

Zwei Wochen in der Beize
Einen Rehpfeffer selbst machen, geht das? Wir habens ausprobiert
Kulinarik — 50

Dieser Wärmer lässt keinen kalt
Der Heizpilz polarisiert. Wer hat ihn eigentlich hierhergebracht?
Revival — 51

«Totally awesome!»

Englisch ist in der Schweiz hip wie nie, vor allem unter Jugendlichen. Für sie ist es keine Allerweltssprache, sondern das beste Mittel, um ihre Gefühle auszudrücken

Pascal Blum (Text) und
Michele Lürna (Fotos)

Erste Szene:

Das Video

Drei Schülerinnen im Lindenhof-Park in Zürich schauen sich ein Handyvideo über die Black-Lives-Matter-Bewegung an. Sie reden darüber und wechseln bruchlos vom Schweizerdeutsch ins Englisch, benutzen Begriffe wie «race relations». Es klingt wie im Radio: perfekt, wie gesteuert.

Englisch ist in der Schweiz so gut wie normal geworden, wenn man in einem international eingetragenen vorvertraglichen Job arbeitet. In Videokonferenzen und Weiterbildungskursen wird Englisch gesprochen, im Uni-Seminar und in der Yoga-Klasse wird es vorausgesetzt, in Cafés in der Stadt wird man mit einem «Hi!» begrüßt, und Wörter wie Lunch, Sponsorship, Cliffhanger oder Eysatzer gehören länger zum Grundwortschatz selbst von jenen, die sich nicht immer cool geben müssen.

9,8 Prozent der Schweizer Bevölkerung gaben 2018 an, als Muttersprache Englisch zu reden, vor zehn Jahren waren es noch 4 Prozent. Schweizerinnen und Schweizer sprechen die Sprache im weltweiten Vergleich nicht schlecht, laut English Proficiency Index von Education First befinden wir uns auf Platz 19, gleich hinter Kanada. Auf dem ersten Platz: Holland. Gefolgt von Schweden, Norwegen und Dänemark.

Auffällig ist, dass gerade die Gen Z (geboren ab 1997) den etwas älteren Millennials (ab Anfang 80er) den Rang abläuft. Grund dafür könnte die Einführung der Personalausweispflicht 2002 sein. Die Kinder von Eltern mit internationalem Hintergrund sind hier aufgewachsen und reden oft viel besser Englisch als die heute 35-jährigen, die zwar auch mit TV-Serien und viel Popkultur gross geworden sind, aber ihr Englisch nicht so oft benutzen, wie sie vielleicht behaupten.

Mehr Englisch in Kinos

Schweizweit geht der Trend zu mehr Synchronfassungen, in Zürich aber vorwiegend der Erstsprache ungeopfert. 2019 sahen rund 25 Prozent der Besucher in Zürich eine Vorführung in Originalsprache, das ist der höchste Wert seit zehn Jahren. Nun kündigen die Pathé-Kinos an, in der Schweiz vermehrt Originalversionen zu zeigen. Das betrifft etwa die Kinos in Basel, Bern, Spreitenbach AG, Dübikon ZH und Ebikon LU. Besonders Expats und Menschen mit Familie oder Herkunft im Ausland hätten Filme mit Untertiteln nachgehört, heisst es bei Pathé. (jka)



Klara, 16, Zürcher Schülerin

ten. Mit Abstand am meisten Englisch-Sprachkurse leben im Grossraum Zürich, aber auch in Bern und Basel ist Englisch die am häufigsten genutzte Muttersprache nach Schweizerdeutsch und Deutsch.

Zweite Szene:

Die Zweitsprachige

Wenn sie ihr altes Gymnasium in Zürich besucht, kommt Klara ein Strom von Tunesiern entgegen, die ganz selbstverständlich Englisch reden, es ist auch Klaras liebste Alltagssprache. Heute geht die 16-jährige Zürcherin in Walddeur zur Schule, gleich hinter der Grenze. Wenn sie dort Englisch spricht, geschieht es schon mal, dass ein Gleichaltriger sich umdreht und sagt: «Sprich Deutsch, wir sind hier in Deutschland!»

Wechselt Klara im Gespräch von Deutsch auf Englisch, wird man ein bisschen nervös. Die Jugendliche spricht ein so akzentfreies Englisch, dass man sie für eine Muttersprachlerin hält. Tatsächlich geht Klara in ihrer Schule als «native speaker», obwohl sie mit ihrem Eltern in der Schweiz hochdeutsch spricht. Doch von klein auf wurde Klara von Auspaten aus England oder den USA herum; später besuchte sie das bilinguale Gymnasium in Zürich.

Das Englisch ist geblieben, mehr als das: «Ich spreche Englisch, wenn ich ich selbst bin», sagt Klara. Alles Private läuft bei ihr auf Englisch ab. Klaras Gefühlsdiktando sind auf Englisch, die Sprache ist in ihr drin. «Ich mag die deutsche Sprache ehrlich gesagt nicht so, es kratzt im Hals.» Englisch dagegen flusst besser, ist weicher. Klara denkt auf Englisch, liest auf Englisch, guckt Filme und Serien auf Englisch; TikTok, YouTube, Influencer, alles Englisch.

In Zürich habe sich die Sprache definitiv vertieft, jeder sage «In my Point» oder «happy», aber «aufregend». Auch Kollegen, die nicht zweitsprachig aufgewachsen sind, reden Englisch mit ihr und stellen, wenn sie Netflix gucken, die Originalversion oder die englischen Untertitel ein.

Korrigiert sie ihre Kollegen? Manchmal, wenn waren die anderen über die Grammatik stolpern oder nicht wissen, wie man «organizational» schreibt. Viele setzen die Sprache konsumieren, sagt Klara, aber sie zu wenig leben. Dabei geht es ihrer Generation doch darum, sich zu bilden und mehr von der Welt zu erfahren.

Dritte Szene:

Die Privatschule

Die 14-jährige Pema (Name geändert) sitzt mit ihrer Mutter, einer ungarischen Zahnärztin, im Auf-

Fortsetzung — 48



Abo Sprachen-Trend

Warum die Schweizer Jugend lieber Englisch redet

Englisch ist hip wie nie, vor allem unter Schweizer Teenagern. Für sie ist es keine Allerweltssprache, sondern das beste Mittel, um ihre Gefühle auszudrücken.



Pascal Blum

Publiziert: 10.10.2020, 20:26



Klara, 16, aus Zürich, spricht am liebsten Englisch. Gelernt hat sie die Sprache bei ihren Au-pairs.

Foto: Michele Limina



Skurrile Verbote im Ausland

Was Touristen diesen Sommer alles nicht mehr dürfen

Weil man genug hat von respektlosen Menschenmassen, wurden an manch beliebtem Ferienort pünktlich auf die Sommerferien hin strenge Regeln für Touristen aufgestellt. Italien zeigt sich dabei besonders «kreativ».

Anita Suter

Publiziert: 14.07.2023, 16:30



Schluss mit Sünnele, wie und wann es einem gefällt: Am kultigen La-Pelosa-Strand in Sardinien gilt ab sofort Reservationspflicht.
Foto: Fabrizio Villa/Getty Images



tagesanzeiger • Folgen

Original-Audio



tagesanzeiger Viele Urlaubsländer haben genug von respektlosen Touristenmassen, weshalb der ein oder andere Ferienort für diesen Sommer strenge Regeln für die Besucher:innen aufgestellt hat. Italien zeigt sich dabei besonders «kreativ». Wie denkst du über die skurrilen Verbote? Welche sind sinnvoll und welche eher weniger?

Video: Tamedia

#sonntagszeitung #tagesanzeiger
#soz #ferienverbote #ferien #urlaub
#touristen #skurrileverbote #italien

27 Wo.



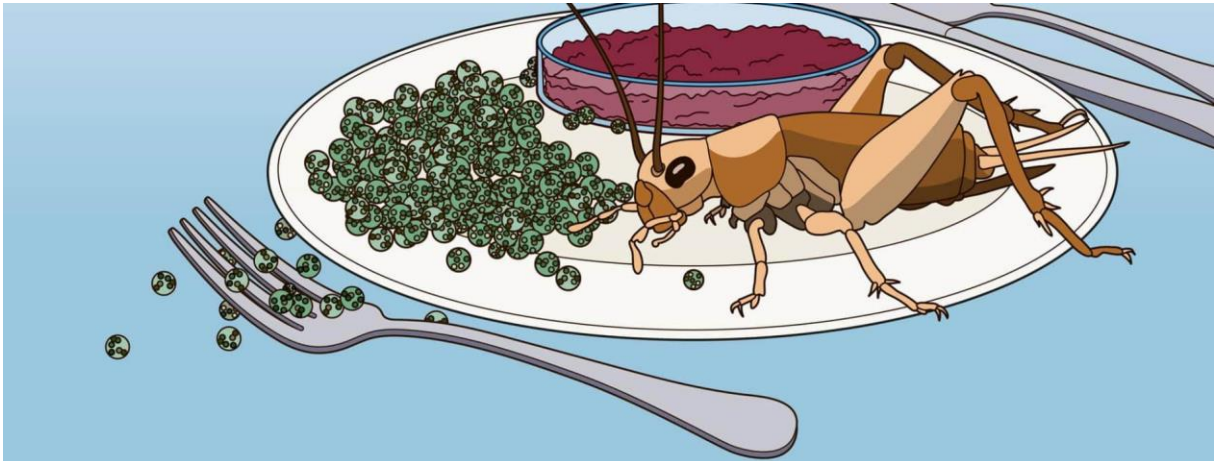
cat_on_walk Irgendwie verständlich bei



Gefällt 50 Mal

27. Juli 2023

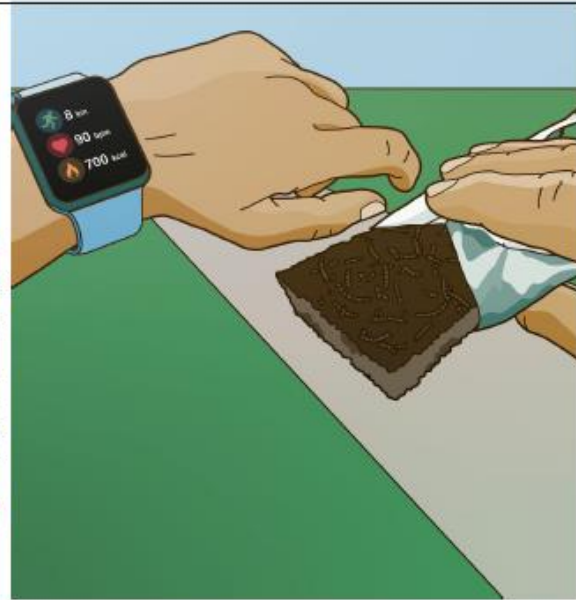
Melde dich an, um mit „Gefällt mir“ zu markieren oder zu kommentieren.



Was essen wir morgen?

Die Welternährung ist durch den Ukraine-Krieg, die Pandemie und die Klimakrise gefährdeter denn je. Umso wichtiger ist es, dass weniger Fleisch auf unseren Tellern landet. Wir haben die Fakten zusammengestellt und uns an mehreren Orten in der Schweiz Lösungen für nachhaltigere Alternativen angeschaut.

Wissen



Achtung, Insekten in der Kiste!

Das andere Fleisch (Teil 1) Heuschrecken, Grillen und Mehlwürmer enthalten so viel Eiweiss wie ein Steak. Doch wie werden die Käferlarven gezüchtet, aus denen dann Burger oder andere Lebensmittel werden?

Barbara Rojo (Text)
und Sandro Lochau und
Alessandro Hollar (Illustrationen)

In einer ehemaligen Scheune im saargauischen Dorf Endingen geht es in einem von der Aussenwelt abgeschlossenen Raum drunter und drüber. Obwohl dort alles ordentlich ausgeräumt ist, wuseln überall kleine Mehlwürmer in aufeinandergestapelten Plastikdosen umher. Die gelbbraunen Larven mit den dunklen Ringen liegen darin dicht an dicht, zu Tausenden in einer einzelnen Box. Sie strecken und recken sich, krabbeln mit ihren drei Beinpaaren gelegentlich auch über andere hinweg oder futtern Nebenprodukte aus einer Mühle.

Eigentlich sind die rund zwei Zentimeter kleinen Tierchen mit den beiden winzigen Dornen am Ende des Hinterleibes die grössten bei uns vorkommenden Vorratschädlingen, die insbesondere in Bäckereien als Plage getürchtet werden. Doch seit 2017 sind sie – wie auch Grillen und Heuschrecken – in der Schweiz als Nahrungsmittel zugelassen.

Nach zwei Monaten ernten

Obwohl es so manchem vielleicht weiterhin vor dem Gedanken graut, die Larven des Mehlkäfers *Tenebrio molitor* zu verspeisen, sind sie nicht nur sehr gesund, sondern lassen sich auch ökologisch und wirtschaftlich produzieren. Denn für ihr Futter wird etwa kein Regenwald in Südamerika gerodet, sie verbrauchen kein Weideland, benötigen kaum Wasser und können sich von Nebenprodukten aus der Lebensmittelindustrie ernähren.

«Wenn sie bei uns Weizenkörner fressen, schmecken sie splittertustig, bei Bistrotreibern dage-

gen eher herb», erklärt der Tierarzt Benjamin Stelner, Gründer des Start-ups *Insectable*, der auf dem denkmalgeschützten Bauernhof seiner Eltern seit 2018 biologisch zertifizierte Insekten züchtet. Mehlwürmer sind recht anspruchslos, lieben aber eine hohe Luftfeuchtigkeit und warme Temperaturen über 25 Grad Celsius. Heizen muss man den Raum mit den rund 200 Käsen aber nur wenig, weil die Mehlwürmer mit ihrem Stoffwechsel selbst für die nötige Heizenergie sorgen. Während des Wachstums streifen die wurmartigen Larven mehrmals ihre Chitinhülle ab. Nach ungefähr zwei Monaten wird der Grossteil der Larven gemernt und weiterverarbeitet. Ungefähr fünf bis zehn Prozent der Larven bleiben jedoch in Endingen. Sie fressen nichts mehr und verwandeln sich in reglose Puppen. Aus den Puppen werden später wieder Käfer, so schliesst sich der Kreis.

«Hier werden die Larven geerntet», erklärt Stelner, der nun die Tür zur Hygienezone mit dem Warnhinweis «kein Zutritt für Unbefugte» öffnet, wo unter anderem ein Industriekocher und zwei industrielle Schnellkühler stehen. Obwohl Insekten bewusst vom Tierschutzgesetz ausgenommen sind, hat er sich dennoch zusammen mit Experten aus Tierschutz, Tiermedizin, Ethik und Entomologie vertieft Gedanken über die artgerechte Haltung und Verarbeitung von Insekten gemacht. Weil es beim Töten vor allem wichtig ist, dass es extrem schnell geht, verwendet er kochendes Wasser. Denn dadurch zeressen sich die Proteine der kleinen Larven innerhalb von Sekundenbruchteilen, und die Nerven verlieren ihre Leitfähigkeit.

«Bevor der Mehlwurm etwas merkt, ist er bereits tot», sagt Stelner. Danach werden die Larven bei der Zürcher Firma *Essento* zu Burgern, Meatballs oder Snacks verarbeitet. «Ich glaube nicht, dass wir mit Insekten das Gaumenvergnügen eines gut zubereiteten Rindsteins ersetzen können», gibt er zu bedenken. Vielmehr müsse man aus den geschmacklosen Heuschrecken, Grillen und Würmern neue kulinarische Kreationen erfinden, die Appetit machen und die Leute überzeugen. Denn der Verzehr von Insekten sei neben dem hohen Proteingehalt vor allem aus ökologischer Sicht sinnvoll. Jede Woche erntet er circa 50 Kilogramm.

Per Zufall verschluckt

«Unbewusst essen wir alle schätzungsweise ein halbes Kilogramm Insekten pro Jahr», sagt der Ökonom Christian Bürsch, Geschäftsführer von *Essento*. Hauptsächlich durch Kaffee, Keuchup, Mehl oder Schoggi, wo man sie permanent unbeabsichtigt mitverarbeitet. Interessant

sei, dass uns der Ekel vor Insekten anrangen sei. Denn kleine Kinder seien viel offener und würden die Krabbeldiere ohne Vorbehalte probieren. Um dies zu ändern und den Menschen Lust auf das «neue Fleisch» zu machen, hat er zusammen mit dem Koch Adrian Kessler ein Buch mit 50 Rezepten herausgegeben. Von Grillen-Karotte-Gnocchi mit Peperonata und Schalottencreme über Teriyaki-Heuschrecken-Spiss bis hin zu einer Nussbutter-Mehlworm-Glace mit Erdbeerleder.

In der Antike wurden Insekten als Delikatesse und hochwertiges Nahrungsmittel angesehen. Römer und Griechen verzehrten zum Beispiel Zikaden und Falterlarven. Und bis Mitte des 20. Jahrhunderts war in der Schweiz, in Deutschland oder etwa in Frankreich die Maltkefersuppe ein verbreitetes Insektengericht. Um den Menschen hierzulande die Vorbehalte nun gegenüber Insektenfood zu nehmen und die Akzeptanz zu fördern, verarbeitet *Essento* die Insekten

zum Beispiel als Zusatz in Form von wertvollem Proteinpulver zu Energieriegeln oder Burgern.

Käferlarve im Holzsubstrat

In der ehemaligen Baumwollspinnerei Lüntal am Fuss der höchsten Berge der Glarner Alpen stehen mittlerweile andere die Fläden. So stehen in einer Industriehalle des Innovationsparks jetzt ein Gabelstapler, ein Häcksler für Laub und Zweige, Abfüll- und Sortiermaschinen, Säcke mit verschiedenen Humusarten oder holzhaltigen Pflanzen. Denn beim Forschungsprojekt «Food from Wood» will der Agronom Jörg Grander von der ZHAW in Wädenswil zusammen mit den Insektenexperten Daniel Ambühl und Benjamin Hartig essbare Käferlarven züchten, die sich von verrottem Totholz ernähren.

Jede Kiste in dem Lüntalherd «Käfer-Mastbetrieb» ist beschriftet, da es sich um unterschiedliche Arten und Entwicklungsstadien handelt. Aus den Käsen erntet Grander genteisere In-

sektenpuppen von Hirsch- und Nashornkäfer, die bereits schon bei einer ersten Inzuchtgeneration gezüchtet worden sind.

Die Käferlarven werden im zweiten Larvenstadium in die Container gegeben und leben in ihrem eigenen Futter. «Daher verursachen die Tiere während der Mastzeit von ein paar Monaten bis zur Ernte keine zusätzliche Arbeit», sagt Grander. Bei der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) seien sie zwar bereits als essbare Insekten gelistet, aber leider noch nicht in der Verordnung der Speiseinsekten im Schweizer Lebensmittelgesetz aufgeführt. Im Forschungsprojekt werden alle Daten gesammelt, um baldmöglichst bei der EU einen Antrag für «Novel Foods» zu stellen.

Geerntet werden die Käfer im Puppenstadium, also kurz bevor sie sich in kleine Kraftproze verwandeln und entweder ein ausgeprägtes Horn beziehungsweise eine Art Geweih auf der Oberseite des Kopfes tragen. Benjamin Hartig wühlt nun mit den blossen Händen in einer der vielen Boxen und zieht aus dem dunkelbraunen Holzsubstrat eine sich gerade verrippende Larve des Nashornkäfers hervor.

In seiner Hülle gleicht das kleine Nutztier einem Wesen aus einer fernen Welt. Wenn man es vergrössert, könnte es von der Gestalt fast an ein im Ofen gebratenes Poulet erinnern. «Ich bin sicher, dass sich die Vorbehalte und der Ekel gegenüber dem Verzehr von Insekten ändern werden», sagt Grander. Bei Garnelen und Shrimps sei es damals, vor rund 60 Jahren, auch mal so gewesen, und heute seien diese Produkte überall erhältlich, beliebt und völlig normal.

Serie: Was essen wir morgen?

Russland und die Ukraine sind die Kornkammern der Erde, sind führende Exporteure von Weizen, Mais und Ölsaaten. Deshalb führt der Krieg auch zu Hungerkatastrophen in vielen anderen Staaten.

Aus diesem Grund fordern jetzt rund 650 Forschende auf der Wissenschaftsplattform *Zenodo*, unseren Fleischkonsum stark einzuschränken und unser Ernährungssystem endlich effizienter und klimafreundlicher zu gestalten. Denn weltweit dienen mehr als zwei Drittel der land-

wirtschaftlichen Flächen für die Produktion von Tierfutter, und rund ein Drittel unserer Nahrung verfüttern wir an Rinder, Schweine oder Geflügel. «Insgesamt wird mehr Mais von Masttieren als von Menschen verzehrt», sagt Johanna Jacobi, Agrarökologin an der ETH Zürich. Hinzu kommt, dass die Viehzucht weltweit mit rund 15 Prozent zu den vom Menschen verursachten Emissionen beiträgt. Wir haben uns an drei Orten in der Schweiz Lösungen für nachhaltige Alternativen angeschaut. (hrj)

Krabbelnde Proteinbomben

Essbare Insekten artguppen sich als unumwundlich und gelten als Superfood. Weltweit essen über zwei Milliarden Menschen in rund 140 Ländern regelmässig Insekten. Wer sich nicht nur strikt vegetarisch ernährt und sich nicht vor Insekten fürchtet, könnte einen Versuch wagen. Denn neben einem hohen Proteingehalt haben sie nützliche Fatsäuren, Mikro-nährstoffe wie Eisen oder Zink sowie B-Vitamine. Zudem produzieren sie wertige Treibhausgase als andere Nutztiere wie das Ferkel und haben einen geringeren Wasser- und Landverbrauch. (hrj)