

Die Mopane Raupe – nahrhaft und delikatesse

Ob „Omagungu“ in Namibia, „mashonzha“ in Südafrika, „phane“ in Botswana, „macimbi“ in Zimbabwe oder „finkubala“ in Zambia – die Rede ist stets von der Mopane Raupe, die in all diesen Ländern ein willkommener Nahrungszusatz ist. Knapp 60% Protein-Anteil sowie etwas Eisen und Kalzium obendrauf macht sie insbesondere unter den Ureinwohnenden und in den ärmeren Bevölkerungsschichten trotz der rund 15% Fettanteil (auf 100 g) zu einer willkommenen Ergänzungskost.

Meine erste und bisher einzige Raupe dieser Art habe ich auf einem Markt gegessen, geröstet. Na ja, kein echter Leckerbissen, eher ein bisschen trocken, erdig und salzig im Geschmack. Aber dafür bekam ich als Anerkennung ein nettes Lächeln der Marktfrau zugeworfen, die mir wohl ansah, dass ich zukünftig lieber bei Chips bleibe.



Die Mopane Raupe ist der 1. Lebenszyklus der Emperor Moth („Kaisermotte“), die sich nach dem Schlüpfen aus dem Ei mit Vorliebe – und daher der Name – von den Blättern des Mopane Baums ernährt. Nach einigen wachstumsbedingten Häutungen und voll gefressen mit dem saftigen Mopane-Grün steht dann die Verpuppung und die Verwandlung in den kaiserlich großen Nachtfalter an. Als solche leben sie nur noch für weitere 3 bis 4 Tage, um sich zu paaren und den Fortbestand der Art zu sichern. Der gesamte Zyklus geht etwa über ein Jahr.

Der beste Moment, die Raupen von den Bäumen zu ernten, ist kurz bevor sie sich zu Boden stürzen und für die ungestörte Metamorphose eingraben wollen. Natürlich sind sie dann am größten und haben das meiste Fleisch dran. Sollte euch wirklich mal eine vor die Füße fallen und ihr den dritten Tag ohne Essen sein, dann

greift ruhig zu, beißt aber nicht gleich hinein, wenn ihr nicht – angewidert bis zum Anschlag – alles wieder ausspucken und sofort danach Suizid begehen wollt: Bevor ihr sie wirklich über eure Geschmacksnerven hinweg tanzen und die Speiseröhre hinunter krabbeln lasst, solltet ihr schnell noch die Eingeweide entfernen. Dazu muss man nur das Hinterteil der Raupe ausmachen, es Richtung Ende zusammenkneifen, um die Innereien zu zerreißen und dann wie bei einer fast leeren Zahnpasta-Tube den Inhalt der Eingeweide durch den Darm herausquetschen. Habt ihr eine grünliche Masse vor euch liegen, könntet ihr alles richtig gemacht haben und der Moment wäre gekommen, über kulinarische Vorlieben nachzudenken.

Die Zubereitungs-Varianten sind zahlreich: getrocknet, geröstet oder als Zartfleisch mit Tomaten, Zwiebeln, Nüssen, Knoblauch oder Chilli angebraten und in netten Soßen eingelegt. Serviert es mir in einer superscharfen Peri-Peri-Soße und sogar ich würde vielleicht wieder „ja“ sagen. In dieser Chili-Soße ‚verbrennt‘ nämlich auch der letzte unangenehme Geschmack dieser Raupenart und ihr könnt ohne großen Ekel sagen: „Mmmh, lecker. Ich weiß gar nicht, was die sich im Dschungel-Camp immer so anstellen!“