



Antrag

der Abgeordneten **Ralf Stadler, Gerd Mannes, Harald Meußgeier** und **Fraktion (AfD)**

Ekel-Food kennzeichnen – Schockbilder auf Lebensmittel mit Insektenanteil anbringen!

Der Landtag wolle beschließen:

Die Staatsregierung wird aufgefordert, sich auf allen Ebenen dafür einzusetzen, dass beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die aus Insekten gewonnene Bestandteile enthalten, diese analog zu Zigarettenpackungen auffällig auf der Verpackung gekennzeichnet werden.

Begründung:

Ab dem 10. Februar 2025 darf Mehlwurmpulver – gewonnen aus den Larven des Mehlkäfers – offiziell in Lebensmitteln verarbeitet werden. Das hat die Europäische Kommission beschlossen. Die Zulassung des Mehlwurmpulvers gilt zunächst exklusiv für fünf Jahre für das französische Unternehmen Nutri'Earth. Dieses hatte bereits im Jahr 2019 den Antrag gestellt und besitzt nun das Monopol für den Vertrieb des UV-behandelten Larvenpulvers in der EU.¹

Konkret geht es um die Larven des Mehlkäfers. Der gelbe Mehlwurm galt bislang als Schädling, aber darf jetzt in Lebensmitteln enthalten sein. Mögliche Erreger werden mittels UV-Strahlung abgetötet.

Der gelbe Mehlwurm wurde bereits 2021 zugelassen, nun wird auch Mehlwurmpulver in die Liste der „neuartigen Lebensmittel“ der EU aufgenommen. Künftig darf das Pulver in einer Vielzahl von Produkten verwendet werden, darunter

- Brot, Gebäck, Kuchen,
- Teigwaren,
- Kartoffelprodukte,
- Käse,
- Obst- und Gemüsekompost.

Laut Verordnung muss das Mehlwurmpulver als „UV-behandeltes Larvenpulver von *Tenebrio molitor* (Mehlwurm)“ deklariert werden. Der Hinweis muss entweder direkt neben der Zutatenliste oder – falls keine vorhanden ist – in unmittelbarer Nähe der Produktbezeichnung angebracht sein. Auch ein Allergiewarnhinweis ist Pflicht. Denn Personen, die gegen Krebstiere oder Hausstaubmilben allergisch sind, könnten auch auf Mehlwurmpulver reagieren.

¹ https://www.t-online.de/leben/aktuelles/id_100596188/eu-in-diesen-lebensmitteln-koennen-mehlwuermer-stecken.html

Die Problematik dieser Zulassung liegt unter anderem darin, dass Daten zum Herstellungsprozess und über Kontaminanten nicht vorliegen. Ferner fehlt es an nahrungstechnischen Analysedaten (Vitamine, Mineralstoffe etc.), Stabilitätsdaten sowie an Daten zur Mikrobiologie, Proteinverdaulichkeit und allergologischen Auswirkungen.

Es gibt zur Insektenproduktion keine Hygienevorschriften, obwohl in Deutschland im Lebensmittelrecht sonst alles Mögliche detailliert geregelt ist. Im Gegensatz zu Lebensmitteln aus landwirtschaftlicher Produktion gibt es keine behördliche Kontrolle zu Keimbelastung und keinerlei Obergrenzen für Umweltgifte, die mit dem Insektenfutter aufgenommen werden. Es gibt auch keinerlei gesetzliche Regelungen für den Einsatz von Antibiotika oder Chemikalien bei der Insektenzucht.

Auch der Spezialist für forensische Entomologie Mark Benecke sieht den Einsatz von Insekten als Nahrungsmittel problematisch. Dies hänge „mit ihrer Rolle im Netz der Natur zusammen, sowie dem möglichen Einsatz von Giftstoffen“.²

Aufgrund der derzeit mangelnden Verbraucherakzeptanz ist fraglich, ob Insekten in Zukunft eine gute Proteinquelle darstellen könnten. Der Verzehr von Insekten ist in der westlichen Ernährung eher unüblich und wird sogar als ekelerregend empfunden. Auch Veganer werden Insekten nicht als Proteinquelle nutzen. Nicht zu vergessen ist, dass auch pflanzliche Lebensmittel wie beispielsweise einheimische Hülsenfrüchte hochwertiges Protein liefern können.³

Das bloße Aufführen auf der Zutatenliste genügt nicht, weil erfahrungsgemäß die Konsumenten selten das Kleingedruckte lesen. Aufgrund der aufgeführten Risiken sollten die Insektenbestandteile auffällig auf der Verpackung gekennzeichnet werden, so wie es bei Zigarettenpackungen seit Langem Vorschrift ist.

² <https://www.fr.de/panorama/insekten-lebensmittel-mark-benecke-biologe-fleisch-alternative-zucht-kritik-92098654.html>

³ <https://www.verbraucherzentrale-bayern.de/sites/default/files/2020-10/Marktcheck-Speiseinsekten-2020.pdf>