

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
zueriost.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 21'012  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 5  
Fläche: 80'751 mm²



Kanton Zürich  
Baudirektion

Auftrag: 1088177  
Themen-Nr.: 540.003

Referenz: 65823281  
Ausschnitt Seite: 1/2

## Mehlwürmer statt Fleisch im Brötchen

**LINDAU** Für ihre Abschlussarbeit kreierten vier Schüler des Strickhofs Lindau ein Brötchen aus Mehlwurmmehl. Mit dieser Form wollen sie die Hemmschwelle für den Insektenkonsum senken.



Stefan Michel (Mitte) und seine Kollegen Simon Iten (links) und Simeon Brüttsch degustieren verschiedene selbst kreierte Brötchen mit Insektenmehl.

Ein Brot mit alternativem Proteinzusatz. So lautete das Ziel von Stefan Michel, Sandro Flükiger, Simeon Brüttsch und Simon Iten. Für ihre Berufsmaturitätsarbeit kreierten die vier 19- bis 26-Jährigen ein Brötchen aus Mehlwurmmehl. Damit wählten sie bewusst eine Form, bei der die Insekten verarbeitet und nicht mehr als solche erkennbar sind. Auf diese Weise wollten sie Hemmschwellen abbauen und mehr Menschen dazu bewegen, sich auf Alternativen für Fleischprodukte einzulassen.

**Ihre Umfrage hat ergeben, dass viele Personen dem Verzehr von Mehlwürmern skeptisch gegenüberstehen. Wie sieht es bei Ihnen aus?**

**Stefan Michel:** Ich habe im Rahmen unseres Projekts zum ersten Mal Mehlwürmer gegessen. Ich war sehr positiv eingestellt, das spielt sicher eine grosse Rolle. Vom Ergebnis, den Brötchen, bin ich positiv überrascht.

**Wie schmecken sie denn?**

Sie sind im Geschmack etwas intensiver als normale Brote. Für

mich ist der Insektengeschmack mit Popcorn oder Nüssen vergleichbar. Andere schmecken darin auch Bouillon.

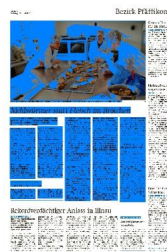
**Ist das Mehlwurmbrot gesünder als ein normales?**

Mehlwürmer beinhalten viel Fett, das ist ein Nachteil beim Herstellen von Brot. Es beinhaltet auf jeden Fall mehr Proteine als ein normales Brötchen. Dadurch ist es nicht mehr nötig, es mit Fleisch zu belegen. In Zukunft, wenn Fleischprodukte rarer sein werden, wäre dies eine mögliche Alternative.

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer  
8620 Wetzikon ZH  
044/ 933 33 33  
zueriost.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 21'012  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 5  
Fläche: 80'751 mm²



Kanton Zürich  
Baudirektion

Auftrag: 1088177  
Themen-Nr.: 540.003

Referenz: 65823281  
Ausschnitt Seite: 2/2

## Konnten Sie Ihre Testpersonen auch überzeugen?

Ja, das Brötchen kam bei den Testpersonen generell gut an. Ich muss allerdings dazu sagen, dass wir nicht so viele Personen zur Degustation einladen konnten, wie wir uns gewünscht hätten. Das Problem war, dass wir den Versuch schon vor dem 1. Mai durchgeführt haben. Da waren Mehlwürmer als Lebensmittel aber noch illegal. Deshalb haben wir den Versuch im kleineren Rahmen mit 24 Bekannten und Verwandten durchgeführt.

## Wie sind Sie überhaupt dazu gekommen, sich mit Larvenmehl zu beschäftigen?

Wir wollten die Chance nutzen und ein innovatives Produkt schaffen. Durch unsere Gruppenzusammensetzung war die Lebensmittelbranche naheliegend. Denn die Gruppe besteht aus einem Bäcker, einem Polymechaniker und zwei Lebensmitteltechnologien.

## Man kann auch Heuschrecken oder Grillen konsumieren.

## Warum haben Sie sich für Mehlwürmer entschieden?

Das ist eine Preisfrage. Ein Kilogramm Mehlwurmlarven kostet 120 Franken. Für Heuschrecken hätten wir das Fünffache bezahlt.

## Gibt es bestimmte Kriterien bei der Verarbeitung von

## Mehlwürmern oder kann jeder frei drauf los backen?

Mehlwürmer sind nur im Larvenstadium zugelassen und sie müssen aus einer Zucht stammen. Für alle zugelassenen Insektenarten gelten bestimmte Richtlinien.

## Sie haben Ihre Versuche unter professioneller Anleitung in der Versuchsbäckerei der Jowa AG in Volketswil durchgeführt. Dort zeigte man auch viel Interesse an Ihrem Produkt. Wird Ihr Brötchen bald auf den Markt kommen?

Nein. Dazu wären viele weitere Schritte nötig. Wir haben aber nicht genug Zeit, um das Produkt weiter zu entwickeln. Wir stecken gerade mitten in unseren Abschlussprüfungen.

## Das Thema Larvenmehl ist für Sie abgeschlossen?

Im Moment schon. Ich bin aber sehr motiviert, mich später wieder damit zu beschäftigen. Entweder in dieser Gruppe oder in einem anderen Rahmen.

## Wie geht es bei Ihnen beruflich weiter?

Im Herbst beginne ich mein Studium in Lebensmitteltechnologie an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil.

## Vor Mehlwürmern schrecken Sie ja nicht zurück. Gibt es etwas, was bei Ihnen nicht auf den Teller kommt?

Nein, ich bin sehr offen. Es würde mir aber Mühe machen, Insekten in ihrer ursprünglichen Form zu essen. Wenn ich nicht mehr sehe, was es ist, habe ich kein Problem. Die Verarbeitung und die optische Gestaltung des Produkts sind für mich entscheidend.

Interview: Annalisa Hartmann

## VERSUCHSBÄCKEREI

## Insekten auch für die Jowa relevant

Die Entwicklungsabteilung der Jowa AG in Volketswil sei generell offen für neue Trends. Der Versuch der vier Strickhofschüler sei daher bei ihnen auf Interesse gestossen, teilt Heike Zimmermann, Pressesprecherin der Jowa AG mit. «Spannend ist für uns natürlich auch, mit jungen Menschen zusammenzuarbeiten», sagt sie.

Durch das Experiment Mehlwurmbrot hätten die eigenen Mitarbeiter auch neues Know-how aufgebaut. In der Jowa Bäckerei führe man zwar auch Versuche mit Insekten durch, allerdings ohne konkretes Umsetzungsprojekt. Je nach Marktbedürfnissen könnte sich die Firma ein Brötchen mit Larvenmehl in Zukunft vorstellen. *anh*

## DAS MEHLWURMBROTCHEN

## Hoher Preis für Proteine

Dem Brötchen, das die vier Berufsmaturanden am Strickhof entwickelt haben, werden 10 Prozent Mehlwurmmehl beigegeben. Damit deckt es 28 Pro-

zent des täglichen Proteinbedarfs. Ein Mehlwurmbrotchen kostet 1,90 Franken, ein Brötchen ohne Insektenzusatz 0,90 Franken. *anh*