



2017 sollen Mehlwürmer in der Schweiz offiziell als Lebensmittel erlaubt werden.

Bilder: zvg

In Grossdietwil gibt es die Nahrung der Zukunft

Im luzernischen Grossdietwil läuft ein Projekt, das Insekten als hochwertige und gesunde Lebensmittel auf den Schweizer Markt bringen will. Der Erfolg des Projekts würde die Wettbewerbsfähigkeit der Region steigern.

Nachhaltigkeit liegt im Trend. Und sie ist nötig. Der globale Bedarf an Lebensmitteln steigt seit Jahren, insbesondere der Bedarf an tierischen Proteinquellen. Das Bevölkerungswachstum, die Verstädterung sowie die wachsende Mittelklasse sind Gründe dafür. Laut UN-Bericht von 2013 steigt die Weltbevölkerung bis 2050 auf über neun Milliarden Menschen an. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) geht in ihrem Bericht von 2013 gar davon aus, dass die Proteinquellen für die Ernährung von Mensch und Nutztier bald nicht mehr ausreichen. Ein Weg, die Nahrungs- und Futtermittel zu sichern, ist die Insektenzucht. Insekten zu produzieren gilt ökonomisch, sozial und ökologisch als nachhaltig. Im Vergleich zu konventionellen Zuchttieren brauchen sie im Durchschnitt vier Mal weniger Futter für eine vergleichbare Gewichtszunahme und produzieren bis zu 100 Mal weniger Treibhausgase. Zudem gelten sie durch ihren hohen Protein-, Fett- und Mineralstoffgehalt als nahrhaft.

Ein Pionierprojekt aus Luzern

Die Entomos AG aus der Luzerner Gemeinde Grossdietwil will sich in der Marktnische «Insekten als Lebensmittel» etablieren. Die Firma beschäftigt sich seit Jahren mit dem Potenzial von Insekten und gehört der Andermatt Firmengruppe an. Schon heute bietet sie verschiedene Insektenprodukte an. Darunter medizinische Fliegenlarven zur Behandlung von chronischen Wunden oder Insekten zu Futter- und Forschungszwecken. Die Gruppe betreibt Insektenzuchten am Standort Grossdietwil und exportiert ihre Produkte von dort aus in die ganze Welt.

Aktuell bereitet sich die Insektenproduzentin auf den Einstieg in den Schweizer Lebensmittelmarkt vor. Zusammen mit Partnern hat Entomos 2014 ein Projekt lanciert, um eine eigene Produktion von Insekten als Lebensmittel aufzubauen und aus den Insekten hochwertige und trendige Lebensmittel bis zum marktfähigen Produkt zu entwickeln. Im Rahmen eines Vorprojekts wurden bereits Analy-

sen erstellt, um das Marktpotenzial abzuschätzen und daraus Marketingstrategien und Businesspläne ableiten zu können. Durch die Arbeiten im Vorprojekt konnten alle Involvierten fundierte Grundlagen erwerben. Urs Fanger, Geschäftsführer der Entomos AG, schätzt die Chancen des Projekts als sehr gut ein. Das Thema «Insekten als Lebensmittel» bietet für die Entomos die Chance, eine Nische auszufüllen und als Innovatorin den Markt mitzubestimmen: «Zudem haben wir die Möglichkeit, unsere Insektenproduktion weiter auszubauen und somit Arbeitsplätze in der Region Luzern West zu schaffen.»

Wertschöpfung soll in Region bleiben

Im Rahmen des Projekts sind drei weitere Partner an der Umsetzung beteiligt. Zwei kommen aus der Region Luzern West und sind unter anderem in den Bereichen Fleischverarbeitung sowie Verpackung und Veredelung tätig. Ziel ist gemäss Urs Fanger, dass die Wertschöpfung, die durch das Projekt entsteht,

komplett oder zum grossen Teil innerhalb der Region bleibt. Entlang der Wertschöpfungskette «Insekten als Lebensmittel» nimmt die Zucht die erste Rolle ein. «Die Herstellung und der Vertrieb der Lebensmittel liegt dann in der Verantwortung der anderen Betriebe.» Urs Fanger hofft, dass in Zukunft genügend Wirtschaftspartner innerhalb der Region vorhanden sind, um die Wertschöpfung regional weiter auszubauen. Im Idealfall produziert die Entomos also dereinst Insekten, die von anderen Betrieben in der Region weiter verarbeitet werden. Dazu gehören die Herstellung von Lebensmitteln und deren Veredelung, die Verpackung und Vertrieb sowie das Marketing. «Wir erhoffen uns ein Wachstum dank dem Aufbau dieses neuen Marktfelds, aber auch Vorteile für die gesamte Region.» Die Firma will am Standort festhalten und verfolgt eine Wachstumsstrategie. Konkrete Zahlen zu potenziell geschaffenen Arbeitsstellen möchte Fanger noch nicht nennen, da sie durchwegs auf Schätzungen beruhen. Momentan beschäftigt die Andermatt-Firmengruppe, zu der die Entomos AG gehört, rund 120 Mitarbeitende in der Schweiz.

Gesetz und Ekel als Hürden

Bis die ersten Insekten in den Regalen von Lebensmittelgeschäften stehen respektive auf den Speisekarten von Restaurants zu finden sind, gibt es zwei grössere Hindernisse zu überwinden. Erstens müssen Insekten als Lebensmittel gesetzlich verankert sein. In der Schweiz ist es bisher nicht erlaubt, Insekten als Nahrungsmittel anzubieten. Dies soll sich jedoch schon 2017 ändern (siehe Kasten). Mit ihrem Projekt ist die Entomos AG bereits weit fortgeschritten. Die Zuchten sind im Aufbau und einige Le-

Die gesetzlichen Rahmenbedingungen

Das revidierte Lebensmittelrecht sieht vor, gewisse Insekten als Lebensmittel zuzulassen, wie Marcel Marti vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen betont: «2017 sollen Wanderheuschrecken, Mehlwürmer und Hausgrillen in der Schweiz offiziell als Lebensmittel erlaubt werden, und zwar als Ganzes oder in zerkleinerter oder gemahlener Form. Der Bundesrat wird voraussichtlich noch bis Ende 2016 über die Revision entscheiden und damit auch über den Termin der Inkraftsetzung.»

mm



Urs Fanger, Geschäftsführer der Entomos AG: «Ich kann mir den Verzehr von Insekten gut vorstellen. Mehlwürmer schmecken wie Chips.»

bensmittel aus Insekten sind bereits als Prototypen verfügbar. «Sensorik-Tests sollen ergeben, was an den Produkten noch zu verbessern ist, sodass diese bei der unmittelbar bevorstehenden Zulassung von Insekten als Lebensmittel marktfähig sind. Was dann fehlt, ist nur noch das «GO» aus Bundesbern», sagt Urs Fanger.

Zweitens gibt es bei den potenziellen Kunden eine mentale Barriere zu überwinden. Der Verzehr von Insekten wird heute bereits in sehr vielen Teilen der Welt praktiziert wie Afrika, Asien, Mittel- und Südamerika. In westlich geprägten Kulturen ist dies noch eine Randerscheinung und ist häufig mit Ekelgefühlen behaftet. Urs Fanger ist sich dessen bewusst: «Auf verschiedenen Ebenen müssen wir in Zukunft Lobbyarbeit betreiben – sowohl bei Politikern als auch beim normalen Konsumenten. Dies planen wir in den nächsten Jahren mit diversen Massnahmen, vom PR-Flyer bis zum Insektenevent.»

Gemeinde unterstützt nach Möglichkeit

In der 845-Einwohner-Gemeinde Grossdietwil werden die Pläne der Entomos AG mit Wohlwollen zur Kenntnis genommen. Sie und die Andermatt-Gruppe sind die grössten Arbeitgeber in Grossdietwil. Gemeindepräsident Dietmar Frei erhofft sich, dass das Insektenprojekt weiter zum sanften Wachstum beiträgt, welches Grossdietwil seit einigen Jahren erlebt. Die Gemeinde profitiere stark

von den Unternehmen, denn sie stärken die regionalwirtschaftliche Entwicklung dieser ländlich-peripheren Region und steigern ihre Wettbewerbsfähigkeit: «Für potenzielle Zuzüger ist es mitentscheidend, ob Arbeitsplätze in Grossdietwil vorhanden sind. Daher sind wir sehr erfreut über die innovativen Ideen der Firma und unterstützen sie im Rahmen unserer Möglichkeiten.» So pflegt der Gemeinderat mit der Entomos-Geschäftsleitung einen regelmässigen Kontakt, damit Bedürfnisse aufgenommen und Probleme gemeinsam angegangen werden können. Auch in der Vergangenheit konnte die Firma auf die Unterstützung der Gemeinde zählen. 2012 wurde Land für die Andermatt-Firmengruppe eingezont und somit die Grundlage für das heutige Entomos-Projekt geschaffen.

Stellt die Entomos AG dereinst Insekten für den Lebensmittelmarkt offiziell her, wird die Firma beim Gemeindepräsidenten keine Aufklärung mehr betreiben müssen: «Ich kann mir den Verzehr von Insekten gut vorstellen. Mehlwürmer schmecken wie Chips. Ich weiss es aus eigener Erfahrung.»

Michel Modoux

Weitere Informationen:
www.entomos.ch