

## Einige Bilder werden noch geladen. Bitte schließen Sie die Druckvorschau und versuchen Sie es in Kürze noch einmal.



Die Hausgrille (*Acheta domesticus*) ist nun in der EU in Form von teilweise entfettetem Pulver als neuartiges Lebensmittel genehmigt.

Getty Images/iStockphoto

**Dienstag, 24.01.2023, 10:10**(<https://www.focus.de/archiv/gesundheit/24-01-2023/>)

Käfer in Nudeln, Grillen in der Pizza: Das ist künftig möglich. Neue EU-Verordnungen genehmigen im Januar zwei neue Formen für Speiseinsekten. Einige ekeln sich, andere loben das Essen der Zukunft. FOCUS online beantwortet die wichtigsten Fragen hierzu.

So mancher denkt direkt ans Dschungelcamp. Die Hausgrille und der Getreideschimmelkäfer dürfen nun in unserem Essen landen – in ganz bestimmter Form. Andere haben gar Sorge, dass ihnen Insekten unbemerkt untergejubelt werden. Die lässt sich ganz einfach nehmen. „Was als neuartiges Lebensmittel zugelassen ist, muss als Zutat auf der Zutatenliste erscheinen“, erklärt Daniela Krehl vom

**Verbraucherschutz**(<https://www.focus.de/thema/verbraucherschutz/>) Bayern im Gespräch mit FOCUS online. Die Europäische Union habe die Hausgrille wie andere Insekten vorher intensiv geprüft und „anhand der vorliegenden Studien keine gesundheitlichen Bedenken“.

Krehl ergänzt: „Wir stehen Insekten grundsätzlich positiv gegenüber. Sie liefern viele wichtige Nährstoffe und sind proteinreich.“ Wichtig sei natürlich, dass für Allergiker ein Hinweis zu finden sei. Denn die Hausgrillen seien den Krustentieren sehr ähnlich, die zu den zwölf Hauptallergenen zählen. „Daher wäre es ein großes Problem, wenn es nicht richtig gekennzeichnet ist. Auch wer gegen Hausstaubmilben allergisch ist, sollte vorsichtig sein.“ Die Kennzeichnung ist in den aktuellen Verordnungen geregelt. Die Details dazu und was Sie zu den neu zugelassenen Insekten wissen müssen:

### Zur Hausgrille: Was genehmigt die EU-Verordnung 2023/5 genau?

Die neue EU-Verordnung 2023/5 genehmigt **teilweise entfettetes Pulver aus *Acheta domesticus* (Hausgrille)** als neuartiges Lebensmittel für fünf Jahre exklusiv für das Unternehmen Cricket One Co. Ltd (Sitz **in Vietnam**(<https://www.focus.de/orte/vietnam/>)), das 2019 den Antrag hierzu gestellt hat.

Hier geht's zur **EU-Verordnung 2023/5**(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0005>) .

Die Hausgrille selbst – gefroren, getrocknet oder pulverförmig – ist bereits seit **März 2022 zugelassen**(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32022R0188&from=DE>) (Antragsteller: Fair Insects BV).

### In welchen Produkten kann die Hausgrille stecken?

Die Liste an genehmigten Verwendungen für das Pulver der Hausgrille ist lang. Sie ist zugelassen in

Mehrkornbrot und -brötchen,  
Crackern und Brotstangen,  
Getreideriegeln,  
trockenen Vormischungen für Backwaren,

Keksen,  
 trockenen gefüllten und ungefüllten Erzeugnissen aus Teigwaren,  
 Soßen,  
 verarbeiteten Kartoffelerzeugnissen,  
 Gerichten auf Basis von Leguminosen und Gemüse,  
 Pizza,  
 Erzeugnissen aus Teigwaren,  
 Molkenpulver,  
 Fleischanalogen,  
 Suppen und Suppenkonzentraten oder -pulver,  
 Snacks auf Maismehlbasis,  
 bierähnlichen Getränken,  
 Schokoladenerzeugnissen,  
 Nüssen und Ölsaaten,  
 Snacks außer Chips sowie  
 Fleischzubereitungen.  
 Konkrete Produkte lassen sich für beide Speiseinsekten zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht nennen.

## Zum Getreideschimmelkäfer: Was genehmigt die EU-Verordnung 2023/58 genau?

Die **Larven von *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelkäfer) in gefrorener, pastenartiger, getrockneter und pulverisierter Form** dürfen zunächst exklusiv für fünf Jahre von der Firma Ynsect NL B. V. (Sitz [Niederlande\(https://www.focus.de/orte/niederlande/\)](https://www.focus.de/orte/niederlande/)) in den Verkehr gebracht werden.

Konkret heißt es: „Das neuartige Lebensmittel besteht aus ganzem Getreideschimmelkäfer in gefrorener, pastenartiger, getrockneter und pulverisierter Form. Der Begriff ‚Getreideschimmelkäfer‘ bezieht sich auf die Larvenform von *Alphitobius diaperinus*, einer Insektenart, die zur Familie der Tenebrionidae (Schwarzkäfer) gehört. Die ganzen Getreideschimmelkäfer sind für den menschlichen Verzehr bestimmt, es werden keine Teile entfernt.“

Der Verordnungstext weist zudem darauf hin: „Vor dem Abtöten der Insekten durch eine Hitzebehandlung ist eine Futterkarenz von mindestens 24 Stunden erforderlich, damit die Larven ihren Darminhalt abgeben können.“

Hier geht's zur [EU-Verordnung 2023/58\(https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0058\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32023R0058) .

## In welchen Produkten kann der Getreideschimmelkäfer stecken?

Das neuartige Lebensmittel kann folgenden Lebensmitteln zugesetzt werden:

Getreideriegel,  
 Brot und Brötchen,  
 verarbeitetem Getreide  
 Frühstückscerealien,  
 Porridge,  
 Vormischungen (trocken) für Backwaren,  
 getrockneten Erzeugnisse aus Teigwaren,  
 gefüllten Erzeugnisse aus Teigwaren,  
 Molkenpulver,  
 Suppen,  
 Gerichten auf Getreide-, Teigwarenbasis,  
 Gerichten auf Pizzabasis,  
 Nudeln,  
 Snacks außer Chips.

## Wie erkenne ich die neuen Insekten in Produkten im Supermarkt?

Grille: Die Bezeichnung im Zutatenverzeichnis lautet „**teilweise entfettetes Pulver aus *Acheta domestica* (Hausgrille)**“ .

Getreideschimmelkäfer: Die Bezeichnung im Zutatenverzeichnis heißt entweder, „**gefrorene Larven/Paste aus Larven von *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelkäfer)**“ oder „**getrocknete Larven/Pulver aus Larven von *Alphitobius diaperinus* (Getreideschimmelkäfer)**“ .

## Welche Insekten sind grundsätzlich im Essen erlaubt?

Insekten werden in der EU als neuartige Lebensmittel gesehen. Wollen Unternehmen solche verkaufen, stellen sie einen Novel-Food-Antrag. Die Europäische Kommission unterzieht diesen dann durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) einer intensiven Sicherheitsprüfung.

Laut der Weltgesundheitsorganisation (WHO) gelten mehr als 2100 Insektenarten als essbar für den Menschen. Zwei von ihnen sind seit 2021 in der Europäischen Union als Nahrungsmittel zugelassen: der Mehlwurm und die Europäische Wanderheuschrecke. Nun kommen mit

den neuen EU-Verordnungen die Hausgrille und der Getreideschimmelkäfer dazu.

## Sind die Insekten gesund oder gefährlich?

Wer keine **Allergien**(<https://www.focus.de/gesundheit/ratgeber/allergie/>) hat, kann die Insekten laut Verbraucherexpertin Krehl ohne Probleme ausprobieren. Denn sie liefern wertvolle Nährstoffe und Eiweiße. Allergiker dagegen sollten aufmerksam die Zutatenliste studieren.

Der **Lebensmittelverband**(<https://www.lebensmittelverband.de/de/aktuell/20230111-essen-wir-bald-getreideschimmelkaefer>) weist darauf hin, dass für beide Speiseinsekten der Hinweis erfolgen müsse, dass „diese Zutat bei Verbraucherinnen und Verbrauchern, die bekanntermaßen gegen Krebstiere und Erzeugnisse daraus sowie gegen Hausstaubmilben allergisch sind, allergische Reaktionen auslösen kann“. Dieser Hinweis muss – wenn auch nicht speziell hervorgehoben – in unmittelbarer Nähe der Zutatenliste angebracht werden. Die Nahrungsmittelfachleute betonen zudem, dass die Speiseinsekten extra gezüchtet werden, also unter kontrollierten Bedingungen mit speziellem Futter aufwachsen.

### Ihre proteinreiche Nährstoffzusammensetzung :

Die Hausgrille liefert circa 68 Gramm Eiweiß pro 100 Gramm.

Der Getreideschimmelkäfer kommt auf circa 57 Gramm Eiweiß pro 100 Gramm.

Gefährlich könnte es für manche Menschen beim Bäcker oder im Restaurant werden.

## Was ist aktuell problematisch?

Da die neuartigen Zutaten erst in den Markt kommen, haben sie noch nicht alle Allergiker auf dem Schirm. Krehl gibt daher zu bedenken, dass es aktuell bei loser Ware, also etwa Brot oder Brötchen beim Bäcker oder im Restaurant, problematisch sein könnte. Betroffene sollten daher nachfragen. Bäcker oder Gastronomen müssen auch die neu zugelassenen Insektenzutaten ausweisen.

## Fazit:

Grundsätzlich gelten Nahrungsmittel mit Insektenanteilen als gesund und gleichzeitig als Essen der Zukunft. Die Verbraucherexpertin Krehl hofft, dass die Entwicklung in diese Richtung weitergeht. „Als protein- und nährstoffreiche Lebensmittel kann ich sie nur empfehlen“, sagt Krehl im Gespräch mit FOCUS online. „Es sind nachhaltige Lebensmittel, die etwa weniger CO<sub>2</sub>-Ausstoß und weniger Ausscheidungen produzieren.“ Allerdings gibt sie auch zu bedenken, dass noch sehr viele Fragen ungeklärt sind. Dazu zählen beispielsweise Regulation der Insektenfarmen, sodass gesichert ist, dass die hier gezüchteten Tiere nicht in die Umwelt gelangen oder Verordnungen dazu, womit die Grillen oder Heuschrecken gefüttert werden, bevor sie verarbeitet werden.

Surftipps:

**Essbare Insekten: Diese stehen auf dem Speiseplan**([https://praxistipps.focus.de/essbare-insekten-diese-10-stehen-auf-dem-speiseplan\\_147859](https://praxistipps.focus.de/essbare-insekten-diese-10-stehen-auf-dem-speiseplan_147859))

**Von EU zugelassen - Mehlwurm als neues Nahrungsmittel: Was Sie wissen sollten**([https://praxistipps.focus.de/mehlwurm-als-nahrungsmittel-was-sie-wissen-sollten\\_154794](https://praxistipps.focus.de/mehlwurm-als-nahrungsmittel-was-sie-wissen-sollten_154794))

**Wanderheuschrecke als Nahrungsmittel: Was Sie wissen sollten**([https://praxistipps.focus.de/wanderheuschrecke-als-nahrungsmittel-was-sie-wissen-sollten\\_154797](https://praxistipps.focus.de/wanderheuschrecke-als-nahrungsmittel-was-sie-wissen-sollten_154797))

keko



Teilen Sie Ihre Meinung  
Melden Sie sich an und diskutieren Sie mit.

**0 Kommentare öffnen**

Teilen Sie Ihre Meinung

×([https://www.focus.de/gesundheit/news/neue-eu-verordnungen-insekten-im-essen-erlaubt-worauf-sie-achten-muessen-wenn-sie-keine-essen-wollen\\_id\\_183466950.html](https://www.focus.de/gesundheit/news/neue-eu-verordnungen-insekten-im-essen-erlaubt-worauf-sie-achten-muessen-wenn-sie-keine-essen-wollen_id_183466950.html)) Sie waren einige Zeit inaktiv, Ihr zuletzt gelesener Artikel wurde hier für Sie gemerkt.



Neue Insekten in Lebensmitteln zugelassen - was Sie wissen müssen [Zurück zum Artikel](https://www.focus.de/gesundheit/news/neue-eu-verordnungen-insekten-im-essen-erlaubt-worauf-sie-achten-muessen-wenn-sie-keine-essen-wollen_id_183466950.html)([https://www.focus.de/gesundheit/news/neue-eu-verordnungen-insekten-im-essen-erlaubt-worauf-sie-achten-muessen-wenn-sie-keine-essen-wollen\\_id\\_183466950.html](https://www.focus.de/gesundheit/news/neue-eu-verordnungen-insekten-im-essen-erlaubt-worauf-sie-achten-muessen-wenn-sie-keine-essen-wollen_id_183466950.html)) [Zur Startseite\(\)](#)