

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – Oktober 2021

Inhaltsverzeichnis

Im Einsatz für die Care-Arbeit <i>Soziologin der Bremer Uni zur „Bremer Frau des Jahres 2021“ ausgezeichnet</i>	Seite 2
Mehr als eine Frage des guten Geschmacks <i>Im Sensoriklabor mit allen Sinnen dem Erfolgsrezept auf der Spur</i>	Seite 6
Mit Soldatenfliegen das Klima retten <i>Startup Farmcycle will mit Insekten Nutztierfutter klimafreundlicher machen</i>	Seite 10

Ein Dienst von Journalisten für Journalisten

Der Pressedienst aus dem Bundesland Bremen arbeitet ähnlich wie ein Korrespondentenbüro. Bereits seit Juli 2008 berichtet er monatlich über Menschen und Geschichten aus den Städten Bremen und Bremerhaven. Die Autorenstücke werden um rechtfreies Bildmaterial ergänzt.

Alle Artikel unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/startseite/presse/pressedienst>



Autorin: Insa Lohmann

Im Einsatz für die Care-Arbeit

Wie ging es den Menschen, die Sorgearbeit leisten, in der Corona-Krise? Mit dieser Frage hat sich die Bremerin Dr. Sonja Bastin ausführlich beschäftigt und dafür eine Ehrung erhalten.



Sonja Bastin ist für ihre wissenschaftliche Arbeit als Bremer „Frau des Jahres 2021“ geehrt worden. © WFB/Jens Lehmkuhler

Einkaufen, putzen, Elternabende besuchen, mit dem Hund rausgehen, kochen, mit den Kindern Hausaufgaben machen oder emotionale Unterstützung bieten – all diese vermeintlichen Kleinigkeiten gehören für viele Menschen ganz selbstverständlich zum Alltag. Ob man sich nun um die Kinder, die alternden Eltern oder den Haushalt kümmert: Ohne unbezahlte Fürsorgearbeit geht es nicht in Familien, Partnerschaften und anderen Beziehungen. Doch die Aufgaben scheinen nicht gleichmäßig verteilt, wenn man auf die Zahlen schaut: Frauen investieren laut [Bundesfamilienministerium](#) pro Tag im Durchschnitt 52 Prozent mehr Zeit für unbezahlte Sorgearbeit als Männer, Mütter sogar über 80 Prozent mehr als Väter.

Das ist nicht erst in Coronazeiten ein Problem: „Die Pandemie hat verdeutlicht, dass unser Sorgesystem nicht nur ungerecht, sondern auch instabil ist“, sagt die Bremer Soziologin Dr. Sonja Bastin von der Universität Bremen. Bastin wurde für ihre Arbeit zum Thema Care-Arbeit als „[Bremer Frau des Jahres 2021](#)“ ausgezeichnet. Damit gehört sie zu insgesamt elf Bremerinnen, die diese Ehrung erhalten haben. Mit der Auszeichnung möchte der Landesfrauenrat Bremen auf die Bedeutung von Care-Arbeiterinnen aufmerksam machen.

Forderung nach strukturellen Veränderungen

Studium der Soziologie und Sozialforschung an der Universität Bremen, Promotion am Max-Planck-Institut für demografische Forschung in Rostock, seit 2016 wissenschaftliche Mitarbeiterin am Bremer [Forschungszentrum Ungleichheit und Sozialpolitik](#) – schaut man sich den Lebenslauf von Sonja Bastin an, wird schnell klar: Die Bremerin beschäftigt sich schon lange mit gesellschaftlichen Strukturen – und sie setzt sich für Veränderungen ein. Vor allem in der Corona-Krise sei deutlich geworden, dass zu wenig Rücksicht auf die Belange von Familien genommen wird. „Die Arbeit in den Familien wurde zu keinem Zeitpunkt als systemrelevant angesehen“, sagt Bastin. „Was Familien da leisten, ist aber die Basis für alles.“ Der Lockdown habe zwar die Aufmerksamkeit verstärkt auf das Thema Care-Arbeit gelenkt, doch gehe es in den öffentlichen Diskussionen weiterhin vor allem um den Bereich Betreuung und Kita-Ausbau. „Aber es ist nicht getan mit einer Ganztagsbetreuung“, betont die 37-Jährige. „Es sind tiefgreifende strukturelle Veränderungen nötig.“

Mehr Anerkennung für Sorgearbeit

Vor allem die mentale Belastung von Müttern sei in der Krise gewachsen. Doch welche Ansätze gibt es, damit Familien und Mütter im Speziellen mehr Zeit zum Durchatmen gewinnen? Die Wissenschaftlerin wünscht sich neben engmaschigen Beratungen auch aktive Entlastungsmöglichkeiten von außen für alle Familienmitglieder – beispielsweise indem diese im Haushalt unterstützt werden.

Die wichtigsten Bedingungen für eine langfristige gesellschaftliche Veränderung sind aus Sicht der „Bremer Frau des Jahres 2021“ zum einen, mehr Bewusstsein für das Thema Care-Arbeit zu schaffen. Und zum anderen, die Erwerbsarbeitszeit für Menschen auf 30 Stunden pro Woche zu reduzieren, damit genügend Zeit für gemeinnützige Tätigkeiten wie Kindererziehung, Pflege von Angehörigen oder andere soziale Aufgaben bleibt. Für diese Care-Arbeit sollte es nach Überzeugung Bastins zusätzliche Vergütungen geben. „Dann wäre ein echter zeitlicher und finanzieller Ausgleich da“, sagt Bastin.

„So etwas hilft, Dinge zu verstehen“

Sonja Bastin kommt aus einer Großfamilie, aufgewachsen in Stade. Auch weil sie sich damals mit um ihre jüngeren Geschwister kümmerte, lernte sie früh, was Care-Arbeit bedeutet. 2004 zog sie nach Bremen, um hier Soziologie und Sozialforschung zu studieren – in ihrer Arbeiterfamilie ein Novum. „Mich hat einfach schon immer interessiert, wie Familien durch gesellschaftliche Strukturen geformt werden“, erzählt die dreifache Mutter. „Das Studium war dahingehend sehr aufschlussreich.“ Die mit Fürsorgetätigkeiten verbundenen Herausforderungen im Alltag auch selbst permanent zu erfahren, empfindet sie als lehrreich: „So etwas hilft dabei, Dinge zu verstehen“, sagt Bastin.

Bremen als Vorbild für Chancengerechtigkeit

Es sind tief verwurzelte gesellschaftliche Strukturen, mit denen sich die Soziologin beruflich und privat immer wieder konfrontiert sieht. Fürsorgearbeit bedeutet viel Verantwortung, aber wenig Wertschätzung. Sie weiß: Wenn man etwas erreichen will, muss man den Finger in die Wunde legen. Schon vor der Corona-Krise machte die Bremer Soziologin als Mitglied der [Initiative „Equal Care Day“](#) auf das Thema Care-Arbeit aufmerksam. Ziel der Initiative ist es, Kümmerarbeit zu honorieren, damit Sorgetätige nicht finanziell und ideell benachteiligt werden für ihre systemrelevante Arbeit.

Zudem gestaltete sie das Bremer [Projekt „carat – caring all together“](#) mit: Ziel der Veranstaltungsreihe ist es, Akteurinnen und Akteure aus Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft zusammenbringen. Das Land Bremen möchte dabei mit gutem Beispiel vorangehen und Vorbilder für eine chancengerechte Verteilung und Bezahlung von Arbeit, Ausbildung und Care-Aufgaben schaffen. Schirmherr des Projekts,



das noch bis Ende 2024 läuft und aus Mitteln des Professorinnenprogramms des Bundes finanziert wird, ist Bremens Bürgermeister Dr. Andreas Bovenschulte.



Sonja Bastin forscht an der Universität Bremen zur Bedeutung der Care-Arbeit. © WFB/Jens Lehmkuhler

Bremen als Wahl-Heimat

Die empirische Sozialforschung an der Universität Bremen ist für die Soziologin eine wichtige Stellschraube, um auf Missstände aufmerksam zu machen und gleichzeitig aktiv Dinge zu bewegen. Auch deswegen sei sie nach ihrer Promotion in Rostock an die Bremer Uni zurückgekehrt: „Wenn es um die Qualität der sozialwissenschaftlichen Forschung geht, ist Bremen gut aufgestellt“, sagt Sonja Bastin. Doch nicht nur beruflich fühlt sich die Wahl-Bremerin in der Hansestadt gut aufgehoben. Sie mag die kurzen Wege innerhalb der Stadt, fährt gerne von Horn, wo sie wohnt, ins Viertel oder in die Neustadt. Wenn Sonja Bastin mit ihrer Familie ein bisschen Erholung in der Natur sucht, geht sie gerne an den Unisee und durch den Rhododendronpark oder fährt mit dem Fahrrad durchs Blockland. „Wenn man einmal in Bremen war, kommt man gerne zurück“, sagt sie. „Bremen hat großes Potenzial, schnell ein Heimatgefühl auszulösen.“

Pressekontakt:

Pressestelle der Universität Bremen, Tel. 0421 218 60150, E-Mail: presse@uni-bremen.de

Den Artikel finden Sie auf der WFB-Seite online unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/wissenschaft/sonja-bastin-frau-des-jahres>

Bildmaterial:

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

Foto 1: Sonja Bastin forscht an der Universität Bremen zur Bedeutung der Care-Arbeit. © WFB/Jens Lehmkühler

Foto 2: Sonja Bastin ist für ihre wissenschaftliche Arbeit als Bremer „Frau des Jahres 2021“ geehrt worden. © WFB/Jens Lehmkühler



Autor: Wolfgang Heumer

Mehr als eine Frage des guten Geschmacks

Über Geschmack lässt sich nicht streiten. Für den Erfolg neuer Produkte vertraut die Lebensmittelindustrie deshalb der wissenschaftlich fundierten Unterstützung aus Bremerhaven. Im Sensoriklabor des Technologie-Transfer-Zentrums (ttz) Bremerhaven bewerten jeweils 100 Testpersonen im Selbstversuch, ob eine Neuentwicklung toppt oder floppt.



„Letztlich entscheidet sich am Verkaufsregal, ob das Produkt toppt oder floppt“, sagt Ökotrophologin Imke Matullat. © WFB/Jens Lehmkühler

Zwölf Plastikbecher stehen auf dem Tisch. Jedes ist mit einer durchsichtigen Flüssigkeit gefüllt. Zwei enthalten reines Wasser, der Inhalt der übrigen ist leicht mit einem Geschmacksstoff versetzt. Süß, sauer, salzig, bitter, umami. „Jeweils zwei Becher enthalten denselben Stoff“, erläutert Anneli Rost. Nun geht es darum, die Geschmacksrichtung zu identifizieren und die beiden zusammengehörigen Trinkbecher zu finden. Ein Kinderspiel, so mag man glauben. Doch nach zehn Minuten hat der Reporter erst zwei Geschmacksrichtungen richtig erkannt, zwei weitere aber gar nicht. „Sie können wir leider nicht als Testperson beschäftigen“, spricht die Ökotrophologin die bittere Wahrheit aus. In ihrem Arbeitsbereich kommt es schließlich darauf an, geschmackliche Nuancen zu erkennen. Anneli Rost gehört zum Team des Sensoriklabors im [ttz Bremerhaven](#), das regelmäßig wissenschaftlich begleitete Geschmacksprüfungen für neue oder veränderte Produkte aus der Lebensmittelindustrie macht.

Kritische Prüfung im Sensoriklabor verhindert den Supergau im Supermarkt



Von Brotaufstrich über Suppen und Saucen bis zu Komplettgerichten, Getränken, Knabberien, Kuchen und Schokolade: Lebens- und Genussmittel für eine breite Käuferschicht zu entwickeln, ist eine Kunst für sich. „Letztlich entscheidet sich am Verkaufsregal, ob das Produkt toppt oder floppt“, sagt Ökotrophologin Imke Matullat. Sie ist Kompetenzfeldmanagerin Sensorik und Konsumentenforschung im ttz Bremerhaven.

Die Hersteller möchten den Supergau im Supermarkt vermeiden. Deshalb lassen sie vor der Markteinführung, häufig aber schon während der Entwicklungsphase, neue oder veränderte Produkte unter wissenschaftlicher Aufsicht im Labor testen. „Freiwillige Testpersonen verkosten die Produkte nicht nur, sondern beurteilen auch das Aussehen, den Geruch, die Verpackung und bei bestimmten Produkten auch die Haptik“, erläutert Matullat.



Ann-Christin Birk vom ttz Bremerhaven nimmt Becher entgegen, in denen sich Wasser mit verschiedenen Geschmacksrichtungen befindet. © WFB/Jens Lehmkuhler

Sensoriklabor entstand in Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie

Das moderne Labor ist im Zuge der Entwicklung Bremerhavens vom Fischereihafen zu einem bedeutenden Standort der Lebensmittelindustrie entstanden. Seit Ende der 1990er Jahre ergänzt es die lebensmitteltechnologischen Aktivitäten des ttz Bremerhaven. „Das Sensoriklabor entstand seinerzeit in Zusammenarbeit mit der Bremerhavener Lebensmittelindustrie“, berichtet Imke Matullat. Die Verbindung zur regionalen Fisch- und Lebensmittelwirtschaft ist heute immer noch so eng wie in den Anfangsjahren. „Aber tatsächlich sind wir längst bundesweit für die Lebensmittelindustrie aktiv“, sagt Imke Matullat.

Das Urteil von 100 Testpersonen als gute Grundlage für eine sichere Bewertung



In Relation zu seiner Bedeutung für die industriellen Kunden wirkt das Bremerhavener Sensoriklabor äußerlich nüchtern und sachlich. An einem schmalen Gang befinden sich zehn Kabinen, jede ist mit einem kleinen Arbeitstisch ausgestattet und über eine Öffnung in der Wand mit dem Nachbarraum verbunden. In diesem Raum – eine Kombination aus wissenschaftlichem Labor und Küche – werden die zu beurteilenden Proben vorbereitet und anschließend den Probanden ausgehändigt. „In der Regel wissen die Testpersonen nichts über den Hersteller“, betont Anneli Rost. Ausnahmen gibt es nur, wenn die Testerinnen oder Tester auch die Verpackung und deren Gestaltung beurteilen sollen.



Mithilfe einer Eyetracking-Brille untersucht das ttz, ob die Bedienelemente einer Mikrowelle sinnvoll angeordnet sind. © WFB/Jens Lehmkühler

Zunächst wird der Geruch und danach der Geschmack beurteilt. „Die Testpersonen notieren ihren persönlichen Eindruck“, erläutert die Wissenschaftlerin. Um die Angaben auswerten zu können, gibt es standardisierte Fragen. „Es nehmen jeweils rund 100 Testpersonen teil; das ist eine gute Grundlage für eine sichere Bewertung“, sagt Anneli Rost. Insgesamt kann das Sensoriklabor auf einen großen Pool von freiwilligen Testpersonen zugreifen; regelmäßig sucht das Institut per Zeitungsanzeige aber auch neue Probanden. „Die Bremerhavenerinnen und Bremerhavener sind kritische Testpersonen“, betont Imke Matullat. Aus der Summe ihrer subjektiven Eindrücke ergibt sich dann ein objektives Urteil. Reich wird man durch die geschmackvolle Arbeit nicht – die Testpersonen erhalten je nach Umfang des Tests eine Aufwandsentschädigung von mindestens zehn Euro.

Modernste Technologie zur Erforschung des Konsumentenverhaltens

Genauso intensiv wie mit den sensorischen Eigenschaften eines Produkts – also Aussehen, Geruch, Geschmack, Haptik und Klang –, befasst sich das Team des Sensoriklabors auch mit der Erforschung des

Konsumentenverhaltens. Mithilfe von Spezialbrillen, die Augenbewegungen registrieren, können die Wissenschaftlerinnen zum Beispiel beobachten, wie Kunden und Kundinnen eine Verpackung oder eine Produktinformation wahrnehmen. Mit Kameras zur Gesichtserkennung und einer speziellen Software zur Analyse der Mimik können sie zudem feststellen, welche Emotionen ein Produkt auslöst und welche Faktoren das Einkaufsverhalten bestimmen.

Die Expertinnen und Experten des Labors belassen es aber nicht dabei, das nahezu fertige Produkt beurteilen zu lassen. Sie bringen sich, wenn vom Kunden gewünscht, auch in den Entwicklungsprozess ein. „Unsere ausgebildeten Prüfer können den Entwicklern detailliert erläutern, wie sich sensorische Eigenschaften von Produkten durch eine Veränderung in der Rezeptur oder im Produktionsprozess verändern“, betont Imke Matullat. Eigene Forschungsprojekte tragen ihren Angaben zufolge dazu bei, dass das Sensoriklabor der Industrie neue Impulse geben kann.

Über Geschmack lässt sich zwar nicht streiten - aber die Wahrnehmung lässt sich trainieren. Das Sensoriklabor hat spezielle Testkits entwickelt, mit denen Firmenkunden die Sensorikkompetenz ihrer Beschäftigten schulen können. Zu den Grundbestandteilen gehören die Proben, die Anneli Rost dem Reporter gereicht hatte. „Die Wahrnehmung von süß, sauer, salzig, bitter und umami ist eine Grundvoraussetzung für unser Geschmacksempfinden“ erläutert sie. Wer manches davon nicht auf Anhieb erkennt, sollte aber nicht verzweifeln: „In den meisten Fällen ist es eine Frage der Dosierung.“

Pressekontakt:

Imke Matullat, Kompetenzfeldmanagerin Sensorik und Konsumentenforschung, Tel.: +49 471 80934200, E-Mail: imatullat@ttz-bremerhaven.de

Den Artikel finden Sie auf der BIS-Seite online unter: <https://www.bis-bremerhaven.de/sensoriklabor-mehr-als-eine-frage-des-guten-geschmacks.100155.html>

Bildmaterial:

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

[Foto 1: „Letztlich entscheidet sich am Verkaufsregal, ob das Produkt toppt oder floppt“, sagt Ökotrophologin Imke Matullat. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Foto 2: Ann-Christin Birk vom ttz Bremerhaven nimmt Becher entgegen, in denen sich Wasser mit verschiedenen Geschmacksrichtungen befindet. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Foto 3: Mithilfe einer Eyetracking-Brille untersucht das ttz, ob die Bedienelemente einer Mikrowelle sinnvoll angeordnet sind. © WFB/Jens Lehmkühler](#)



Autorin: Janet Binder

Mit Soldatenfliegen das Klima retten

Nutztiere bekommen meist Sojaschrot und Fischmehl als Proteinquelle ins Futtermittel gemischt. Das Bremer Start-up Farmcycle bietet eine klimafreundliche Alternative an: Es züchtet die Schwarze Soldatenfliege. Deren Larven besitzen hochwertiges Eiweiß. Futterproduzenten finden die Idee gut.



Amir Mehmedović, Norman Breitling und Florian Berendt sitzen am Eingang des 70 Meter langen Containerschlauchs, in dem die Fliegenlarven in Kisten gemästet werden. © WFB/Jens Lehmkühler

Im „Lovecage“ herrschen 27 Grad Celsius bei einer Luftfeuchtigkeit von 60 Prozent. Ein solches Klima mag die Schwarze Soldatenfliege. Die Insekten – mit zwei Zentimetern Länge deutlich größer als die Gemeine Stubenfliege – schwirren in Massen um eine LED-Lampe, sitzen auf von der Decke hängende Tarnnetze oder auf Holzplatten. Der Name „Liebeskäfig“ kommt nicht von ungefähr: In dem sechs mal drei Meter großen Raum in einer Halle in Bremen-Hemelingen sollen die Fliegen Eier legen – und zwar sehr, sehr viele. Mit den Fliegen will das Bremer Start-ups [Farmcycle](#) ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Dafür gab es bereits die Nominierung für den Bremer Umweltpreis 2021.

Hochwertiges Protein aus Fliegenlarven

„Wir stellen aus organischen Reststoffen hochwertiges Protein für die Tierernährung her – ohne lange Transportwege“, sagt Geschäftsführer und Agraringenieur Florian Berendt (33). Zusammen mit Norman



Breitling (41) und Amir Mehmedović (41) gründete er 2020 das Unternehmen, das inzwischen 15 Beschäftigte in der Hansestadt hat.

Deutschland führte 2019 rund 3,6 Millionen Tonnen Soja ein

Nutztiere wie Schweine und Hühner brauchen Proteine im Futter. In der Regel werden diese in Form von Soja oder Fischmehl ins Futter gemischt. Deutschland importiert nach Angaben der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung rund 26 Prozent des im Tierfutter enthaltenen Eiweißes – einen Großteil davon als Soja – aus Südamerika und den USA. Im Jahr 2019 führte Deutschland laut Statistischem Bundesamt rund 3,6 Millionen Tonnen Soja ein. Das sorgt immer wieder für Kritik, da für den Anbau artenreiche Lebensräume zerstört werden und die langen Transportwege für einen hohen CO₂-Ausstoß sorgen.



Die Larven wachsen zehn bis 15 Tage auf einem Substrat aus organischen Abfällen. Danach sind sie groß genug und werden getrocknet. © WFB/Jens Lehmkuhler

Fliegenlarven wachsen schneller als Mehlwürmer

Auch Fischmehl, vor allem aus Peru und Chile, wird als Eiweißlieferant für Tierfutter verwendet. Es ist wegen der Überfischung der Meere nicht nur umstritten, sondern auch teuer. Im August 2021 entschied die Europäische Kommission daher, Insektenproteine in Schweine- und Geflügelfutter zuzulassen. Einige Insektenproduzenten existieren bereits in Europa, experimentiert wird auch mit Mehlwürmern. „Die Larven von der Schwarzen Soldatenfliege wachsen aber deutlich schneller als Mehlwürmer“, sagt Norman Breitling, der in Bremen auch eine Werbeagentur betreibt. „Nach zehn bis 15 Tagen können wir sie ernten.“



Schwarze Soldatenfliegen werden im „Lovecage“ gehalten. © WFB/Jens Lehmkühler

Larven fressen sich an organischen Abfällen dick und rund

Das Start-up Farmcycle setzt in seiner Bremer Pilotanlage auf eine regionale Kreislaufwirtschaft: Damit die Larven schön dick und groß werden, liegen sie in Kisten mit einem Brei aus organischen Abfällen – also Obst, Gemüse, Kaffee, Biertreber oder Molkereiprodukten. Es sind Produkte aus der Region, die auf dem Großmarkt, im Bio-Einzelhandel oder auf dem Wochenmarkt nicht mehr verkauft werden konnten und die sonst in der Biogasanlage gelandet wären. „Im besten Fall bekommen wir sogar Geld dafür, dass wir die organischen Abfälle abnehmen“, sagt Florian Berendt.

Betriebe liefern Lebensmittelreste

Kooperationen bestehen etwa mit zwei Bremer Brauereien, die Biertreber liefern und mit einer Bio-Supermarktkette. „Wir haben deutschlandweit Anfragen von Unternehmen“, sagt Norman Breitling. Das gelte sowohl für die Verwertung von Restabfällen als auch für die Nachfrage nach den Larven. Für die Mast werden die Larven in den „Bioreaktor“ gebracht – das ist ein 70 Meter langer Containerschlauch, der auf dem Hof steht. „Die Idee ist, dass die Larvenproduktion künftig auch dezentral vor Ort in den landwirtschaftlichen Betrieben erfolgt und sie dann zur Verarbeitung auf die Farm in Bremen gebracht werden“, sagt Florian Berendt.

Larven dienen auch als Fettlieferant



Sind die Larven groß genug, werden sie vom Substrat getrennt und getrocknet. Larven haben einen hohen Protein- und Fettanteil. „Mit der Ernährung kann gesteuert werden, wie hoch er ist“, so Berendt. Verkauft werden könnten daher sowohl ganze Larven als auch das separierte Fett, das als Ersatz für Palm- oder Fischöl eingesetzt werden könnte. Das Substrat, das aus den Ausscheidungen der Larven und den Abfallresten besteht, kann als Dünger in der Landwirtschaft verwertet werden. Private Tests liefen jedenfalls schon erfolgversprechend: „Ich habe damit bei mir zu Hause meine Paprikapflanzen gedüngt, die sind explodiert“, berichtet Norman Breitling.

Auch für Haustierfuttermarkt interessant

Nach Auffassung der Gründer sind die Fliegenlarven aber nicht nur als Proteinquelle in Futter für Schweine und Geflügel interessant, sondern auch für Haustiere. „Wir haben bereits Interessenten von großen Produzenten“, sagt Breitling. Auch für Igelfutter seien die Larven interessant. „Der Markt dafür ist nicht zu unterschätzen“, sagt Breitling. Für seine nachhaltige Produktion hat das Unternehmen die Naturland-Zertifizierung vom Verband für ökologischen Landbau bekommen. „Wir sind der einzige Insektenbetrieb in Europa mit Naturland-Standard“, sagt Breitling. „Damit sind wir für alle Bioproduzenten interessant.“

Gründer lernten sich auf Bremer Start-up-Event kennen

Die Jung-Unternehmer stehen nun in den Startlöchern, in großem Stil zu produzieren. Ein Standort für eine 50 000 Quadratmeter große Produktionshalle wird gesucht. Das Gründungsklima in Bremen loben die drei ausdrücklich. „Ich habe mit 21 meine erste Firma gegründet“, sagt Breitling. „Seitdem hat sich sehr viel getan, in Bremen gibt es inzwischen sehr viel Unterstützung für Start-ups und eine sehr gute Vernetzung.“ Er verweist auf das [Starthaus Bremen](#), die Initiative [Bremen Startups](#) oder auch die [Bremer Aufbaubank](#). „So haben Florian und ich uns auch kennengelernt: Auf einem Start-up-Event in Bremen“, erzählt Breitling. Florian Berendt hatte 2020 das Start-up „[Entosus](#)“ gegründet. Das Unternehmen produziert und verkauft geröstete Grillen als knusprige Eiweiß-Snacks in drei Geschmacksrichtungen. Norman Breitling sieht Bremen ganz weit vorn bei Innovationen im Bereich Klimaschutz und hat eine Vision: „Warum sollten wir nicht von Bremen aus die Welt verändern?“, sagt er.

Pressekontakt:

Norman Breitling, Geschäftsführer Farmcycle, Tel.: [0172 4516604](tel:01724516604), E-Mail: n.breitling@farmcycle.de

Florian Berendt, Geschäftsführer Farmcycle, Tel.: [0174-7849570](tel:01747849570), E-Mail: f.berendt@farmcycle.de

Den Artikel finden Sie auf der BIS-Seite online unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/nahrung-und-genuss/farmcycle-soldantenfliege-futtermittel>

Bildmaterial:

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

[Foto 1: Amir Mehmedović, Norman Breitling und Florian Berendt \(von links\) sitzen am Eingang des 70 Meter langen Containerschlauchs, in dem die Fliegenlarven in Kisten gemästet werden. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Foto 2: Die Larven wachsen zehn bis 15 Tage auf einem Substrat aus organischen Abfällen. Danach sind sie groß genug und werden getrocknet. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Foto 3: Schwarze Soldatenfliegen werden im „Lovecage“ gehalten. © WFB/Jens Lehmkühler](#)