

Drei Fragen, ein Experte, drei Antworten

...zu aktuellen Themen in der Land- und Ernährungswirtschaft

En Guete - Insekten auf Schweizer Tellern



Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (KNW-E) befragte Prof. Dr. Jürg M. Grunder (JG), ZHAW, Wädenswil

Jürg M. Grunder forscht in der Landwirtschaft zu neuen Konzepten im biologischen Pflanzenschutz; Einsatz von nützlichen Mikro- und Makroorganismen, um Schädlinge und Krankheiten zu bekämpfen

KNW-E: Seit 01. Mai 2017 sind drei Insektenarten in der Schweiz als Lebensmittel zugelassen. Was dürfen die Konsumierenden in den Ladenregalen erwarten?

JG: Das werden in der ersten Phase verschiedenen Produkte mit den drei Insekten - Grillen, Heuschrecken und Mehlwürmer sein. Zudem können Sie diese Insekten kaufen und selber nach eigenen Kreationen oder nach Rezepten ein Menü zusammenstellen.

KNW-E: Gibt es spezielle technologische Herausforderungen z.B. bei der Produktion oder in der Verarbeitung?

JG: Jede Insektenart benötigt spezifische klimatische Bedingungen, optimierte Futtermittel. In der Verarbeitung wird der Tötungsprozess, dann die Mikrobiologie bei den Insektenprodukten in wissenschaftlichen Untersuchungen eine grosse Rolle spielen.

KNW-E: Wie beurteilen Sie die Chancen, dass sich Insekten als Lebensmittel erfolgreich im Schweizer Markt etablieren?

JG: Ich bin überzeugt, dass mit der richtigen Information der anvisierten Kunden es möglich sein wird, ein interessiertes Käufersegment aufzubauen. Mit der Verarbeitung von Insekten stehen wir erst am Anfang – hier ist Kreation und Innovation gefordert.

Was halten Sie davon?

Haben Sie Insekten bereits gegessen bzw. werden Sie Insekten probieren?

Was würden Sie den Unternehmen der Lebensmittelbranche raten?

Wir freuen uns auf **Ihr Feedback:** [Kontaktformular](#)