

lebensmittel

5.01.2018

Essbare Insekten halten in der Gastronomie Einzug



(Bild: fotolia)

Seit fast vier Monaten bieten Schweizer Detailhändler essbare Insekten feil - und die Produkte stossen bei der Kundschaft auf Interesse. Nun halten Grillen und Co. auch zaghaf in der Gastronomie Einzug.

Die Restaurant-Kette Nooch preist beispielsweise Heuschrecken als «nachhaltige Proteinquelle» an. «Diese werden frittiert und je nach Wunsch auf den Gerichten als Zusatz verkauft», teilte Daniel Wiesner von der Betreiberin Fredy Wiesner Gastronomie auf Anfrage mit. Es würden täglich nur wenige Portionen pro Restaurant verkauft. «Die Neugierde der Gäste war am Anfang hoch, hat sich aber rasch gelegt», sagt Wiesner. Die meisten Gäste fänden, dass die Insekten «ok schmecken». Oft bleibt es dennoch bei einem einmaligen Versuch.

«Mut und Aufgeschlossenheit»

Der Schnellverpfleger Hitzberger hat seit kurzem an mehreren Standorten in der Schweiz einen Insektenburger im Angebot. Rund 100 Stück würden pro Woche verkauft, hiess es auf Anfrage. Die Degustation fordert laut Geschäftsführer Andy Schwarzenbach noch «etwas Mut und Aufgeschlossenheit». Deshalb lägen die Verkaufszahlen «eher tief». Dennoch denkt Schwarzenbach darüber nach, das Sortiment auszubauen. Möglicherweise gibt es im Take-away künftig auch Insektenriegel zu kaufen.

Der Riegel, der getrocknete Grillen enthält, wurde von Coop jüngst als drittes Insektenprodukt nach dem Insektenburger und den Insektenbällchen in die Regale gestellt. Das Interesse ist laut der Coop-Medienstelle gross. «Die Produkte haben sich vom ersten Tag an sehr gut verkauft.» Genaue Zahlen will der Detailhändler «aus Konkurrenzgründen» nicht bekanntgeben. Die Nachfrage übersteige auf jeden Fall die Erwartungen. Bei Kundinnen und Kunden stosse das Thema essbare Insekten auf grosse Neugierde. «Wir erhalten viel positives Feedback», heisst es bei Coop.

Grossteil aus dem europäischen Ausland

Der Hersteller, das Start-up Essento, möchte sein Netz an Partnern weiter ausbauen. Es gebe eine starke Nachfrage nach Produkten aus essbaren Insekten in der Schweiz, teilte Unternehmensmitbegründer und Geschäftsführer Christian Bärtsch auf Anfrage mit. Auch er will keine Zahlen nennen, sagt aber: «Wir haben viele Ideen für weitere Produkte.» Bisher waren dem Geschäft mit essbaren Insekten allein dadurch Grenzen gesetzt, dass die Züchter nicht genug Insekten zur Verfügung hatten. «Diese Mengen sind mittlerweile angestiegen und wir können die steigende Nachfrage decken», so Bärtsch. Die meisten Insekten für den Schweizer Markt stammen aus dem europäischen Ausland. Seit kurzem gibt es aber auch kleinere Mengen an Schweizer Insekten.

Seit Mai 2017 sind Mehlwürmer, Grillen und die Europäische Wanderheuschrecke in der Schweiz als Nahrungsmittel zugelassen, seit August sind sie im Handel erhältlich. Die Insekten müssen, um für den menschlichen Verzehr freigegeben zu sein, nach den geltenden Lebensmittelsicherheitsstandards hergestellt werden. Die gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittel müssen auf allen Produktionsstufen eingehalten werden. Die Insekten müssen für Konsumentinnen und Konsumenten zwar nicht als solche erkennbar, aber deklariert sein. Dies ist insbesondere für Allergiker wichtig. (sda/dst)

mehr in «gastronomie»:

[Die neue Mottahütte ist eröffnet](#)

[Freddy Burger übernimmt Zürcher «Quai 61»](#)

[Berner Ossobukko Collection stellt die Betriebe ein](#)

[Hotel Le Grand Bellevue und «Chesery» Gstaad gehen gemeinsame Wege](#)

[«Hans im Glück» kommt in die Schweiz](#)

[» mehr](#)

Gefällt mir 0

0 Kommentare

Sortieren nach **Älteste**

Kommentar hinzufügen ...

Facebook-Plug-in für Kommentare

werbung

ERSTKLASSIGES NETZWERK.
GRENZENLOSE GESCHÄFTE.
INSPIRIERENDE INHALTE.

ERFAHREN SIE MEHR
itb-berlin.de/luxus



