

## Column

Bruce Schoelitsz

Gezocht: zeevruchten  
met zes pootjes

'Weet wat je eet: ons voedsel zit vol met vliegeneitjes.' Mijn interesse was gewekt: het leek immers te gaan over het eten van insecteneiwitten. Een klik op de misleidende link en het nieuwsartikel toonde zich op mijn scherm: 'Stampvol bacteriën: de vlieg maakt ziek.' Het ging dus helemaal niet over het eten van insecten of insecteneitjes. Vliegen brengen bacteriën over op ons voedsel, waardoor we ziek kunnen worden. Tjonge... wat een nieuwswaarde! Terug naar de insecteneiwitten.

Wereldwijd neemt de vraag naar dierlijke eiwitten toe. Voor het fokken van vee en kweken van vis zijn grote hoeveelheden soja en vismeel nodig. Soja wordt geïmporteerd vanuit de VS en Zuid-Amerika en om vis zoals zalm en forel te kunnen kweken, wordt vis uit de zee gehaald en verwerkt tot voer. Beiden zijn niet heel duurzaam en insecten, zoals de meelworm (*Tenebrio molitor*) en zwarte soldaatvlieg (*Hermetia illucens*), zouden een duurzamer alternatief kunnen bieden. De eiwitten en vetten van deze insecten zijn kwalitatief vergelijkbaar met die van soja en vismeel en kunnen laatstgenoemde ingrediënten in diervoerders vervangen. Bovendien is het mogelijk om deze insecten lokaal en op reststromen van de voedingsmiddelenindustrie te kweken.

Westen nog niet toe aan het grootschalig eten van insecten. Op een insectenburger van een enkele supermarkt, een ludiek meelwormenbrood op een feestje en een ongelukkige dansmug op de dijk na, worden insecten hier niet veel gegeten.

Hoe dat komt? Omdat insecten niet in de zee voorkomen, natuurlijk! Het grote verschil tussen de zespotige sprinkhaan die niet gegeten wordt, en de tienpotige garnaal die netjes wordt gepeld en als cocktail wordt verorberd door mensen in avondjurken en rokkostuums, is niet zozeer het aantal pootjes, maar de herkomst. Ga maar na: slijmerige oesters worden gestoomd, gesauteerd en zelfs rauw naar binnen geslurpt. Ooit een kokkel of mossel goed bekeken voordat u hem opeet? Doe maar niet, als u er nog van wil genieten! Zelfs zee-egels worden gegeten. Zee-egels! Het enige eetbare aan een zee-egel zijn de geslachtsorganen en die worden als een delicatessen naar binnen gewerkt. De spiesjes met Noordzee-sprinkhanen zouden op burendag waarschijnlijk zij aan zij liggen met de geelgerande zeevatertor. Maar helaas (ook voor de potentiële groep van marien entomologen), die bestaan niet.



Foto: U.S. National Oceanic and Atmospheric Administration & E. van Herk

... de heerlijke zeevrucht geelgerande zeevatertor...

Het zou misschien nog beter zijn als we insecten niet als tussen-, maar als eindstation zouden gebruiken. Voor een kilo insecteneiwit is minder ruimte nodig dan voor een kilo van het traditionele vee. Insecten scheiden minder broeikasgasen uit en omdat ze koudbloedig zijn, zijn ze efficiënter in het omzetten van voer in biomassa! Win-win-win zou je zeggen. Maar helaas, in tegenstelling tot de rest van de wereld is het

Zal het ooit zover komen dat het ook in het Westen gebruikelijk is om insecten te eten? Pas in dat geval wel op dat ze niet door vliegen besmet worden! Daar kun je ziek van worden.

Bruce Schoelitsz is docent entomologie aan de HAS in 's-Hertogenbosch, b.schoelitsz@has.nl