

Von diesem Burger profitiert das Klima doppelt:

«One Essento Burger. One Tree!»

Dass Insekten als Proteinlieferanten klimafreundlicher sind als Rindfleisch, ist mittlerweile allgemein bekannt und unbestritten. Mit der im September 2021 gestarteten Aktion «One Essento Burger. One Tree.» verdoppelt das Zürcher Startup Essento AG den Zusatz-Nutzen für den Planeten Erde.

Seit 2017 sind Insekten in der Schweiz als Lebensmittel behördlich zugelassen und auch wirklich erhältlich. Das Zürcher Insekten-Startup Essento war massgeblich für diese Zulassungsentwicklung verantwortlich und ist weiterhin federführend in der Entwicklung und Vermarktung von Insect Food. Das Ziel: Insekten zu den Kartoffeln von morgen zu machen! Damit das gelingt, startete das 7-köpfige EssentoTeam Anfang September 2021 die Promo-Aktion «One Essento Burger. One Tree!»

«Mit jedem Insekten-Burger von Essento, welcher zum Beispiel anstelle eines Rindfleischburgers gegessen und genossen wird, werden nicht weniger als rund 80 Prozent CO₂ eingespart. Wir möchten diese klimafördernde Wirkung verstärken und pflanzen für jeden über unsere Gastronomiepartner verkauften Insektenburger einen Baum», so Essento-Gründer und CEO Christian Bärtsch.

Zeit für leckere Burger und gute Taten

Mit der Teilnahme an der Aktion «One Essento Burger. One Tree.» können Gastronomen, welche sich für Nachhaltigkeit und Klimaschutz engagieren möchten, den schönen Worten nun auch gute



Das ist die Aktion «One Essento Burger. One Tree.»

- Start Anfang September 2021 bis Ende Jahr!
- Ziel: 10 000 Bäume pflanzen!
- Die Restaurants bestimmen den Zeitraum und die Dauer ihrer Teilnahme selbst.
- Interessierte Gastronomen können laufend an der Aktion teilnehmen.
- Infos und Anmeldung per Mail an hallo@essento.ch.
- Alle Restaurants und weitere Infos unter essen.to/onetree



Über Essento

Essento ist der europäische Pionier für Insect Food. Seit 2013 ist Essento mit der Mission unterwegs, eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung für alle sicherzustellen. Die Essento Food AG hat als Vorreiterin in der Schweiz die Gesetzesänderung zur Legalisierung von Insekten als zugelassenes Lebensmittel angestossen. Mit der Food Revolution möchte Essento einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen. Die Essento Food AG entwickelt und produziert alle Produkte in ihrer hauseigenen Manufaktur mit Insekten aus europäischer und Schweizer Zucht. Zudem engagiert sich das Team für die Sensibilisierung der Bevölkerung und organisiert Team-Events, Degustationen, Kochkurse und Schulbesuche.

Mehr Infos zu Essento unter: www.essento.ch

Taten folgen lassen. «Restaurants können mit dem Insektenburger von Essento die Bereitschaft ihrer Gäste für das Future Food erkennen und nebenbei noch etwas Gutes fürs Klima tun. Eine Win-Win-Situation also,» schwärmt Reto Gmür, Branchenexperte und Essento Botschafter für die Gastronomie. «Wir konnten bereits mehrere Partner für die Aktion begeistern und sind in Gesprächen mit weiteren Einzelrestaurants und Gastro-Ketten.»

Das Ziel von Essento ist ambitioniert: «Wir wollen 10 000 Bäume pflanzen. Damit schaffen wir einen grossartigen Mehrwert für das Klima und leisten einen Beitrag an unsere Mission, mehr Menschen für essbare Insekten zu begeistern,» betont Essento-CEO Christian Bärtsch.



Mehr zum Thema

Essento Food AG

Aargauerstrasse 3
8048 Zürich
Tel. 078 705 24 71
hallo@essento.ch
www.essento.ch