



Ressort: Special interest

## Bürger sollen Insekten essen, besser ohne EU Aufklärung

Täter EU Brüssel, 25.01.2023 [ENA]

Wer hat es nicht schon gelesen, gehört, aber nicht so richtig zur Kenntnis genommen. Was, da soll die EU irgendwie entschieden haben, das gewisse Insekten in Lebensmittel vermarktet werden dürfen ? Naja, das steht dann schon auf der Packung, also die ganze Aufregung für umsonst.

Viel bla bla hab ich in den letzten Tagen gelesen und gehört, aber wie immer wenig Fakten. Die muß ich jetzt wieder liefern. Und hier sind sie. Glauben Sie, das ist wieder Hysterie, Verschwörung und so ? Nö, denn ganz so einfach ist das gar nicht. Welcher Hintergrund ausser Lobbyismus und natürlich Geldschiebereien und Unterstützungen dahinter stecken, wir haben ja gerade von diversen EU Politikern gehört, die mit einer der vielen Vizepräsidentinnen offensichtlich Verstrickungen im Geldsumpfskandal um Qatar haben, das ist nicht bekannt. Behauptet und verbreitet wird aber, das angeblich das Unternehmen Cricket One 2019 einen Antrag bei der EU Kommission gestellt habe.

Teilweise entfettetes Pulver, hergestellt aus der heimischen Grille, als neuartiges Lebensmittel in der EU in Umlauf bringen zu dürfen. Und da ist der erste Haken dieser Sache. Sie glauben, sie drehen eine Packung von Brötchen, Brotstangen, Mehrkornbrot, Getreideriegeln, Keksen, Soßen, Pizza, bierähnliche Getränke, Teigwaren, Kartoffelerzeugnissen einfach mal um und da steht dann: 5 % Grille, oder was glauben Sie ? Die Liste der Lebensmittel, die mit einem solchen Inhaltsstoff alleine von der Grille betroffen sein können, sind fast 50 % von Gerichten, das können und werden sie gar nicht vermeiden können. Punkt 2 ist, das steht nix von Grillen oder Würmern, da steht vielleicht z. B. aus Acheta domesticus.

Und dann wissen sie garantiert nicht, das es sich um die Hausgrille handelt.

Aber wie ging die Geschichte weiter ? Am 8. Juli 2020 wurde die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit um eine Bewertung gebeten, am 23.03.2022 kam die Behörde in ihrem Gutachten zu dem Schluß, unter den vorgeschlagenen Verwendungsbedingungen und Konzentrationen sei das zulässig. Trotz des Hinweises, das durch den Verzehr von Hausgrillen von anaphylaktischen Reaktionen und allergischen Reaktionen gesprochen wurde, die hervorgerufen werden könnten, wurde eine Zulassung für zunächst 5 Jahre genehmigt.

Seit gestern, dem 24.01.2023 nun dürfen Lebensmittel mit Haugrille nun vermarktet werden. Eva Vlaardingerbroek, derzeit Kommentatorin einer britischen TV Sendung und „Mitarbeiterin“, des YouTube Kanals „Achtung Reichelt“, ehemaliger Bild Online Chefredakteur, zu dieser Zulassung: Sie wollen, das

### Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

### Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service .....

die Bürger Ungeziefer essen, ohne es zu wissen. Klar, aber warum ? Denn es geht ja gar nicht mehr um Hausgrillen alleine. Auch der Chefredakteur der Schweizer Zeitung „ Die Weltwoche „ Herr Klöppel sagt dazu: Spagetti mit Hausgrillen ist kein exotischer Witz aus einer Satiresendung. Die EU Kommission ist der Auffassung, das keine spezifischen Kennzeichnungen über mögliche allergische Reaktionen verzeichnet werden müssen.

Ach, das behauptet aber Daniela Krehl vom Verbraucherschutz Bayern gegenüber Focus Online ganz anders. Sie sieht bei Insekten ein Reichtum an vielen wichtigen

Nährstoffen und Proteinen, aber: Wichtig sei natürlich, dass für Allergiker ein Hinweis zu finden sei - und - Die Kennzeichnung ist in den aktuellen Verordnungen geregelt. Eben, das es nämlich so gut wie keine gibt und die Inhalte der Insekten nicht als Klartext für jeden verständlich, sondern verschlüsselt mit lateinischen Namen geregelt ist. Das mit den Proteinen und Nährstoffen wissen wir schon lange, komischerweise hat die aber bisher keiner gebraucht und vermisst, die Frage ist doch, warum JETZT ?

Klöppel weiter: Hier legt man eine erstaunliche Liberalität an den Tag. Denn in der EU Kommission sitzen ja überwiegend Biologen, Mediziner und andere Experten.

Das es klare Bedenken und medizinische Gründe gibt, dies nicht global zuzulassen, belegen z.B folgende Informationen, die ich wikepeida.org entnommen habe. Zitat: Die Menschen besitzen auch mehrere Immunrezeptoren , die Chitin und seine Abbauprodukte erkennen und eine Immunantwort auslösen können . Chitin wird hauptsächlich in der Lunge oder im Magen-Darm-Trakt wahrgenommen, wo es das angeborene Immunsystem durch Eosinophile oder Makrophagen sowie eine adaptive Immunantwort durch T-Helferzellen aktivieren kann.

Keratinozyten in der Haut können auch auf Chitin oder Chitinfragmente reagieren. (Zitatende). Was viele nicht wissen: Das Thema Insekten in Lebensmitteln war schonmal 2016 ein Thema. Unter der Überschrift: „ Darum sind Lebensmittel aus Insekten nicht erlaubt „ erschien ein Artikel, in dem mehrere Punkte aufgezählt waren, warum das nicht gut für die Bürger sei. Unter andren, das Insekten allergene Strukturen enthalten, die eben Allergien bis hin zum anaphylaktischen Schock auslösen können. Und das nicht nur bei Allergikern. Der durchaus noch wichtigere Punkt geht auf die Zucht zurück. Bei der sich Pilze und andere Erreger verbreiten können. Bakterien, Viren, Maden und Parasiten und Insekten ernähren sich oft von Müll und Speiseresten.

Erreger, die dort verbreitet sind, könnten in die Lebensmittelkette geraten. Ja, kennen wir, ja, wissen wir. Wie sicher, genau, sorgfältig und vor allen kontrolliert hier in Deutschland und in der EU Lebensmittel sind, das kann nicht passieren. Sagen dann die Hersteller. Sagen die Lebensmittelkontrolleure. Genau. Deshalb gibt es ja jede Woche mehrere Rückrufe von verseuchten, verdreckten, mit Glassplitter versetzten Lebensmittel, gibt es bei über 50 % Tests von Eisdielen Beanstandungen in der Sauberkeit, ist vieles der

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Dönerfleischangebote in den Dönerbuden gar kein echtes Dönerfleisch oder sind Erdbeeren in einem Joghurt gar keine Erdbeeren sondern rote Beetesaft und Sägespäne.

Hier könnten noch hunderte an Beispielen für Mogelpackungen stehen, die aber EU rechtlich in Ordnung sind. Das kommt daher, weil einige Abgeordnete nicht sensibel gegenüber Sauberkeit, Reinheit und Verträglichkeit sind, aber sehr sensibel gegenüber Zusatzeinkünften neben den schmalen Diäten. Schauen wir uns zum Schluß mal die beiden Verordnungen der EU an. Ja, es gibt 2 Verordnungen, die eine (2017/2470) ist vom 3. Januar 2023. Diese genehmigt das Inverkehrbringen von teilweise entfettetem Pulver der Hausgrille als neuartiges Lebensmittel. In Artikel 12 Absatz 3 sind die Produkte aufgezählt, in welchen das Pulver verarbeitet werden darf.

Hier die komplette Aufzählung, damit sie mal sehen können, wie wenig Einfluß sie haben werden: Der Antrag betraf die Verwendung in Mehrkornbrot und -brötchen, Crackern und Brotstangen, Getreideriegeln, trockenen Vormischungen für Backwaren, Keksen, trockenen gefüllten und ungefüllten Erzeugnissen aus Teigwaren, Soßen, verarbeiteten Kartoffelerzeugnissen, Gerichten auf Basis von Leguminosen und Gemüse, Pizza, Erzeugnissen aus Teigwaren, Molkenpulver, Fleischanalogen, Suppen und Suppenkonzentraten oder -pulver, Snacks auf Maismehlbasis, bierähnlichen Getränken, Schokoladenerzeugnissen, Nüssen und Ölsaaten, Snacks außer Chips sowie Fleischzubereitungen.

Im Anhang ist eine Tabelle enthalten, wieviel g Insektenpulver dem jeweiligen Lebensmittel pro 100g hinzugesetzt werden darf. Beispielweise bei einem Mehrkornbrot von 500g dürfen 10g Insektenpulver beigemischt werden, bei einer 100g Tafel Schokolade 2g. Aber Achtung: Es geht nicht um die vermeintlich wenigen Gramm an Zumischung, was in dem Pulver so alles drin ist, ist eben auch in geringster Menge schädlich und für den Organismus in höchstem Maße ungesund. Denn überlegen Sie mal, wieviel Schokolade essen sie denn im Monat als Süßigkeitenfan, essen vielleicht noch Kekse, morgens Mehrkornbrötchen weil sie glauben sich was Gutes zu tun usw. usw.

Und wenn Sie dann Schwermetalle wie Blei und Cadmium, das sich im Knochenmark absetzt und bekanntermaßen Krebs auslösen kann, zu der ohnehin normalen Dosis noch mehr bekommen. Und was ist mit den Cyaniden, die sie mit dem Pulver mitessen ? Was sagt Wikipedia.org dazu ? Cyanide sind Salze und andere Verbindungen der Blausäure. Alle Cyanide der Alkali- und Erdalkalimetalle sind hochgiftig und in Wasser leicht löslich. Die Giftigkeit dieser Salze liegt an der Freisetzung der Blausäure bei der Reaktion mit der Salzsäure des Magens. Na herzlichen Glückwunsch, davon finden Sie in den EU Verordnungen nix. Man will ja auch die Bürger nicht beunruhigen, anders gesagt nicht vollständig informieren, womöglich sind die dann dagegen.

Lieber propagandiert man die hohen Proteinhalt, die ja so gesund sind. Schauen wir uns nun die zweite

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Verordnung an. Hier geht es um den Getreideschimmelkäfer, Richtlinie EU 2017/2470 vom 5.1.2023 mit noch weitreichender Genehmigung. Nicht nur Pulver, sondern hier sollen und dürfen gleich Larven des *Alphitobius diaperinus* in gefrorener, pastenartiger, getrockneter und pulverisierter Form als neuartiges Lebensmittel verwendet werden dürfen. Hier wird auf die Aufzählung der Lebensmittelarten verzichtet. Macht auch keinen Sinn, weil eine der Verarbeitungsformen quasi in jedem Lebensmittel möglich sein könnte. Ich mache es kurz: Gleiche Ergebnisse, gleiche Studienarten, gleiche Genehmigungen.

Abgesehen davon sollen Nahrungsergänzungsmittel mit diesen Larven nicht an Personen unter 18 Jahren verzehrt werden, eine Kennzeichnung wurde empfohlen. Nanu, warum denn nicht, wenn das so gesund ist ? Hier gelten plötzlich weit höhere Zumengungsrichtlinien als bei der Grille. Bei einem Getreideriegel mit 100g Gewicht können 25 % !!! Larven enthalten sein, bei einem 500g Brotlaib mal eben 100g. bei einer Dose Suppe 800g (übliche Dose) mal eben 120g und bei Nudeln pro 100g 10g. Lecker lecker. Und dann noch der Zusatz: Die ganzen Getreideschimmelkäfer sind für den menschlichen Verzehr bestimmt, es werden keine Teile entfernt.

Ist das nicht toll, der volle Genuß ? Und noch ein Zusatz, damit endgültig die Skeptiker beruhigt werden: Vor dem Abtöten der Insekten durch eine Hitzebehandlung ist eine Futterkarenz von mindestens 24 Stunden erforderlich, damit die Larven ihren Darminhalt abgeben können. Also auf Klardeutsch: Die dürfen sich nochmal ausscheissen. Im übrigen auch hier Blei, Cadmium und Chitin Inhalte. Na dann, nochmals guten Appetit.

Bericht online lesen:

[https://www.en-a.ch/special\\_interest/buerger\\_sollen\\_insekten\\_essen\\_besser\\_ohne\\_eu\\_aufklaerung-85606/](https://www.en-a.ch/special_interest/buerger_sollen_insekten_essen_besser_ohne_eu_aufklaerung-85606/)

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDSStV: Uwe Hildebrandt

**Redaktioneller Programmdienst:  
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16  
D-85055 Ingolstadt  
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660  
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661  
Email: [contact@european-news-agency.com](mailto:contact@european-news-agency.com)  
Internet: [european-news-agency.com](http://european-news-agency.com)

**Haftungsausschluss:**

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.