



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 34 44
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'841
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 1
Fläche: 31'952 mm²

EIWEISSVERSORGUNG: Ersatz für importiertes Sojaschrot in Sicht

Larven fressen Abfall zu Eiweiss

Die Suche nach Alternativen zu Soja als Eiweissfutter läuft. Das FiBL geht einen neuen Weg: Es nutzt Maden. Dank diesen könnte ein Grossteil des Eiweissbedarfs der Futtermittelindustrie abgedeckt werden.

SUSANNE MEIER

300 000 Tonnen Import-Soja-Extraktionsschrot haben die Schweizer Nutztiere letztes Jahr gefressen. Das ist problematisch: Der Sojapreis ist stark am Steigen, und es wird immer schwieriger, nicht gentechnisch veränderte Soja auf dem Weltmarkt zu finden.

In der Schweiz besteht jedoch Potenzial, grosse Mengen wertvolles Futterprotein selber zu erzeugen – nicht auf dem Acker, sondern mit Larven der Hermetia-Fliege (Black Soldier Fly). Das zeigt ein vom Bund und von Coop unterstütztes Forschungsprojekt des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL). Die Hermetia-Larven ernähren sich von Essensabfällen. In drei Wochen vertilgen sie das Doppelte ihres Gewichts. Dann werden sie eingefroren und gemahlen. «Dieses Mehl enthält rund 45 Prozent Rohprotein und 30 Prozent Fett», sagt Andreas Stamer vom



Die proteinhaltigen Hermetia-Larven ernähren sich von Speiseresten. (Bild: Thomas Alföldi)

FiBL. «Wenn wir es entfetten, kommen wir auf 65 Prozent Rohprotein in einer Qualität, die jener von Fischmehl entspricht.» Das FiBL-Projekt hatte ursprünglich zum Ziel, einen Ersatz für Fischmehl zu finden.

Doch Stamer denkt weiter: «Hermetia-Mehl eignet sich auch als Sojaersatz in der Schweine- und Geflügelmast.» In der Grossviehmast ist es wegen seines zu hochwertigen Aminosäurenmix preislich nicht konkurrenzfähig.

Heute produziert Stamer im Versuch etwa 130 kg Larvenmasse pro Monat, das gibt 60 kg

Vollmehl. 2013 soll eine Pilotanlage in Betrieb genommen werden, die jährlich 50t ausstösst. Ihr Standort steht noch nicht fest. Sie wird in der Nähe einer Biogasanlage liegen, denn die Rückstände der Produktion können vergoren werden.

An Rohstoffen für die gefräsigen Larven mangelt es nicht. Laut Stamer könnten Hunderttausende Tonnen Speisereste in Eiweiss umgewandelt werden. Und das bald: «Das Verfahren ist in fünf Jahren praxisreif.»

Heute ist das Mehl in der EU und in der Schweiz nicht als Futtermittel zugelassen. «So-

bald es in der EU erlaubt ist, werden wir es auch bewilligen», betont jedoch Louis Tamborini vom Bundesamt für Landwirtschaft. «Das könnte 2013 zumindest teilweise der Fall sein, obwohl in Europa noch Widerstand gegen das Verfüttern tierischer Proteine an Nutztiere spürbar ist.»

Wie Hansueli Rüeegsegger von der UFA sagt, kann man sich vorstellen, dereinst auch Hermetia-Mehl zu verarbeiten: «Wenn die Qualität gut ist, es von der Bevölkerung akzeptiert wird und die Nachfrage besteht.»



KOMMENTAR

Alle Möglichkeiten ausschöpfen!



Futtermittel aus Maden – Zugegeben: Auf den ersten Blick mag der Ansatz, Lebensmittelabfälle mittels *Hermetia*-Fliegenmaden in wertvolles Proteinfutter umzuwandeln, vielleicht etwas ausgefallen klingen. Zu prüfen gilt es ihn auf jeden Fall. Beim Ersatz der jährlich rund 300 000 Tonnen Import-Sojaschrot müssen wir alle Möglichkeiten ausschöpfen. Es kann aus verschiedenen Gründen nicht so weitergehen: Erstens sind «Schweizer» Fleisch, Milch und Eier, die zu einem grossen Teil mit Importfutter hergestellt wurden, längerfristig unglaubwürdig. Zweitens verursacht die Sojaproduktion in den Anbauländern oft ökologische und soziale Probleme, die Kontrolle über die Situation vor Ort ist sehr beschränkt. Drittens führen entkoppelte Nährstoffflüsse mittelfristig zu Nährstoffüberschüssen am einen und Nährstoffmangel am andern Ort. Und wie die gegenwärtige Situation auf dem Futtermittelmarkt zeigt, sind Proteinimporte letztlich auch ein Risikofaktor für die Tierhalter.

Das Problem ist vielschichtig und bedarf vielfältiger Lösungsansätze. Die bessere Rückgewinnung von Nährstoffen aus Lebensmittelabfällen ist ein

Ansatz. Aber auch Schlachtabfälle müssten wieder genutzt werden können. Das wird in der Schweiz und der EU diskutiert.

Sollen die Eiweissimporte mit Protein vom Schweizer Acker ersetzt werden, ist das unter dem Strich vor allem eine Frage des Geldes. Ob es nun Schweizer Soja, Weisskleewürfel oder Lupinen sind, jemand muss die Preisdifferenz bezahlen: der Konsument über einen höheren Produktpreis oder der Staat mit höheren spezifischen Beiträgen.

Die im Rahmen der AP 2014–2017 diskutierten Futtergetreidebeiträge könnten die Attraktivität der Eiweissträger im Vergleich zu Brotweizen und Raps eventuell etwas anheben. Eine grosse Ausdehnung der Fläche ist deshalb aber kaum zu erwarten. Und wenn, dann auf Kosten welcher Kulturen? Um 300 000 Tonnen Sojaschrot zu produzieren, wäre eine Fläche von rund 150 000 Hektaren nötig.

Die Proteinproblematik hat aber auch eine gesellschaftliche Dimension. Unser Umgang mit Lebensmitteln und die Ernährungsgewohnheiten spielen ebenfalls eine Rolle. Man sollte bei Produktion und Konsum tierischer Produkte vermehrt auf Qualität statt auf Quantität setzen. Das heisst, für tieregerecht produziertes Schweizer Fleisch einen anständigen Preis bezahlen, statt ennet der Grenze Billigfleisch zu kaufen.

Markus Spuhler