

ANFRAGE

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

betreffend „Wie gesund ist es, Insekten zu essen?“

Insekten sollen, fester Bestandteil unserer Nahrung werden – die EU hat bereits folgende Insekten als Nahrungsmittel zugelassen:

- die Larven des gelben Mehlwurms (*Tenebrio molitor*),
- Wanderheuschrecken, (*Locusta migratoria*),
- Hausgrillen (*Acheta Domestica*),
- und die Larven von Getreideschimmelkäfer (*Alphitobius diaperinus*).

In Medienberichten kommt jedoch Kritik an dieser Entwicklung zum Ausdruck:

*Insekten in Lebensmitteln sind zurzeit nicht nur in Spanien, sondern in vielen Teilen Europas ein Thema, auch unter Forschern und Experten, nachdem die EU-Kommission am 3. Januar 2023 die Durchführungsverordnung 2023/5 zur „Genehmigung des Inverkehrbringens von teilweise entfettetem Pulver aus *Acheta domestica* (Hausgrille) als neuartiges Lebensmittel“ veröffentlicht hat. Am 23. Januar ist diese in Kraft getreten. Damit gibt es in der EU derzeit vier zugelassene Insekten für den Lebensmittelbereich: neben der Hausgrille die Larve des Getreideschimmelkäfers (*Alphitobius diaperinus*), Mehlkäfer (*Tenebrio molitor*) und Wanderheuschrecke (*Locusta migratoria*). Acht weitere Anträge werden noch geprüft. Ein Forscher-Team aus Spanien führt nun neben Vorteilen auch Risiken für die menschliche Gesundheit an. Die spanischen Wissenschaftler fordern weitere Untersuchungen.*

*Das Forscher-Team aus Spanien nennt diverse Risiken für die Gesundheit des Menschen beim Verzehr von Insekten in Lebensmitteln. **So enthalten Insekten sogenannte Antinährstoffe wie Chitin**, aus denen ihre Außenskelette (Exoskelle) bestehen. Chitin gilt in der Regel als schwer verdaulich. [...]*

*Die Forscher erwähnen auch **Phytate (Phytinsäure) und Oxalate, sogenannte Chelatbildner**. Diese verringern unter anderem die Aufnahme von Mineralstoffen wie Kalzium, Zink, Mangan, Eisen und Magnesium im menschlichen Körper. [...]* Außerdem sollte, so die Forscher aus Spanien, der Verzehr von **„krypto-toxischen“ Insekten** (einige Käferarten) vermieden werden, da diese **Steroidhormone** enthalten, wie Testosteron. Ein dauerhafter Verzehr dieser Insekten kann zu Risiken wie Wachstumsstörungen, Hypofertilität, Vermännlichung bei Frauen, Ödemen, Gelbsucht und Leberkrebs führen. Eine Gefahr „unbekanntes Ausmaßes“ für die Gesundheit seien vor allem aber Allergien. Viele Arthropoden können bei empfindlichen Personen **allergische Reaktionen** auslösen, vor allem bei Menschen, die bereits auf Krebstiere und Hausstaubmilben allergisch reagieren. Auch Deutschlandfunk Nova führte im Beitrag „Darum sind Lebensmittel aus Insekten nicht erlaubt“ vom Mai 2016 Allergien auf. Genaugenommen heißt es dort: „Insekten enthalten allergene Strukturen, die Allergien bis zum anaphylaktischen Schock auslösen können.“

[...] Auf gesundheitliche Risiken und andere Bedenken zu Insekten in Lebensmitteln macht nicht nur das Forscher-Team aus Spanien aufmerksam, sondern vor einigen Jahren auch Professor Dr. Wilhelm Windisch vom Lehrstuhl für Tierernährung an der

TU München, wie Welt online in dem Artikel „Warum Insekten nicht unser neues Fleisch werden“ berichtete: „Wenn man Insekten im industriellen Maßstab züchtet, bedeutet das Abermillionen von Tiere auf engstem Raum – was den Einsatz von Medikamenten sehr wahrscheinlich macht. Wir wissen nicht, von welchen Krankheiten diese Tiere alle befallen werden und welche Hygieneprobleme wir uns bei einer Massenproduktion einfangen“, sagte Professor Windisch gegenüber der Zeitung.

*Etwas ausführlicher in puncto Massenproduktion von Insekten als/für Lebensmittel ist die Tierschutzorganisation Peta. Auf ihrer Webseite heißt es: „Durch die Haltung Tausender Tiere auf engstem Raum sind Insekten genauso wie andere Tiere besonders anfällig für Krankheiten und den **Befall durch Viren, Bakterien, Pilzen, aber auch Parasiten wie Würmer**. Dadurch birgt die Zucht von Insekten in jedem Fall ein Zoonose- und damit Pandemierisiko, nicht zuletzt, da Insekten als sogenannte Vektoren fungieren – sprich lebende Organismen, die Krankheitserreger auf andere Tiere und den Menschen übertragen können.“ Des Weiteren macht die Tierschutzorganisation darauf aufmerksam, dass es bei dieser Form von Massentierhaltung keinerlei Haltungsvorschriften gäbe sowie keine klaren Regelungen zum Einsatz von Antibiotika und Fungiziden gegen Pilzbefall.¹*

Aufsehen erregt in dem Zusammenhang eine Studie² mit dem Titel „Eine parasitologische Bewertung von essbaren Insekten und ihrer Rolle bei der Übertragung von parasitären Krankheiten auf Mensch und Tier“:

[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^{1,*} and [Rajmund Sokół](#), Supervision, Writing – review & editing²

Pedro L. Oliveira, Editor

► [Author information](#) ► [Article notes](#) ► [Copyright and License information](#) ► [Disclaimer](#)

Die genannte Studie befasst sich mit den Risiken durch den Insektenkonsum, konkret geht 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 Parasiten potenziell parasitär für Tiere; **und in 91 (30,33 %) Fällen handelte es sich um Parasiten, welche potenziell pathogen für den Menschen sind.**

¹ [Insekten in Lebensmitteln: Forscher aus Spanien warnen vor Risiken | Residenten-Ratgeber \(costanachrichten.com\)](#)

² [A parasitological evaluation of edible insects and their role in the transmission of parasitic diseases to humans and animals - PMC \(nih.gov\)](#)

Vor diesem Hintergrund stellt sich die dringende Frage, wie gesund das Essen von Insekten wirklich ist.

In diesem Zusammenhang richtet der unterfertigte Abgeordnete an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft folgende

Anfrage

1. Wie viel Insekten werden in Österreich als Lebensmittel verkauft?
 - a. In welcher Form (ganze Tiere, Tiermehl, ...)?
2. Wie viel davon (in %) sind in anderen Lebensmitteln eingearbeitet?
3. Wie hat sich die Menge der Insekten in Lebensmitteln in den letzten zehn Jahren entwickelt?
4. In welchen Lebensmitteln werden die Insekten oder Produkte aus Insekten in Österreich verwendet?
 - a. Gibt es eine öffentlich zugängliche Liste?
 - b. Ist für jeden Kunden gleich erkennbar, ob ein Produkt Insekten oder ihre Teile beinhaltet?
 - c. Um welche Insekten handelt es sich jeweils?
5. Wurden in Österreich die Insekten, welche zum Verzehr verwendet wurden, kontrolliert? (Bitte um eine Auflistung für die letzten 10 Jahre.)
 - a. Falls ja, wie groß (in %) war die Stichprobe?
 - b. Falls ja, was und wie genau wurde kontrolliert?
 - c. Falls ja, wer führt die Kontrollen durch?
 - d. Falls ja, zu welchen Ergebnissen kamen diese Kontrollen?
 - e. Falls nein, warum nicht?
6. Werden die Insekten immer auch auf Parasiten untersucht?
 - a. Welche Parasiten wurden in den Insekten, welche in Österreich zum Verzehr angeboten werden, gefunden?
 - b. Wie gefährlich sind die gefundenen Insektenparasiten für die Menschen?
7. Werden die Insekten immer auch auf Viren untersucht?
 - a. Welche Viren wurden in den Insekten, welche in Österreich zum Verzehr angeboten werden, gefunden?
 - b. Wie gefährlich sind die gefundenen Viren für die Menschen?
8. Werden die Insekten immer auch auf Bakterien untersucht?
 - a. Welche Bakterien wurden in den Insekten, welche in Österreich zum Verzehr angeboten werden, gefunden?
 - b. Wie gefährlich sind die gefundenen Bakterien für die Menschen?
9. Werden die Insekten immer auch auf Pilze untersucht?
 - a. Welche Pilze wurden in den Insekten, welche in Österreich zum Verzehr angeboten werden, gefunden?
 - b. Wie gefährlich sind die gefundenen Pilze für die Menschen?
10. Wie viele Personen in Österreich haben eine Allergie auf Stoffe, welche sich in den Insekten oder in den Produkten aus diesen befinden?
11. Warum wird für den Konsum von Insekten geworben?
12. Ist der Konsum von Insekten für die Menschen gesund?
 - a. Wie unbedenklich ist der Verzehr von Insekten?
 - b. Gibt es Personengruppen, welchen vom Verzehr von Insekten abgeraten wird?

13. Wer wurde beauftragt die Auswirkungen des vermehrten Insektenverzehr auf die Menschen und ihre Gesundheit zu beobachten, zu untersuchen und zu veröffentlichen?
14. Welche Position hat Österreich bei den Verhandlungen und Entscheidungen der EU über die Zulassung von Insekten als Lebensmittel bezogen?
- Wer hat diese Position präsentiert?
 - Wann wurde die Position Österreichs präsentiert?
 - Wann und auf welche Weise wurde die Öffentlichkeit in den Entscheidungsprozess eingebunden?

Josef Storz *SAK*
Wolfgang
Storz

