

Insekten werden in Schweizer Küchen erlaubt

Bisher war der Bundesrat skeptisch gegenüber Insekten auf der Speisekarte. Nun aber sollen Mehlwürmer, Grillen und Wanderheuschrecken als Lebensmittel zugelassen werden.

ein aus i Fehler gesehen? Fehler beheben! Mehlwürmer, Grillen, Wanderheuschrecken – diese drei Insekten sollen schon bald Einzug in Schweizer Küchen halten. «Mit diesen drei Insektenarten hätten bereits im kleinen Massstab Erfahrungen gesammelt werden können», sagte Michael Beer vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) am Montag vor den Medien in Bern. Proteinallergien und die Produktionsbedingungen bleiben aber ein Thema, darum ist das Insektenmenü vorerst auf die drei Arten beschränkt.

Wer heute Insekten als Lebensmittel anbietet, braucht eine Bewilligung. Insekten wurden bereits an der Berner Museumsnacht oder an einer Degustation für Parlamentarier im Bundeshaus angeboten. Gegen eine generelle Zulassung hatte der Bundesrat bisher aber gesundheitliche Bedenken geltend gemacht.

Grundsätzlich erlaubt

Die Zulassung von Insekten als Lebensmittel ist Teil einer umfassenden Revision des Lebensmittelrechts. Letzten Sommer hat das Parlament eine Änderung des Lebensmittelgesetzes beschlossen. Es geht dabei einerseits um die bessere Deklaration der Rohstoffe, andererseits um eine Harmonisierung mit dem EU-Recht.

Im Zuge der Umsetzung hat das BLV am Montag die Anhörung zur Änderung von über zwei Dutzend Verordnungen eröffnet. Geplant ist ein Paradigmenwechsel: Alle Lebensmittel sollen erlaubt sein, die sicher sind und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen.

Bisher war es umgekehrt. Alle Lebensmittel, die nicht explizit im Gesetz umschrieben waren, benötigten eine Bewilligung. Beispielsweise ein Produkt aus Milchfett, das zu wenig Fett enthält, um Butter zu sein. Dafür wäre in Zukunft keine Bewilligung mehr nötig, als Butter dürfte es aber nach wie vor nicht verkauft werden.

Neue Herkunftsangaben

Mit der Harmonisierung mit dem EU-Recht sollen Handelshemmnisse abgebaut werden, etwa bei den Deklarationsvorschriften. Bei der Angabe des Produktionslandes würden aber spezifisch schweizerische Regeln gelten: Bei verarbeiteten Lebensmitteln müssten die Herkunft von Zutaten deklariert werden, die 50 Prozent und mehr des Produkts ausmachen, bei Fleisch 20 Prozent.

Zudem müsste die Herkunft der «wertgebenden» Rohstoffe angegeben werden, also etwa der Heidelbeeren im Heidelbeerjoghurt. Über die Deklarationspflicht für Zutaten hatten sich die Räte nicht einigen können und den Entscheid schliesslich dem Bundesrat überlassen.

Mehr Angaben auf der Speisekarte

Im Offenverkauf und in Restaurants muss auf Allergene und gentechnisch veränderte Organismen sowie auf die Anwendung von ionisierenden Strahlen oder Leistungsförderern hingewiesen werden. Zudem soll eine obligatorische Nährwertkennzeichnung und eine Deklarationspflicht für Nanomaterialien eingeführt werden.

Der Konsumentenschutz wird verbessert, indem der Täuschungsschutz neu auch für Kosmetika gilt. Wie heute bei Lebensmitteln muss künftig auch bei diesen drin sein,

was drauf steht. Auch in den Bereichen Hygiene, Zusatzstoffe, Kontamination oder Pestizidrückständen sollen die Schweizer Regeln ans EU-Recht angepasst werden.

Eine Nivellierung nach unten soll es aber nicht geben. Die Schweizer Sicherheitsstandards würden aufrechterhalten, sagte BLV-Direktor Hans Wyss bei der Präsentation der geplanten Verordnungsänderungen. Die Anhörung dauert bis Ende Oktober 2015.

(ofi/sda)

Mehr Videos


powered by 


| | | |
|---|---|---|
| <p>New Yorker decken sich mit Lebensmittel ein 2</p> |  <p>Schneller & günstiger</p> | <p>Führerlose Trams bald in der Schweiz?</p> |
|---|---|---|


110 Kommentare

Login

Die beliebtesten Leser-Kommentare

182 **b.w** am 22.06.2015 18:11 via 
nicht mein Ding
wenn das so ist war ich das letzte mal in einem Restaurant. Übrigens praktisch für die saubere Küche krecht was am Boden rum kann mans gleich fritieren haha

156 **marco** am 22.06.2015 18:09 via 
super sache
nur weil es erlaubt ist heisst es ja nicht, dass ihr es alle essen müsst :) ich finde es toll, jedem das seine! Schönen Abend

106 **Paule.P** am 22.06.2015 18:32 via 
62 **Insekten zum Znacht**
Mist wird noch viel erzählt. Dies ist auf jedenfall ein Schritt in die richtige Richtung. Insekten liefern viel Proteine und Eiweiss sprich sind sehr Nahrhaft. Sie können auf kleinstem Raum Artgerecht und Higyenisch gezüchtet werden. Auch werden sie in naher Zukunft, für Menschen welche sich Gedanken zur Umwelt und Tierhaltung in der ganzen Welt gedanken machen, zu einer Alternative die Ernährung damit Gesund zu ergänzen. Wer sich in Zukunft von Insekten zumindest teilweise ernähren will entscheidet schlussendlich jeder Mensch für sich.


Die neusten Leser-Kommentare

0 **markus** am 24.06.2015 22:03
0 **Soylent Green ist Menschenfleisch!**
klar irgendwann wird dann alles recycelt um daraus Protein Blöcke für die Arbeiterschicht herzustellen ;)

4 **Gastro Max** am 23.06.2015 15:50
1 **Gute Ausrede**
Jetzt können Kellner argumentieren, dass die Würmer im Salat ein "Gruss aus der Küche" sind.


3 **Feinschmecker** am 23.06.2015 17:11
1 **Küchenschaben und Mehlwürmer**
im Essen sind künftig normale Extras auf dem Teller. Ablaufdatum vergessen und warten bis das neue Krabbel-Food-Angebot selbständig in den Mund spaziert.

1 **dc** am 23.06.2015 12:51 via 
1 **wo sind die Tierschützer?**
also auf kleinstem Raum ist Artgerechte Haltung? Da frag ich mich woher das 'Wander' im Namen der Heuschrecke herkommt.

6
0 → [chrömlis7](#) am 23.06.2015 09:22 via 

→ **mmmmhhhhhh.....**

.....und wie reagieren jetzt unsere Lebensmittelkontrolleure?
Müssen sie jetzt allen Restaurantküchen die infolge züchten von
Insekten als Lebensmittel geschlossen wurden wieder die
Betriebsbewilligung erteilen?

5
8 → [D.Z.](#) am 23.06.2015 08:47 via 

→ **Insekten**

Also mich stört das nicht, wenn das im Restaurant auch
angeboten wird, ich muss es ja nicht bestellen und kann etwas
anderes essen.

↓ Alle 110 Kommentare