

Insect van mei: *Lethocerus* sp. Reuzenwaterwants



Het wereldvoedselvraagstuk staat momenteel weer in de belangstelling: voedseltekorten, stijgende voedselprijzen, waardoor rellen in veel ontwikkelingslanden. Het eten van insecten is in grote delen van de wereld normale zaak. In Nederland is dit een nieuw fenomeen.

Ons laboratorium is actief geweest om dit idee te promoten, onder andere tijdens de 'City of Insects' in september 2006 in Wageningen waarbij 1747 mensen tegelijkertijd een hapje meelwormen heeft geproefd. Een eerste Phd student is aangesteld om te bestuderen hoe insecten te produceren voor de Nederlandse markt. Een MSc student doet op dit moment onderzoek naar eetbare insecten in Laos. Vooral in landen als Laos en Thailand worden eetbare insecten als culinair eldorado gezien. Een voordeel van insectenvlees boven conventioneel vlees is de lagere milieubelasting. Insecten zijn koudbloedig en er gaat dus geen energie verloren voor het onderhouden van een lichaamstemperatuur. Ze zijn dus heel efficiënt in het omzetten van voer naar vlees.

Uit Zuid Oost Azië komt deze door Arnold van Huis genomen foto van een *Lethocerus* soort van de familie Belastomatidae, een verwante familie van onze waterscorpionen en een staafwants (fam. Nepidae). In het Nederlands zou dit een reuzenwaterwants genoemd kunnen worden. De lengte bedraagt zo'n 7.5 cm !



De meeste doorgewinterde tropengangers zullen het dier wel eens tot hun schrik ontmoet hebben. In het water, na een stortbui op de grond kruipend of bijvoorbeeld onder straatverlichting. Deze reuzenwantsen leven in stilstaand water zoals rijstvelden en leven vooral van kikkervisje en andere visjes, welke ze met hun voorpoten grijpen vanuit een hinderlaag. Ook grote prooien worden gegrepen en met een gifstof verlamd. Verder komt bij deze soort als bij veel andere wantsen broedzorg voor. De mannetjes bewaken de eitjes tot ze uitkomen en zorgen ervoor dat de boven water afgezette eitjes nat blijven.

De overstap van bijvoorbeeld garnalen naar dit soort eiwitbronnen lijkt groot, maar na wokken en verwijderen van de plastic-achtige vleugels is het toch een delicatessen. De soort heeft klieren, welke een aromatische substantie afscheiden. Hierdoor is toevoeging van sojasaus en kruiden aan de maaltijd minder nodig. De nette rangschikking op een mooi bord doet het water je langs de mond lopen.....