

---

# Qualitative Marktforschungsstudie zum Projekt „Insektenhaltige Lebensmittel“

Bericht

**Auftraggeber:** Verbraucherzentralen

# Inhaltsverzeichnis

---

	Seite
Inhaltsverzeichnis	2
Hintergrund und Zielgruppe	4
Insektenhaltige Lebensmittel	8
Allergenes Potential	20
Preise	25
Verwendungshinweise	30
Werbeaussagen	36
Wünsche an die Verbraucherzentrale	39
Fazit	41
weitere Fragen	46

# Legende

---



Insektenesser



Potentielle Insektenesser



Allergiker

# Hintergrund und Zielgruppe

# Hintergrund

---

- Aktuell arbeiten die Verbraucherzentralen bundesweit gemeinsam zu dem Thema „Novel Food“, hier speziell zu Speiseinsekten, um Verbrauchern sowie Multiplikatoren ein umfangreiches, anbieterunabhängiges, zielgruppengerechtes Informationsangebot zu bieten.
- Die Verbraucherzentralen überprüften bereits in einem Marktcheck 32 insektenhaltige Lebensmittel aus dem stationären Handel auf Nährwerte, Kennzeichnung und Werbeaussagen.
- In einer qualitativen Befragung sollten weitere Erkenntnisse zu den Marktcheckergebnissen sowie zur Einstellung bestimmter Fokusgruppen zu Speiseinsekten erhoben werden.
- Die Fokusgruppen wurden am 24. und 25. November 2020 in Frankfurt durchgeführt.

# Zielgruppe

---

- Gruppe 1: Insektenesser, d.h. Personen ab 18 Jahre, die gelegentlich insektenhaltige Lebensmittel oder ganze Speiseinsekten essen.
- Gruppe 2: Potentielle Insektenesser, d.h. Personen ab 18 Jahre, die sich vorstellen können, insektenhaltige Lebensmittel oder ganze Speiseinsekten zu essen.
- Gruppe 3: Personen ab 18 Jahre, die an einer Lebensmittelallergie / Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden (Konsum insektenhaltiger Lebensmittel nicht notwendig).



# Teilnehmende

Geschlecht	Alter	Insektenkonsum	Häufigkeit
w	28	Ja	mehrfach gegessen
w	53	Ja	einmal probiert
w	56	Ja	mehrfach gegessen
m	36	Ja	einmal probiert
m	51	Ja	mehrfach gegessen
m	30	Ja	mehrfach gegessen



Geschlecht	Alter	Insektenkonsum	Potenzial
w	28	Nein	ja vielleicht
w	32	Nein	ja, vielleicht
w	45	Nein	ja, auf jeden Fall
m	32	Nein	ja, auf jeden Fall
m	29	Nein	ja, auf jeden Fall
m	50	Nein	ja, vielleicht



Geschlecht	Alter	Insektenkonsum	Allergie
w	26	Nein	Nussallergie
w	42	Nein	Meeresfrüchte/Fisch
w	50	Nein	Gluten
m	25	Nein	Eiweiß
m	32	Nein	Nussallergie
m	53	Nein	Gluten



---

# Insektenhaltige Lebensmittel

# Spontanassoziationen „Insektenhaltige Lebensmittel“



# Spontanassoziationen „Insektenhaltige Lebensmittel“



# Kontaktpunkte zu Insektenhaltigen Lebensmitteln



## Im Ausland

- Auf Märkten in Thailand
- Spezialität in Japan
- Mitbringsel von Freunden

## In der Gastronomie

- Beim Mexikaner

## Im Fernsehen

- Reportagen
- Die Höhle der Löwen  
„Startup mit so einem Fleischklops aus Maden“ 
- „Riegel mit Insekten“ 
- Kochsendungen  
„der ein oder andere Sternkoch, der sich damit beschäftigt“ 

## In der Werbung

- Bei Instagram: für einen Sportlerriegel

## Im Handel



- Man muss wissen, wo man suchen muss, sonst schwer auffindbar
- Kaufland, EDEKA
- Im Asia-Shop
- Penny/ REWE, aber wieder ausgelistet

„Es hat mehr ein Nischendasein, muss man suchen.“

## Durch Wunsch der Kinder/Erfahrungen der Kinder

- Junge Erwachsene als Motor

# Bevorzugter (potentieller) Verzehr



## Speiseinsekten

- Eher für Fortgeschrittene
- Als Snack
- Nach positivem Geschmackserlebnis von verarbeiteten Insekten  
*„Wenn es mir gut geschmeckt hat, dann würde ich es auch mal im Ganzen probieren“*
- Teilweise würden auch Einsteiger sich direkt an Speiseinsekten wagen
  - Wenn jemand anderes Insekten vorisst
  - Akzeptabler Geschmack wird erwartet (Hühnchen, nussig etc.)
  - Aus Neugier

## In verarbeiteter Form

- Kostet weniger Überwindung
- Besser für Einsteiger
- Um die Verträglichkeit zu überprüfen
- Insekten sind nicht mehr als solche erkennbar
- Vermutung, dass man es dann kaum rausschmeckt
- Als Insektenburger 
- Verarbeitete Produkte bergen das Risiko, dass Allergiker diese nicht essen können, z.B. Hartweizengrieß oder Ei bei den Nudeln



# O-Töne/(potentieller) Verzehr von Insekten

„Ich habe einen Insektenburger gegessen das letzte Mal, da sind sie verarbeitet. Aber Heuschrecken als Snack auch als Ganzes. Aber den Insektenburger fand ich echt witzig.“



„Man bildet sich auch ein, dass er anders schmeckt. Die Zutaten überdecken den eigentlichen Geschmack schon ganz schön. Wenn sie nicht sagen es ist ein Insektenburger und stellen ihn jemandem hin, ich glaube nicht, dass der reinbeißt und sagt es sind Insekten drin.“

„Sowohl als auch. Wir hatten das mal in einer Box gekauft, Heuschrecken, meine Tochter war begeistert. Knacken ganz sehr, chipsartig. Und aber auch verarbeitet haben wir sie schon gegessen.“

„Bei mir waren es ganze Tiere, kunterbunt. Verarbeitet habe ich es noch gar nicht gegessen. Ich muss dazu sagen ich bin nicht abgeneigt, weil ich gerne Neues ausprobiere, aber das war einfach noch ein kleiner Kick, wenn man sie geröstet vor sich liegen hat.“

„Man hat einen gewissen Abstand dazu. [...] dass der Großteil es besser annimmt, wenn es wie ein vegetarisches Hackfleisch aussieht oder als Mehl verarbeitet ist.“



„Ich muss es nicht unbedingt sehen.“

„Ich gehe mal davon aus, dass der Geschmack nicht so außergewöhnlich ist, sonst wäre es ja auch mal erwähnt worden, aber ich glaube es schmeckt alles irgendwie wie Hühnchen.“

„Ich könnte es mir tatsächlich auch als Snack vorstellen, das Heuschreckenfleisch oder Madenfleisch, aber eine ganze Heuschrecke zu essen, glaube ich nicht.“

„Wobei ich es besser finde es als Nudeln oder Schokolade zu haben, um erstmal den Geschmack kennenzulernen und zu sagen „OK, ich traue mich jetzt noch weiter“.“



„Mich spricht am meisten das Tier selbst an, weil bei dem Versteckten habe ich das Gefühl, dass der Geschmack von dem eigentlichen Tier, das was ich eigentlich ausprobieren möchte, dass das nur maskiert wird in einem anderen Produkt.“

# Argumente pro Insekten



## Nährwert

- Hoher Proteingehalt → insbesondere für Sportler und Männer wichtiges Argument
- Bei hohem Kalorienbedarf/für schnelle Kalorienzufuhr
- Gesund
- Kein ungesundes Fett

„Relativ gesund, was man von den einheimischen Lebensmitteln nicht immer behaupten kann.“



„Durch Klettern und Sport, ich muss schauen, dass ich genügend wieder reinkriege. Ich bin niemand der einen Diätplan hat, aber es ist proteinhaltig, ich habe mich informiert, es hat mir geschmeckt, und dann bin ich dabeigeblichen.“

„Ich habe 17g Eiweiß pro 100g Magerquark und hier habe ich gelesen 56g, das ist enorm. Gerade wenn man keinen Hunger hat.“



„Wenn ich wandere oder so, wo man viel Energie braucht am Tag. Könnte man sich das gut zwischendurch hinlegen.“

„[...] haben wir uns ein Snickers geholt. Hat auch 560 Kalorien, da wäre das aber die bessere Lösung, weil es wesentlich mehr Eiweiß enthält und man muss wesentlich weniger essen.“

„Wenn man sagt es ist total proteinhaltig, das ist ja auch total der Hype.“



„Guter Geschmack oder viel Protein, wenig Zucker.“

# Argumente pro Insekten



<p><b>Neugier/ Reiz des Neuen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einfach mal was Neues ausprobieren</li> <li>- Reaktionen des Umfelds testen/Initialzündung für andere geben</li> <li>- Als Wetteinsatz</li> </ul>
<p><b>Appetitliche Zubereitung</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ansprechende Zubereitung/Gewürze</li> </ul>

„Man isst exotisch, das finde ich ganz witzig. Man kann sich ein paar Sprüche anhören.“



„Wenn man es schön aufmacht. Gekocht, gegrillt, frittiert, gut gewürzt.“



# Argumente pro Insekten



<p><b>Alternative zu Fleisch</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Als Alternative zu Massentierhaltung von Schweinen, Rindern und Geflügel</li> </ul> <p><b>Einwand:</b> <i>Ist die Massenzucht von Insekten ethisch vertretbarer?</i></p>
<p><b>Ökologischer Aspekt</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Annahme, dass Insekten ökologisch verträglicher sind</li> <li>– Heuschreckenplagen: Ist eine Nutzung der Heuschrecken möglich? Warum Produktion in Europa?</li> </ul>

„Was mich irgendwie verduzt ist, dass die in der EU produziert sind: „Anderswo gibt es Bestände die man einfangen könnte und gefriergetrocknet in die ganze Welt verschicken kann“. Ich sehe da stark die ökologische Komponente, weil in 250 Jahren gibt es noch mehr Menschen und wir werden nicht mehr den Platz haben für Schweine und Rinder. Da wäre das schon eine gute Option um Menschen satt zu machen.“ 

„Die Herstellung als Nahrungsmittel ist sicherlich einfacher als eine aufwändige Tierzucht, wo ich auch noch ein ethisches Problem habe.“ 

„Weil ich möchte viel weniger Fleisch essen, dann ist das vielleicht die Alternative für mich. Statt Fleisch was Gesundes zu essen.“

„Transport vom Fleisch ist auch nicht so schön und schwierig, so viele Menschen damit zu versorgen. Da gab es schon verschiedene Modelle, dass sich die Leute zuhause ihre Insekten züchten, auch aus dem CO2 Gedanken heraus und um in die Zukunft zu schauen, wie man sich versorgen kann.“

# Argumente contra Insekten



<b>Innere Barrieren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unsicherheit, wie Insekten schmecken</li> <li>- Optik der Tiere („Mit Flügeln und Beinen“)</li> <li>- Man muss „rangeführt“ werden:             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Braucht Empfehlung durch Freunde und Bekannte</li> <li>▪ Probiermöglichkeiten im Handel fehlen</li> <li>▪ Auf Speisekarten in Restaurants</li> </ul> </li> </ul>
<b>Nährwert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viele Kalorien/Verhältnis Kalorien zu Proteinen</li> </ul>
<b>Sättigungsgefühl</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schwierigkeit, ein Stück Fleisch durch Insekten zu kompensieren</li> <li>- Es sind große Mengen notwendig, um sich satt zu essen</li> </ul>
<b>Preis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erwartung, dass die Produkte nicht günstig sind</li> </ul>

# Argumente contra Insekten



<b>Verfügbarkeit/ Präsentation der Produkte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schlechte Verfügbarkeit</li> <li>- Schwierig im Laden zu finden: Sollten in der Nähe von vergleichbaren Produkten im Handel positioniert werden, z.B. neben herkömmlichen Müslis, zur besseren Auffindbarkeit → erhöht die Wahrscheinlichkeit diese Produkte zu testen</li> </ul>
<b>Fehlende Wahrnehmung/ Information</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bisher wenig/keine Werbung dafür</li> <li>- Aufklärung über Vorteile</li> </ul>
<b>Geruch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- „Es riecht wie Zoohandlung.“</li> </ul>

# O-Töne

## Nährwert

„525 kcal auf 100 Gramm.“



„Ich jage dem Eiweiß hinterher, dass ich so auf 150 Gramm komme, um den Muskelaufbau weiter zu fördern, somit wäre es gerade deswegen ein Grund, aber dann steht es mit den Kalorien schwer in Relation.“

„Man kann nicht den Proteingehalt von einem Steak mit dem Proteingehalt von dem hier vergleichen, weil die Zusammensetzung ganz anders ist. Ich würde mal sagen, dass die da wesentlich schneller verdaut sind als eine Kartoffel.“



## Geschmack

„Ich weiß ja nicht ob es da Unterschiede gibt, ob eine Heuschrecke anders schmeckt als eine Made.“



„Ich glaube von Natur aus schmecken die nicht besonders lecker, wenn man sich mal die Funktion von Insekten vorhält. Was so auf dem Waldboden rumkriecht, das ist der Staubsauger der Wälder.“

## Verfügbarkeit

„Ich habe es tatsächlich noch nie gesehen. Wusste nicht, dass es das in verarbeiteter Form gibt.“



## Sättigungsmenge

„Vielleicht habe ich auch falsche Vorstellungen davon, dass mein Magen leer ist. Vielleicht fühle ich mich satt und bin energiegeladener, kann sein, aber die so oft zu kauen, dass im Hirn ankommt, dass man was gegessen hat.“



„Das ist was für den hohlen Zahn. Das würde mich nicht satt machen, ich habe aber einen Haufen Kalorien zu mir genommen.“

„Und der Sättigungsfaktor. Weil wenn ich an so ein schönes Schnitzel denke, da muss ich ja Tausende von Insekten essen bis ich satt werde.“



# Allergenes Potential

# Allergenes Potential

---



## Lebensmittel generell

- Allergenes Potential von Milch, Sesam, Gluten o.ä. ist bekannt

## Insektenhaltige Lebensmittel

- Generell Unwissenheit über allergenes Potential von Insekten
- Geringes Potential erwartet
- Teilweise sind Unverträglichkeiten vorstellbar
- Deutlich größere Vorsicht bei Allergikern

# O-Töne/Allergenes Potential



„Ich würde aus dem Bauch heraus sogar vermuten, dass es geringer ist. Weil es ja doch auf einigen Kontinenten Gang und Gebe ist, so wie andere ein Eis essen oder Burger.“

„Ich habe noch nie gehört, dass jemand allergisch gegenüber Fleisch oder Fisch ist. Deswegen kann ich es mir nicht vorstellen.“

„Ich habe mich noch nicht darüber belesen, aber ich könnte es mir vorstellen.“



„Die einen vertragen Fleisch nicht so gut, bekommen Magenprobleme oder Milchprodukte. Die anderen können kein Gemüse essen oder reagieren auf Fructose. Man weiß es nicht. Müsste man halt in der Masse testen.“

„Ich glaube, dass es sehr gut verträglich ist, allgemein. Milch ruft Intoleranzen hervor, weil der Körper dafür nicht konditioniert ist, so viel Milch zu sich zu nehmen. Und ich kenne eigentlich extrem wenige Menschen oder niemanden, der Fleisch allergisch ist. Da erwarte ich keine Schwierigkeiten.“



„Ich könnte es gar nicht einschätzen, ob es Allergien auslöst. Ich würde es probieren und würde darauf achten, dass ich entsprechende Medikamente zur Verfügung habe“

„Von alleine wäre ich nicht drauf gekommen, aber jetzt wo ich es gelesen habe, klar, Krustentiere, die haben ja auch Panzer, aus was Krebse sind weiß ich nicht, Calcium usw., aber ja ich kann es mir vorstellen. Ich glaube fast jedes Lebewesen hat Allergiepotezial, egal ob Pflanze oder Tiere.“

# Allergenkennzeichnung

---



## Kennzeichnung wird in Deutschland erwartet

- Generell hohe Produktsicherheit in Deutschland unterstellt
- Hinweis auf Spuren von Gluten o. ä. durch Verarbeitung/ durch Fütterung der Insekten mit Weizen

## Hinweise auf Kreuzallergie Schalen-/Krustentiere

- Sehr wichtig für Allergiker



## Gut sichtbare Platzierung

- Vorne auf der Verpackung/rechts unten
- Auf der Rückseite
- Ohne langes Suchen erkennbar



# O-Töne/Allergenkennzeichnung



„Ich denke bis man es im Laden verkauft, hat es ja schon ganz viele Stufen durchlaufen und Tests. Wahrscheinlich würde es am Ende aber draufstehen, weil man es ja nie ganz ausschließen kann.“

„Wenn man das hat, dann achtet man halt drauf. Man muss es nicht extra groß draufschreiben, weil dann würden es noch weniger Leute probieren.“

„Meine Frage wäre jetzt, wie würde man die Insekten aufarbeiten. Mit Gluten bspw. Aber das steht ja auch immer drauf.“

„Ich habe keine Lebensmittelunverträglichkeiten, aber ich habe eine starke Stauballergie, hätte ich jetzt gar nicht damit in Verbindung gebracht, d.h. ich würde da, wenn es wirklich, da würde ich noch mal nachforschen bevor ich es probiere.“

„Weil bei Garnelen oder Schrimps, die sind ja insektenähnlich. Wenn jemand auf Meerestiere allergisch ist, dann könnte es auch sein, dass jemand auf dieses Ungeziefer allergisch ist.“



„Ich würde vor jedem Kauf draufgucken, was drin ist und ob in meinem Fall Eiweiß oder was vom Ei drin sein könnte. Ob es irgendwie ein Überzug ist oder was auch immer, einfach nur um sicherzugehen. Aber wenn es nicht so wäre könnte ich mir dennoch vorstellen, dass auch das Tier an sich eine Allergie hervorruft.“

„Das ist ja Gesetz. Das muss so oder so draufstehen.“

„Wenn man immer erst suchen muss, dann legt man es wieder weg. Aber wenn es mir ins Auge sticht und es ist aufgelistet, wenigstens klein, sofort erkennbar, dass man nicht erst suchen muss.“

# Preise

# Preise

---



## Teurer als herkömmliche Produkte

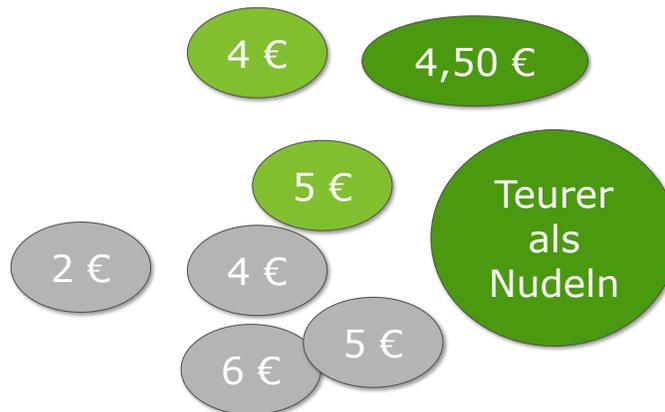
- Grundsätzliches Verständnis für höhere Preise, da es aktuell noch Nischenprodukte sind
- Erwartung, dass Preise bei größerer Nachfrage/Massenproduktion fallen
- Aufgrund der hohen Preise, aktuell nicht für den täglichen Bedarf geeignet
- Aber auch bei günstigeren Preisen, kämen Insekten nicht täglich auf den Tisch („etwa alle 14 Tage“)

# Preisbereitschaft



## Geringer Insektenanteil rechtfertigt hohen Preis nicht

- Dürfen minimal mehr als andere Markennudeln kosten
- Vergleichbarer Preis wie für eiweißhaltige Nudeln teilweise akzeptiert



## Geringere Preissensibilität bei Speiseinsekten

- 100% Insektenanteil

# O-Töne/Preise

---

*„Es ist schon ein bisschen teurer.“*



*„Ich glaube so eine Schale, das waren sehr viele, aber das wiegt ja nichts. Waren über 10 Euro so was.“*

*„Na ja, man kauft es ja nicht immer. Man macht es mal. Aber auf Dauer ist es schon teuer. Wenn ich es jede Woche essen würde.“*

*„Ich glaube die Snacks sind teurer, als die reinen Insekten. Ich habe auch so Beutel mit Mehlwürmern schon gesehen, zwei oder drei Kilo, das war ein Versand, für 10 oder 11 Euro. Tendenziell denke ich es ist teurer, aber man isst es ja nicht jeden Tag.“*

*„Es ist schon hochpreisig. Weil der Markt auch noch nicht so groß ist, dass es günstig produziert werden kann. War ja auch bei den veganen Produkten am Anfang so. [...] Es gibt ja auch Insekten für vor dem Fernseher. So als Chips Substitut. Die sind natürlich teuer, wenn man Chipstüten für einen Euro bekommt und Insekten für sechs Euro.“*

*„Wenn ich sicher bin, dass es reine Insekten sind, sie haben viele Proteine und sind gesund, dann würde ich sie auf jeden Fall kaufen. Das Problem ist oft, ob das was in der Verpackung ist, auch wirklich ganz rein ist.“*

*„Wer weiß was bei den 250 Gramm wirklich an Insekten drin ist?“*

# O-Töne/Preise

„Was ich z. B. nicht kaufen würde sind Nudeln, außer der Preis wäre ziemlich vergleichbar mit anderen Nudeln. Ob ich da minimal um die 15 bis 20% Insekten drin habe, das macht den Preis nicht wett, wenn der hoch ist.“



„Teurer, das ist hauptsächlich der Massenproduktion geschuldet, die da noch nicht vorhanden ist“

„Wenn es so teuer ist, ich kann es auch selber machen. Es gibt ja so Zuchtkästen für Insekten für Reptilienhalter und schon habe ich meinen kleinen Proteingarten angelegt und frittieren kann ich die auch selber.“

„Wenn man sagt: Perfekt für Sportler wegen der Proteine, dann kann man es auch gleich einen Tick teurer machen, weil es ein Special Food ist. Oder eine Firma, die sagt, sie spendet einen Teil an Kinder in der Dritten Welt, dass ich sage dafür zahle ich gerne was drauf. Aber jetzt habe ich einfach keine Hintergründe, soll was ganz Neues probieren, wo das Risiko groß ist, dass ich es stehen lasse.“

„Für 3 oder 3,50 würde man durchaus überlegen es mal auszuprobieren, aber ich glaube, dass man es jedes Mal isst, das wird es nicht sein.“

„Ich denke mal bei 10% Anteil der Würmer, da wird es wohl keinen großen Geschmacksunterschied geben. Ich könnte mir vorstellen, dass man das gar nicht schmeckt. Insofern macht es nur Sinn, wenn es die gleiche Preiskategorie ist.“

„Ich habe hier meinen Riegel, der hat 53% Eiweiß. So ein Riegel kostet 1,40 Euro. Und die bin ich auch bereit zu zahlen. Ein Snickers kostet erheblich weniger. Aber das ist halt nicht das Eiweiß. Somit wäre das so ein Preissegment wo ich sagen würde 60%, aber auch viel mehr Kalorien, auf 1,50, 1,60 würde ich noch hochgehen. Das dann vielleicht auch dauerhaft. Aber bei 2 Euro nicht.“

„Für 10% Insekten nicht.“



„Ich glaube das ist auch noch mal ein ganzes Stück teurer als richtig Bio.“

„Die Verarbeitung ist auch nicht so leicht denke ich mal. Wenn ich schon lese Würmerpulver. Erstmal so viele Würmer sammeln, dann Pulver daraus machen. Das ist bestimmt teuer.“

„Das 10 bis 20fache einer normalen Packung Nudeln denke ich, weil es auch das Superfood ist, nicht weil es so teuer ist in der Produktion. Weil es halt den Superfood Charakter hat, dafür sollen die Leute zahlen.“

„Ich denke auch deutlich teurer, obwohl von den Zutaten gar nicht so viele Insekten drin sind. Bei den Nudeln denke ich die werden als Werbegag eingesetzt, dabei ist ja trotzdem noch viel Hartweizengrieß drin.“

Bei den Nudeln würde ich auch keine zwei Euro ausgeben, weil mir das einfach zu schade ist ums Geld für Nudeln.

# Verwendungshinweise

# Verwendungshinweise generell



## Bei vertrauten Produkten, wird häufig auf eigene Produktkenntnis gesetzt

„Das ist so eine Leitlinie. Also ich mache dann auch meinen eigenen Kram. Vor allem habe ich festgestellt, dass es hinterher trotzdem schmeckt.“ 

„Nicht, wenn man damit schon Routine hat und es weiß.“ 

## Bei bestimmten Produktkategorien (v.a. Geflügel, Fleisch) halten sich die Verbraucher teilweise genau an die Hinweise

- Wenn gesundheitliche Risiken gegeben sind

„Salat Topping Hähnchen: da frage ich mich, ob ich es noch erhitzen muss oder nicht mehr oder ist es auch kalt verzehrbar. Da lese ich es mir auch durch und halte mich dran, weil Salmonellen möchte ich nicht.“ 

## Grundsätzlich sollten Hinweise vorhanden sein, höhere Wichtigkeit bei neuen Produkten

- Als Orientierung

„Als Empfehlung würde ich es immer drauf machen. Schaden kann es ja nicht. Wenn ich es nicht brauche, muss ich mich ja nicht daran orientieren.“ 

# Verwendungshinweise Insekten



## Bei Insekten für (potentielle) Nutzer sehr wichtig

- Wenig bis keine Erfahrung vorhanden
- Einfache, eindeutige Hinweise als Orientierung wichtig
- Insekten werden grundsätzlich nicht als besonders kompliziert eingestuft
- Erhitzen ist durch Fernseherfahrung gelernt
- Wunsch nach sofortiger Verzehrmöglichkeit für Proteinkonsum unterwegs

*„Als Empfehlung würde ich es immer drauf machen. Schaden kann es ja nicht. Wenn ich es nicht brauche, muss ich mich ja nicht daran orientieren.“*



*„Zumindest Basic Zubereitung hätte ich gerne auf der Verpackung. Z. B. „Man muss es erhitzen.“*

*„Ob ich es aus der Tüte direkt essen kann oder erst warm machen muss, das ist bei neuen Produkten schon wichtig.“*

*...ich mutmaße, dass mit der Erwärmung die letzten Gesundheitsoptionen abgetötet werden können, die so auf der Produktionsstraße nicht abgetötet werden.“*



*„Wenn es was Neues ist, würde ich draufgucken, aber auch noch schauen ob ich ein Rezept finde.“*



*„Bei den Heuschrecken, die zerkleinere ich und streue sie in die Soße, das weiß man ja gefühlt. Aber ich würde schon schauen wie man es macht.“*

*„Ich habe es im Fernsehen schon mal gehört, die hauen alles in die Pfanne.“*

*„Ich glaube nicht, dass man das braucht wie bei Fleisch. Wenn dann ganz kurze Prozesse, weil die so klein sind. So würde ich das einschätzen.“*

# Verwendungshinweise beim Beispielprodukt Grillen



## Informationen sind grundsätzlich ausreichend ABER:

- die Hinweise werden teilweise erst auf den zweiten Blick wahrgenommen
  - **Spontane Annahme:** direkt verzehrbar, kaltes Topping
  - Wunsch, die Würmer als Snack unterwegs konsumieren zu können
- Wirkt wie eine Empfehlung, nicht wie eine Notwendigkeit



## Hinweis „15 Minuten Erhitzen“ wird meist unkritisch gesehen

- Gelten 15 Minuten nur für den Backofen?
- Vereinzelt Skepsis bezüglich 15 Minuten in der Pfanne (max. 2 Minuten)

„Ja, sowieso, was anderes käme mir nicht in den Sinn. Weil es hier auch draufsteht. Aber ich würde alle Schalen- oder Krustentiere immer erhitzen.“

„Die werden einfach kleiner durch Erhitzen.“

„Besserer Geschmack durch Röstaromen.“



„Insofern würde ich es schon erhitzen, alleine aus gesundheitlichen Gründen, wie bei Hähnchen auch, zur Sicherheit“

„Das Produkt wäre weniger attraktiv für mich, wenn ich es nicht direkt verzehren könnte, weil es hat so viele Kohlenhydrate und Eiweiß, dass man sich das schnell genehmigen könnte. Wenn man es erst noch zubereiten müsste, wäre es uninteressant.“

„Ich hätte gerne eine klare Anweisung, wenn es wirklich notwendig ist, das würde ich dann klarer deklarieren.“



Was ich nicht verstehe, das Zeug ist ja schon trocken, wenn ich das in der Pfanne noch anröste, das ist wie wenn ich Blätter habe die trocken sind und die tue ich in der Pfanne rösten.

Und wenn ich so was Kleines, Dünnes habe, das müsste ja dann schon verraucht sein.



# Verwendungshinweise beim Beispielprodukt geröstete Grillen



## Kein Hinweis auf der Verpackung

→ wird als „kann sofort verzehrt werden“ interpretiert

„Die Verpackung sieht aus als könnte man die aufmachen und auf den Salat kippen oder einfach wie Chips essen.“

„Wenn gar nichts drauf steht, dann gehe ich davon aus ich kann es einfach aus der Tüte essen.“



## Fehlende Hinweise werden von Nutzern auf Nachfrage eher negativ bewertet

„Ich meine, es hat ja einen Sinn. Frittiere ich es oder brate ich es an oder gebe ich es einfach so zu den Nudeln?“

„Ich brauche schon einen kleinen Leitfaden.“

## Mehrere Teilnehmer würden die Insekten auch ohne expliziten Hinweis erhitzen:

zur Sicherheit/aus geschmacklichen Gründen

„Ich würde sie schon warm machen, weil ich glaube das gibt noch mal ein bisschen Geschmack.“

„Ich sehe es eher unkritischer an im Vergleich zum Fleisch. Ich glaube bei Fleisch kann man mehr falsch machen. Es ist für mich so eine Art Trockenfutter immer noch. Überspitzt formuliert. Letztendlich erhitze ich alles, dann ist es gut.“

# Verwendungshinweise beim Beispielprodukt Heimchen



## Beschreibung wird als ausführlich wahrgenommen:

- Sofort verzehrbar: „direkt als Snack aus der Packung“
- Angaben zum Geschmack
- Angaben zu Nährwerten: überraschend hoher Fettanteil
- Rezeptideen online abrufbar, QR-Code

„Dann gehe ich davon aus, dass es zum sofortigen Verzehr geeignet ist.“



„Wenn ich an Snack denke, dann denke ich nicht an warm machen.“

„Ich glaube ich würde noch mal googeln wenn nichts draufsteht.“

„Ich hätte sie einfach so über den Salat gestreut, weil sie halt gefriergetrocknet sind.“

„Gut mit dem QR Code. Ich würde ihn benutzen, würde mal kurz mit dem Handy draufklicken und mir anschauen wofür es alles gut ist.“

„QR Code mit einer Rezept Homepage. Das ist mir bei anderen Produkten auch schon aufgefallen, und das finde ich auch zeitgemäß.“

## Schrift ist schwierig zu lesen

- Schriftgröße
- Weiße Schrift

# Werbeaussagen

# Proteine und Antioxidantien

---



## Proteine

- Werden mit Insekten assoziiert
- Gerade ein Hype um Proteine
- Dennoch glaubwürdige Eiweißquelle
- 20% mehr als in normalen Produkten
- Kaufargument für sportliche Männer
- Für Mehrheit im Alltag kein Kaufmotiv

## Antioxidantien

- Eher unglaubwürdig
- Reine Marketing-Aussage
- Kein Kaufgrund, spielt generell geringere Rolle

# O-Töne/Werbeaussagen

„Auf die geringe Grammzahl kommt mehr Intensität der Proteine als wenn man einen Proteinriegel nach dem Fitness Studio isst.“



„...., dass der Mehrwert bei den Nudeln schon reduziert ist, weil es ja eher eine geschmackliche Beilage ist.“

„17g ist schon OK für Nudeln, weil normale Nudeln haben ja gar kein Eiweiß. Ich denke Bodybuilder, wenn die 150g Nudeln hiervon essen, dann tut denen das gut, im Vergleich.“

„Ich gucke zumindest mal auf den Zuckergehalt intensiver, das ist aussagekräftig. Aber nicht auf Eiweiß oder so.“

„Bin auch etwas kritisch bei Verpackungsangaben. Es kommt ja auch immer auf die Menge an die man angibt. Also pro 50 oder 100g und dann muss man es selber hochrechnen. Das dient ja alles nicht dazu, dass es klar ist. Deshalb schaue ich nicht so drauf.“

„Das Ding hat 10 Gramm, kostet entsprechende Euros, wie viel Antioxidantien sind da drin?“ Also wie viel Gutes tue ich mir da mit Mikrogramm an Extrawerten?“



„...dafür ist es auch viel zu nebensächlich in meinem Ernährungsumfeld im Vergleich der Mengen die ich von anderen Sachen zu mir nehme, als dass das jetzt der Bringer ist der mich gesund macht oder gesund hält. Bei den Proteinen ist es was anderes, weil es da die Menge an Proteinen ist, definitiv.“

„Antioxidantien kennen alle aus Wildbeeren, Heidelbeeren etc. Da die Insekten sich von so einem Kram ernähren ist es nicht von so weit hergeholt, dass die das auch enthalten können, kann ich mir vorstellen, ohne Biologie studiert zu haben.“

„Wenn beworben wird, dass die Antioxidantien haben, die werden glaube ich auch beim Frittieren nicht mehr von übrig sein. Kakao hat auch viele Antioxidantien, ist aber ein rohes Produkt, das soll auch nicht gekocht werden, weil man sich sonst alles kaputt macht.“

„Das ist für die Leute die gar keine Ahnung haben und sich denken „Super, habe ich mal gehört, klingt gut.“

„Ich schätze hier sind es 20g plusminus, nicht mehr, dann habe ich auch nur noch 15g Eiweiß und wenn ich 150g Eiweiß am Tag essen möchte, dann ist es auch ein Preisaspekt, ja. Auf der anderen Seite glaube ich nicht, dass ich hiervon 200 Gramm essen könnte.“



# Wünsche an die Verbraucherzentrale

# Wünsche

---

## Argumente für den Verzehr von Insekten

- Zuwenig bekannt über den Verzehr von Insekten
- Einordnung der Nährwerte im Vergleich zu herkömmlichen Lebensmitteln
- Kennzeichnung von Qualitätskriterien

## Allergiehinweise/Verträglichkeit

- Gibt es ein Risiko durch Fütterung mit Weizen für Glutenallergiker?
- Allgemeine Informationen zur Verträglichkeit von Insekten

## Korrekte Deklaration

- Nährwerte zusätzlich pro Portion, nicht nur pro 100g
- Korrekte Produktvorteile
- Verzehrhinweise

## Mehr Sicherheit und Prüfung auf Unbedenklichkeit

- Schadstofffreie Insekten, keine Bakterien
- Hinweis zu Übertragungsrisiko von Krankheiten durch Insekten

## Hinweise auf ökologischen Nutzen durch Verzehr

- Einsparpotential für Wasser/Reduktion der Anbauflächen für Fleisch o.ä.

## Informationen zur Zucht/Haltung von Insekten

- Industrielle Züchtung von Insekten
- Herkunft

# Fazit

# Fazit (1/4)

---

## Wahrnehmung Insektenhaltiger Lebensmittel

- Insektenhaltige Lebensmittel sind aktuell Nischenprodukte, die im Handel kaum wahrgenommen werden. Für alle Zielgruppen, auch die Nutzer, haben sie immer noch etwas Exotisches, Gewöhnungsbedürftiges. Das Interesse an diesen Produkten wächst, allerdings braucht es noch viel Überzeugungsarbeit und Überwindung.
- Hauptargumente für den Konsum von Insekten sind der hohe Proteinanteil und die Möglichkeit, den Fleischkonsum zu reduzieren. Insekten können Bestandteil der Ernährung der Zukunft werden, es werden ökologische Vorteile gesehen.
- Barrieren für den Insektenverzehr sind die Unsicherheit über den Geschmack und die Optik der Tiere. Auch scheint es schwer vorstellbar, sich an diesen satt zu essen. Erwartete hohe Preise und die schlechte Verfügbarkeit bremsen zudem.

## Speiseinsekten versus verarbeitete Insekten

- Insekten in verarbeiteter Form eignen sich eher als Einsteigerprodukt, da das Tier an sich nicht mehr sichtbar ist.
- Speiseinsekten haben einen höheren Reiz, allerdings kostet es mehr Überwindung diese erstmalig zu testen.

## Fazit (2/4)

---

### Allergenes Potential

- Allergenes Potential von Lebensmittel ist generell bekannt, spontan wird Insekten jedoch kein erhöhtes Potential zugeschrieben. Bei näherer Betrachtung erscheint dies jedoch vorstellbar, sei es durch Fütterung mit Weizen oder durch die Nähe zu Schalen-/ Krustentieren, die jedoch erst durch Stützung thematisiert wird. Eine gut sichtbare Kennzeichnung auf der Verpackung wird in Deutschland erwartet, insbesondere für Allergiker ist das ein wichtiger Aspekt.

### Preise

- Da Insekten nur in kleinen Mengen am Markt sind, werden hohe Preise erwartet. Durch den hohen Proteingehalt werden sie im Kontext von Sportlerprodukten/ Proteinprodukten eingeordnet, was einen höheren Preis bis zu einem gewissen Maß rechtfertigt. Für einen alltäglichen Einsatz im Speiseplan müssen die Preise jedoch deutlich fallen. Insbesondere verarbeitete Produkte werden aufgrund des geringen Insektenanteils kritisch gesehen.

# Fazit (3/4)

---

## Verwendungshinweise

- Auch wenn Verwendungshinweise nicht immer zu 100 Prozent befolgt werden, gehören diese insbesondere bei neuen Produkten auf die Verpackung. Eine besondere Vorsicht bei der Verwendung von Insekten im Vergleich zu Fleisch wird spontan nicht gesehen. Aufgrund der strengen Regelungen in Deutschland werden fehlende Angaben mit sofortiger Verzehrbarkeit gleichgesetzt. Andernfalls wird ein konkreter Hinweis erwartet.

## Werbeaussagen

- Während Antioxidantien nicht in Zusammenhang mit Insekten gebracht werden, wird der oftmals beworbene Proteingehalt als glaubwürdig eingeschätzt. Allerdings ist zu berücksichtigen, dass das Thema Proteine ein aktueller Trend ist, der für viele Teilnehmer keine Rolle spielt. Für sportliche Teilnehmer, vor allem Männer, ist der hohe Proteingehalt ein attraktiver Aspekt. Erwartet wird ein um 20 Prozent höherer Proteinanteil als in anderen Produkten. Die Umrechnung der Angaben auf die Verzehrmenge findet nur in einzelnen Fällen statt.

# Fazit (4/4)

---

## Wünsche an die Verbraucherzentrale

- Von der Verbraucherzentrale wird vor allem eine generelle Aufklärung über den Nutzen insektenhaltiger Produkte erwartet sowie die Sicherstellung der Produktsicherheit. Hierzu gehören neben einer korrekten Deklaration auch Hinweise zur gesundheitlichen (Un)Bedenklichkeit und zur Haltung von Insekten.

---

## weitere Fragen

Aleksa Möntmann

Qualitative Projektleitung

forsa marplan

Markt- und Mediaforschungsgesellschaft mbH

Weißfrauenstraße 10

60596 Frankfurt am Main