

Innungsmeister Reinhard Honeder über die Verwendung von Insektenmehl: „Das ist völliger Quatsch“

Heimlich Insektenmehl in Brot, Back- und Teigwaren? Seit einigen Wochen halten sich hartnäckig Gerüchte, Unterstellungen und Unwahrheiten über Mehlwürmer in Lebensmittel – Innungsmeister Honeder: Was sollen wir mit sündteurem Insektenmehl?



*Reinhard Honeder, Innungsmeister d. ö. Lebensmittelgewerbes. ©
Rahmanovic*

In den letzten Wochen mehren sich die Anfragen bezüglich einer **EU-Verordnung**, die die Verarbeitung von **Insekten** in Lebensmitteln, also auch in Brot, Nudeln oder Backwaren genau regelt.

Die Aufregung über angebliches Insektenmehl im Essen ist groß. Dabei werden in der Öffentlichkeit und vor allem über die sozialen Medien unzählige Unterstellungen, Halb- und Unwahrheiten verbreitet“, ärgert sich Bäcker- und Konditormeister Reinhard Honeder, Innungsmeister des **oö. Lebensmittelgewerbes** und damit Sprecher der Bäcker, Konditoren, Fleischer, Müller und Mischfuttererzeuger sowie des Nahrungs- und Genussmittelgewerbes.

1 Kilo Insektenmehl kostet zwischen 50 und 200 Euro

Immer wieder wird unterstellt, dass Betriebe das **Insektenmehl** heimlich einarbeiten, also dem Konsumenten unterjubeln. „Das machen wir natürlich nicht“, so Honeder. „Denn neben den drohenden rechtlichen Konsequenzen wäre Insektenmehl bei einem Kilopreis von 50 bis 200 Euro betriebswirtschaftlich völlig schwachsinnig. Kein Unternehmer wäre so dumm und macht ein Verlustgeschäft, nur um den Kunden etwas unterzujubeln.“ Für die oberösterreichischen Handwerksmeister in der Lebensmittelproduktion ist die Produktqualität das höchste Gut. Honeder: „Wir möchten, dass unsere Kunden mit den Produkten zufrieden sind, es ihnen schmeckt und sie deshalb wiederkommen. Und dann gibt es Personen, die uns unterstellen, dass wir unseren Kunden Mehlwürmer unterjubeln.“ Hinzu kommt die rechtliche Komponente, nämlich, dass die Verwendung nur dann erlaubt ist, wenn die Ware auch explizit gekennzeichnet ist — das gilt für verpackte wie offene Ware. Honeder führt noch ein weiteres Argument ins Treffen. „Selbst wenn sich ein Betrieb auf die Herstellung eines Produkts mit Insektenmehlbeimengung einlassen sollte, würde das doch niemand heimlich tun, sondern vielmehr laut damit werben, um mit Absicht den abenteuerlustigen Kunden anzusprechen.“

Mehl bleibt Mehl - unsere Betriebe setzen auf Tradition

Reinhard Honeder fasst zusammen: „Die Debatte ist völlig neben der Spur, denn es wird der Eindruck erweckt, dass Insekten als billige Zutat einer Vielzahl an Lebensmitteln einfach so beigemischt werden.

Oder schlimmer noch, dass Insekten nun bei der Verarbeitung von Getreide einfach mitverarbeitet werden können. Das ist alles Quatsch! **Mehl** bleibt Mehl! Unsere Betriebe setzen wie bisher auf traditionelle Mehlsorten von regionalen Mühlen und Getreide aus Österreich.“

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at