

Er hat Ungeziefer zum Fressen gern

Daniel Ambühl ruft zum Verzehr von männlichen Honigbienen auf. Und präsentiert in seinem neusten Buch eine Maikäfersuppe. Wer ist der Mann, der uns dazu bringen will, Krabbeltiere zu essen?

Ursula Burgherr

Er ging im Norden Thailands mit Einheimischen auf Jagd nach Weberameisen. Er sammelte auf den Märkten in Vietnam und Kambodscha Insekten. Er lebte monatelang in kleinen Hütten in der Demokratischen Republik Kongo und baute ein Projekt zur Zucht essbarer Raupen auf. Daniel Ambühl, 61 Jahre alt, eigentlich wohnhaft in Unterterzen am Walensee, hat sein Leben den Insekten verschrieben. Dabei ist er kein studierter Insektenforscher.

Aber er sagt: «Ich war schon immer ein Kind des Waldes und hatte mein Zimmer voll mit Aquarien und Tieren, die ich im Wald und in Tümpeln fand: Gottesanbeterinnen, Raupen, Krebse, Fische, Kammolche...» Seine Mutter betrat sein Zimmer nicht mehr.

Das Pädagogik- und Publizistikstudium und seine erste Stelle beim Radiopiraten-Team von Roger Schawinski waren nur eine Pause von seinen Lieblingstieren. Als Filmemacher des Schweizer Fernsehens rief er 1989 die Sendung «Eins zu Eins» ins Leben, in der Männer und Frauen in freier Natur überleben mussten. Heute ist er selber dort unterwegs und sammelt Getier rund um den Globus.

Entstanden ist daraus «Skyfood». Ein Buch über das, was «am Himmel wächst». Er gibt Einblicke in den Alltag von Menschen, bei denen essbare Insekten so selbstverständlich sind wie Fleisch, Fisch oder Käse bei uns. Nicht etwa aus Armut: «Raupen gelten in vielen Regionen Afrikas und Asiens als Delikatesse und sind teurer als Hühnerfleisch», erzählt Daniel Ambühl.

Als Künstler arbeitet Ambühl übrigens auch immer wieder, in Berlin beispielsweise. Ist er ein kunstbegabter Wissenschaftler? Oder ein wissender Künstler? Jedenfalls ist er ein Macher mit vielen Ideen.

Heute findet er mehr Sinn in seiner Arbeit im Kongo: «In

der Demokratischen Republik Kongo wird mein Know-how benötigt, und deshalb macht es Sinn, dass ich da meine Zeit und Energie investiere», sagt Ambühl.

«Bienen sind die qualitativ besten essbaren Insekten»

Das Grundwissen hat er sich aber in der Schweiz angeeignet. 2011 gründete er den Schweizer Verein Hirschkäfer zur Zucht von einheimischen und exotischen Käfern. 2016 erschien «Beezza», das weltweit einzige Bienenkochbuch. Die Tatsache, dass in der Schweiz zur Bekämpfung der Varroamilbe, die Bienenstöcke schädigt, jährlich rund hundert Tonnen Drohnenbrut ausgeschnitten und in den Abfall geworfen werden, ärgert ihn masslos. «Nur weil es der Bund verpasst hat, diese qualitativ besten einheimischen essbaren Insekten ins Lebensmittelgesetz aufzunehmen, müssen sie weiterhin in den Müll gekippt werden. Ein kompletter Unsinn.» Zur Aufklärung schrieb er das Buch.

Er sah sich in seinen Aktivitäten bestätigt, als die Welternährungsorganisation FAO 2013 forderte: Esst mehr Insekten! Die Menschen nehmen der Erde bereits jetzt mehr, als sie geben kann, und die Erdbevölkerung wird bis 2050 voraussichtlich von derzeit 7,7 auf 9 Milliarden heranwachsen. Insekten enthalten viel hochwertiges tierisches Eiweiss und könnten in grossen Mengen ressourcenschonend gezüchtet werden.

«Nachdem ich den FAO-Report gelesen hatte, wollte ich mit meinem Know-how über Insektenzucht einen Beitrag zur Verbesserung der weltweiten Ernährungssicherheit leisten», erzählt der Buchautor. Sein Youtube-Channel «Beetle Breeding» über Insektenzucht hat rund 15 000 Abonnenten. Die meisten stammen aus Asien, Afrika und Südamerika. «Ein Drittel der Menschheit isst regelmässig Insekten», sagt der Forscher.

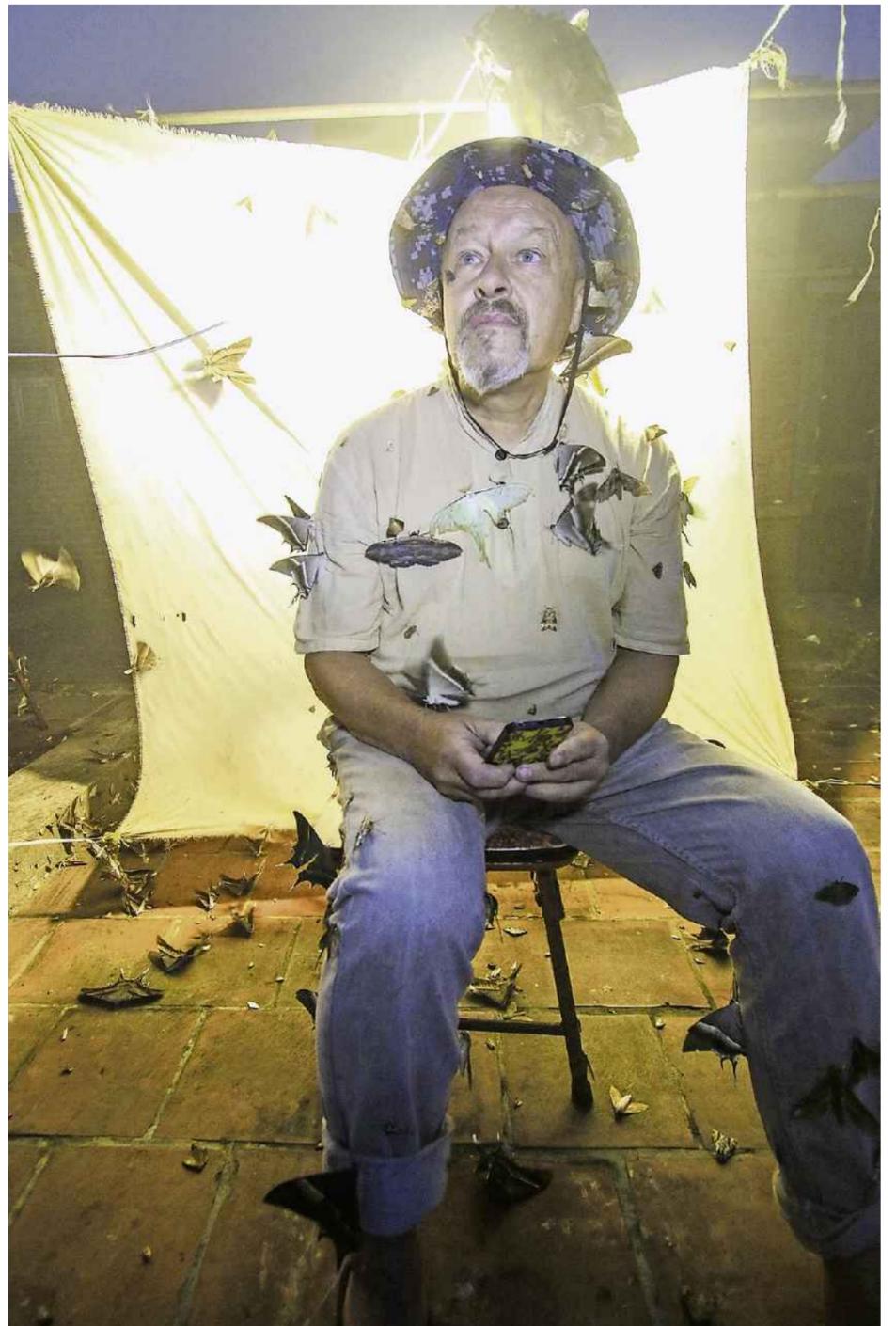
Bei uns nicht: Die Auswahl an Schweizer Speiseinsekten sei kulturlos und stümperhaft, sagt er zum Thema des Insektenfoods, das seit 2018 bei uns angeboten wird. «Die weltweit meistgegessenen Insekten wurden ignoriert: Puppen der Seidenspinner, Raupen afrikanischer Nachtfalter, Ameisen, Termiten, Bienenbrut, Wespen, Hornissen.» Mehlwürmer hingegen, die Bestandteile der neuen Insektenburger auf dem Schweizer Markt sind, würden sonst nirgendwo auf der Welt verspeist.

«Der Ekel vor Krabbeltieren hält sich hier hartnäckig», sagt Ambühl. Aber ganz so gross war die Abneigung in unserem Kulturkreis nicht immer. In seinem neuen Buch ist ein Originalrezept aus einem Kochbuch von Bertha Heyden für eine Maikäfersuppe abgebildet, die unsere Urgrossmütter noch kochten. Sie ernteten die Tiere, denen später mit der Chemiekeule der Garaus gemacht wurde. Maikäfersuppe galt als besonders gesund.

Gekostet hat er sie alle selbst

Zurzeit ist Ambühl an Forschungsprojekten der ZHAW und der ETH Zürich über essbare Insekten beteiligt. Im Areal des Linthparks in Linthal GL wird untersucht, wie Holzabfälle zur Produktion von Pilzen und Speiseinsekten verwendet werden können. Die Kompostierung soll in einem cleveren Prozess zur Nahrungsproduktion genutzt werden. Und das nächste Buch «Mbinzo» über Ambühls Raupenzucht im Kongo ist bereits fertig. «Diese Themen müssen einfach aus mir raus», sagt er und lacht. «Die natürliche Bremse gibt es erst dann, wenn ich kein Geld mehr habe.» Übrigens: Er verkostet alle Insekten, über die er schreibt, selber. Und sagt: «Ich habe noch nie etwas gegessen, das mir nicht geschmeckt hat.»

Daniel Ambühl Skyfood – Essbare Insekten – Vom Wildfang zur Landwirtschaft, 2019, 49 Fr.



Umschwirrt in der Nacht: Daniel Ambühl auf einer seiner Insektenforschungsreisen in Vietnam. Bilder: zvg



Für «schwächliche Personen»: Rezept für eine Maikäfersuppe aus dem Kochbuch von Bertha Heyden.

Mehr Überschwemmungen in der Schweiz

Wenn Flüsse über die Ufer treten, richten sie Schaden an. Ein internationales Forschungsteam beziffert in einer Studie die weltweiten jährlichen Schäden mit rund 100 Milliarden Euro. Das Team unter Wiener Leitung und mit Beteiligung der ETH Zürich geht davon aus, dass die Überschwemmungsschäden weiter zunehmen. Denn eine wärmere Atmosphäre kann mehr Wasser speichern. Bisher war aber

nicht klar, inwieweit der Klimawandel das Ausmass der Überschwemmungen beeinflusst.

Der Hydrologe Günter Blösch von der Technischen Universität Wien hat nun mit mehr als 30 Forschungsgruppen einen Datensatz von 3738 Hochwassermessstationen an europäischen Flüssen zwischen 1960 und 2010 ausgewertet.

So nimmt in Mittel- und Nordwesteuropa, zwischen Island und der Schweiz, das Aus-

mass von Hochwassern zu, weil dort die Niederschläge im Herbst und Winter zunehmen und die Böden feuchter werden. Dagegen geht in Südeuropa das Ausmass von Überschwemmungen eher zurück, dieser Region gab es aber wegen häufiger Gewitter und Abholzung der Wälder häufiger Überschwemmungen durch

kleinere Flüsse. Auch in Osteuropa geht das Ausmass von Überschwemmungen zurück, Grund dafür sind abnehmende Schneedecken bedingt durch wärmere Temperaturen.

«Es gibt also kein europaweit einheitliches Bild – aber die regionalen Entwicklungen entsprechen alle den vorhergesagten Klimaveränderungen. Das zeigt uns: Wir sind bereits mittendrin im Klimawandel», so Blösch. (sda)

Forscher entwickeln Impfstoff gegen Katzenhaarallergie

Eine Forschungsgruppe am Universitätsspital Zürich hat nach eigenen Angaben einen Impfstoff gegen Katzenhaarallergien entwickelt, der den Tieren verabreicht wird. Die Katzen würden gegen ein bestimmtes Allergen geimpft und die Allergene im Tier dann durch Antikörper gebunden.

Ursache einer Katzenhaarallergie beim Menschen ist ein Protein der Katze, es sind nicht

die Haare selbst. Das Protein kommt vor allem im Speichel vor und geht auf das Fell über, wenn die Tiere sich putzen.

Die Impfung wurde an 70 Tieren getestet. Die allergischen Symptome bei betroffenen Menschen seien dadurch verringert worden. Für die Katze habe die Impfung keine Nebenwirkungen. In spätestens drei Jahren soll der Impfstoff auf den Markt kommen. (sda)