

Im Rahmen unseres Projekts *Insektenbestandteile* in Lebensmitteln haben wir im März 2023 zahlreiche Betriebe angeschrieben. In unserem Schreiben stellten wir den Betrieben u.a. folgende Fragen (gekürzt):

- Wie und in welcher Form erfolgt hier eine Aufklärung bzw. Informationskampagne für die Verbraucher?
- Konkret in welchen Produkten werden oder sind diese Insekten verarbeitet?
- Haben Sie Kenntnis über bestimmte Produktmarken, welche Insekten bereits in ihren Produkten verarbeiten?
- Haben Sie Kenntnis wie sich die unterschiedlichen Hersteller und Lebensmittelketten zum Verkauf dieser Nahrungsmittel geäußert haben?
- Inwieweit ist mittlerweile geklärt, ob und wie diese Lebensmittel gekennzeichnet werden müssen, damit für die Verbraucher ersichtlich ist, in welchen Lebensmitteln Insekten verarbeitet wurden, sodass die Verbraucher wählen können, ob sie diese Produkte kaufen wollen oder nicht?
- Die Anforderungen über das Inverkehrbringen und die Kennzeichnung sind laut den Leitlinien mehr als „Empfehlung“ formuliert? Bedeutet das im Umkehrschluss, es gibt keine Kennzeichnungspflicht bzgl. der Insektenzugabe?
- Ist auszuschließen, bzw. wurde überprüft, dass diese Art der „Nahrungsveränderung“ gesundheitliche Risiken für den Konsumenten birgt, wie z. B. Allergien, toxische Reaktion, etc...?
- Gibt es hier eine Qualitätssicherung, bzw. Produktüberprüfung über Herkunft, Haltung und regelrechte Verarbeitung dieser Insekten, bevor diese in den Lebensmitteln verarbeitet werden?

Dies sind aussagekräftige Auszüge aus den erhaltenen Antworten:

Lidl:

Wir bieten in unserem Eigenmarkensortiment keine Produkte an, die Insektenbestandteile enthalten. Lidl hat keine Zulassung für Insektenbestandteile als Lebensmittel beantragt. Sollte der neue, kürzlich von der EU zugelassene Inhaltsstoff also künftig verwendet werden, können unsere Kunden dies auf der Produktverpackung deutlich und transparent nachvollziehen.

MPREIS:

Zum aktuellen Zeitpunkt kann ausgeschlossen werden, dass Insektenmehl in Produkten unserer Produktionsbetriebe (Bäckerei Therese Molk, Alpenmetzgerei) verwendet bzw. beigemischt werden. Auch in Zukunft will MPREIS auf den Einsatz gänzlich verzichten. Dies gilt für alle unsere Eigenmarken: Alpenmetzgerei, Alpenbäckerei, I LIKE, Naturfair, Brotbrand Tirol, Bäckerei Therese Molk und Alles Glut.

Ob in einem Lebensmittel, das MPREIS von Lieferanten bezieht, Insekten beigemischt sind, verrät die Zutatenliste. Dort werden sie mit deutschem und lateinischem Namen angeführt.

REWE Billa:

Es gibt aktuell in der REWE Group keine Eigenmarkenprodukte, bei denen Pulver aus Insekten eingesetzt wird, es bestehen auch keine Überlegungen dies zu tun.

Wir bitten um Verständnis, dass wir nur zu unseren Eigenmarkenprodukten Stellung nehmen können – bei diesen wird kein aus Insekten gewonnenes Pulver eingesetzt.

Hofer:

Seitens HOFER gibt es aktuell keine Pläne, Produkte mit aus Insekten gewonnenen Proteinen zu verkaufen. Sollten wir uns zu einem entsprechenden Verkauf entscheiden, so würde dies entsprechend gekennzeichnet werden.

Des Weiteren würden wir uns an die Empfehlungen des österreichischen Lebensmittelbuchs halten, wonach eine Angabe der Bezeichnung der gezüchteten Insekten – gemeiner und wissenschaftlicher Name – erfolgen soll und zusätzlich ein Allergenhinweis anzubringen ist.

SPAR:

Als österreichisches Unternehmen sind wir an die EU-Gesetzgebung gebunden. Das bedeutet in diesem Fall, dass wir selbstverständlich jegliche Insektenbestandteile ordentlich kennzeichnen würden. Wir haben nicht vor, Insektenbestandteile in unsere Eigenmarken zu mischen. Ich bitte um Ihr Verständnis, dass wir keinen Einfluss auf die Herstellung von Fremdmarken haben.

Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und Walzmühle G.m.b.H.:

Wir pflegen ein umfassendes Qualitätsverständnis, das unsere Herstellung, Entwicklung und selbstverständlich auch die von uns verwendeten Rohstoffe umfasst. Wir verarbeiten für unsere beliebten Markenprodukte zu 100 % österreichische Zutaten: bestes Getreide, Wasser aus dem Naturschutzgebiet Karwendel und herkunftsgesicherte Eier aus Österreich.

Die Verarbeitung von Insekten ist definitiv nicht geplant und wir hoffen Ihnen mit dieser Auskunft die nötige Sicherheit geben zu können, die Sie und alle Interessierten für die Auswahl Ihrer Lebensmittel benötigen.

MOGUNTIA FOOD GROUP GmbH:

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber unseren Kunden in Bezug auf Allergene, Unverträglichkeiten auslösende Stoffe und anderen sensiblen Inhaltsstoffen bewusst.

Für jedes unserer Produkte gibt es eine Übersicht, welche Allergene gemäß der EU-Einstufung und gemäß der ALBA-Liste 2.0 enthalten sind.

Darüber hinaus können wir bestätigen, dass wir in unseren Produktionsstätten keine Insekten als neuartige Lebensmittel gemäß Verordnung (EU) 2015/2283 als Zutaten verwenden.

Senfmanufaktur Weber:

Die Menschheit hat vor 200.000 Jahren sich hauptsächlich von Insekten ernährt. Ich persönlich halte Insekten, als Eiweißlieferant, für die Ernährung eine sinnvolle Alternative zur Viehzucht.

Es gibt in der EU mehrere 100 Zusatzstoffe, die für die Ernährung zugelassen sind um essen "schöner" oder haltbarer zu machen.

Eine Zutat, die im Produkt ist, muss sich auch laut LMIV in der Zutatenliste befinden, es ist keine "Empfehlung".

Wir verwenden keine Insekten, da wir ein Veganes Produkt herstellen.

Barilla Deutschland GmbH:

Barilla plant nicht, Pasta oder andere Produkte, die mit Insektenmehl hergestellt werden, auf den Markt zu bringen und hat keine Absicht, das Geschäft in diese Richtung auszuweiten. Unsere Pasta wird weiterhin zu 100% aus Hartweizengrieß (und Wasser) hergestellt werden.

Auch Wasa plant nicht Produkte, die mit Insektenmehl hergestellt werden, auf den Markt zu bringen und hat keine Absicht, das Geschäft in diese Richtung auszuweiten.

Bäckerei Lener GmbH Die Brotbuben:

Wir distanzieren uns von solchen Aussagen und finden das eine Frechheit, was da wieder dem Kunden für Geschichten erzählt werden.

Bei uns wird alles selbst gemacht und auch keine anderen Stoffe hinzugefügt.

Auch unsere Mühle hat uns das versichert und war überrascht über solche Meldungen, sie haben sowas nicht mal gehört.

Greenroot:

Greenroot ist ein bio-zertifiziertes, rein vegetarisches Lebensmittelgeschäft. Da Insekten bzw. daraus gewonnene Produkte tierische Körper(teile) sind – also NICHT vegetarisch, sind in unseren Lebensmitteln keine Zusätze dieser Art vorhanden.

Von folgenden Betrieben haben wir keine Antwort erhalten:

Fressnapf Krefeld (D) - Anfrage zu Tiernahrung; Dengg Hall; Interfood Hall; Eisendle Hall; Der Grissemann Zams; LIMEX Handels GmbH Hall; Riedhart Handels GmbH Wörgl; Braunegger KG Kaltenbach; Brugger Josef GmbH Kitzbühel; Duftner KG Kramsach; Speckbacher Handels GmbH Reutte; Grüner Ferdinand & Co KG Zams; Andreas Götsch Innsbruck; Eurogast Sinnesberger Zams; Weinbaur GmbH Kufstein; Floberry Alpbachtal; DADE e.U. - Daniel Deutsch Gutes aus Italien Innsbruck; Thomas Wagner-Kröswang GmbH Pfaffenhofen; Manufaktur Wikema-Stephan Aulitzky Innsbruck; Hörtnagl Innsbruck; Wieshofermühle St. Johann; Ruetz Kematen; Bäckerei Töpfer Axams; C+C Wedl Innsbruck; Dr. Bierwirth Kitzbühel