

# Stadt Zürich wird zur Insektenzüchterin

Der Stadtrat will den Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft mit neuen Ernährungsformen ebnen

URS BÜHLER

Ab 1. Mai ist es in der Schweiz dank einer revidierten Bundesverordnung erlaubt, ausgewählte Insektenarten als Nahrungsmittel zu vermarkten. Zürichs Stadtregierung sieht darin viel Potenzial, namentlich aus ökologischer Sicht, wie sie schon in früheren Statements festgehalten hat. Nun will sie diese in unseren Breitengraden gewöhnungsbedürftigen Tierprodukte fördern und sogar von der öffentlichen Hand züchten lassen: An einem noch zu evaluierenden Standort – als Option wird das Areal der bis 2020 vollständig rückzubauenden Kehrichtverbrennungsanlage Josefstrasse genannt – ist eine hochmoderne Zuchtanlage vorgesehen. Dort sollen laut einem internen Papier im Vollausbau bis zu 60 Tonnen Larven und Heuschrecken im Jahr produziert werden, allesamt zum Verzehr durch die Stadtbevölkerung bestimmt (beratend zur Seite stehen soll der Zoo, der viel Erfahrung in der Insektenzucht für Futterzwecke hat). Die einjährige Pilotphase ab Anfang 2018 will der Stadtrat in Eigenregie starten. Sind die Erfahrungen positiv, wird dem Parlament eine Vorlage zur definitiven Einführung unterbreitet.

## Städtische Lokale in der Pflicht

«Als Stadt, die sich wie keine andere der Nachhaltigkeit verschrieben hat, sehen wir uns in der Pflicht, hier eine Vorreiterrolle zu spielen», heisst es in der Begründung der Exekutive. Sie geht so weit, den Schritt als «Schlüssel auf dem Weg zur 2000-Watt-Gesellschaft» anzupreisen: Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) habe im jüngsten Bericht die ökologischen Vorteile von Insekten als Eiweisslieferanten hervor. Gemäss einem Szenario, das die Universität St. Gallen für die Stadt erarbeitet hat, müsste diese den Fleischkonsum bis zum Jahr 2050 um die Hälfte reduziert haben und ab dann den Hauptteil durch Insekten ersetzen. Die Exekutive ist gewillt, diese Entwicklung auch mit Steuerungsmassnahmen voranzutreiben: Ab 2020 will sie alle Gastbetriebe in Stadtbesitz, seien es Restaurants oder Kantinen, zum Anbieten von mindestens einem Insekten-Gericht aus hiesiger Zucht verpflichten.

Der Bund hat in einem ersten Schritt Mehlwürmer (*Tenebrio molitor*), Grillen (*Acheta domestica*) und Wanderheuschrecken (*Locusta migratoria*) zugelassen. In Zürich sollen alle drei Arten gezüchtet werden, mit Schwerpunkt auf den Heuschrecken: Sie gelten als einfach



In Zürich gezüchtete Mehlwürmer und andere Insekten sollen auf Speisekarten der Stadt zur festen Grösse werden. KÄRIN HOFER / NZZ

zu züchten und bieten sich für vielfältige Zubereitungsarten an. Unkompliziertes Rosten auf dem Kugelgrill ist laut einschlägigen Kochbüchern ebenso erfolgreich wie Ausbacken im Teig; sogar zu Eiscreme, der ein dezentes Erdnuss-Aroma nachgesagt wird, sollen sie verarbeitet werden. Und laut gut informierten Quellen hat ein lokaler Fussballklub Interesse angemeldet, bei Heimspielen im Letztgrund an den Ständen «Grasshoppers frites» anzubieten.

Doch wie steht es mit der designierten Abnehmerschaft? Wird die Stadtbevölkerung den verbreiteten Ekel vor den Krabbel- und Kriechtieren wirklich überwinden lernen? Auch da zeigen sich die Verantwortlichen zuversichtlich: «Das ist nur eine Frage der Zeit», sagt Helga-Maja Flügelschlag vom städtischen Gesundheitsamt. Nachhelfen werde die Stadt mit unentgeltlichen Insekten-Kochkursen für die ganze Familie an der Fachschule Viventa und sogenannten Käferfesten in Schulen und Kindergärten. Sensibilisierungskampagnen samt Plakatierungen in Trams und im öffentlichen Raum sollen zudem die Lust auf «Grillen-Grilladen» wecken.

«Ich habe auf der letzten Asienreise sogar Vogelspinnen gegessen», sagt ein nicht genannt sein wollendes Mitglied des Stadtrats mit ärztlich attestierter Laktoseintoleranz. «Die Konsistenz war etwas gewöhnungsbedürftig, aber der Geschmack alles andere als übel. Als jahrelanger Ovo-Lacto-Vegetarier sehe ich Insekten als künftig zentrales Surrogat für tierische Eiweisse auf meinem Speiseplan, ich habe im Freundeskreis sogar schon entsprechende Degustationen durchgeführt.» Das konnte schon bisher ganz legal geschehen, denn der Eigengebrauch fällt in der Schweiz nicht unter die Lebensmittelgesetzgebung.

## Zuchtmeister-Verband reagiert

Bereits zeichnet sich allerdings ab, dass den stadträtlichen Plänen mittelfristig von diversen Seiten Opposition erwachsen dürfte. Der Zürcher Zuchtmeister-Verband (ZZV) wirft der öffentlichen Hand in einer Stellungnahme die Konkurrenzierung von Privatbetreibern vor. Und FDP-Gemeinderat Severin Pflüger meint auf Anfrage: «Aus liberaler Warte ist generell nichts einzuwenden gegen

den Verzehr von Insekten. Aber wir sind grundsätzlich gegen eine Bevormundung bei kulinarischen Vorlieben.» So sicher wie das Amen in der Kirche wird von bürgerlicher Seite auch der Einwand kommen, eine Zucht von Würmern und Schrecken sei gewiss keine Kernaufgabe des Gemeinwesens. Das indes will die Exekutive nicht gelten lassen: Der Bericht der Vereinten Nationen zum Thema Insekten-Essen mache deutlich, wie zentral bei dieser Zuchtform die Hygiene sei, schreibt sie. Bei unsachgemässen Vorgehen könnten Insekten mit Keimen und Rückständen belastet sein – und nur die öffentliche Hand garantiere höchstmögliche Qualitätsstandards.

Zudem fehlten europaweit standardisierte Verfahren für Zucht und Produktion zum Zweck des Verzehrs, es seien dringend wissenschaftliche Studien nötig. Auch insofern will die Stadt, begleitet von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil, ihren Beitrag leisten. Und für 2030 dann strebt sie das Unesco-Label «Primarily Bug Fed City» (primär Insekten-ernährte Stadt) an, das Zürichs Vorbildwirkung eine weltweite Ausstrahlung garantieren soll.

## REFORMATIONSJUBILÄUM

### Humor

Von Christoph Sigrist

Kirche und Humor? Das klingt wie ein 1.-April-Scherz. In der Kirche gebe es nicht viel zu lachen, sagt man. Lustfeindliche Predigten, typisch reformiert eben, zwinglianischer Geist. Nur, Zwingli war kein Zwinglianer! Seine Eigenart, sein Humor verschmolzen zu einer besonderen Legierung von Spott und Lachen, zu einem Humorfestival des Glaubens. Sein Kanzelhumor war entlarvend. Einem Kollegen, der an der Letzten Ölung festhielt, beschied er, «er möge doch das Öl für den Salat brauchen oder damit salben, wenn er Gliederschmerzen habe. Durch den Glauben werden wir selig, nicht durch das Öl, sonst müssten die Ziegenschläuche am seligsten sein, triefen sie doch davon.» Wer Zwingli neu entdecken will, braucht eine neue Theologie des Humors.

■ **Humor ist der Bruder des Glaubens.** Die Geschichte Gottes mit den Menschen, das Evangelium, kann mit dem Erzählen eines Witzes verglichen werden. Der Glaube, die Reaktion des Menschen auf das Hören von Gottes Wort, ist dem Lachen ähnlich. Wer nach einem gut erzählten Witz lacht, kann nichts dafür, sein Losprusten ist kaum unterdrückbar. Der lachende Mensch tut, indem ihm geschieht. Die Zwinglianer haben das verwechselt: Statt den Witz so gut zu erzählen, dass das Lachen sich spontan einstellt, predigen sie: Du sollst lachen! Du musst glauben! Das ist verkehrt. Wenn es um den Glauben geht, geht es allein darum, von der liebenden und versöhnenden Nähe Gottes zu erzählen – lustvoll und mit Humor.

■ **Humor ist die kürzeste Distanz zwischen zwei Menschen.** Das Lachen zieht Menschen auf Augenhöhe in einen Raum, in dem sie einander achtsam,

## 500 JAHRE REFORMATION SCHATTENWURF ZWINGLI

Vor 500 Jahren begann die Reformation. Im «Schattenwurf Zwingli» projiziert der Lichtkünstler Jerry Hofstetter in einer Kunstaktion an jedem Monats-ersten Zwingli Schatten. Parallel dazu erläutert Grossmünsterpfarrer Christoph Sigrist als Botschafter des Reformationsjubiläums in der NZZ in zwölf Botschaften, was Gegenwart der Reformation bedeutet. Der nächste Schattenwurf mit Podiumsdiskussion findet am Samstag, dem 1. April, 19 Uhr 30 vor dem Hauptportal des Grossmünsters statt (<https://schattenwurfzwingli.ch/>).

lustvoll, zärtlich begegnen. Jesus Christus suchte diese kurze Distanz zu den Menschen. Ob Jesus gelacht hat, wissen wir nicht. Jedenfalls feierte, ass und trank er gern, und er sprach die Weinenden selig: «Ihr werdet lachen» (Lukas 6,21). Er setzte sich der Hämie der Mächtigen am Kreuz aus. Er wurde zum Urbild des verlassenen Glaubenden. Seitdem sind Christen sensibel gegenüber Menschen, die verlacht werden. Wer über Menschen lacht, stellt sich über sie. Das hat nichts mit dem Humor der gleichen Augenhöhe Christi zu tun.

■ **«Aller höhere Humor fängt damit an, dass man die eigene Person nicht mehr ernst nimmt»** (Hermann Hesse). Humor kann als Sich-zur-Schau-Stellen-Prophezie und als geistliche Relativierung eigener Leistungen verstanden werden. Was wird alles unternommen, um im Scheinwerferlicht zu stehen, online, im Fernsehen, in Zeitungen präsent zu sein? Biblische Geschichten funktionieren anders, es sind Geschichten von Versagern, Huren, Erbschleichern, Verleugnern, Verärrern; sie zu lesen, treibt die Schamröte ins Gesicht. Wie Schuppen fällt der Schein von den Augen.

Glauben als herzhaftes Lachen: So führt der Humor zum Ernst der Botschaft. Dazu Zwingli: «Ein frut Schimpfwort (ein munterer Scherz) in loco (am richtigen Ort), da es zimmer (passt), hoffend wir, dass uns die nieman verfolgen werde.» Doch auf den ersten April folgt der zweite. Deshalb: «Wöllend darum nit Spöttlis machen! Es gilt Ernst!»

## 200 Millionen für EWZ

Neuer Rahmenkredit beantragt

ak. · Das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich gehört zu den drei grössten Anbietern von Energiedienstleistungen in der Schweiz. Das EWZ plant, baut, betreibt und finanziert beispielsweise Energieversorgungsanlagen, die in seinem Eigentum bleiben. Um in diesem Bereich konkurrenzfähig zu sein, greift das EWZ auf Rahmenkredite zurück, die ihm jeweils vom Gemeinderat bewilligt worden sind. Fünf solcher Kredite im Gesamtbetrag von 315 Millionen Franken waren es in den letzten Jahren. Weil das Geld praktisch aufgebraucht ist, beantragt der Stadtrat nun, einen weiteren Rahmenkredit von 200 Millionen Franken zu bewilligen. Ohne dieses Instrument wäre das Elektrizitätswerk stark benachteiligt, weil es für Kredite zwischen 2 und 20 Millionen Franken jedes Mal beim Gemeinderat eine Bewilligung einholen müsste.

Seit 2014 ist das Geschäftsfeld Energiedienstleistungen eigenwirtschaftlich. Ende 2016 waren 251 Anlagen in Betrieb, mit denen sich jährlich etwa 44 700 Tonnen CO<sub>2</sub> einsparen lassen.

## Lange Durststrecke für Bahnkunden

Wegen umfassender Sanierung am Zürcher Hauptbahnhof müssen Geschäfte schliessen

ADI KÄLIN

Nach fast 150 Jahren braucht der Südtrakt des Zürcher Hauptbahnhof gegen den Bahnhofplatz hin eine umfassende Sanierung. Viele Läden, aber auch zentrale Restaurants wie das «Au Premier» werden für gut drei Jahre geschlossen. Die SBB lassen sich die Erneuerung von Fassaden, Innenräumen und technischen Anlagen 125 Millionen Franken kosten. Am Freitag ist das Baugesuch bei der Stadt Zürich eingereicht worden. Die Arbeiten finden in zwei Etappen statt; die erste dauert von 2018 bis Anfang 2020, die zweite vom zweiten Quartal 2020 bis zum Sommer 2023. Nach Auskunft von SBB-Sprecher Christian Ginsig wird in der ersten Etappe vor allem im Keller gearbeitet. Es geht beispielsweise um Sanierungen unter den Arkaden beim Ostportal oder um den Einbau einer neuen zentralen Produktionsküche unter der sogenannten Wanner-Halle. In dieser Phase bleiben noch alle Läden und Restaurants geöffnet.

In der zweiten Phase müssen dann allerdings sämtliche Betriebe gegen den

Bahnhofplatz hin vorübergehend geschlossen werden. Bei den Restaurants sind das «Au Premier» mit seinen Konferenzräumen, das «Imagine» und das «Bona Dea» betroffen – bei den weiteren Verpflegungsbetrieben unter anderem «Nordsee» und «Burger King». Alle diese Betriebe werden von Candrian Catering geführt. Candrian wird wieder einziehen, hingegen sind laut Ginsig im Gastrobereich verschiedene neue Konzepte geplant.

Auf der andern Seite des Durchgangs zwischen Bahnhofplatz und Wanner-Halle müssen unter anderem der Kiosk und der Edelweiss-Shop vorübergehend ihre Türen schliessen. Auch die Bahnhof-Apotheke und die Arztpraxis Permanence sind von den Sanierungsarbeiten betroffen. Man sei daran, mit den Mietern Konzepte für die Übergangsphase zu erarbeiten. Mit einzelnen sei man noch im Gespräch für das Mietverhältnis nach der Sanierung. Neben Candrian Catering haben bereits auch Sprüngli und die Bahnhof-Apotheke neue Verträge. Dass es zu einer umfassenden Sanierung kommen werde, sei

übrigens allen Mietern seit langem bekannt gewesen, sagt Christian Ginsig.

Um die heikle Sanierung des Sandsteins im Voraus testen zu können, werden bereits in den nächsten Tagen die Gerüste für eine sogenannte Musterachse errichtet. Dabei handelt es sich um eine zwanzig auf zwanzig Meter grosse Fassadenfläche zur Halle hin, auf der man die nötigen Techniken erproben kann. Selbstverständlich werden alle Arbeiten in enger Absprache mit der Denkmalpflege durchgeführt. Laut Ginsig ist auch der Heimatschutz über die geplanten Arbeiten und Abläufe unterrichtet worden.

Der südwestliche Teil des Hauptbahnhofes ist übrigens bereits im Zusammenhang mit den Arbeiten für den Bahnhof Löwenstrasse erneuert worden. Das alte Postgebäude musste damals weichen und wurde durch einen Neubau der Architekten Aebi & Vincent ersetzt. Auffallend ist der gläserne Aufbau gegen die Perrons hin, in dem ein Restaurationsbetrieb untergebracht ist. Das Architekturbüro hatte 2010 einen entsprechenden Wettbewerb gewonnen.