essento
DELICIOUS INSECTS

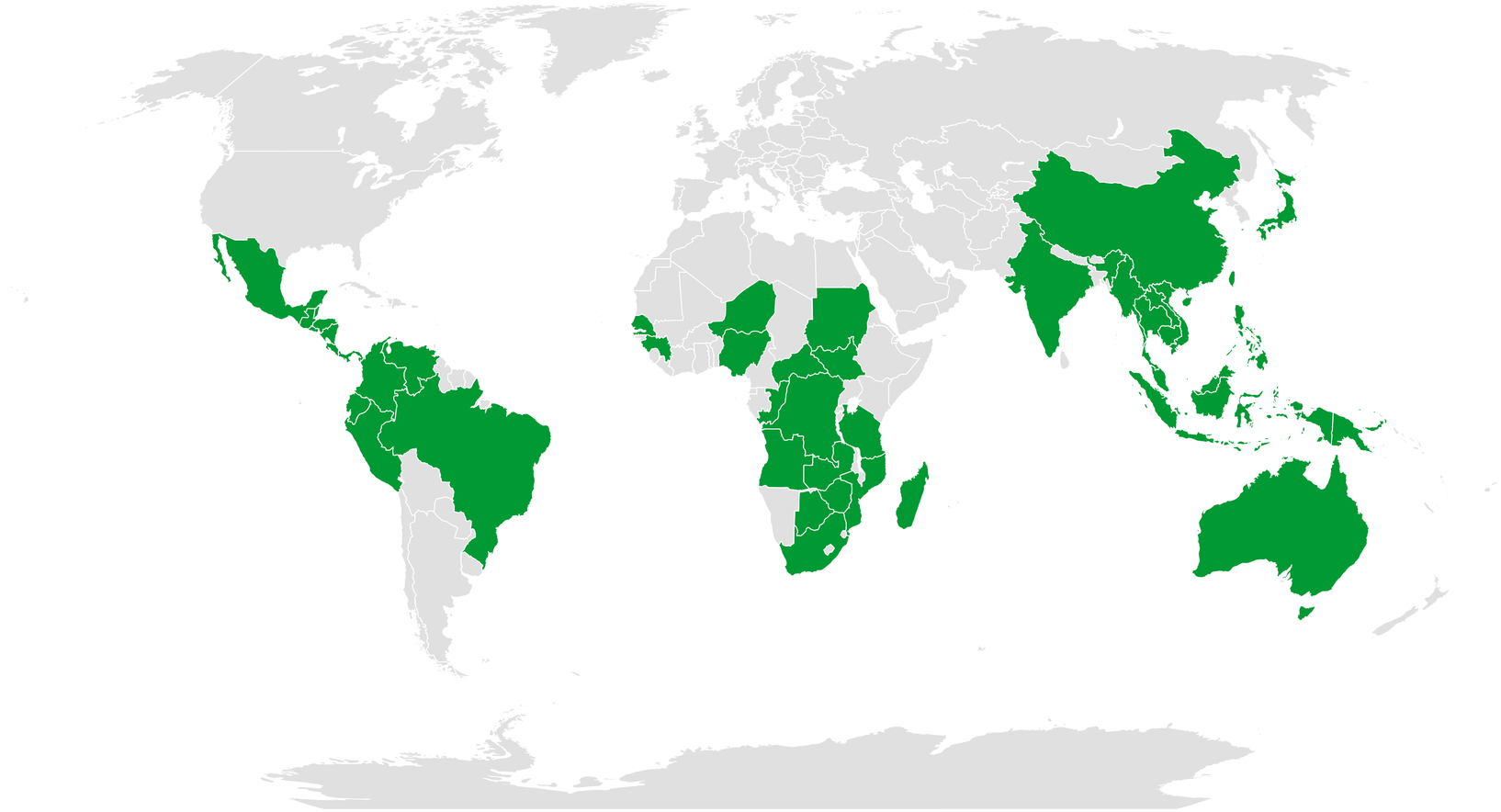
essento
DELICIOUS INSECTS

Leckere Insekten auf Schweizer Tellern

Nationale Fachtagung SGE, 11. August 2017

Christian Bärtsch, Co-Founder Essento

Wo werden Insekten genossen?



essento

Lateinamerika | Mexiko

Chapulines in Oaxaca

Tacos con Chapulines

Lateinamerika | Mexiko

Mezcal con Gusano

Mezcal con Sal de Gusano y limon

Afrika | Simbabwe

Mopanewurm

essento

Asien | Indonesien

Sagowurm /
Palmweevil

Asien | Thailand

20’000 Grillenzüchter

essento

Asien | Thailand

Convenience Produkte
im Supermarkt

essento

Australien

Honigtopfameisen

Und bei uns im «Westen»?

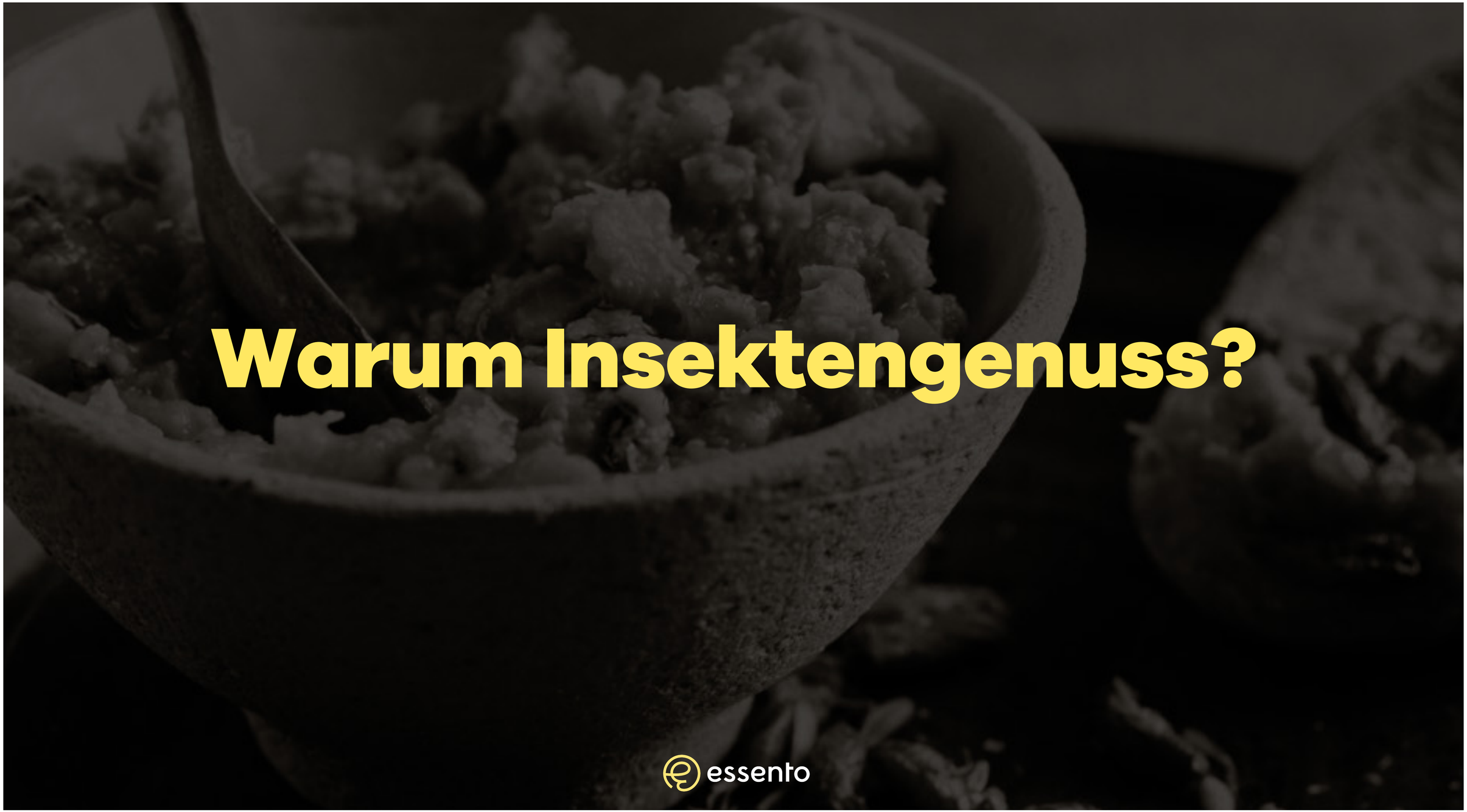
Entomologische Mitteilung.

Maikäfer-Suppe. Der Zufall spielt mir ein geschriebenes Kochbuch in die Hände; es stammt aus der Mitte des vorgangenen Saeculums und zwar von der damaligen Ratskellerwirtin in Frankenhausen am Kyffhäuser. Ich finde darin auch ein Maikäfersuppen-Rezept, das ich dem Leser wörtlich mitteilen möchte:

„30 Stück frisch gefangene Maikäfer werden abgewaschen, im Mörser zerstofsen, in heifser Butter hartgeröstet und in Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseihet und über geröstete Semmelschnitte angerichtet, oder irgendeine andere Suppeneinlage".

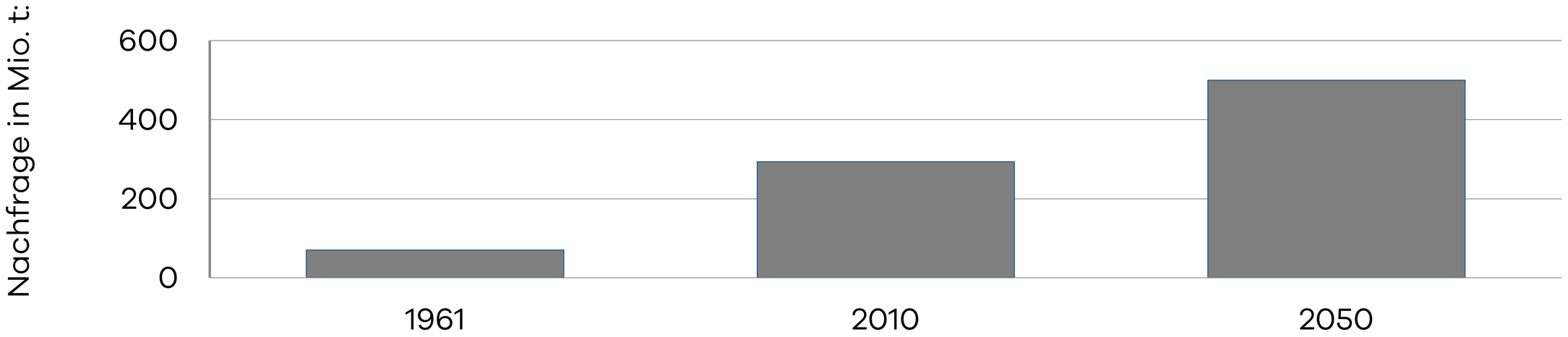
Ad usum entomologorum. —

Dr. phil. A. H. Kraufse-Heldrungen.


Warum Insektengenuss?
essento

Weltweite Nachfrage

Globale Fleischnachfrage[1]



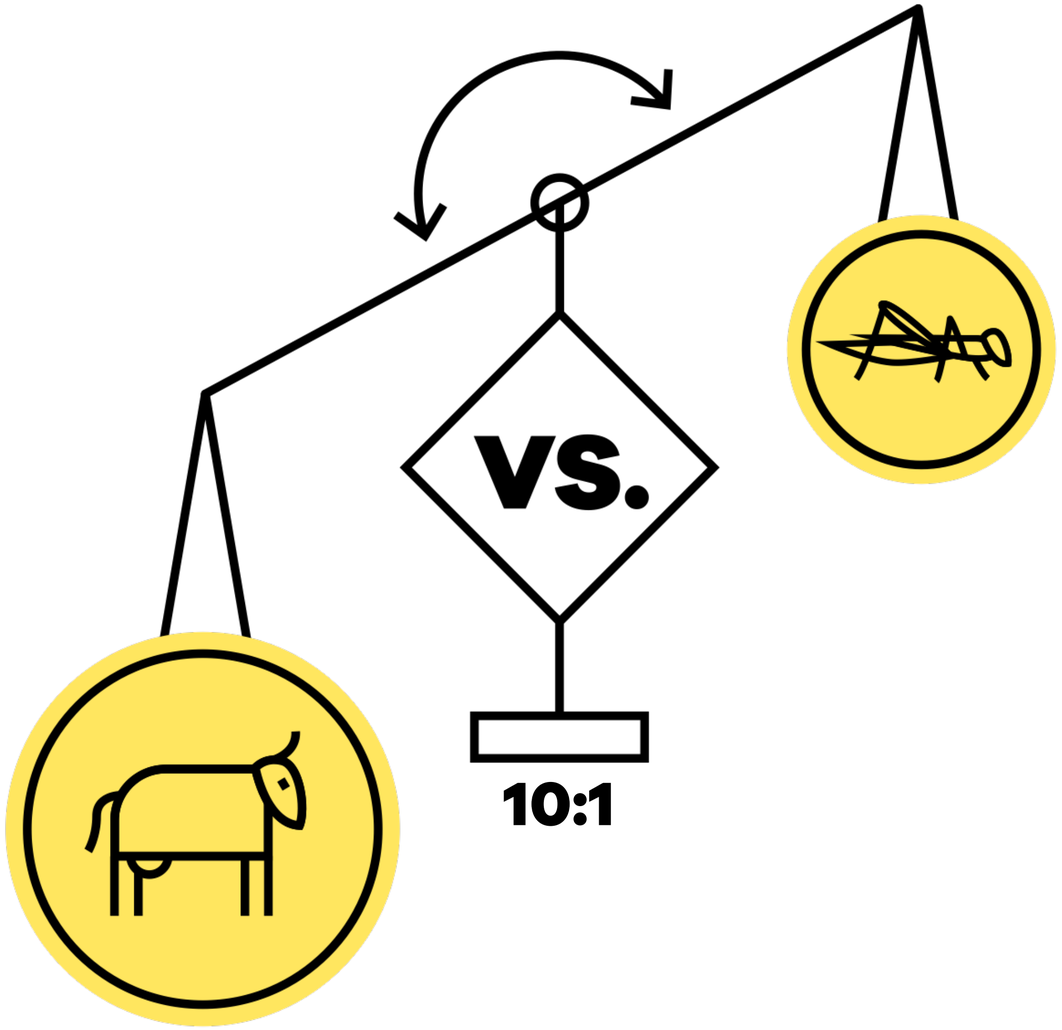
[1] FAO: Steinfeld H, Gerber P, Wassenaar T, Castel V, Rosales M, et al. (2006) Livestock's Long Shadow. Environmental issues and options.

essento

Insekten sind effizient

10x bessere Bilanz als Rindfleisch

10 zu 1 für Insekten



Im Vergleich mit Fleisch:

- 10 x weniger Futtermittel
- Markant weniger Wasserbedarf und CO_2 Ausstoss
- Lebensmittel-Seitenströme als Futter

Die Zucht von Insekten

Vorteil bei der Zucht:
Platz, Ressourcen, Tötungsprozess und Zoonose nicht bekannt

Insekten enthalten spannende Nährstoffe

Reich an essenziellen Nährstoffen

Nährstoffe

Getrocknete Mehlwürmer
g pro 100g

Energie (kcal)	**550**
Fett	**37.2**
davon gesättigt	**9.0**
davon ungesättigt	**28.2**
Kohlenhydrate	**5.4**
Zucker	**0.0**
Nahrungsfasern	**6.5**
Protein	**45.1**
Salz	**0.37**

Reich an:

- Essentiellen Aminosäuren
  vergleichbar mit Fisch und Fleisch
- Mineralien
  Eisen, Calcium etc.
- Viele ungesättigte Fettsäuren
- Nahrungsfasern
- Allergiepotential

essento

Insekten essen ist lecker

Über 2 Mrd. Menschen geniessen

Rechtliches und Gesellschaft

Rechtliche Lage

- Vor 2017 nicht als Lebensmittel erfasst
- März 2014: Insekten-Apéro im Bundeshaus
- Seit 1. Mai 2017 zugelassen als Lebensmittel
- Gesetzliche Vorgaben erfüllen

Rechtliche Lage

Heuschrecke

Locusta Migratoria

Mehlwurm

Tenebrio Molitor

Grille

Acheta Domesticus

Herausforderung „Neues Lebensmittel“

Die Geschichte der Kartoffel

16 Jh. erstmals in Europa

Heute Schweizer „Nationalgemüse“

Herausforderung „Neues Lebensmittel“

Sushi

Crevette

Bereitschaft zum Insektenessen?

- Verarbeitungsgrad
- Präsentation
- Wissen

Essento und Essbare Insekten
essento

Über Essento

- Lebensmittel Pionier
- Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Lebensmittel basierend auf Insekten
- Produkte und Handel mit Insekten für Retail und Gastronomie

Unsere Spezialitäten

Essento Insect Burger
(auf Mehlwurmbasis)

Essento Insect Balls
(auf Mehlwurmbasis)

Unser Kochbuch

- Rund 50 Rezepte mit Insekten
- Darunter 7 Rezepte von Spitzenköchen
- Zudem Hintergrundinformationen in 7 Expertenessays

essento

Ein Blick ins Kochbuch

essento

Guten Appetit!
www.essento.ch
Begleiten Sie uns auf essento.ch und facebook.com/essento
essento