

# GEFRAGT

SERIE  
SO  
SCHMECKT  
DIE WELT



## WIE SCHMECKT EIGENTLICH ... Riesenwanze?

Daumengroß und ein Geschmack, der nicht von dieser Welt ist: Das Insekt mit den sechs Beinen ist eher etwas für fortgeschrittene Esser

Sollten Sie auf der Suche nach einem neuen Job sein: Der Beruf des Wanzenfängers zahlt sich aus. Die Insekten, die in Sümpfen und Teichen leben und in schwimmende, UV-beleuchtete Fallen gelockt werden, bringen auf den Märkten Südostasiens pro Exemplar umgerechnet fast einen Euro ein, als Exportgut deutlich mehr. Das liegt vor allem am außergewöhnlichen Geschmack der Insekten, die zur Ordnung der Schnabelkerfen gehören – und an der Zauberwirkung, die man ihnen nachsagt. Was den Verzehr angeht: Das Ekelgefühl bei „Ungeziefer“ lässt sich überlisten, indem man sie rasch in den Mund steckt. Funktioniert leider bei Riesenwanzen nicht: Zunächst nimmt man das glatte, etwa daumengroße Tier in die Hand und reißt die Flügel ab. Dann wird der Kopf abgedreht, sodass sich das Fleisch aus dem Panzer herausziehen lässt – ähnlich wie beim Krabbenpulen – und manch einer fühlt sich sogar an den Geschmack von Meeresfrüchten erinnert. Andere sprechen eher von einer Mischung aus Lakritze und Zitrusfrucht, wahnsinnig intensiv, mit einer schleimigen Konsistenz. Mutige saugen noch den Kopf aus. Die einfache Variante: Eine Essenz des Wanzenfleisches wird auch als Chilipaste benutzt, etwa zu Fischgerichten. Das starke Aroma stammt übrigens von den Pheromonen der Wanzen, weshalb die Krabber auch als potenzsteigernd gelten.

### ZWEI WICHTIGE FRAGEN ...

- **DARF MAN DAS?** Seit 2015 erlaubt die Novel-Food-Verordnung die Einfuhr fast jeder Art von Insekten-Food in die EU, dazu gehören auch Riesenwanzen.
- **WO GIBT'S DAS?** Auf den Märkten Südostasiens, meist gekocht oder frittiert. In Europa findet man sie in wenigen Spezialgeschäften oder eben online, etwa bei [next-food.net](http://next-food.net)



## HOCHKONJUNKTUR

Sagen wir es mal vorsichtig – Alkohol läuft ganz gut dieses Jahr – und das Bestellen im Internet auch. Die perfekte Symbiose aus beidem: der Onlinehändler Wine in Black mit einem täglich wechselnden Sortiment an Premium-Weinen, Klassikern, Neuentdeckungen, Geheimtipps und einem kostenfreien Versand ab sechs Flaschen. Mehr Infos finden Sie im Netz auf [wine-in-black.de](http://wine-in-black.de)

## DAS ROCKT

Seufz, endlich mal eine passende Küche zum Steak. Das war wohl kaum der erste Gedanke der Natursteinmanufaktur MCR, die nicht nur Küchen, sondern auch jedes andere denkbare Unikat in Handarbeit herstellt – vielmehr hatte man wie immer das hochwertige Design im Blick. Alle Infos unter [mcr-stein.de](http://mcr-stein.de)

## HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

# 46 Mio.

TRUTHÄHNE VERTILGTEN DIE AMERIKANER AN THANKSGIVING 2019. DAS SIND SIEBEN PERSONEN PRO TRUTHAHN.



## LEIPZIGER ALLERLEI

Die drei Buchstaben LSN stehen für die Leipziger Spirituosenmanufaktur – und dahinter stehen vier Freunde, die 2017 beschlossen, jede Menge Schnaps zu brennen. Inzwischen stellt man in Sachsen acht verschiedene Destillate her, unter anderem sogar Absinth – mit insgesamt 14 Kräutern, Wermut, Fenchel und Ysop als Basis und einem Alkoholgehalt von 64 % Vol., [leipziger-spirituosen-manufaktur.de](http://leipziger-spirituosen-manufaktur.de)