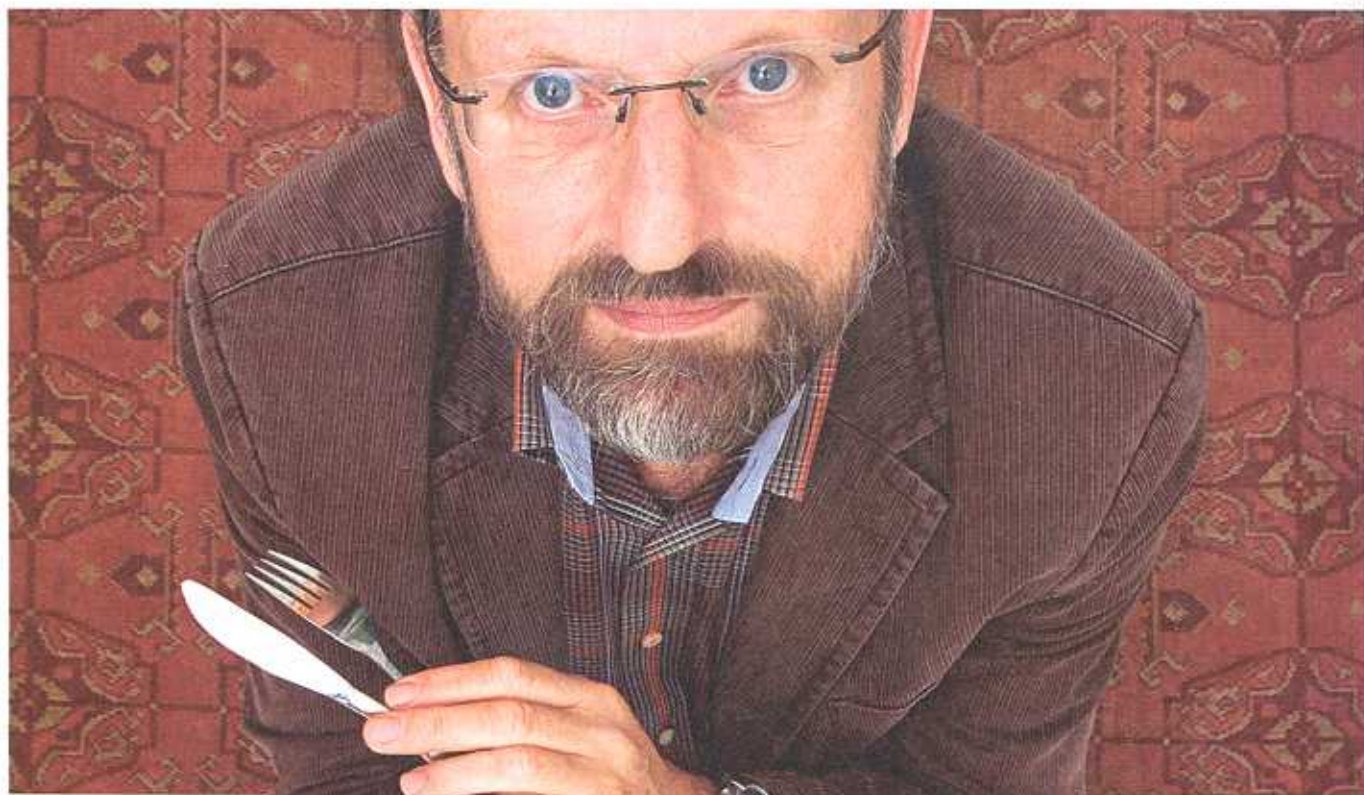


Overigens ben ik van mening:



'WE Zouden INSECTEN MOETEN ETEN'

Krekelpasteitjes, gefrituurde sprinkhanen en een quiche met meelwormen: welkom in de keuken van de 21e eeuw, zo hoopt Arnold van Huis, hoogleraar entomologie in Wageningen. Samen met een aantal insectenkwekerijen en de groothandel werkt hij aan een marktintroductie.



Waarom zouden we insecten moeten eten?

Arnold van Huis: 'Met de stijging van de wereldbevolking en de mondiale welvaart neemt ook de vleesconsumptie dramatisch toe. Nu al wordt zeventig procent van het landbouwareaal gebruikt voor vleesproductie. Met de stijgende welvaart voor een groeiende wereldbevolking wordt dat onhoudbaar. Veeteelt is bovendien de grootste veroorzaker van de uitstoot van broeikasgassen, waaronder methaan en stikstofoxide. Insecten hebben een veel lagere milieudruk én een voedingswaarde die absoluut niet onderdoet voor die van een kip of een koe.'

Is dat niet vies?

'Ligt eraan hoe je het bereidt. Ik ben niet zo dol op koeken gemaakt van gestampde vliegjes uit Oost-Afrika, maar gebakken krekels in een warme chocoladedip zijn een prima snack.'

Is dat niet een beetje primitief, insecten eten?

'Het is heel gewoon voor het grootste deel van de wereld. In tropische landen worden rupsen, keverlarven, sprinkhanen en

termieten niet gegeten omdat ze niets anders hebben, maar omdat het lekker is. Insecten zijn bovendien rijk aan proteïnen en bevatten essentiële vetzuren en belangrijke vitamines. Daarom moeten voedselprogramma's in ontwikkelingslanden ook veel meer aandacht bieden aan insecten. Nu worden met name groenten gestimuleerd, maar het is veel efficiënter om voedingsstoffen uit dierlijk voedsel te halen. Omdat vlees vaak te duur is, zouden insecten een heel goed alternatief kunnen zijn.'

Is de psychische barrière in het Westen niet veel te groot?

'Het zal wel even slikken zijn, de eerste keer dat je sprinkhanen tussen je kiezen vermaalt. Maar ook daar zijn oplossingen voor: je kunt insecten prima industrieel vermalen, zodat ze minder herkenbaar zijn – zoals een fileetje eigenlijk ook niet een herkenbaar dier is. Er zijn zo'n 1400 eetbare insectensoorten bekend; ze zullen ons voedselaanbod veel diverser en rijker maken.' —MARCO VISSCHER



OP ZOEK NAAR RECEPTEN? ODEMAGAZINE.COM/INSECTS