südostasien
Zeitschrift für Politik • Kultur • Dialog

2 | 2020, Myanmar,
Autor*in: Sarah Marie Nischalke

Geröstete Riesengrillen zum Bier – Zur Popularität von Essinsekten



Riesengrillen sind ein aktueller Ernährungstrend in Myanmar © Ingo Wagler

Myanmar: Insekten als Nahrungsmittel haben in Myanmar Tradition. Bisher werden sie vor allem in der Natur gesammelt. Die steigende Nachfrage lässt die natürliche Insektenpopulation schrumpfen. Insektenzucht wäre eine nachhaltige Möglichkeit, den Insektenkonsum zu decken.

Insekten sind schmackhaft, nahrhaft und inzwischen auch in Europa in aller Munde. Sie sind kein arme Leute Essen, wie manch einer vermuten mag, sondern beliebt quer durch alle sozialen Schichten. Wer Insekten isst, wie sie gefangen und zubereitet werden und warum Insekten in Myanmar populär sind und weiterhin an Beliebtheit gewinnen, wird hier nachgegangen.

Spätestens seit 2018 die *Novel Food Verordnung* der Europäischen Union in Kraft trat und Insekten somit offiziell auch in Europa zu den (neuartigen) Lebensmitteln zählen, sind viele Europäer*innen neugierig mal eine Portion Grillen-Pasta oder Insektenmüsli zu probieren, um mitreden zu können oder auf einer Party die Gäste mit kleinen Insekten-Snacks herauszufordern. In weiten Teilen Südostasiens hingegen lehnt man sich da entspannt zurück, denn dort gibt es eine lange Tradition des Speiseinsektenkonsums als selbstverständlichen Teil der Nahrungskultur.



Frauen an einem Verkaufsstand für Riesengrillen © Ingo Wageler

Insekten aus der Natur

Im ländlichen Raum Myanmars werden Insekten in der Natur gesammelt und als Teil einer normalen Mahlzeit oder auch als Snack zubereitet und gegessen. Die Frage, ob bei jungen Leuten Insekten eher als rückständig eingestuft würden und vorrangig in der älteren Generation beliebt seien, wurde von den Interviewpartnern*innen in Kengtung, im Osten Myanmars an der Grenze zu Thailand, verneint. Vielmehrberichteten sie, dass Kinder und Jugendlichen niemals eine Insektenmahlzeit verschmähen würden und dass Insekten oft zum Lieblingsessen zählen.

Die beste Saison für Insekten ist die Regenzeit, wenn es heiß und feucht ist. Je nach Jahreszeit kommen Riesengrillen, Bambusbohrerlarven oder Wasserkäfer auf den Tisch. Die Kleinbäuer*innen wissen genau, welche Insekten sie zu welcher Zeit des Jahres finden können. Aber auch im urbanen Raum lässt sich mit Essinsekten gutes Geld machen. Somit findet man auf Märkten zur Saison bergeweise Riesengrillen, die entweder direkt mit Salz und Öl in der Pfanne angebraten oder für die Zubereitung zu Hause gekauft werden. Außerdem gibt es auf den Märkten Hornissen/Wespenlarven (meist gemischt), Zikaden, Wasserkäfer, verschiedene kleine Grillenarten, Larven von roten

Palmrüsselkäfern, Seidenraupenpuppen und andere Delikatessen zu kaufen.

Es ist auch kein ungewöhnliches Bild, sondern eher Teil des aufflammenden Trends in den Bars junge Menschen eine Portion Riesengrillen zu ihrem Bier essen zu sehen. Diese hochwertigen Proteinquellen sind aber keineswegs erschwinglicher als Fleisch oder Fisch, sondern eher hochpreisig. Auch im einen oder anderen vor allem chinesischen Restaurant, werden Insekten angeboten. Sie werden meist mit Salz und Öl, zum Teil auch mit anderen Gewürzen, angebraten und heiß serviert.



Löcher im Bambusrohr dienen zum Sammeln des Bambusbohrers © Ingo Wagler

Verarbeitete Produkte gibt es bisher keine. Die Konsument*innen, die Insekten essen, erklärten, dass das ganze Insekt den sensorischen Reiz ausmache und es ohne knusprigen Körper im Mund nur das halbe kulinarische Vergnügen sei. Bisher stammen fast alle Insekten aus der Natur und werden mit verschiedenen Techniken gesammelt. Sie werden von Pflanzen abgesammelt. In Bambusstämme werden ca. fünf cm große Löcher gehackt, um die Larven der Bambusbohrer zu erreichen oder große Lichtfallen werden mit Wasserbecken aufgestellt, um Riesengrillen anzulocken. Produzierte Insekten sind fast ausschließlich aus Thailand oder China importiert. Aber inzwischen gibt es auch zwei Hände voll Pioniere, die meist kleine Grillenarten züchten und Eier aus Thailand beziehen.

"Ich esse keine Insekten, ich esse nur Riesengrillen" – wer sind die Insektenkonsument*innen?

"Ich esse keine Insekten, ich esse nur Riesengrillen" war ein häufig gehörter Satz während der Grundlagenforschungsreise eines Insektenprojektes in Zentralmyanmar. Er verweist auf die Tatsache, dass die prominenteste ethnische Gruppe im Land, die Bamar (69 Prozent der Bevölkerung), traditionell nur wenig Insekten isst und vor allem dem aktuellen Riesengrillen-Trend folgt. Diese Grillenart ist ungefähr daumengroß und nur in freier Wildbahn zu finden, da sie sich nicht für die Produktion eignet. Sie erfreut sich höchster Beliebtheit im gesamten Land und man könnte meinen, dass sie dabei ist, sich den Status des nationalen Ess-Insektes zu erwerben.

Die größte Vielfalt an konsumierten Essinsekten gibt es in den bergigeren Regionen des Landes und den Grenzregionen zu Thailand und China. An der Küste hingegen – wo es Proteinquellen aus dem Meer im Überfluss gibt – werden weniger Insekten gegessen. Aber auch dort finden sich Riesengrillen oder Larven des roten Palmrüsselkäfers auf den Märkten.

Das Essinsekt erweist sich auf den ersten Blick als verbindendes Nahrungsmittel zwischen verschiedenen sozialen Schichten. Wer allerdings keinen Zugang zu gesammelten Insekten aus der Natur hat, braucht das nötige Kleingeld. Eine Portion geröstete Riesengrillen (50 Stück) am Straßenstand kostet umgerechnet 4,40 Euro, eine Portion Seidenraupen (50-70 Stück) mit Knoblauch und Kräutern angemacht kostet im Onlinehandel umgerechnet 2,90 Euro.

Zum einen spielt die ethnische Herkunft eine Rolle für das Insektenschlemmen. Als Beispiel dafür ist in der Grenzregion die ethnische Gruppe der Pa-O besonders bekannt für ihre Liebe zu Essinsekten. Zum anderen entscheidet auch die Religionszugehörigkeit darüber, ob Insekten auf die Teller kommen oder nicht. Unter Muslimen und Hindus gelten Insekten als unreine Nahrungsmittel und werden meist abgelehnt. Die Anhänger*innen des buddhistischen Glaubens hingegen lehnen nur die Massentötung von Tieren inklusive Insekten ab, da sie als schlecht für das Karma gilt. Somit ist es nicht überall einfach, die Insektenproduktion als nachhaltige Alternative zum Sammeln anzupreisen.

Wertschöpfungsketten und Insektenmärkte

Viele der befragten Händler*innen, die im Insektensektor arbeiten, sind Frauen, die vorher Gemüse oder andere landwirtschaftliche Produkte vermarktet haben oder diese weiterhin parallel vermarkten. Insekten sind zwar die sehr viel lukrativere Einkommensquelle, aber je nach Art nur ein saisonales Produkt. Auf dem Markt der Hauptstadt des Shan Staates, Taunggyi, dem der Ruf des Essinsektenstaates Myanmars vorauseilt, gibt es auch als konserviert angepriesene Insekten. Diese sind meist einfach gebraten und in Plastikgläser verpackt worden. Die Haltbarkeit und Nahrungsmittelsicherheit sind bei diesem Verfahren allerdings fragwürdig.



Verpackte Insekten auf dem Markt in Taunggyi © Sarah Nischalke

Die Wertschöpfungsketten im Insektensektor sind teilweise kurz und auf die lokalen Märkte beschränkt, für einige Insekten verlaufen sie aber auch quer durchs Land oder über Ländergrenzen hinweg. Insbesondere für Riesengrillen existieren Groß- und Zwischenhandel. Aber auch die chinesischen Händler*innen in Rangun beziehen Seidenraupen aus China, die Händler*innen in der Grenzregion zu Thailand Ware aus der Grenzstadt Tachileik oder naheliegenden Städten in Thailand.

Die Händler*innen sind meistens Familienunternehmen, in denen jedes Familienmitglied seine Rolle hat. Ein Großhändler aus Mandalay verbringt oft den Oktober und November in Shwegu, im Kachinstaat und in Katha in der Sagaing-Region, von wo er seine Riesengrillen in großen Mengen bezieht. Dort friert er die Vorräte bei Verwandten in großen Gefriertruhen ein und lässt sich diese immer in Kühlboxen auf Eis nach Mandalay liefern, so dass die Konsument*innen sie für frisch gesammelt halten. Während er und sein Sohn vor Ort dafür sorgen, dass ausreichend Grillen gefangen und eingefroren werden, betreibt seine Frau das Business in Mandalay und versorgt die kleinen Händlerinnen täglich mit Grillen für ihre Straßenstände.

Der Druck auf Insektenpopulationen steigt durch urbanen Konsum

Die Händler*innen und Insektensammler*innen beklagten, dass die Verfügbarkeit der Insekten zurückginge und sie immer weiter reisen müssten, um in der Wildnis an ausreichend Insekten zu kommen. So berichtete einer der wichtigsten Großhändler von Riesengrillen aus Mandalay, dass er vor zehn Jahren in der Gegend um Mandalay und aus dem 1,5 Stunden entfernten Pyin Oo Lwin ausreichend Insekten fangen konnte. Inzwischen müsse er aber 7-8 Stunden in den Norden von Myanmar reisen, um überhaupt Insekten zu finden und der steigenden Nachfrage gerecht zu

werden. Die Insektenpopulationen stehen unter Druck und schrumpfen durch den steigenden urbanen Konsum und fehlende Kontrollen des Sammelns. Insbesondere die Weibchen vieler Insektenarten, die Eier im Bauch tragen, erzielen höhere Preise und gelten als besonders schmackhaft. Diese Praktiken aber dezimieren die Insektenpopulationen noch mehr.



Teilnehmenden eines Grillenproduktionstrainings in Kengtung © Jochen Dürr

Fehlende politische Unterstützung

Die Produktion von essbaren Insekten eine interessante und nachhaltige Möglichkeit, den Insektenkonsum der Bevölkerung zu decken. Bisher aber fehlt vielen burmesischen Kleinbäuer*innen oder Kleinunternehmer*innen die Vorstellung davon, dass Insekten sich produzieren lassen, und gleichzeitig eilt den Insekten aus der Natur der Ruf voraus, von höherer Qualität zu sein.

Während in Thailand die Regierung durch den Aufbau von Trainingszentren und Trainingsreihen mit Produzent*innen und Konsument*innen Wissen über Essinsekten näher gebracht hat oder junge Unternehmer*innen sich über YouTube und andere soziale Medien das nötige Wissen zugelegt haben, hängen interessierte burmesische Kleinbäuer*innen und Unternehmer*innen noch in der Warteschleife. “Uns fehlt das Wissen und Kapital, um Insekten zu produzieren” äußerte ein interessierter Bauer aus Knegtung während einer Diskussionsrunde. Die Sorge, dass es keinen Markt gäbe, gibt es hingegen nicht.

Bisher gibt es kaum Unterstützung von Regierung oder Beratungsdiensten, da auch hier das Potenzial von Insekten in der Ernährung und als Einkommensquelle eher unbekannt ist. Das

ProciNut-Projekt des deutschen Landwirtschaftsministeriums am Zentrum für Entwicklungsforschung versucht, die Idee und Vorzüge sowie Techniken der Produktion lokaler und typischer Insekten zu verbreiten und auf Policy-Ebene Bewusstseinsbildung zu betreiben. Auch im Bereich Verarbeitung gibt es viel ungenutztes Potenzial. In der burmesischen Küche ist es üblich, als Würze Garnelenpulver auf fast jedes Essen zu streuen. Dies könnte auch durch Grillenmehl oder andere Insektenmehle ergänzt werden.

Eine Plastikbox und Gemüseabfälle – so einfach ist die Insektenproduktion

Die Insektenproduktion kann relativ simpel sein. Für einige Insektenarten genügen Plastikboxen, Gemüseabfälle und etwas proteinreiche Nahrung für die Elterngeneration sowie ein Medium für die Eiablage. Wer aber die beliebte und schmackhafte Riesengrille produzieren möchte, muss auf Fortschritte in der Forschung warten. Momentan ist ihr Lebenszyklus zu lang und die natürlichen Lebensbedingungen sind schwer nachzubilden, um eine wirtschaftliche Produktion zu erzielen.

Die Feldforschung, auf der dieser Artikel basiert, wurde vom deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) auf der Grundlage des Beschlusses des Parlaments der Bundesrepublik Deutschland finanziell unterstützt.

Zum Weiterlesen:



Sage mir, was du isst…

Veröffentlicht: 18. Juni 2020

Singapur – Indische Migrant*innen legen großen Wert auf authentische indische Gerichte. Diese Leidenschaft können sie in Singapur nur begrenzt ausleben. Für ihren Artikel interviewte unsere Autorin indische Migrant*innen zu ihrem Ernährungsverhalten.



Die Verehrung der Reisgöttin Dewi Sri

Veröffentlicht: 6. Juni 2020

Indonesien – Reis ist in weiten des Inselreiches nicht nur Nahrung, sondern auch Kulturgut. Das war nicht immer so, wie alte Tempel-Reliefs beweisen. Der Siegeszug von Reis ist eng verknüpft mit dem Aufstieg Javas als regionalem Machtzentrum.



Insekten gegen den Welthunger?

Veröffentlicht: 31. Mai 2020

Thailand – Insekten werden als nachhaltige und gehaltvolle Nahrung der Zukunft gepriesen. Am Beispiel von Thailand zeigt sich jedoch, dass diese Versprechungen angesichts sozialer Ungleichheit und nicht-nachhaltiger Praktiken irreführend sind.



Essbare Insekten – eine Chance für Kleinbäuer*innen

Veröffentlicht: 17. Mai 2020

Kambodscha – Curran Hendry unterstützt mit der NGO Angka Changrit die Verbreitung der Grillenzucht im Land. Im Interview erklärt er, wie Grillen-Produkte die Ernährungssicherheit der Bevölkerung stärken und Einkommensmöglichkeiten für ländliche Familien schaffen können.

Autor:in

Sarah Marie Nischalke

Sarah Marie Nischalke, promovierte Sozialwissenschaftlerin, hat schon als Teenager ihr Herz an Süd- und Südostasien verloren und vereint nun ihre Faszination für die Küchen der Welt, soziale Systeme und Natur in ihrer Tätigkeit als Senior Researcherin am Zentrum für Entwicklungsforschung der Uni Bonn. Dort erkundet sie landwirtschaftliche Anbau- und Nahrungssysteme, Nahrungskulturen und Ernährungsverhalten und betrachtet diese mit neugierigem sozialwissenschaftlichem Blick, immer Frauen und Genderfragen im Auge behaltend.



Dieser Text erscheint unter einer Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.