



«Als erste <Immersionsschulklasse> hatten wir das Glück, von grossartigen Lehrpersonen begleitet zu werden, die uns nicht nur den Pflichtlehrplan vermittelten, sondern uns mit viel Engagement zeigten, dass man die Welt hinterfragen und Dinge mit anderen Augen sehen kann.»

# «Das kann man essen?»

VON NOELLE GMÜR,  
MATURA 2014,  
NOELLE@ESSENTO.CH

FOTOS: ZVG

Klein. Laut. Durchgeknallt. Das sind die drei Worte, mit denen ich in der Maturazeitung 2014 von einigen meiner Schulkameraden beschrieben wurde und die wohl auch heute – zumindest teilweise – noch zutreffend sind. Beim Durchlesen der frisch ausgegrabenen Zeitschrift schwelge ich in Erinnerungen an die Zeit am Gymnasium Immensee, welche nicht nur mit unbezahlbar schönen Momenten gefüllt sind, sondern auch für meinen weiteren Weg die eine oder andere entscheidende Weiche gestellt haben. Als erste «Immersionsschulklasse» hatten wir das Glück, von grossartigen Lehrpersonen begleitet zu werden, die uns nicht nur den Pflichtlehrplan vermittelten, sondern uns mit viel Engagement zeigten, dass man die Welt hinterfragen und Dinge mit anderen Augen sehen kann.

## **Nachhaltigkeit - meine grosse Leidenschaft**

Genau diese Herangehensweise hat den Grundstein für meine heutige grosse Leidenschaft gelegt: Nachhaltigkeit. Begonnen hat dieser Weg mit meiner Maturaarbeit, einer Nachhaltigkeitsstudie. Nach der Matura ging es direkt an die Universität St. Gallen, wo ich in meinen ersten Wochen als frischgebackene Studentin auf den Nachhaltigkeitsverein OIKOS stiess. Neben meinem Studium in Recht und Volkswirtschaft gleiste ich zuerst als Projektleiterin von «Sustainable University», dann als Vizepräsidentin und Präsidentin des Studentenvereins zusammen mit Studierenden der Hochschule und diversen Unternehmen verschiedene

> 56

Noelle Gmür mit dem Proteinriegel «Raw Cacao», der Grillenmehl enthält.

Projekte im Bereich der Nachhaltigkeit auf, begleitete sie und setzte sie um.

Neben dem Thema Nachhaltigkeit sind meine beiden anderen grossen Leidenschaften Sport und Ernährung. Als Mitglied des Nationalkaders für Springreiten war mein Stundenplan als Schülerin prall gefüllt mit Trainings- und Wettkampftagen. Später entdeckte ich Triathlon und CrossFit für mich. Mit meiner dritten Passion bin ich durch den Familienbetrieb im Lebensmittelhandel buchstäblich aufgewachsen.

### Von der Anwältin zur Unternehmerin

Nach knapp fünf Jahren Studium und einem Masterabschluss in Recht und Volkswirtschaft in der Hand

Zubereitung eines klimaneutralen Insektenburgers mit Biomehlwürmern aus eigener Schweizer Zucht in Endingen AG.



ging ich meinen Weg weiter. Mein nächstes Ziel: Anwaltspatent des Kantons St. Gallen. Dieses erhielt ich nach zwei Jahren gesammelter Praxiserfahrung im Frühjahr 2022. Und nun kommt die Kehrtwende, denn ich bin aktuell nicht, wie vielleicht erwartet, als Anwältin tätig, sondern deale auf dem noch kleinen, aber wachsenden Markt der Speiseinsekten mit. In Endingen führen wir die europaweit erste biozertifizierte Insektenfarm, basierend auf der Kreislaufwirtschaft. Aus 1,8kg tiefwertigen Restströmen der Lebensmittelindustrie als Futtermittel zaubern wir ressourceneffizient ein Kilo hochwertiger Nährwerte in Form von Insekten. Dabei werden kaum Wasser, Energie oder Platz benötigt und nur sehr wenig bis kein CO<sub>2</sub> verursacht.

Speiseinsekten sind reich an wertvollen Nährstoffen, die gerade im Sport und in der Altersernährung sehr wichtig sind. Neben hochwertigen Proteinen mit sämtlichen essenziellen Aminosäuren enthalten sie wertvolle ungesättigte Fettsäuren (Omega 3 und 6), A- und B-Vitamine wie auch unentbehrliche Mikronährstoffe (Eisen, Kalzium, Magnesium) und Ballaststoffe. Zudem kommt die Zucht ganz ohne den Einsatz von Hormonen, Antibiotika und sonstigen Medikamenten aus, weil die Insekten bei uns so leben, wie sie es auch in freier Natur tun würden und Krankheitserreger dadurch kein Thema sind. Zuletzt sind Speiseinsekten vielseitig einsetzbar.

In unseren hauseigenen Produktionen in Zürich zaubern wir verschiedene süsse und salzige Kreationen mit essbaren Insekten und anderen natürlichen Zutaten aus der Schweiz. Das Produktsortiment reicht von verschiedenen Snacks über energiereiche Proteinriegel, bis hin zum klimaneutralen Insektenburger (erhältlich in unserem Onlineshop [www.essento.ch](http://www.essento.ch) und in ausgewählten Coop-Filialen).

## Essento, der europäische Pionier auf dem Insektenmarkt

Spätestens jetzt poppt die Frage auf «Wer sind wir?». Wir sind Essento, der europäische Pionier auf dem Insektenmarkt. Ein junges Start-up mit einer grossen Mission: Speiseinsekten den Menschen näherzubringen und damit unseren Beitrag für eine bessere Zukunft im Kampf gegen die Klima- und Ernährungskrise zu leisten. Ich stehe an vorderster Front, wenn es darum geht, unsere Mission in die Welt hinauszutragen und die zahlreichen Fragen zu beantworten, die aufkommen, wenn Menschen zum ersten Mal mit Speiseinsekten in Berührung kommen. Zu Beginn wurden wir mit erstaunten Augen angeschaut und gefragt: «Das kann man essen?», während heute die Mehrheit der Leute über die Vorteile von Insekten Bescheid wissen und offener sind, diese zu probieren und in ihren Alltag einzubauen. Die Fortschritte sind zwar klein, aber allein über den kurzen Zeitraum von fünf Jahren stetig - unser Weg wird sicherlich noch lange sein, aber unsere Community mit Insektenbefürworterinnen und -befürwortern wächst immer schneller, und wir sind intrinsisch motiviert, weiterzumachen, bis unsere Mission erfüllt ist!

### Selbstständigkeit ist kein Zuckerschlecken

Beim Durchlesen meiner eigenen Worte in der Maturazeitung stellte ich mir die Frage, was ich wohl meinem 18-jährigen Ich aus heutiger Sicht geraten hätte. Selbstständig sein! Schon damals wurde ich ermahnt, dass dieser Weg kein Zuckerschlecken sein würde. Schnell lernte ich, dass der Begriff «Entrepreneurship» nicht einfach nur cool klingt und sich viele gerne so bezeichnen, sondern auch Folgendes bedeutet:

1. Als Unternehmerin verdienst du oft (deutlich) weniger als die meisten in deinem Freundeskreis, obwohl du in vielen Fällen mehr arbeitest, kein Wochenende und keine Ferien kennst.
2. Du und deine Idee werden jeden Tag abgewiesen - von potenziellen Partnern, Investoren, Kunden, Angestellten.
3. Du scheiterst öfter, als dass du Erfolg hast - beim Produkt, im Vertrieb, auf dem Markt.
4. Die meisten Fortschritte werden dadurch erzielt, dass man über lange Zeiträume hinweg einfache und langweilige Dinge tut.

Die Arbeit ist aber gleichzeitig enorm spannend, abwechslungsreich, herausfordernd und erfüllend! Es lohnt sich also, Risiken in Kauf zu nehmen und Dinge zu wagen - besonders wenn man noch jung ist.



Oben: Schweizer-Meisterschaft-Qualifikation mit Pique Madame.

Links: Auf dem Rennvelo.

Rechts: Am Engadin Skimarathon.

## NOELLE GMÜR

2023 Teilzeit als Anwältin tätig

2022 Anwaltspatent Kanton St. Gallen

Seit 2018 Essento Food AG, Zürich, Head of Sales & Marketing

2020-2021 Amt für Umwelt, Bau- und Umweltdepartement,

St. Gallen, Juristin

2019-2020 Stach Rechtsanwälte AG, St. Gallen, Juristin

2019 Master in Law and Economics, Universität St. Gallen (HSG)

2013-2018 Gmür AG, Delegierte der Geschäftsleitung,

Qualitätssicherheits- und Projektmanagement Sustainability

2014 Matura, Gymnasium Immensee