



essento®

Food-Innovation

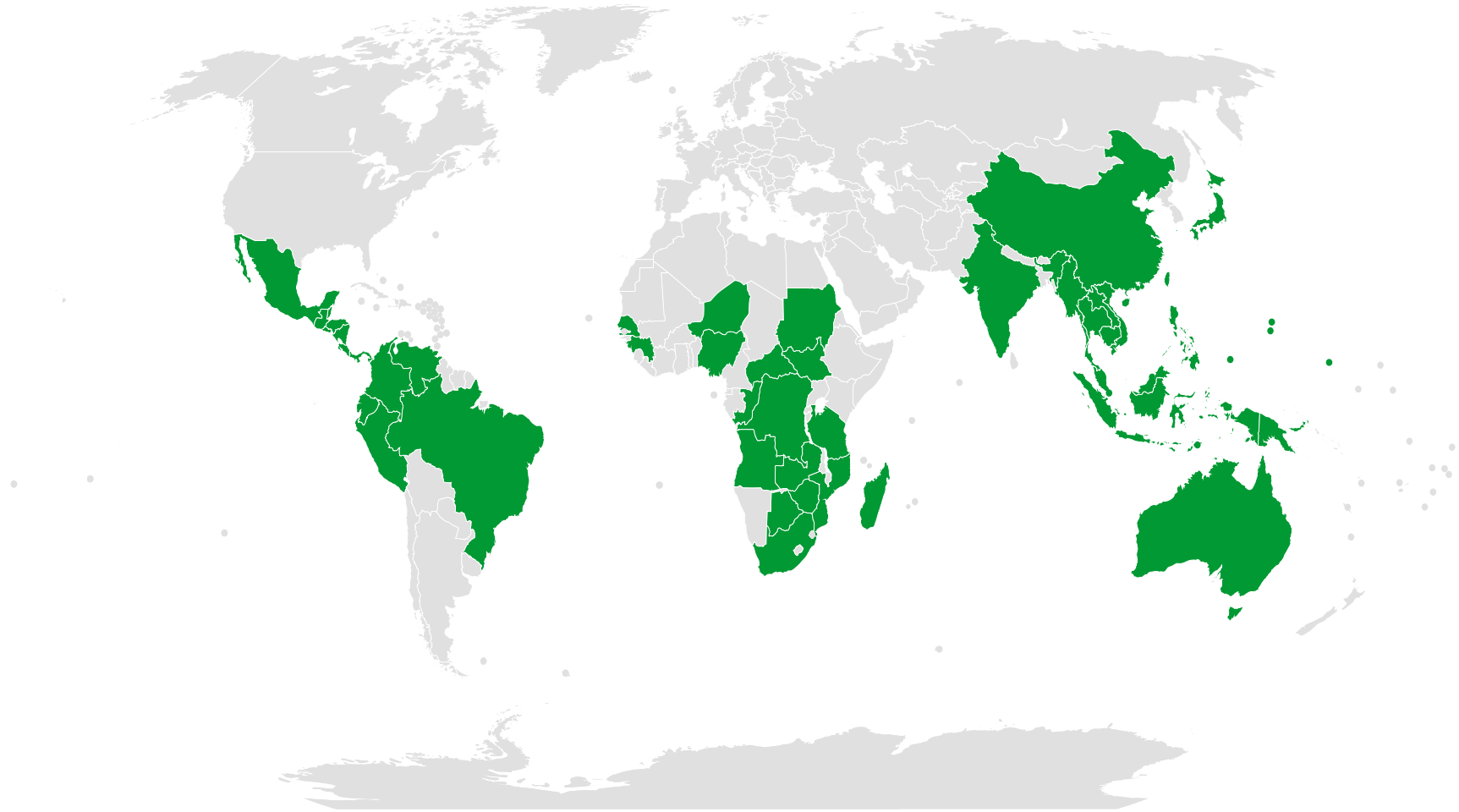
INSEKTEN

Insektenkonsum global



Quelle: FAO (2013)

Insektenkonsum global



Auch im Westen nichts Neues!



Entomologische Mitteilung.
Maikäfer-Suppe. Der Zufall spielt mir ein geschriebenes Kochbuch in die Hände; es stammt aus der Mitte des vergangenen Saeculums und zwar von der damaligen Ratskellerwirtin in Frankenhäusern 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 zerstoßen, in heißer Butter hartgeröstet und in Fleischbrühe aufgekocht, durchgeseiht und über geröstete Semmelschnitte angerichtet, oder irgendeine andere Suppeneinlage.“
Ad usum entomologorum. —
Dr. phil. A. H. Krause-Heldringen.



INSEKTEN

Gründe sie zu essen

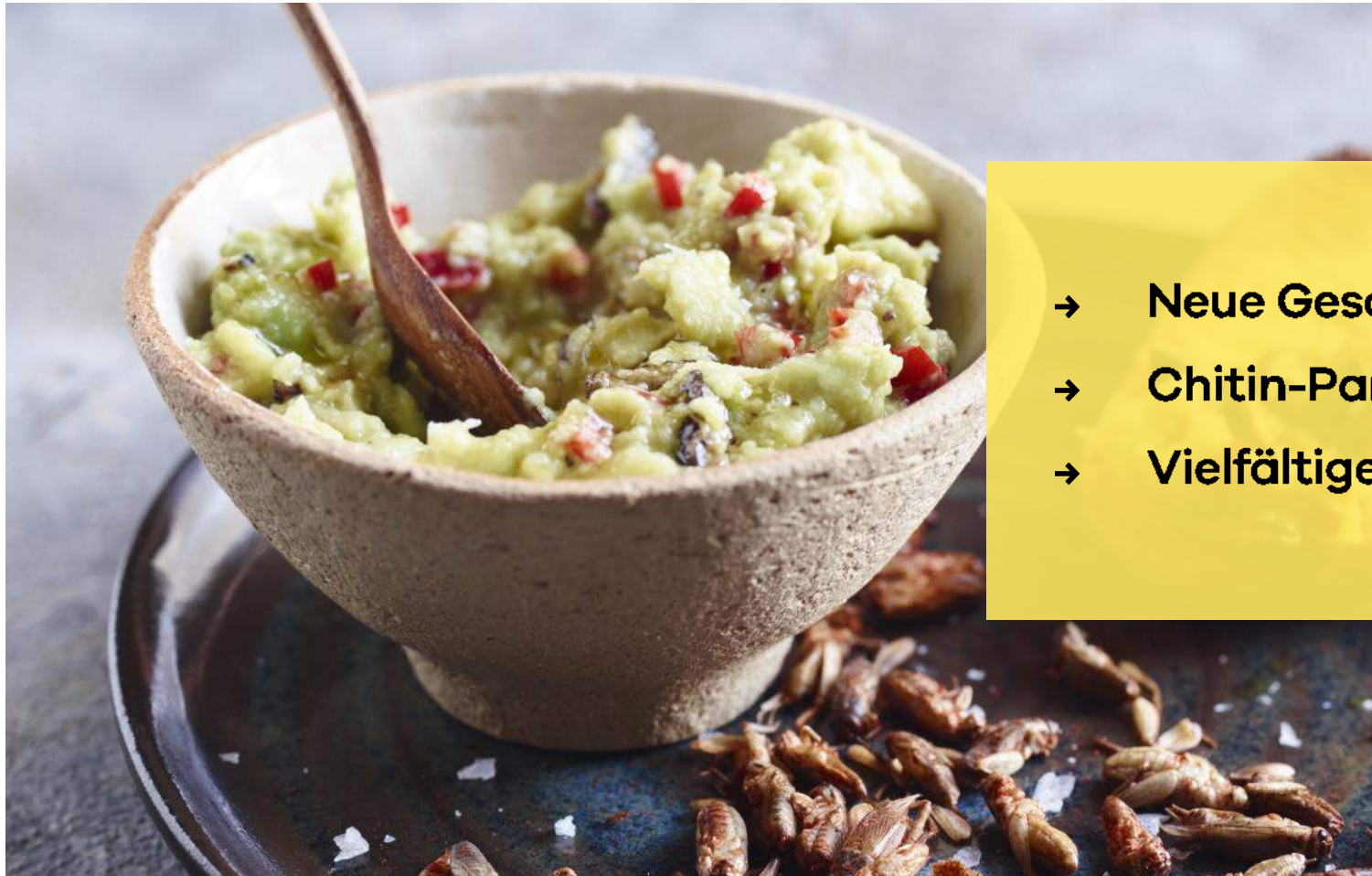
essento®

Insekten essen ist gesund



- Wertvolle Proteine
- Reich an Nährstoffen
- Erste Studien zeigen Insekten sind gut für die Verdauung

Insekten sind köstlich



- Neue Geschmackserlebnisse
- Chitin-Panzer als spannendes Element
- Vielfältige Verwendung (süß & salzig)

Insekten sind nachhaltig



- **Markant weniger Wasserbedarf und CO2 Ausstoss**
- **Weniger Futtermittelbedarf**
- **Futtermittel von Insekten ist keine Konkurrenz zu Lebensmitteln**
- **No Food Waste**



INSEKTEN

Die Schweiz als Vorreiter

essento®

Essento - wie alles angefangen hat

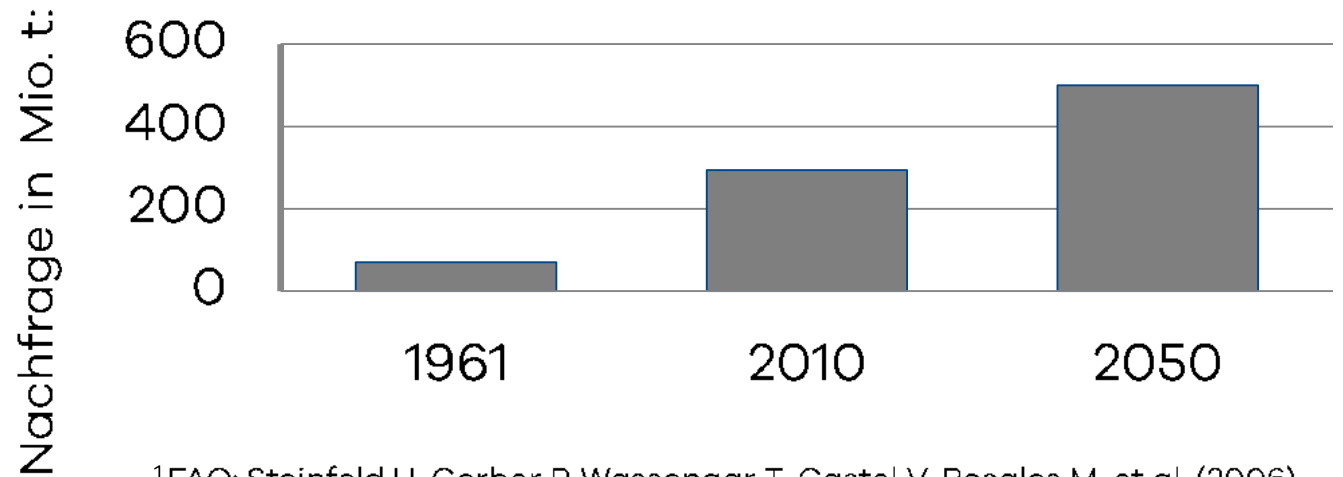


- Erster Kontakt während Reisen
- 2013: FAO Bericht über das Potential von essbaren Insekten
- Status quo – richtiger Weg in die Zukunft?

Essen als Klimasünder

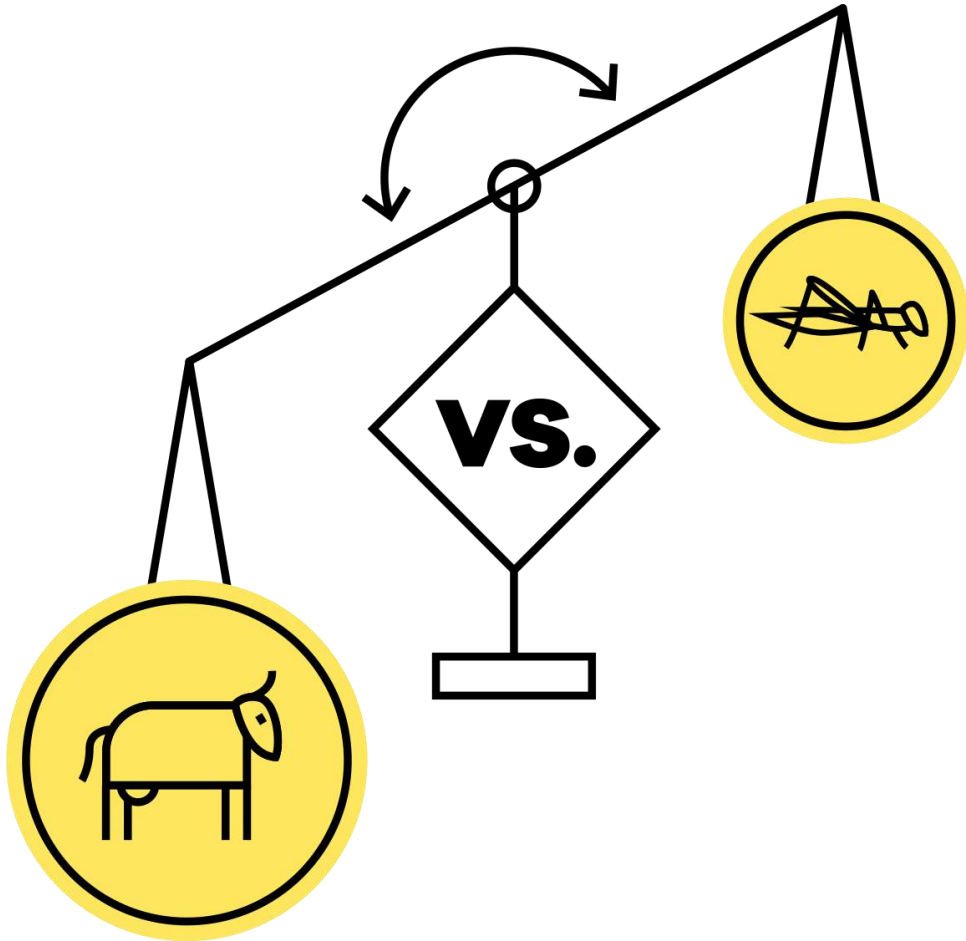
- Rinderzucht schlecht für Umwelt
- Wachsende Nachfrage nach Fleisch
- Futtermittelkonkurrenz

Globale Fleischnachfrage¹



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

Insekten sind klimafreundlich



Der direkte Vergleich: Rind – Insekten

- Futtermittel 4 : 1
- Wasserverbrauch 15'500 : 1
- Platzverbrauch 12,5 : 1
- CO2-Ausstoss 100 : 1

Insekten-Kochbuch



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

Insekten bringen Vielfalt



Insekten in der Küche

- Insekten können als Ganzes verarbeitet werden (Flügel und Beine der Heuschrecke entfernen und anderweitig verwenden – no food waste)
- Vielfältig anwendbar (blanchieren, backen & rösten / frittieren)
- Bei süßen sowie salzigen Speisen geeignet
- Wein- oder Bier-Pairing
- Insekten-Kochkurse



Insektenspezialitäten



Essento Bio Burger



Essento Insect Bar



Essento Bio Balls



Heuschrecken-Spiessli



Essento Snacks



Ganze Insekten

...und vieles weiteres in Planung!

Guten Appetit!

Christian Bärtsch, Co-Founder und CEO – christian@essento.ch

 [@essentofood](https://www.instagram.com/essentofood)

 [@essento](https://www.facebook.com/essento)

 [essento.ch](https://www.essento.ch)