

Grillen für die Welt

KÜCHENPIONIERS Heuschrecken, Raupen, Mehlwürmer: Milliarden Menschen weltweit ernähren sich von Insekten. Frank Ochmann holt die Krabbeltierküche nach Deutschland.

Auf dem Marktplatz im thüringischen Saalfeld schüttelt ein kräftiger Mann angewidert den Kopf. »Ekelhaftes Ungeziefer«, sagt er und blickt auf den Marktstand vor ihm. Ein paar Mittelmeergrillen brutzeln dort in Kräuteröl. »Wir sind doch hier nicht im Dschungel« – mehr hat er nicht zu sagen.

Frank Ochmann blickt dem Mann hinterher. »Jetzt dreh mal die Uhr um 15 Jahre zurück«, sagt der Koch, während er seine Grillen mit Knoblauch garniert, damals hätten die meisten Leute so reagiert. »Normalerweise isst ja das Auge mit«, erklärt er dann und schmunzelt in seinen Henri-quatze-Bart: »Aber bei mir isst man die Augen mit.«

Ochmann brät Insekten. Derbe Witze gehören zum Geschäft. Burger, Churros, Nackensteaks – für den 58-Jährigen ist das alles profan; dagegen Heuschrecken, Grillen, Mehlwürmer: ein kulinarisches Erlebnis, wie eine Weindegustation. Der Koch will die Insektenküche nach Deutschland holen. »Anderswo essen die Menschen schon seit Ewigkeiten Insekten«, sagt er. »Warum nicht auch hier?« Nur: Können Insekten mehr als eine Mutprobe auf dem Stadtmarkt sein?

Die Nachfrage nach tierischem Eiweiß soll bis 2050 um bis zu 80 Prozent zunehmen. Herkömmliches Fleisch kommt dafür kaum infrage. Zu sehr sind die Großkrisen des Planeten, der Klimawandel und der Artenschwund, mit der Fleischwirtschaft verbunden. Nutztiere beanspruchen 70 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen und verursachen mehr als 14 Prozent der globalen Treibhausgasemissionen, hat die Uno errechnet.

Könnten Insekten eine Alternative sein? Die Tiere sind gesund. Ihre Produktion spart Futter, Fläche und Wasser und erzeugt weit weniger Treibhausgase. Laut einer Studie der Uno ernähren sich weltweit bereits

zwei Milliarden Menschen von Insekten. Geröstete Heuschrecken in Mexiko, geringelte Seidenraupen in Thailand, dicke Würmer in Südafrika: Der globale Marktwert der Insektenkost lag 2019 bei rund 500 Millionen US-Dollar. Bis Ende dieses Jahres soll er sich mehr als verdoppelt haben. Nicht nur für Menschen, auch für Nutztiere könnten Insekten eine nachhaltige Nahrungsquelle sein.

In Deutschland allerdings hat es die Insektenkost bislang nicht leicht. Obwohl in der EU seit einigen Jahren zugelassen, finden sich Mehlwurmburger und Heuschreckensnacks nur vereinzelt in den Supermarktregalen. Insektenköche wie Ochmann kämpfen gegen Vorurteile, Ekel, eine andere Esskultur. Ochmann nimmt es mit Humor. »Ich bin kein Koch des Grauens«, spaßt er, »ich bin der Insektenkoch deines Vertrauens.«

Ochmanns Insektenkarriere beginnt vor mehr als 20 Jahren. Damals ist er Küchenchef eines Klubrestaurants im Berliner Szeneviertel Prenzlauer Berg. »Koch mal was Neues«, habe sein Chef ihm zugerufen. Die Wahl fällt auf Insekten. Im Tierfutterhandel kauft Ochmann lebendige Mehlwürmer, Schwarzkäferlarven, Heuschrecken, legt sie in die Gefriertruhe. Dort frieren sie ein, »Bergsteigertod« nennt er das. Auch heute macht er das noch so.

Kochbücher mit Rezepten findet Ochmann keine. Der Koch probiert, verwirft, bis er sein eigenes Insektenmenü entwickelt hat. Bald ist im Klubrestaurant das »Grand Opening«. Auf der Speisekarte stehen Süßkartoffelspaghetti mit gerösteten Riesenmehlwürmern. Als Dessert: Heuschrecken im Schokomantel. Die

Restaurantgäste seien begeistert gewesen, erzählt der Koch.

Nach ein paar Monaten klingelt bei Ochmann das Telefon. Er soll die Insekten für die Realitystars des »Dschungelcamps« »lecker« zubereiten. Ochmann fährt nach Köln, hat seinen Auftritt vor einem Millionenpublikum. Das Restaurant in Berlin sei seitdem brechend voll gewesen, berichtet er. Doch der Koch will mehr, macht sich selbstständig. Seither gibt Ochmann Kochkurse und verkauft Insektensnacks auf Streetfoodmärkten. Hat sich der Hype gehalten? Ochmann räuspert sich. Mit der Hand zeichnet er eine Welle: »Der Insektenrend kommt und geht.«

Mal würden die Insekten in Vergessenheit geraten, dann wieder würde sein Telefon nicht aufhören zu klingeln. So wie Mitte der Zehnerjahre, damals seien die Kunden Schlange gestanden. Um dem Andrang gerecht zu werden, habe er sich nachts mit seinem Insektenhändler an einer Tankstelle getroffen. Kofferraum an Kofferraum hätten ihre Autos gestanden, wie beim Drogendeal. Der Händler habe kistenweise Insekten übergeben.

Ochmann öffnet jetzt eine große Brotdose, nimmt eine Handvoll Wüstenheuschrecken heraus und wirft sie zum Braten in die Pfanne. »Diese Jungs haben keine Flügel, keine Sprungbeine mehr«, sagt er. Die würden nicht schmecken. Ochmann reißt ihnen beim Fernsehen zu Tausenden die Gliedmaßen aus.

Nach fünf Minuten sind die Insekten fertig gebraten. Ein schüchterner Teenager, kurzer Haarschnitt, Puma-Jacke, schleicht sich an den Stand. Ochmann erklärt sein Menü: Wüstenheuschrecken, das Stück zwei Euro, schmecken wie krosse Hähnchenhaut. »Also nicht weghauen wie Pommes, sondern ruhig länger kauen und schmecken.« Die Mittelmeergrillen dagegen seien fleischiger, mit rauchiger Note. Mehlwürmer? »Ein easy Einsteigermodell – sie schmecken wie Erdnusschips.«

Der Teenager nickt, sucht Münzen im Portemonnaie. »Einmal zwei Heuschrecken, bitte«, sagt er, grinst: »So ein Snack geht immer.«

Könnten Insekten zu ganz normalen Snacks werden? Sind sie gar das Superfood der Zukunft? Ochmann hält seine Insektenküche für massentauglich. Die Leute müssten sich nur einen Ruck geben. »Man muss sich frei vom Ekel machen«, sagt der Insektenpionier, »dann schmecken die Tiere auch.«

Alexander Kauschanski



Koch Ochmann

Insektensnack:
»Ruhig länger kauen und schmecken«

