





Im Gespräch «Wir versuchen, Ekel gar nicht erst aufkommen zu lassen»

Philipp Egli bezeichnet sich selbst als «Öko». Mit der Gründung seines Start-ups Insekterei wurde er vom bewussten Konsumenten zum bewussten Produzenten. Die Insektenzucht sei ein einfacher Weg, die Zukunft positiv zu beeinflussen. Dachte er.

Interview von
Désirée Klarer
Bilder von
Carlos Meyer

Kolt Philipp Egli, weshalb tun sich SchweizerInnen auch zwei Jahre nach der Zulassung Speiseinsekten immer noch schwer mit dem Thema?

PE Das grösste Hindernis ist nach wie vor der Ekel, den viele Menschen empfinden, wenn sie an den Verzehr von Insekten denken. Doch Ekel ist eine Emotion und damit nicht unbedingt rational. Wir versuchen diese Emotion gar nicht aufkommen zu lassen.

Kolt Wie macht ihr das?

PE Wir bauen auf dem Wissen auf, dass Insekten gute Proteinquellen sind und auch sonst viele wertvolle Nährstoffe

liefern und zudem eine sehr gute Ökobilanz aufweisen. Aber um das Ekelgefühl gar nicht erst aufkommen zu lassen, reicht das natürlich nicht. Entscheidend ist, den Rohstoff Insekt so zu verwenden, dass er nicht mehr sichtbar ist. Es verhält sich wie mit dem Fleisch. Da denken KonsumentInnen schliesslich auch nicht an das glückliche Kalb, das geschlachtet wurde.

Kolt Und trotzdem werden die DurchschnittsschweizerInnen vermutlich eher zum Rindsteak greifen, als zum Insektenburger.

PE Daran ist auch gar nichts auszusetzen. Wir sehen in Insekten keinen kompletten Fleischersatz, sondern eine nachhaltige Alternative. Schliesslich verbraucht die Insektenzucht weniger Ressourcen und

hat somit auch einen viel geringeren CO₂-Ausstoss. Hinzu kommt, dass unsere Insekten auch mit landwirtschaftlicher Ausschussware gefüttert werden, beispielsweise mit unförmigen Rüebli. Ware, die sonst einfach im Müll landen würde.

Kolt Dann ist die biblische Heuschreckenplage für einmal ein Segen?

PE Nicht unbedingt, da wir die Heuschrecken primär mit ihrem Lieblingsessen füttern: feuchtem Gras. Mehlwürmer und Grillen sind weniger anspruchsvoll, aber bei den Heuschrecken muss man wirklich aufpassen. Zu Beginn haben wir beispielsweise mit Eishockey-Handschuhen Brombeersträucher gesammelt, weil wir gelesen hatten, dass sie das gerne fres-



sen. Nur wussten wir nicht, dass darauf auch Schädlinge sein können.

Kolt Und woran habt ihr das dann gemerkt?

PE Die Sterblichkeitsrate der Heuschrecken ging nach oben. Da war schnell klar, dass es an den Sträuchern liegen musste. Meine Frau Lea ist die Zuchtchefin und hat ein sehr gutes Gespür für die Tiere entwickelt. Dass wir unseren Insekten unabsichtlich Schädlinge verfüttern, passiert jedoch nicht mehr, seit wir nach den Richtlinien von Bio Suisse produzieren. Was nicht heisst, dass immer alles rund läuft.

Kolt Wie meinst du das?

PE Bei den hohen Temperaturen, die in unserer Zuchtstätte herrschen, fühlen sich natürlich nicht nur unsere Insekten wohl, sondern auch andere Organismen. Ganz lästig ist beispielsweise die Fruchtfliege, die ihre Eier gerne neben jene der Grillen legt. Der Zyklus der Fruchtfliege ist kürzer als jener der Grillen. Dies hat zur Folge, dass die Larven der Fruchtfliege die Eier der Heuschrecke fressen, sobald sie geschlüpft sind.

Kolt Und was tut ihr, um sie wieder loszuwerden?

PE Wir gehen nicht mit Pestiziden gegen die Insekten vor, falls du das meinst. Zum einen, weil wir damit gegen das Gesetz verstossen würden, zum anderen deshalb, weil wir damit auch unseren eigenen Tieren schaden würden. Besser ist es, den «Feind» zu studieren und präventiv vorzugehen. Wenn es doch mal vorkommt, trennen wir die Eier von Hand.

Kolt Handarbeit bei 200 Quadratmetern Produktionsfläche?

PE Die einzige Maschine, die wir

in der Zucht nutzen können, ist eine Mehlwurmsortiermaschine, gekauft bei Alibaba und per Containerschiff aus China importiert. Aktuell haben wir rund 150 Kisten Mehlwürmer und etwas weniger Grillen beziehungsweise Heuschrecken. Insektenzucht ist ein kleinteiliges Geschäft und tausende Handgriffe machen es zeitaufwendig und teuer. In den nächsten Monaten möchten wir die Populationen weiter vergrössern, denn mit mehr Menge lässt es sich effizienter arbeiten.

Kolt Wie sieht denn der Lebenszyklus eines Insekts bei euch aus?

PE Man kann sich das so vorstellen wie Schulklassen: Die Insekten in einer Zuchtbox sind alle gleich alt. Allerdings werden sie am Ende nicht in die Arbeitswelt entlassen, sondern auf minus 18 Grad tiefgefroren. Insekten sind Wechselblüter und fahren ihren Stoffwechsel runter, wenn die Temperatur sinkt. Es ist deshalb eine tiergerechte Tötungsmethode.

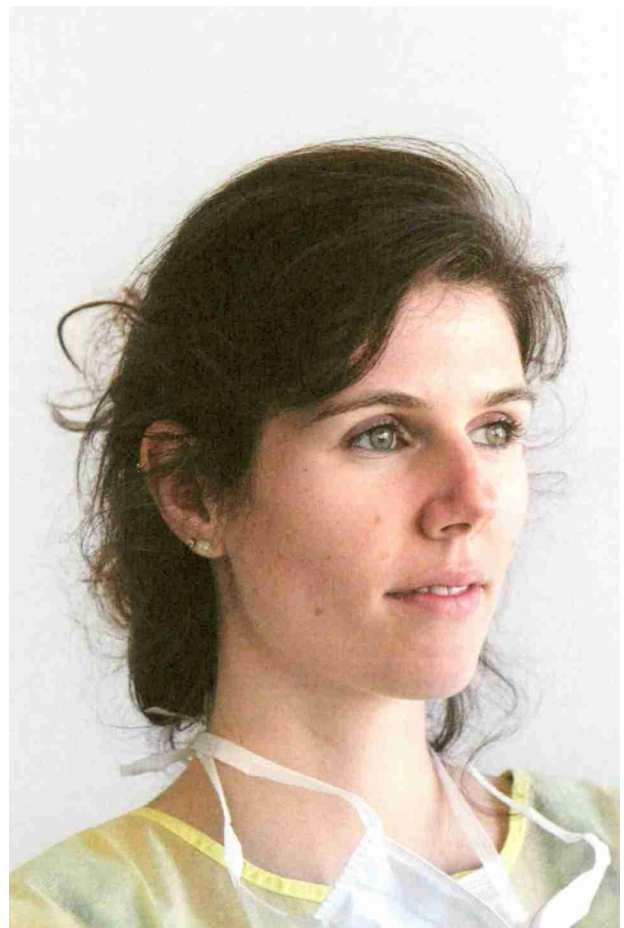
Kolt Und woher wisst ihr, dass die Insekten dabei keinen Schmerz empfinden?

PE Die Wissenschaft vermutet, dass Insekten keinen Schmerz empfinden können. Aus der Praxis wissen wir, wenn man einen Mehlwurm auf fünf Grad runterkühlt, kann man ihn einige Tage später wieder auftauen, ohne dass es ihm schaden würde. Deshalb können wir auch absolut hinter unserem Vorgehen stehen.

Kolt Was macht euch so sicher, dass der Insektenboom noch kommen wird?

Insekten bieten genau das, was junge KonsumentInnen suchen: viel Protein, gute Nährwerte und wenig Kohlenhydrate. Die jüngsten Klimademonstrationen sind zudem ein Hinweis darauf, dass die Umwelt den Leuten zunehmend wichtig ist und sie etwas verändern möchten. Mit der Art und Weise, wie unsere Gesellschaft derzeit mit den Ressourcen dieser Erde umgeht, können wir die Menschheit auf lange Sicht nicht ernähren. Darum ist es für mich keine Frage des Warums, sondern des Zeitpunktes. Wir erwarten aber keinen eigentlichen Boom, sondern ein über die Jahre wachsendes Kaufinteresse.







INSEKTEREI

Mit einem Kilo lebenden Mehlwürmern und dem Mut, eine Stammtischidee in die Tat umzusetzen, hat im Herbst 2017 alles begonnen: Lea (32) und Exil-Öltnr Philipp Egli (34) gründeten die Insekterei GmbH. Von den ersten Zuchtversuchen in Gratinformen und ausrangierten Pfannen in der eigenen Wohnung haben sie sich inzwischen verabschiedet. Seit Frühling 2018 dienen anstelle des Badezimmers 200 Quadratmeter eines ehemaligen Schlachthofes in Freienbach SZ als Aufzuchtstätte. Produziert wird nach den Richtlinien von Bio Suisse und fast nur in Handarbeit.

INSEKTENKONSUM

Im Mai 2017 wurden in der Schweiz drei Insektenarten als Nahrungsmittel zugelassen: Grillen, Mehlwürmer und europäische Heuschrecken. Der Branchenboom blieb bisher jedoch aus. Zum einen verbinden viele Menschen in unseren Breiten vor allem Ekel mit Insekten, zum anderen sind Bio-Insekten aus der Schweiz im Schnitt massiv teurer als beispielsweise Bio-Rindfleisch. Um die KonsumentInnen dennoch auf den Geschmack zu bringen, setzen HerstellerInnen vermehrt auf Produkte, die optisch nichts mehr mit den Insekten zu tun haben, die sie enthalten, wie zum Beispiel Burgerpatties oder Knäckebrot.