

Abschlussarbeit von vier Schülern: Mehlwürmer im Brot Ein völlig neues, gewagtes Produkt

Vier Schüler des Strickhofs Lindau, Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land- und Ernährungswirtschaft, entwickelten im Rahmen ihrer Abschlussarbeit ein Mehlwurmbrot.



Die Schüler beim Austesten des Brotes.

Dieses besteht zu einem Zehntel aus Mehlwürmern. «panissimo» befragte den Lebensmitteltechnologien Stefan Michel.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, ein Mehlwurmbrot zu entwickeln?

Als wir uns im Oktober letzten Jahres für ein Thema für unsere Abschlussarbeit entscheiden mussten, war das Thema Insekten als Lebensmittel sehr aktuell in den Medien. Aufgrund unserer Berufsgattungen und aus allgemeinem Interesse hatten wir die Motivation sowie auch das nötige Know-how innerhalb unserer vierköpfigen Gruppe, ein völlig neues, gewagtes Produkt zu entwickeln. Etwas Praktisches machen, etwas ausprobieren, das war uns wichtig.

Welches waren die Herausforderungen?

Das Zeitmanagement war sehr schwierig. Neben der Ausbildung am Strickhof geht jeder von uns noch Teilzeit einem Job nach. Die Rezeptentwicklung, die Hintergrundrecherchen und das praktische Tüfteln nahmen sehr viel Zeit in Anspruch, was zum Teil sehr stressig war.

Was hat Sie besonders überrascht?

Überraschend waren die vielen positiven Rückmeldungen, die wir von seitens unserer Familien und Bekannten bekommen haben, die vor der Herstellung des Brotes eher skeptisch waren. Auch das grosse



Das Mehlwurmbrot

Interesse der Jowa AG, bei der wir unsere Versuche durchführen konnten, war für uns überraschend. Dass unser Projekt so viel Aufmerksamkeit bekommen würde, hätten wir nicht gedacht.

Was hat Sie besonders gefreut?

Erfreulich war für mich die sehr gute Zusammenarbeit innerhalb



unserer Gruppe. Es war eine grosse Herausforderung, ein völlig neuartiges Produkt zu entwickeln, was uns durch harte Arbeit und gute Kommunikation gelungen ist. Das Risiko für ein Scheitern unseres Projektes aufgrund von technologischen Problemen bei der Brotherstellung oder von schlichter Ungeniessbarkeit des Brötchens war vorhanden, so ist es umso erfreulicher, dass wir ein ansprechendes Produkt herstellen konnten.

Wie schmeckt das Mehlwurmbrot?

Nussige Noten sind auszumachen, sowie ein bouillonartiger Geschmack.

Was geschieht mit dem Rezept?

Das Rezept ist in unserer Arbeit ersichtlich. Es könnte bei Bedarf noch angepasst werden, falls infolge einer Weiterbearbeitung des Projektes Änderungen vollzogen werden.

Wie war die Reaktion in der Öffentlichkeit?

Gemischt. Natürlich waren viele Leute sehr skeptisch gegenüber Insektenkonsum. Denn was man (noch) nicht kennt, das isst man bekanntlich nicht.

Welches ist Ihr nächstes Projekt?

In der näheren Zukunft sind keine Projekte geplant. Eine allfällige Weiterverfolgung des Projektes

Mehlwurmbrot wäre für mich sehr erfreulich, aber im Moment ist die Zeit knapp. Die Abschlussprüfungen haben jetzt Priorität.

Noch eine letzte Frage: Welches ist Ihr liebstes Produkt der Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Branche?

Alles, was in einer Form süss ist, hat bei mir gute Karten. Ich komme aus der Schokoladenbranche, wenn dann auch noch eine feine Schokoladenfüllung oder etwas in der Art vorhanden ist, bin ich bedient.

Vielen Dank und viel Erfolg in Ihrer weiteren beruflichen Laufbahn.

Interview: Claudia Vernocchi

Das Projektteam

Stefan Michel

- 23 Jahre alt
- Lebensmitteltechnologie, Funktion Linienführer Verformungsabteilung
- Firma: Chocolats Halba
- Ab Herbst 2017 Student in Lebensmitteltechnologie an der ZHAW in Wädenswil

Simon Iten

- 26 Jahre alt
- Lebensmitteltechnologie, Funktion Mitarbeiter im Qualitätsmanagement

Simeon Brüttsch

- 19 Jahre alt
- Bäcker

Firma: Jowa AG

Sandro Flükiger

- 22 Jahre alt
- Polymechniker
- Firma: Kistler AG