



Insekten – Neuartige Lebensmittel in der Europäischen Union

Im Interview mit Dr. Tilman Reinhardt von der Universität Bayreuth geht es um Insekten, die als Novel Food in der Europäischen Union reguliert sind. Insekten gehören in vielen Ländern zu den traditionellen Speisen, jedoch nicht in der Europäischen Union. Um Insekten als Lebensmittel auf den europäischen Markt bringen zu können, müssen sie als neuartige Lebensmittel (Novel Food) zugelassen werden. Einige Insekten sind seit längerem zum menschlichen Verzehr für den europäischen Markt zugelassen, Anfang 2023 kamen weitere Arten hinzu. Dr. Tilman Reinhardt informiert über Zulassungen und über generelle Regelungen zu neuartigen Lebensmitteln.

Datum Onlinegang: 02/2024



KUestions ist ein Format für Video-Podcasts, das von der Akademie für Neue Medien (Bildungswerk) e.V. und der Universität Bayreuth für das Projekt Ernährungsradar produziert wird. Expert*innen werden zu unterschiedlichsten Themen im Kontext Ernährung befragt und berichten zum aktuellen Stand der Forschung. Das Interview wurde von Matthias Will von der Akademie für Neue Medien (Bildungswerk) e.V. und Helen Regina als Masterstudentin von Food Quality and Safety an der Universität Bayreuth durchgeführt.

Empfohlene Literatur zum Thema

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2023). Novel Food – Insekten als neuartige Lebensmittel: Was ist zu beachten? https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/13_FAQ/FAQ_NovelFood/FAQ_NovelFood_node.html

European Commission (2023). Approval of fourth insect as a Novel Food: Questions and answers. https://food.ec.europa.eu/safety/novel-food/authorisations/approval-insect-novel-food_en

Wüst J, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (2013). Insekten zum menschlichen Verzehr - neue EU-Zulassungen für Insekten in Lebensmitteln. https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/technologien/funktionelle_lebensmittel/et_insekten_nahrungsmittel.htm

Vapnek J, Purnhagen K, Hillel B (2020): Regulatory and Legislative Framework for Novel Foods. Campus Kulmbach Legal Working Papers. https://doi.org/10.15495/EPub_UBT_00005178

Transkript des Interviews

Matthias Will: Liebes Publikum, Heuschreckenriegel, Grillenmehl oder gar Käferburger: Werden solche exotischen Nahrungsmittel künftig auch in Europa selbstverständlich sein? Dieser Frage wollen wir in unserem heutigen Interview nachgehen, zudem wir Sie ganz herzlich begrüßen. Das Interview findet im Rahmen des Projekts Ernährungsradar statt, bei dem die Universität Bayreuth und die Akademie für Neue Medien gemeinsam spannende Ernährungsthemen beleuchten. Unser Schauplatz ist heute die historische Apotheke hier im wunderschönen Mönchshof und wir freuen uns sehr, hier heute Gast sein zu dürfen. Mein Name ist Matthias Will, ich arbeite für die Akademie für Neue Medien in Kulmbach.

Helen Regina: Ich bin Helen Regina und Masterstudentin an der Universität Bayreuth. Heute geht es um neuartige Lebensmittel, sogenannte Novel Foods: Unser Interviewgast ist Dr. Tilman Reinhardt. Herr Doktor Reinhardt, wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns sind.

Matthias Will: Herr Doktor Reinhardt, haben Sie schon mal Insekten gegessen?

Dr. Reinhardt: Ja, tatsächlich. Ich habe vor einigen Jahren in Vietnam gearbeitet für ein paar Monate und dort gab es öfter mal verschiedenartige Insekten. Und in letzter Zeit haben wir auch öfter mal am Lehrstuhl für Lebensmittelrecht die neuen Insekten, die gerade zugelassen wurden, probiert. Da gibt es einen Kollegen, der kann die ganz gut zubereiten.

Helen Regina: Wie hat es Ihnen geschmeckt?

Dr. Reinhardt: Also ich muss ehrlich sagen, in Vietnam hat es mir oft gut geschmeckt, da war das auch gar nichts Besonderes. Ich habe das gar nicht als etwas Ungewöhnliches wahrgenommen oder nicht ungewöhnlicher als alles andere Essen, was ich nicht kannte und was es dort gab. Wenn wir die jetzt hier in letzter Zeit zubereitet haben, dann hat man sich natürlich darauf fokussiert und dann denkt man vielmehr nach und dann fragt man sich, ob es einen dann wirklich so gut schmeckt. Aber man braucht natürlich auch immer gute Rezepte.

Matthias Will: Essbare Lebensmittel oder essbare Insekten sind auch im Anflug auf den deutschen Lebensmittelmarkt. Geben Sie uns doch mal einen Überblick. Was darf denn alles innerhalb Europas, innerhalb der EU verzehrt werden?

Dr. Reinhardt: Also es gibt bisher 4 Insektenarten, die zugelassen sind. Das sind 2 Arten von Mehlwürmern, dann die Wanderheuschrecke und dann das Heimchen. Jeweils in verschiedenen Zubereitungsformen: Tiefgefroren, als Pulver usw. Und dann gibt es noch 8 weitere, wo jetzt aktuell Zulassungsverfahren laufen und noch eine Risikobewertung durchgeführt wird.

Helen Regina: In zahlreichen Ländern außerhalb Europas sind Insekten auf dem Speiseteller längst eine Selbstverständlichkeit. Aber in Deutschland ist der Verzehr von Insekten bei weitem noch nicht üblich. Hat das kulturelle Gründe oder liegt es auch an der Regulierung?

Dr. Reinhardt: Also ich denke, überwiegend sind es natürlich kulturelle Gründe, weil es eben nicht grundsätzlich verboten ist. Man kann eine Zulassung bekommen und erst in jüngster Zeit hat sich überhaupt erst jemand um diese Zulassung bemüht. Trotzdem ist es natürlich so, dass es eben ohne die Zulassung als Novel Food nicht geht und entsprechend ist der Markt limitiert. Also man kann einfach ohne diese Zulassung die Produkte nicht auf den Markt bringen.

Helen Regina: Was sind die Vorteile von Novel Foods? Könnten sie etwa einen Beitrag zum Klimaschutz leisten?

Dr. Reinhardt: Ja, also ich bin natürlich nur Jurist, aber die Studien sagen, dass die Insekten für den Proteingehalt, den sie haben, vergleichsweise wenig Fläche verbrauchen, vergleichsweise wenig Wasser, vergleichsweise wenig Futtermittel. Insofern besteht erstmal großes Potenzial. Es werden auch verschiedene gesundheitliche Vorteile von insektenbasierter Ernährung dargelegt. Aber das Ganze ist natürlich dann immer tricky, wenn man in die Details schaut. Also dann muss man natürlich wirklich ganz genau vergleichen: Wo kommen sie her? Wie werden sie produziert? In welches Netz an Verwendung fügen sie sich ein? Substitutionseffekte usw. Also eine ganz pauschale Aussage ist schwierig und vor allen Dingen müssen sie sich natürlich, um einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten, im sehr großen Maße durchsetzen. Insekten, weil die Frage auch auf Novel Foods im Allgemeinen abzielte, sind nur ein neuartiges Lebensmittel, was da möglicherweise Vorteile verspricht. Es gibt auch noch sehr viele andere Arten alternativer Proteine, zum Beispiel basierend auf Mycelium, Laborfleisch, das heißt zelluläre Landwirtschaft oder pflanzenbasiert. Und man muss sozusagen immer die Gesamtheit betrachten und sich fragen, welches ist letztlich das erfolgversprechendste.

Helen Regina: Glauben Sie, dass Insekten mittelfristig wesentlicher Bestandteil der Ernährung hierzulande werden können?

Dr. Reinhardt: Auch das wieder eine Frage, wo ich nicht hundertprozentig kompetent oder vom Fach her zuständig bin. Also ich denke, es gibt schon Vorbehalte. Es hat sich jetzt am Markt auch noch nicht im riesigen Maße durchgesetzt. Es gibt aber gleichzeitig schon ein großes Interesse daran, zu investieren. Es gibt, außer den Novel Food-Zulassungen, noch ein paar andere rechtliche Hürden, die es vielleicht schwierig machen, wenn es um Hygienestandards geht. Zum Beispiel die Frage: Was dürfen die Insekten denn fressen, bevor wir sie essen? Oder wenn sie als Futtermittel eingesetzt werden, bevor sozusagen andere Tiere sie essen. Aktuell ist das Potential, denke ich, größer im Futtermittelbereich, also wenn Insekten als Futtermittel eingesetzt werden. Es bleibt abzuwarten, wie sich die VerbraucherInnen entscheiden.

Matthias Will: Wo kann man denn eigentlich essbare Insekten probieren?

Dr. Reinhardt: Also die, die zugelassen sind, kann man einfach kaufen. Es gab sie auch hier bei Edeka. Jetzt gerade nicht mehr. Es gibt Produkte, die Insektenmehl enthalten. Der Kollege, der sie zubereitet, kauft sie immer bei Amazon. Ich weiß nicht, ob ich so viele Markennamen hier erwähnen sollte.

Matthias Will: Ein bisschen Werbung ist erlaubt.

Dr. Reinhardt: Also im Supermarkt und im Internet.

Matthias Will: Ist die Herkunft von Speiseinsekten eigentlich rechtlich geregelt?

Dr. Reinhardt: Die Herkunft, also die Frage, wo sie herkommen, erstmal nicht. Das ist eine komplizierte Frage. Wenn ein Produkt zugelassen ist, dann ist es zugelassen, dann kann es prinzipiell von überall herkommen, also es kann außerhalb Europas produziert werden oder innerhalb Europas. Soweit ich weiß, sind die großen industriellen Erzeugungsanlagen aktuell in der EU. Es gibt ein Problem, eine Herausforderung, dass die Zulassungen, die es im Moment gibt, mit dem sogenannten Datenschutz versehen sind. Das heißt, nur die Unternehmen, die tatsächlich die Zulassung beantragt haben, verfügen über die Daten, die die Unbedenklichkeit nachweisen. Und wenn jetzt ein anderer Hersteller versuchen würde, auch dasselbe Produkt auf den Markt zu bringen, dann müsste er erstmal selbst eine Zulassung beantragen und möglicherweise selbst diese Daten generieren. Auch das ist ein Punkt, der im Moment sozusagen die Marktentwicklung möglicherweise ein bisschen einschränkt.

Helen Regina: Welche Risiken gibt es beim Verzehr von Insekten?

Dr. Reinhardt: Soweit mir bekannt, gibt es gewisse Allergierisiken, ähnlich wie bei Krustentieren. Es ist aber nicht so, dass beispielsweise bei der Allergenkennzeichnung generell darauf hingewiesen werden müsste, dass hier ein potentiell Allergierisiko allein deswegen, weil es ein Insekt ist, besteht. Natürlich muss, wo ein Insekt enthalten ist, auch darauf stehen, dass Insekten enthalten sind. Also das ergibt sich schon aus den allgemeinen Regelungen über die Inhaltsstoffe.

Helen Regina: Gibt es bestimmte Kennzeichnungspflichten, zum Beispiel wenn zu Pulver vermahlene Insekten anderen traditionellen Lebensmitteln wie zum Beispiel Brot beigemischt werden?

Dr. Reinhardt: Also, wie eben gesagt, gibt es keine grundsätzliche Pflicht darauf zu schreiben: „Achtung Insekt!“. Trotzdem besteht natürlich die allgemeine Pflicht, die VerbraucherInnen wahrheitsgemäß über die Inhaltsstoffe zu informieren. Und da muss dann auch erwähnt werden, dass Insektenprotein enthalten ist.

Helen Regina: Welcher Tierschutz gilt bei der Zucht von Speiseinsekten?

Dr. Reinhardt: Das ist in diesem Fall nationales Recht, also deutsches Recht, kein europäisches Recht. Es gelten erstmal die allgemeinen tierschutzrechtlichen Vorschriften, also vor allen Dingen das Gebot, kein unnötiges Leiden zuzufügen. Es gibt, soweit ich informiert bin, noch keine speziellen Regeln für Insekten und das ist auch noch ein offenes Forschungsfeld. Also man ging, glaube ich, sehr lange davon aus, dass die Insekten aufgrund ihres Nervensystems sozusagen erstmal überhaupt keinen Schmerz verspüren können. Jetzt gibt es Studien - natürlich immer, wenn das Interesse größer ist, dann schaut man auch erstmal genauer hin - die da vielleicht in eine andere Richtung deuten. Aber das ist noch ein offenes Feld.

Matthias Will: Wir kommen zu unserer Abschlussfrage. Wenn Sie der EU einen ganz konkreten Vorschlag in puncto Novel Food machen müssten, was wäre Ihnen denn am wichtigsten?

Dr. Reinhardt: Also wir machen gerade eine größere Untersuchung zu Reformpotentialen im Bereich Novel Food. Wir haben da auch eine große Umfrage gemacht mit fast 100 vor allen Dingen Unternehmen und anderen Beteiligten im Sektor. Die tiefhängenden Früchte sind eben Sachen wie Genehmigungsprozesse selbst, bessere Kommunikation, Vorab-Kommunikation der europäischen Lebensmittelsicherheitsagentur. Was auch sehr helfen würde, wäre die Möglichkeit, Verkostungen durchzuführen, auch vor der Zulassung. Und das sind auch Ansätze, die in anderen Ländern jetzt auf jeden Fall schon gemacht werden. Die dickeren Bretter, die mit Blick auf die Zukunft und gerade vielleicht auch bei Insekten interessant wären, sind tatsächlich kollektive Zulassungen. Also nicht nur jede spezielle Art, weil es gar nicht klar ist, ob das Risiko jedes Mal so anders ist. Und auch dieser Datenschutz, könnte man sich eben fragen, einerseits schafft es natürlich einen Anreiz für die innovativen Unternehmen, weil sie dadurch eine Exklusivität am Markt haben. Aber gleichzeitig hindert es dann möglicherweise auch für einen gewissen Zeitraum andere daran, an diesen Produkten weiterzuarbeiten und da weiterzukommen.

Matthias Will: Herr Doktor Reinhardt, vielen Dank für das Interview. Vielen Dank, dass sie heute bei uns gewesen sind.

Dr. Reinhardt: Danke Ihnen.