

FRUTIGLÄNDER

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

«Frutigländer», 15.02.2019



Mehlwürmer: Tierisches Protein mit gesunder Ökobilanz.

BILDER KSM-FOTOGRAFIE, BOLTIGEN

«Ich habe den Ekelfaktor unterschätzt»

FRUTIGEN «BOXfarm»-Gründer und Mehlwurmzüchter Samuel Klaus glaubt nach wie vor an den Erfolg seiner Geschäftsidee. Doch solange Herr und Frau Schweizer noch nicht bereit sind, Mehlwürmer als Alternative zu Fleisch zu essen, ist Flexibilität gefragt. Neu hat Klaus Tierfutter im Visier.

KEREM S. MAURER

Wir erinnern uns: Seit dem 1. Mai 2017 sind in der Schweiz drei Insektenarten, darunter auch Mehlwürmer, offiziell als Lebensmittel zugelassen. Samuel Klaus' Idee war es nun, Mehlwürmer im grossen Stil für die Lebensmittelindustrie zu züchten – in autarken 40-Fuss-Containern mit Photovoltaikanlagen und ohne Zufuhr externer Energie, damit die Ökobilanz stimmt. Das dazu nötige Startkapital wollte er via Crowdfunding zusammenbekommen. «Das hat leider so nicht geklappt», bilanziert der Frutiger inzwischen. Es hätte wohl Interessenten gegeben, die seine ganze Idee hätten kaufen wollen, allerdings wäre er selbst dann nicht mehr Mehrheitseigner in seiner Firma, sondern nur noch Geschäftsführer im Angestelltenverhältnis gewesen. Dieser Preis war ihm zu hoch. So stehen bis heute noch keine dieser Zuchtcontai-

ner im Frutigland. Doch genau diese wären Voraussetzung für den Erhalt einer Lebensmittel-Lizenz. Ohne die darf man keine Lebensmittel für Menschen herstellen. Nun sucht der ambitionierte Jungunternehmer nach alternativen Einsatzmöglichkeiten seiner Mehlwürmer, die er nach wie vor erfolgreich züchtet. «Im letzten Jahr habe ich enorm viel Erfahrungen in der Mehlwurmwirtschaft gesammelt», lacht er.

Regionales Mehlwurmmehl statt ausländisches Fischmehl

Samuel Klaus sieht in der Verarbeitung zu Tierfutter eine weitere Einsatzmöglichkeit für seine Mehlwürmer. Fischmehl (getrocknete und gemahlene Fische oder Teile von Fischen, kann auch Beifang von Seesternen, Krebsen oder Muscheln enthalten), war in letzter Zeit vermehrt in die Kritik gekommen. Die Fischmehlproduktion fördert unter anderem die Überfischung einiger Arten und wird über teils sehr weite Wege nach Europa transportiert. Die weltweit grössten Produzenten sitzen in Peru oder Chile. Europäische Produzenten findet man beispielsweise in Dänemark oder Norwegen. Dieses Fischmehl könnte durch Mehlwurmmehl ersetzt werden, ist Klaus überzeugt. «Das ist ge-

nauso proteinhaltig, bedroht aber keine Fischbestände und stammt aus der Region!» Er habe bereits erste Gespräche mit Interessenten geführt, und die seien positiv verlaufen.

Als Abnehmer kommen beispielsweise Fischzuchten, Hühnerfarmen und andere Mastbetriebe in Frage. «Doch noch hapert es an meinen Produktionsmengen», räumt der Jungunternehmer ein. Für einen potenziellen Kunden sollte er täglich zehn Kilo Mehlwurmmehl liefern können. Doch seine Produktionsmenge liege momentan erst bei einem Kilo pro Woche. Um die verlangten Produktionsmengen zu erreichen, denkt Samuel Klaus wieder an seine Zuchtcontainer. Vorerst würde ein Container ausreichen. «Wenn ich nicht alle auf einmal anschaffe, kann ich die Kosten enorm senken», rechnet er vor und zieht für diesen ein weiteres Crowdfunding in Erwägung.

Die Europäer sind noch nicht so weit

Einen Grund, warum seine Idee nicht wie erhofft gestartet ist, sieht Samuel Klaus im Essverhalten von Herrn und Frau Schweizer. Ausserdem hindere viele Leute ein Ekelfaktor daran, Insekten als Nahrungsmittel anzunehmen. Die Neugier, einmal Insekten zu essen, sei

zwar durchaus vorhanden. «Aber wer es einmal probiert hat, kennt es ja», so Klaus. Es gebe eben keinen triftigen Grund für Menschen in unseren Breiten, ihre Essgewohnheiten dahingehend zu ändern. Es gebe in den hiesigen Köpfen eine Barriere, sobald man optisch erkennen könne, dass in einem Produkt Insekten verarbeitet wurden. «Diesen Ekelfaktor habe ich wirklich unterschätzt», räumt Samuel Klaus ein, der selbst schon lange Mehlwürmer isst und darin nichts Aussergewöhnliches sieht.



Innovativ und flexibel: Der Mehlwurmzüchter Samuel Klaus sucht nach alternativen Absatzmöglichkeiten.