein Schweinefleisch ist.
Und du hast das ganze Schwein in Sicht weiter.
Nein, das ist ja nicht so, als würde ich ein Fleisch verkaufen
und jeder Konsument müsste sich vorher die Schlachtungen anschauen.
Aber ich sage, da brechen uns schlagartige Haufen Konsumenten weg.
Ja, aber grundsätzlich glaube ich, war das ganz wichtig,
dass man Fleisch ist, dass man eigentlich die Schlachtung ersieht.
Und wo man Insekten ist, vielleicht auch, dass man das Insektsieht.
Dann weiß man auch, was man ist.
Weil man es natürlich jetzt vermahlen wird.
Und ich glaube, das ist auch die Angst, die viele Leute haben,
wenn es vermeint ist, dass man irgendwo untergejubelt wird
und dann ist sie auf einem Insekten.
Und wie ist das gar nicht? Kann das passieren?
Theoretisch schon praktisch nicht.
Es muss sowieso überall deklariert werden.
Wir essen ja schon seit Jahrzehnten sowieso Insekten und Insektenprodukte.
Sei es Kamin, sei es Schellak und ganz banal Honig.
Es wird nie hinterfragt, was Honig eigentlich ist.
Was ist Honig in dem Sinn?
Wenn man es aufs letzte Ober bricht,
das ist ein Ausscheidungsprodukt, das nennt man Spienenkotze.
Wenn man es so herrsagt, dann hört sich es gar nicht so gut an.
Aber man hinterfragt es nicht, wir essen es einfach kulturell.
Es ist akzeptiert und es schmeckt gut.
Es ist einfach ein Produkt von Insekten.
Vielleicht bleiben wir noch mal ganz kurz,
bevor wir zu den Produkten der Insekten kommen,
noch mal beim Insektserver, wo man das Insektserver ist.
Wie bei dir zum Beispiel der Mehlwurm.
Du züchtest das.
Und dann beginnt es zu sagen, ein bisschen Massentierhaltung.
Auf engstem Raum quasi.
Ich bin sowieso der schlimmste Massentierhalt in Österreich.
Nämlich, wieviel Mehlwürmer leben hier?
Ich habe circa 14 Millionen Stück wie auf dem Versächtsquadrat-Meterhaltungsfläche.
Gibt es da besatzdichte Regelung?
Nein, es gibt keine besatzdichte Regelung.

Es ist so, die Massentierhaltung in uns sind eine artgerechte Tierhaltung.
Würde die Mehlwürmer anders halten, wäre es nicht mehr artgerecht.
Es gibt dazu keine genauen Regelungen.
Wir haben aber viel Versuche angestellt,
weil wir haben immer gesagt, wenn man es ordentlich machen muss.
Wenn man es mit möglichst viel Tierwohl machen muss.
Wir haben das versucht, wir haben gesagt, unterschiedliche Mengen
und Mehlwürmer in unterschiedlich viel Futtersubstrat.
Gehen wir uns einen einfach Platz, so viel sie gern hätten, was du ans...
Sie schmeißen sich immer möglichst viel auf einem möglichst engen Raum zusammen.
Und es ist zwar dann schon so, wenn es zu viele werden,
eine steige Temperatur im Raum, weil einfach...
Sie sind zwar wechselwarm, erzeugen keine Körperwärme,
aber sie erzeugen Reibungswärme.
Wenn ich sage, ich habe auf zwei Räume verteilt,
12 bis 14 Millionen Stück viel.
Die steigen den ganzen Tag übereinander
und reiben sich aneinander.
Und dementsprechend entsteht wirklich Reibungswärme
in einem Ausmaß, dass sie im Hochsommer schauen muss,
dass die Lüftung wirklich gut funktioniert,
weil sonst steigt man die Temperatur bis zum Massenexodus.
Und was waren da so hygrine Themen?
Wie ist da, also wenn du auf ganz engen Raum
kommst du auch in die Krankheiten?
Hast du schon mit anderen Schädlingen zu tun?
Oder was sind die Herausforderungen jetzt beim Mehlwurm?
Hygienetechnisch muss man natürlich schauen.
Es ist eine Massentierhaltung.
Aber nur in der Form, dass man schauen muss,
dass es wirklich sauber ist,
dass die Kisten, in denen sie leben,
regelmäßig waschen, desinfiziert werden und so weiter.
Das heißt, rein von der mikrobiologischen Hygiene,
die normalen Standards.
Ich mache Betriebsführungen.
Bei mir können Leute einigen, die direkt in die Produktion
können sich anschauen.
Es ist also bei mir nicht so wie bei großen,
herkömmlichen, diehaltende Betriebe,
dass du keine darfst, weil auch so aus Hygienegrund schwierig ist.
Was bei mir ist, es darf noch keine in die Kisten hineingreifen.
Das heißt, man darf einigen in den Stohl-Sorbst,
man kann das anschauen, in die Kisten hineingreifen dürfen

oder nicht, weil man Patogene fremdkeime einbringen könnte.
Aber Krankheiten in dem Sinn haben wir keine.
Und mit der Ausscheidung, also wie muss der ausmisten?
Das ausmisten bei mir ist eine ganz angenehme Arbeit.
Das ist nämlich so die Ausscheidungsprodukte der Mehlwürmer,
so ein trockener, geruchsloser Sand.
Das heißt, es wird abgeseibt.
Das heißt, ein regelmäßig Obständen wird einfach die ganze Kisten,
wo die Mehlwürmer das Futter und der Mist drinnen ist,
die wird in eine Sortiermaschine eingeschmissen.
Das wird dann durchsortiert nach unterschiedlichen Fraktionen
und der Code, das einer dieser Fraktionen,
die rieselnd nachher einfach in Bigbacks eine
und werden dann dementsprechend verbraucht.
Also das ist in einem Kreislauf quasi drinnen?
Genau.
Was wird mit dem gemacht?
Der Mist, der wird bei uns eigentlich als Gartendünger vermarktet.
Weil der Mehlwurm Code, der hat relativ interessante Dünge-Eigenschaften
für die Inhaltsstoffe, Dünge-Inhaltsstoffe selbst
und vor allem auch ein sehr hochwertiges Mikrobiom.
Also er wirkt bei unverbessern
und dementsprechend passt er eigentlich super als Gartendünger.
Was sie nicht als Gartendünger verkaufen kann,
das bringe ich ganz normal bei mir auf den Nordkauers.
Das heißt, wir kommen jetzt natürlich nochmal
uns über diesen Teil etwas an, was ausserkommt.
Was fütterst du deinen Mehlwürmern?
Meiner Meinung nach macht den Sektenzug nur dann Sinn,
wenn man Nebensträume verwenden.
Es gibt natürlich Ansätze und Ideen von Theoretikern,
wo man sagt, okay, jetzt haben wir das gleiche Problem.
Wir bauen irgendwo Futtermittel an
und futtern dann halt kein Händler oder kein Kurs,
sondern wir futtern halt so ein Mehlwurm mit den Futtermitteln.
Das erzeugte die gleichen Probleme, die wir jetzt ja eh schon haben.
Und ich sage, wir haben irrsinnige Mengen an Lebensmittel,
die entsorgt werden.
Und die Regie ist nicht von Biomüll. Müll ist bei der Definition Abfall.
Das darf ich nicht verfüttern, auch wenn es für den Sekten super wäre
und gehen würde. Aber wie darf es nicht?
Das ist aktuell okay, weil so ein Riesenmengen benötigen wir noch nicht an Futter.
Aber Lebensmittel Nebensträume, zum Beispiel Weizenkleide,
zum Beispiel Erdäpfel, die für den Handeln nicht geeignet sind,

was also aussortiert werden, generell Obst und Gemüse.
Wir haben Bierdrewer, Bierhefe, die ganzen Sachen,
alles was in der Lebensmittelindustrie als Nebensträume anfallen.
Das Abfall, sondern als Nebensträume, das können wir abgreifen
und als Futtermittel verwenden in unseren Fall.
Also so, dass wir hauptsächlich Weizenkleide als Hauptfutterkomponente haben.
Ganz ein klein Anteil, Weizen schrot wegen Inhaltsstoffe, Bierhefe
und das war es eigentlich im Wesentlichen.
Das hast du auch schon ein bisschen mitgedacht,
quasi nachhaltig, weil in der Produktion natürlich auch, wie du jetzt sagst,
oder grundsätzlich Nebenprodukte oder man ist ja sogar eigentlich ein Lebensmittelmüll entsteht.
Du nimmst es vorher außer bevor es zum Müll wird
und du hast es in den Kreislauf wieder einführen.
Wie lange lebt jetzt so ein Mehlwurm, bevor du dann verarbeiten kannst?
Das hängt extrem vom Klima ab, weil sie im Wechsel warm sind.
Im Optimalfall schaffen wir es von der frisch geschlüpften Lafe bis zur Ernte
in etwa zwölf Wochen.
Also zwölf Wochen Durchlauf und du züchtest dann quasi natürlich selber.
Du hast eine Bade, die du für die Zuchtler nimmst
und eine Bade, die du noch in die Mast quasi, oder sagt man da?
Ja, also ich nenn es Adi Most.
Es ist ja eigentlich, wenn man in drei Monaten, die zwölf Wochen,
das ist ja relativ lang, wenn man es jetzt vergleicht
mit einem konventionellen Handel zum Beispiel,
muss man sagen, das ist ein züchterisches Thema.
Also da stehen wir noch ganz am Anfang der Zucht bei Insekten.
Das heißt, du setzt da auch schon Zuchtziele und so weiter, wo du sagst,
okay, die liegen in kürzerer Zeit mehr zu
und ich habe dann ja mal zwölf Wochen Durchlauf.
Genau, das ist aktuell nicht der Schwerpunkt, den wir haben,
aber ist auf jeden Fall schon auch mit drinnen,
dass wir sagen, in welche Richtung züchtet man langsamer Eier,
das Wachstum schneller und so weiter,
das versucht man natürlich schon, dass man in die Richtung geht mit seinen.
Das heißt, zwölf Wochen aktuell,
nachher, was passiert jetzt mit den Nählbühmern?
Also was ist jetzt dein Produkt quasi für Lebensmittel
oder auch für Futtermittel?
Es ist so, dass nach zwölf Wochen,
wenn es der erste Mal 24 Stunden auf Diät gesetzt,
es ist nämlich so, dass sich der Verdauungstrakt
und entleert wird, wie essen wir das ganze Insekter solches.
Auch inklusive Verdauungstrakt, das heißt, da schauen wir, dass er leer ist,
ist inzwischen auch noch der neuen Insekten-Zuchtverordnung vorgeschrieben,

dass man das macht.

Das ist auf uns am Mist gewachsen, das sind wir Schuld.

Insekten müssen 24 Stunden defektiert,

wenn wir im Prozess werden, bevor sie dann wirklich getötet werden dürfen
und der Nachhinein ist eingefroren.

Und wie ist jetzt die Tötung?

Das ist einfrieren.

Also direkt eingefroren?

Insekten, nein, es gibt unterschiedliche Zubelassentötungsmethoden.

Im Grunde kann man es beschränken auf Hitze oder Kälte.

Hitze muss immer Hitze-Schock sein.

Wir haben das Ganze versucht, aber mir hat es nicht gedacht.

Wenn ich nämlich ein Mehl vom Herrn im Mehl will,

haben wir ja keine Schmerzrezeptoren.

Das heißt, die fühlen keinen Schmerz.

Was sie aber schon haben, das ist ein Fluchtreflex.

Also sie haben ein Nervensystem.

Sie haben ein Fluchtreflex, können aber nicht verarbeiten.

Sie haben nichts, was vergleichbar wäre mit Angst oder Schmerz.

Sie haben aber einen Reflex zu flüchten.

Und wenn ich es jetzt hernimm und auch in Hauses Wohse eine schmeiß,
dann versuchen sie es zu flüchten.

Und die winden sich da drinnen schon.

Und das ist mir persönlich auch unsympathisch.

Also wie gesagt, das möchte ich nicht mehr.

Ich dürfte sagen, Hauses All schmeißen, ich darf es über Wasserdampf fahren.

Aber da habe ich immer das gleiche Problem.

Und deswegen, wie gesagt, am natürlichsten eigentlich ist einfrieren.

Wir simulieren quasi ein Winterschlaf.

Das, was man gegen ein Borkenkäfer draußen bräuchten.

Ein paar ordentliche Winter, damit der Moloch aus der Nähe aufwacht.

Das simulieren wir für die Mehlwürmer.

Die werden auch vorhin gefroren.

Und auf einem gewissen Punkt wachen sie näher auf.

Mehr können nichts davon, weil sie wechselbar sind.

Das heißt, du hast die Lagervariante quasi...

Du hast es tief gefroren und hast es nachher schon im TK-Lager.

Genau.

Und kannst du es dann immer, wenn du es vom Lager verarbeitet nimmst?

So, so wie es braucht, wird es dann aus dem Lager ausgenommen.

Danach werden sie noch einmal gereinigt und dann grössert.

Also Hitzebehandlung kehrt auf jeden Fall dazu.

Zumindest blanchieren, damit potenziell wegen der tiefe Keime getötet werden kann.

Das heißt, das ist nachher zu tun.

Und dann werden sie erst verarbeitet. Und zu was verarbeitest du jetzt?
Kann man die einfach so dann essen, während die in Lebensmittel irgendwie eingearbeitet wird?
Möhe daraus gemacht?
Ursprünglich war es so in unseren Anfängen, dass wir es nicht so kleinern haben dürfen.
Also das war anhand der Richtlinie, was da da gegeben hat.
Wir haben Insekten auf eigenes Risiko auf den Markt bringen dürfen und vertreiben,
aber nicht so kleinern.
Und da haben wir es einfach dann grössert und in unterschiedliche Geschmacksrichtungen gewürzt.
Das waren die Anfänge.
Dann irgendwann haben wir gesagt, süß wäre natürlich cool,
dann haben wir Schoko, Müsli regelt gemacht, mit den ganzen Insekten drinnen.
Wir haben zuerst befürchtet, dass uns das nackt bricht,
dass wir es nicht so kleinern dürfen.
Aber interessanterweise, die Leute haben das halt sehr früh als Abenteuer gekauft,
als ein Leben ist, die haben Bagaudi gemacht,
selbst wie wir dann die ersten Fahrweite im Brug der Kopp haben, die Leute trotzdem auf mehr,
die die ganzen Insekten gekauft,
einfach weil es zu dem Zeitpunkt noch mehr Schmäh war, sonst was.
Und ernährungsphysiologisch, was hat das jetzt für den Mehrwert?
Ernährungsphysiologisch ist so, der Mehlwurm, der hat ein extrem hochwertiges Eiweiß.
Weil einfach die am Inneren so eine Zusammensetzung, die biologische Wertigkeit,
ist ja je nach Eiweiß immer unterschiedlich.
Der Mehlwurm, der hat ein sehr hochwertiges, mit einer Wertigkeit von, ich glaube, 5,90%,
wenn ich es jetzt richtig im Kopf habe.
Dann haben wir Omega-3 und 6-Fettsäure, die in einem guten Verhältnis.
Wir haben Eisen, Magnesium, Vitamin B12, für Veganer interessant.
Und ist insofern eigentlich von der Logik her,
eines der hochwertigsten Lebensmittel, was wir haben, emotional.
Da haben wir uns natürlich sehr schwer aktuell.
Das ist so für Veganer sehr interessant, also wo ich jetzt den Tötungsprozess und so weiter herhebe.
Und nochmal ein kurzes Fluchtverhalten.
Ich weiß jetzt nicht genau, ob das einheitbar ist.
Hast du schon mit veganen Bewegungen gesprochen, ob dieser Thema wäre,
dies aufzunehmen wir in einer veganen Welt?
Ja, also die Idee ist nicht auf meinen Wissen gewachsen, ich sage es mir flexitär.
Ich isse Fleisch, ich isse sehr gern Fleisch, mir ist es halt wichtig, dass es sehr hochwertig ist.
Und ich habe aber dann sehr viele vegane Kunden, die zu mir kommen und sagen,
nein, ich seh nicht, ich habe kein Problem.
Dann habe ich mich gefragt, wieso?
Weil ich immer gesagt habe, es ist ja Tier, es ist ja Lebewesen.
Und dann sagen sie, es geht ja um nicht darum, kein Lebewesen zu schädigen, weil Pflanzen sind
auch Lebewesen.
Es geht auch um einen möglichst geringen, negativen Einfluss, den wir auf die Umwelt haben.
Wenn man pflanzliche Lebensmittel produziert, werden genauso Milliardenfach Insekten getötet.

Nicht versehentlich, sondern auch vollobichtlich.

Durch chemische Mittel, durch mechanische Bodenbearbeitung, also egal ob bio- oder konventionell, Insekten sterben zu Milliarden, damit man pflanzliche Lebensmittel produzieren kann.

Was spricht also dagegen, ein Insekt direkt zu essen,

wenn es auf der anderen Seite okay ist, das Insekt für einen schönen Salat zu töten?

Also es ist eigentlich das Annäherndes Gleiche.

Insofern sage ich, ist es so, dass es meiner Logik noch okay ist.

Ich habe sehr viele Kunden, die sind veganer, für das ist es auch okay.

Natürlich habe ich aber sehr viele Kunden, die sind veganer und sagen, es geht auf keinen Fall.

Ich habe aber auch Fleischfresser, die sagen, es geht auf keinen Fall.

Also es siedelt sich hier zwischendrin.

Und ich habe natürlich versucht, mit der veganen Gesellschaft Österreich Kontakt aufzunehmen, oder ich habe auch Kontakt gehabt.

Deswegen das Thema naturgemäß etwas kritischer und wollen nichts davon wissen, dass es vegan ist.

Aber es ist ein wesentlicher Teil meiner Kunden auf jeden Fall vegan.

Ja, spannend, auf jeden Fall spannend.

Wir essen sowieso eine halbe Kilo Insekten pro Jahr,

auch unfreiwillig oder unwissend durch das, wie wir uns ernähren.

Ganz egal, ob das jetzt in irgendeinem Ort vom Getreide drinnen ist,

ob wir wahrscheinlich Ralfangengen oder so was in Dagoa schlucken.

Also es gibt ein Studie darüber, also ungefähr eine halbe Kilo Insekten essen wir unbewusst einfach mit.

Das ist jetzt, was okay, das passiert.

Da haben jetzt vielleicht die meisten noch nichts dagegen,

oder man kann wahrscheinlich nichts dagegen machen einfach.

Aber wofür jetzt natürlich auch Angst haben,

ist das jetzt auf einmal zum Beispiel immer Insekten einfach vermahlen werden können

und irgendwo quasi in ein Produkt einigmogelt werden können.

Kann das sein?

Momentan, aktuell kann das sein, dass wir in Österreich irgendwo ein Lebensmittel, hochverarbeitetes Lebensmittel meistens essen,

wo jetzt wirklich ein ganzes Insekterinnen ist.

Jetzt nicht ein Insektenzusatz, sondern wirklich ein Insekter.

Das schließt sich aus.

Also warum schließt du das aus?

Also wir würden das erkennen, bzw. es gibt ja jetzt zum Beispiel

einfach Zugelassene von der EU, die Hausgrille zum Beispiel,

also das sind jetzt aktuell glaube ich fünf oder sowas,

dann die Wanderhäuschrecke ist grundsätzlich zugelassen,

Getreide, Schimmelkäfer, Lizzie und eben der Mehlkäfer.

Ich schließe es allein aus wirtschaftlichen Gründen schon aus.

Das Insekt aktuell, und das wird noch lange so bleiben,

als mit Abstand der teuerste Rohstoff,

den du jetzt in ein Produkt einerschmeißen kannst.
Aber auch in Vietnam und so weiter,
also wo die Sachen dazu gelassen sind zum Beispiel?
Auch in Vietnam.
Also zum einen ist es so, dass sowieso klar erklärt werden muss,
wenn es drinnen ist.
Da gehen wir davon aus,
irgendwer will bössartigerweise den Rohstoff einemischen.
Warum auch immer.
Es ist vor der Logik her,
für ein Lebensmittelproduzenten wird er immer versuchen,
das zu vermeiden,
weil es ist ein sehr teuer Rohstoff,
es wird öffentlich sehr kritisch betrachtet.
Es spricht eigentlich für den Produzenten so überwenig dafür,
dass es mit einig tut.
Er müsste es geschmacklich kaschieren,
damit keiner schmeckt, dass da irgendetwas anderes drinnen ist.
Insekten schmecken unterschiedlich,
die Grille hat ein leicht bitterer Geschmack,
der Mehlwurm ein Nussingeschmack.
Damit da keiner drauf kommt,
muss er das aktiv durch irgendwelche anderen Zusatzstoffe
oder kaschieren.
Und er müsste es deklarieren,
das heißt, er müsste zumindest das Allergenia draufstehen.
Genau.
Schalenkustentiere muss er eindeutig deklarieren
und Allergenendeklaration sowieso
und auch Inhaltsstoffe.
Es muss, und das gibt es viele Fehlinformationen aktuell,
was umergeist,
es muss eindeutig deklariert sein,
wenn er Insekten holt.
Also, wo du jetzt ein Mehlkäfer drinnen ist,
dann müsste Mehlkäfer draufstehen.
Genau, es darf nicht nur der lateinische Name draufstehen,
es muss nämlich auch in unserem Fall
deutsche Name draufstehen.
Das heißt, das ist jetzt mal geklärt,
dass das nicht einfach so drinnen sein kann.
Aber was ich voll spannend finde,
das ist unser nächstes Thema,
was wir jetzt quasi erfassen.

Das sind die Insektenzusatzstoffe,
die schon sehr lang eigentlich
in unserem Lebensmittelbereich generell
einfach vorhanden sind.
Ich war da echt ein bisschen überrascht
in der Recherche,
muss ich ganz ehrlich sagen,
weil das gar nicht so für mich da gehabt habe,
war natürlich sofort interessiert,
wo es da eigentlich gibt
und wo das alles drinnen ist.
Und zwar ist echte Kamin zum Beispiel,
das wird deklariert mit E 120
auf den Lebensmitteln,
ist eine natürliche Geschichte
und das ist die befruchtete
und getrocknete,
das getrocknete Weibchen,
der Schallachschildlaus.
Und von dem heraus wird das gewonnen
und ist eigentlich so ein bisschen
ein Vorabstoffgeber,
was schon seit ewigen Zeiten
jetzt zum Beispiel bei der Arzt-Decke
schon zum Mäurer verwendet worden ist
und immer wieder einfach
in verschiedensten Lebensmitteln drinnen ist.
Ich war nachher voll gespannt,
wo und habe natürlich gleich recherchiert.
Und zum Beispiel habe ich es gefunden,
weil ich bin ja immer jener,
der was da sehr gern immer
darauf aufmerksam macht,
dass uns eigentlich Dinge
nur untergeschoben werden können,
wenn uns hochverarbeitet sind sehr oft,
weil ein ganz viel Inhaltsstoffe drinnen sind,
verliert man wahrscheinlich einen Überblick,
wenn ich irgendwie nahe dem Rohstoff
was zu mir nehme,
dann verlier ich da nicht so leicht den Überblick,
wenn ich mal zwei Zudaten wahrscheinlich drinnen habe
oder vielleicht bis fünf habe
und dann schon mal dreis draufstehen,

dann haben wir alle keine Ahnung mehr.
Und eines, was man da unterkennen ist,
war ein M&M zum Beispiel.
Da ist dieses E 120 drinnen,
das ist jetzt eigentlich auch bei Kindern sehr beliebt.
Und da ist man das jetzt mit,
was bewirkt das oder was hat das für,
also außerhalb die Vorabgebung,
geschmacklich wahrscheinlich gar nix
und was, was, warum ist dies jetzt
durch erlaubt genau vor allem?
Weil man es einfach lang genug macht.
Es ist deswegen erlaubt,
weil es kein Nobelfutus,
weil es einfach schon seit Ewigkeiten verwendet wird.
Und was es bewirkt, unterschiedliche Sachen,
also das Kamin,
der Shellac, was sie auch verwendet wird,
die Sachen werden entweder
zur Oberflächenbehandlung verwendet,
damit es ein bisschen härter ist und schön glänzt.
Das ist bei M&M's und so weiter,
dass er es nicht so leicht schmülzt,
das er nicht weg rinnt.
Oder auch wirklich aktiv als Vorabstoff.
Also da gibt es ja unterschiedliche
alkoholische Getränke und so weiter,
die rot gefärbt sind,
wo einfach als Vorabstoff das Kamin mit drinnen ist.
Ist zum Beispiel ein Campari oder so,
was ist das?
Genau, Campari wäre schon mal ein Campari getrunken.
Deswegen sage ich mal,
wenn ich irgendwo mit Leid rät
und da sage ich, na, ich ist kein Sekt,
die haben noch nie ans Gessen
und die Mächter sind nicht,
dann sage ich, das ist ausgeschlossen.
Also vor Hause schon,
weil wir wissen ein halbes Kilo erst mal,
aber auch Zusatzstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln
ist einfach gang und gäbe.
Es gibt mittlerweile da synthetische Farbstoffe,
wo man das ersetzt, das echte Kamin,

mit chemisch synthetisch hergestellt.
Und das ist noch eine E124,
nur dass das mal so ein bisschen,
dass man das kehrt hat.
Was du jetzt angesprochen hast,
das Shellac,
dieses Jahr ganz spannend,
also dieses mit E904 zum Beispiel.
Und genau, das ist zum Beispiel
von der Lackschildlaus quasi,
eine Aussonderung, glaube ich, oder so.
Genau, das ist eine Aussonderung,
der wird geerntet, die Faktor,
und wird dann quasi aufgebrocht
auf eben unterschiedliche Lebensmittel
dann glänzenschein
und die Oberfläche ist ein bisschen geschützt da.
Genau, aber von daher,
das ist jetzt quasi schon wieder Produkt eigentlich
von Insekten, und nicht das Insektsöber.
Das ist beim Kamin ja anders,
das ist ja wirklich das Weibchen.
So ist es, genau.
Aber andere Produkte auch von Insekten,
ganz banal Honig,
Honig wird nie hinterfragt.
Genau, das ist ja spannend natürlich,
ist auch so, ja.
Und also nicht hinterfragt,
also ich bin ja generell jemand,
der was jetzt ein Eier ist,
Milch ist und so weiter, für mich ist das auch.
Jetzt ist es nicht so dramatisch,
wenn ich jetzt an ein Insektenke,
und denke mal, da ist ein Produkt aus
vom Insekten,
das ist ja jetzt nicht,
nicht dramatisch,
ist es nur lässig,
wo ich es weiß, finde ich immer.
Also ich finde immer spannend,
weil man ein bisschen Transparenz auf das hat,
was wir essen.
Vielleicht beim Schellack noch ganz kurz,

weil ich das auch sehr spannend gefunden hab,
wie ich da recherchiert hab.
Ich mein, es sind vielen Sachen drin,
Schokoladenprodukte und so weiter.
Es ist eben diese Umhüllung quasi,
das ist nicht so leicht schmützt auch,
und das gewisse Oberfläche.
Und dann habe ich,
man dachte es eigentlich,
ganz spannend in Kinderschokobarns zum Beispiel.
Also ich finde immer,
auch ganz viele Lebensmittel gefunden,
was man vielleicht nicht unbedingt braucht,
so zu überleben.
Und ganz spannend,
dass das da zum Beispiel drin ist,
und wie du jetzt sagst,
auch Honig-Persée oder auch Bienenwachs quasi,
ist natürlich auch was,
was wir eigentlich normal in Verbindung haben,
was schon etabliert ist,
und wo wir uns jetzt gar nichts denken bei der Bienen.
Genau.
Ich sage immer, eigentlich ist das Ganze,
die Hemmung gegenüber Insekten,
sind wir die kulturelle Hemmung,
die natürlich nichts mit Logik zu tun hat.
Das ist ein rein kulturelles Thema.
Wenn ich es jetzt hergehe zum Beispiel,
ich habe drei Kinder,
ich habe nie versucht,
einen einzureden,
dass Insekten essen sollen.
Also das habe ich gesagt,
das möchte ich nicht.
Ich habe immer gesagt,
sie dürfen es natürlich kausten,
wenn es ihnen schmeckt,
passt,
wenn nicht, dann halt nicht.
Und denen hat nie mehr erklärt,
dass man Insekten nicht essen soll.
Und für die ist es total unlogisch
und nicht nachvollziehbar,

warum sich Leute davor draußen ein Insekten zu essen.
Es gibt auf der Welt mehr Menschen,
die Insekten essen,
als ich hätte Schweine essen.
Für uns jetzt unvorstellbar,
weil es kulturell bei uns anders ist,
aber es gibt Kulturkreise,
da grausen sich Leute,
fahren Schweinefleisch mehr,
als wir fahren Insekten.
Und so, das ist halt etwas,
was man dann,
wenn man sich das bewusst macht,
dann ist man gleich wieder etwas offener.
Wenn man hergeht,
schrie es uns Kampi.
Vor 25 Jahren,
für die meisten,
noch ein bisschen schräg,
wenn man das gegessen hat,
heute relativ normal,
sind im entfernteren Sinne ein Insekten,
lebendig zufällig im Wasser.
Ja, ich habe mir zuerst gedacht,
wirst du über die Darmentleerung
deiner Mehlwürmer kredet hast,
weil man durch die Wahnsinn,
wir kriegen ja voll oft Kampi,
und da wird einfach der Darment nicht entleert.
Das ist offensichtlich das,
das sie irgendwie ermietet ist.
Ja, nicht sehr angenehm der Gedanke,
aber grundsätzlich ist es
bei manchen Dingen etabliert,
bei manchen nicht.
Bei manchen sind neben Produkte,
die entstehen,
oder Produkte, die entstehen,
die man schon seit Jahren,
oder Jahrzehnten,
oder noch länger wahrscheinlich essen.
Grundsätzlich ist es ja sowieso so,
das habe ich auch so ein bisschen mitkriegt,
in der Recherche,

dass man sehr lange schon Insekten,
auch in unseren Kulturkreisen eigentlich,
vor langer Zeit schon gegessen hat.
Nämlich eine Juni- und Maikäfer zum Beispiel,
oder so eine Nachkriegszeit.
Es gibt ein Rezept für
eine Maikäfer-Suppe.
Es wird oft vermutet,
dass es aus der Nachkriegszeit kommt,
weil dann die Leute sagen,
da muss jetzt die Leute so schlecht gegangen
und da haben sie alles gegessen.
Wir haben aber ein Rezept,
wo es uns aufliegt,
das kommt auch aus 1876,
oder 1786.
Auf jeden Fall schon lange vor
der Nachkriegszeit.
Und das ist einfach so,
man hat zu der Zeit damals
keine Möglichkeit gehabt,
größere Mengen,
hochwertigen Eiweißes
zu sich zu nehmen.
Es hat zwar jeder,
irgendwo ein paar Shows,
oder KIA oder Herner-Cop,
aber es hat die riesen Menge
an hochwertigen Eiweißen
nicht dazu viel umgeben.
Und vor allem damals
vor kriegerischen Handlungen
hat man dazu aufgerufen,
die Bevölkerung soll hergehen
und Maikäfer-Juni
unikäfer sammeln,
weil man die Maikäfer
super als hochwertige Suppen
in Lazareten verwendet hat.
Und wie wird die zubereitet?
Das ist immer ganz witzig,
man liest ja bei den Insekten immer,
dass man die Vires und die Flügel
quasi entfernt

und nur im Körper
noch ein Arbeit, oder wie?
Genau, also das ist
bei sehr vielen Insekten das Thema,
aber man sollte nicht
als Erstmann-Counts bauen
und für sich alles essen sollte,
aber nicht.
Bei Heischrecken,
bei Maikäfer-Juni-Käfer
ist es so, dass man die Virs
entfernen muss,
nämlich wiederhaken,
die bleiben noch ein bisschen hängen,
die kotzen neu im Holz
und die Flügel
bei der Heischrecke schmecken
so ein bisschen wie Papier.
Beim Maikäfer
ist das relativ hart.
Das ist der Kidin-Banzer
an den Deckelflügel.
Das Maikäfer ist ziemlich hart
und lässt sich einfach schlecht beiessen.
Deswegen in dem Rezept steht drinnen,
dass man das vorher entfernen muss.
Und hast du es bereits?
Ich habe es nicht probiert.
Ich habe sehr viele
Sachen probiert,
alles, was man schon unterkommt.
Ich habe schon Trantel gegessen,
ich habe es Karpion gegessen,
Arme essen.
Ich sage, ich probiere alles,
was man für sich unterkommt.
Ich bin auch nie hergegangen
an einen Tag gesagt,
denn den Maikäfer
muss ich jetzt unbedingt essen
und probieren.
Es ist natürlich ein Thema.
Ich lebe das Thema.
Ich bin ein voller Werbsbauer

mit Insekten.
Ich bin absolut begeistert.
Aber ich sage, es gibt
jeden Bereich Leute,
dass ich da mehr ein Jahr arbeite.
Ich bin kein Koch.
Ich bin Landwirt.
Ich bin Unternehmer.
Aber wenn einer sagt,
er möchte das unbedingt nachkochen,
dann soll er es machen.
Wenn man Bescheid sagt,
wie es schmeckt,
soll man es auch gern
vorbeibringern,
ich hausze es.
Aber wir sind voll aufwandt,
jetzt herzlich einander
Maikäfer zu suchen,
weil es so häufig findet man sich
bei unseren Breiten gar nicht.
Das Rezept darf er veröffentlichen.
Das ist ja auch gerne da.
Ich bin schon gespannt,
ob sie werden möcht.
Der weiß das nachkochen.
Ich war schon mal Insekten probiert.
Meistens, wenn man in so einer Situation kommt,
dass so etwas verabreicht wird,
oder irgendwo angeboten wird,
dann ist meistens das frittierte
Käfer oder Heuschrecken
oder so irgendwas gibt.
Und da war mein Erfahrung jetzt,
okay, das kommt jetzt alles sein,
weil es schmeckt einfach nur wie frittiert.
Frittiert schmeckt wie frittiert.
Da merkt man,
es gibt auch keinen Unterschied
zwischen einem Wurm.
Ich glaube, ich habe zwei Sachen probiert,
aber ein bisschen von einem,
ich glaube, wahrscheinlich wird es eher so...
Ja, mehr, weiß ich nicht, ja.

So ein längerer Wurm.
Und Heuschrecken.
Und nicht einmal da erkennt es den Unterschied,
weil es einfach nur,
wie du jetzt sagst,
wie man nach Frittier fett quasi schmeckt.
Was ist jetzt so, wenn du jetzt sagst,
was soll man,
wo man mal was ausprobieren,
wie soll man ausprobieren,
wie soll man so gehen?
Als erstes mal, wenn man probieren möchte,
noch nichts frittiert ist.
Das ist immer mein Tipp.
Das Frittieren, das kommt eigentlich wirklich
aus einem asiatischen Raum,
Thailand und so weiter,
wird sehr viel frittiert.
Insekten selbst sind relativ fettreich.
Wenn es jetzt frittiert auch noch,
also das Fett mit noch mehr Fetten,
dann schmeckt es hauptsächlich noch fett.
Geschmackstrick natürlich.
Natürlich.
Es war auch so kein schlecht schmeckt,
aber es schmeckt halt wie fett.
Ich sage immer,
grösste oder einfach nur geflügel trocken,
das ist so die puristischste Variante,
die schmeckt dann aber relativ fett.
Also ehrlich muss man sein.
Insekten, so wie der Mehl,
wo man ihn unsernvoll,
der hat 60% Protein gehalten.
Das schwankt nämlich relativ stark.
Und Protein selbst ist geschmackslos.
Das heißt, wenn ich jetzt hergeh
und sage, okay, der Mehl,
wo man 60% Protein gehalten hat,
das ist einmal eine geschmackslose Variante,
bleiben nachher 40% übernommen,
wo sie keinen Geschmack bringen können.
Und natürlich das Kettin und das Fett und so weiter.
Also Mehlwurm meistens nussig.

Je nachdem, wie man verarbeitet.
Das ist so wie,
wenn jetzt einfach ein Fleisch hernimmt
und das einfach nur dünnst ohne Gewürze,
dann schmeckt es auch noch nichts.
Also ich sage immer,
wie ich sage, ich isst Fleisch,
ich isst gern Fleisch,
aber einfach nur Fleisch
und das man was macht,
damit schmeckt halt noch kaum was.
Und beim Insekten ist es halt ähnlich.
Aber mein Tipp einfach,
möglichst wenig behandelte Sachen,
also einfach nur gröstet,
vielleicht gesolzen auch.
Und dann ist es auch egal,
ob es eine Heuschrecke ist,
ob es eine Grillie ist,
ob es ein Mehlwurm ist,
hat alles unterschiedliche Geschmacksrichtungen.
Also wenn man mich fragt,
ob ein Mehlwurm am ehesten nussig,
Chips, Popcorn,
Nüsse, so in die Richtung,
die Heuschrecke schmeckt wirklich
ein bisschen noch hei.
Also finde ich persönlich,
manche merken das oder nicht,
sehr viele haben mir das bestätigt bis jetzt,
also Heuschrecke schmeckt noch hei.
Die Grille hat immer so ein leicht bitterer Eigengeschmack
und deswegen sage ich,
am besten sich auch mal komplett durchkostet
und mal so mal probiert.
Was kommt jetzt bei dir?
Bestellen kann ich mir jetzt
ein Mehlwurm einfach bestellen
in einer gewissen Menge
und dann wird da
eine Zubereitungsempfehlung abgeben
oder wie es ist.
Oder gibt es sie eh nur vom Mehl?
Oder du hast jetzt glaube ich

eine Brot-Bockmischung quasi,
wo ein Mehl drinnen ist?
Genau, also also die
erste ursprüngliche Idee war,
ich mache hauptsächlich den Rohstoff
und gebe den Ob an Leute,
die sich gern damit beschäftigen,
wie man kocht.
Es hat sich dann auch aussergestellt,
dass es in der Praxis nicht funktioniert,
weil sich die Leute nicht so viel
damit beschäftigen wollen,
wie man damit kocht.
Sogar Köche wollen sich damit
nicht so viel beschäftigen.
Also es gibt Köche,
das sind ja sehr offen und neugierig,
aber andere sagen, ich bin Koch
und ich mag dir bitte das machen,
was ich schon kann
und das ein bisschen anders,
aber jetzt nichts außergewöhnliches.
Inzwischen sind wir dazu übergegangen,
dass wir wirklich alles
essbereit verkaufen.
Das heißt, also ich habe das
Insektsgeröstet in unterschiedliche
Geschmacksrichtungen gewürzt.
Wir haben es noch in Schokoriegel,
in Müsli-Riegel mit Zotter-Schock
ummantelt, das schmeckt dann
wieder eine Schee-Kekse,
das ist nur gesünder.
Und jetzt, seit wir es
verarbeiten dürfen,
bei Buffalo Wurmen und Grille
ist es eben seit diesem Jahr,
dem Mehlwurm dürfen wir ja schon
seit Mitte 2021 verarbeiten,
haben wir eine Brotback-Mischung,
es kommen in Kürze in den Nudeln,
Aufstriche,
eine Proteinriegel,
also das wird jetzt sicher einst

der massentauglichsten Produkte,
also Proteinriegel,
die Neigeprodukte sind jetzt
alle mit Insektenpulver drinnen.
Was man auch schon sagen muss,
das ist überall groß deklariert
in dem Fall
und wir verlangen extra dafür,
dass es drinnen ist,
weil es ein teurer Rohstoff ist,
ein hochwertiger und teurer.
Ja, voll spannend,
ich bin voll beeigegend,
wie viele Menschen,
die was uns heutzutage
jetzt interessiert sind
und das ausprobieren.
Ich finde es auch voll spannend
und voll lässig,
dass du so mutig bist,
was ganz was Neues anzugehen.
Ich finde das immer sehr beeindruckend
und vor allem,
wenn man es nachher so umsetzt,
dass man es wirklich durchgängig macht
und nachher so auf den Markt bringt
beziehungsweise so der Verleumd kann sogar,
meine herzliche Gratulation zu dem,
zu deinem Durchhaltevermögen
und zu dem,
dass du dir aufgemacht hast
und diesen Mut hast,
dass du das Neues angefangen hast
und vielen herzlichen Dank,
dass du heute mit mir
mal D-Dematik aufgemacht hast.
Ich glaube,
es haben sehr viele Leute darauf gewartet jetzt,
weil es einfach gar nicht,
weil viele Menschen
jetzt momentan gar nicht wissen,
kann mir das passieren,
dass es irgendwo drinnen ist
und immer die Sicht einfach auf die ist,

einfach mal krönt.
Und darum glaube ich,
haben wir dann einen guten Einblick geben können.
Herzlichen Dank, Andreas,
dass du da warst.
Danke vielmals für deine Einladung einmal.
Bis zum nächsten Mal.
Tschöp, mandatory.