



THE GREATEST FLOWERS ARE

Mongo's Gastro GmbH
Unternehmenssprecher
Dennis Heisterkamp
Rüttenscheider Str. 97a
45130 Essen
Fon 0201. 74 756-18
heisterkamp@mongos.de

Presseinformation

Essen, 13. Juli 2017

Insekten vom Tisch – für 6 Monate!

Gericht untersagt Verkauf in Düsseldorf – Mongo's fügt sich mit Kopfschütteln

Laut Gerichtsbeschluss vom 13. Juli ist im Mongo's Restaurant in Düsseldorf – und nur dort – der Verkauf von Insekten zum Verzehr untersagt worden. Mongo's nahm vorsorglich und trotz anderslautender Amtsbescheinigungen die kleinen Krabber bundesweit aus dem Angebot. Mongo's-Chef Spiridon Soukas: „In 6 Monaten stehen die begehrten Snacks wieder auf unserer Speisekarte. Zum 1. 1. 2018 ändert sich die Rechtslage.“

Was vor Mitte Juli auf den Mongo's-Tellern serviert wurde, wird zum Jahreswechsel dasselbe sein: Die stark nachgefragte Leckerei bleibt identisch in Güte und Zucht. Es ändert sich allein das Recht. Mehlwürmer, Grillen und Heuschrecken werden dann mit Segen aus Brüssel europaweit als Lebensmittel eingestuft und dürfen für den menschlichen Verzehr auch in Deutschland verkauft werden.

Mongo's ließ sich vor dem Angebotsstart 2013 die Unbedenklichkeit des Verzehrs und die kontrollierte Qualität durch den Lieferanten und die für den Produzenten zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde bescheinigen. Zudem überzeugten sich diverse lokale Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Mongo's Küchen von der ordnungsgemäßen Zubereitung der Spezialität und entnahmen Proben, die ebenfalls als unbedenklich eingestuft wurden.

Das reflektierte gestern das Düsseldorfer Gericht nicht, auch nicht auf dezidierte Nachfrage. Zwischen heute und dem Jahreswechsel ändert sich für die Mongo's-Chefs Spiridon Soukas und Paul-Christian Blech nicht viel. Sie werden am 2. Januar wieder die exotische Delikatesse anbieten.

Im Prozess folgte Richterin Silke Boriss der Auffassung des Staatsanwalts, dass der Verzehr bedenklich sei. Es könne nicht ausgeschlossen werden, dass die Tierchen mit Insektiziden belastet sein könnten. Sie widersprachen damit den von der Mongo's Gastronomie vorgelegten behördlichen Unbedenklichkeitsbescheinigungen, dass genau das ausgeschlossen ist und die Ware ausschließlich für menschlichen Verzehr gezüchtet wird.

Die Mongo's Gastronomie hätte auch die Erlaubnis der Stadt Düsseldorf einholen müssen, selbst wenn der Lieferant für alle Restaurants derselbe sei, so die Vorsitzende Boriss.

„Das klingt doch wie eine Posse! Nicht nachvollziehbar für mich ist, dass Behörden unterschiedlich urteilen“, sagt Soukas, der nach dem Richterspruch sichtlich irritiert den Gerichtssaal verließ. Für ihn bleibt unklar, warum für denselben Lieferanten lokal unterschiedliche Maßstäbe gelten.

„Ich verstehe nicht, warum Düsseldorf als einzige Kommune Zweifel hegt“, so Soukas. Das Urteil hat das Strafmaß auf 2.500 Euro festgesetzt, die an die Düsseldorfer Tafel gezahlt werden.

Indes bleibt der zertifizierte Mongo's-Lieferant weltweit anerkannt. Er beliefert sogar ein dänisches Sterne-Restaurant mit den begehrten Erzeugnissen. Er wird ab Januar Insekten derselben Güte wie bisher liefern. Die Erfolgsgeschichte der exotischen Delikatesse in den Mongo's Restaurants ginge jetzt eben – von Amtswegen zeitversetzt – weiter. Dafür stehe er ein, so Soukas.

Hinweis für die Redaktion:

Wir laden am 2. Januar alle Pressevertreter zum großen Insekten-Probiertag ein. Bitte merken Sie sich diesen Termin bereits vor. Eine persönliche Einladung erhalten Sie gesondert bei Anmeldung unter: heisterkamp@mongos.de.

Wir freuen uns, Sie bei diesem Presse-Termin begrüßen zu dürfen.