

Datum: 19.03.2015

**HOTELLERIE et
GASTRONOMIE MAGAZIN**

**Mehl-
würmer
aus
eigener
Zucht**

Hotellerie et Gastronomie Verlag
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 33
Fläche: 100'655 mm²

Mehl- würmer aus eigener Zucht

BILD zVg

TEXT Jörg Ruppelt

«Wir bringen Insekten auf den Tisch», sagen die Gründer des **Vereins Essento**. Dieser wirbt nicht nur für den Konsum von Insekten, sondern bietet Tenebrio & Co. als Lebensmittel an.

Hotellerie et Gastronomie Verlag
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Mehl-
würmer
aus
eigener
Zucht

www.hotellerie-et-gastronomie.ch
www.gastronomie.ch

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 33
Fläche: 100'655 mm²

Insekten sind •🦋• die Nahrungsmittel von morgen!» Darin besteht für Matthias Grawehr kein Zweifel. Der 26-jährige Geschäftsführer des Start-up-Unternehmens Essento hat sich ganz der Entomophagie verschrieben, also dem Verzehr von Mehlwürmern, Grillen, Heuschrecken und Ameisen. In Asien, Afrika und Lateinamerika gelten Insekten als Grundnahrungsmittel und würden vor allem ihres feinen Geschmacks wegen gegessen. Hierzulande seien Insekten beim Verfassen des Lebensmittelgesetzes bedauerlicherweise nicht bedacht worden. Doch daran, so MATTHIAS GRAWEHR, wird sich in Bälde etwas ändern.

Noch vor vier Jahren •🦋• hatte der Ostschweizer mit Insekten gar nichts am Hut. Der auf einem Bauernhof in Mörschwil aufgewachsene MATTHIAS GRAWEHR studierte an der UNIVERSITÄT ST. GALLEN (HSG) internationale Beziehungen und stiess auf die Thematik, weil er nach dem Studium ein Projekt in Angriff nehmen wollte, das eine positive, globale Wirkung haben sollte. In diesem Zusammenhang wurde er auf den 200-Seiten-Bericht der WELTERNÄHRUNGSORGANISATION FAO aufmerksam, in dem es über den Beitrag von Insekten zur Nahrungssicherung ging. Begeistert von der Idee suchte der junge Ostschweizer Gleichgesinnte und fand sie in der GRUPPE EUFORIA, die an der ETH ZÜRICH im Oktober 2013 ein Food-Projekt unter dem Namen SIX FEEDS vorstellte. Die Vorstellung, in der Schweiz Insekten für den

Konsum zu züchten, fanden einige ETH-Studenten interessant. So auch der Grünen-Politiker BASTIEN GIROD, der den Insekten-Fans seine Unterstützung auf politischer Ebene zusagte. Von ursprünglich einem halben Dutzend Projekt-Interessenten verfolgten schliesslich drei Studenten die Insektenzucht-Idee weiter und gründeten den VEREIN ESSENTO. Heute stehen an dessen Spitze neben MATTHIAS GRAWEHR UND CHRISTIAN

BÄRTSCH die LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLER REBECCA NÄF UND PASCAL BERTSCH sowie der Züchter MICHAELSOLLER.

Wir sehen im Konsum •🦋• von Insekten eine Möglichkeit, neue Geschmäcker und gesunde Zutaten in die Schweizer Küchen zu bringen und gleichzeitig globale Herausforderungen lokal anzugehen», so die Essento-Gründer auf ihrer Website. Als Gewinner eines Wettbewerbs im Rahmen von «INNOVATE4CLIMATE», einer Plattform, die von CLIMATE KIC, WWF und IMPACT HUB ZÜRICH getragen wird, verfügten sie am Anfang über ein kleines Startkapital. Mittlerweile verdienen sie etwas Geld am Markt mit Beratungsdienstleistungen und Workshops. Ihnenersten, von den Medien vielbeachteten Auftritt hatten die Essento-Gründer Anfang März 2014, als sie mit Unterstützung von Isabelle Chevally, Nationalrätin der Grünliberalen, im Bundeshaus einen Insekten-Apéro organisierten. Mit grossem Erfolg. Mehr

als 40 National- und Ständeräte liessen sich die von Essento zubereiteten Mehlwurm-Burger, Grillen-Pasteten, Larven-Zitronen-Cakes und Heuschrecken in Schokolade schmecken. «Es gibt keinen Unterschied zu einem klassischen Burger», konstatierte damals Ständerat Robert Cramer (Grüne/GE) nach dem Genuss eines Tenebrio-Burgers mit kleingehackten, gekochten und mit Gemüse gemischten Mehlwürmern.

Politiker beim Insektenmahl

Die Insektendegustation •🦋• blieb an diesem Tag kein Links-Grünes-Happening. Sogar CVP-Präsident Christoph Darbellay und SVP-Nationalrat Lukas Reimann wagten sich laut eines Berichts des St. Galler Tagblatts an die Platten und hatten offensichtlich Freude am Insektenmahl. Nach der Degustation sah denn auch SVP-Politiker Lukas Reimann keinen Grund, den Kampf für die Legalisierung von Insekten als Lebensmittel nicht zu unterstützen. Für Essento-Mann Matthias Grawehr sind solche Signale ermutigend. Nach einer Interpellation von NATIONALRÄTIN ISABELLE CHEVALLEY im letzten Jahr stellte sich der Bundesrat auf den Standpunkt, dass es für eine Legalisierung verlässliche Daten zu giftigen Substanzen, zu möglichen allergischen Reaktionen oder zur Übertragung von Krankheiten auf den Menschen

Hotellerie et Gastronomie Verlag
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Mehl-
würmer
aus
eigener
Zucht

www.essento.ch
www.mehlwaermer.ch

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 33
Fläche: 100'655 mm²

fehlen. Ende Februar dieses Jahres kam der Bundesrat nun zur Ansicht, dass Insekten in der Revision des Lebensmittelgesetzes zum Verzehr freigegeben werden müssen.

Schickes Möbel für die Zucht

Es gibt wissenschaftliche Studien, die belegen, dass beispielsweise Tenebrio-Mehlwürmer gesundheitlich völlig unbedenklich sind», so Matthias Grawehr. Wie seine Essento-Mitstreiter will er so rasch als möglich Insekten auf Schweizer Teller bringen, im privaten Rahmen wie auch in der Gastronomie. Vergangenes Jahr stellte Matthias Grawehr auf seiner Website erstmals die Version einer Zuchtfarm namens «EntoPlant» vor: ein kleines und schickes Designermöbelstück für zu Hause oder den Hotel- bzw. Gastronomiebetrieb. Entwickelt wurde der Prototyp von Industriedesigner Marc Eberle in Zusammenarbeit mit Essento und dem Konstrukteur Florian Bärtsch. Mit «EntoPlant», so heisst es auf der Essento-Website, sei ein Entweichen von Tenebrio Molitor unmöglich, die Bedienung besonders einfach und der Arbeitsaufwand minim.

Besonders empfehlenswert sei «EntoPlant» für die Zucht nussig schmeckender Tenebrio-Mehlwürmer. Und das in mehreren, durch Gitter abgetrennten Stu-

fen, die nach Alter der Insekten eingeteilt sind. Auf der obersten Stufe leben die ausgewachsenen Tenebriokäfer, deren Eier durch die Gitter nach unten fallen. In den darunter liegenden Kompartimenten leben Tenebrio in verschiedenen Altersstufen. Letztere können je nach Bedarf und Alter einfach und unabhängig voneinander «geerntet» werden. Darunter befindet sich ein Becken für den trockenen Kot. Die Ausscheidungen von Tenebrio sind geruchsneutral und ein guter Dünger, der im eigenen Kräutergarten oder für andere Pflanzen verwendet werden kann.

Käuer gesucht

Laut Essento fressen Tenebrio nahezu alles. Ideal seien vor allem frische Rüstabfälle von Äpfeln, Kartoffeln oder Rüebli. Wichtig: Das Futter darf keine Pestizidrückstände enthalten. Und wenn man für längere Zeit die Tiere nicht füttern kann – kein Problem. Die Körperaktivität der wechselwarmen Mehlwürmer hängt von der Aussentemperatur ab. Stellt man das Möbel an einen kühlen Ort und versorgt die Tiere mit etwas Trockenfutter, steht einer längeren Abwesenheit nichts im Wege. Vor dem Verzehr können die Tenebrio-Würmer in den Tiefkühler gelegt werden. Der Organismus der Tiere stirbt nach zwei Tagen vollständig ab. Wie bei anderen tierischen Produkten müssen laut Matthias Grawehr die Mehlwürmer erhitzt werden, um eventuell vorhandene Keime abzutöten. Wer aller-

dings an einer Krustentier-Allergie leide, sollte von einem Verzehr der Mehlwürmer absehen. Der Kostenpunkt für eine «EntoPlant» belaufe sich auf rund 1.500 Franken. «Das Möbel ist noch in der Entwicklungsphase, gibt es aber rund 100 Interessenten», so Matthias Grawehr, «gehen wir in Produktion.»

Der Essento-Gründer kennt den Geschmack von essbaren Insekten wie kaum ein anderer in der Schweiz. «Ameisen schmecken je nach Säuregehalt süsslich oder erfrischend säuerlich, Wüstenheuschrecken erinnern eher an den Geschmack von Pouletfleisch und Tenebrio haben ein feines, nussiges Aroma.» Die Mehlwürmer haben es ihm besonders angetan, denn ihrem Einsatz in der Küche seien keine Grenzen gesetzt, ob als Brotaufstrich, Gipfeli mit Tenebrio-Masse, Burger oder Mehlwurmkuchen. Bis er die Bewilligung für einen Lebensmittelbetrieb in der Tasche hat – und die, so hofft er, sollte nächstes Jahr eintreffen – züchtet er und seine Essento-Mitstreiter die Mehlwürmer in einem kleinen, rund zehn Quadratmeter grossen Raum in der Nähe von St. Gallen. Dort erntet man Tenebrio-Mehlwürmer, die für vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit- und Veterinärwesen bewilligte Degustationen zubereitet werden. Kontakte zu möglichen Abnehmern sind bereits geknüpft worden. So habe er, erzählt Matthias Grawehr stolz, Prototypen für Lebensmittel entwickelt, darunter einen Brotaufstrich, Ravioli

und Chips. Diese wurden an Präsentationen bei verschiedenen Unternehmen vorgestellt. Erste Kontakte seien auch zur Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich geknüpft worden.

Und sollte man in Bälde • • Essento

Mehlwürmer im grossen Stil und ganz legal anbieten dürfen – und danach sieht es nach dem neusten Bundesratsentscheid aus –, werde man dies natürlich nach Richtlinien von Bio Suisse tun. •

KONTAKT

www.essento.ch

Fokus Insekten

03

Mehlwürmer
selber züchten



Matthias Grawehr

(26) ist Geschäftsführer von Essento einem Unternehmen, das sich für die Legalisierung von Insekten als Nahrungsmittel einsetzt. Essento züchtet bereits Insekten und ist an der Entwicklung von Lebensmitteln für den Konsum beteiligt.