

Essento Food AG:

# Klimafreundlicher Superfood aus der Schweiz

Die Weltbevölkerung wird im Jahr 2030 auf über 8,5 Milliarden Menschen angewachsen sein. Wie können alle diese Menschen mit gesunden, nährstoffreichen Lebensmitteln versorgt werden, die zudem unsere Ressourcen nicht ausbeuten? Das Start-up Essento bietet einen unkonventionellen Lösungsansatz: Insekten – lokal gezüchtet in der Schweiz. Jetzt braucht es visionäre Gastronomen, denn die Gäste wollen klimafreundlichen Superfood aus der Region!



Der Essento Insect Burger schmeckt am Besten mit Sprossen, Salat und Grillgemüse.

Der Chance, einen grossen, positiven Beitrag zur Ernährungssicherheit der Schweiz zu leisten, hat sich das 2013 gegründete Zürcher Start-up Essento angenommen und bietet seit 2017 Insektenburger, Insektensnacks und Insekten-Protein-Riegel an. Insekten sind reich an Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen und können dabei viel nachhaltiger gezüchtet werden als Rinder oder Schweine. Der Insekten-Food-Pionier setzt sich Tag für Tag dafür ein, leckere, proteinreiche und sinnvolle Innovationen mit essbaren Insekten auf den Teller zu bringen – lokal produziert in der Zürcher Manufaktur mit rein natürlichen und ehrlichen Zutaten. Ein grosser Teil der verarbeiteten Insekten kommt aus der eigenen Bio-zertifizierten Zucht in Endingen (AG). «Für uns stand von Anfang an fest, die Insekten so nah wie möglich zu beziehen, also aus Europa oder direkt aus der Schweiz», sagt Christian Bärtsch, Gründer und Geschäftsführer von Essento. Die Insektenzucht ist hierzulande ein Paradebeispiel einer Kreislaufwirtschaft: Basierend auf der Philosophie ge-

schlossener Rohstoffkreisläufe werden die Insekten mit Nahrungsmittelresten gefüttert. Ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz wird aktuell nicht verwertet und landet häufig im Restmüll. Insekten besitzen die hervorragende Eigenschaft, diese Überreste zu verarbeiten und in ein hochwertiges, nährstoffreiches Lebensmittel umzuwandeln. Um den Richtlinien des Bio Suisse-Labels zu entsprechen, werden zu 100 Prozent biologische Futtermittel verwendet. Gerettete Bio-Lebensmittel und Seitenströme aus der Bio-Lebensmittelindustrie – wie Weizenkleie und Biertreber – sowie unverkäufliches Bio-Obst und -Gemüse

**Bereitschaft ist vorhanden – jetzt sind die Gastronomen gefordert!**

40 Prozent der Schweizer sind dem Konsum ebenfalls nicht abgeneigt (Quelle: Studie der HAFL Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, Stand: 2017). «Wir haben keine aktuellen Zahlen, doch spüren wir eine konstant steigende Nachfrage», betont Christian

In diesem denkmalgeschützten Bauernhaus wird das Protein der Zukunft gezüchtet.



Essento-Gründer Christian Bärtsch besucht die Zucht regelmässig.



Die Mehlwürmer sind anspruchslos: sie ernähren sich hauptsächlich von Weizenkleie oder Karottengrün.



Biertreber, ein «Abfallprodukt» aus der Lebensmittelproduktion, dient als nährstoffreiches Futter für die Insekten.



**Einfach zuzubereiten: Aus dem TK direkt auf den Grill oder in den Ofen und schon beim Gast auf dem Tisch.**



**«Wie ein ganz normaler Burger» – beim Essento Insect Burger kommt es auf die inneren Werte an.**

Bärtsch, Gründer und Geschäftsführer von Essento. Mit ihren Insektenburgern befindet sich Essento schon in vielen Restaurants in der Schweiz und in Deutschland in deren kulinarischem Angebot. Darunter auch – wie GOURMET anfangs 2021 berichtete – in den Restaurants der Familie Wiesner Gastronomie. «Die Insektenburger sind perfekt, um unsere Gäste auf den CO<sub>2</sub>-Ausstoss bei Lebensmitteln aufmerksam zu machen», sagt Daniel Wiesner, Co-Geschäftsführer. Die Insect Burger Patties sind die Bestseller der Essento Food AG. Die Burger Patties werden als TK-Produkt angeliefert und können wie Fleisch zubereitet werden. «Restaurants können mit dem Insektenburger die Bereitschaft ihrer Gäste für das Future Food testen. Gleichzeitig haben die Gastronomen ein ideales Gesprächsthema, um mit dem Gast zu

interagieren», schwärmt Reto Gmür, Branchenexperte und Essento Botschafter. Jetzt sind die Gastronomen gefragt zu handeln: Wer nachhaltig sein möchte, kommt an den Insektenprodukten von Essento nicht vorbei.

### ***Insekten als Fleisch der Zukunft – lecker, gesund und nachhaltig.***

Insekten schmecken nussig und haben eine knusprige Beschaffenheit. Der Mehlwurm geht geschmacklich in die Richtung von Haselnüssen. Heuschrecken ähneln Geflügel, und die Grille hat eine Spur von Popcorn. Die spannende neue sensorische Welt bietet auch der Gastronomie die Möglichkeit für innovative Gerichte. Die aufmerksame Leserschaft wird die gesundheitlichen und nachhaltigen Aspekte schon bemerkt haben. Insekten sind das Superfood der Natur und haben ein überzeugendes Nährwertprofil. Insekten enthalten viel hochwertiges Protein, wichtige Vitamine (viel B12), essentielle Mineralien wie Eisen und Zink, Ballaststoffe sowie nur ungesättigte Fettsäuren – alles wertvolle Nährstoffe, damit unser Körper gut funktioniert. In ihrer Aufzucht benötigen Insekten rund zehn Mal weniger Wasser, Futter und Land im Vergleich zu anderen tierischen Proteinquellen. Die CO<sub>2</sub>-Bilanz von Insekten muss sich ebenfalls nicht verstecken. Der CO<sub>2</sub>-Ausstoss reduziert sich um ein Hundertfaches im Vergleich zu Rindfleisch.

## **9 Fakten, die auch Skeptiker überzeugen!**

- Hoher Proteinanteil dient zum Aufbau von Muskeln, Organen, Knorpel, Knochen, Haut, Haaren und Nägel
- Hoher Anteil Vitamin B12 für Zellteilung und Blutbildung zuständig
- Hochwertige Aminosäuren bilden Gewebe wie Organe, Muskeln, Haut und Haare
- Angenehmes Bauchgefühl, da gut verdaulich
- Gezüchtet in tierfreundlichen und nachhaltig wirtschaftenden Farmen (Schweiz & EU)
- Insekten lieben Weizenkleie, was ein Ausschuss aus der Mehlproduktion ist #nofoodwaste
- Wenig Wasserverbrauch im Produktionskreislauf
- Kaum CO<sub>2</sub> Ausstoss im gesamten Lebenszyklus
- Keine Anwendung von Pestiziden, Hormonen und Genmanipulationen bei Essento



### **Mehr zum Thema**

**Essento Food AG**  
Aargauerstrasse 3  
8048 Zürich  
Tel. 078 705 24 71  
hallo@essento.ch  
www.essento.ch