

Statt Rindersteak und Schweinebraten

DSCHUNGELCAMP FÜR ALLE

Im Januar schickt RTL wieder Pseudo-Stars in den australischen Busch. Dort müssen sie Maden, Kakerlaken oder Würmer verspeisen. Und so wird für uns alle die Ernährungs-Zukunft aussehen, prophezeien Wissenschaftler. In vielen Teilen der Welt gilt ohnehin als Delikatesse, was uns eher zum Insektenspray greifen lässt. Staunen Sie mal, was in anderen Kulturkreisen alles auf den Tisch kommt – und vor welchem Essen aus Deutschland man sich dort ektelt

Chinesen essen alles, was vier Beine hat und kein Tisch ist – und alles, was fliegen kann und kein Flugzeug ist. So lustig man diesen Spruch finden mag, er stimmt nur zur Hälfte. Denn im Reich der Mitte landet auch auf Tellern, was weder Beine hat noch fliegen kann. Weltweit gelten die Chinesen nämlich als das Volk mit den wenigsten Nahrungstabus. Trotzdem schütteln sie sich vor Ekel bei einigem, was wir in den Mund nehmen (s. S. 46) – so wie bei uns manche chinesische Leckerei eher im Mülleimer landen würde.

Wissenschaftler aber sind begeistert von den Ernährungsgewohnheiten der Asiaten.

Hätten Klimaforscher und Umweltschützer über unseren Speiseplan zu bestimmen, kämen bald auch hier keine Rindersteaks, Schweinebraten oder Geflügelwürste mehr auf die Teller. Eher sollen dort Insekten oder Würmer landen. Grund: Deren Zucht erfordert kaum Land und wenig Energie. Trotzdem liefern die kleinen Krabbler hochwertiges tierisches Eiweiß, Kalzium, Eisen und Vitamine. Immerhin gelten weltweit etwa 1000 Insektenarten als essbar.

Und nicht nur das. Denn was im Dschungelcamp serviert wird, z. B. Känguru-Hoden, gilt in anderen Teilen der Welt als Delikatesse. Wagemutige können z. B. in Peking

das Restaurant „Guoliz-Huang“ besuchen, bekannt für seine Gerichte mit Tiergenitalien – zum Teil roh serviert. Angeblich soll das bei Männern die Potenz steigern und Frauen zu schönerer Haut verhelfen. Vielleicht boomt deshalb die Idee: Vom 2006 eröffneten Penis-Restaurant gibt es bereits mehrere Filialen rund um Peking und eine sogar in Atlanta/USA. Zu den teuersten „Köstlichkeiten“ gehören übrigens die Genitalien vom Yak (zentralasiatisches Rind), die pro Portion für umgerechnet rund 170 Euro auf den Teller kommen.

Da dürfte mancher freiwillig zum Vegetarier werden oder doch lieber auf Krabbeltiere



Fotos: Thinkstock

GRASHÜPFER

Sie werden in einigen Regionen Südamerikas mit Schokoladenüberzug als Süßigkeit verkauft. In Mexiko kommen sie aber auch frittiert und mit Cayennepfeffer, Zitrone und Salz gewürzt auf den Teller.

HEUSCHRECKEN

In Öl gebraten oder frittiert, mit Salz, Pfeffer, Chili oder Honig scharf oder süß gewürzt: Heuschrecken sind in Thailand, China und auch in Teilen von Afrika ein beliebter Snack bzw. Teil der Hauptmahlzeit. Verspeist wird nur der Leib ohne Flügel und Fühler. Je nach Zubereitungsart schmecken sie wie Nüsse, Kartoffelchips oder Hühnchen, enthalten viel wertvolles tierisches Eiweiß.

ausweichen, zumal da das gute Gewissen zum Mitesser wird. Forscher der Universität Wageningen in den Niederlanden haben ausgerechnet: Die klassische Nutztierzucht (vor allem Rinder, Schweine, Geflügel) verbraucht jetzt schon weltweit rund 70 Prozent des verfügbaren Landbauareals. Außerdem ist die industrielle Tiermast für etwa 15 Prozent des CO²-Ausstoßes verantwortlich. Und bis zum Jahr 2050 soll der weltweite Bedarf an tierischem Eiweiß für den menschlichen Verzehr noch mal um 70 bis 80 Prozent steigen. Das wäre selbst mit der heute schon mehr als kritisch zu sehenden Massentierhaltung nicht zu bewältigen.

„Ein effizienteres und nachhaltigeres System der Lebensmittelerzeugung ist darum dringend notwendig“, sagt Forscher Dennis Oonincx von der Universität Wageningen. Ebenso sind die Vereinten Nationen der Meinung, dass sich Ernährungs- und Umweltprobleme nur lösen lassen, indem künftig bei uns ebenfalls Würmer, Käfer, Heuschrecken und Wanzen auf Speisekarten und Tellern landen.

Es dürfte also nicht mehr lange dauern, bis

sich in unseren Küchen neben klassischem Gerät wie Reibe, Rührer und Nudelholz ein weiteres findet: die Fliegenklatsche. ■

Essbare Exoten werden auch bei uns angeboten

MUTIGE KÖNNEN SCHON MAL PROBIEREN

Mittlerweile kann man sich Insekten in verschiedenen Variationen auch nach Hause liefern lassen. Webshops wie z. B. „bugs-food.de“ in Bonn bieten sowohl für Großkunden als auch für Privatpersonen essbares Krabbelgetier in allen Preislagen an: Vom **Lutscher mit Skorpion** für 3,75 Euro über das Starterpaket mit **essbaren Insekten** für 13,90 Euro und eine **Riesenspinne** für 1,39 Euro bis hin zum **Skorpion-Wodka** für 32,90 Euro. Die Insekten stammen allesamt aus kontrollierter Zucht, alle Bestellungen sollen innerhalb von 48 Stunden ausgeliefert werden.

Und nicht nur in Kambodscha kann man **Rattenfleisch** probieren: Die Biberratte, bekannt als Nutria, ist übers Internet von verschiedenen Versendern für etwa 15 Euro pro Kilo zu beziehen. Kenner bezeichnen Nutria als echten Leckerbissen, geschmacklich gleichzusetzen mit Schlange oder Aal.

Außerdem gibt es auch in Deutschland Gastronomen, die außergewöhnliche Angebote auf ihren Speisekarten haben. Fleisch von **Krokodil, Känguru und Strauß** wird schon häufiger serviert. Zusätzlich bietet aber z. B. das australische Restaurant „Never Never Land“ in Berlin noch Gerichte mit verschiedenen Insekten für neugierige Gourmets an. Und wer noch nie **Lammzunge, Lammhoden oder Ochsenbake** probiert hat, könnte dies bei einem Besuch im „Café Paris“ in Hamburg tun.

Das „Manitou“ in Frankfurt/M. serviert **Klapperschlange** ab 60 Euro und **Krokodil** ab 34 Euro. Ein gemischter Insekten-Teller u. a. mit Mehlwürmern sowie Heu-

schrecken kommt ab 14 Euro auf den Tisch. Und im schottischen Restaurant „Bannisters“ in Mülheim/Ruhr können Hartgesottene das Nationalgericht „Haggis“ probieren – gekochter und mit Lunge, Herz, Nierenfett, Zwiebeln und Hafermehl **gefüllter Schafsmagen**. Im Preis von 8,50 Euro ist ein Whisky enthalten – vielleicht geht es ja nicht ohne ...

Doch vor allem die Hauptstadt tut sich bei exotischen Angeboten hervor. Denn ebenfalls in Berlin wird im koreanischen Restaurant „Furusato“ **lebende Krake** serviert. „Sannakji“ steht dort auf der Karte. Dahinter verbirgt sich ein **Oktopus-Schaschlik** der besonderen Art. Der Koch steckt den Kopf des lebenden Oktopus auf ein Stäbchen, wickelt die Tentakeln drumherum und serviert das Gericht, das überall in Korea erhältlich ist und hier 15 Euro kostet, mit Chilisoße oder Salz-Sesam-Dip. Bei einem sehr großen Oktopus werden die Tentakel direkt vor dem Essen mit der Schere zerkleinert – und bewogen sich auf dem Teller.

Lebende Krake könnte sich allerdings als ein **Essen mit Risikofaktor** erweisen. Angeblich sollen die Saugnäpfe die Luftröhre verschließen können und auf diese Weise pro Jahr in Asien mehrere Menschen beim Verzehr der exotischen Mahlzeit erstickten ...

WANZEN UND SCHABEN

In einigen Teilen Ost- und Südasiens kommen Riesenwasserwanzen auf den Teller. Zubereitet werden sie meist im Wok (chinesische Kochschale) mit Pilzen, Chili und Knoblauch. Manchmal wird das Gericht auch durch die Beigabe von Schaben abgewandelt – bei uns besser bekannt als Kakerlaken.

SKORPIONE

Frittiert oder gekocht sind sie in einigen Regionen Chinas ähnlich beliebt wie bei uns Currywurst mit Pommes. Geschmacklich sollen Skorpione dem Fleisch von Hummern ähnlich sein.



VOGELNESTER

In China-Kochkursen für Fortgeschrittene steht Vogelnestsuppe auf dem Speiseplan. Die Vogelnester bestehen aber nicht wie bei uns aus kleinen Zweigen und Blättern, sondern aus dem gelatineartigen Speichel der Salanganen. Das ist eine im asiatischen und pazifischen Raum lebende Schwalbenart, die sich von Seetang und Meerespflanzen ernährt. Teile dieser Vogelnester werden mit Kalbfleisch als Suppe gekocht, deren Geschmack der Nahrung dieser Schwalben entspricht: Seetang und Algen. Da die Vogelnester nur in Höhlen an schwer zugänglichen Felswänden zu finden sind, kostet die Delikatesse dementsprechend viel: In speziellen Restaurants werden zwischen umgerechnet 20 und 70 Euro verlangt.



SCHLANGEN

In Thailand und China sowie in Teilen Nord- und Südamerikas gehört zu einem gelungenen Grillfest auch das Fleisch von Wasser-, Klapper- oder Würgeschlangen. Aber auch gut sortierte Restaurants servieren Schlangenfleisch, das mit dem Geschmack von Aal bzw. Huhn vergleichbar ist.



RATTEN

Bei uns mag der Gedanke Gänsehaut auslösen, aber in Thailand und Kambodscha sowie in Ghana zählen Ratten zu den normalen Lebensmitteln. Meist werden sie gegrillt, oft aber auch als Suppe zubereitet. Ratten sollen einen ähnlichen Geschmack wie Aal haben.

MADEN UND MOTTEN

In Australien wird die Larve des Holzbohrers (eine Schmetterlingsart) gegessen, roh, gegrillt bzw. in heißem Sand oder in Asche gegart. Ursprünglich war diese „Witchetty“-Made wesentlicher Nahrungsbestandteil bei den Aborigines (australischen Ureinwohnern), heute ist sie abgepackt in Supermärkten erhältlich. Ihr Geschmack soll nussartig sein, weil sie sich hauptsächlich von Holz ernährt. Ebenfalls beliebt in Australien ist die Bogong-Motte. Beim Garen in heißem Sand verliert sie Flügel und Beine. Dann wird der Kopf entfernt und der fleischige Hinterleib in Eintöpfen mitgekocht oder zu Kuchen verarbeitet. Japaner freuen sich auch über „Hachi-no-ko“, gekochte Wespenlarven oder „Semi“ (frittierte Zikaden).



SPINNEN

Bei einigen südamerikanischen Naturvölkern am Amazonas und Orinoko gilt das Ausschlüpfen von lebenden Riesenspinnen als Delikatesse - ähnlich wie Austern in anderen Teilen der Welt. Eine weitere Spezialität Südamerikas: Vogelspinne, eingewickelt in ein Bananenblatt und kurz über dem Feuer geröstet. Der Geschmack gleicht gebratenem Huhn. In Laos, Kambodscha und Thailand kommen ebenfalls gebratene oder in Öl gebackene Spinnen auf den Tisch.

Da schütteln sich sogar Chinesen

AUCH ESSEN AUS DEUTSCHLAND IST NICHT JEDERMANNS SACHE

Obwohl gerade Chinesen die wenigsten Tabus beim Thema Lebensmittel kennen, begegnen sie einigen unserer Ernährungsgewohnheiten mit Kopfschütteln. **Käse, Joghurt und Dickmilch** z. B. sehen sie aus „verdorbener“ Milch hergestellt, was dort als eklig empfunden wird. Auch **Sauerkraut** wird man auf keinem chinesischen Teller finden: Vergorenes Gemüse ist ihnen nicht geheuer, sie bevorzugen es möglichst frisch und noch leicht knackig zubereitet.

Eher gruselig finden Chinesen auch die Vorstellung, rohes Fleisch zu essen. In ein **Mettbrötchen, Tartar oder Carpaccio** zu beißen, käme einem traditionellen Chinesen nicht in den Sinn. Fleisch muss bei ihnen gekocht, gedünstet, gebraten oder frittiert sein.

Japaner essen gern alles, was aus dem Meer kommt, sowohl Pflanzen als auch Tiere. Eher zurückhaltend greifen sie bei Landtieren und Vögeln zu. Sie sind entsetzt bei dem Gedanken, dass wir z. B. **Hasen** und **Kaninchen** essen.

Und als kulinarische Barbarei gilt Japanern eine bei uns sehr beliebte Süßigkeit: **Lakritz**.

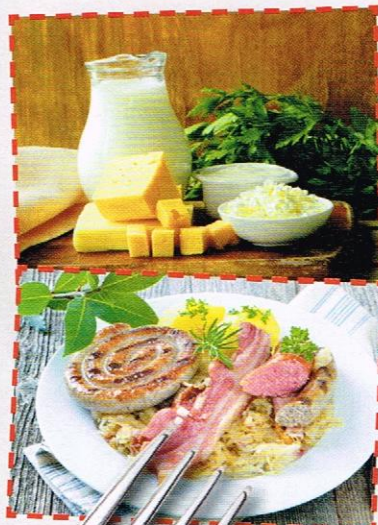
Aber auch

mancher Deutsche schüttelt sich beim Gedanken an das, was seine Landleute in anderen Regionen der Republik auf-tischen. In Sachsen-Anhalt z. B. wird seit dem Mittelalter **Milbenkäse** hergestellt: Die Käsestangen werden vor dem Verkauf in einer Kiste mit Mehl und Milben gewendet, so dass sie quasi mit Milbenexkrementen paniert werden. Gesundheitlich ist das zwar völlig unbedenklich, doch mancher dürfte da nur mit Überwindung zubeißen. Geschmacklich hat der „Mellnkase“ eine pikante, prickelnde und leicht salmiakartige Note.

Beim „sauren Lüngerl“ handelt es sich um eine bayerische Spezialität. Fein geschnittene **Kalbsinnereien** wie Herz, Lunge oder Bries werden in einer sauren Rahmsoße mit Semmelknödeln und Petersilie serviert. In Baden-Württemberg dagegen gelten „Kutteln“ aus gekochtem **Pansen** (Rindermagen), in Streifen geschnitten und in einer Mehlschwitze mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Pfeffer sowie Wein oder Essig eine Stunde lang gegart, als traditionelles Gericht. Als Beilage werden Brot oder Bratkartoffeln gereicht.

Republikweit bekannt wurde der Pfälzer **Saumagen** durch Ex-Bundeskanzler Helmut Kohl, der das Gericht zu seinen Lieblingsspeisen zählt. Es besteht aus gegartem Schweinefleisch, blanchierten Kartoffeln und Gewür-

zen. Die Masse wird gut durchgeknetet in einen Schweinemagen gefüllt und in Wasser gekocht.



Fleischerzeugung ohne Tierquälerei

HACKSTEAK AUS DEM GENLABOR

Offenbar liegt holländischen Wissenschaftlern (s. Haupttext S. 42/43) die Lösung der Welt-Ernährungsprobleme besonders am Herzen. Im August präsentierten Forscher der Uni Maastricht unter Leitung des Physiologen Marc Post das Ergebnis fünf Jahre dauernder Tüfteleien: Der ersten Hamburger aus dem Genlabor wurde öffentlich gebraten und verkostet. Neben dem Ausweichen auf Insekten soll die Produktion von Fleisch durch Zellvermehrung die zweite Säule der künftigen Welternährung sein.

Dafür werden Rindern Stammzellen

aus Nackenmuskeln entnommen, die sich dann in Nährlösung teilen, einmal täglich. Als Ergebnis wächst eine Masse Muskelfleisch heran, ohne Fett, ohne Sehnen. Und das soll, wenn die Wissenschaftler die Idealbedingungen ausgetüfelt haben, blitzschnell gehen: Aus einer mikroskopisch kleinen Zelle könnten innerhalb von zwei Monaten zehn Tonnen Fleisch heranwachsen – oder besser Fleischmasse. Denn die Tester waren zwar zufrieden, vermissten aber beim „Frankensteinfleisch“ den typischen Geschmack. Und das, obwohl der Test-

burger (Foto oben) rund 250 000 Euro Entwicklungskosten verschlang.

Post und seine Kollegen sind aber überzeugt von ihrem Weg und wollen das Verfahren jetzt perfektionieren, Geschmack und Konsistenz verbessern. Langfristig könnten ihre Experimente sogar zum Ende der Massentierhaltung beitragen und sich auch der Fleischverbrauch aller deutschen Haushalte aus einer einzigen Zelle des jeweiligen Tieres züchten lassen. Bisher müssen dafür pro Jahr rund 950 000 Rinder und 5,5 Millionen Schweine ihr Leben lassen ...



SEEIGEL

Sie gelten in Asien ebenso wie in den Ländern rund ums Mittelmeer als Delikatesse, verarbeitet wird nur das Innere der Stacheltiere, das häufig z. B. mit Kartoffelbrei vermischt zu Kroketten ausgebacken wird. In der italienischen Region Apulien isst man im Frühjahr auch gern mal rohe Seeigel. Die Tiere enthalten in dieser Zeit kaviarähnlichen Rogen, der im noch lebend aufgeschnittenen Seeigel mit Zitronensaft beträufelt und dann ausgelöffelt wird.

QUALLEN

Verfeinert mit Gurken, Sojasoße und Erdnussbutter zählt in China ein Salat aus rohen Quallen zu den Einsteigergerichten in der Spezialitätenküche. Qual-lensalat ist besonders leicht und magenfreundlich, wird deshalb gern als Vorspeise gereicht. Der Grundgeschmack hat eine leichte Meerwassernote, wird aber vor allem bestimmt von der Zubereitung z. B. mit Chili, Zitronensaft, Frühlingszwiebeln oder Knoblauch.

Andere Länder - andere Zubereitungsarten

FISCH UND EIER MÜSSEN GAR NICHT FRISCH SEIN

Wir achten beim Kauf von Fischen auf rosige Kiemen und klare Augen - denn das sind Zeichen für Frische. Und Eier verzehren wir meist gekocht oder gebraten, manchmal auch in rohem Zustand aufgeschlagen. Doch in anderen Teilen der Welt kennt man noch viel mehr Zubereitungsarten.

Zu den besonderen Köstlichkeiten zählen z. B. in **Vietnam** und auf den **Philippinen** Eier von Hühnern oder Enten, die eigentlich ganz harmlos aussehen und dort nur wenige Cent kosten. Doch sie haben es im wahrsten Sinne des Wortes in sich: Die „Füllung“ dieser „Balut“ genannten Spezialität ist nämlich ein **halb entwickelter Vogelembrryo**, der samt Schnabel und Federn verspeist wird. Die Eier müssen 17 bis 19 Tage in warmen Körben lagern, bevor sie den richtigen Reifegrad erreichen. Das braunschwarze Küken soll scharf schmecken und wird je nach Vorliebe mit Essig-Dip, in Teig gebacken oder nur mit grobem Salz verzehrt.

Eine Besonderheit unter den Delikatessen aus **China** ist „Songhuadan“, übersetzt **„tausendjährige Eier“** (Foto r. oben). Wen es beruhigt: Sie sind gar nicht tausend, sondern allenfalls drei Jahre alt. So lange nämlich werden sie zur Konservierung in einen Brei aus Holzkohle, gebranntem Kalk, Salz und Wasser gelegt oder in mit Zitrone vermischte Asche. So nimmt das Eiweiß eine geleeartige Konsistenz an, das Eigelb färbt sich grünlich bis schwarz und wird quarkähnlich. Der Geschmack richtet sich nach der Konservierungsart und reicht von zart bis leicht beißend, gleich einem sehr würzigen Käse.

In **Finnland, Schweden und Norwegen** lieben die Gourmets „Surströmming“. Das sind **verfaulte Heringe** (Foto r. unten), vergoren in einer Konservendose mit Salzlösung. Der Gestank beim Öffnen der Dose ist bestialisch, allerdings soll der Geschmack vollmundig mit einer pikanten Säure sein. Auch nicht mehr frisch nach unseren Maßstäben ist die

Spezialität „Hákarl“ aus **Island** - **vergammelter Grönlandhai**. Er wird einige Monate im Boden vergraben, später an der Luft getrocknet. Zum Schluss wird das intensiv nach Käse schmeckende Fleisch in Würfeln und als Snack serviert. Aber selbst viele Isländer verzichten: Der Geruch soll nämlich sehr ähnlich sein wie der von vollen Babywindeln ...

