



### WASSERAMT

Weshalb der Biber nach Belieben die Landschaft umgestalten darf. Seite 34

# «Drohnenlarven angebraten und in Honig gewendet... fein!»

Insektenköchin Andrea Staudacher ist ihrer Zeit mindestens einen Kochlöffel voraus.

VON BEATRICE KAUFMANN

Da liegt es vor mir, mit seinen kleinen Beinchen, samt Kopf und Panzer, und starrt mit seinen leeren Knopfaugen in den Raum des Cafés. Das Leben ist dem Heimchen, einer kleinen Grille, entwichen, als es gefriergetrocknet wurde. Seine letzte Bestimmung: von Menschen gegessen zu werden.

Ich betrachte es, versuche zu ergründen, warum ich mich vor dieser Vorstellung so ekle - und warte erst mal ab. «Du kannst es ruhig noch etwas anschauen und dich an den Gedanken gewöhnen», sagt Andrea Staudacher lachend. Sie habe sechs-, siebenmal Insekten gegessen, bis sie sich nicht mehr geekelt habe. Ich bestelle daraufhin zuerst noch einen Milchkaffee.

### Aus der Räubertochter wurde ...

Andrea ist in Lohn-Ammannsegg aufgewachsen, wo wir zusammen die Primarschule besucht haben. Ich erinnere mich an ein Mädchen vom Typ Ronja Räubertochter: am Waldrand aufgewachsen, fröhlich, extrovertiert und zeitweise liebenswert frech. Nach Jahren treffen wir uns nun wieder. Aus dem Mädchen ist eine junge selbstbewusste Frau geworden, die den Mut hat, ihren eigenen Weg zu gehen. Auf diesem bewegt sie sich scheinbar ständig einen Schritt in der Zukunft. Mit ihrem Partner aus Venezuela und Tochter Luz lebt sie in Bern. 2012 publizierte Andrea ihr Insektenkochbuch, lange bevor der Verkauf von drei Lebensmittelinsekten - dem Heimchen, der Wanderheuschrecke und dem Mehlwurm - in der Schweiz legalisiert wurde. Die ersten drei Auflagen sind vergriffen, im August erscheint die erweiterte Neuauflage, «The Future Of Food». Diese ist mit einem fundierten Theorieanteil versehen, das Vorwort stammt von einem ETH-Professor. Auch ihre Berufsbezeichnung muss man erst noch erfinden. «Ich wurde schon als Foodbloggerin, Insektenköchin oder Futurefood-Designerin bezeichnet. Am ehesten kann ich mich mit Erlebnisdesignerin anfreunden. Aber das passt alles nicht richtig.»

Eigentlich war Andrea Dekorateurin, die Arbeit habe sie aber frustriert. Also hat sie an der Hochschule der Künste in Bern visuelle Kommunikation studiert und nebenbei Käfer-Exponate aus dem Museum gezeichnet - «wie so e Gstörtli!» - weil sie sie schön fand. Dass sie mittlerweile Mehlwürmer in Falafel verwandelt, entspringt also einem ästhetischen Gedanken. Und so wurde aus der Abschlussarbeit ein Kochbuch, dessen Potenzial die Autorin erst später erkannte. «Es stand lange im Regal, was ich schade fand.» Daher habe sie ihr Wissen vertieft, begonnen Anlässe durchzuführen, einen Master of Design mit Schwerpunkt «Ereignis» erlangt und ihre eigene Firma gegründet, das «FutureFoodLab».

### Was folgt auf den Insekten-Hype?

Ihre Firma ist weit mehr als eine Insektenküche. «Mich interessiert das Essen der Zukunft», sozusagen das unausgeschöpfte Potenzial an Nahrung. Insekten zu essen, ergibt nämlich durchaus Sinn, bieten diese doch eine eiweissreiche und ökologischere Alternative zu Fleisch. Natürlich gebe es Leute, die das für überflüssig halten. «Das ist okay. Jeder soll seine eigene Meinung bilden.» Dazu bie-



Zuerst hat Andrea Staudacher im Museum Käfer gezeichnet. Erst später kochte sie auch mit Insekten.

Michel Lüthi

### «Mich interessiert das Essen der Zukunft.»

ANDREA STAUDACHER

tet sie die Gelegenheiten. Kochkurse, Caterings, Dinner oder auch Vorträge - Andrea ist begehrt. «Im Moment könnte ich mich verteilen», sagt sie lachend. «Aber die Insekten sind ein Hype, der wieder abflacht», ist sie sicher. Nicht umsonst hat sie in ihrem Studium gelernt, Trends zu beobachten. Erst wenige Restaurants verkaufen Insekten-Speisen, Grosshändler kämpfen noch mit Importschwierigkeiten. Derweil schaut die Designerin schon über den nächsten Tellerrand hinaus. In ihrem Kochbuch finden sich Rezepte mit künstlichem Fleisch, Mikroalgen und Quallen. Zudem Insekten, die in der Schweiz nicht zum Verzehr zugelassen sind. «Weil ihre Auswirkungen auf den menschlichen Körper noch nicht untersucht sind. Dabei würden einige von ihnen als Gerichte mehr Sinn ergeben als etwa Mehlwürmer.» Drohnenlarven zum Beispiel. «Sie werden normalerweise von den Imkern weggeworfen - in der Schweiz bis zu 100 Tonnen pro Jahr! Man kann sie anbraten und in Honig wenden... mega fein!», schwärmt sie. Ihre Visionen gehen aber weit über Rezepte hinaus. Derzeit arbeitet sie mit den

Mehlwurmzüchtern Kaspar Ramseier und Damian Rihs zusammen. Ihre Idee klingt nach einem Perpetuum mobile: Ein Restaurant, dessen Rüstabfälle als Futter für Mehlwürmer dienen, die wiederum auf dem Teller der Gäste landen. Der Kot der Mehlwürmer soll dem Anbau von Pilzen dienen. Denn was kaum jemand weiss: «Der Dung von Mehlwürmern ist sehr nährstoffhaltig. Ein Wundermittel!»

### «Vogelfutter halt!»

Mein Blick fällt von Zeit zu Zeit auf das Heimchen vor mir. Nun hat mich die Neugier gepackt. Ich nehme es in die Hand, überwinde mich fast, bevor ich doch frage: «Die zerbeisst man wirklich?» - «Ja!» Wenige Sekunden später ist die Grille in meinem Mund - und sofort tritt ein nussiger Geschmack hervor, der mich kurz vergessen lässt, was ich da gerade esse. Tatsächlich ähnelt der Geschmack einer Körnermischung. «Vogelfutter halt», lachen wir. Das kulturell bedingte Ekelgefühl ist noch nicht ganz weg. Die Neugier auf das Essen der Zukunft aber umso grösser.

SOLOTHURN-FRAUBRUNNEN

## Bahnstrecke ist wieder offen

Bei einem Gewitter in der Nacht auf Donnerstag hatte ein Blitz ins RBS-Stellwerk in Bätterkinden eingeschlagen und den Strom-Hauptverteiler zerstört. Deshalb war die Bahnstrecke zwischen Fraubrunnen und Solothurn gesperrt. Die Sperrung - die längste seit dem Jahr 1999 - war bei Betriebsschluss am Freitag noch nicht behoben. Trotz Einschränkungen ging der Pendlerverkehr reibungslos über die Bühne, sagte eine RBS-Sprecherin auf Anfrage. Am Samstagmorgen konnte der Betrieb wieder aufgenommen werden. (SZR)

JAHRESREVISION

## AKW Gösgen vier Wochen vom Netz

Das Atomkraftwerk Gösgen in Däniken wird am Sonntag für die Jahresrevision vom Netz genommen. Innerhalb der nächsten vier Wochen werden 36 der 177 Brennelemente ersetzt. Zusätzlich zum Brennelementwechsel werden umfangreiche Prüfungs- und Instandhaltungsarbeiten an verschiedenen Systemen durchgeführt, wie die Betreibergesellschaft mitteilte. Während der Revisionsarbeiten werden die Mitarbeitenden des AKW Gösgen von rund 780 externen Fachkräften aus über 130 Firmen unterstützt. (SDA)

OLTEN/GRENCHEN

## Schlag gegen sechs Glücksspiel-Lokale

Die Kantonspolizei hat sechs Lokale wegen illegalen Glücksspiels kontrolliert. In Grenchen wurden in einem Lokal mehrere illegale Spielgeräte sowie mehrere tausend Franken Bargeld konfisziert. Auch in zwei Lokalen in Olten sowie in je einem Lokal in Trimbach, Wöschnau und Dulliken trafen die Polizisten auf illegale Geldspielautomaten oder Wettstationen. Zudem wurde eine kleine Menge Bargeld sichergestellt. Die Betreiber der Lokale - sie stammen aus der Türkei, aus Serbien, Bulgarien und der Schweiz - wurden angezeigt. (SDA)

INSERAT

Petra Persson präsentiert  
**CARRY & NICLAS**  
Persson Oettermann  
Säulenhalle Landhaus, Solothurn  
**SOMMERKONZERT**  
Fünf sehr gute Freunde liefern sich musikalische Duelle auf höchstem Niveau. Spass, Virtuosität und hohe Töne garantiert.  
**Matthias Steiner**  
Mit Feuer-Violine  
und  
**Andres Joho**  
Auf glühendem Klavier  
**Sonntag, 4. Juni 2017**  
**17.00 Uhr**  
Zentrale Vorverkaufsstelle  
Buchhandlung Sali  
Ritterquai 4, 4500 Solothurn  
Vorverkauf-Solothurn@bluewin.ch  
Tel. 032 621 80 80  
Fr. 40.-