**Insekten im Brot?**

**(Anmod) Geröstete Heuschrecken – mmmmhh – lecker! Ja wirklich! Ok, wer`s mag. Aber werden jetzt tatsächlich Mehlwürmer in Lebensmitteln verarbeitet? Sogar in frischem Brot, weil doch damit preiswert Proteine hinzugefügt werden können? Fragen und Gerüchten… (zu denen  
Ulli Harraß recherchiert hat:)**

Ein Anruf bei foodwatch beruhigt. Dort achtet man besonders auf die Qualität von Lebensmitteln und hat es untersucht. Pressesprecherin Sarah Heuser klärt auf:

**O-Ton 1**

Wortanfang: „So`n UV-behandeltes Mehrlwurmpulver…“.

Wortende: „…in frischen Brötchen zum Beispiel.“

Keine Sorge also. Wir haben ein Lebensmittelgesetz mit Kennzeichnungspflicht aller Inhalte in Produkten. Auch wenn sie ohne Verpackung, also lose in der Bäckerei verkauft werden.

**O-Ton 2**

Wortanfang: „Der Bäcker darf einem nicht einfach …“.

Wortende: „…das darf nicht verheimlicht werden.“

Was in Asien eine Delikatesse ist, könnte doch auch in Deutschland hip werden?

**O-Ton 3**

Wortanfang: „Vielleicht sitzen wir ja doch…“.

Wortende: „…statt Kartoffelchips irgendwelche Haugrillen.“

Die sind nämlich durchaus sehr nahrhaft. Proteinreich auch. Da gibt es Alternativen, beruhigt Saeah Heuser:

**O-Ton 4**

Wortanfang: „Pflanzliche Lebensmittel …“.

Wortende: „…das ist grundätzlich so die bessere Wahl.“

Mehr zum Thema hört Ihr im foodwatch-Podcast „Geschmacksverstärker“.

Länge: Skript + O-Töne: 1.35“