

Sie setzen auf gekeimten «Superfood»

Ein junges Zuger Start-up-Unternehmen vertreibt naturbelassene Lebensmittel mit dem gewissen Plus.

Andreas Faessler

Ernährung ist schon lange nicht mehr nur eine Wissenschaft, sondern sie ist für viele Menschen zur Philosophie und Lebenseinstellung geworden. Es gibt zahllose Ernährungskonzepte, viele von ihnen erst hochgelobt, dann wieder verpönt oder vermeintlich überholt. Letztendlich gilt auch hier: Jeder Mensch muss für sich entscheiden, welche Ernährungsweise für ihn die beste ist.

Das hat Christoph Eugster bereits vor Jahren getan. Bedingt durch seine langjährigen Knie- und Schulterprobleme, die er sich durch Verletzungen als aktiver Eishockeyspieler zugezogen hatte, begann der Betriebsökonom aus Zug aufgrund anhaltender Beschwerden, seine eigene Ernährung zu hinterfragen. Er entschied sich schliesslich für den veganen Weg. Er stellte fest, dass dieser ihm guttut, setzte sich intensiver mit der Wissenschaft auseinander und stiess im Zuge dessen auf die Vorteile ganz naturbelassener Lebensmittel. «Und in einem weiteren Schritt setzte ich mich schliesslich mit der Keimung auseinander (siehe Box). Was das für die Gesundheit zusätzlich bedeutet, habe ich sehr bald an mir selbst festgestellt», sagt der erfahrene Personaltrainer und Ernährungscoach.

Dürftiger Markt für gekeimte Lebensmittel

Gekeimte Nahrungsmittel lassen sich zwar verhältnismässig einfach selber zu Hause herstellen, doch benötigt es reichlich Zeit, was viele Menschen heutzutage nicht haben. Und daraus schliesslich noch schmackhafte Gerichte zu zaubern, bedarf weiteren Aufwandes. Wo also kauft man hochwertige Produkte aus naturbelassenen, gekeimten Lebensmitteln zu kaufen? «In der Schweiz ist der Markt dafür noch dürrig», findet der 38-jährige Zuger. So kam es, dass er sich nach einer aufschlussreichen



Christoph Eugster und Samira Agha-Rafiei wollen mit ihrem Start-up eine Nische besetzen.

Bild: Stefan Kaiser (Zug, 23. Januar 2020)

Begegnung an einer Fachmesse in Deutschland entschied, diese Nische in der Schweiz zu besetzen. Mit seiner Verlobten Samira Agha-Rafiei gründete Eugster im vergangenen Herbst das Start-up YKNO GmbH, dessen Name sich von «You know» ableitet. Unterstützt werden die beiden vom Zuger Alain Zemp, der ihnen als Business Advisor tatkräftig zur Seite steht. Die Idee dahinter ist der Vertrieb von naturbelassenen, zusatzstofffreien, gekeimten Produkten. Aktuell arbeiten Christoph Eugster und Samira Agha-Rafiei mit der Firma Startkraft GmbH in Deutschland zusammen, deren Erzeugnisse sie importieren und unter www.startkraft-rawfood.ch in der Schweiz vertreiben. «In Zukunft

aber wollen wir auch eigenständig neue Erzeugnisse entwickeln und produzieren», so Eugster.

Sensibilisierung und Aufklärung

Bald könnte es in Zug also auch heimischen gekeimten «Superfood» geben. Ein Trendbegriff, der für so manchen vielleicht schon zum Reizwort geworden und mit hohen Preisen verbunden ist. Tatsächlich scheinen die Produkte auf den ersten Blick nichts für den kleinen Geldbeutel zu sein. Das räumt der Geschäftsinhaber zwar ein, sagt aber: «Es braucht noch Aufklärungsarbeit und ein Verständnis dafür, dass und warum solche Erzeugnisse nicht billig sein können.» Eugster führt etwa die

rein von Hand erfolgte Herstellungsweise an und das zeitintensive Keimungsverfahren. «Dafür sind die Produkte wahre Nährstoffbomben, die den Körper optimal versorgen und nachhaltig sättigen.»

Ferner ist für Eugster und sein Unternehmen nicht nur der ernährungstechnische Faktor ein wichtiger Aspekt, sondern auch der ökologische. So sind bereits jetzt mehrere der Produkte mit biologisch abbaubarer Zellulose verpackt. «Auch Nachhaltigkeit wird demnach für uns künftig ein wichtiges Thema sein.» Neben dem Vertrieb der Startkraft-Produkte, dem Fokus auf Professionalisierung und Ausbau der Linie will das Zuger Start-up auf dem Gebiet natur-

belassener Nahrungsmittel Sensibilisierungs- und Aufklärungsarbeit leisten. «Das allgemeine Bewusstsein für die Vorzüge gekeimter Lebensmittel ist noch recht gering», sagt Christoph Eugster. «Ich glaube, es fehlt dem Konsumenten grundsätzlich noch an Wissen», fügt sein Geschäftspartner Alain Zemp an. «Fälschlicherweise werden solche Arten der Ernährung noch immer häufig mit Verzicht, Diät oder Selbstdisziplin in Verbindung gebracht. Dieser Auffassung wollen wir entgegenwirken.» Ein Blick ins Sortiment des Unternehmens zeigt's: Weder auf Geschmack noch auf Vielfalt muss bei der Nahrungsaufnahme verzichtet werden. Die beiden Zuger sind über-

Gekeimte Lebensmittel

Samen, Kerne und Getreide (oder auch Pseudogetreide) bereiten nach dem Verzehr häufig Probleme, da sie schlecht oder gar nicht verdaulich sind, Blähungen und allgemeines Unwohlsein verursachen können. Werden sie angekeimt, bauen sich die schwer verdaulichen Komponenten ab. Durch den beginnenden Wachstumsprozess des Keimens entwickeln sie eine unvergleichliche Energie und ihr Vitalstoffgehalt übertrifft den von ungekeimten Samen um ein Vielfaches. Vitamine, Enzyme, Mineralstoffe und andere Vitalstoffe bilden sich neu, vermehren sich und/oder werden aktiviert beziehungsweise in ihrer Bioverfügbarkeit erhöht, sodass unser Verdauungssystem sie optimal resorbieren kann. Säuren und Hemmstoffe (Phytin) werden grösstenteils abgebaut, und auch Proteine werden leichter verdaulich. Zusammengefasst ist der Sinn des Keimens, die biologische Wertigkeit des ruhenden Samenkorns zu vervielfachen und die Stoffe so bereitzustellen, dass sie vom Körper gut aufgenommen werden. (fae)

zeugt, dass der Markt noch viel Entwicklungspotenzial bietet. «Denn Gesundheit und somit auch die Ernährung sind das Thema des 21. Jahrhunderts», sagen sie einstimmig.

Die Startkraft-Linie wird künftig nicht nur online von der Stadt Zug aus vertrieben, sondern auch in diversen Ladengeschäften als Teil des Sortiments erhältlich sein, so etwa bereits in der Urs Drogerie in Steinhäusern oder in der Drogerie Würzenbach in Luzern. Weitere Partner seien im Gespräch, wie Christoph Eugster sagt. So ist denn auch dies ein nahes Ziel von YKNO GmbH: Das Händlernetz ausbauen und gekeimte Nahrungsmittel für jedermann verfügbar machen.

Die ZVB wollen schrittweise Richtung Elektromobilität

Die Zuger GLP setzt sich für die Beschaffung von umweltfreundlicheren Bussen ein. Nun hat die Regierung auf den Vorstoss geantwortet.

Seit letztem November kurvt ein vollelektrischer Batteriebus der Zugerland Verkehrsbetriebe (ZVB) durch den Kanton Zug. Für die Grünliberalen ist in dieser Sache noch Luft nach oben: So reichten die GLP-Kantonsräte im vergangenen März das Postulat betreffend Busbeschaffung der Zugerland Verkehrsbetriebe ein. Nun hat die Regierung geantwortet und beantragt, das Postulat als erheblich zu erklären und als erledigt abzuschreiben. Ihr Fazit: Die ZVB reagiere auf den jeweiligen Stand der Technik und des Fortschritts zeitgerecht. Ferner ist aus der Vorlage zu erfahren, dass die ZVB die Umstellung einer gesamten Linie auf Elektrobusse für das Jahr 2021 plane mit dem

Fernziel, bis 2035 den CO₂-neutralen Linienbusbetrieb im Kanton Zug sicherzustellen.

Auslöser, das Postulat einzureichen, war die öffentliche Ausschreibung der ZVB für neue Fahrzeuge als Ersatzbeschaffung. Dabei handelte es sich um Dieselbusse.

Die Reichweite ist noch nicht ausreichend

In der Vorlage führt der Regierungsrat nun aus, wie die ZVB die Elektromobilität bereits heute unterstützen und fördern. So sei die Einführung der Elektromobilität auch Teil der aktuellen Strategie der ZVB. Die Umsetzung erfolge schrittweise mit verschiedenen Massnahmen je nach finanziellen und techni-

schon Möglichkeiten. In der Vorlage wird auf das Beschaffungsverfahren von Bussen eingegangen. Demnach werden rund alle vier Jahre sogenannte Rahmenbeschaffungen durchgeführt. Die ZVB macht dies in Kooperation mit anderen Transportunternehmen, um lukrative Angebote zu erhalten. «Die Fahrzeuge werden laufend, nicht alle auf einmal ersetzt, mit dem Vorteil, dass die ZVB auf die jeweils neuen erprobten Technologien reagieren kann», heisst es.

Zur von der GLP angesprochenen Beschaffung 2019 heisst es in der Vorlage: Unter anderem sei die Reichweite der Fahrzeuge noch nicht ausreichend, «um sämtliche Dieselfahrzeuge auf dem Liniennetz der ZVB mit

Berg- und Talstrecken zu ersetzen». Zusätzlich müsse die Lade-technik sowie die gesamte Logistik aufgebaut werden. Aus diesen Gründen habe die Beschaffungsgemeinschaft beschlossen, die Ausschreibung auf die bewährten Technologien der Hybrid- und Dieselantriebe zu beschränken. Auch gebe es keine Abnahmeverpflichtung der Besteller. Der Regierungsrat stellt fest: «Die ZVB hält sich mit den Fahrzeugauschreibungen alle Türen offen.»

Auf Wasserstoffantrieb wird nicht eingegangen

GLP-Kantonsrat Martin Zimmermann (Baar) stellt die Antwort der Regierung jedoch «nur bedingt» zufrieden. «Uns freuen die weiteren Informationen

zu den Bemühungen der ZVB, aber wir sehen eine einseitige Beantwortung bezüglich Elektrobussen», erklärt er. Denn im Postulat hätten sie «explizit» auf andere Technologien wie Hybrid- oder Wasserstoffantrieb hingewiesen. «Gerade auf den Wasserstoffantrieb wird nicht eingegangen und nur erwähnt, dass der sich einmal durchsetzen könnte», präzisiert Zimmermann. Ob dieser Ansatz jedoch bereits evaluiert worden sei, werde nicht erwähnt. Mit der Erheblichkeitserklärung sei er zwar einverstanden. Ob die Massnahmen aber reichen würden, um das Postulat als erledigt abzuschreiben, beschliesse seine Partei am Montagabend. Wahrscheinlich werde man sich

auf die CVP-Motion betreffend den CO₂-neutralen Busbetrieb – die GLP gehört im Kantonsrat zur CVP-Fraktion – konzentrieren. Die Motion steht an der kommenden Kantonsratssitzung vom 30. Januar zur Überweisung an. Martin Zimmermann sagt: «Die Motion der Fraktion beinhaltet ein sehr wichtiges Element, dass der Kanton für eine gewisse Zeit die Mehrkosten übernimmt, damit der Umbau der Busflotte nicht auf Kosten höherer Preise für die Kunden erfolgen muss.»

Das GLP-Postulat ist ebenfalls für Kantonsratssitzung vom kommenden Donnerstag traktandiert.

Andrea Muff