



## Insekten und andere Tracheaten als menschliche Nahrungsmittel.

Von Walter Reum, Erfurt.

Wohl in allen Reichen der Natur hat der Mensch Umschau nach Genießbarem gehalten, und wohl überall hat er etwas zur Befriedigung seines Geschmackes gefunden. Es ist bekannt, daß manche Völkerschaften Erde verzehren, andere genießen fast ausschließlich Pflanzenkost, wieder andere haben sich im Reiche der Tierwelt umgesehen und bei allen Arten derselben etwas zur Befriedigung des Gaumenkitzels gefunden. Man kann den Menschen demnach als Omnivoren, einen Allesesser, bezeichnen.

Uns interessiert in unserer heutigen Betrachtung der Mensch als Verzehrer von Insekten und anderen den Insekten nahestehenden Gliedertieren.

Werfen wir einen Rückblick auf die Vergangenheit, so finden wir schon im grauen Altertume Insekten auf dem Speisezettel der verschiedensten Völker. Schon in der Bibel wird von Johannes dem Täufer berichtet, daß er in der Wüste von Heuschrecken und Honig lebte, und noch heute rösten, kochen und braten viele Eingeborenenstämme Afrikas die Wanderheuschrecken und verpeisen sie in unglaublichen Mengen, obwohl diese Tiere alles andere als eine gesunde und zuträgliche Nahrung zu sein scheinen. Der in der Mitte des 18. Jahrhunderts zu Nürnberg wohnende geniale Insektenbeobachter und Zeichner Roesel von Rosenhof, der auch viel von Heuschrecken als Nahrungsmittel gehört hatte, bringt im 2. Bande seiner „Insektenbelustigung“ eine Übersetzung aus den „*Libris variarum lectionum*“ über die Heuschrecken als Nahrungsmittel, die wir im Wortlaut der damaligen Ausdrucks- und Schreibweise hier folgen lassen. Es heißt bei Roesel:

„Ich will die von dem Agatharchide erzählte Historie in einer lateinischen Übersetzung hier anfügen, weil ich hoffe, dieselbe werde denen Medicis so wohl nützlich als angenehm sein. Von denen vorherangeführten, sind die Heuschreckenfresser nicht viel unterschieden, ein Volck, welches von kürzerer Leibesgestalt als andere, von hagerem Aussehen, und außerordentlich schwarz ist. Wann bey ihnen im Frühling Tag und Nacht gleich sind, und die Süd-West- und West-Winde wehen, so wird zugleich mit diesen Winden, aus einem unbekanntem Ort eine unaussprechliche Menge grosser Heuschrecken zu ihnen geführt, welche in Ansehung ihres Flugs von denen Vögeln wenig, aber in Ansehung

des Leibes, gar sehr unterschieden sind. Von dieser Art Tiere nähren sie sich beständig, indem sie sie einsalzen, oder auch auf andere Art zugerichtet, verspeisen: sie fangen dieselben aber indem sie solche durch Hülffe eines Rauches aus der Luft auf die Erde herabfallen machen. Man sage von diesen Leuten, daß sie sehr hurtig und geschwind auf denen Füßen seyen; da sie sich aber einer gar zu trockenen Nahrung bedienen, so erstreckt sich ihr Leben nicht leicht über 40 Jahre, ja sie sterben eines noch elenderen Todes, als ihr Leben selbst gewesen. Dann mit heran-nahendem Alter wächst in ihren Leibern eine Art geflügelter Mucken, die zwar der Figur nach denen Hundsmucken (*Musca canina*) vollkommen gleichen, übrigens aber kleiner sind. Sie fangen an der Brust und im Leib an, und fressen in kurzer Zeit die Haut des ganzen Gesichts weg. Es fällt einige anfangs an, als ob sie kräzlig wären, darnach zerreißen sie sich jämmerlich, und endlich wann die Krankheit aufs höchste gekommen, und mit Hervorkunft der kleinen Tiere die dünnesten Säfte verzehret sind, müssen diese elenden Leute unerträgliche Schmerzen ausstehen und sterben also entweder um derer Säfte, oder um der Nahrung, oder um der übeln Luft willen.“

Des weiteren gibt Roesel von Rosenhof eine Schilderung der Zubereitung der Heuschrecken und berichtet von einem eigenen Versuch, wie folgt:

„Diejenige, welche uns berichten, daß die Heuschrecken verspeiset werden, geben auch zweyerlei Arten an dieselben zuzurichten. Die erste bestehet darinnen, daß man ihnen die Füße nebst denen Flügeln wegnimmt, den übrigen Rest aber solange an die Sonne hängt, bis er zu schäumen beginnet, und alsdann ist die ganze Zubereitung geschehen, so daß sie sich als eine derer angenehmsten Speisen geniessen lassen. Nach der andern Art kocht man die Heuschrecken in Wasser mit Salz ab, und isset sie hernach mit Essig, Salz und Pfeffer. Mit beeden Arten habe ich einen Versuch angestellt. Diesemnach habe ich der ersten Vorschrift zu Folge die Heuschrecken so lange an die Sonne gehänget, bis sie zu schäumen angefangen; alleine es vergieng mir bald der Appetit, etwas davon zu kosten, denn der Geruch, den sie von sich gaben, war ebenso eckelhaft als ihn Herr Frisch in seinem neunten Theil angiebt, wann er von denen auf dem Felde tod zurückbleibenden Strich-Heuschrecken also schreibt: Es ist kein gewöhnlicher Aas-Gestanck, wie die andere Art von sich giebt, die man deswegen schon bey lebendigem Leib mit Ungeziefer und Würmern innen besetzt findet, sondern ein anderer, ungewöhnlich eckelhaffter Gestanck, der eine Idee hinterläßt, die alle andere von einem Todengeruch bey vielen Menschen übertrifft. — Die andere Art, nach welcher die Heuschrecken mit Salz in Wasser abgesotten werden, hat mir eben auch keinen größeren Appetit erwecket. Diejenige so sie beschrieben, sagen zwar, die Heuschrecken schmeckten alsdann wie unsere Krebse, und ich kann auch nicht läugnen, daß der Dampf, der, wann sie noch warm sind, von ihnen aufsteiget, einen solchen Geruch habe;

alleine der Geschmack ist ganz anders und hat allerdings etwas widerwärtiges und eckelhafftes. Als ich einmahl eben im Begriff war mit Absiedung derer größten Heuschrecken unseres Landes eine Probe zu machen und selbige zu kosten, kam einer meiner Freunde zu mir, der das Essen derer Heuschrecken gegen mich beständig vertheidiget und sich viele Mühe gegeben, mich zu überreden, meine Meinung fahren zu lassen und der seinigen beyzustimmen; ich fragte ihn also, weil er eben zu rechter Zeit kam, ob er auch mein Gast seyn, und mit einem wohl zubereiteten Gerichte Heuschrecken vorlieb nehmen wollte? Er nahm meine Einladung sogleich an, als aber die von ihm so oft mir angegipriesene Speise auf den Tisch kam, so war auf einmahl aller Appetit weg, und verlangte er sie so wenig zu kosten als andere, denen ich dergleichen schon vorgesetzt hatte. Es ist zwar wahr, daß ich auch einige gefunden, die das Ansehen haben wollten, als könnten sie den Versuch ohne allen Eckel machen; alleine sie hatten diese neue Speise kaum in den Mund gebracht, so gestunden sie mir mit einer eckeln Miene, daß sie sich nicht getrauten etwas davon hinab zu schlucken, weil sie befürchten müßten, es mögten selbige bey ihnen die Wirkung eines Brechmittels haben, und daher ihren Magen mehr beschweren als demselben zu nutzen.“ —

Wir sehen also, daß der Magen eines Europäers den Genuß von Heuschrecken mit Eckel zurückweist.

In Brasilien und Kolumbien werden die Larven des Palmbohrers (*Calandra palmarum*) von den Eingeborenen noch heute als Delikatesse verzehrt. — In Westindien werden die Larven gewisser Bockkäfer von den Eingeborenen geröstet und mit größtem Appetit genossen. — In Kolorado lebt die sogenannte Honigameise (*Myrmecocystus hortus deorum*), die den an der Oberfläche einer Eichengalle, die von der Gallwespe *Cynips quercus mellaria* hervorgerufen wird, angesammelten süßen Saft gierig in sich aufnimmt und ihren Kropf derartig mit dieser Flüssigkeit anfüllt, daß der Hinterleib des Insekts unförmlich anschwillt. Die Eingeborenen haben sich diese honigsammelnde Tätigkeit zunutze gemacht. Schon seit alten Zeiten werden von ihnen die Nester der Honigameise geplündert und die süßen Insekten verzehrt. — In Mexiko wird die Honigameise *Myrmecocystus melliger* verzehrt, sie darf bei keinem Hochzeitsschmaus auf der Tafel fehlen. — Als Humboldt den Orinoko bereiste, fand er, daß die Eingeborenen daselbst mit Vorliebe Ameisen aßen. Das Essen von Ameisen scheint seinen Grund in der wahrscheinlich appetitanregenden Wirkung der Ameisensäure zu haben. — In Ostindien schreibt man dem Genuß von Ameisenköniginnen eine das Rückgrat alter Leute stärkende Wirkung zu. —

Von Schmetterlingen kommt der Seidenspinner als Nahrungsmittel in Betracht. Die Chinesen essen sowohl seine Puppen, als auch die Raupen in verschiedener Zubereitung. Die Seidenspinnerpuppen zieren ferner den Tisch von Madagaskar. Die fleischfarbene Raupe des bekannten Weidenbohrers (*Cossus*

cosus) wurde von den Römern gemästet und als körperstärkende Delikatesse gegessen.

Die zu den Kaukerfen gehörenden Termiten, die namentlich in Brasilien und an der West- und Ostküste Afrikas zu Hause sind, dienen den Eingeborenen gleichfalls als Nahrungsmittel. Roh, gekocht, geröstet und pulverisiert werden diese Tiere genossen. Namentlich die fingerlangen, fetten, eiertragenden Weibchen gelten als Leckerbissen. Die Hottentotten kochen von Termiteneiern eine nahrhafte Suppe.

Auch Spinnentiere (Arachnoidea), namentlich die Kreuzspinnenweibchen, sind in Zeiten der Not auch in Deutschland gegessen worden.

Von dem Maikäfer wird behauptet, daß eine Abkochung desselben schwachen Personen sehr zuträglich ist. In manchen alten Kochbüchern wird die Herstellung einer Suppe aus Maikäferflügeln beschrieben\*).

Tschudi sah, daß die Indianer Perus auch vor dem Genuß von Kopfläusen nicht zurückschrecken. Auch die oben erwähnten Hottentotten und andere afrikanische Stämme folgten diesem Beispiel.

In Grönland ist das Heimchen ein kulinarischer Genuß. Auf Ceylon spielt das Verzehren von Bienen eine große Rolle; auch hier scheint der Inhalt der Giftdrüse appetitanregend zu wirken.

Die neuseeländischen Eingeborenen führen die Motte *Euploea hamata* auf ihrem Küchensettel.

Die Chinesen, die ja schon seit altersgrauen Zeiten eigenartigen Küchengerüssen huldigen, ziehen aus am Meeresstrande faulendem Fleisch die Larve einer großen Schmeißfliege, die einen ganz hervorragenden Leckerbissen darstellen soll.

Humboldt war Augenzeuge, wie von Indianerkindern große fette Tausendfüßer gefangen und an Ort und Stelle dem Magen einverleibt wurden.

Am Orinoko kam der Forschungsreisende Schomburgk dazu, als Indianerkinder Jagd auf fette Insektenlarven machten, die sie aus dem Erdboden ausgruben.

Hiermit wollen wir unsere Aufzählung schließen. Vielleicht versucht der eine oder andere unserer verehrten Leser eines der oben erwähnten Gerichte, denn:

„Über die Geschmäcker ist nicht zu streiten!“




---

\*) Vor allem sollen die Muskeln der Brust eine gute Bouillon geben!  
Die Redaktion.

# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Entomologisches Jahrbuch \(Hrsg. O. Krancher\). Kalender für alle Insekten-Sammler](#)

Jahr/Year: 1924/25

Band/Volume: [1924-1925](#)

Autor(en)/Author(s): Reum Walter

Artikel/Article: [Insekten und andere Tracheaten als](#)

[menschliche Nahrungsmittel. 89-92](#)