

Die Mehlwürmer stehen vor der Kühlschrankschür

Im Rahmen des «Largo»-Pakets werden voraussichtlich drei Insektenarten als Lebensmittel zugelassen.

Am 1. Januar 2017 dürfte es so weit sein: Insekten in der Küche sind dann nicht mehr ein Hinweis auf mangelnde Hygiene, sondern ein willkommener Rohstoff. Wanderheuschrecken, Mehlwürmer und Grillen sollen auf unsere Teller kommen. Weltweit sind es allerdings nicht drei, sondern bis zu 2000 Insektenarten, die im einen oder anderen Erdteil zur menschlichen Ernährung beitragen.

Schon jetzt befasst sich das Winterthurer Start-up Essento damit, wie Insekten am besten in den



Der Geschmack und die Konsistenz von Heuschrecken sind für hiesige Gaumen noch gewöhnungsbedürftig. (Bild: fotolia.com/kwanachaichaiudom)

Schweizer Lebensmittelmarkt eindringen. Es will insektenbasierte Lebensmittel entwickeln, produzieren und vermarkten. Marketingleiter Christian Bärtsch rühmt die ökologischen, gesundheitlichen und geschmacklichen Vorzüge der Tierchen und schätzt, dass diese in fünf bis zehn Jahren auch in der Schweiz keine Besonderheit mehr sein werden. Kürzlich wies er an der Pistor Expo darauf hin, dass ein Durchschnittsschweizer schon jetzt über Kaffee, Mehl etc. etwa 500 Gramm Insekten pro Jahr esse.

Man darf gespannt sein, ob und wie sich Grillen und andere Kerbtier hierzulande durchsetzen werden. «Grill and Chill» könnte jedenfalls eine ganz neue Bedeutung erhalten. **ew**

14 Marktplatz und Stellenmarkt

Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG)

Der OGG-Award verhilft Food-Start-ups zum Durchbruch

Bis zum 30. August 2016 können innovative Ideen, die sich mit Nachhaltigkeit und dem Ernährungssystem befassen, für den OGG-Award 2016 angemeldet werden. Es sind Preisgelder von insgesamt 12 000 Franken zu gewinnen. Der letztjährige OGG-Award-Gewinner Mirko Buri von «Mein Küchenchef» gilt heute als der Schweizer Anti-Food-Waste-Koch.

Wie wir unser Essen produzieren, verarbeiten und handeln, wird immer anspruchsvoller. Gleichzeitig nimmt auch die Komplexität der damit verbundenen Probleme zu. Sei es in der landwirtschaftlichen Produktion, in der Verarbeitung oder in der Entsorgung von Lebensmitteln: Die OGG setzt auf innovative Lösungsansätze, um die Herausforderungen an unser Ernährungssystem zu meistern.

Der OGG-Award 2016 wird am Abend des 4. November 2016 verliehen und fördert Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer, die sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem einsetzen. Eine Jury, bestehend aus Fachpersonen ver-



Sieht er nicht lecker aus, der Insektenburger von Essento? Das Start-up gewann den Publikumspreis bei den OGG-Awards 2015. (Bild: zVg)

schiedener Branchen, wird vorgängig die Geschäftsideen beurteilen. Zu gewinnen ist der Jurypreis von 10 000 Franken. Mit 2000 Franken ist der Publikumspreis dotiert, der von den anwesenden Gästen am Anlass der Verleihung vergeben wird.

Die letztjährigen Gewinner
Es hat sich einiges getan, seit «Mein Küchenchef» im Frühjahr 2015 den

OGG-Award gewonnen hat: Die zu kleine Testküche in der Altstadt hat er gegen ein eigenes Restaurant in Köniz eingetauscht. Jeden Mittag verpflegt er dort hungrige Gäste aus den benachbarten Bürogebäuden; am Abend führt er im Lokal Kochkurse und Teamevents durch. Seine Produkte kann man zudem im Internet bestellen und in verschiedenen Cafeterias geniessen. Als Rezeptautor hat er für das OGG das

Koch- und Themenbuch «Restenlos glücklich» mit 42 Rezepten gegen Food Waste geschrieben.

Die Gewinner des Publikumspreises, Essento, konnten seit dem OGG-Award 2015 wertvolle Sensibilisierungsarbeit leisten. Das Start-up ist regelmässig in den Medien präsent. Neben Produkteoptimierungen und Workshops mit Degustationen haben die Gründer von Essento ein erfolgreiches Crowdfunding abgeschlossen und werden im Herbst 2016 ein Kochbuch mit Insekten-Rezepten herausgeben (siehe auch Seite 10). **OGG**

Teilnahmebedingungen

- Die teilnehmende(n) Person(en) ist/sind in der Schweiz wohnhaft; es besteht keine Altersbeschränkung.
- Relevante Teile der Geschäftsidee müssen in der Schweiz umgesetzt werden.
- Der Projektbeginn darf nicht länger als 3 Jahre zurückliegen.

Mehr Infos zum OGG-Award 2016 auf www.ogg.ch