

# Warum ist es in der Schweiz verboten, Insekten auf den Markt zu bringen, die in anderen Ländern verzehrt werden?

## Sollen in der Schweiz Insekten als Lebensmittel zugelassen werden?

### Ein ernster bis halberner Bericht über die politischen Dimensionen des Problems.

von Richard Altorfer

Insekten machen Schlagzeilen, politische, nicht naturwissenschaftliche, immer wieder, und das schon seit geraumer Zeit. Irgendein Politiker oder eine Politikerin ist vermutlich in den Ferien (zum Beispiel in Thailand) auf Strassenhändler gestossen, die in ihren grossen Woks Krabbeltiere frittieren und den Passanten zum Verzehr anbieten. Heuschrecken, Ameisen, Schaben, Spinnen, Skorpione oder was der vielbeinigen Tierchen sonst noch sind. Isabelle Chevalley jedenfalls, Nationalrätin der Grünliberalen aus Saint George im Kanton Waadt, nahm sich des Themas an und reichte am 21. März 2014 eine Interpellation mit folgendem Wortlaut ein.

#### Die Insekten-Interpellation

Das neue Lebensmittelgesetz sagt in Artikel 4 Absatz 1: «Lebensmittel sind alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen sich vernünftigerweise vorhersehen lässt, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.»

Ich stelle dem Bundesrat folgende Fragen:

1. Kann man nach Auffassung des Bundesrates davon ausgehen, dass Insekten von Menschen aufgenommen werden?
2. Trägt diese neue Bestimmung der Gattung der Insekten Rechnung?
3. Wenn dies nicht zutrifft: Welche gesetzlichen Anpassungen müssten vorgenommen werden, damit gewisse Insekten in der Schweiz auf den Markt gebracht werden dürfen?



Foto: amigos-umidos.de

4. Wäre es nicht sinnvoll, eine Liste zu führen mit den Insekten, die in anderen Ländern häufig vermarktet und verzehrt werden, und die Vermarktung dieser Insekten in der Schweiz zuzulassen?
5. Warum soll ein Insekt, das in anderen Ländern häufig verzehrt wird, in der Schweiz nicht als Lebensmittel vermarktet werden dürfen?
6. Wäre es nicht sinnvoller, statt kostspieliger Studien über den Einfluss des Verzehrs von Insekten auf die menschliche Gesundheit einen Nachweis zu verlangen, dass ein bestimmtes Insekt seit Langem vermarktet und von Tausenden von Personen verzehrt wird, um dessen Zulassung in der Schweiz zu begründen?
7. Welche Studien gibt es, die belegen, dass Cyclostomata (Rundmäuler), Tunicata (Manteltiere), Echinodermata (Stachelhäuter) bei üblichem Gebrauch die Gesundheit nicht gefährden?

#### Begründung

In seiner Antwort auf meine Interpellation weist der Bundesrat darauf hin, dass belegt werden muss, «dass sie (die Insekten) bei ihrem üblichen Gebrauch die Gesundheit nicht gefährden». Artikel 2 der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft besagt aber, dass Rund-

mäuler, Manteltiere und Stachelhäuter in der Schweiz vermarktet und verzehrt werden dürfen. Die Parlamentsdienste sind nach vertieften Abklärungen zum Schluss gekommen, es gebe keine verlässlichen Daten, die belegen, dass diese Tiere die Gesundheit der Menschen nicht gefährden. Tatsächlich gibt es eine einzige Studie über Stachelhäuter, und diese zeigt, dass diese Tiere sogar Allergien auslösen können.

Laut FAO verzehren weltweit Milliarden von Menschen regelmässig Insekten. Darum sollte es möglich sein, diesen Verzehr und allfällige damit verbundene Probleme zu dokumentieren.

#### Was der Bundesrat dazu meint

Der Bundesrat nahm sich des Problems an und antwortete am 14. Mai 2014 wie folgt (mit leichten Kürzungen):

1. Der Konsum von Insekten in anderen Kulturkreisen, Berichterstattungen darüber und die zunehmende Experimentierfreudigkeit beim Essen haben zu einem Kulturwandel geführt. Es muss somit davon ausgegangen werden, dass einige Insekten vom Menschen aufgenommen werden.
2. und 3. Der Lebensmittelbegriff im Entwurf des neuen Lebensmittelgesetzes schliesst den Konsum von Insekten nicht aus. Es dürfen aber nur Lebensmittel in

Verkehr gebracht werden, die sicher und nicht gesundheitsschädlich sind. Es muss also abgeklärt werden, welche Rückstände in Insekten vorhanden sind und in welchen Konzentrationen diese Rückstände für Menschen schädlich sind. Zudem ist zu klären, ob und welche Erreger (z.B. Zwergbandwurm) Insekten übertragen können beziehungsweise wie Insekten zuzubereiten sind, damit diese Rückstände nicht auf den Menschen übertragen werden. Des Weiteren ist zu eruieren, ob Insekten Allergien auslösen können.

Bei den Ausführungsbestimmungen zum neuen Lebensmittelgesetz kann festgelegt werden, welche Insektenarten für den menschlichen Konsum nicht gesundheitsschädlich sind. Es müssen aber auch Anforderungen an eine hygienische und sichere Lebensmittelproduktion festgelegt sowie die Anforderungen zum Schutz der Umwelt und der Biodiversität gewährleistet werden.

4. und 5. Eine Liste der zulässigen Insekten müsste sich auf Arten beschränken, die für den menschlichen Konsum geeignet sind. Die Tatsache, dass Insekten in anderen Teilen der Welt konsumiert werden, belegt jedoch nicht in jedem Fall, dass sie bei uns für den Konsum geeignet sind. Mehlwürmer können zum Beispiel den Zwergbandwurm übertragen, an dem weltweit über 70 Millionen Menschen, vor allem Kinder, leiden.

6. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hebt in ihrem Bericht 2013 die ökologischen Vorteile von Insekten als Eiweisslieferanten hervor, räumt aber ein, dass betreffend Sicherheit noch viele Fragen zu klären sind. Die technische Expertenberatung zur Bewertung des Potenzials von Insekten als Lebens- und Futtermittel vom Januar 2012 in Rom hob die Notwendigkeit der Untersuchung des Potenzials von Insektenallergien, der Verdaulichkeit von Chitin sowie die Erforschung des Risikos potenzieller Zoonosen, pathogener Keime, Toxine und Schwermetalle für den Menschen hervor. 7. Im Unterschied zu den Insekten ist der Bereich der Fischereierzeugnisse wie Rundmäuler, Manteltiere, Stachelhäuter (z.B. Seeigel und Seesterne) auf europäischer Ebene ein rechtlich harmonisierter Bereich. Um die Lebensmittelsicherheit dafür sicherzustellen, wurden für diese Tierarten spezifische Hygienebestimmungen und Höchstmengen an Kontaminanten definiert.

#### Fazit

Und so werden wir in der Schweiz in absehbarer Zeit wohl ebenfalls Krabbelsnacks, Brotaufstrich aus Ameisenmantsche oder Raupen vom Grill geniessen können – wenn wir denn möchten. Rechtlich europakonform reguliert, begleitet von den unvermeidlichen ökologischen Bedenken der Grünen und überwacht vom Bundesamt für Gesundheit und der Schweizer Lebensmittelkontrollbehörde. Einen guten Start in die sommerliche Grillsaison! ♦



Foto: bamboobloggh.wordpress.com