

Das Kreislauf-Futter

Das Start-up Ecofly entwickelt Fischfutter aus Insekten und eröffnet somit eine nachhaltige Lebensmittelproduktion.

ANDORF. Um Fische aufzuziehen und zu Lebensmittel zu verarbeiten, brauchen diese selber Futter. Die konventionelle Fischzucht setzt dabei oftmals auf Fischmehl, also gemahlene Teile des Fisches selbst. Die Ozeane und Flüsse sind zunehmend überfisch, weswegen es andere Wege braucht – auch, weil viele Fische in der freien Wildbahn lieber Insekten fressen, Forellen etwa zu 60%. Hier setzt Ecofly an.

Das Start-up verarbeitet die Larve der schwarzen Sol-



datenfliege als Rohstoff zum Tierfutter. Sie produziert aus organischem Material schnell viel Biomasse und ist somit ein guter Nährstoff-Recycler. Insektenmehl wird zudem als hypoallergene Proteinquelle in Hunde- und Katzenfutter eingesetzt. Auch in diesem Bereich entwickelt sich ein zunehmendes Bewusstsein für nachhaltige und umweltschonende Produkte.

Investment von Vivatis

Michael Forster und Simon Weinberger fingen 2016 in der Garage an, an ihrer Idee zu tüfteln und gründeten gemeinsam mit Dünger-Experte Bernhard Protiwensky 2017 Ecofly.

Später wurde die Vivatis Holding mit Porea auf das Trio aufmerksam. Vorstandsvorsitzender Gerhard Hackl erklärt: „Das ist ein Start-up, das mich begeistert. Das ist Kreislaufwirtschaft. Statt Meere leer zu fischen, produzieren sie aus biogenen Abfällen Maden-Futter, das bis zu 2.500 Tonnen Fisch- und Tierfutter im Jahr ergibt.“ (gs)

”

Statt Meere leer zu fischen, produzieren sie aus Abfällen Maden-Futter. Das ist Kreislaufwirtschaft.

Gerhard Hackl
Vivatis Holding

“

Gute Idee Das ecofly-Team: Daniel Fink, Michael Forster, Simon Weinberger, Dominik Torisky, Johann Aichinger und Ronny Kotter (v.l.).

mbizbook

| Die Kommunikationsbranche unter sich

In Österreich isst man sehr gern Thunfisch

Ein Gütesiegel hilft hierzulande bei der Kaufentscheidung in Sachen Fisch.

WIEN. 27% der Österreicher essen laut einer von Spectra durchgeführten Untersuchung gerne Thunfisch, zumindest einmal pro Monat. Dass der Fisch aus einem nachhaltigen Fischfang kommt und das Tierwohl im Fokus steht, hat bei vielen Konsumenten beim Einkauf Priorität. Das MSC-Gütesiegel – „Marine Stewardship Council“ – steht für den Schutz der Meere, für eine

nachhaltige Fischerei, eine rückverfolgbare Lieferkette und es dient als wissenschaftliche und weltweit anerkannte Orientierungshilfe. Für 42% der Konsumenten in Österreich wäre eine Thunfisch-Konserve mit dem MSC-Siegel die erste Wahl beim Einkauf und Konsum.

„Die Konsumenten sehnen sich nach Transparenz. Sie wollen wissen, woher die Inhalts-

stoffe ihrer Produkte kommen und sie mit gutem Gewissen genießen können. Für uns ist diese Philosophie seit jeher im Fokus und jetzt zertifizieren wir alle unsere Thunfisch-Produkte mit dem MSC-Gütesiegel“, erklärt Kenneth Ruigrok, Marketing-Manager von Vier Diamanten. Rund zehn Mio. Dosen der Marke wurden 2023 hierzulande verkauft. (red)



© Mel Boas