

Seiten aus dem Kapitel „Sophie“ aus
Die Anthropozän-Küche, Matooke, Bienenstich und eine Prise Phosphor
– in zehn Speisen um die Welt

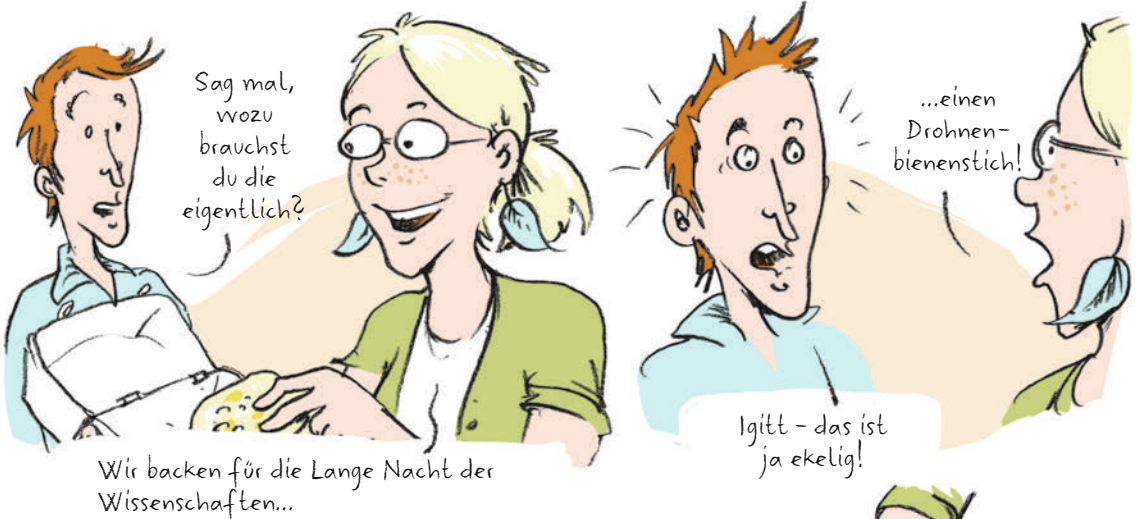
illustriert von Ulrich Scheel

Springer-Verlag Berlin Heidelberg 2016
ISBN 978-3-662-49871-2

<http://anthropocene-kitchen.com/the-book-das-buch/>

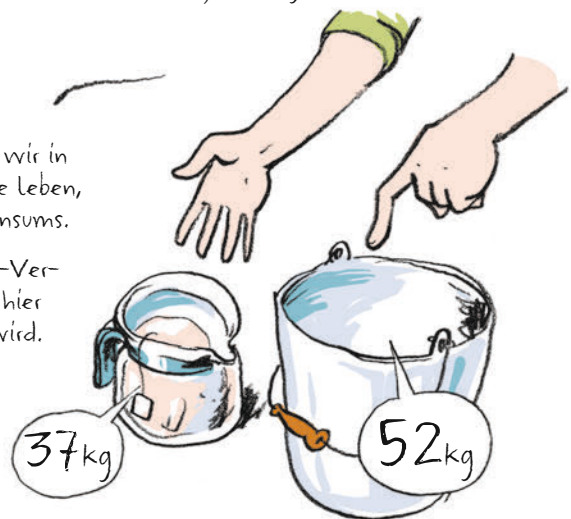


In der Küche des Instituts



Warum denn das?! Wir wollen zeigen, dass wir in den Industrieländern über unsere Verhältnisse leben, hauptsächlich wegen des zu hohen Fleischkonsums.

Also ... wenn das hier der Pro-Kopf-Fleisch-Verbrauch 1999 ist, dann entspräche der Eimer hier dem Verbrauch, wie er für 2050 erwartet wird.

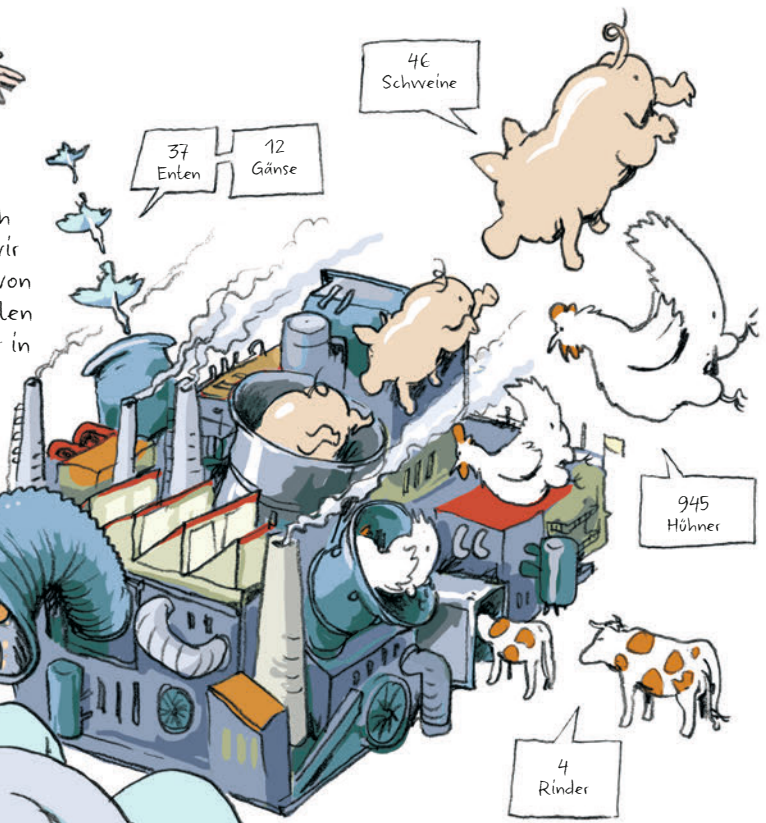




Naja klar, immer mehr Leute auf der Welt wollen Fleisch essen, das kann ich gut nachvollziehen.

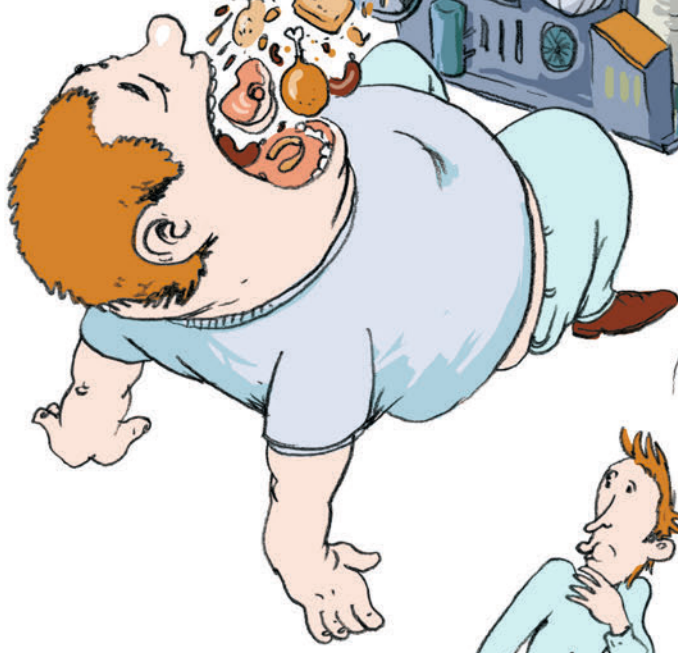
Aber das ist ein Problem, denn die Produktion von Fleisch verbraucht zu viele Ressourcen.

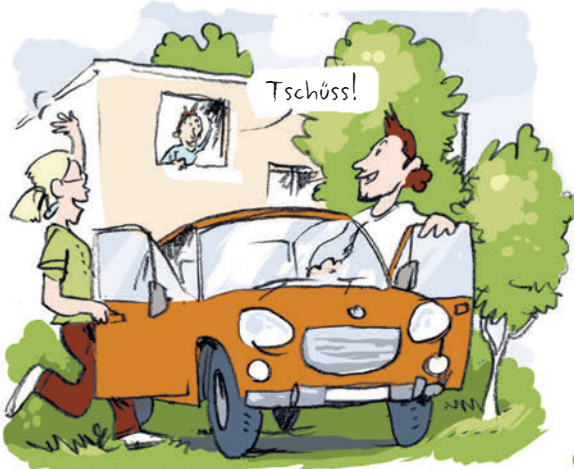
Und außerdem ist so viel Fleisch auch gar nicht gesund. Gerade wir Deutschen essen viel mehr, als von der Gesundheitsbehörde empfohlen wird. Durchschnittlich essen wir in einem Leben ...



Und die Franzosen?

Keine Ahnung, aber weltweit ist die Tendenz sogar steigend. Jetzt fahren wir erst mal auf einen Bauernhof, vielleicht können wir dann später mehr dazu sagen.

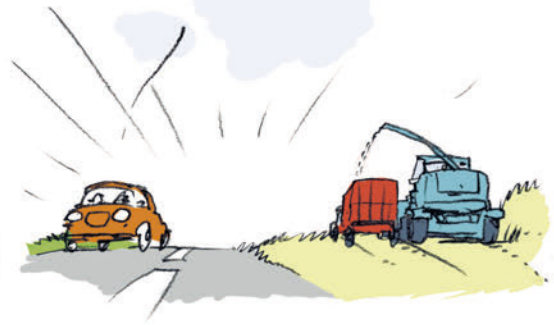




So wie François reagieren viele Leute. Den meisten ist der Zusammenhang zwischen Produktion und fertigem Produkt gar nicht mehr klar.



Wusstest du zum Beispiel, dass Deutschland 25 Millionen Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche braucht, wovon ...



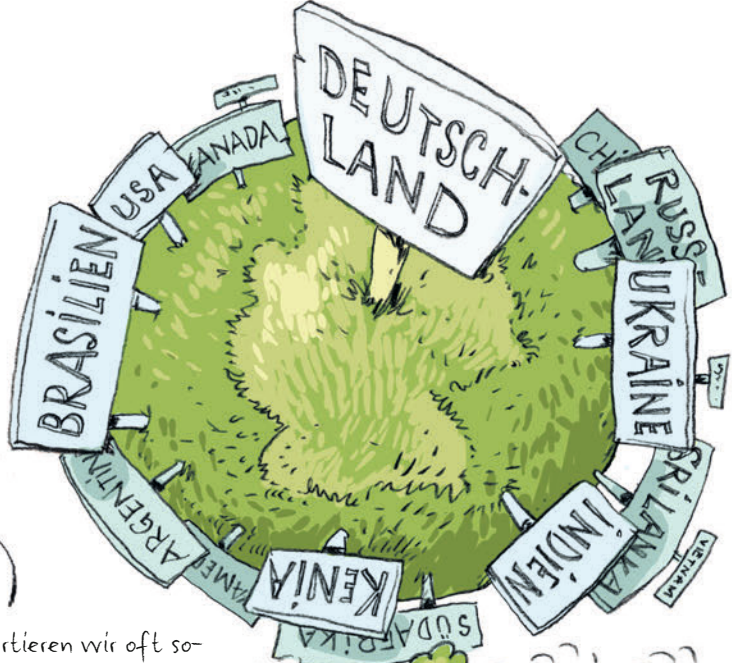
... ein riesengroßer Teil für Futtermittel ...

14
Mio.
Hektar

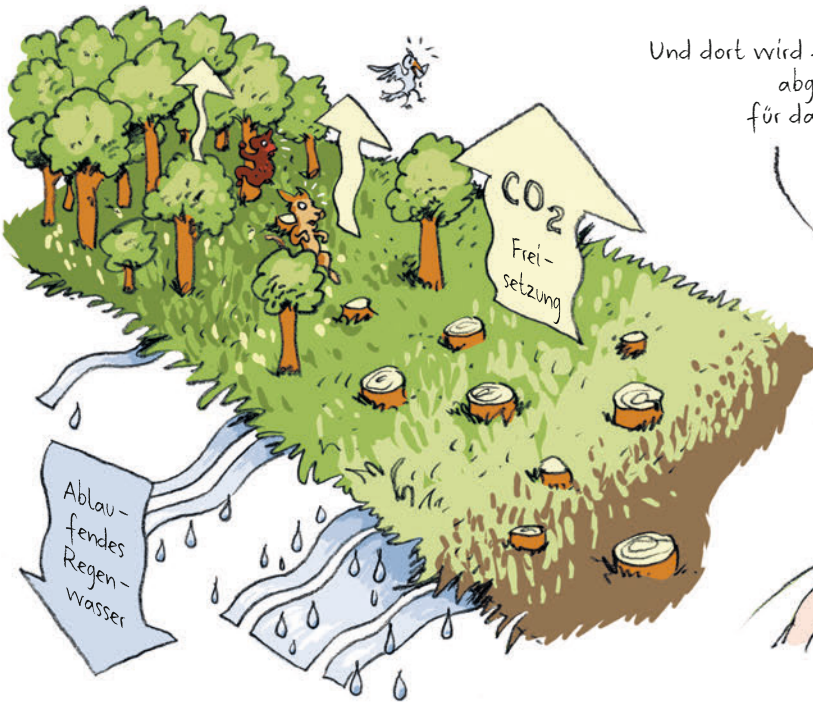
... und nur ein kleiner Rest für pflanzliche Lebensmittel verwendet wird?

5,5
Mio.
Hektar

Aber Deutschland hat gar nicht so viel Nutzfläche!!



Deshalb importieren wir oft sogar genmanipulierte Futtermittel aus anderen Ländern wie Brasilien oder Argentinien.



Und dort wird für uns der Regenwald abgeholzt. Das hat Folgen für das gesamte Ökosystem!



Zurück im Institut

Jetzt hilf mir doch mal beim Backen!



Bienendrohenstich ist nicht so mein Ding!



Zutaten für den Teig:

250 g süße Sahne
200 g Zucker
50 g Honig
3 große Eier
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

125 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
50 g Honig
3 EL Milch
100 g Mandelplättchen
und gefrorene Drohnenlarven

1) Sahne, Zucker und Honig mit einem Mixer cremig rühren. Die Eier dazugeben.

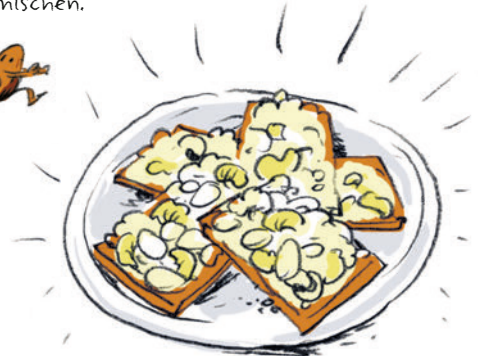
2) Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit der Sahne-Zucker-Masse mit dem Mixer auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem lockeren Teig verrühren.

3) Teig auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verstreichen und bei 180 Grad etwa 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

4) Währenddessen für den Belag die Butter zerlassen und mit Zucker, Honig und Mandelplättchen mischen.

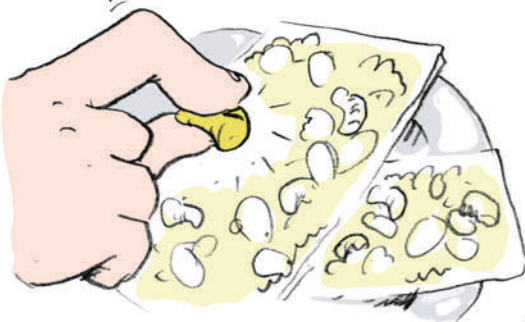
5) Drohnenlarven ohne Fett in der Pfanne rösten.

6) Belag vorsichtig auf dem heißen Teig verteilen. Die gerösteten Drohnen darüber streuen. Nochmal ca. 10 Minuten backen.



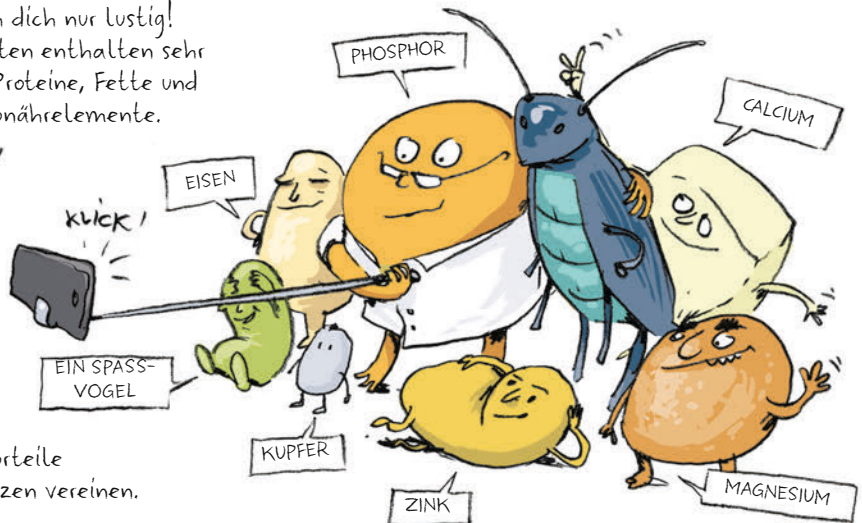


Na gut, der Bäckerin zuliebe.



Mach dich nur lustig!
Insekten enthalten sehr viel Proteine, Fette und Mikronähr Elemente.

Sie sind eine optimale Ernährungsquelle, weil sie die Vorteile von Fleisch und Pflanzen vereinen.





WESPE



SCHMETTERLING



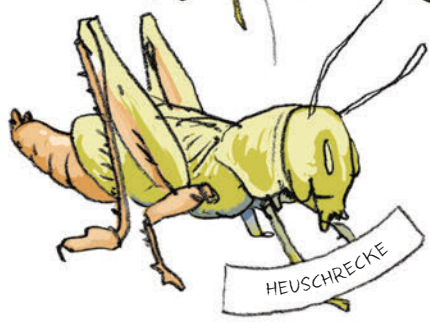
MEHLWURM



SCHWARZKÄFERLARVE



HEUSCHRECKE



AMEISE



Also, wenn du mich fragst ...



... ich finde Sushi ästhetischer!



Aah!



Du bringst mich auf eine Idee.

Lange Nacht der Wissenschaften:

Hallo liebe Gäste! Ich möchte Sie herzlich einladen, etwas ganz Besonderes zu kosten:



Sophies leckeren Bienen-drohnenstich!



Wow!

Bitte was?

Super!

Sind die süß ...



... oder salzig?

Die schmecken nach Honig!

Irgendwie komisch ...



Ich find's lecker!

Also, ich bin ja eigentlich Veganerin.

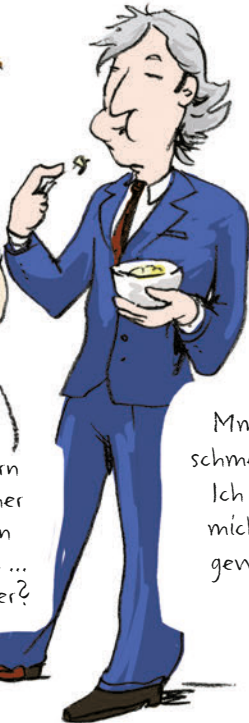


Der Mensch ist ein Omnivor.



Evolutions-technisch isst er alles.

In Ländern mit solcher Tradition vielleicht ... Aber hier?



Mmh, das schmeckt mir! Ich könnte mich daran gewöhnen.