

- Persinformatie -

## INSECTEN SPEKTAKEL OP 2<sup>e</sup> HORECAVADAG

**Een sprinkhaanbonbonnetje of een quiche met een smakelijke worm op het menu? Het is op dinsdag 8 januari om 11.30 en 15.30 uur te proeven op het Insecten Spektakel tijdens Horecava 2008. Griezelen we in de westerse wereld nog licht van deze gerechten, in andere landen zijn insecten een belangrijke voedingsbron. Zo eet 80% van de wereldbevolking insecten waarbij er wel 1400 verschillende soorten op het menu staan. Op het Insecten Spektakel kunnen koks kennismaken met deze voor ons ongewone voeding. Initiatiefnemers zijn het Koks- en Gastvrijheidsgilde, Wildhandel Ruig, Wageningen Universiteit en Horecava.**

Na de insectenoptocht door de Horecava-hallen start de kookdemonstratie op het Wedstrijdpodium. Daarnaast presenteert prof.dr.ir. Arnold van Huis, entomoloog Wageningen Universiteit, de mogelijkheden van insecten in het menu. Van Huis voorspelt een snelle groei van het gebruik van insecten in de keuken. Insecten zijn rijk aan eiwitten, essentiële vetzuren, vitaminen en mineralen, waaronder ijzer, en vormen daarmee hoogwaardig voedsel.

### Goede vleesvervanger

In westerse culturen is de psychologische drempel om insecten te eten hoog. Tevens zijn insecten in gematigde gebieden erg klein en komen ze in minder grote aantallen voor. Veel insecten zijn echter goed te kweken. Bovendien zijn er overtuigende argumenten om insecten serieus te overwegen als dierlijke eiwitbron voor de westerse consument. Verwacht wordt dat in de toekomst niet voldaan kan worden aan de groeiende vraag naar conventioneel vlees. Insecten zijn dan een goede vervanger. De voedingswaarde van insecten is uitstekend en de voedselveiligheid kan worden gegarandeerd.

### Insecten op het menu

In de wereldkeuken zijn volop gerechten te vinden met insecten als ingrediënt. Niet uit armoede, maar omdat het lekker is. Vers, gedroogd of gewoon uit een blikje. De meest populaire hapjes zijn keverlarven, sprinkhanen en rupsen. In Zambia belanden rupsen in een uien en tomatenstoofpot, in Thailand in de chilipasta. Keverlarven worden in de tropen in hun eigen vet gebakken met wat uien, peper en zout. In Colombia kan je in de pauze van de film een zakje geroosterde parasolmieren krijgen. Het favoriete hapje van de Japanse keizer is rijst met gekookte wespen. Dat het geen incidenten zijn, blijkt wel uit export-gegevens. Zo wordt in Zuid-Korea de zijderups ingeblikt en verscheept naar de VS, Thailand doet hetzelfde met waterwantsen. Vanuit Zuid-Afrika en Botswana worden jaarlijks honderden tonnen rupsen geëxporteerd.

### Insecten als vlees voor de toekomst

Bij insectenkwekers en de groothandel bestaat belangstelling om insecten als voedsel voor de mens op de markt te brengen. Insecten kunnen het vlees van de toekomst zijn door de nieuwe smaaksensatie, de hoge voedingswaarde in combinatie met weinig vet, een hoge productveiligheid en de mogelijkheid om bij te dragen aan verminderde milieubelasting.

---

### Noot voor de redactie / niet voor publicatie:

Voor meer informatie over het Insecten Spektakel: secretariaat van het Koks- en Gastvrijheidsgilde, T 0318-643093, e-mail: [info@koksgilde.nl](mailto:info@koksgilde.nl) of [www.gastvrijheidsgilde.nl](http://www.gastvrijheidsgilde.nl).