

A close-up photograph of a cicada nymph clinging to a green plant stem. The nymph is light brown and translucent, with its segmented body and long legs clearly visible. The background is dark and out of focus, showing other green leaves and stems.

# HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin  
seit 1898

Fokus  
INSEKTEN



*Das Amuse-Bouche: Würfel aus Erbsenpüree mit Minikarotte, Karottenschaum und Mehlwürmern.*



Der Franzose **David Faure** serviert in seinem Feinschmeckerlokal Aphrodite in Nizza Gerichte mit Mehlwürmern und Grillen.

# Der Insektenmeister

**David Faure** hat eine Mission: Insekten in der Gastronomie zu etablieren. Für seine Überzeugungen hat er sogar seinen Michelinsterne geopfert.

BILD: zVg      TEXT: Bernadette Bissig

**Ein kleiner Würfel** • 🐛 • aus Erbsenpüree mit einer biologischen Minikarotte und einem Hauch von Karottenschaum steht als Auftakt an. Das klingt nach einem leichten Amuse-bouche. Doch der kleine Happen hat es in sich. Man würde nicht beim französischen Spitzenkoch DAVID FAURE in Nizza speisen, wenn nicht noch eine weitere Komponente den Teller zieren würde. Denn seit 2013 bietet er ein «MENU ALTERNATIVE» an, wie er es ganz unspektakulär nennt. Und es handelt sich nicht um irgendwelche Alternativen, sondern um Insekten. Wie nach dem Biss in ein knackiges, grünes Äpfelchen direkt vom Baum lugen einem aus dem Erbsenkubus kleine Würmer, Mehlwürmer genauer gesagt, entgegen. Doch die Würmchen sind nicht roh, sondern getrocknet. Sie weisen eine knusprige Textur und einen leicht nussigen Geschmack auf.

**In der mondänen Stadt** • 🌟 • an der Côte d'Azur führt DAVID FAURE zusammen mit seiner Frau NOËLLE seit mehr als zehn Jahren das Lokal APHRODITE. Die Vorreiterrolle liegt ihm nicht erst seit Kurzem. Schon früh hatte sich der Franzose der Molekularküche verschrieben, als diese Kochtechnik bei vielen Gästen noch völlig unbekannt war. Daneben praktizierte er die CUISINE

NIÇOISE für all jene, die sich gerne auf bekanntem Terrain bewegen und keine Experimente eingehen wollen.

**Während einer Asienreise** • 🐛 • vor einigen Jahren degustierte er erstmals Insekten und war begeistert davon. Schnell war ihm klar, dass er auch in seiner Küche damit experimentieren möchte. Doch es gestaltete sich schwierig, in Frankreich einen Produzenten zu finden, der seinen Anforderungen genüge. Denn er wollte genau wissen, wo und wie die Insekten aufgezogen worden waren. «Ich lege bei all meinen Produkten viel Wert darauf, dass sie aus der Region und aus biologischem Anbau stammen. Da soll es auch bei den Insekten nicht anders sein», sagt der Spitzenkoch.

**Vor drei Jahren** • 🌟 • wurde er endlich fündig. Er sah im Fernsehen eine Reportage über eine kleine französische Start-up-Firma namens MICRONUTRIS. Ohne zu zögern kontaktierte er das Unternehmen. Der Inhaber CÉDRIC AURIOL war begeistert über das Interesse des Spitzenkochs. Denn er konnte bis anhin keinen Küchenchef gewinnen, der seine Produkte verarbeiten wollte. Alle hätten sie Angst gehabt, ihren Michelinsterne zu verlieren. Nicht so DAVID FAURE. Der Inhaber von MICRONUTRIS und der Koch wurden

sich schnell handelseinig. Dies, obwohl die Insekten von MICRONUTRIS ihren Preis haben. Das Kilo aus französischer, biologischer Produktion kostet zurzeit siebenmal mehr als Rindfleisch. «Der Inhaber von MICRONUTRIS weiss, dass dies ein stolzer Preis ist», erzählt DAVID FAURE. Doch einerseits liefert der Produzent Top-Qualität und andererseits sei die Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Zudem sei CÉDRIC AURIOL bestrebt, diesen Preis so rasch wie möglich tiefer ansetzen zu können.

## Von heller Begeisterung bis zu tiefster Abscheu

**Vor zweieinhalb Jahren** • 🌟 • bot DAVID FAURE sein «MENU ALTERNATIVE» erstmals an. Die Reaktionen waren sehr gespalten. Sie reichten von grosser Begeisterung bis zu tiefster Abscheu. Einige seiner damaligen Stammgäste liessen ihn wissen, dass sie erst wieder kommen würden, wenn er damit aufhören würde. Und sie hielten sich an ihr Wort. Sie tauchten nicht wieder auf. Zudem erhielt er Drohbriefe; die Kommentarspalten seines Blogs waren zeit- →

Fokus  
Insekten

07

Der Gourmet-  
Koch aus Nizza

**Der Insektenproduzent**  
Das französische Start-up-Unternehmen Micronutris aus der Nähe von Toulouse produziert seit 2011 Mehlwürmer und Grillen. Cédric Auriol beliefert Handel sowie Gastronomie und lässt in seinem Auftrag Macarons, Pralinen und Sablés herstellen.

Als Futter setzt der Inhaber nur biologisches Mehl und Gemüse ein. Die Insekten werden getrocknet und sind dadurch lange haltbar. Der Preis pro Kilo ist zur Zeit siebenmal höher als jener von Rindfleisch.

[www.micronutris.com](http://www.micronutris.com)

weilig mit wüsten Beschimpfungen gefüllt. Und DAVID FAURE verlor seinen Michelinsterne, der ihm 2010 verliehen worden war. «Ich führe den Verlust des Michelinsterne nicht nur auf das Insektenmenü zurück. Das wäre zu einfach», sagt DAVID FAURE. «Wir hatten damals Schwierigkeiten, qualifizierte Leute zu finden. Dadurch konnten wir nicht immer so einen perfekten Service bieten, wie wir das gerne getan hätten», sagt er. Doch die Sache der Insekten hat das Urteil des GUIDE MICHELIN mit Sicherheit beeinflusst. Es soll auch Leute geben haben, die dem Feinschmeckerführer geschrieben und von unhygienischen Zuständen berichtet hätten, obwohl sie selber nie im APHRODITE gespeist hätten.

**Zudem hatte David Faure** nicht nur den Verlust des Michelin-Sterne zu verschmerzen, sondern auch einen handfesten finanziellen Einbruch: «Der Umsatz ist um 30 Prozent zurückgegangen.» Doch der Franzose lässt sich auch von viel Gegenwind nicht beirren. Denn einerseits ist er ein stolzer Mensch, der seinen Prinzipien treu bleibt, und andererseits ist er überzeugt von der Sache. In Anbetracht dessen, dass die Weltbevölkerung in den nächsten 30 Jahren enorm wachsen werde, sei es notwendig, dass man umweltschonendere Alternativen finde. Mit seinen Menüs und der daraus resultierenden Presse leiste er seinen Beitrag, um die Leute für das Thema zu sensibilisieren. Das gelingt ihm nicht schlecht. Das Interesse an den Menüs sei vorhanden, auch wenn die Nachfrage sehr stark schwanke. «Manchmal haben wir Wochen, in denen kein einziger Gast nach dem Insektenmenü fragt. Dann wiederum verkaufen wir es gleich 15-mal hintereinander.

**Für seine Insektengerichte** verwendet der Koch getrocknete Mehlwürmer und Grillen. «Als ich damit startete, wollte ich, dass die Insekten in meinen Ge-

richten gut sichtbar sind. Es sollte provozieren, um so der Sache zu dienen.» Eine besonders schöne Provokation wird mit dem Dessert serviert. Neben Pain-perdu-Würfeln und karamellisierten Birnen krönen zwei gelierte Whiskeysphären mit Grillen den texturreichen Dessertteller. «Der leicht popcornige Geschmack vermählt sich optimal mit der Malznote des Whiskeys», sagt der Insektenspezialist. Die halbierten Kugeln wirken wie Bernstein, der gelbe Schmuckstein aus fossilem Harz. «Einerseits wollte ich damit symbolisieren, dass Insekten wertvolle Energiespender und nicht ekelerregendes Ungeziefer sind, indem ich sie wie ein Juwel präsentiere. Andererseits spiele ich damit ganz klar auf den Schmuckstein Bernstein an.»

## Der Kreis schliesst sich

**Doch nun**, zweieinhalb Jahre nach der Lancierung ist die Sichtbarkeit der Insekten nicht mehr sein oberstes Gebot. «Das Eis ist gebrochen, es wird viel in der Presse über Insekten geschrieben», sagt der Koch. DAVID FAURE kreiert nun auch Rezepte, bei denen die Insekten in verarbeiteter Form auftauchen. So bietet er auf der Frühlingkarte etwa in Mehlwurmpuder panierte grüne grillierte Spargeln mit Jakobsmuscheln und knusprigem Mehlwurmschaum an.

**Bei der Erarbeitung** der Rezepte geht er vor wie bei jeglichen anderen Gerichten. «Ich betrachte die Insekten nicht als Insekten, sondern als Lebensmittel, die ich entsprechend ihrem Aroma aufschlüssele und mit anderen Zutaten kombiniere.» Die Mehlwürmer etwa würden leicht nussig schmecken und einen dezenten Maisgeschmack aufweisen. Dies hat er in einem Gericht mit Maiscrème und Popcorn aufgenommen, dazu serviert er Leber von Enten, die wiederum mit Mais

## DAS INSEKTEN-DREIGANG-MENÜ

### Amuse-bouche

Würfel aus Erbsenpüree mit Minikarotte, Karottenschaum und Mehlwürmern

### Vorspeise

Maiscrème, gebratene Foie Gras, knusprige Buchweizencracker, Popcornschnee und getrockneter Mais

### Hauptgang

Kabeljau mit Erdnusspanade und gegrilltem Mehlwurmpuder

### Dessert

Whiskeysphären mit Grillen, Pain-perdu-Würfeln und karamellisierten Birnen

gefüttert wurden. «So arbeite ich, es steht alles in einem grösseren Zusammenhang. Der Kreis soll sich schliessen», sagt DAVID FAURE. Und ganz in diesem Sinne arbeitet er bereits an seinem nächsten Projekt. Zusammen mit einem Ernährungsspezialisten will er ein Menü entwickeln, das neben den Insekten unentdeckte Zutaten enthalten soll. •

## KONTAKT

Restaurant Aphrodite  
10 db Dubouchage  
06000 Nice

[restaurant-aphrodite.com](http://restaurant-aphrodite.com)

# Das grosse Krabbeln im Weingarten

Das Dessert:  
Pain-perdu-  
Würfel und  
karamalisierte  
Birnen, ge-  
lierte Whiskey-  
sphären mit  
Grillen.

Fokus  
Insekten

07

Der Gourmet-  
Koch aus Nizza

