

FUTURE [OF] FOOD



FutureFoodLab
ANDREA STAUDACHER



















Kulinarischer Genuss statt Gruselfaktor

Ab Mai ist in der Schweiz der Insektenverzehr legal. Das ist ein Mehrwert für Köche, stellt sie aber auch vor neue Herausforderungen punkto Zubereitung und Präsentation.

FRANZISKA EGLI

Kochbuchautor Adrian Kessler zeigt sich fasziniert und begeistert ob dem, was ihm für sein Werk geboten wurde: Simon Apothéloz von der «Eisblume» in Worb (16 Gault-Millau-Punkte) kreierte eine Basler Mehlwurmsuppe und Zwiebelwähe mit Markknochen, Fabian Spiquel vom «Maison Manesse» in Zürich (15 GM-Punkte) steuerte ein Mescal-Schokolade-Dessert mit Mehlwürmern bei, denen er – bevor er sie frittierte – einen Apfel zu fressen gab und Zürichs angesag-

Adrian Kessler hat das Werk zusammen mit Christian Bärtsch herausgegeben. Kessler ist Culinary Advisor und Bärtsch Mitgründer der Start-up-Firma Esento, und für sie ist der bundesrätliche Beschluss, der besagt, dass per kommenden Mai die Insektenarten Mehlwürmer, Grillen und Heuschrecken zum Verzehr zugelassen sind, ein erster grosser Etappensieg. Denn seit 2013 widmen sie sich dem kulinarischen Potenzial der Insekten und setzen sich für die Entwicklung, die Verarbeitung und den Vertrieb von ganzen und verarbeiteten Insekten für Detailhandel und Gastronomie ein.

Laut FAO verzehren derzeit rund 2,5 Milliarden Menschen weltweit – vorab in Asien, Afrika und Lateinamerika – regelmässig Insekten. In avantgardistischen Restaurants von Däne-

und nachhaltige alternative Proteinquelle begrüssen. Der Umgang damit sei mit der veganen Küche zu vergleichen, findet er: «Entweder man nutzt Insekten im Sinne von Fleisch und Fisch oder betrachtet sie als zusätzliche spielerische Komponente.»

Tatsächlich macht vor allem die Frage der Herangehensweise, der Verarbeitung und Präsentation das Thema auch für Köche anspruchsvoll. Für Simon Apothéloz von der «Eisblume» Worb war die Mehlwurmsuppe die erste Annäherung an die Insektenküche. «Mir war wichtig, den Mehlwurm pulverisiert und nicht als Knabberinsekt zu verwerten. Ich wollte eine oberflächliche Handhabung, eine Effekthascherei verhindern und das Gericht für möglichst viele «zugänglich» machen», begründet er seine Vorge-



«Mit einem Gericht wie der Mehlwurmsuppe ist der Zugang einfacher.»

Simon Apothéloz
«Eisblume», Worb BE



Mehlworm-Cashew-Krokant (Adrian Kessler). O. Brachat/AT Verlag

Grusel- und Sensationsfaktor in einen echten kulinarischen Mehrwert zu verwandeln. «Die grosse Herausforderung der Detailhändler und Köche, die sich dem Thema annehmen, besteht darin, Gerichte zu schaffen, die die Leute akzeptieren» ist auch



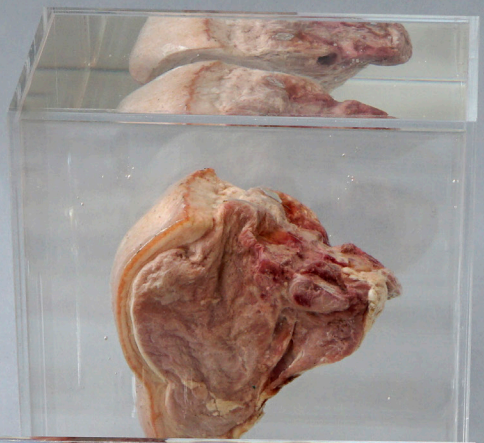


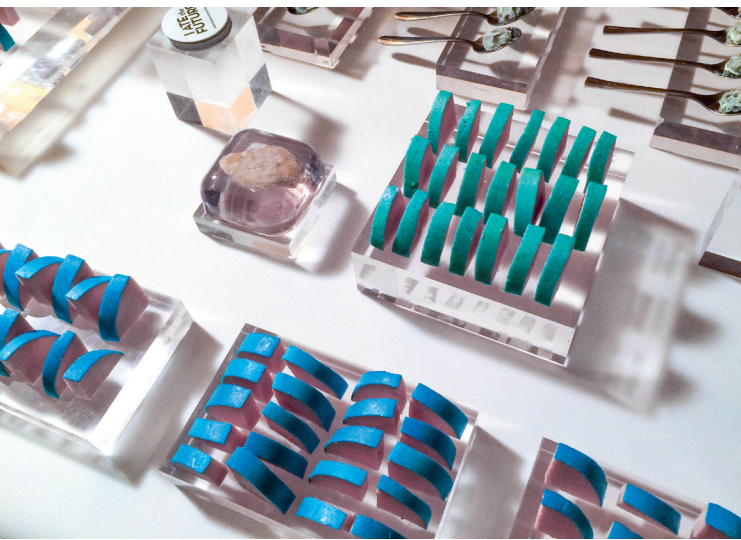


LIKE

OR

DISLIKE





leben Tagebuch
 Heute wurde ich von Fleischermeister Swaken aus
 der Stadt eines jungen Lammes geschlachtet.
 Dieser trennt mich sorgfältig von Knochen, Fett,
 Knorpel und Sehnen. Ja dieses Lammes es gibt Leben
 auf einer schönen Weide, voll mit grünen Gras, Blumen,
 Wiesenblumen und süßigen Gras. Dieser Erbsen
 immer zu unserem Wohl. Es heißt nie an Fleischern und
 Leckerer Fleisch. Deswegen habe ich mich was denn
 aus uns geworden zu sein.



Schon Man kann sich nicht ohne unter
 sich Wie der Name "Kalt" bewirkt versteht
 als Tier nicht sehr alt. Daher möchte ich
 nicht Fleisch mehr essen respektvoll be-
 stehen Ein respektvoller Umgang ist die
 so vor:
 • Saubere Verpackung (z.B. Ball)
 • Hygienische Hand (Bei Benutzung)
 • Ich werde mir in perfekt polierte
 Flecken beim Metzger verkauft
 • Zubereitungsort ist vorzugsweise
 → Metzgerei



Ich bin ein reines Fleisch. Und ich weiß warum. Die Wesen, die
 begehrte, alle Luft, alle ist enthalten in diesen Tieren. Von langer Tradition
 werden, sind die Herstellungsmethode, von präzisen Berechnungen über die
 unsere sanftere Anästhesie, bis hin zu einem Leberprotest zur legitimen
 Behandlung des Tieres & Heilung auf unserer Verpackung.
 Ich weiß, daß es enthält einen schmerz, der jedoch ohne Zeit, der Verletzungen
 während der unerbittlichen Schlachtung nach Tradition, aber schon unsere
 Arbeit auf diese Weise [siehe Handlung Tradition etc.]
 Diese Fleisch wird nicht mit elektrischem Strom (Schmerz) erzeugt
 oder durch... und Tierkampf...
 alle andere ist Biotop...



A close-up photograph of a woman's face. She is wearing a large, textured, orange-colored beanie that covers her mouth and chin. Her eyes are looking slightly to the right of the camera. The background is a solid, light purple color. Overlaid on the image in large, white, bold, sans-serif capital letters is the text "DON'T WORRY BE HAPPY".

**DON'T WORRY
BE HAPPY**