Käfer als Nahrung

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen**

Band (Jahr): **59 (2007)**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

11. Käfer als Nahrung

Käfer, hauptsächlich aber ihre Larven, haben zu allen Zeiten in der Ernährung eine Rolle gespielt und spielen sie z. B. bei den Ureinwohnern Australiens, in Afrika und Südamerika immer noch.

Maria Sibylla Merian (1647–1717) schrieb, dass grosse Palmbohrerlarven in Surinam an kleine Holzspiesse gesteckt, mit Pfeffer und Muskat gewürzt und auf der Glut geröstet wurden. Vor dem Verspeisen beträufelte man sie noch mit Orangensaft. Sie seien eine «zeer delikate spys», berichtet Frau Merian.

Im alten Rom verspeiste man die fetten Larven des Heldbockes und des Hirschkäfers mit Genuss. Bei jedem Käferfreund wird heute eine solche Aussage Kopfschütteln auslösen, sind doch heute diese beiden Arten in höchstem Masse vom Aussterben bedroht. Ob die Essgewohnheiten zur Seltenheit dieser Arten beigetragen haben, weiss ich nicht. Mindestens in unserem Land spielen aber ganz andere Gründe die entscheidende Rolle.

Dass der Verzehr von «Insektennahrung» auch in Mitteleuropa noch gar nicht so lange zurückliegt, mag überraschen. Aber noch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts konnte man in den besten französischen Restaurants Maikäferbouillon bestellen. Ein Rezept lautet so:

Man nehme pro Person 30 Maikäfer und wasche sie. Nun werden sie geköpft, der Flügeldecken beraubt und in einem Mörser zerstossen. Dann röstet man die Masse in heisser Butter, bis sie etwas härtlich wird, und gibt eine dünne Fleischbrühe dazu. Die Brühe wird durch ein feines Sieb über geröstete Semmelscheiben gegossen, und die Suppe ist fertig.