

## ANFRAGE

der Abgeordneten Peter Schmiedlechner  
und weiterer Abgeordneter  
an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

### **betreffend Produktionsstandards bei essbaren Insekten**

In den sozialen Medien ist das Essen von Insekten vor allem bei den Stars ein Hit. Was in einigen Ländern bereits lange verbreitet ist, hat sich in Europa erst vor kurzem durchgesetzt.

Am 1. Januar 2018 trat die Verordnung (EU) 2015/2238 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 zur Einführung des Begriffs „neuartige Lebensmittel“, einschließlich Insekten und deren Teile, in Kraft. Diese betrifft auch Österreich als ein EU-Land. Und wie wir aus den Medien (und manche sogar aus eigener Erfahrung) wissen, gibt es bereits bei uns ein Angebot an essbaren Insekten.

„Mercur bietet essbare Insekten an“ titelte Die Presse damals in Oktober 2018. Im Text hieß es dann:

*„... Ob Mehlwürmer, Buffalo-Würmer, Heimchen oder Wanderheuschrecken: Die gefriergetrockneten Insekten, wahre Proteinpakete, werden speziell für den menschlichen Verzehr gezüchtet und sind frei von Chemikalien, Antibiotika, Hormonen und Gentechnik. Sie sind knusprig, ungewürzt und haben einen dezent-nussigen Geschmack, verspricht Mercur. Je nach Vorliebe können sie entweder direkt als Snack verspeist oder in einem köstlichen Rezept - Zubereitungsideen liegen der Verpackung bei - verarbeitet werden.<sup>1</sup>*

Im Februar 2020 berichtete Kurier über ein Kochstudio, welches essbare Insekten verarbeitet:

**„Warum Heuschrecken essen? Österreichs erstes Insekten-Kochstudio hat eröffnet**  
*Die 33-jährige Anja Sieghartsleitner eröffnete das erste Insekten-Kochstudio für proteinreiche und nachhaltige Koch-Workshops in Vorarlberg – beliebt ist ihr Mehlwurm-Burger“<sup>2</sup>*

Eine sehr interessante Studie analysierte die Insektenfarmen in Europa:

---

<sup>1</sup> [Mercur bietet essbare Insekten an | DiePresse.com](https://www.diepresse.com/mercur-bietet-essbare-insekten-an/)

<sup>2</sup> [Warum Heuschrecken essen? Österreichs erstes Insekten-Kochstudio hat eröffnet | kurier.at](https://www.kurier.at/warum-heuschrecken-essen-oesterreichs-erstes-insekten-kochstudio-hat-eroeffnet/)

PLoS One. 2019; 14(7): e0219303.

PMCID: PMC6613697

Published online 2019 Jul 8. doi: [10.1371/journal.pone.0219303](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0219303)

PMID: [31283777](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31283777/)

## A parasitological evaluation of edible insects and their role in the transmission of parasitic diseases to humans and animals

[Remigiusz Gałęcki](#), Conceptualization, Data curation, Formal analysis, Funding acquisition, Investigation, Methodology, Project administration, Resources, Software, Validation, Visualization, Writing – original draft, Writing – review & editing<sup>1,\*</sup> and [Rajmund Sokół](#), Supervision, Writing – review & editing<sup>2</sup>

Pedro L. Oliveira, Editor

Den Inhalt der Studie fassen die Autoren folgendermaßen zusammen:

*From 1 January 2018 came into force Regulation (EU) 2015/2238 of the European Parliament and of the Council of 25 November 2015, introducing the concept of “novel foods”, including insects and their parts. One of the most commonly used species of insects are: mealworms (*Tenebrio molitor*), house crickets (*Acheta domesticus*), cockroaches (*Blattodea*) and migratory locusts (*Locusta migrans*). In this context, the unfathomable issue is the role of edible insects in transmitting parasitic diseases that can cause significant losses in their breeding and may pose a threat to humans and animals. The aim of this study was to identify and evaluate the developmental forms of parasites colonizing edible insects in household farms and pet stores in Central Europe and to determine the potential risk of parasitic infections for humans and animals. The experimental material comprised samples of live insects (imagines) from 300 household farms and pet stores, including 75 mealworm farms, 75 house cricket farms, 75 Madagascar hissing cockroach farms and 75 migrating locust farms. Parasites were detected in 244 (81.33%) out of 300 (100%) examined insect farms. In 206 (68.67%) of the cases, the identified parasites were pathogenic for insects only; in 106 (35.33%) cases, parasites were potentially parasitic for animals; and in 91 (30.33%) cases, parasites were potentially pathogenic for humans. Edible insects are an underestimated reservoir of human and animal parasites. Our research indicates the important role of these insects in the epidemiology of parasites pathogenic to vertebrates. Conducted parasitological examination suggests that edible insects may be the most important parasite vector for domestic insectivorous animals. According to our studies the future research should focus on the need for constant monitoring of studied insect farms for pathogens, thus increasing food and feed safety”<sup>3</sup>*

Die genannte Studie befasst sich mit den Risiken durch den Insektenkonsum, konkret ging es um parasitäre Krankheiten, die erhebliche Verluste in ihrer Zucht verursachen und eine gesundheitliche Bedrohung für Mensch und Tier darstellen können. Das Versuchsmaterial umfasste Proben aus Mitteleuropa von lebenden Insekten aus 300 verschiedenen Insektenfarmen, darunter 75 Mehlwurmfarmen, 75 Heimchenfarmen, 75 Madagaskar-Fauchschabenfarmen und 75 Wanderheuschreckenfarmen. Die Ergebnisse waren erschreckend – ganze 81,33 % waren von Parasiten befallen (244 von 300 untersuchten Insektenfarmen). In 206 (68,67 %) der Fälle waren die identifizierten Parasiten nur für Insekten pathogen; in 106 (35,33 %) Fällen waren die

<sup>3</sup> [A parasitological evaluation of edible insects and their role in the transmission of parasitic diseases to humans and animals - PMC \(nih.gov\)](#)

Parasiten potenziell parasitär für Tiere; **und in 91 (30,33 %) Fällen handelte es sich um Parasiten, welche potenziell pathogen für den Menschen sind.**

Österreich ist auf seine hohen Standards bei der Lebensmittelproduktion sehr stolz. Deswegen dürfen wir bei den essbaren Insekten nicht wegschauen, sondern müssen diese Farmen streng kontrollieren, die Standards hochhalten und auch Tierwohl bei den essbaren Insekten berücksichtigen.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft folgende

### Anfrage

1. Wie viele Insektenfarmen gibt es in Österreich derzeit?
2. Wurden in Österreich Insekten-Farmen kontrolliert?
  - a. Falls ja, wann?
  - b. Falls ja, wie oft wird eine Insektenfarm kontrolliert?
  - c. Falls ja, was wird bei den Kontrollen alles kontrolliert?
  - d. Falls ja, zu welchen Ergebnissen kamen diese Kontrollen?
  - e. Falls nein, warum nicht?
3. Welche Kontrollen durchlaufen essbare Insekten bei der Einfuhr nach Österreich?
4. Aus welchen Ländern importiert Österreich Insekten für den menschlichen Verzehr?
  - a. Welche Mengen wurden aus welchen Ländern seit 2018 importiert?
5. Wie viele Kontrollen wurden seit 2018 bei den Importen von essbaren Insekten durchgeführt?
  - a. Was waren die Ergebnisse dieser Kontrollen?
  - b. Was genau wurde kontrolliert?
6. Welche Hygienestandards gelten für die Insektenfarmen, welche Insekten für den menschlichen Verzehr produzieren?
  - a. Wie oft werden diese Standards kontrolliert?
7. Welche Tierwohlstandards gelten für die Insektenfarmen, welche Insekten für den menschlichen Verzehr produzieren?
  - a. Wie oft werden diese Standards kontrolliert?
8. Welche Handlungsstandards gelten für die Insektenfarmen, welche Insekten für den menschlichen Verzehr produzieren?
  - a. Wie oft werden diese Standards kontrolliert?
9. Wie werden die Hygiene-, Handlungs- und Tierwohlstandards bei Insekten-Farmen in Österreich kontrolliert?
  - a. Wir immer auch auf Parasiten untersucht?
  - b. Welche Parasiten wurden bei den Insekten, welche in Österreich zum Verzehr angeboten werden, gefunden?

Handwritten signatures of several individuals, including names like 'Christoph' and 'A. K. W.'.

