



Hier ist nicht nur der Mehlwurm drin

Bald sind in der Schweiz Insekten als Lebensmittel neu zugelassen. Das Zürcher Start-up-Unternehmen Essento hat Produkte entwickelt, die auch der Gastronomie einen neuen Absatzkanal erschliessen sollen. Am Fachsymposium ChefAlps sind die Produkte erstmals einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich.

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: zVg

Alles neu macht der Mai dieses Jahr, wenn es ums Kochen mit Insekten geht: Ab dem 1. Mai sind in der Schweiz Insekten als Lebensmittel offiziell zugelassen. Das Start-up Essento, bestehend aus dem fünf-

köpfigen Team um die Gründer Christian Bärtsch und Matthias Grawehr, wird ab dann seine Mehlwürmer-, Grillen- und Wanderheuschrecken-Produkte im Detailhandel und bei Gastrozulieferern vertreiben. Diese drei Insektenarten sind nach der Revision des Lebensmittelrechts für Handel und Verkauf erlaubt. «Das ist eine riesen Chance für die Schweiz, europaweit

eine Pionierrolle einzunehmen», freut sich Christian Bärtsch, denn im EU-Raum sind noch keine Insekten definitiv als neuartiges Lebensmittel zugelassen. Essento hat zu dieser «Chance» einiges beigetragen: Das Unternehmen war 2014 Mitorganisator eines Insekten-Apéros im Bundeshaus, welches den Start für den Legalisierungsprozess eingeläutet hat. Heute ist Essento auf die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von Insekten-Produkten spezialisiert und in dieser Funktion als Aussteller in der Markthalle am Fachsymposium ChefAlps am 21. und 22. Mai mit dabei (siehe Box). Die Produkte werden dort erstmals einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Mehlwurm-Burger und Insekten-Snacks
2013 kam es zur Gründung von Essento, nachdem ein Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO (FAO) das ökologische und gesundheitliche Potenzial der Insekten behandelt hatte. So weisen sie einen hohen Gehalt an Mikro-

gibt jede Menge Gelegenheit zum Austausch unter Gleichgesinnten über die neusten Gastro-Trends. Weiter sorgt eine Entschleunigungszone mit Lounges und Fachbuch-Ständen auf der Galerie für entspannte Rückzugsmöglichkeiten.
Ein Angebot, das dieses Jahr ganz neu ist an der ChefAlps: Während der drei Pausen findet in der Markthalle neu ein sogenanntes «ChefAlps-Speed-Dating: Ask the Experts!» statt, das den Besucherinnen und Besuchern einen weiteren, kostenlosen Mehrwert und ein persönliches Erlebnis bietet. Sie können sich an diesen Treffen zusätzliches Wissen einholen

und haben die Möglichkeit, mit Experten über ein bestimmtes festgelegtes Thema zu sprechen. Durch den unkonventionellen Rahmen sollen so allfällige Hemmschwellen abgebaut und das Netzwerken innerhalb der Branche gefestigt werden.
Die diesjährige Ausgabe des internationalen Cooking Summit ChefAlps findet am 21. und 22. Mai in der Eventhalle StageOne in Zürich Oerlikon statt. Der Ticketverkauf ist aktuell im Gange. Swiss Cuisine & Hospitality ist Medienpartner der ChefAlps.

chef-alps.com/de/aussteller-2017

**ChefAlps-Markthalle:
Aussergewöhnliche Produkte und
Dienstleistungen zum Entdecken,
neues Angebot «Speed Dating:
Ask the Experts!» zum Erleben**

Neben den Bühnenshows der hochkarätigen Starchefs erwarten die ChefAlps-Besucherinnen und -Besucher in der Eventhalle StageOne in Zürich Marktstände von über 30 Anbietern. Dabei können innovative Produkte entdeckt werden (Table Top, Weine, Team Wear, Delikatessen, Dienstleistungen etc.), und es



1 Ein Burger aus Mehlwürmern gehört zu den ersten Essento-Produkten, die ab Mai erhältlich sind.
2 Sie haben gut lachen: die innovativen Köpfe des jungen Essento-Teams.

nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen auf, und der Proteinanteil ist vergleichbar mit Fisch oder Fleisch. Mit der gleichen Menge an Futter kann im Vergleich zu Rindfleisch bis zu zehnmal mehr Insektenfleisch gewonnen werden. «Diese Argumente liessen mich nicht mehr los. Auf Reisen in Asien und Südamerika hatte ich zudem selbst erfahren, wie gross die Geschmacksvielfalt von Insekten ist – denn gesund und nachhaltig alleine nützt ja wenig, wenn es nicht schmeckt. Das war die

Initialzündung für Essento», erklärt Christian Bärtsch. Neben ganzen Insekten – gefriergetrocknet oder gefroren – sind etwa Mehlwurm-Burger oder eine Snackmischung ab dem 1. Mai erhältlich – weitere Produkte sind in der Pipeline. «Am Anfang ist es wichtig, die Leute mit etwas abzuholen, das sie kennen und woran sie sich orientieren können. Nicht alle sind bereit, gleich ganze Heuschrecken zu essen. Ein Burger ist ein guter Einstieg», sagt Bärtsch. Produziert wird in Zürich mit gezüchteten Insekten, die Essento bei Partnern aus dem europäischen Ausland bezieht. Ein Beispiel für die Gastro-Preise: Ein Essento-Burger kostet den Gastronomen 3.10 Franken.

Es braucht weitere Aufklärungsarbeit
Von Anfang an war Essento der Austausch mit Köchen und Gastronomen wichtig, woraus letzten Frühling ein Kochbuch entstanden ist, das zeigt, wie vor allem Spitzenköche an das Thema herangehen. «Aber es werden immer mehr Betriebe von Systemgastronomie bis Sternerestaurant offener und sensibilisierter für das Thema; viele, die sich sowieso schon stark mit Nachhaltigkeit und Gesundheit be-

schäftigen», sagt Christian Bärtsch. Es sei derzeit aber «schon eher ein Produkt für ein urbanes Umfeld», räumt der Experte ein, doch er ist überzeugt, dass jeder experimentierfreudige Küchenchef einen Zugang finden kann. «Und es braucht auch Aufklärungsarbeit seitens Gastronomie gegenüber den Gästen, gerade auch durch den Service. Viele Gäste haben Fragen zur Essbarkeit, zur Aufzucht und den Inhaltsstoffen.» Dafür stellt Essento Infomaterial und Broschüren zur Verfügung, und für Anfang Mai ist bei Pistor ein Workshop zum ABC der Insektenzubereitung in der Gastronomie geplant. Dort wird auch die Allergien-Problematik aufgegriffen. So kann es zum Beispiel vorkommen, dass Personen mit Krustentier-Allergien ähnlich auf Insekten reagieren. Eine gute Möglichkeit, den Gast ans Thema heranzuführen, sieht Christian Bärtsch in einer Insekten-Spezialwoche oder mit einem spezifischen Menü. «Wichtig ist ganz generell, dass man nicht mit dem Ekel-Faktor spielt, sondern zeigt, dass Insekten schmackhafte Lebensmittel sind wie alle anderen auch.»

essento.ch

ANZEIGE

FÜR DEN GROSSEN BEDARF IM XT-DESIGN.

Melitta®
Cafina® XT 8

cafina®
Ein Unternehmen der Melitta Gruppe

Cafina AG
www.cafina.ch

© Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe.