

# MENÜ

EINE KULINARISCHE REISE  
IN DIE ZUKUNFT MIT VIER GÄNGEN



## WILLKOMMEN IN DER ZUKUNFT!

Begrüßung von Dr. Anja Osswald, IKU  
Impuls von Heinrich Katz:  
*Maden als alternative Proteinlieferanten*

### 1. GANG SPRUNG INS MENÜ

Insekten Schwimmbad  
Natürliche Erbsen Creme mit Erbsen-  
Sprossen dazu frittierte Heuschrecken  
am Spieß und Larve am Löffel  
Soulfood von Nicole Sartirani:  
*Insekten-Geschichten*



### 2. GANG HEITER BIS GLÜCKLICH

Antipasti: Garten Eden  
Gemüse Variation mit Brot aus Grillenmehl  
und Blumen-Grillen Butterschmalz  
Soulfood von Uli Westphal:  
*Essen im Homogenozän*



### 3. GANG LUFTIG BIS LEICHT

Hauptgang: Falscher Hase  
Polenta mit getrüffelten Pilzen und Mehl-  
würmer in Butter-Salbei  
Soulfood von Carolin Schulze:  
*Culinary Hacking: vom Falschen Hasen bis  
zum Limo-Leder*



### 4. GANG ABEND BIS ROT

Dessert: Der süße Schluss  
Halbgefrorene Sahne mit knusprigen  
karamellisierten Insekten

## 1400 Insektenarten können die Welt ernähren


Der überwiegende Teil der Insekten liefert,  
genau wie andere tierische Lebensmittel auch,  
einen guten Anteil Proteine. Sie sind fast frei  
von Kohlenhydraten, äußerst fett- und somit  
cholesterinarm sowie reich an Vitaminen,  
Mineralstoffen und Spurenelementen.

## Die Dinner-Nomaden

*Heinrich Katz*, Gründer + Geschäftsführer  
Hermetia, [www.hermetia.de](http://www.hermetia.de)  
"Eiweiß-Power aus Maden. Ressourcen schützen  
und trotzdem Protein erzeugen, das ist die Idee."

*Nicole Sartirani*, Schauspielerin +  
Insekten-Köchin,  
[www.mikrokosmosberlin.com](http://www.mikrokosmosberlin.com)  
"Für die Insektenküche braucht man  
Kreativität."

*Uli Westphal*, Künstler, [www.uliwestphal.de](http://www.uliwestphal.de)  
„Wie verändern sich die Ursprünge unseres  
Essens im Zuge von Industrialisierung und Glo-  
balisierung unserer Lebensmittelsysteme? Meine  
Arbeiten sind Versuchsanordnungen zu dieser  
Frage.“

*Carolin Schulze*, Künstlerin,   
[www.freyhaendig.de](http://www.freyhaendig.de)  
"Ich verstehe meine Arbeit als notwendigen Hack-  
im System: ein Experiment, bei dem ich versu-  
che, Grenzen zu überwinden und pfiffige Lösun-  
gen für (nicht) triviale Probleme zu finden."



Am Ende seines Lebens hat jeder Deutsche  
46 Schweine und fast 1000 Hühner gegessen.



# MADEN & NOMADEN

EIN DINNER AUF DEM  
BARUTHER WEINBERG



*Speisen sind nicht nur gut zum Essen,  
sondern vor allem  
„gut zum Denken“*

*(Claude Lévi Strauss)*

Kultur wird maßgeblich bestimmt durch das, was wir essen und wie wir essen. Speiseverbote sind ein universelles Phänomen. Zu allen Zeiten haben Völker und Kulturen bestimmte Nahrungsmittel für „unrein“ erklärt oder aus ideellen Gründen verschmäht. Von Juden und Muslimen wurde das Schwein mit einem strengen Tabu belegt, von den Hindus das Rind, in Nordamerika und anderswo das Pferd, in Europa unter anderem der Hund. Speisetabus stärken die kulturelle Identität und den sozialen Zusammenhalt.

## *Andere Zeiten, andere Sitten*

Insekten sind nur in der asiatischen Kultur als Nahrungsmittel verankert? Stimmt nicht ganz, denn in früheren Zeiten wurden durchaus auch bei uns Insekten verspeist. Für den antiken Dichter Aristophanes beispielsweise waren Heuschrecken „vierflügeliges Geflügel“ und die Römer aßen gerne die Raupen des Weidenbohrers, einer Schmetterlingsart. Im Mittelalter änderten sich dann die Ernährungsgewohnheiten. Fleisch und Fisch wurden Haupt-Protein-Quellen. Trotzdem kamen bis ins 19. Jahrhundert auch hierzulande noch Insekten auf den Tisch. So wird die Maikäfersuppe im Magazin für die Staatsarzneikunde von 1844 als „vortreffliches und kräftiges Nahrungsmittel“ gepriesen. Und in manchen Konditoreien konnte man Maikäfer sogar kandiert oder mit Puderzucker bestäubt als Süßspeise kaufen.



## *Paradoxien der Bio-Ökonomie:*

### • *Klima-Killer Kuh*

Wenn Rinder verdauen, setzen sie Methan frei. Ein Hausrind stößt täglich etwa 150 bis 250 Liter Methan aus. Methan ist als Treibhausgas in der Atmosphäre 21-mal so wirksam wie Kohlendioxid. Immer mehr Kühe bedeuten also immer mehr Erderwärmung. Und bei Öko-Rindern sieht die Bilanz sogar noch schlechter aus, denn sie stehen länger auf der Weide und fressen mehr methanproduzierendes Gras oder Soja.

### • *Maden kann man nicht schlachten*

Schlachten bedeutet Blutentzug bei Wirbeltieren. Insekten haben kein Blut, deshalb kann man sie auch nicht schlachten. Und da tierisches Protein nur verfüttert werden darf, solange es aus Schlachthöfen der EU kommt, darf die Made nicht an Hühner oder Schweine verfüttert werden.

Ein Projekt von:

Dank an: