

Medieninformation
Zürich, 1. November 2019

Insektenburger vom Schweizer Foodpionier Essento bei HANS IM GLÜCK in Deutschland

HANS IM GLÜCK steht auf Schweizer Insektenburger von Essento. Damit gelingt dem Foodpionier Essento der erste grosse Schritt in der Expansion nach Deutschland. Ein wichtiger Meilenstein für die Food Revolution in Europa.

HANS IM GLÜCK setzt erneut auf Insekten und bringt den Insektenburger «ÜBERMORGEN» ab 18. November wieder auf die Menükarte. Für die Neuauflage bietet der Systemgastronom den Burger mit verbesserter Rezeptur an – und verwendet dafür neu den Insektenburger des Schweizer Foodpioniers Essento.

Der Geschmack von ÜBERMORGEN bereits heute

«Insekten sind ein zukunftsgerichtetes, genussvolles Lebensmittel und ergänzen unseren Speiseplan auf sinnvolle Weise. Die Vorteile der Ento-Diät müssen der Bevölkerung aber erst noch klar werden. Unsere Aufgabe besteht dabei zu zeigen, dass solche Produkte auch wirklich lecker sind. Daher freuen wir uns sehr, zusammen mit HANS IM GLÜCK interessierten Gästen bereits heute den Geschmack von «ÜBERMORGEN» zu präsentieren. Das ist ein grosser und wichtiger Meilenstein zur Etablierung von Insekten in Europa.» so Christian Bärtsch, Gründer und Geschäftsführer von Essento.

Beitrag zum Umdenken in der Gesellschaft

Peter Prislin, CMO von HANS IM GLÜCK, sieht im «ÜBERMORGEN» einen wegweisenden Burger: «Mit der Aktion wollen wir unsere Position als Innovator und Vordenker dazu nutzen, unseren Teil zum Umdenken in der Gesellschaft beizutragen. Der «ÜBERMORGEN» wurde von unseren Gästen im Frühjahr sehr gut angenommen; das hat uns darin bestärkt, ihn temporär in einer veränderten Rezeptur wieder in unsere Burgergrills zu bringen.»

Nachhaltig & ausgezeichnet

Insekten haben ein hohes kulinarisches Potenzial, ihre Produktion schont Ressourcen und ihr Nährwertprofil ist hochwertig. Mit den Vitaminen B und B12, ungesättigten Fettsäuren, sowie einem mit Fisch vergleichbar hohem Proteinanteil überzeugen Insekten mit einem interessanten Nährwertprofil, das für verschiedene Zielgruppen relevant ist.

Der Insektenburger von Essento enthält nur ehrliche Zutaten: neben Tenebrio (Mehlwurm) auch Bulgur und Dinkel sowie Gemüse und eine leckere Gewürzmischung mit dezentem Raucharoma. Im März 2019 wurde er an der Gastrofachmesse Internorga als «NEXT of Market» ausgezeichnet.

In der Schweiz auch im Detailhandel erhältlich

Während es Insektenburger von Essento in Deutschland zur Zeit exklusiv bei HANS IM GLÜCK gibt, sind diese in der Schweiz auch im Detailhandel erhältlich. Grössere Filialen von Coop

haben das Produkt bereits seit August 2017 im Sortiment. Alle Verkaufsstellen gibt's unter: www.essento.ch/shop-finder.

Über Essento Food AG

Essento ist der Schweizer Pionier, welcher sich seit 2013 dem kulinarischen Potential von Insekten widmet und damit eine neue Geschmackswelt eröffnet. Essento entwickelt und produziert in der hauseigenen Manufaktur in Zürich und vermarktet diese Spezialitäten aus essbaren Insekten für den Detailhandel, die Gastronomie und über den Onlineshop und möchte damit einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen. Zudem engagiert sich Essento für die Sensibilisierung rund ums Thema essbare Insekten und organisiert Workshops, Vorträge und Events, um die ökologischen und gesundheitlichen Vorteile aufzuzeigen und die Food Revolution vorwärts zu treiben.

Über den Insektenburger von Essento

Der Insektenburger von Essento wurde im März 2019 an der Gastrofachmesse Internorga als «Next of Market» ausgezeichnet und ist ab 18.11.2019 in 56 ausgewählten HANS IM GLÜCK Burgergrills in Deutschland erhältlich. Er enthält nur ehrliche Zutaten: neben Tenebrio (Mehlwurm) auch Bulgur und Dinkel sowie Gemüse und eine leckere, fleischähnliche Gewürzmischung mit dezentem Raucharoma. In der Schweiz ist er seit August 2017 im Detailhandel bei Coop erhältlich.

Ansprechpartner

Melchior Füglistaller
melchior@essento.ch
+41 (79) 791 27 04



Der Essento Insektenburger