

Buiten Europa worden ze volop gegeten: sprinkhanen, krekels en meelwormen. In Nederland groeit de trend van hippe snacks met deze - onherkenbaar verwerkte - insecten ook ineens. Waarom? En vooral: wat kan de horeca hiermee doen?



'INSECTEN PLAAG'

OVERSPOELT
HORECA

VEEL PROTEÏNEN EN GEZONDE OLIËN



'Insecten moet je doodtrappen, niet eten' en 'insecten eten is jakkie'. Dat is wat André de Goede wel eens hoort. Ondertussen vragen Wakker Dier en de Dierenbescherming zich af of de diertjes pijn voelen of stress ervaren in de 'megastallen' waarin ze in Nederland worden gekweekt. Tot zover de negatieve oordelen over krekels en meelwormen. Toch veroveren ze Nederland in rap tempo. Zo is er al een ijssalon met eigen insectenijs en presenteert Nochey de diertjes inmiddels in snackvorm.

Geen krioelende bestjes

"Met de snacks willen we de drempel verlagen om insecten te eten", vertelt commercieel manager André van Nochey. Daarom biedt het bedrijf vijf insectensnacks. Omdat voor Nederlanders het beeld van krioelende meelwormen en sprieterige sprinkhanen nog wel wat heftig is, worden de bestjes vermalen tot een poeder- of pasta-achtig product dat in de snacks gaat.

Gezondheidsbommetjes

Maar... als er zo veel weerstand lijkt te zijn, waarom zouden we ze dan überhaupt op het menu moeten zetten? "Omdat ze zo gezond en lekker zijn", stelt André. Klinkt leuk, maar kan er in zulke kleine diertjes echt zo veel goeds zitten? "In insecten zitten veel proteïnen en gezonde oliën en vetten die weleens worden vergeleken met omega's. Het vetpercentage is sowieso veel lager dan bij ander vlees. Daarnaast zitten er veel vitamines in." Echte gezondheidsbommetjes dus. Een vergelijking in cijfers: vlees van een koe heeft 48 procent vet, van insecten slechts 16. Nog een reden om het te proberen: "We lopen achter, want 80 procent van de wereldbevolking eet insecten. Alleen Europa nog niet."

Minder voer dan koe of kip

De bestjes blijken ook gezonder te zijn voor het milieu. "Je hebt bijvoorbeeld veel minder water nodig en krijgt geen mestoverschot en veel minder CO₂-uitstoot", schets de manager. Het rendement van een sprinkhaan en krekelt is ook indrukwekkend. "Eén kilo voer erin levert negen kilo aan dieren op. Vergelijk dat eens met een koe, waar je tien kilo voer aan geeft en één kilo vlees van krijgt. Of een kip, die met evenveel voer maar drie kilo vlees oplevert." Wat de insecten zelf voor eten krijgen? "Meelwormen eten meel. Daardoor raken ze verrijkt met proteïnen en dat doet ook iets met de smaak. En de krekels en sprinkhanen krijgen groenvoer."

'Vrijeitloopsprinkhanen'

Zelfs het kweken blijkt gunstiger voor het milieu te zijn. "De diertjes leven bij de kwekerij met miljoenen in kunststof bakken. Die staan in stellingen, dus je hebt maar een heel klein oppervlak nodig." Ah, de bakken die Wakker Dier megastallen noemt. Moeten we vanuit dat oogpunt niet meteen aan de vrijeitloopwormen of -sprinkhanen? Dat blijkt niet nodig, omdat insecten door de natuur bedoeld zijn om dicht op elkaar te leven. Ook de kans op zo iets als gekkewormenziekte is klein, doordat de wormen en andere insecten in een gecontroleerde ruimte zitten.

Hip, hot, maar niet sexy...

Voor restaurants die de snacks willen vermarkten, heeft André een tip tegen de vooroordelen: "Bied ze niet zo maar als insectensnack aan. Laat mensen het liefst éérst proeven en het verstand op nul zetten. Draag daarna het verhaal goed uit. Als iemand het proeft en hij vindt het dan niet lekker, prima. Maar laat mensen niet vooraf oordelen." Verder adviseert hij de snacks te promoten

PRODUCTEN UITGELICHT

BITTERBAL & KROKET

Op basis van roux met gemalen meelworm, champignons en kruiden.

Hoofdingrediënt: 24% meelwormen

Bereiding: 5 respectievelijk 6 minuten in frituurpan op 180°C

Serveren: met honingmosterd en glas bier



SMALL & SPICEY BITES

Driehoekje met ragoutvulling en gepaneerd laagje. De ragout lijkt wat op kroketvulling, maar dan stijver. De small bites hebben een biologische kruidenmelange die enigszins op kipbasis is. De spicy snack heeft een Aziatisch karakter gekregen.

Hoofdingrediënt: 20% meelwormen

Frituren: 5-6 minuten in airfryer of 4 minuten in frituurpan

Serveren: als hartig hapje, in wrap of als garnering in (noodle)salade



SPRINKHANENBURGER

Op basis van sprinkhanen, zwarte bonen, linzen en verse kruiden

Hoofdingrediënt: 14-15% sprinkhanen

Bereiding: 4 minuten op de bakplaat of – gepaneerd – in de frituurpan

Serveertips: op een broodje met beetje ijsbergsla, schijfjes komkommer en tomatenchutney of ravigottesaus. Of met een soort avocadospread, pittige mayonaise en uien gekaramelliseerd in balsamico.



ANDRÉ DE GOEDE VAN NOCHEY

> Durft ú het aan?

Ontdek de snacks zelf, samen met uw gasten. Vraag hiervoor een proefpakket aan. Of nodig André uit voor een lezing met proeverij bij u in de zaak. Meld u voor beide aan via uw Horesca horeca-adviseur.

als gezond of als iets lekkers bij bijvoorbeeld Belgisch bier. "Voor wie daar hulp bij kan gebruiken, stellen we graag T-shirts en pennen beschikbaar." Om de kosten hoeven restaurateurs en consumenten het in ieder geval niet te laten: insectensnacks kosten slechts een fractie meer dan traditionele snacks.

Snacks op 'n stokje?

Als varieertip suggereert André de kleine hapjes met brie en een olijf op een stokje te serveren. Spelen met andere kleine lekkernijen kan ook prima: "De small bites zijn vrij neutraal van smaak. Je kunt er dus alle kanten mee op. Doe er bijvoorbeeld eens een beetje atjar bij." Voor de presentatie vindt hij zo'n bruin, biologisch afbreekbaar bakje een aanrader. "Leg er dan een paar schijfjes komkommer bij en doe er pittige saus overheen. Of frisse, op yoghurt gebaseerde saus. Dat past ook goed bij de bites."

Mexi-hiiiiiii-coooooooooo

Voor de creatievere geesten heeft hij nog een smakelijke Mexicaanse variant: "Beleg een tortilla-wrap met ijsbergsla en een beetje crème fraîche. Doe de gefrituurde bites hierop en besprenkel ze met een rode shoarmasaus, tortillasaus of knoflooksaus. Dan alleen nog dichtvouwen en de gast lekker laten opeten." Misschien eens leuk voor een Mexicaanse week, waarbij het personeel met zo'n prachtige sombrero rondloopt. Zo maakt u er vanzelf een warme winter van... ■

LAAT MENSEN ÉÉRST **PROEVEN**