

VON STEFAN ULRICH

Madame stoltzt im kleinen Schwarzen durch den Speiseraum und serviert das Amuse-Gueule: „Erbsen-Würfel mit Karottenschaum an Mehlwürmern“, kündigt sie an. An Mehlwürmern? Der Blick wechselt von Madame zum Teller. Mehrere Würmchen kriechen aus einem hellgrünen Quader. Reflexhaft gehen einem Erinnerungen an Fernsehsendungen über Dschungelcamps und Ekelküchen durch den Kopf. Der erste Impuls drängt zur Flucht, hinaus in die mediterrane Sonne Nizzas. Madame sagt mit malinösem Lächeln: „Das ist der Schocker unseres Menüs. Danach geht alles leichter.“

FREITAGSKÜCHE



Der erste Bissen kostet Überwindung. Das Erbsengelee mit den Würmchen, die sich zu schlingeln scheinen, wandert auf der Gabel zum Mund. Zaghaft beißen die Zähne zu. Die lebendig wirkenden, tatsächlich aber gefriergetrockneten Mehlwürmer zerkrümeln wie Salzstangen. Ein nussiger Geschmack breitet sich im Mund aus und weicht dann den Erbsennoten. Aller Anfang ist schwer – das gilt auch für das Menü „Alternative Food“ für 59 Euro im Restaurant „Aphrodite“.

„Wir wollen die Haute Cuisine entstauben“, sagt Madame Noelle, nachdem die Gaumenfreude überstanden ist. „Unsere Kunden erwarten von uns Außergewöhnliches.“ Daher habe sie mit ihrem Mann, dem Sternekoch David Faure, das Insekten-Menü konzipiert. Es behauptet sich gut neben den klassischeren Gerichten des Restaurants und werde jeden Abend geordert. „Erst sind die Gäste perplex, dann begeistert.“ Viele sagten am Ende, sie hätten gern mehr Insekten gegessen. Doch dafür sind die Krabbeltiere zu teuer. 1250 Euro koste das Kilo. „Das sind fast Trüffel-Preise.“

Ein Kellner bringt die Vorspeise. Gebratene Foe gras mit Variationen vom Mais – Maiscreme, dotterweiches Maisbrot und Popcorn. Auch hier wirkt es, als hätten sich Schädlinge über das Essen hergemacht. Schwarzbraune Grillen mit dünnen Beinchen und gepanzerten Köpfen tauchen in der Creme. Doch nun ist man besser vorbereitet. Gegrillte Grillen schmecken kräftiger als Mehlwürmer. Ihr Aroma erinnert an das scharf ausgebratene Stämpf.

„Bonne dégustation“, wünscht ein drahtiger Mann in Jeans und T-Shirt, der gerade aus der Küche kommt. Es ist Faure, le Chef. „Hoffentlich überleben Sie mein Menü“, flacht er. „Ich habe schon Ihr Amuse-Gueule überstanden“, antwortet der Gast. Der Koch erwidert: „Die Symptome zeigen sich erst nach 30 Minuten.“ David Faure, 42, scheint seine Rolle als enfant terrible der französischen Küche zu genießen. Nach Lehrjahren in Paris kaufte er 2002

das Restaurant „Aphrodite“ am Boulevard Dubouché, einer Prachtstraße Nizzas. Er probierte und experimentierte, etwa mit der Molekularküche, kreierte Menüs mit Namen wie „Révolution“ und machte die feine Gesellschaft der Stadt auf sich aufmerksam. Der Lohn der Mühen: ein Stern von Michelin.

Diesen Stern setzt Faure jetzt mit seinen Mehlwürmern und Grillen aufs Spiel. Er kenne das Risiko, sagt er. Aber er wolle nicht aus Angst, den Stern zu verlieren, auf seine Freiheit verzichten. Dann meint er stolz: „Ich bin der erste Sternekoch, der Insekten anbietet.“ Zu Werbezwecken? Um sich als exzentrischer Küchenrebell zu inszenieren? Er kontert: „Das habe ich nicht

Da ist der Wurm drin

Maden im Speck und Grillen vom Grill: Der französische Sternekoch David Faure hat sich auf Insekten spezialisiert. Das schmeckt? Mais oui, es ist die Zukunft



Frittierte Mehlwürmer schmecken leicht nussig und passen wunderbar zu Erbsengelee. David Faure (u. li.) hat aber noch mehr Insekten in der Küche: Grillen serviert er gern in Whiskygölee (u.re.). fotos: AFP

nötig. Wir sind abends immer ausgebucht.“ David Faure reist gern in der Welt herum, auf der Suche nach kulinarischen Entdeckungen. Vor drei Jahren durchstreifte er mit seiner Frau Thailand. An den Garthöfen kamen sie aus dem Staunen nicht mehr heraus. Da gab es Heuschrecken, Käfer, Larven, Bambuswürmer, in Sekunden schnelle gebraten, gebacken oder karamellisiert, für einen Euro die Portion. Sie schmeckten vorzüglich, nach getrockneten Früchten, Nüssen, Mais. Damals fragten sich die Beiden: „Warum sollten wir das nicht in unserem Lokal anbieten? Sehen, wie die Leute reagieren.“

Drei Jahre lang experimentierten David und Noelle mit Insekten. Sie dachten sich

Gerichte aus, bereiteten zu, kosteten. Natürlich sollten die Tiere für westliche Gäste eher knusprig schmecken, daher wollten sie sie nicht in Soßen ertränken. Eine ästhetische Präsentation sollte helfen, die Ekelbarriere zu überwinden. Die Hoffnung: Bei einem Sternekoch würden die Franzosen leichter Kerbtiere auf dem Teller akzeptieren. Denn das ist das Ziel von Faure: Die Menschen im Westen zum Umdenken zu bringen – und die Welt ein bisschen besser essen zu lassen. Doch davon später, nach dem Hauptgericht.

Als er sich auf ein Menü festgelegt hatte, suchte Faure nach einem Lieferanten. Billig-Heimchen aus dem Internet oder vulgäre Mehlwürmer aus der Zoohandlung – das kam nicht infrage. Stattdessen wandte er sich an die junge Firma „Miconutris“ in Toulouse, die sich rühmt, Insekten auf industrielle Weise in höchster Qualität zu produzieren. Mehlwürmer und Grillen werden mit Biogetreide gemästet und in Containern vermehrt. Firmengründer Cédric Auriolet hofft, in eine Marktlücke zu stoßen. „2050 werden wir neun bis zehn Milliarden Menschen auf der Erde sein“, sagt er. „Die Nachfrage nach tierischen Proteinen wird sich verdoppeln.“ Insekten seien da eine umweltfreundliche Alternative. Bei 1250 Euro für das Kilo? Auriolet entgegnet, bald werde der Preis für sein Trockenfutter kräftig sinken. Insekten würden künftig nicht mehr kosten als Fleisch und Fisch.

Auch im Aphrodite kommt nun Fisch auf den Teller. Natürlich mit Insekten. Der panierte Kabeljau ist mit Erdnuss-Stücken überzuckert und mit „geröstetem Mehlwurm-Pulver“, wie Madame anmerkt. Optisch kann das Ganze auch für zarte Gemüter freigegeben werden. Schmecken tut es

vorzüglich. Wenn die Erdnüsse auch etwas den Geschmack der Mehlwürmer überdecken. Ohne Nüsse kämen die Insekten besser zur Geltung. Und um die kleinen Tiere geht es hier schließlich.

Kommen wir also, erstmal gesättigt, zu Faures Mission. Insekten seien die Lösung für die Nahrungsprobleme der Menschheit, meint er. Sie seien proteinreich, fettarm und enthielten wertvolle Aminosäuren, Eisen, Kalzium und Zink. So könnten sie den Hungernden im Süden wie den Übergewichtigen im Norden nützen. Genau so sieht das die Welternährungsorganisation FAO in Rom. Sie hat gerade eine Studie über den Nutzen der Insektennahrung veröffentlicht und den Westen ermutigt, sich über Heuschrecken, Maden, Käfer oder Wanzen herzumachen. Der Insektenverzehr trage zum Umweltschutz und zur Gesundheit bei und könne Züchtern im Süden nachhaltige Arbeit verschaffen.

Gourmets müssen stark sein: Bald kommen Fliegen, Spinnen und Skorpione auf die Karte

Schon heute ernähren sich zwei Milliarden Menschen in Asien, Afrika und Lateinamerika von Dickkop-Ameisen, Riesenhornissen und Ähnlichem. Sie folgen einer alten Tradition. Jahwe empfahl einst dem Volk Israel, Heuschrecken zu verzehren, wie im 3. Buch Mose, Kapitel 11, Vers 22 nachzulesen ist. Später kursierten in Mitteleuropa Rezepte für Maikäfer-Suppen. Auf Sardinien gilt „Casu Marzu“ als Delikatesse, ein Schafskäse, an dem sich Maden laben. In Deutschland weiß der Volksmund: „Besser eine Laus im Kraut als gar

kein Fleisch.“ Nun solle die ganze Menschheit auf den Insekten-Geschmack kommen, fordert die FAO. Insekten hinterließen einen kleineren ökologischen Fußabdruck als Fleisch oder Fisch. Grillen und Mehlwurm benötigten für ihre Aufzucht weniger Land, Wasser, Energie und Futter. Zudem produzierten sie weniger Treibhausgas als puspemde Kühe.

Der Verzehr von Grillen wäre also nicht nur eine Grille Faures. Doch erhält er neben Lob auch Kritik für seine Insektengerichte. Täglich gehen Anrufe, Mails und Briefe von Leuten ein, auf dem sich ekelhaft finden und den Guide Michelin aufrufen, Faure den Stern zu entziehen. „Sehr dumme Leute“, sagt le Chef und strahlt wie ein Maikäfer. „Wie können sie beurteilen, was sie nicht probiert haben?“ Die Nachspeise etwa. Es ist einer dieser leicht exzentrischen Allerlei-Teller, auf dem sich Joghurt-Eis, Honig-Chips, kandierte Birne und Kakaoapulver aus Madagaskar paaren. Und dann sind da noch zwei bernsteinfarbene Halbkugeln aus geliertem Whiskey, in die Grillen eingelassen sind. Man meint, mit dem Messer durch Augäpfel zu schneiden. Kann das schmecken? Es schmeckt.

Es bleibt die Frage, ob ausgerechnet die französischen Gourmets, die ihre Traditionsküche für das Nonplusultra halten, auf Dauer Insekten goutieren. Faure ist davon überzeugt. Auch an Sushi hätten sich seine Landsleute gewöhnt. Natürlich ekelten sich die Menschen im Westen noch vor Kakerlaken, Asseln und Wanzen. „Weil sie krabbeln und angeblich schmutzig sind.“ Diese Abscheu sei kulturell bedingt – und irrational. „Insekten schmutzig“, ruft Faure erregt. „Waren Sie schon einmal in einer Hühnerbatterie oder Schweinefarm?“

Fast eine Million Insektenarten sind bislang bekannt. 1900 Arten erklärt die FAO für essbar. Faure serviert bisher nur zwei – Grillen und Mehlwürmer, die Larven des Mehlkäfers. Künftig möchte der Koch sein Menü erweitern, um Fliegen, Spinnen und Skorpione. Es gibt viel zu tun. Bon appétit.

