

FRUTIGLÄNDER

www.frutiglaender.ch Einzelverkaufspreis Fr. 1.80

DIE ZEITUNG FÜR ADELBODEN, AESCHI, FRUTIGEN, KANDERGRUND, KANDERSTEG, KRATTIGEN UND REICHENBACH

TICKET VERLOSUNG



GEWINNEN SIE 2 x 1 TICKETPAKET FÜR JE 1 ERWACHSENEN MIT 1 KIND FÜR DIE AUFFÜHRUNG VOM SONNTAG, 8. JULI, 20.15 UHR. Vorbericht auf Seite 5

HERAUSGEGRIFFEN

Der «Schnellzug»



VR-Präsident Daniel Reichenbach führte zackig durch die GV der Hallenbad Aeschi AG. **Seite 3**

Die Pendlerin



Nicole Iffs Bildern sieht man an, dass die Doppelbürgerin einmal pro Jahr in Kanada weilt. **Seite 4**

Aufgeleist

Die zweite Saison des «Vogellisi»-Theaters in Steffisburg ist bereits zu 98 Prozent ausverkauft. Auch beim dazu passenden Themenweg in Adelboden sind schon einige Meilensteine gesetzt. **Seite 5**

Aufgelöst

Das Curlingteam Adelboden Veriset verlässt das Eis. Simon Gempeler hat jedoch bereits zwei neue Mitstreiter gefunden, um auf hohem Niveau weiterzuspielen. **Seite 7**

Made in Frutigen



BILD KSM-FOTOGRAFIE

WIRTSCHAFT Was Samuel Klaus sich so genüsslich zum Munde führt, behagt nicht jedem. Dabei könnte so manches globale Problem gelöst werden, wenn Käferlarven und Heuschrecken unsere Speisepläne eroberten. Klaus will im Tal den Anfang machen und eine Mehlwurm-Zucht aufbauen. Er weiss: Nach 28 Tagen schmecken die Tiere am besten. Damit auch andere sich davon überzeugen können und ihre Vorbehalte überwinden, will der Frutiger nun Aufklärungsarbeit leisten. **Seite 8**

GLÜCKWÜNSCHE

85. Geburtstag

- Gottfriede Wüthrich (26. Mai), Seniorenzentrum Schweizerhof, Kandersteg
- Christian Fuhrer (28. Mai), Fuhrenstrasse 30, Adelboden

93. Geburtstag

- Walter Eich (27. Mai), Lengmatlistrasse 3, Kandersteg

100. Geburtstag

- Emma Stäger (27. Mai), Pension Adelmatt, Aeschi

Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen einen frohen Tag sowie alles Gute für die Zukunft!

Goldene Hochzeit (50 Jahre)

(Alle Paare am 25. Mai)

- Isabelle und Heinz Bärtschi-Zürcher, Gufergasse 35, Frutigen
- Olga-Theresia und Georg Jenzer-Imstef, Prastenstrasse 1, Frutigen
- Margrith und Jakob Steiner-Trummer, Dorfstrasse 28, Krattigen

Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen alles Gute für den weiteren gemeinsamen Lebensweg.

FRUTIGLÄNDER

Berner Tourismus steht hinter Olympia



Soll Kandersteg demnächst Olympioniken beherbergen? Die Tourismusdestinationen des Kantons Bern sind jedenfalls dafür. **BILD HSF**

TOURISMUS Die kantonalen Destinationen sehen die Winterspiele 2026 als Chance. Sie hoffen unter anderem auf wirtschaftliche Impulse und eine «Belebung der Kultur der Gastfreundschaft».

«Die Schweiz sollte die Chance ergreifen, ihre wirtschaftliche und gesellschaftliche Leistungsfähigkeit weiterzuentwickeln und einem Milliardenpublikum näher zu bringen», schreibt der Verein Destinationen Kanton Bern in einer Medienmitteilung. Das Land biete mit seiner ÖV-Infrastruktur, den dezentralen Austragungsorten und den bestehenden Sport- und Beherbergungsanlagen «beste Voraussetzungen für finanziell tragbare und ressourcenschonende Olympische und Paralympische Winterspiele». Gemäss den Berner Destinati-

onen sind Olympische und Paralympische Winterspiele 2026 für die Schweiz und die beteiligten Kantone bewältigbar: «Gerade der Kanton Bern zeigt dies mit der jährlichen Durchführung von Grossanlässen wie den Kult-Skirennen in Adelboden und Wengen», heisst es in der Medienmitteilung. Jeweils über 40 000 Zuschauer werden mit dem öffentlichen Verkehr an die Austragungsorte gebracht. Für die olympischen Wettkämpfe beispielsweise in Kandersteg rechnet man mit ungefähr 10 000 Zuschauern.

Die Oberländer Tourismusorte des Kantons Bern schauen positiv gespannt auf die kommenden Volksabstimmungen. Diese finden an der Gemeindeversammlung in Kandersteg vom 8. Juni und am 10. Juni im Kanton Wallis statt.

RED/PRESSEDIENST DESTINATIONEN KANTON BERN

Neues Leben im alten Blumengeschäft?

FRUTIGEN Nebst dem «Terminus» wird nun ein weiteres Haus an prominenter Stelle saniert – und zwar vom selben Investor. Bereits ab Herbst sollen in die Dorfstrasse 11 wieder Mieter einziehen können.

BIANCA HÜSING

Zwischen den frisch renovierten oder neu gebauten Häusern an der Dorfstrasse sticht jenes mit der Nummer 11 ein wenig heraus. Mit seiner verfarbten Fassade und dem nicht mehr ganz frischen Holz sieht man dem Gebäude sein fortgeschrittenes Alter an. Bereits im letzten Herbst stand es zum Verkauf, der Blumenladen im Parterreschloss Ende Februar endgültig die Pforten.



Diesem Gebäude im Dorfkern soll zu neuem Glanz verholfen werden. **BILD BIANCA HÜSING**

Nun soll das Haus offenbar einen neuen Anstrich bekommen, wie einer Baupublikation im aktuellen «Frutiger Anzeiger» zu entnehmen ist. Besitzer und Projektleiter ist die Narva AG aus Zürich/Zug – ein Name, der bereits im Zusammenhang mit dem «Terminus» auftauchte (der «Frutigländer» berichtete). Und ebenso wie das alte Hotel will der Investor auch das Wohnhaus an der Dorfstrasse kernsanieren. Insgesamt acht moderne Wohnungen werden hier nach Auskunft des Narva-Inhabers Christopher Lilliefelth entstehen. Schon im Herbst 2018 sollen diese bezugsfertig sein. Im Erdgeschoss wird – so schreibt es der Zonenplan vor – wieder ein Gewerbetreibender einziehen müssen. Die Einsprachefrist für das Baugesuch läuft am 22. Juni ab.

Verhandlungen mit der BLS

Auch beim «Terminus» geht es anscheinend voran. «Das Gebäude ist bei unserem Architekten in Planung. Bald geben wir die Baubewilligung ein», so Lilliefelth. Geplant sind dort zwölf Wohnungen, die «zum ortsüblichen Zins» vermietet werden sollen. Aktuell befindet sich das Unternehmen noch in Verhandlungen mit der BLS, um den Parkplatzstreifen vor dem Gebäude zu erwerben.

Laut ihrer Webseite hat die Narva-Gruppe in den letzten Jahren bereits mehrere Häuser in verschiedenen Städten und Kantonen erneuert und setzt nach eigenen Angaben auf «zweckmässige und hochwertige» Sanierungen».



9 771661 549207



Proteinreich, knusprig, umweltverträglich: Mehlwürmer sorgen auch in Beilagen für neue Geschmackserlebnisse.

BILD ZVG

Was knackt da im Salat?

FRUTIGEN Seit dem 1. Mai 2017 sind in der Schweiz drei Insektenarten als Lebensmittel zugelassen. Das Start-up Unternehmen «BOXfarm» von Samuel Klaus plant mit einem innovativen Konzept die Eroberung dieses Marktes.

KEREM S. MAURER

Mehlwürmer, Grillen und die Grosse Wanderheuschrecke bereichern seit gut einem Jahr den Speiseplan von Herr und Frau Schweizer und dürfen offiziell als Lebensmittel gezeichnet und verkauft werden. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit (BLV) legt fest, wie diese Insektenarten vor der Abgabe behandelt werden müssen und unter welchen Bedingungen sie vermarktet werden dürfen. Um seine Mehlwürmer im grossen Stil zu züchten, hat Samuel Klaus aus Frutigen unter dem Namen «BOXfarm» ein energieeffizientes und äusserst nachhaltiges Konzept entwickelt, mit dem er ab dem 1. Juni 2018 durchstarten will.

Eine alternative Proteinquelle bieten

Ein kritischer TV-Beitrag habe ihn auf die Idee gebracht, Mehlwürmer zum Verzehr zu züchten. «Wir betreiben zur Zeit an unserer Natur grossen Raubbau», sagt Samuel Klaus und ergänzt: «Jenen, die eine Alternative zu herkömmlichen tierischen Proteinen suchen, muss eine neue Quelle geboten werden.» In 40-Fuss-Übersee-Tiefkühlcontainern will Klaus in naher Zukunft Mehlwürmer züchten. Denn diese Behälter waren bereits für Le-

bensmittel zugelassen und sind gut isoliert. «Wir bestücken die Container mit Photovoltaikanlagen mit Energiespeicher, damit sie ohne externe Energiezufuhr funktionieren», sagt der gelernte Bauzeichner und führt aus, dass Mehlwürmer ein ausgewogenes Klima benötigen, um sich zu vermehren. Wärme, Feuchtigkeit und Futter, mehr sei nicht nötig.

Mehlkäfer (*Tenebrio molitor* aus der Familie der Schwarzkäfer) fressen, wie es ihr Name vermuten lässt, Mehl. «Meine werden mit einer Mischung aus Weizenkleie und Haferkleie gefüttert», verrät Klaus, der diese Mischung auch selber zusammenstellt. Ein Kollege von ihm baut das Getreide an – natürlich biologisch. Das Wasser, welches seine Insekten zum Überleben brauchen, ziehen sie einerseits aus der Luftfeuchtigkeit und andererseits aus ihrem Feuchtfutter, das aus handelsüblichen Rüeblen besteht.

Nach der natürlichen Befruchtung des Mehlkäferweibchens legt dieses zwischen 100 und 1000 Eier. Daraus schlüpfen die Larven, die aufgrund ihres Aussehens als «Mehlwürmer» bezeichnet werden. Aus den Puppen schlüpfen dann die jungen Mehlkäfer.

Zwei Milliarden Menschen essen Insekten

«Ist ein Mehlwurm etwa 28 Tage alt, schmeckt er am besten», sagt der Zucht-Pionier, der gegenwärtig in kleinen Anlagen erste Erfahrungswerte sammelt. Die Arbeit des Züchters umfasst aber nicht nur die Aufzucht der Insekten, son-

dern auch die «Schlachtung» derselben, denn Insekten dürfen nicht lebend verkauft werden. Getötet werden die Mehlwürmer, indem sie eingefroren werden. «Bei einer Temperatur von minus ein Grad sterben sie», weiss Samuel Klaus.

In privatem Rahmen habe er schon Freunde und Bekannte mit Mehlwürmern verköstigt, sagt Klaus, der selber natürlich auch isst, was er züchtet. «Mehlwürmer haben einen eher nussigen Geschmack, sind aber mit keinem anderen bei uns üblichen Lebensmittel zu vergleichen», sagt er. Wenn man das erste mal auf einen Mehlwurm beisse, Sorge dessen Chitinpanzer für ein knuspriges

Knacken. Danach sei die Konsistenz vergleichbar mit dem Fleisch von Garnelen.

«Die Barriere ist im Kopf der Menschen», weiss Klaus, der in der Aufklärungsarbeit einen grossen Teil seiner zukünftigen Arbeit sieht. Vor 50 Jahren sei Sushi neu in die Schweiz gekommen, erzählt er. Damals hätten auch viele gesagt, rohen Fisch könne man nicht essen, und heute sei es eine Delikatesse. Weltweit würden rund zwei Milliarden Menschen täglich Insekten verzehren. Im asiatischen Raum sieht man Insekten auf jedem Markt in allen Varianten, geröstet, gegrillt und gedünstet. Wenn man die Insekten in Form und Gestalt auf dem Teller erkenne, sei der Ekelfaktor in den Köpfen sehr hoch. Darum mache es Sinn, zu Mehl verarbeitete Mehlwürmer zu probieren. Damit würden Nudeln, Chips, Brot und viele weitere Produkte hergestellt. Rezepte mit Insekten findet man viele, wenn man danach sucht. Klaus selber bietet keine an. «Es macht keinen Sinn, das etwa 15. Insekten-Kochbuch herauszugeben», sagt er lachend.

Den europäischen Markt im Visier

Das für sein Start-up nötige Kapital will sich Samuel Klaus via Crowdfunding beschaffen. «Ab 1. Juni 2018 kann man auf www.kickstarter.com einen Betrag einzahlen», erklärt er. Im Gegenzug erhalte man je nach Höhe der Unterstützung entweder Mehlwürmersnacks, ein T-Shirt oder eine Sponsorentafel am Zuchtcontainer. Weitere Gegenleistungen sind noch in der Entwicklung. Als potenzielle Kunden sieht Klaus Privat-, aber auch Grossabnehmer.

Da seit dem 1. Januar auch in der EU Insekten als Lebensmittel zugelassen sind, hat Klaus auch den Export im Visier. Und um der Nachhaltigkeit seines Konzeptes die Krone aufzusetzen, wäre er gar bereit, seine Container in der Nähe eines Grossabnehmers aufzustellen. (Momentan ist geplant, die Zucht auf einem Stück Pachtland in Frutigen zu platzieren.) «Wir züchten dort, wo die Mehlwürmer verarbeitet werden, um auch die Transportwege so kurz wie möglich zu gestalten.»



«Barrieren im Kopf»: Züchter Samuel Klaus muss viel Aufklärungsarbeit leisten. BILD KSM-FOTOGRAFIE

SCHLUSSPUNKT



NOCH SPORT ODER SCHON POLITIK?

Mitte Woche hat die Präsidentin der Grünen Partei Schweiz, Regula Rytz, verlangt, dass der Bundespräsident nicht an die Fussballweltmeisterschaft in Russland reisen solle. Dabei sprach sie sich gegen die Politik Wladimir Putins aus. Er gefährde Menschen-, Minderheiten- und Oppositionsrechte. Laut Rytz würde der Boykott eine klare, symbolische Distanz zu Putins Politik schaffen. Eine Mehrheit im Parlament steht einem Boykott allerdings skeptisch gegenüber.

Mit Grossbritannien und Island werden gleich zwei Staaten keine Politiker ans Turnier schicken. Grund dafür ist der Giftanschlag auf den Doppelagenten Sergej Skripal in England. Weitere Länder ziehen einen Boykott in Betracht. Auch regierungskritische Russen sprechen sich dafür aus, den Event zu meiden.

Nun ist die Weltmeisterschaft in erster Linie ja kein politischer Anlass. Sport verbindet – Politik bewirkt hingegen oftmals eher das Gegenteil. Ich persönlich bin nicht beeindruckt davon, wenn mir jemand aus dem Weg geht. Sagt mir eine Person jedoch ihre Meinung ins Gesicht, hat sie meinen Respekt – auch wenn ich immer noch anderer Überzeugung bin. Meine Wenigkeit mit dem russischen Präsidenten zu vergleichen, scheint mir etwas unpassend. Trotzdem denke ich, Putin würde sich von einem Boykott ebenfalls wenig beeindruckt zeigen. Der Anlass sollte besser als Plattform für einen neuerlichen Austausch dienen, denn die Situation zwischen Nord- und Südkorea zeigt: Der Verzicht auf Gespräche und das Ende von Beziehungen lösen einen Konflikt nicht. Dass vor einer Weltmeisterschaft beinahe mehr über Politik als über Fussball geredet wird, daran sind nicht nur Politiker schuld. Die FIFA trägt genauso viel dazu bei. Sie gerät immer wieder in Kritik. Betrugsfälle, Geld, sie beide schaden dem Fussball. All diese negativen Schlagzeilen werfen auch ein schlechtes Licht auf die Schweiz, da der FIFA-Hauptsitz in Zürich liegt und der Präsident Gianni Infantino ein Walliser ist. Sollten wir also nicht eher den Skandalen vor unserer eigenen Haustüre den Kampf ansagen? Und ehrlich: Bei einem WM-Boykott wäre es doch viel zu schade um die spannenden Spiele und die damit verbundenen Emotionen.

BENJAMIN HOCHULI

B.HOCHULI@FRUTIGLAENDER.CH

Bilderrätsel

Blick in die Petrischale?

Die hier gezeigte Formation enthält tatsächlich spezielle Bakterien. Das Gefäss, in dem sie schwimmen, entstammt jedoch keinem Labor – es ist in jeder Küche zu finden. Worum es sich handelt, erfahren Sie in der nächsten Ausgabe.



BILD MARK POLLMEIER

Das Wetter im Frutigland

Quelle: MeteoSchweiz

	Frutigen 803 m ü. M.	Adelboden 1348 m ü. M.	Kandersteg 1176 m ü. M.
Fr 25.5	☀️ 12° 25°	☀️ 9° 22°	☀️ 10° 22°
Sa 26.5	☀️ 13° 25°	☀️ 10° 22°	☀️ 11° 22°
So 27.5	☀️ 14° 25°	☀️ 11° 22°	☀️ 11° 22°
Mo 28.5	☀️ 14° 24°	☀️ 11° 21°	☀️ 11° 21°

SCHON GEWUSST



In Bern gibts ein Bergregalgesetz.

Darin geht es aber nicht um das Sortiment von alpinen Supermärkten, sondern um den Abbau von mineralischen Baustoffen. Der Regierungsrat will dies neu auch unter Tage erlauben – durch Änderungen im Bergregal.

FRUTIGLAENDER.CH

IMPRESSUM FRUTIGLÄNDER / FRUTIGER ANZEIGER

Abonnementspreise Schweiz: jährlich Fr. 129.–, halbjährlich Fr. 75.–, 3 Monate Fr. 52.– • **Abonnementspreise Ausland:** jährlich Fr. 266.–, halbjährlich Fr. 160.–, 3 Monate Fr. 95.–, als Onlineversion Fr. 129.– pro Jahr • Abonnemente sind vorauszubehalten • **Erscheint** Dienstag und Freitag • **Inserate-** und **Redaktionschluss:** Montag- und Donnerstagmorgen, je 08.00 Uhr • **Redaktion:** Mark Pollmeier (pol), Julian Zahnd (juz), Benjamin Haltmeier (hab), Bianca Hüsing (hüs), Hans Rudolf Schneider (hsf), Benjamin Hochuli (ben) • **E-Mail** Redaktion: redaktion@frutiglaender.ch • **Freie Mitarbeitende:** Yvonne Baldinini, Linus Cadotsch, Stefan Germann, Hugo Greber, Ursula Hari, Irene Heber-Vizdal, Monika Ingold, Beat Inniger, Fritz Inniger, Kathrin Jungen-Rytler, Reto Koller, Toni Koller, Peter Loosli, Sylvia Loretan, Chlaus Lötscher, Marcel Marmet, Kerem S. Maurer, Michael Maurer, Kurt Metz, Elsi Rösti, Peter Russenberger, Toni Rütli, Michael Schinnerling, Ueli Schmid, Yvonne Schmoker, Monya Schneider, Barbara Steiner-Suter, Ruth Stettler, Toni Stoller, Claudia Strobel, Barbara Willen, Katharina Wittwer • **Verlag:** Frutigländer Medien AG, 3714 Frutigen, Tel. 033 672 11 33, Fax 033 672 11 22, E-Mail: admin@frutiglaender.ch • www.frutiglaender.ch • **Inserate:** lokal: der Verlag, ausserlokal: Publicitas AG, Sulgenrain 12, 3007 Bern, Tel. 058 680 93 00 • **Einzelverkaufspreis:** Fr. 1.80 (inkl. 2,5% MwSt.) • **Auflage:** (WEMF 2017): Frutigländer 4049 Exemplare, Frutiger Anzeiger 10441 Exemplare • **ISSN** 1661-5492 (1.2013)