

EU lässt Mehlwürmer als Lebensmittel zu – Pionierinnen im Markt für insektenbasiertes Hundefutter sehen Paradigmenwechsel für die Zukunft der Ernährung

geschrieben von KubickKommunikation | 6. Mai 2021



Die EU setzt ein deutliches Signal für den Übergang zu einer nachhaltigeren Ernährung der europäischen Bevölkerung: Als erste Insekten geben die EU-Staaten getrocknete gelbe Mehlwürmer (*Tenebrio molitor*) offiziell zum Verzehr frei. Dies markiert eine Zäsur – denn bisher fristeten insektenhaltige Lebensmittel ein Nischendasein. In Deutschland wird der Mehlwurm bereits verwendet – zum Beispiel in Hundenahrung: Das brandenburgische Start-Up Tenetrio setzt auf die Insekten als nachhaltige Proteinquelle, die Hunde auf Grund ihres vollständigen Aminosäureprofils und der enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe mit allem versorgt, was diese für ein vitales Leben benötigen.

Eine Veränderung der Ernährungsgewohnheiten von Mensch und Tier tut Not: Nach Schätzung der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen (FAO) werden im Jahr 2050 neun Milliarden Menschen auf der Erde leben, so dass zusätzliche Nahrungsquellen erschlossen werden müssen

(<http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e00.pdf>). Der hohe Fleischkonsum in den Industrieländern auf Kosten der Ernährung der weniger entwickelten Ländern wird dann nicht mehr möglich sein, weil er zu viel Fläche, Wasser und Futter für die ineffiziente Tierhaltung verschlingt und zu hohe Belastungen für die Umwelt bedeutet.

Die artgerechte Zucht von Insekten schont Ressourcen, weil sie im Vergleich zur herkömmlichen Fleischproduktion nur einen Bruchteil an Wasser, Futter und Platz benötigt. „Das liegt daran, dass Insekten keine Energie für die Erhaltung ihrer Körpertemperatur aufwenden und sie all die Kalorien ihrer Nahrung in das eigene Wachstum stecken können. Sie verbrauchen nicht nur weniger Futter, sondern auch viel weniger Wasser als herkömmliche Nutztiere wie Rinder. Zusätzlich scheiden sie kaum Treibhausgase aus und tragen somit weniger zum Treibhauseffekt bei. Da Mehlwürmer zu 100 Prozent verzehrbar sind, ist die Zucht zudem sehr effizient“, erklärt Dr. Ina Henkel, Mitgründerin von Tenetrio.

Weiterhin begrüßt sie die Entscheidung der europäischen Mitgliedsstaaten: „Wir sind sehr froh, dass die politischen Weichen auf Grundlage der wissenschaftlichen Einschätzung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, in Richtung nachhaltige Ernährungszukunft gestellt werden.“ Das sei ein wichtiges Signal für die Insekten-Community, von dem Insektenfarmer und Produzenten insektenbasierter Lebensmittel stark profitieren können. „Langfristig bekämen Insekten als nachhaltige Proteinquelle damit die Aufmerksamkeit, die ihnen gebührt“, so Henkel.

Geheimtipp Oxymel: Little Bee Fresh entdeckt altes Wissen neu

geschrieben von KubickKommunikation | 6. Mai 2021



Erste Erwähnungen von Oxymel finden sich schon in der Antike. Der Begriff kommt aus dem Griechischen und bedeutet Sauerhonig (oxy=sauer und méli=Honig). Berühmte Heiler wie Galenos von Pergamon, Hippokrates von Kos, aber auch die kräuterkundige Hildegard von Bingen berichteten schon von den Kräuterelixieren auf Basis von Essig und Honig. Was danach für lange Zeit in Vergessenheit geriet, erlebt heute ein echtes Revival. Little Bee Fresh, die Manufaktur für nachhaltige Lifestyle-Produkte, hat nun ein Oxymel mit besten Bio-Zutaten vom Bodensee entwickelt.

Tägliche Kur oder Routine nach dem Sport

Ob morgens vor dem Frühstück oder nach dem Sport – Oxymel steht immer für einen bewussten Lebensstil. Ein Esslöffel der Tinktur verdünnt in einem Glas lauwarmem Wasser steht für einen perfekten Start in den Tag und für ein wohltuendes Erfrischungsgetränk. Wer Wert auf Nachhaltigkeit legt, wird darauf achten, dass die Zutaten des Naturprodukts höchste

Qualität haben und aus möglichst regionalem Anbau kommen.

Das am Bodensee ansässige Familienunternehmen Little Bee Fresh bietet seit 2017 Bienenwachstücher in Bio-Qualität an. Diese Wachstücher wurden schon von den Ägyptern verwendet, um Lebensmittel frisch zu halten. Bei einem Zufallsfund beim Renovieren eines Hauses, stießen die Gründerinnen auf das Tagebuch der früheren Bewohnerin, Tante Ida, in dem sie über die Bienenwachstücher schrieb. Daraus entstand die Geschäftsidee von Little Bee Fresh. Angelika und Rosemarie Jürgens sind selbst Imkerinnen und haben es sich zum Ziel gesetzt, einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Bienen und von Kulturlandschaften wie den Streuobstwiesen am Bodensee zu leisten. Im Sauerhonig, den auch schon Tante Ida herstellte, finden der Honig artgerecht gehaltener Bienen und Äpfel von den Streuobstwiesen zusammen. Die Gründerinnen haben sich nun mit einer befreundeten Bio-Imkerei zusammengetan und gemeinsam ein Oxymel nach traditioneller Rezeptur entwickelt.

Geheimrezepte für Oxymel

Traditionelle Rezepte für Sauerhonig können so individuell wie die Köpfe dahinter sein. Die Honig-Essig-Essenz kann je nach Geschmack mit getrockneten oder frischen Kräutern, Obst, Wurzeln, Blüten oder Gewürzen ergänzt werden. Entscheidend für Geschmack und Qualität des Sauerhonigs sind die hochwertigen Grundzutaten. Little Bee Fresh setzt für sein Oxymel auf Apfelessig aus regional angebauten Bio-Äpfeln. Der Honig stammt ebenfalls von Bio-Imkern aus der Umgebung. Dem neuen Little Bee Fresh-Oxymel geben Bio-Zitronenmelisse, Bio-Pfefferminze und Tannennadel seinen unvergleichlich frischen Geschmack.

Über Little Bee Fresh

Die Bio-Bienenwachstücher von Little Bee Fresh verpacken Lebensmittel natürlich, schön und plastikfrei.

Dabei setzen die Gründerinnen in ihrer Manufaktur am Bodensee auf die hochwertigsten bio-zertifizierten Rohstoffe und eine möglichst regionale und kurze Lieferkette durch ausgesuchten Lieferanten. Das Sortiment des Online-Shops wächst stetig um plastikfreie und nachhaltige Produkte, die jedes Zuhause noch grüner machen. Auch hier setzt das Familienunternehmen auf regionale Lieferanten und kleine Manufakturen aus Deutschland und Österreich.

Nachhaltiges Unternehmertum

geschrieben von KubickKommunikation | 6. Mai 2021



Eine wirkliche gesellschaftliche Wende hin zu einem verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen der Erde braucht Unternehmen, die sich für nachhaltige Innovationen stark machen. Die Voraussetzung dafür ist es, ökologische und soziale Werte mit Wirtschaftlichkeit zu verbinden. Nur so wird es gelingen, eine große gesellschaftliche Akzeptanz für ökologische Zukunftsvisionen zu erhalten. Die drei Gründerinnen des Hundefutterherstellers Tenetrio aus Brandenburg setzen mit ihrem nachhaltigen Start-Up bei einem Thema an, das aktuell dank eines neuen WWF-Reports so heiß diskutiert wird wie lange nicht: unserem Ernährungsverhalten.

Alternativen zum Fleisch etablieren

Der Fleischkonsum der Menschen ist laut einer Untersuchung der UNO[1] und des WWF[2] zu hoch, als dass er langfristig so beibehalten werden könnte. Auch wenn die im Jahr konsumierte Menge an Fleisch langsam sinkt[3], ist mit Blick auf die wachsende Zahl der Menschen, die auf unserem Planeten lebt, ein „Weiter so“ nicht möglich. Die Fleischproduktion verschlingt Wasser, Platz und große Mengen an Nahrungsmitteln für die Tiere, die dann vom Menschen und seinen Haustieren konsumiert wird. Das System ist denkbar ineffizient. Dr. Ina Henkel und Katrin Figueroa, zwei der Gründerinnen von Tenetrio, haben nach ihrem Studiums der Ernährungswissenschaften auf einer Projektreise der Universität Potsdam nach Asien eine Alternative kennengelernt, die hierfür einen Ausweg bietet: Insekten. „Die Mehlwurmlarven, die wir für unser Hundefutter verarbeiten, sind nicht nur eine dem Fleisch gleichwertige Proteinquelle,“ erklärt Dr. Ina Henkel, „auch ihre Aufzucht und Haltung sind ungleich viel umweltschonender und sie können zu 100 Prozent verzehrt werden.“ Aus dieser Erkenntnis entstand eine Geschäftsidee, die sie mit der Wirtschaftswissenschaftlerin Sabrina Jaap umsetzten: Nachhaltiges Hundefutter auf Insektenbasis.

Die drei Säulen der Nachhaltigkeit ernst nehmen

Wichtig war für die drei Unternehmerinnen von Anfang an, ihr Unternehmen nachhaltig aufzubauen. Umweltbezogene, soziale und wirtschaftliche Ziele werden bei Tenetrio gleich stark gewichtet. „Bei der Auswahl unserer Lieferanten setzen wir auf Regionalität und Transparenz“, bekräftigt Dr. Ina Henkel. „Durch unsere eigenen Erfahrungen in der Aufzucht von Mehlwürmern können wir unsere Partnerbetriebe sehr gezielt und mit einem genauen Blick auf die artgerechten Haltungsbedingungen aussuchen.“ Auch bei den Verpackungen verwendet das Unternehmen möglichst umweltfreundliche Lösungen mit biologisch abbaubaren Pappbechern, Schachteln aus Agrarabfällen oder gut recycelbaren Dosen beim Nassfutter und

Pappsäcken mit gut trennbarem Plastiklay. Konfektionierung und Versand werden in Zusammenarbeit mit den nahe gelegenen Berliner Mosaik-Werkstätten für Menschen mit Behinderung durchgeführt. Gewinne fließen nicht nur in den weiteren Ausbau des Unternehmens, sondern auch in lokale Sozialprojekte wie die Tierrettung Potsdam oder die Berliner Tiertafel. „Uns ist es ein Anliegen, etwas an die Gesellschaft zurückzugeben und in unserem Umfeld soziale Initiativen zu stärken, die Menschen und Hunde unterstützen, für die diese Hilfe einen großen Unterschied in ihrem Alltag bedeutet“, erklärt Katrin Figueroa.

Hohes Identifikationspotenzial

„Unternehmen, die sich gesellschaftlich einbringen, bieten Menschen ein höheres Identifikationspotenzial als solche, die sich ausschließlich auf die Gewinnmaximierung konzentrieren“, weiß Sabrina Jaap. „Natürlich ist es unser Ziel, als Unternehmen zu wachsen, wir sind aber nicht zu Kompromissen in der nachhaltigen Zusammenarbeit mit Partnern, Mitarbeitern und bei unserer Wertschöpfungskette bereit.“ HundehalterInnen, die auf insektenbasiertes Futter umsteigen, können sich daher sicher sein, dass sie nicht nur ihren Hunden etwas Gutes tun, sondern auch ihren Beitrag zu einer Schonung der Umwelt leisten und ein Geschäftsmodell unterstützen, das sich sozial engagiert.

Auch wenn das Thema Insekten in der Ernährung in Deutschland noch ein Randphänomen ist: Im Markt für Insektenfutter ist viel Bewegung – die ersten Pioniere wie SWARM Protein mussten mittlerweile schon wieder aufgeben, während das Start-Up Beneto sich gerade mit Nico Roßberg einen Investor für die Pläne im Bereich Insektenfood für den Humanmarkt gesichert hat. Die gesellschaftliche Aufmerksamkeit steigt auch dank der medialen Aufmerksamkeit für diese Initiativen von Unternehmerinnen, die mit Leidenschaft und Engagement ihre Mission zum Wohl der Umwelt und der Gesellschaft vorantreiben.

[\[1\] Food system impacts on biodiversity loss | Chatham House – International Affairs Think Tank](#)

[\[2\] Die Zukunft liegt auf unserem Teller \(wwf.de\)](#)

[\[3\] Was isst Deutschland? \(dge.de\)](#)

Clean Feeding: Warum Insekten als alternative Proteinquelle salonfähig werden sollten

geschrieben von KubickKommunikation | 6. Mai 2021



Insekten als vollwertige Alternative zur fleischbasierten Ernährung zu etablieren, bedeutet in der europäischen Esskultur eine Herkulesaufgabe. Was in Asien bereits etabliert ist, wird hierzulande mit großer Skepsis – und oftmals auch Ekel – betrachtet. Für die Gründerinnen der Brandenburger EntoNative GmbH ist die Aufklärung über die Vorteile einer insektenbasierten Ernährung eine Mission von globaler Bedeutung, denn sie hat das Potenzial, den Hunger auf der Welt einzudämmen. Unter der Marke Tenetrio produzieren und vertreiben die drei Unternehmerinnen seit 2017 nachhaltiges

Hundefutter auf Insektenbasis und wissen um die unmittelbaren positiven Effekte für die Tiere und den Planeten.

Insekten als Nahrungsquelle

Um den Hunger auf der Welt zu besiegen, ist ein Umdenken im Bezug auf den übermäßigen Fleischkonsum in Industrieländern unumgänglich. Nach Schätzung der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen (FAO) werden im Jahr 2050 neun Milliarden Menschen auf der Erde leben, so dass zusätzliche Nahrungsquellen erschlossen werden müssen (<http://www.fao.org/3/i3253e/i3253e00.pdf>). Mit der wachsenden Anzahl an Menschen auf diesem Planeten und einem steigenden Lebensstandard wächst auch die Anzahl der Haustiere. Dies bedeutet, dass auch eine größere Anzahl an Haustieren zusätzlich ernährt werden müssen. Einen Ausweg bieten Insekten. Was im westlichen Kulturraum noch wenig bekannt ist, haben Dr. Ina Henkel und Katrin Figueroa an der Universität Potsdam erforscht: „Mit Insekten gibt es eine alternative Proteinquelle, die eine gesunde und gleichzeitig nachhaltige Zukunft der Ernährung auf der Erde ermöglicht.“, erklärt Dr. Ina Henkel. „Die artgerechte Zucht von Insekten schont Ressourcen, weil sie im Vergleich zur herkömmlichen Fleischproduktion nur einen Bruchteil an Wasser, Futter und Platz benötigt. Das liegt daran, dass Insekten keine Energie für die Erhaltung ihrer Körpertemperatur aufwenden und sie all die Kalorien ihrer Nahrung in das eigene Wachstum stecken können. Sie verbrauchen nicht nur weniger Futter, sondern auch viel weniger Wasser als herkömmliche Nutztiere wie Rinder. Zusätzlich scheiden sie kaum Treibhausgase aus und tragen somit weniger zum Treibhauseffekt bei. Da Mehlwürmer zu 100 Prozent verzehrbar sind, ist die Zucht zudem sehr effizient.“, ergänzt sie.

Der Nebeneffekt von weniger traditioneller Fleischproduktion ist immens. Die freiwerdenden Ressourcen und Flächen aus Nutztierhaltung und Futtermittelproduktion können zur Deckung des weltweit steigenden Nahrungsmittelbedarfs der Menschheit

beitragen.

Auf Grund des vollständigen Aminosäureprofils und der enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe bilden Mehlwürmer zudem eine ideale Ernährungsgrundlage.

Insektenbasiertes Hundefutter

Da der menschliche Verzehr von Insekten bislang noch unter dem Vorbehalt des Unbekannten steht, hat die EntoNative GmbH den Hundefuttermittelmarkt für den Start ausgewählt. Auch hier gibt es die traditionelle Vorstellung, dass der Hund Fleisch braucht, um gesund zu sein. „Ging man bisher ganz selbstverständlich davon aus, dass Hunde mit Fleisch von Rind, Huhn oder Fisch ernährt werden, belegt die Forschung, dass insektenbasierte Hundenahrung eine gleichwertige Alternative zu herkömmlichen Fleischprodukten darstellt. Der Proteingehalt von Mehlwürmern entspricht in etwa dem von Rindern. Mehlwürmer haben außerdem einen hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren“, bestätigt Katrin Figueroa. Diese bietet Hunden viele gesundheitliche Vorteile und ist im Vergleich zu herkömmlichen Proteinquellen deutlich umweltschonender.

Eine Beispielrechnung macht deutlich, welche Auswirkungen eine Umorientierung haben kann: Allein durch die Verkäufe im Jahr 2020 hat Tenetrio über 8,8 Tonnen Fleisch und 128 Millionen Liter Wasser eingespart.

Über Tenetrio

Unter der Marke Tenetrio vertreibt das deutsche Start-up EntoNative GmbH insektenbasiertes Hundefutter. Als Ausgründung der Universität Potsdam hat das Unternehmen das wissenschaftliche Know-how rund um den Einsatz von Insekten in der Ernährung von Tieren. Die Produktphilosophie von Tenetrio verfolgt einen klaren Ansatz: so wenige Zutaten wie möglich, so viele wie nötig. Die Produkte kommen ohne Zuckerzusätze,

Gluten, Farbstoffe und Geschmacksverstärker aus. Die enthaltenen Zutaten sind transparent deklariert, sodass Frauchen bzw. Herrchen ganz genau wissen, was sie ihren Hunden füttern.

Absender:

EntoNative GmbH – Sabrina Jaap

Arthur-Scheunert-Allee 40-41

14558 Nuthetal

Tel: 0162-1308229

www.tenetrio.de

info@tenetrio.de

Für Presseanfragen:

Kubick Kommunikation – Kerstin Kubick

Balthasar-Vitzthum-Str. 16

82131 Gauting

Tel: 089-89 95 98 10

www.kubick-kommunikation.de

tenetrio@kubick-kommunikation.de

Lebensmittel nachhaltig und plastikfrei verpacken – mit den Bio-Bienenwachstüchern von Little Bee Fresh

geschrieben von KubickKommunikation | 6. Mai 2021



Bienenwachstücher sind eine umweltfreundliche, nachhaltige und vor allem plastikfreie Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Rosemarie und Angelika Jürgens von Little Bee Fresh vertreiben die Bio-zertifizierten, praktischen und wiederverwendbaren Plastikalternativen in vielen frischen Designs – und auch als vegane Variante. Neben den Tüchern in verschiedenen Größen sind heute auch Beutel und eine Rolle zum selbst Zuschneiden im Angebot. Die Rohstoffe für ihre handgemachten Tücher sind alle aus zertifiziertem Bio-Anbau und größtenteils regional. Hinter dem kleinen Familienunternehmen steckt, neben einer Menge Herzblut, vor allem umfangreiches Wissen rund um die Bienen: Mutter und Tochter betreiben neben einem wachsenden Online-Shop mit nachhaltigen Alltagshelfern für Küche und Bad auch eine eigene Imkerei.

Bienenwachstücher eignen sich, um angebrochene Lebensmittel, Brot oder Snacks zu verpacken sowie Schüsseln und Gläser abzudecken. Zum Aufbewahren im Kühlschrank, für den Transport oder sogar zum Einfrieren. Ihre Flexibilität macht sie besonders praktisch: Sie sind anschmiegsam und formbar im warmen und hart und stabil im kalten Zustand. Little Bee Fresh legt größten Wert auf die Qualität und verwendet daher für die Herstellung der Tücher ausschließlich Bio-Baumwolle und Bienenwachs von Bio-Imkern aus Deutschland und Österreich. Das Baumharz stammt aus einer traditionellen Pecherei in Österreich. Seit 2020 sind die Bienenwachstücher und Little Bee Fresh außerdem bio-zertifiziert. Die vegane Alternative enthält pflanzliches Wachs aus Deutschland, das auf Pestizidfreiheit geprüft wurde.

Ein Bienenwachstuch ist luftdurchlässig und durch die natürlichen Rohstoffe antibakteriell –Lebensmittel halten darin deshalb länger frisch als in Plastikfolie. Die Reinigung ist denkbar einfach: mit kaltem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen, trocknen lassen und wiederverwenden. Die Tücher sind langlebig und am Ende ihres Lebenszyklus kompostierbar oder beispielsweise als Grillanzünder nutzbar.

Bienen spielen im Leben der Jürgens eine große Rolle. Rosemarie hat vor vielen Jahren die Bienenvölker ihres Vaters übernommen und ist Imkerin aus Leidenschaft. Angelika wurde zur Bienenhalterin, als ihr und ihrem Freund ein Bienenschwarm zuflog und mit Rosemaries Hilfe bei ihnen einzog. Mittlerweile betreiben die beiden eine Imkerei, in der sie Honig herstellen und ihr Wissen an den Imker-Nachwuchs weitergeben.

Die Idee für die Herstellung und den Vertrieb für Bienenwachstücher verdanken sie einem Zufall. Vor einigen Jahren fand Angelika ihre große Liebe, mit der sie ein Häuschen renovierte. Während der Arbeiten fiel ihr auf dem Dachboden das Tagebuch der früheren Bewohnerin, Tante Ida, in die Hände. Die Gärtnerin und Imkerin hatte darin nicht nur verschiedene Rezepte festgehalten, sondern beschrieb auch, wie

sie ihre Lebensmittel in Bienenwachstüchern frisch gehalten hatte. Nachdem erste Experimente mit dem eigenen Bienenwachs Freunde und Familie begeistert hatten, war little bee fresh geboren.

Die Bio-Bienenwachstücher sind in zahlreichen Online-Shops, in ausgewählten Ladengeschäften sowie direkt unter www.little-bee-fresh.de erhältlich.

Absender:

Little Bee Fresh GmbH

Hochsträß 7

88131 Bodolz

www.little-bee-fresh.de

hallo@little-bee-fresh.de

Tel.: +49 8382 98392-0

Für Presseanfragen:

Kubick Kommunikation

Kerstin Kubick

Balthasar-Vitzthum-Str. 16

82131 Gauting

kerstin@kubick-kommunikation.de

Tel. +49 (89) 89 95 98 10

Mobil +49 (151) 10 67 35 09