Wachsraupen roh

Sehr agil, schwierig zu fotografieren …

Ich habe vor kurzem einen Bericht im Fernsehen über ein Restaurant in Japan gesehen. Dort hatte der Restaurantbesitzer seinen Gästen gegarte Wespenlarven in Sojasauce serviert. Sie schmeckten allerdings nicht allen Gästen. Er hatte allerdings auch noch ein geöffnetes Wespennest mit den Larven auf den Tisch gestellt. Die Gäste griffen sich die lebenden Larven und aßen sie roh aus der Hand. Und diese schmeckten ihnen sehr gut.

Wachsraupen sind die Raupen der Großen Wachsmotte (Galleria mellonella) und sind etwa 2–2,5 cm lang.

Man sollte die Wachsraupen möglichst bald nach Kauf oder Lieferung vom Zuchtsubstrat trennen und essen bzw. zubereiten. Denn sonst beginnen sie sich zu verpuppen und man hat erwachsene Wachsmotten. Und muss sich somit ein neues Rezept überlegen. Die Trennung vom Zuchtsubstrat ist etwas aufwändig und benötigt Zeit. Ich habe den Inhalt der Lieferverpackung in

ein sauberes Becken der Spüle geschüttet, in dem ich den Abfluss verstopft habe. Dann habe ich das Substrat einfach breitflächig im Becken verteilt. Einen Teil der Raupen kann man nun einfach auflesen und in eine Schüssel oder einen Topf geben. Für den Rest der Raupen muss man das Substrat mit der Hand durchgehen. Hier gilt der Rat: auf die Substratklumpen achten. Dort halten sich die Raupen meistens in gegrabenen oder gebohrten Gängen auf – oder beginnen sich einzuspinnen. Wer etwas Zeit übrig hat, gibt ansonsten dem restlichen Substrat noch eine halbe oder ganze Stunde Zeit. Denn die Raupen scheinen neugierige Tiere zu sein. Sie kommen nach oben – ans Licht? – und auch so kann man einen Teil einsammeln.

Für das Aufbewahren der Raupen bieten sich zwei Gefäße an: eine Schüssel oder ein kleiner Topf. Aber die Raupen sind sehr agil, können gut klettern und klettern auch die senkrechten Wände des Topfes hoch. Also bleibt nur übrig, Schüssel oder Topf von Zeit zu Zeit fest auf die Arbeitsplatte zu hauen. Die Raupen fallen wieder jeweils auf den Boden zurück. Oder eben ein Teller zum Abdecken der Schüssel oder den Deckel auf den Topf.

Man kann die Wachsraupen abtöten, muss dies aber nicht. Man tötet sie tiergerecht am besten, indem man sie nach dem Waschen in einer Schüssel für 30 Minuten in den Tiefkühlschrank gibt. Die Tiere machen zwar nach dem notwendigen Wasserbad in warmem Wasser zum Abwaschen der letzten Zuchsubstrat-Reste einen leblosen Eindruck und scheinen ertrunken zu sein. Sie erholen sich aber nach einiger Zeit, sind also nicht tot.

Wachsraupen schmecken roh recht gut, leicht süßlich, was vermutlich am Zuchtsubstrat liegt. Wenn man sie eine kurze Zeit z.B. mit frischen Kräutern füttert, könnten sie deren Aroma annehmen und würden vermutlich würziger schmecken. Oder man reicht sie mit Dips wie Sojasauce oder Mayonnaise.

Wachsraupen im Topf

Ich habe hier leider nur Fotos der Raupen im Topf und von einigen einzelnen Raupen. Ich habe schnell festgestellt, wie schwierig Tierfotografie ist. Denn ich habe abends mit Ausleuchtung mit Langzeitbelichtung fotografiert. Und da die Raupen doch sehr agil sind, sind sie auf den Fotos auch nicht alle sehr scharf. Ein „Selfie“ zu fotografieren, auf dem ich auf den Raupen herumkaue, war mir dann aber doch zu kompliziert.

Zutaten:

- Wachsraupen (Galleria mellonella)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Stunde

Wachsraupen vom Zuchsubstrat trennen. Kurz in einer Schüssel mit warmem Wasser waschen. Servieren. Eventuell Dips dazu reichen.