

Blackbox Insekten-Lebensmittel

Das Essen von Insekten wird in Europa eher mit Trash-Fernsehen in Verbindung gebracht. Aber Insekten sind auf anderen Kontinenten schon jetzt eine wichtige Proteinquelle. Sie könnten eine klimafreundlichere Alternative zu Fleisch und Fleischprodukten sein. Wir haben uns 32 insektenhaltige Lebensmittel aus dem stationären Handel genauer angeschaut.



© Verbraucherzentrale Bayern

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

- Bei fast 60 Prozent der im Marktcheck überprüften Produkte war nicht ersichtlich, ob die Speiseinsekten bei der Herstellung erhitzt oder anderweitig zur Keimabtötung behandelt wurden.

- Die Allergiehinweise bei Lebensmitteln mit Insekten sind lückenhaft. Bisher gibt es keine gesetzliche Verpflichtung.
- Knapp 40 Prozent der im Marktcheck überprüften Produkte wurden mit unzulässigen nährwertbezogenen Aussagen beworben.
- Produkte mit Insekten sind bisher noch sehr teuer. Der durchschnittliche Preis in der Stichprobe lag bei 43 Euro pro 100 Gramm.

Stand: 06.08.2023

Ob als Zutat in Nudeln, Proteinriegeln, Müslis oder als gewürzte Snacks: Heuschrecken, Mehlwürmer und Co. tauchen zunehmend im Sortiment des Lebensmittelhandels auf. Sie sind neuartige Lebensmittel (Novel Food). Seit Anfang 2018 ist der Verkauf von Insekten auch in der Europäischen Union geregelt. Nach dem Mehlwurm wurden weitere Insekten als Lebensmittel zugelassen. Weitere Anträge für Zulassungen sind noch in Arbeit. Übergangsregelungen ermöglichen jedoch bereits das Angebot anderer Insekten und Insektenprodukte. Die Verbraucherzentralen hatten in einem Marktcheck 32 insektenhaltige Lebensmittel aus dem stationären Handel hinsichtlich ihrer Nährwerte, Kennzeichnung und Werbeaussagen überprüft.

Das Ergebnis: Die Allergen Kennzeichnung ist lückenhaft. Es fehlen Hinweise, ob die Produkte bei der Herstellung erhitzt wurden. Teils wird mit unzulässigen nährwertbezogenen Angaben geworben. Einige Produkte sind stark zucker- oder salzhaltig, und allesamt sind sie sehr teuer.

- Marktcheck der Verbraucherzentralen: Bericht zu Insekten-Produkten im stationären Handel (Stand: Oktober 2020)

Bei den meisten insektenhaltigen Lebensmitteln fehlt ein Hinweis, ob eine Erhitzung notwendig ist.

Fehlende Verwendungshinweise

Insekten können krankheitserregende Mikroorganismen enthalten. Daher sollten Speiseinsekten bei der Verarbeitung entweder erhitzt oder einer anderen Methode zur effektiven Keimbildung unterzogen werden (z.B. Hochdruckbehandlung).

Bei fast 60 Prozent der im Marktcheck untersuchten insektenhaltigen Produkte war nicht ersichtlich, ob die Speiseinsekten bei der Herstellung erhitzt oder anderweitig behandelt wurden, zudem fehlen Verwendungshinweise zur Weiterverarbeitung.



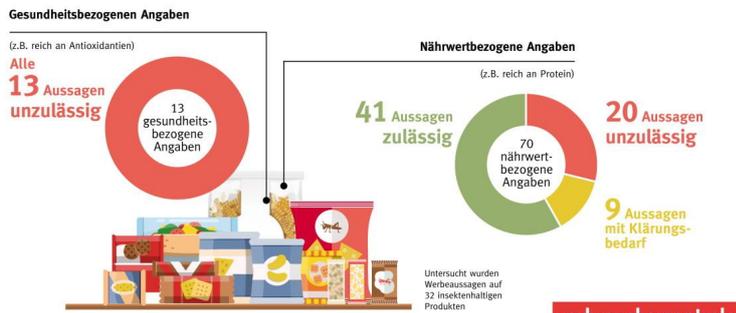
verbraucherzentrale

Quelle: Marktcheck der Verbraucherzentralen „Insekten essen – Marktcheck der Verbraucherzentralen im stationären Handel“, Oktober 2020
 © Verbraucherzentralen, Datenbasis: 32 insektenhaltige Produkte aus dem stationären Handel. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.
www.verbraucherzentrale.de

Auf insektenhaltigen Lebensmitteln wird häufig mit unzulässigen Werbeaussagen geworben.

Verbotene Werbeaussagen zu Nährwerten und Gesundheit

Auf den untersuchten insektenhaltigen Lebensmitteln befanden sich insgesamt 70 Werbeaussagen zu Nährwerten und 13 gesundheitsbezogene Aussagen. Aus Sicht der Verbraucherzentrale war ein Großteil der Angaben unzulässig.



verbraucherzentrale

Quelle: Marktcheck der Verbraucherzentralen „Insekten essen – Marktcheck der Verbraucherzentralen im stationären Handel“, Oktober 2020
 © Verbraucherzentralen, Datenbasis: 32 insektenhaltige Produkte aus dem stationären Handel. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.
www.verbraucherzentrale.de

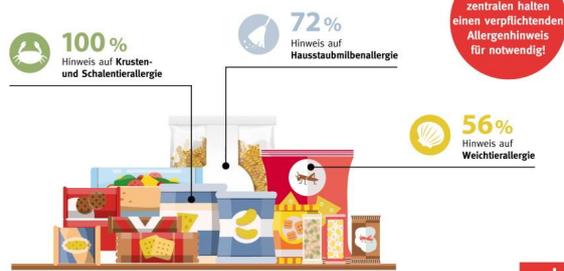
© Verbraucherzentralen

Auf insektenhaltigen Lebensmitteln sind die Hinweise zu möglichen allergischen Reaktionen nicht vollständig aufgeführt.

Lückenhafte Allergenkennzeichnung

Der Verzehr von Insekten kann bei Menschen mit Allergien gegen Krusten- und Schalentiere sowie Hausstaubmilben, aufgrund ähnlicher enthaltener Allergene, allergische Reaktionen hervorrufen. Auch eine Kreuzreaktion bei Personen mit Hausstaubmilben- und Weichtierallergie ist möglich.

Eine gesetzlich festgelegte Allergenkennzeichnung speziell für Speiseinsekten existiert derzeit nicht. Alle Produkte wiesen einen wichtigen Hinweis auf eine mögliche allergische Reaktion bei einer bestehenden Krusten- und Schalentierallergie auf, während der Hinweis auf Hausstaub- und Weichtierallergie oft fehlte.



verbraucherzentrale

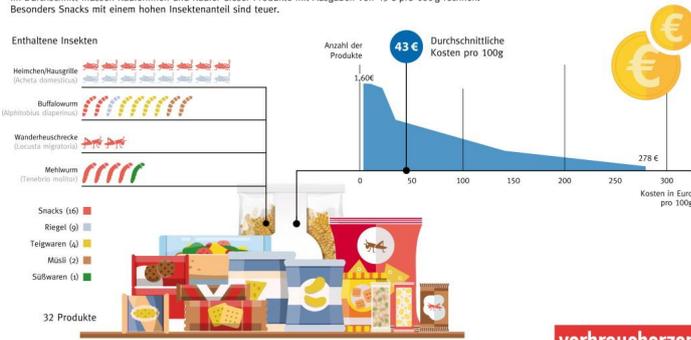
Quelle: Marktcheck der Verbraucherzentralen „Insekten essen – Marktcheck der Verbraucherzentralen im stationären Handel“, Oktober 2020
 © Verbraucherzentralen, Datenbasis: 32 insektenhaltige Produkte aus dem stationären Handel. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.
www.verbraucherzentrale.de

© Verbraucherzentralen

Die Preisspanne bei insektenhaltigen Lebensmitteln ist sehr groß.

Insektenhaltige Lebensmittel als Luxusgut

Die Preisspanne der Produkte aus dem Marktcheck reichte von 1,60€ bis zu 278€ pro 100g. Im Durchschnitt müssen Käuferinnen und Käufer dieser Produkte mit Ausgaben von 43€ pro 100g rechnen. Besonders Snacks mit einem hohen Insektenanteil sind teuer.



Quelle: Marktcheck der Verbraucherzentralen „Insekten essen – Marktcheck der Verbraucherzentralen im stationären Handel“, Oktober 2020
© Verbraucherzentralen, Datenbasis: 32 insektenhaltige Produkte aus dem stationären Handel. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.
www.verbraucherzentrale.de

© Verbraucherzentralen

Fehlende Verwendungshinweise

Insektenhaltige Lebensmittel können krankmachende Keime enthalten. Um deren Sicherheit zu gewährleisten, sollten die eingesetzten Speiseinsekten entweder erhitzt oder einem anderen Verfahren, wie beispielsweise einer Hochdruckbehandlung, unterzogen werden. Gesetzliche Vorgaben dafür gibt es bislang noch nicht. Bei fast 60 Prozent der im Marktcheck überprüften Produkte war nicht ersichtlich, ob die Speiseinsekten bei der Herstellung erhitzt oder anderweitig zur Keimabtötung behandelt wurden.

Die Verbraucherzentralen fordern von den Herstellern, das Keimabtötungsverfahren zu kennzeichnen und gegebenenfalls auf ein notwendiges Erhitzen vor dem Verzehr hinzuweisen.

Kennzeichnung möglicher Allergene lückenhaft

Bei Allergikern gegen Schalen- und Krustentiere, Hausstaubmilben und Weichtiere kann der Verzehr von Speiseinsekten eine allergische Reaktion auslösen. Derzeit ist eine entsprechende Allergenkennzeichnung nicht verpflichtend. Bei allen im Marktcheck untersuchten Lebensmitteln wurde auf eine mögliche allergische Reaktion bei bestehender Schalen- und Krustentierallergie hingewiesen. Dagegen fand sich lediglich bei 72 Prozent der Produkte ein entsprechender Hinweis für Hausstaubmilbenallergiker und nur knapp bei der Hälfte ein Hinweis für Weichtierallergiker. Bei einigen

Insektensnacks waren Gluten und Soja als Allergene gekennzeichnet, was vermutlich auf die Fütterung der Insekten zurückzuführen ist, da der Darm üblicherweise mitgegessen wird.

Werbeaussagen zum Teil fehlerhaft

Zwölf der überprüften Insektenprodukte trugen insgesamt 20 eindeutig unzulässige nährwertbezogene Angaben. So wurden beispielsweise zahlreiche Produkte als „*reich an Protein*“ beworben, obwohl der gesetzlich vorgeschriebene Mindestgehalt an Eiweiß nicht enthalten war. Die Auslobung von Vitaminen und Mineralstoffen, deren tatsächlicher Gehalt dann aber nicht in der Nährwerttabelle aufgeführt wird, ist nicht erlaubt.

Die Verbraucherzentralen fordern von den Herstellern, ihre Produkte gesetzeskonform zu kennzeichnen. Die Lebensmittelüberwachung sollte insektenhaltige Lebensmittel stärker auf unzulässige Angaben kontrollieren und Kennzeichnungsmängel ahnden.

Nutzen fraglich und teuer

Viele der im Rahmen des Marktchecks geprüften insektenhaltigen Lebensmittel sind in ihrem Nutzen in Frage zu stellen. Denn sie enthalten oft einen sehr geringen Insektenanteil, aber teils viele süßende Zutaten oder viel Salz. Zudem sind Insektenprodukte, allen voran die Snacks, viel zu teuer. Bei den in der Marktstichprobe erhobenen durchschnittlichen Preisen von mehr als 43 Euro pro 100 Gramm werden insektenhaltige Lebensmittel auch weiterhin ein Nischendasein fristen. Ein Heuschrecken-Produkte schlug sogar mit 278 Euro pro 100 Gramm zu Buche.

GUT ZU WISSEN

Sind Insekten das Fleisch der Zukunft? Wir beantworten die wichtigsten Fragen zum Thema in unserem ausführlichen Überblicksartikel „Insekten essen“.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

<https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/ernaehrungstrends/blackbox-insekten-lebensmittel>