

Peter Koomen  
pkoomen@worldonline.nl

Op mijn wc hangt de Loesje-scheurkalender. Elk blaadje heeft op de voorkant zo'n Loesje-tekst in kapitalen (zoals: 'IK BEN HET HELEMAAL MET U EENS MAAR WEES NU EENS REALISTISCH'). De achterkant gaat over allerlei onderwerpen, zoals maar liefst negen dagen over het eten van insecten! Ik kon soms haast niet wachten tot ik de volgende dag weer naar de wc mocht. Onder 'Insect anders' werden toekomstige vleesvervangers gepresenteerd. Veel gerechten waren echter een tikje onbezonnen.

1. Fruitvliegjeslades met stukjes walnoot. Vliegjes kweken gaat gemakkelijk. In mijn vrijgezellenprullenbak met klokhuizen doen ze zelfs aan generatio spontanea. Maar voor je een saladebakje vol hebt ....
2. Spinnenspread. Alleen reëel als delicatessen. Hoe lekker spinnen volgens sommigen ook zijn, ze zijn lastig in grote hoeveelheden te kweken want ze vreten elkaar op. Als ze dat niet doen, eten ze heel veel insecten. Een spinnenfarm kan dus niet zonder een tien keer zo grote vliegenboerderij.
3. Lichtzure mierenkoekjes. Tja. Weet Loesje dan niet dat behalve vlees ook de zure mieren bij uitstek, de rode bosmieren, schaarser worden? Of nemen we *Lasius niger* verrijkt met vitamine C?
4. Vette krekelsnack. Raak! Krekels vreten alles en vermenigvuldigen zich gemakkelijk. Daarom zijn ze populair als voedsel voor terrariumdieren. Toch is een doosje voederkrekels uit een terrariumzaak duurder dan hetzelfde gewicht aan biefstuk. Dat zal met kostbare veiligheidsmaatregelen te maken hebben. Krekels beginnen namelijk heel klein, maar hun dispersiedrang niet. Een krekelsboerderij zit al gauw onder de ontsnapte krekels. Je kunt het rieten dak dan wel vergeten.
5. Torrenworst. Wordt volgens Loesje geen succes omdat de schildjes niet weg te kauwen zijn. Tip: verwerk de larven voor ze verpoppen. Dat scheelt een hoop stukjes. Er is al een enorme ervaring in het kweken van meelwormen. Verder moest ik meteen denken aan de Friese 'droege woarst' die ook nauwelijks weg te knagen is. Misschien zou (meel)torrenworst lokaal dus best succesvol kunnen zijn.
6. Kakkerlakkenrookworst. Zou, alweer volgens Loesje, wél te eten zijn indien gemaakt van jonge malse kakkerlakjes. Ik zou zelf de voorkeur geven aan een volwassener stadium met een forser vetlichaam. Malsheid krijg je door ze onmiddellijk na de vervelling te smoren. Dan zijn ze nog lekker zacht.
7. Vlindersoep met krokante stukjes vleugel. Lijkt me niks. Blijkbaar realiseert Loesje zich niet dat vlindervleugels van hetzelfde spul zijn gemaakt als die torrenschildjes. Ook met de meeste vlinders gaat het niet zo best in de natuur, krokant of niet. Kweken van vlinders blijkt vaak helemaal niet zo gemakkelijk. Sluipwespen, schimmelziekten en virussen liggen voortdurend op de loer.
8. Bijenknabbels in de smaken paprika, licht gezouten en bolognese. Er zijn bijen zat, maar ik vermoed dat imkers niet staan te trappelen om ze met flippo's in zakjes te doen. Aan de honing valt vooralsnog meer te verdienen.

Verder vind ik knabbels van aardappels prima. Die hoeven helemaal niet vervangen te worden.

9. Steak van gefermenteerde lieveheersbeestjes. Lijkt me ook geen succes. Groot probleem bij het kweken van lieveheersbeestjes is het voedsel van de larven: bladluizen. Je moet dus eerst veel bladluizen kweken op nog veel meer gekweekte planten. Voor een vleesvervanger is dat niet zo efficiënt.

Eigenlijk blijven dus alleen de krekels- en meelwormsnacks over. Loesje doet daar een beetje griezelig over, maar ik weet uit eigen ervaring dat ze gemakkelijk populair te maken zijn.

Het was in een periode dat koeien preventief werden geruimd, of misschien waren het wel varkens. Boerenerven, kinderboerderijen en asiels werden afgegrensd van de buitenwereld. De lokale televisiezender had grote moeite haar dierenprogramma met de gebruikelijke konijntjes, lammetjes, geitjes, cavia's en pony's te vullen. Er werd naar drastische middelen gegrepen. Een redactielid had een strooibiljet in handen gekregen van de lezingencyclus 'Insecten en Maatschappij' zoals die ooit in Naturalis gehouden was in samenwerking met de Wageningse Universiteit. Uiteraard stond daar een lezing op van Arnold van Huis, insecteneetdeskundige. Maar ja, die woonde niet in de regio. Dus kwamen ze bij mij terecht. Of ik niet wat insecten kon koken. Mijn aarzelend antwoord werd als volmondig ja opgevat. Dezelfde avond stond er een cameraploeg in mijn keuken om vast te leggen hoe ik voor het eerst van mijn leven chocoladekrekels en meelwormenragout maakte.

Van het een kwam het ander. De jaarlijkse bedrijfsbarbecue van Naturalis zocht een publiekstrekker. Opnieuw werd mijn gearzel opgevat als volmondig ja. Zo stond ik een paar weken later demonstraties insectenkoken te geven. Nog nooit kwam er zoveel personeel op de barbecue af.

Vervolgens stroomden de uitnodigingen binnen om overal insectenkookcursussen te komen geven. Toen liep het bijna uit de hand. Ik werd gebeld door iemand die overlevingstochten organiseerde voor ontspoorde managers. Hij wilde de dames en heren in het wild een insectenkostje bij elkaar laten zoeken. Of ik even kon aangeven welke insecten in Nederland eetbaar zijn, waar ze te vinden zijn en hoe ze klaar gemaakt moeten worden. Aan die interpretatie van een smulbos had ik nog nooit gedacht. Ik aarzelde even, maar zei toen volmondig nee. Insecten uit agrarische gebieden zijn vast niet gifvrij. Insecten van natuurlijker gebieden moet je niet grootscheeps gaan verzamelen om ze op te eten.

Er zijn al menselijke bedreigingen genoeg.

