

Pop-Bug-Burger: Der Burger-Spass mit Mehlwurm-Touch

Zwischen dem 26. und dem 28. Juni gibt es im Migros-Restaurant Topolino in Zürich den neuesten Insektenburger der Micarna zu probieren. Der Pop-Bug-Burger, hergestellt aus natürlichen Zutaten und zu 35 Prozent aus Mehlwürmern bestehend, verspricht ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Insekten. Seien wir doch ehrlich, wer von uns denkt hier im ersten Augenblick an einen tollen Burger und weniger an die nackte Panik, die uns befällt, wenn ein Insekt an uns vorbeikrabbelt? Dabei tun wir den Insekten in vielerlei Hinsicht Unrecht: Abgesehen davon, dass sie für unsere Landwirtschaft, unsere Flora und Fauna eine wichtige Rolle spielen, dienen zahlreiche Arten als Lebensmittelgrundlage für Millionen von Menschen auf unserem Planeten. In der Schweiz, oder in Europa allgemein, kennen wir Insekten als Teil der Lebensmittelindustrie hingegen weniger. Und wenn, dann werden Insekten gerne als Ganzes, im Sinne eines grösstmöglichen Gruselfaktors, angeboten. «Das ist schade, denn gerade in der Verarbeitung von Insekten liegt die grosse Innovationskraft der Produkte», betont Ralph Langholz, Produktmanager Insekten bei Micarna.

POP-BUG: PRODUKTINNOVATION OHNE GRUSELFAKTOR

Genau daran arbeitet die Micarna, der Fleisch-, Geflügel- und Seafoodspezialist der Migros. Nachdem das Unternehmen im letzten Herbst an der internationalen Food-Messe Anuga für seine Pop-Bug-Balls mit dem Innovationspreis ausgezeichnet wurde, gibt es seit diesem Frühling einen Insekten-Burger im Sortiment. Neben Degustationen an Events oder an der Theke eines Food-Trucks kann der neue Pop-Bug-Burger in der kommenden Woche im Migros-Restaurant Topolino in Zürich probiert werden. «Wir werden unseren Pop-Bug-Burger vor Ort zubereiten, so dass der Konsument sieht, wie sein Produkt hergestellt wird, und sich überzeugen kann, dass da eben nicht noch ganze Insekten herumliegen.» Genau diese Vorstellung ist laut dem Produktmanager nämlich das Hauptproblem: «Viele haben bei Insekten-Burger gleich ein Bild von ganzen Insekten zwischen zwei Brotscheiben im Kopf. Das ist nicht nur eine gruselige Vorstellung für viele, sondern auch absolut realitätsfern.» Schliesslich essen wir Rinder auch nicht mit Kopf und Beinen, wieso sollte das bei Mehlwürmern anders sein?

DEGUSTATIONEN: PROBIEREN, BEWERTEN, VERBESSERN

So deutet beim Pop-Bug-Burger der Micarna auf den ersten Blick nichts auf Insekten als Proteinlieferanten hin. Der Burger besteht zu 35 Prozent aus Mehlwürmern und ist damit der Burger, welcher aktuell den grössten Mehlwurmanteil auf dem Markt aufweist. «Dabei dient uns das Insektenmehl einerseits als Proteinlieferant für ein fleischloses Produkt, andererseits eignen sich Mehlwürmer durch ihren leicht nussigen Geschmack hervorragend als interessante Genusskomponente.» Neben den Mehlwürmern sorgen vor allem Bio-Quinoa, Zwiebeln, Eiern und verschiedene Kräuter und Gewürze für den exklusiven Burger-Geschmack. Hergestellt werden die Pop-Bug-Produkte in der neuen Testküche in Sissach. «Wir sind überzeugt, dass der Markt ein Potential für verarbeitete Insektenprodukte hergibt. Wie dieser Markt sich entwickeln wird, ist offen.» Umso wichtiger sind die aktuellen Degustationen rund um die Pop-Bug-Produkte. «Bei diesen Anlässen können wir das Feedback unserer Kunden direkt in die Weiterentwicklung unserer Produkte einfließen lassen.»

Probieren Sie's aus: Dienstag, 26. Juni bis Donnerstag, 28. Juni 2018, Migros-Restaurant Topolino, Zürich

Kurzporträt Unternehmensgruppe Micarna

www.micarna.ch

Die Unternehmen des Segments 1 der M-Industrie produzieren hochwertige Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Eiprodukte. Im Jahr 1958 im freiburgischen Courtepin als Fleischverarbeitungsbetrieb der Migros durch Gottlieb Duttweiler gegründet, umfasst die Unternehmensgruppe heute die in der Schweiz ansässigen Unternehmen Favorit Geflügel, Gabriel Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Spezialitäten, Mérat & Cie., Micarna, Natura Fleischtrocknerei, Optisol, Rudolf Schär und Tipesca. Weiter gehören die in Deutschland angesiedelten Unternehmen Oberschwäbische Geflügel GmbH und KM Seafood zur Unternehmensgruppe. Dank modernster Produktionsanlagen und höchster Standards in den Bereichen Hygiene sowie Produkte- und Arbeitssicherheit erzielen die Unternehmen beste Qualität. Die Unternehmen setzen sich konsequent für eine artgerechte Haltung und einen stressarmen Transport der Tiere ein und stellen sicher, dass die Herkunft jedes einzelnen Produkts lückenlos rückverfolgbar ist. Das Segment 1 der M-Industrie realisierte im Jahr 2017 mit ihren gut 3000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,6 Milliarden Franken.

Bazenheid, 25.06.2018

Weitere Informationen | Medienstelle

Roland Pfister/Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, media@micarna.ch