

Medieninformation  
Zürich, 30. April 2018

## 1 Jahr legale Insekten – Ein Zwischenfazit

**Der 1. Mai 2017 ist ein wichtiger Meilenstein in der Geschichte von Essento, dem Pionier rund um essbare Insekten. Heute vor einem Jahr wurde aus der Vision zweier Studenten Wirklichkeit - Mehlwurm, Grille und Heuschrecke wurden in der Schweiz als Lebensmittel legalisiert. Ein Zwischenfazit zum Einjährigen.**

Vor über fünf Jahren setzten sich die beiden Gründer von Essento Christian Bärtsch und Matthias Grawehr das Ziel, essbare Insekten auf die Schweizer Teller zu bringen. Um dieses abenteuerliche Vorhaben umzusetzen, wurde zunächst der Verein Essento gegründet. Nach intensiver Sensibilisierungsarbeit in der Politik wie auch in der Bevölkerung wurde aus dieser Vision Realität: Die drei Insektenarten Achtea Domesticus (Grille), Tenebrio Molitor (Mehlwurm) und Locusta Migratoria (Heuschrecke) sind seit dem 1. Mai 2017 als Lebensmittel zugelassen.

### **Essbare Insekten – Eine Erfolgsgeschichte?**

Im Sommer 2017 lancierte Essento die Essento Insect Burger und -Balls im Detailhandel. Heute, weitere acht Monate später, ist nicht nur das Team und das Sortiment um einige innovative Produkte gewachsen: Auch die Zahl der Betriebe, welche mit an Bord der Food Revolution sind, steigt stetig an. Erneut wurde das Filialnetzwerk ausgebaut um zusätzlich 15 Shops. Damit werden insgesamt über 60 Verkaufsstellen (inkl. to go Filialen) des Detailhändlers Coop beliefert. „Die Verkäufe liegen über unseren Erwartungen. Wir spüren eine steigende Nachfrage“ – so Melchior Füglistaller, Leiter Marketing und Verkauf bei Essento, „sowohl von den Konsumenten wie auch in der Gastronomie“. Zudem können Gäste in bereits über 24 Restaurant-Betrieben die neue Geschmackswelt erleben.

### **Grosse Ambitionen**

Ausruhen kommt für das Team von Essento jedoch nicht in Frage. Nebst der Entwicklung, Produktion und Vermarktung ist nach wie vor die Aufklärung der Bevölkerung über die Vorteile von essbaren Insekten ein zentrales Anliegen. «Es wird wohl noch einige Jahre dauern, bis Insekten als gleichwertige Alternative für Fleisch wahrgenommen werden. Wir bleiben dran und haben einige spannende Projekte, auch ausserhalb der Schweiz, in Planung», so Christian Bärtsch. Eines dieser Projekte führte den Mitgründer und Geschäftsführer von Essento letzte Woche nach Deutschland. Bei einem Pressedinner wurden in exklusiver Runde Köstlichkeiten aus Insekten serviert. Den JournalistInnen scheint es geschmeckt zu haben – die Delikatessen mit Insekten wurden allesamt aufgeessen. Noch im Jahr 2018 plant Essento die ersten leckeren Produkte international zu lancieren.

## Über Essento

Essento ist der Schweizer Pionier, welcher sich seit über fünf Jahren dem kulinarischen Potential von Insekten widmet und damit eine neue Geschmackswelt eröffnet. Essento entwickelt, produziert und vermarktet Spezialitäten aus essbaren Insekten für den Detailhandel und die Gastronomie und möchte damit einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen. Essento engagiert sich für die Sensibilisierung der Bevölkerung, organisiert Kochkurse, Workshops und veröffentlichte 2016 das zweifach ausgezeichnete Insektenkochbuch "Grillen, Heuschrecken & Co.". Zum Selberkochen sind ganze Insekten im Webshop verfügbar.

## Weitere Informationen

Melchior Füglistaller  
Leiter Marketing & Verkauf  
[melchior@essento.ch](mailto:melchior@essento.ch)  
+41 78 705 24 71  
essento.ch  
Shop: [delicious-insects.ch](http://delicious-insects.ch)

**Bild:** Die Essento Insect Burger und -Balls, die im Coop erhältlich sind, eignen sich bestens für die anstehende Grillsaison.

**Credit:** Essento

