

Insekten in Szene gesetzt

«Heuschrecken, Grillen & Co.» heisst das Schweizer Insekten-Kochbuch, das Ende September 2016 auf den Markt kommen soll. Lanciert wird es vom Start-up Essento, das via Crowdfunding dafür Geld gesammelt hat – und zwar bis am 4. Mai (weshalb bis Redaktionsschluss nicht klar war, ob die angestrebten 12 000 Franken wirklich zusammengekommen sind). Das Kochbuch soll zeigen, wie man Insekten richtig zubereitet. Koch und Rezeptautor Adrian Kessler sowie Mitautor Christian Bärtsch haben 40 Rezepte für den Alltag sowie spezielle Anlässe gesammelt. Einige davon wurden von Spitzenköchen kreiert; Cornelius Speinle, Fabian Spiquel, Simon Apothéloz, Valentin Diem, Miss Marshall sowie das Restaurant Josef steuerten Gerichte bei. Die Autoren ergründen zudem rechtliche Hintergründe sowie Bezugsquellen von Speiseinsekten. Auch Experten kommen zu Wort, unter anderen Food-Historiker Dominik Flammer, der erklärt, welche Insekten bei uns früher zubereitet wurden, die Trendforscherin Hanni Rützler, die in



Zitronengrassuppe mit Sesammehlwürmern

die Zukunft blickt, sowie Gastrokritiker und Food-Autor Jürgen Dollase, der beschreibt, wie ihm sein erstes Insektengericht geschmeckt hat. ■

Anzeige:

Sie suchen OUTDOOR Gastromöbel?
0043 664 44 29 108

OUTDOOR living
EXITO
WWW.EXITO.AT

Fordern Sie ein Gastroprospekt an oder vereinbaren Sie gleich einen Termin!

EXITO ROADSHOW:
WIR PRÄSENTIEREN UNSERE PRODUKTE VOR ORT!

SWISS SVG-TROPHY

Kochwettbewerb
Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

Anmeldeschluss: 17.11.2016
www.svg-trophy.ch

pistor HOTEL & GASTRO union | **skv** SCHWEIZER KOCHVERBAND

SVG Schweizer Verein für Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

HACO Sealed Air **Uncle Ben's** **HUG** **Hero** **WIBERG**