Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

22.06. 2017

Insekten auf dem Teller – Allergiker aufgepasst

Von PPS

(Bern)(PPS) **Sie revolutionieren die westliche Ernährung: Insekten dürfen neu auch in der Schweiz als Snack genossen werden oder verarbeitet im Mittagessen landen. Allergikerinnen und Allergiker sollten beim Verzehr aufmerksam sein, es könnten Kreuzreaktionen auftreten. Werden allergische Symptome vermutet, rät aha! Allergiezentrum Schweiz, diese ärztlich abzuklären.**

Sie heissen so exotisch, wie sie für uns auf dem Teller (noch) aussehen: *Tenebrio molitor, Acheta domesticus* und *Locusta migratoria*. Mehlwürmer, Heimchen und Wanderheuschrecken sind seit dem 1. Mai 2017 als Lebensmittel in der Schweiz zugelassen. Der Mehlwurm ist die Larve des Mehlkäfers und kommt weltweit vor, ebenso das Heimchen, das zu den Grillen gehört. Beide Insektenarten dienten bei uns bisher als Futter für Terrarientiere und Vögel. Die Wanderheuschrecke lebt in Afrika, Asien, aber auch im Tessin und wurde bisher von Reptilien und Amphibien verzehrt. Und vielleicht bald auch von Schweizerinnen und Schweizern.

Insekten müssen deklariert werden

In anderen Kulturen längst fester Bestandteil des Speisezettels, dürfen diese Insekten jetzt auch in der Schweiz als Nahrungsmittel – ganz oder in zerkleinerter, gemahlener Form – in die Regale kommen, wenn die Lebensmittelsicherheit nachgewiesen werden kann. Und zwar unter folgenden Bedingungen, wie die Verordnung über neuartige Lebensmittel im neuen eidgenössischen Lebensmittelrecht regelt: Die Tiere müssen aus einer Zucht stammen, über einen angemessenen Zeitraum tiefgefroren und einer Hitzebehandlung unterzogen worden sein, um vegetative Keime abzutöten.

Und: «Lebensmittel, die eine dieser Insektenarten enthalten, müssen klar gekennzeichnet sein», so Karin Stalder, Ernährungsexpertin von aha! Allergiezentrum Schweiz.

Konkret sieht dies wie folgt aus: Die Insekten werden auf der Verpackung in der Sachbezeichnung, die das Lebensmittel charakterisiert, erwähnt – so könnte beispielweise «Hamburger mit Mehlwürmern» zu lesen sein. In der Zutatenliste eines Produkts werden zudem alle Zutaten aufgeführt – Insekten müssen dabei wie Allergene gut sichtbar hervorgehoben werden.

Verwandte Eiweisse können Reaktionen auslösen

Diese Angaben sind für Allergikerinnen und Allergiker wichtig: «Personen, die allergisch auf Weichtiere und Krebstiere sind, können nämlich auch auf Insekten reagieren», erklärt Karin Stalder. Der Grund dafür sind verwandte Proteine, die Kreuzreaktionen auslösen können. Barbara Ballmer-Weber, Allergologin und Chefärztin am Kantonsspital Luzern, bestätigt: «Das Eiweiss Tropomyosin und andere Eiweisse, die sich etwa in Krustentieren wie Crevetten finden, wurden auch in Mehlwürmern identifiziert.»

Niederländische Forschende haben kürzlich bei Crevetten-Allergikern eine allergische Reaktion auf Mehlwürmer beobachtet. «Das Blut dieser Patienten wurde zudem positiv gegen verschiedene Insekten getestet – auch gegen die anderen in der Schweiz zugelassenen Arten», führt Ballmer-Weber aus. Die Reaktion durch Verzehr wurde jedoch nicht untersucht. Einzelfälle von Mehlwurmallergie wurden auch in den USA bereits beschrieben. «Gefährdet für allergische Reaktionen gegen Mehlwürmer und allenfalls weitere Insekten sind aufgrund des heutigen Wissensstandes hauptsächlich Krustentierallergiker», so die Allergologin, die im wissenschaftlichen Beirat von aha! Allergiezentrum Schweiz einsitzt.

Bei Verdacht zum Arzt

Allergologin Barbara Ballmer-Weber und aha! Allergiezentrum Schweiz raten Personen, die von Allergien betroffen sind, beim Verzehr von Insekten aufmerksam zu sein. «Wer eine allergische Reaktion vermutet, sollte diese unbedingt ärztlich abklären lassen», so Ballmer-Weber

Pressekontakt:

aha! Allergiezentrum Schweiz
Scheibenstrasse 20

3014 Bern

Kategorie
Medizin & Gesundheit

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/insekten-dem-teller-allergiker-aufgepasst*