

STORYBOARD

Episode 8

Lebensmittelklarheit

“Klar Tisch! Der Podcast von Lebensmittelklarheit.de”

Hinweis: Der Storyboard-Text kann an einigen Stellen vom gesprochenen Wort im Podcast

- Episode 8 Inhalt:** Speiseinsekten
- Episode Titel final:** **Versteckte Insekten im Essen? Wie Speiseinsekten gekennzeichnet werden müssen**
- Host:** Nicole Schöppler, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Verbraucherzentrale Bundesverband, Projekt Lebensmittelklarheit
- Expertin:** Daniela Krehl, stellvertretende Referatsleiterin im Referat
Lebensmittel und Ernährung, Verbraucherzentrale Bayern

Position 1: Intro

Start Auftakt Opener mit Musik Verpackung & Audio Logo

Position 1 a: Anmoderation

Hallo und herzlich willkommen zu **Klar Tisch!** – dem Podcast von **Lebensmittelklarheit.de**. Hier geht's wie immer um verwirrende Angaben auf Lebensmittelverpackungen – und um die Marketingtricks der Unternehmen, die oft dahinterstecken. Ich bin Nicole Schöppler und gehöre zum Team von Lebensmittelklarheit.

Position 1 b: Teaser Anmoderation Inhalte der Episode

Das Thema dieser Podcast-Folge, das bringen die meisten wahrscheinlich nicht unbedingt als erstes mit dem Wort „lecker“ in Verbindung, sondern eher mit Ausrufen wie „ihhh“ oder „eklig“. Wir wollen heute hier über kleine, meist krabbelnde Wesen sprechen: nämlich über Insekten in Lebensmitteln. Und nein, es geht nicht um die, die da aus Versehen hineingeraten sind – also nicht um die Fliege in der Suppe – sondern um echte Speiseinsekten. Also zum Beispiel Würmer, die gemahlen im Brot landen oder Käferlarven, die als Proteinkick das Müsli verfeinern oder auch den knusprigen Grillen-Snack für den

Fernsehend... Viele Verbraucher:innen fühlen sich derzeit verunsichert von dem Fakt, dass einige Insekten in Nahrungsmitteln verarbeitet werden dürfen. Jedenfalls kommen bei Lebensmittelklarheit.de sehr viele Fragen dazu an. Und am größten scheint wirklich die Sorge zu sein, dass Insekten „heimlich“ in Speisen untergemischt werden. Da brauchen wir also definitiv Klarheit, ob das wirklich möglich ist und wie man Insekten in Speisen erkennen kann. Und für diese Klarheit sorgt heute Ernährungsexpertin Daniela Krehl – direkt aus München zugeschaltet. Und dort bist Du stellvertretende Referatsleiterin im Referat Lebensmittel und Ernährung bei der Verbraucherzentrale Bayern. Herzlich willkommen hier im Lebensmittelklarheit-Podcast, liebe Daniela!

Ja hallo, Nicole. Ich freu mich auch total auf dieses Thema, weil da gibt es ja so viele Halbwahrheiten und Gerüchte und da können wir heute mal so richtig schön aufklären.

: Ja, ich bin auch gespannt und diese spannenden Fragen wollen wir heute zusammen klären:

- Wie können wir Insekten oder deren Bestandteile in Lebensmitteln sicher erkennen?
- Wie werden Insekten überhaupt zu Speiseinsekten?
- Und: in unserer Rubrik „Alles Klar“ wollen wir die Frage klären: Wie viele Menschen auf der Erde traditionell Insekten verzehren.

Opener mit Musik Verpackung & Audio Logo - Ausklang bis zu Pos. 2

Position 2: Themenblock 1

: Also, liebe Daniela, ich muss hier gleich zum Anfang etwas gestehen: Das Thema Insekten im Essen, das ist für mich kein einfaches – bzw. ist das für mich wirklich gewöhnungsbedürftig, diese kleinen Krabbeltiere oder deren Larven als Nahrungsmittel zu betrachten. Im selben Zug muss ich mich aber auch outen, dass ich noch nie Insekten gegessen habe – also zumindest nicht absichtlich... Ich kann also eigentlich gar nicht mitreden! Und deshalb wäre gleich meine erste Frage an Dich – bevor wir uns gleich den ganzen Kennzeichnungsfragen widmen: Wie schmecken Insekten eigentlich?

Oh, das wusste ich lange Zeit auch nicht. Ich kam eigentlich erst 2020 mit Speiseinsekten in Berührung. Und zwar nicht im Dschungel-Camp, sondern weil wir, also alle Verbraucherzentralen, zu Speiseinsekten einen Marktcheck gemacht haben. Wir haben uns damals angeschaut: Welche Produkte gibt es denn derzeit in Deutschland schon zu kaufen? Wie sind sie gekennzeichnet und wo kommen sie her? Und im Zuge dessen hatten wir relativ viele Presseanfragen. Unter anderem produzierte der Bayerische Rundfunk eine

ganze Sendung, die das Thema mit allen Facetten beleuchtete. Dazu war ich als Interviewpartnerin eingeladen und durfte mit dem Moderator bei einer Verkostung teilnehmen. Es wurde von einem ganz jungen, innovativen Koch-Team ein ganzes Menü erstellt. Also von der Suppe mit gemahlenem Mehlwurm, über ein Reisgericht mit Heuschrecken-Einlage und zum Abschluss gab es als Nachtisch noch Vanilleeis mit gebrannten Grillen. Geschmacklich empfand ich die kleinen Krabbeltiere ziemlich neutral. Da muss ordentlich Würze ran, damit es ein kulinarischer Genuss ist. Aber sie punkten halt so richtig mit den Nährstoffen, die in ihnen stecken.

[redacted]: Echt?! Welche Nährstoffe stecken denn so in Insekten?

[yellow] Kennst du noch den Werbespruch „so wertvoll wie ein kleines Steak“? Das kommt mir immer gleich in den Sinn, wenn von Speiseinsekten gesprochen wird – denn die Krabbeltiere enthalten ähnlich viel Protein wie Rind, Schwein oder Geflügel. Aber nicht nur das: In ihnen stecken auch viele Omega-3-Fettsäuren, Ballaststoffe, Vitamine und wichtige Mineralstoffe.

[redacted]: Das klingt ja echt nach Superfood! Und ich glaube Insekten haben gegenüber anderen tierischen Eiweißquellen noch mehr Vorteile, gerade was Umweltaspekte betrifft, richtig?

[yellow] Ja, das haben sie. Ihr ökologischer Fußabdruck ist gegenüber Fleisch von Rind, Schwein und Huhn deutlich geringer. Auch brauchen sie weniger Wasser. Wissenschaftler schätzen, dass die Produktion von Insekten 2.000 Mal weniger Wasser benötigt. Außerdem kommen sie mit nur einem Bruchteil an Fläche aus. Beides sind Ressourcen, die immer knapper werden. Darüber hinaus brauchen Speiseinsekten nur ca. ein Viertel der Futtermittel, die andere fleischliefernde Tiere verzehren. Nur mal als Vergleich: Ein Rind benötigt ACHT Kilogramm Futter, um ein Kilogramm Körpermasse aufzubauen. Dagegen braucht man für die Erzeugung von einem Kilogramm Insekten, nur ZWEI Kilogramm Futter. Und gleichzeitig sind Speiseinsekten fast komplett essbar, während der für den Verzehr brauchbare Anteil eines Rindes beispielsweise bei nur 40 Prozent liegt. Bekommst Du jetzt auch Appetit auf Insekten?

[redacted]: Mal kucken... :-) Aber die Zahlen sprechen auf jeden Fall für sich! In anderen Ländern werden Insekten ja schon seit eh und je gegessen. In Thailand zum Beispiel gibt's frittierte Grillen, Küchenschaben oder Skorpione als Snacks auf der Straße zu kaufen. Wie viele Speiseinsekten gibt es denn überhaupt weltweit? Und was mich total interessiert: Was macht ein gewöhnliches Insekt denn zum SPEISEinsekt? Ich tippe mal auf eins: Giftig darf's nicht sein, oder?

Ja, das wäre tatsächlich ein Ausschluss-Kriterium. Im Augenblick sind rund 2.000 essbare Insekten weltweit bekannt. Dazu gehören Käfer, Raupen, Bienen und Wespen, aber auch Ameisen, Heuschrecken und Grillen. Traditionell werden Speiseinsekten wild gesammelt, manchmal mit der Hand, oft mit Hilfe von Netzen. Die Insekten, die in Deutschland oder anderen EU-Mitgliedstaaten als Lebensmittel angeboten werden, stammen aber aus kontrollierten Produktionssystemen, oft aus Kanada.

: Okay spannend..., allerdings, in Deutschland bzw. in der EU – kann man ja derzeit nur eine minikleine Auswahl davon bekommen. Anfang 2023 wurde – ich glaube – das vierte Speiseinsekt zugelassen – und zwar eins mit einem besonders schönen Namen: nämlich der Getreideschimmelkäfer! Da kriegt man doch gleich Appetit!

: Ja, ich gebe es ja zu – wirklich appetitanregend hört er sich jetzt nicht an. Es ist allerdings nicht der Getreideschimmelkäfer selbst, der die Zulassung erhalten hat, sondern die Larve davon. Und die klingt schon etwas netter – sie heißt nämlich Buffalowurm. Die anderen drei bereits EU-weit zugelassenen Speiseinsekten sind der gelbe Mehlwurm also die Larve vom Mehlkäfer, die Hausgrille oder auch Heimchen genannt und die europäische Wanderheuschrecke. Aber Du hast einen ganz wichtigen Punkt angesprochen – nämlich, dass Speiseinsekten bei uns in der EU zugelassen werden müssen. Sie gelten als neuartige Lebensmittel. Das heißt: Wenn Unternehmen sogenanntes Novel Food verkaufen möchten, müssen sie einen Antrag stellen und dabei wissenschaftliche Daten liefern, die ganz klar aufzeigen, dass der Verzehr dieses Lebensmittels – in dem Fall eben der Verzehr des jeweiligen Insekts – sicher und gesundheitlich unbedenklich ist. Der Antrag muss zum Beispiel auch Informationen zu Produkteigenschaften und zum Verwendungszweck enthalten. Weil der Antrag sehr aufwändig und kostenintensiv ist, bekommen die Antragsteller dann für 5 Jahre ein Monopolrecht auf das Inverkehrbringen ihres Speiseinsekts.

: Das heißt, diese vier Insekten, die Du gerade aufgezählt hast: Buffalowurm, Mehlwurm, Hausgrille und Wanderheuschrecke – und wirklich auch nur diese vier – dürfen jetzt ganz offiziell in Lebensmitteln in der ganzen Europäischen Union verarbeitet werden?

: Hm, nicht ganz. Am 1. Januar 2018 hat die EU festgesetzt, dass es sich bei Insekten um ein neuartiges Lebensmittel handelt. Und diese brauchen wie gesagt eine Zulassung. Doch schon vor 2018 waren einige Insektenarten in der EU rechtmäßig im Verkehr, weil damals Insekten nicht in den Anwendungsbereich der alten Novel-Food-Verordnung fielen. Für diese Insekten gilt eine Übergangsregelung¹. Wenn ein Antrag auf

¹ VO (EU) 2015/2283, Art. 35 Abs. 2

Zulassung vorliegt, dürfen sie demnach weiterhin verkauft werden, bis über die Zulassung endgültig entschieden ist. Die männliche Larve der Honigbiene fällt zum Beispiel unter dieser Übergangsregelung, außerdem die tropische Hausgrille und die Larve der schwarzen Soldatenfliege.

■: Okay, aber ist das dann nicht problematisch, wenn diese Insekten schon vor der offiziellen Zulassung verkauft werden dürfen?

■: Du hast völlig Recht. Bei allen Insekten, die in die Übergangsregelung fallen, gibt es ein gewisses Restrisiko bezüglich Sicherheit und Gesundheitsgefahren. Zum Beispiel gibt es keine speziellen rechtlichen Vorgaben zu Hinweisen auf Kreuzallergenität oder wie man die Keimabtötung sicherstellt. Insekten verderben ähnlich schnell wie frisches Fleisch. Deswegen sind Hygienevorgaben zum Beispiel sehr wichtig. Die gibt es aber nicht für die Insekten, die noch im Zulassungsverfahren stecken. Trotzdem gilt natürlich, dass Hersteller keine unsicheren Lebensmittel in Verkehr bringen dürfen.

■: Bedeutet also: wer also auf Nummer sicher gehen will, sollte lieber noch warten bis für diese Insektenarten der offizielle Startschuss fällt. Wenn wir über rechtliche Regelungen sprechen, müssen wir aber auch unbedingt über eine Sorge vieler Verbraucher:innen reden. Es gibt nämlich viele, die befürchten, dass Insekten „heimlich“ in Lebensmitteln untergemischt werden. Denn die Krabbeltiere werden ja nicht nur als ganzes Tier – also zum Beispiel als ganze Grille – angeboten, sondern auch zerhackt oder gemahlen und sind dann als Grillenmehl gar nicht mehr als Insekt erkennbar.

■ Also erstens: „Heimlich“ untermischen geht nicht, dazu gleich mehr. Was aber stimmt, ist: Wenn ein Insekt zugelassen wird, dann wird auch immer ganz klar geregelt, in welcher Form es angeboten werden darf. Das wird individuell für jedes einzelne Insekt entschieden. Alle bis jetzt in der EU zugelassenen Insekten dürfen zum Beispiel auch gefroren, getrocknet oder als Pulver in Lebensmitteln verarbeitet werden. Und in dieser Form dürfen sie dann auch anderen Produkten zugesetzt werden, wie zum Beispiel Backwaren, Nudeln oder Fleischersatzprodukten.

■: So – und jetzt die große Frage: Wie erkenne ich denn, dass in meinen Nudeln oder in meinen Brötchen Insekten stecken? Und ich frage nicht nur für mich. Uns haben wirklich viele Anfragen auf Lebensmittelklarheit.de erreicht von Vegetarier:innen, Allergiker:innen oder auch Menschen, die einfach (noch) keine Erfahrung mit Insekten haben. Deshalb erkläre uns bitte: Müssen Insekten oder auch Insektenteile bzw. Insektenmehl etc. IMMER in der Zutatenliste aufgeführt werden? Und wenn ja, erkenne ich das dann auch?

Daniela: Ja, zugelassene Insekten gelten als Zutaten. Und in der EU muss auf allen

[rot]: Das heißt, es reicht nicht aus, wenn NUR die lateinische Bezeichnung des Insekts auf der Verpackung steht? Das ist ja eine Sorge, die viele Verbraucher:innen haben, die Speiseinsekten aus unterschiedlichsten Gründen ablehnen. Dass ein unbekannter wissenschaftlicher Begriff genannt wird, mit dem sie nichts anfangen können...

[gelb]: Nein, also diese Sorge kann ich allen nehmen. Das kleine Latinum ist für das Lesen der Zutatenliste nicht notwendig. Dass die Zutatenliste leicht verständlich ist, ist insbesondere für manche Allergiker ganz wichtig. Speiseinsekten können nämlich unter Umständen bei Menschen, die auf Krebstiere oder Hausstaubmilben reagieren, auch Symptome hervorrufen. Deswegen steht in der Zutatenliste nicht nur der deutsche UND lateinische Name, sondern es muss in der Nähe der Zutatenliste auch einen Hinweis für Allergiker geben. Zum Beispiel der Satz: „Kann bei Menschen mit bekannten Allergien gegen Krebs- und Weichtiere sowie Hausstaubmilben allergische Reaktionen auslösen“.

[rot]: Okay. Gut zu wissen. Aber jetzt passt auf, wir gehen mal noch eine Stufe weiter: Auch das ist übrigens eine Frage², die auf Lebensmittelklarheit.de gestellt wurde und Achtung, die ist etwas kompliziert: Also Insekten als direkte Zutaten in Lebensmitteln müssen aufgelistet werden, das hast du gerade schon erklärt, aber was ist, wenn die Zutat selbst Insekten enthält – also die Insekten über den Umweg einer Zutat in das Lebensmittel kommen? Muss das dann auch aufgeführt werden?

[gelb]: Du meinst so etwas wie - ein Anbieter von einer Fertiglasagne verwendet Nudelplatten aus Insektenmehl?

[rot]: Genau, zum Beispiel....

[gelb]: Ja, auch in solchen Fällen muss das klar im Zutatenverzeichnis ersichtlich sein. Insekten oder Insektenbestandteile müssen auch dann im Zutatenverzeichnis stehen, wenn sie über eine andere Zutat ins Lebensmittel gelangen. Auch der Hinweis für Allergiker ist in jedem Fall Pflicht. Hier hat eine bekannte Boulevardzeitung leider viele Ängste geschürt, die völlig unnötig sind.

² [Insekten in zusammengesetzten Zutaten | Lebensmittelklarheit](#)

[redacted]: Aber nichtsdestotrotz muss ich ja das Kleingedruckte studieren, um herauszufinden, ob in meiner Lasagne oder im Müsli irgendwelche Insektenteile stecken? Da steht ja im Zweifel kein Hinweis drauf: „Speiseinsekten enthalten!“ – oder?

[yellow]: Also bei unserem Marktcheck haben wir tatsächlich auf allen Produkten, die wir gekauft haben, einen ganz klaren und eindeutigen Hinweis auf Speiseinsekten gefunden. Das heißt also, entweder stand es bereits im Produktnamen, wie zum Beispiel „Insect Pasta“ oder „Granola mit Buffalowürmern“ oder es wurden Insekten auf der Verpackung abgebildet oder namentlich genannt. Produzenten von Nudeln, Müslis, Fitnessriegeln usw. möchten sich ja mit dem Einsatz von Insekten von den Mitbewerbern hervorheben. Und außerdem sind Speiseinsekten derzeit noch viel zu teuer, um sie zu verschweigen bzw. sie nicht besonders zu bewerben. Im Gegenteil - bei dem Marktcheck vor drei Jahren hatten wir bei dem ein oder anderem Produkt eher die Kritik, dass es sich dabei um solche Minimengen von Insekten handelte, dass es eigentlich gar nicht gerechtfertigt war, sie besonders auf der Verpackung hervorzuheben.

[redacted]: Echt?! Das Problem war also bei eurer Untersuchung gar kein „heimliches“ Beimischen von Insekten, sondern ein „zu wenig“ Beimischen in den Produkten, die Insekten enthalten...

[yellow]: Ganz genau!

Sound Design Rubrik - low

Position 3: Teaser auf Themenblock 2 (Pos. 5)

[redacted]: Wir können also schon mal festhalten: Die Sorge vieler, dass Insekten „heimlich“ untergemischt werden, ist unbegründet. Zumindest bei verpackten Lebensmitteln ist die Kennzeichnung von zugelassenen Speiseinsekten gut und klar geregelt.

Teaserfrage:

Aber wie sieht's mit loser Ware aus – also Backwaren oder Produkten, die man an der Fleischtheke oder auf dem Wochenmarkt unverpackt kaufen kann? Oder mit Speisen im Restaurant? Die Antwort darauf gleich.

Sound Design Rubrik - highlight on

Position 4: Rubrik „Alles klar“

[]: Jetzt kommt erstmal unsere Rubrik „Alles klar“! Und damit ein kleines Quiz! Daniela, welche Frage hast du uns mitgebracht? Sicher irgendwas mit Krabbeltierchen?

[] Ganz genau! Ich würde gern von Dir wissen: Was schätzt Du, wie viele Menschen auf der Erde essen Insekten? Damit es nicht so schwer ist, gebe ich Dir noch ein paar Zahlen vor: Sind es 20 Millionen, 200 Millionen oder 2 Milliarden Menschen, die Insekten essen?

[]: Was sooo viele? Ja klar, also in Asien hab ich das selber gesehen, dass die Leute Insekten essen und ich glaube auch in vielen afrikanischen Ländern ist das so. Das sind sicher mehr als 20 Millionen Menschen... Aber 2 Milliarden – das erscheint mir dann doch etwas viel. Ich glaube, ich nehme die goldene Mitte und sage: 200 Millionen Menschen weltweit essen Insekten. Stimmt das?

[]: Nee, leider nicht. Es sind wirklich 2 Milliarden Menschen, die traditionell Insekten essen! Das heißt: Speiseinsekten gehören für mehr als ein Viertel der Weltbevölkerung ganz selbstverständlich auf den Speiseplan. Vor allem in Teilen von Afrika, Asien und Lateinamerika werden Insekten verzehrt und sind seit jeher ein ganz normaler Bestandteil der Ernährung. Da hat sich häufig eine regelrechte Insektenküche etabliert und oft gibt es auch regionale Delikatessen, wie zum Beispiel in Japan gekochte Wespenlarven oder in Nigeria geröstete Heuschrecken oder in Mexiko gekochte Ameisenlarven. Das zeigt also: Insekten zu essen ist viel weiterverbreitet als wir das vielleicht mit unserer europäischen Brille oft wahrnehmen. Und das ist gut so, weil wie gesagt Speiseinsekten super nährstoffreich sind, gut für das Klima und – bei guter Zubereitung wirklich lecker sind.

[]: Ja, da hast Du sicher recht. Und wahrscheinlich müssen wir da wirklich diese gelernte Abneigung in Zukunft überwinden lernen...

Sound Design Rubrik - Stinger

Position 5: Fragen Themenblock 2 (Pos. 5)

[]: Unabhängig davon wie aufgeschlossen jemand gegenüber Speiseinsekten ist, ist es natürlich wichtig, dass man sie auch in Lebensmitteln erkennt. Bisher haben wir ja ausschließlich über verpackte Lebensmittel gesprochen. Jetzt kommen wir mal zur losen Ware – also die Dinge, die man zum Beispiel beim Bäcker oder im Restaurant bekommt. Auch da scheint es eine große Verunsicherung unter den Verbraucher:innen zu geben.

Teilweise führte die sogar dazu, dass Bäckereien Aushänge machen mit dem Hinweis, dass sie generell kein Mehl aus Insekten verarbeiten. Wie ist die Insekten-Kennzeichnung denn geregelt bei loser Ware? Bleiben wir mal beim Bäcker. Wie muss ein Brot, das Grillenmehl enthält, gekennzeichnet werden?

[Gelb]: Na ja, wir haben ja prinzipiell die Situation, dass bei unverpackter Ware das Zutatenverzeichnis fehlen darf. ABER laut Lebensmittelinformationsverordnung gilt das allgemeine Irreführungsverbot. Und weil Insekten für uns Europäer keine zu erwartende Zutat in einem Brot sind, muss nach unserer Rechtsauffassung die Bäckerei das Lebensmittel dementsprechend kennzeichnen. Also entweder schon im Namen, zum Beispiel: „unser neues Chia-Mehlwurm-Powerlaib“ oder auf dem Verkaufsschild einen Hinweis bringen. Und das wird die Bäckerei auch tun – aus rein finanzieller Sicht. Denn das Ersetzen von günstigem Getreidemehl durch Insektenmehl macht das ganze Produkt ja deutlich teuer in der Herstellung. Und dann haben wir ja auch noch den verpflichtenden Allergikerhinweis. Der gilt ja unabhängig davon, ob es sich um ein verpacktes oder unverpacktes Lebensmittel handelt. Spätestens damit erkenne ich als Kundin – hier sind Speiseinsekten verarbeitet.

[Grün]: Und das Gleiche gilt dann wahrscheinlich auch im Restaurant? Wenn z.B. Insektenmehl in der Pizza stecken würde oder Insekten als Proteinbeilage im Curry – dann würde man sicher davon erfahren, oder?

[Gelb] Genau, wie beim Bäcker auch, handelt sich um eine unerwartete Zutat, die teuer ist und einen gesonderten Hinweis für Allergiker erfordert.

[Grün]: Okay, das scheint also alles gut geregelt zu sein. Ich glaube aber eine Ausnahme gibt es, die auch viel durch die Medien gegeistert ist. Nämlich Zusatzstoffe, die aus Insekten bzw. aus deren Ausscheidungen gewonnen werden. Wie verhält es sich da mit der Kennzeichnung?

[Gelb]: Also, es gibt tatsächlich drei von insgesamt ca. 320 Lebensmittelzusatzstoffen, die aus Insekten oder aus deren Ausscheidungen hergestellt werden. Für alle Zusatzstoffe gilt: sie müssen mit ihrem Klassennamen, der die Anwendung beschreibt – also z. B. Konservierungsmittel, Farbstoff oder Stabilisator – und mit der E-Nummer oder der chemischen Bezeichnung im Zutatenverzeichnis stehen. Einer dieser Zusatzstoffe, der aus Insekten stammt, ist der Farbstoff „Echtes Karmin“. Der wird bereits seit Jahrzehnten in Lebensmitteln verwendet. In der Zutatenliste findet man ihn unter der E-Nummer 120. „Echtes Karmin“ wird aus einer Extraktion von getrockneten weiblichen Cochenille-Schildläusen hergestellt. Und alle, die gern mal einen Lippenstift verwenden, haben diesen

Farbstoff schon das ein oder andere mal auf ihren Mund aufgetragen. In Lebensmitteln darf er z.B. in Marmeladen, Konfitüren, Limonaden und auch alkoholischen Getränken verwendet werden. Er ist aber auch erlaubt in Süßwaren und in einigen Wurstprodukten. Der zweite Zusatzstoff ist „Schellack“. Das wird als Trenn- und Überzugsmittel verwendet. Bei „Schellack“ handelt es sich um eine harzige Ausscheidung der Lackschildlaus. Das ist vergleichbar mit Honig. Erkennen kann ich diesen Zusatzstoff auch unter der E-Nummer 904. Und der dritte Zusatzstoff, der aus Insekten gewonnen wird, ist Bienenwachs. Auch der wird als Trennmittel bzw. Überzugsmittel verwendet und ist mit der E-Nummer 901 gekennzeichnet.

■: Und diese Zusatzstoffe müssen jetzt aber nicht direkt mit ihrem echten Insekten-Namen im Zutatenverzeichnis auftauchen?

■: Völlig richtig, das muss ich als Verbraucherin wirklich wissen – denn einen extra Hinweis finde ich in der Regel nicht auf Produkten. Eine Orientierung könnte jedoch das Vegan-Label, also diese Siegel mit der Blume, sein. Hier garantiert der Anbieter ja, dass keine tierischen Bestandteile enthalten sind und dazu zählen diese Zusatzstoffe auch.

■: Wer also partout keine Insektenbestandteile oder Ausscheidungen von Insekten verzehren möchte, muss also auf die genannten Zusatzstoffe bzw. die E-Nummern 120, 901 und 904 achten. Ich denke aber insgesamt sollte in unserem Gespräch jetzt deutlich geworden sein, dass man keine Angst haben muss, dass einem „heimlich“ Insekten untergejubelt werden, gerade weil sie einfach viel zu teuer in der Herstellung sind. Und für alle die, die jetzt Lust auf Speiseinsekten bekommen haben, die können sich in Zukunft wahrscheinlich auf noch mehr freuen, oder?

■: Ja, ich bin mir ganz sicher, dass es in den nächsten Jahren weitere Anträge zur Zulassung von Speiseinsekten geben wird. Und dadurch wird sicherlich auch das Angebot von Insekten-Lebensmitteln im Supermarkt größer werden.

■: Das heißt: das Thema Speiseinsekten bleibt definitiv spannend! Und vielleicht kommen wir ja schon bald wieder hier zusammen, um uns über neue Insekten zu unterhalten.

Start Auftakt Musik Sound Design Verpackung

Position 6: Moderatives Ende

[REDACTED]:

Und wenn Sie jetzt das nächste Mal im Supermarkt nach Lebensmitteln mit Speiseinsekten Ausschau halten und dabei auf ein Produkt stoßen, das unklar gekennzeichnet ist – oder wenn es andere Angaben auf Lebensmitteln gibt, die Sie verwirrend finden – dann schreiben Sie uns! Gehen Sie auf Lebensmittelklarheit.de: Hier können Sie Fragen stellen oder gleich eine Produktmeldung machen! Denn was draufsteht, sollte definitiv auch drinstecken! Gemeinsam sorgen wir so für mehr Klarheit und Wahrheit!

Und auch in der nächsten Folge werden wir wieder spannende Fragen rund um die Lebensmittelkennzeichnung klären. Ich hoffe, Sie sind dann wieder mit dabei!

Jetzt aber erstmal ein großes „Dankeschön!“ – an Dich Daniela, dass Du heute für so viel Klarheit über Insekten in Lebensmitteln gesorgt hast – UND natürlich auch ein Dankeschön an Sie und Euch fürs Zuhören! Wir freuen uns, wenn Euch auch diese Folge unseres Podcasts gefallen hat. Empfiehlt uns gern weiter, abonniert „Klar Tisch! Den Podcast von Lebensmittelklarheit.de“ oder hinterlasst gern auch eine positive Bewertung in eurer Podcast-App. Mehr Infos zum Thema Speiseinsekten findet ihr unter Lebensmittelklarheit.de!

Position 7: Outro

Closer Musik Verpackung & Audio Logo