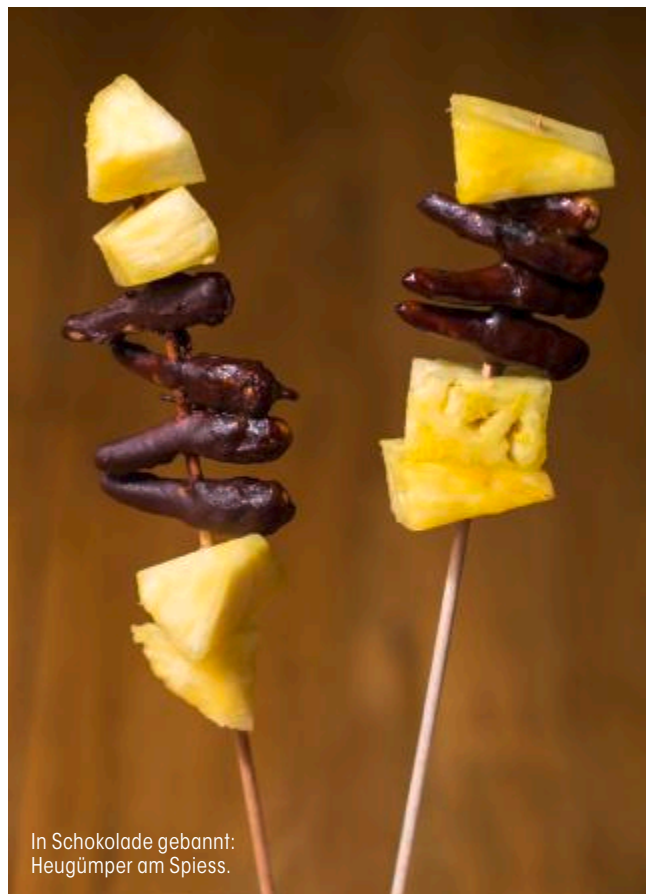




Ungewohntes Rohprodukt:
Grashüpfer vom Onlinehändler.



In Schokolade gebannt:
Heugümper am Spieß.

ESSBARE INSEKTEN

POTZ MEHLWURM UND HEUGÜMPER

Um herauszufinden, wie Insekten schmecken, muss man sie selber zubereiten. Die Tiere in Schweizer Restaurants zu servieren, ist verboten. Das Protokoll einer kulinarischen Mutprobe.

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND URS JAUDAS (BILDER)

SELBSTVERSUCH Da stehe ich nun mit zwei Säcklein Insekten. Und finde das alles nur noch ganz ekelhaft. Viel zu schnell habe ich mich bereit erklärt, diese Krabbeltierverkostung zu machen. Aber selber schuld: Ich musste ja vom Mehlwurm-Crumble-Rezept aus dem Internet erzählen und von der Veranstaltung «Insekten essen» im Bachser Markt in der Kalkbreite, die am Samstag über die Bühne geht. «Titelgeschichte, Selbstversuch», hat der Chef freudig gesagt. Kunststück: Er muss das Zeug nicht verzehren.

Laura Schälchli, studierte Kulinarikerin und Organisatorin von «Insekten essen», nahm mir bei unserem ersten Sondierungsgespräch in einem Café zwar ein wenig von meiner Angst, aber das ungute Gefühl verstärkte sich bald wieder. Nachdem ich erfahren hatte, welche Tierchen beim Internethändler in den Niederlanden gerade im Angebot waren, erst recht. Nichts mit Maikäfern, Grillen oder Ameisen, die wenigstens Beine haben: Mehlwürmer! Die zusätzlich bestellten Heugümper sind da lediglich Beigemüse. Und dann stand im Rezept für Mehlwurmspieße mit Avocado auch noch, man solle beim Einkauf unbedingt darauf achten, dass die Frucht nicht zu weich sei. Was für ein Hohn! Als ob die Avocado das Problem wäre.

Überhaupt: So einfach am Spieß möchte ich Mehlwürmer nicht essen. Da muss mehr drumrum. Meine Wahl fällt schliesslich auf ein Rezept für Mehlwurm-Tacos. Mit genügend Chili und Guacamole sollte das erträglich werden. Und die Heugümper gibts zum Dessert – grosszügig mit dunkler Schokolade überzogen, mit Ananas an einen Spieß gesteckt und durch eine Sauce aus eingekochtem Mangomark abgemildert. Analog dessen, wie man früher seltsam riechendes Fleisch mit Gewürzen geniessbar zu machen versuchte.

Ich schüttle die gefriergetrockneten Grashüpfer aus dem Beutel auf die Arbeitsfläche neben dem Kochherd und zupfe die ungeniessbaren, weil zähen Flügel ab. In der Bratpfanne bildet das heisse Öl schon kleine Bläschen. Also rein mit den Viechern! Bald nehmen die Heugümper eine überraschend hübsche caramelbraune Farbe an – das Zeichen, dass sie gar sind. 70 Grad Kerntemperatur müssen sie haben, damit allfällig vorhandene Keime abgetötet sind. Meine Insekten sind aber ohnehin sogenannte Speiseinsekten – mit Biofutter aufgezogen und gefriergetrocknet. Man könnte sie wohl direkt aus dem Säcklein knabbern, ohne Schaden zu nehmen.

Dann der Rückschlag: Beim Versuch, die knusprigen Heugümper aufzuspiesen, zerbrö-

seln sie fast komplett. Alles von vorn. Diesmal weiche ich die Insekten eine Viertelstunde in lauwarmem Wasser ein, ehe ich sie an den Spieß stecke und röste. Der Moment, in dem sich das Hölzchen durch den Insektenkörper bohrt, ist etwas unangenehm, insbesondere wegen des dezenten Ploppgeräuschs, aber nun klappt alles wunschgemäss. Die fertigen Spiesse tunke ich in der flüssigen Couverture, ehe ich sie mit Ananasstückchen dekoriere und auf dem süssen Mangocoulis platziere.

DER ERSTE BISSEN – EINE ÜBERRASCHUNG

Dann beisse ich zu – und schmecke eigentlich gar nichts von den Heugümper. Eine Idee von Popcornaroma vielleicht, aber das kann Einbildung sein. Und deswegen die ganze Furcht? Ich werde mutiger und knabbere eines der nur gerösteten und nicht mit Schokolade überzogenen Tiere an. Wieder nicht schlimm. Irgendwo zwischen gebratener Poulethaut und Reiswaffel. Dabei – wie erwähnt – bröselig und trocken.

Stefan Schultze, der als Co-Gründer des auf Speiseinsekten spezialisierten Start-ups Essento regelmässig solches Getier verspeist, hatte mir noch erklärt, ein gefriergetrocknetes Exemplar erreiche nie die geschmackliche Qualität eines