

Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen
Band: 59 (2007)

Artikel: Die faszinierende Welt einheimischer Käfer
Autor: Ettmüller, Walter
Kapitel: 11: Käfer als Nahrung
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-584700>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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.