



Lara Schuhwerk, 29, stellt aus Grillen Nudeln her

# Die Grillenmeisterin

Eine junge Gründerin will die Deutschen von Lebensmitteln auf Insektenbasis überzeugen

VON CAROLYN BRAUN

## Die Irritation

Es ist sieben Jahre her, dass Lara Schuhwerk das erste Mal zugebissen hat, auf dem Night Market in Peking. »Alles, was sechs oder acht Beine oder Flügel hatte«, habe es da zu essen gegeben. Die damals 22-Jährige hatte sich zu der Wette provozieren lassen, einen schwarzen Skorpion zu kosten. Fünf Zentimeter lang, aufgespießt, einmal kurz frittiert. Die Augen sagten: igitt. Die Zunge sagte: wie nussige Chips mit Hähnchen-Aroma. Außen knusprig, innen ein wenig schleimig. Insgesamt: sehr lecker. Das Gehirn meldete »ein Synapsenfeuerwerk«.

## Die Idee

Dazu kam die Erkenntnis, dass Insektenmehl deutlich ressourcenschonender hergestellt werden kann als Fleisch. Also gründete Schuhwerk 2018 – nach ihrem BWL-Master – Beneto Foods, um alternative, gesunde und klimafreundliche Proteinquellen zu entwickeln. Zunächst setzte sie auf Pasta aus Insekten. Genauer: aus Grillen. Den Nudelteig entwickelte sie selbst, in der Küche ihrer Eltern und der Küche ihrer WG. Heute sagt sie: »Jeder, der das damals probieren musste, tut mir heute noch leid.«

## Die Marktlücke

Grillen, sagt Schuhwerk, seien »echte Multitalente in puncto Nährstoffe«, weil sie nicht nur mehr Proteine als etwa Rindfleisch und mehr Eisen als Brokkoli enthalten. Bei ihrer Zucht werde auch weniger CO<sub>2</sub> ausgestoßen als bei der Rinderzucht, und es würden keine Hormone und Antibiotika eingesetzt. Schuhwerks Pasta besteht bisher allerdings nur zu 15 Prozent aus Grillen, der Rest sind Dinkelgrieß und Erbsenprotein. Grillenmehl gehöre eben »im Insektenbereich zu den teuersten Rohstoffen«, und manche Tüte enthalte »undefinierbaren Matsch.« Existierende Grillenfarmen würden zudem alle Tiere auf einmal ernten, »die Babygrille, die noch viel zu klein ist, und die asbachuralte, die wahrscheinlich nicht mehr schmeckt«. Schuhwerk will das besser und günstiger machen. Sie will Grillen selbst züchten.

## Zweifler und Förderer

Lara Schuhwerk fand einen Landwirt, in dessen Stall sie eine solche Farm entwickelte. Ein Exist-Gründerstipendium half ebenfalls. Zusammen mit ihren beiden Co-Gründern, einem Biologen und einem

Maschinenbauingenieur, hat Schuhwerk 100.000 Euro investiert, um den Prototyp zu bauen: einen Schrank, zwei Meter hoch, 1,20 Meter breit und 70 Zentimeter tief. Darin wird die Grille »vollautomatisiert und platzeffizient« gefüttert und getränkt, bis sie genau richtig für die Ernte ist. In Kürze, so hofft Schuhwerk, soll die Schrankfarm serientauglich sein. Inzwischen hat sie einen prominenten Geldgeber: Der ehemalige Rennfahrer und heutige Start-up-Investor Nico Rosberg unterstützt ihr Projekt.

## Der Erfolg

2022 werde ein spannendes Jahr, sagt Lara Schuhwerk. Sie stehe vor einer Kreuzung mit vielen Wegen, manche Trampelpfade, manche Autobahnen. Die Corona-Pandemie hat das Wachstum ihrer Firma aus Albstadt in der Schwäbischen Alb gebremst. Schuhwerk führt das darauf zurück, dass die Klimakrise vorübergehend in den Hintergrund gerückt sei. Das werde sich aber bald wieder ändern, ist sie sich sicher. Bis dahin arbeitet sie an der Massenmarktauglichkeit ihres Produkts. Next Step: eine Fleischalternative aus Grillenmehl.

Fotos (v. l.): Beneto Foods; blickwinkel/imag

DIE NÄCHSTE AUSGABE VON ZEIT FÜR UNTERNEHMER ERSCHEINT AM 16. JUNI 2022