

«Alles andere als eklig»

Die Insektenküche wird auch in der Schweiz populärer. Zwei junge Stadtzürcher haben den Trend erkannt. In Freienbach züchten sie Grillen, Mehlwürmer und Heuschrecken für den menschlichen Verzehr.

von Claudia Hiestand

Angefangen haben sie im Badezimmer ihrer Mietwohnung im Zürcher Langstrassen-Quartier. Dort stellten sie drei Kunststoffboxen auf, setzten Mehlwürmer, Grillen und Heuschrecken hinein und hofften, dass sie sich vermehren würden. Die Fürsorge des jungen Ehepaars zahlte sich aus. «Bald mussten wir zusätzliche Boxen aufstellen, und irgendwann stand beinahe in jedem Zimmer eine», erzählt Lea Egli. «Wir mussten expandieren.» Fündig wurden sie und ihr Ehemann Philipp in Freienbach. Mit der guten Isolation und den gängigen Hygienestandards sind die Räume im Gebäude der ehemaligen Grossmetzgerei Gattiker an der Schwerzstrasse für den vorgesehenen Verwendungszweck geradezu prädestiniert. Philipp Egli: «Der Standort ist perfekt.»

Umweltschonende Alternative

Im April und Mai standen Umbauarbeiten an, seit Juni sind die beiden Jungunternehmer dabei, die Populationen der drei Insektenarten kontinuierlich zu vergrössern. «Wir erstellen hier sozusagen einen Mikrokosmos», so Philipp Egli. «Es ist auch für uns ein Experiment, aber wir fanden, wir können nicht immer nur die negativen Folgen des Fleischkonsums auf die Umwelt und das Klima beklagen, sondern müssen konkret etwas dagegen tun.» Das Motiv der Ökologie war es denn auch, dass die beiden dazu bewog, sich ernsthaft mit der Insektenzucht auseinanderzusetzen. Damit springen sie genau zur richtigen Zeit auf den Zug auf. Denn in der Schweiz ist man gerade

«Vor 20 Jahren wollte auch niemand Sushi essen. Heute ist es eine Selbstverständlichkeit.»

Philipp Egli
Mitinhaber Insekterei GmbH



Lea und Philipp Egli (mit Heuschrecke und Mehlwürmern) gewähren Einblick in ihren noch kleinen Zuchtbetrieb.

Bild Claudia Hiestand

dabei, das Potenzial von Speiseinsekten zu entdecken. Sie sind reich an Proteinen, Vitaminen und Ballaststoffen, dazu fettarm. Lea und Philipp Egli sind sicher, dass sich Insekten als Lebensmittel auch in unseren Breitengraden durchsetzen werden. «Vor 20 Jahren wollte auch niemand Sushi essen, heute ist es eine Selbstverständlichkeit», so der 33-Jährige. Zuversichtlich stimmt ihn ausserdem die Tatsache, dass die Akzeptanz eines kontroversen Lebensmittels wie Insekten beim Konsumenten grösser sein dürfte, wenn es in der Schweiz hergestellt wird.

Dass der Trend mit dem Insektenverzehr um sich greift, zeigt unter anderem auch der Blick in die Regale im Buchhandel. Dort sind schon seit einiger Zeit Insekten-Kochbücher erhältlich. Darin finden sich Rezepte wie frittierte Heuschrecken mit Chili, geröstete Mehlwürmer auf Kräuterbett oder Grillen mit Honig und Sesam. Lea Egli gibt unumwunden zu, dass sie – im Gegensatz zu ihrem Ehemann – Hemmungen hatte, als sie vor rund einem Jahr erstmals Insekten ass. «Aber dann war ich total positiv überrascht über ihren Geschmack und die Konsistenz», erzählt

die 31-Jährige. «Es war alles andere als eklig.»

Der Traum vom big business

Lea und Philipp Egli haben mit ihrer neu gegründeten Insekterei GmbH Grosses vor: Bis Ende Jahr sollen jeden Monat einige Hundert Kilogramm selbst gezüchtete Insekten ihren Produktionsstandort in Freienbach verlassen. Beliefert werden sollen Detailhändler, Gastronomen, Weiterverarbeiter oder Private. Geplant ist auch ein Onlineshop. Ausserdem wollen sich die Jungunternehmer mit dem Biozertifikat auszeichnen lassen. Auf allen

Prozessstufen achten sie auf Qualität und Nachhaltigkeit: Das Trockenfutter stammt von der Grotzenmühle in Einsiedeln, das Nassfutter wie Gemüse und Obst von Biobauern aus der Region. In ihrer Zuchtstätte an der Schwerzstrasse nutzen die Eglis nach abgeschlossenem Umbau zudem die Abwärme eines benachbarten Unternehmens. Ihre bislang auf drei Verarbeitungsformen beschränkte Angebotspalette wollen sie sukzessive erweitern. All dies bewerkstelligt das Paar momentan nebenbei. Beide sind noch in ihren angestammten Berufen engagiert – sie als Pflegefachfrau im 50-Prozent-Pensum, er als Ökonom in einer 80-Prozent-Anstellung. Praktisch die ganze Freizeit geht zurzeit für ihr Start-up drauf. Das zehrt. Verständlich, dass sie von unternehmerischem Erfolg mit wirtschaftlicher Unabhängigkeit träumen. «Cool wäre es natürlich schon», sagt Lea Egli, während sie beim Anschauungsunterricht für die Journalistin in der Bratpfanne Mehlwürmer mit Knoblauch im Olivenöl andünstet, «wenn wir irgendwann von der Insektenzucht leben könnten.»

Bewilligung nötig

Weltweit ernähren sich schätzungsweise **zwei Milliarden Menschen** von Insekten, vorwiegend in Asien, Afrika und Lateinamerika. **1900 Arten gelten als essbar**, seit dem 1. Mai 2017 sind drei davon in der Schweiz als Lebensmittel zugelassen: **Wanderheuschrecken, Mehlwürmer und Grillen**. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) erlaubt, dass sie **als ganze Tiere, zerkleinert oder gemahlen** an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden dürfen. Davor müssen sie **tiefgefroren** und einer **Hitzebehandlung** oder einem anderen geeigneten Verfahren unterzogen werden, um **vegetative Keime abzutöten**. Wer Insekten züchtet, verarbeitet, behandelt, lagert oder abgibt, braucht eine Bewilligung des BLV. (cla)



vor 25 Jahren



Lebenslanges Lernen, das ist keine Erfindung des 21. Jahrhunderts. Am 2. Juli 1993 titelte unsere Zeitung: «Kanton will Weiterbildung per Gesetz fördern.» Die zwei CVP-Kantonsräte Beat Schaller und Franz Betschart forderten vom Regierungsrat ein flächendeckendes, bedürfnisgerechtes Weiterbildungsangebot zu schaffen. Begründet wurde dieses Ansinnen wie folgt: «Ein Stillstand nach der Grundausbildung bedeutet früher oder später einen Rückfall in die Unwissenheit.»

Derweil wurde auf der Frontseite derselben Ausgabe berichtet, dass die Berufsschule Pfäffikon zwei Fachklassen – die Bäcker-Konditoren und die Damenschneiderinnen – verliert. Dem Spargriffel fielen auch freiwillig besuchte Bildungsangebote zum Opfer. Als Richtgrösse wird die Zahl von zwölf Schülern vorgegeben.

In der Nacht auf den 6. Juli wütete über Ausserschwyz ein Jahrhundert-Unwetter, wie unsere Zeitung am Tag darauf titelte. Mit Hagelkörnern so gross wie Hühnereier. Stolz zeigt ein Mädchen ein solches Exemplar dem Fotografen. Bereits vor 25 Jahren richteten die Versicherungen «Notfall-Gruppen» zusammen, um die Hagelschäden an Fahrzeugen zu schätzen. Gerechnet wurde allein an den Fahrzeugen mit Schäden von rund 20 Millionen Franken. Weiter war in der Ausgabe vom 7. Juli zu lesen, dass Lachen den Beamtenstatus abschaffen will. Das zivilrechtliche Modell sieht keinen automatischen Teuerungsanpassung mehr vor und schafft den Automatismus beim Aufstieg ab.

Falsche Führerscheine beschäftigten im Juli das Verkehrsamt und die Schwyzer Gerichte. So seien dem Verkehrsamt vermehrt falsche ausländische

Führerausweise vorgelegt worden, vor allem aus dem Libanon, der Türkei und Ex-Jugoslawien. Unter dem Titel «Schleichender Lohnabbau bei der Polizei» war am 12. Juli zu erfahren, dass Sonderzulagen für Nacht- und Sonntagsdienste rückwirkend gestrichen werden sollen. Ein Déjà-vu hat der Leser dann im Inland/Auslandteil: «Erneut zweistelliger Prämienwachstum bei den Krankenkassen zu erwarten» und «Clinton warnt Nordkorea vor dem Bau von Atomwaffen».

Wann wirds mal wieder richtig Sommer...? Der Juli 1993 muss schlimm gewesen sein. So ging am 17. Juli erneut ein Unwetter über Ausserschwyz nieder. Das wirkte sich auf die Springkonkurrenz in Buttikon aus. Der Boden war so nass, dass sechs Springprüfungen und der Unterhaltungsabend buchstäblich im Morast versanken. Darum freuen

wir uns doch am diesjährigen freundlich warmen Sommer.

Die Asyldebatte war bereits vor 25 Jahren ein aktuelles Thema. In einer blauen Box – einen Vierfarbendruck gab es damals noch nicht – erfährt die Leserin oder der Leser, dass Schwyz 1,6 Prozent der in der Schweiz aufgenommenen Kriegsvertriebenen aus dem ehemaligen Jugoslawien übernehmen muss.

Interessant ist ein Inserat am 21. Juli: «Dank Werbeverbot 1999 nur noch eine Tageszeitung?» fragt eine Aktion Freiheit und Verantwortung, die gegen zwei Initiativen für Werbeverbot von Alkohol und Tabak wirbt. Nun: Die Zeitungslandschaft hat sich im letzten Vierteljahrhundert massiv verändert, aber nicht als Folge von Werbeverboten, sondern aufgrund von verändertem

Medienkonsum – elektronische Medien lassen grüssen.

Apropos Inserate: «Ob Lire, Dollars, Drachmen oder Peseten...», die Kantonalbank wirbt für Feriengeld sowie «Travellers- und Eurocheques als sicheres Zahlungsmittel». Im Zeitalter von Euro und Kreditkarten zaubert das ein Schmunzeln auf die Lippen.

Ende Monat werden dann Schwyzerinnen und Schwyzer gelobt. «Gute Schwyzer Steuermoral trotz Rezession», titelte unsere Zeitung am 30. Juli 1993. 70 Prozent der Ausserschwyznerinnen und Ausserschwyzner haben ihre Steuern schon bezahlt und einen Skontoabzug von drei Prozent erhalten. Offensichtlich eine löbliche Ausnahme: In anderen Kantonen türmten sich auf den Ämtern die Gesuche um Fristerstreckung oder Stundung, heisst es im Bericht weiter.