

FPÖ-Politiker Haider gegen Insekten in Lebensmitteln - Gefahren für Konsumenten?

EU-Parlament genehmigt Verwendung von Hausgrillen als Lebensmittel. FPÖ-Kritik und Forderungen nach klaren Kennzeichnungen.

Europäische Union, EU - Am 8. April 2025 sorgte die Entscheidung des Umweltausschusses des EU-Parlaments für Aufsehen, als mit deutlicher Mehrheit gegen ein Verbot der Hausgrille (*Acheta domesticus*) als Lebensmittel gestimmt wurde. Diese Genehmigung wird von Mag. Roman Haider, Europaparlamentarier der FPÖ, scharf kritisiert. Haider sieht die Entwicklung im Einklang mit dem EU-Agrarprogramm Farm-to-Fork, das nach seiner Auffassung eine Abkehr von herkömmlicher Ernährung hin zu Insekten und genmanipulierten Pflanzen fördert. Die Verwendung von Hausgrillenpulver findet sich bereits in zahlreichen Lebensmitteln wie Brot, Teigwaren, Suppen und Schokolade, ohne dass dies gesondert ausgewiesen werden muss, beklagt Haider in seinem Statement auf [ots.at](https://www.ots.at).

Die Entscheidung der EU, Insekten wie die Hausgrille und die Larven des Getreideschimmelkäfers in Lebensmitteln zuzulassen, wird als unbedenklich erachtet. Laut [tagesschau.de](https://www.tagesschau.de) sind seit mehr als anderthalb Jahren bereits der gelbe Mehlwurm und Heuschrecken für die Verarbeitung in der EU zugelassen. Auch die neuesten Zulassungen treten noch heute in Kraft, was bedeutet, dass diese Insekten getrocknet als Snacks oder gemahlen in Lebensmitteln mit maximal zehn Prozent Verwendung finden dürfen. Verbraucher können selbst entscheiden, ob sie diese neuen Lebensmittel kaufen, wobei

Allergiehinweise vorgeschrieben sind, da bei empfindlichen Personen allergische Reaktionen auftreten können.

Kennzeichnungspflicht und Allergiehinweise

Für Produkte, die Insekten enthalten, ist eine Kennzeichnung auf der Zutatenliste erforderlich. Die europäische Agentur für Lebensmittelsicherheit hat den Verzehr von Insekten wissenschaftlich als gesundheitlich unbedenklich eingestuft. Haider fordert jedoch zusätzliche Untersuchungen zu den potenziellen Risiken, insbesondere in Bezug auf allergische Reaktionen auf Grillenpulver. Er hebt die Bedeutung klarer Hinweise auf Lebensmitteln hervor, die Insekten oder deren Bestandteile enthalten, um Konsumenten eine informierte Kaufentscheidung zu ermöglichen.

Die EU-Kommission betrachtet die Nutzung von Insekten als eine alternative Proteinquelle zur Unterstützung einer nachhaltigeren Lebensmittelversorgung. Vorteile der Insektenzucht umfassen geringere Treibhausgasemissionen, einen reduzierten Wasser- und Flächenverbrauch sowie weniger Lebensmittelabfälle. Zudem enthalten Insekten einen hohen Gehalt an Eiweiß, Vitaminen, Ballaststoffen und Mineralstoffen, was sie als Nahrungsquelle attraktiv macht, auch im Vergleich zu herkömmlichem Fleisch.

Insektenprodukte in Deutschland

Trotz dieser Entwicklungen sind essbare Insekten in Deutschland bei Verbrauchern bislang wenig verbreitet. Ein Marktcheck der Verbraucherzentralen aus dem Jahr 2020 identifizierte lediglich 32 Insektenprodukte in Supermärkten. Online sind hingegen vielfältigere Angebote verfügbar, darunter Snacks wie frittierte Heuschrecken, Insektenmehl sowie Proteinriegel und -pulver. Frischware oder lebende Speiseinsekten sind in Deutschland jedoch nicht erhältlich, wie [bundesregierung.de](https://www.bundesregierung.de) berichtet.

Die zukünftige Entwicklung des Marktes für Insektenprodukte wird mit Spannung beobachtet, da die EU weiterhin Anträge für die Zulassung weiterer Insektenprodukte prüft. Diese Fortschritte könnten die Ernährung in Europa entscheidend beeinflussen und als Teil einer breiteren Nachhaltigkeitspolitik betrachtet werden.

Details	
Vorfall	Gesetzgebung
Ort	Europäische Union, EU
Quellen	• www.ots.at • www.tagesschau.de • www.bundesregierung.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at