

Medieninformation

Bundesrat erlaubt neu Rösti mit Heuschrecken Spiesschen

Mehlwurmburger und Heuschreckenspiesse dürfen ab nächstem Mai auf Schweizer Tellern landen, gemäss dem Entscheid des Bundesrates. Heute Mittag hat der Bundesrat bestätigt, dass Insekten als Lebensmittel in der Schweiz nicht mehr illegal gelten werden. Mit diesem historischen Entscheid ermöglicht der Bundesrat der Schweiz eine Vorreiterrolle in der Innovation im Bereich nachhaltiger Proteinen einzunehmen. Das Schweizer Start-up Essento (s. Box) ist bereit, um die gesunden Spezialitäten einer breiten Bevölkerung zugänglich zu machen, mit dem Verkauf von Insektenspezialitäten bei Coop.

Im Rahmen der Revision des Lebensmittelgesetzes (Paket Largo, s. Box) werden drei Insektenarten als Lebensmittel zugelassen. Diese Insekten dürfen sowohl ganz als auch in verarbeiteter Form angeboten werden. „Wir freuen uns sehr über den Entscheid des Bundesrates. Unser Start-Up Essento arbeitet seit drei Jahren daran, leckere Insekten auf die Schweizer Teller zu bringen und wir sind diesem Ziel nun einen wichtigen Schritt näher gekommen.“ meint Matthias Grawehr, Mitgründer von Essento und ergänzt: „Wir arbeiten aktuell an der Finalisierung von unserem Produktesortiment mit ganzen und verarbeiteten Insekten. Zudem bauen wir für die Herstellung von diesen Lebensmitteln unsere eigene Lebensmittelproduktion auf.“

Die Produkte werden ab 1. Mai 2017 an verschiedenen Orten erhältlich sein, sowohl in der Gastronomie als auch im Detailhandel. Coop wird eine Auswahl von Produkten mit Insekten, welche von Essento entwickelt und produziert werden, anbieten. Christian Bärtsch, Mitgründer von Essento, erklärt: „Für uns ist es ein wichtiger Schritt Insekten einer breiten Öffentlichkeit verfügbar zu machen und der Bevölkerung die Vorzüge von Insekten näher zu bringen.“

Wir sehen es als eine riesen Chance, dass die Schweiz hier einen deutlichen Schritt nach vorne machen kann und so seine europaweite Vorreiterrolle in der Innovation wahrnimmt.“

Paket Largo:

Das Projekt Largo revidiert das Lebensmittelrecht der Schweiz, um zeitgemäss mit bestehenden Herausforderungen umzugehen. Nach Verabschiedung des Lebensmittelgesetzes durch das Parlament, hat das Bundesamt für

Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) einen Vorschlag für die Anpassung der dazugehörigen Verordnungen (27 Stück) erarbeitet. Diese Vorschläge wurden der öffentlichen Vernehmlassung erneut angepasst. Bezüglich den Insekten wurde der Absatz gestrichen, dass Insekten als solche erkennbar sein müssen für den Konsumenten.

In der finalen Gesetzgebung werden Insekten in der Verordnung über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH) behandelt.

Essento:

Das 4-köpfige Team um die Unternehmer Christian Bärtsch und Matthias Grawehr von Essento bringt beste Insekten auf die Teller. [Essento](#) ist ein Start-up mit Sitz in Winterthur, welches sich dem riesigen (sowohl ökologisch als auch ökonomisch) Potential der Insekten verschrieben hat.

Das Unternehmen beschäftigt sich seit 2013 intensiv mit der Thematik, auf verschiedenen Ebenen. Essento war Mitorganisator des Insekten-Apéro im Bundeshaus im März 2014, was den Start der Legalisierung der essbaren Insekten markiert hatte. Im letzten September haben sie das Kochbuch „Grillen, Heuschrecken & Co.“ mit rund 50 Rezepten und 7 Essays auf den Markt gebracht.

Hauptfokus von Essento ist die Entwicklung, die Herstellung und die Vermarktung von Spezialitäten mit Insekten.

Hintergrund-Informationen:

Wieso Insekten essen?

Insekten haben das Potential zu dem Lebensmittel der Zukunft zu werden. Dies wurde auch von der FAO in ihrem Bericht 2013 bestätigt wurde:

<http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e00.htm>. Insekten sind aus drei Gründen eine spannende Alternative zum Konsum von konventionellem Fleisch:

1) **Insekten sind sehr lecker.** Die Insekten werden aufgrund ihres Geschmacks in den meisten Kulturen als Delikatessen wahrgenommen. Mit über 2000 bekannten essbaren Arten würde es auch eine breite Palette an Geschmäckern geben, welche von nussig über süss bis sauer reichen.

2) **Insekten sind gesund.** Insekten weisen einen hohen Gehalt an wertvollen Mikronährstoffen, wie Vitaminen und verschiedenen Mineralstoffen (u.a. Eisen)

auf. Zudem ist der Gehalt an gesättigten Fettsäuren generell tief und der Proteinanteil hoch (vergleichbar in Qualität und Quantität von Fisch oder konventionellem Fleisch).

3) **Insekten sind nachhaltig.** Verglichen mit konventionellem Fleisch sind Insekten als wechselwarme Tiere viel effizienter in der Produktion von tierischen Proteinen. So kann beispielsweise mit der gleichen Menge an Futter, im Vergleich zu Rindfleisch, bis zu zehnmal mehr Insektenfleisch gewonnen werden. Gleichzeitig stossen nur sehr wenig Treibhausgase aus.

Für Rückfragen: Christian Bärtsch, Co-Gründer und Geschäftsführer Essento, Email: christian@essento.ch, <http://essento.ch>