



## **Die Ernährung der Zukunft**

**Ein Revoluzzer wie einst Zwingli: Christian Bärtsch von «Essento» entwickelt Produkte aus essbaren Insekten. Der Wirtschaftswissenschaftler war 2013 Mitgründer des Startups Essento. Nun will er der Schweiz den Lifestyle der Zukunft näherbringen.**

→ [zuerich.com/reformation](http://zuerich.com/reformation)

## **Christian Bärtsch, mit Ihrem Unternehmen Essento streben Sie eine Revolution in unserem Essverhalten an. Wieso ist das überhaupt nötig?**

Unsere Ernährungsgewohnheiten sind sehr ressourcen-intensiv. Wir müssen umdenken – und Insekten bieten eine spannende Alternative.

## **Was war Ihr persönlicher Antrieb dazu?**

Was gut schmeckt, nachhaltig produziert werden kann und wertvolle Nährstoffe enthält, soll für eine breite Bevölkerung erhältlich sein.

## **Wieso gehört die Zukunft Produkten aus essbaren Insekten?**

Insekten bieten ein spannendes Spektrum an leckeren Geschmäckern, wertvolle Inhaltsstoffe und eine ressourcen-effiziente Produktion.

## **Viele Menschen ekeln sich davor, Heuschrecken oder Mehlwürmer zu essen. Ging es Ihnen ähnlich?**

Ja, zu Beginn ist es in der Tat etwas ungewöhnlich. Der gute Geschmack hilft aber diese Hürde zu überwinden.

## **Sie sagen im Film, dass sich die Menschen im Westen noch nicht an essbare Insekten gewöhnt haben. Wie gehen Sie bei der Umgewöhnung vor?**

Aktuell sind wir viel unterwegs um möglichst vielen Leuten die Möglichkeit zu bieten essbare Insekten zu degustieren.

## **Haben Sie es auch geschafft, Ihr privates Umfeld zu überzeugen?**

Ja, das habe ich. In meinem Umfeld sind Insekten normal geworden und werden immer wieder als Gerichte gewünscht.

## **Wie teilt sich Ihre Arbeit bei «Essento» genau auf? Wie viel ist Lobbying, wie viel Marketing, wie viel Produktentwicklung?**

Aktuell geht es darum, die Produkte möglichst vielen Leuten verfügbar zu machen und natürlich auch weitere leckere Produkte zu entwickeln.

## **Zürich ist seit Jahrhunderten Geburtsstätte von wichtigen Ideen und Ansätzen mit gesellschaftlicher Relevanz. Was macht den Standort Zürich für Sie attraktiv?**

Die Neugier und die Vielfalt, die man hier antrifft: Man kann hier Kontakte pflegen, hat Bildungsinstitute mit internationaler Ausstrahlung und trifft Menschen aus den verschiedensten Kulturen an.

## **Denken Sie, dass Sie mit Ihrer Arbeit auch über die Grenzen der Schweiz hinaus etwas bewirken können?**

Das ist unser erklärtes Ziel – und ich glaube, dass wir hier von Zürich aus dafür die besten Voraussetzungen haben.

## **Was genau verstehen Sie unter dem «Lifestyle der Zukunft»?**

Das bedeutet, dass wir uns in Zukunft noch mehr Gedanken drüber machen werden, woher unsere Lebensmittel stammen und wie und wo die Produkte, die auf unserem Teller landen, hergestellt werden. Und das wird – zusammen mit der geschmacklichen Komponente – dazu führen, dass sich Insekten zu einem ganz normalen Nahrungsmittel entwickeln werden.

## **Sind Zürich und die Schweiz fortschrittlich im Bereich Ernährung und in der Gesetzgebung in Bezug auf essbare Insekten?**

Definitiv. Die Schweizer Behörden haben mit der Legalisierung der ersten drei Insektenarten einen riesigen Schritt gemacht. Die Entwicklung der letzten Jahre zeigt, dass die Schweizer bereit sind für essbare Insekten.

## **Verschiedene Produkte von «Essento» sind im Detailhandel erhältlich. Wie geht es nun weiter?**

Wir sind daran, weitere auf Insekten basierende Produkte zu entwickeln. Manche aus verarbeiteten, manche aus ganzen Insekten.

## **Kontakt**

Internationales Medienteam  
Zürich Tourismus  
Stampfenbachstrasse 52  
CH-8006 Zürich  
T +41 44 215 40 96  
→ [media@zuerich.com](mailto:media@zuerich.com)  
→ [zuerich.com/medien](http://zuerich.com/medien)

## **Bilder und Videos**

In unserer Mediendatenbank haben Sie Zugang zu unserer abwechslungsreichen Bildwelt.

→ [zuerich.com/bilder-videos](http://zuerich.com/bilder-videos)