

Linz, am 01.03.2023

Was krabbelt da im Regal?

Insektenmehl gilt als eine neue nachhaltige Proteinquelle – und ist seit Jänner 2023 als Zusatz in Lebensmitteln erlaubt. Die einen finden das ekelerregend, die anderen zukunftsweisend. Nüchtern betrachtet hat die Proteinquelle – gerade im Einsatz als Futtermittel – großes Potential, sollte aber niemandem, schon gar nicht als Lebensmittel, untergejubelt werden. OÖ Bauernbund-Landesobfrau LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger und Landesbäuerin Johanna Haider machen sich daher für eine klare und offensichtliche Deklaration stark.

Der Gedanke ein Insekt zu verspeisen, erfüllt viele von uns mit Ekel. Nach der neuen Gesetzeslage können aber Insektenmehle beispielsweise Keksen, Gebäck, Getreideriegeln, Saucen, Suppen und Fleischersatzprodukten zugesetzt werden. „Das große Krabbeln in den Supermarktregalen hat begonnen. Darauf können wir verzichten. Die heimische Landwirtschaft hat da wesentlich bessere Alternativen zu bieten“, betont OÖ Bauernbund-Landesobfrau und Ernährungs-Landesrätin Michaela Langer-Weninger und weiter: „Zumindest aber wollen wir wissen, wo Insekten drin sind. Und das am besten am ersten Blick, ohne große Recherche der Zutatenliste!“

Achtung Allergierisiko

„Derzeit werden einige ganz wesentliche Punkte rund um das Thema Insekten in Lebensmitteln ausgeblendet“, findet Johanna Haider: „Nämlich das Allergierisiko, das teilweise nicht unerheblich ist.“ Beispielsweise kann das Pulver der Hausgrille allergische Reaktionen bei Personen auslösen, die allergisch auf Krebstiere, Weich- und Krustentiere sowie Hausstaubmilben reagieren.

„Es braucht daher einen verpflichtenden Allergienhinweis in der Zutatenliste durch Hervorheben der Schrift, so wie das auch bei anderen allergenen Stoffen gemacht werden muss“, so Haider.

Kennzeichnung notwendig

Derzeit müssen die Konsumenten ganz genau auf die Zutatenliste achten, wenn sie die Gewissheit haben wollen, kein Insektenmehl in Lebensmitteln vorzufinden. In der Zutatenliste hat der Hersteller die jeweilige Insektenart mit dem deutschen und lateinischen Namen anzugeben. Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) möchte eine klare Kennzeichnung auf der Produktvorderseite.

„Transparenz muss in allen Bereichen ganz oben stehen. Das sollte auch für Insektenmehl in Lebensmitteln gelten. Eine klar ersichtliche Kennzeichnung auf der Produktvorderseite wäre begrüßenswert“, betont OÖ Bauernbund-Landesobfrau LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger.

Vegane und vegetarische Lebensmittel

Das Gesetz ermöglicht aktuell die Beimischung von bis zu fünf Prozent teilweise entfettetes Hausgrillen-Pulver in vegetarischen bzw. veganen Lebensmitteln. „Das ist doch eine Farce. Wenn sich jemand vegetarisch oder vegan ernähren möchte, dann sollte er sich auch sicher sein können, dass in diesen Lebensmitteln kein Insektenmehl vorhanden ist“, erklärt Landesbäuerin Haider.

+++

Rückfragenhinweis:

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

michael.harant@ooe.bauernbund.at