

Pop-Bugs: alternative Proteinquellen im Mittelpunkt

An der diesjährigen Anuga präsentiert sich die Micarna mit ihren Pop-Bugs-Produkten im Schweizer Pavillon und mit zwei Top-Innovationen im Rahmen der Sonderausstellung «Taste 19». Zudem zeigt das Schweizer Traditionsunternehmen auf, welche Möglichkeiten uns alternative Proteinquellen bereits heute in unserer kulinarischen Vielfalt bieten und wieso Insekten eine nachhaltige Alternative zur klassischen Fleischproduktion darstellen.

Zwischen Steak-Liebhabern und Vegetariern, zwischen abwechslungsreichen Genussmomenten und der Frage nach einer nachhaltigen Ernährungsphilosophie für eine wachsende Weltbevölkerung – die weltgrösste Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie, Anuga, befasst sich nicht nur mit den neusten Produkten, sondern auch mit der gesellschaftspolitischen Frage unserer Essgewohnheiten. Dass sich unsere kulinarischen Gewohnheiten verändern, ist nicht neu. Die Globalisierung, aber auch technische und agronomische Entwicklungen bieten uns heute eine Vielfalt an Genussmomenten, welche für frühere Generationen schlicht nicht denkbar gewesen wären. Sie stellen uns aber auch vor nie dagewesene Herausforderungen: Klimaerwärmung, Food-Waste, Verpackungsmüll und eine wachsende, hungrige Weltbevölkerung.

VERARBEITETE INSEKTEN ALS GESCHMACKSKOMPONENTEN

Die Lebensmittelproduktion im Allgemeinen und die Fleischbranche im Speziellen befinden sich im Wandel. Es gilt, neue Ansätze in der Produktion, der Herstellung, aber auch in der Erschliessung alternativer Proteinquellen zu finden. Die Micarna präsentiert im Rahmen der diesjährigen Anuga mit ihren Pop-Bugs-Produkten Antworten auf ebendiese Entwicklungen, zeigt im Rahmen der Innovationssonderausstellung «Taste 19» auf, welche Variationen sich mit alternativen Proteinquellen bieten. «Es geht nicht um Show und Schock, es geht um die Vielfalt, welche alternative Proteinquellen uns bieten», betont Ralph Langholz. Für den Leiter alternativer Proteinquellen bei der Micarna geht es dann auch nicht in erster Linie darum, dass europäische Konsumenten anfangen, ganze Insekten zu essen anstatt eines saftigen Steaks: «Für uns ist die Verarbeitung von Insekten keine Konkurrenz zum Fleisch, sondern vielmehr eine spannende Ergänzung auf unserem Speiseplan. Bei uns geht es auch weniger um ganze Insekten als Teil unserer Ernährung, als vielmehr um die Verarbeitung von Insekten. Wir nutzen also Insekten als Proteinlieferant und interessante Geschmacksbestandteile in der Herstellung von fleischlosen Produkten.» Hergestellt werden die Pop-Bugs-Produkte aus Mehlwürmern als Proteinlieferanten. Neben Insekten als Proteinlieferanten enthalten die Pop-Bugs-Produkte weitere natürliche Zutaten wie Karotten, Lauch oder Kichererbsen. «All unsere Zutaten sind zu 100 Prozent natürlich, kein GVO, keine Geschmacksverstärker oder andere chemische Zutaten», betont der 46-Jährige.

NACHHALTIGE UND RESSOURCENSCHONENDE PROTEINQUELLE

Insekten als alternative Proteinquellen bieten aber nicht nur Abwechslung auf unserem Speiseplan, sie können insbesondere auch einen nachhaltigen Beitrag zu einer gesunden Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung leisten. «Insekten stellen eine vielversprechende und nachhaltig erzeugte tierische Proteinquelle für Menschen dar. Sie haben nicht nur gute Proteinwerte, sondern auch einen vielversprechenden Fettanteil, und mit Blick auf die Nachhaltigkeit sind sie sehr effiziente Futtermittelverwerter», erklärt Ralph Langholz. Gerade in einer Zeit geprägt von Klimadiskussionen und Ressourcenverbrauch haben Insekten einen grossen Vorteil: «Insekten können beispielsweise aus zwei Kilogramm Futter ein Kilogramm Eiweiss produzieren. Im Vergleich dazu benötigen Rinder bis zu zehn Kilogramm Futter für das gleiche Ergebnis. Insekten sind also sehr effiziente Nährstoffverwerter, brauchen weniger landwirtschaftliche Nutzfläche bei der Aufzucht im Vergleich zu herkömmlichen Nutztieren, sind umweltfreundlicher als Schweine oder Rinder, produzieren beispielsweise auch weniger Treibhausgas und brauchen deutlich weniger Wasser.»

ÜBERZEUGENDE PRODUKTE UND VIEL AUFKLÄRUNGSARBEIT

Trotz guten Proteinwerten, wichtigen Mineralstoffen wie Eisen und Zink oder gesunden ungesättigten Fettsäuren – viele von uns tun sich schwer mit der Vorstellung, Insekten zu verspeisen. Dabei gehörten Insekten für zahlreiche Kulturen zum festen Bestandteil des Ernährungsplanes. «Aktuelle Studien gehen davon aus, dass es bis zu 2000 Insektenarten gibt, die als Lebensmittel geeignet sein könnten. Bereits heute gibt es über zwei Milliarden Menschen, welche regelmässig Insekten oder Produkte, welche aus Insektenbestandteilen bestehen, konsumieren», erklärt Ralph Langholz. Und für den Produktmanager gibt es keinen Grund, wieso wir uns in Europa von solchen alternativen

Proteinquellen verschliessen sollten. Schliesslich haben Speiseinsekten den grossen Vorteil dass sie im Gegensatz zu Fleischprodukten einen viel höheren Verwertungswert haben. So können die Mehlwürmer, welche bei den Pop-Bugs-Produkten zum Einsatz kommen, zu 100 Prozent genutzt werden. Wichtig für den Erfolg auf dem westlichen Markt sei vor allem die Aufklärung der Konsumenten und die Tatsache, dass die Pop-Bugs-Produkte aus verarbeiteten Insekten bestehen. «Insektenprodukte sind als neuartiges Lebensmittel nicht für alle Konsumenten gleich ansprechend, und einige empfinden bei dem Gedanken, Insekten zu verzehren, gar Ekel. Daher ist es entscheidend, dass man die Leute mit bekannten und leckeren Produkten, wie beispielsweise Falafel oder Burger, an das Thema heranführt. Es dürfen keine ganzen Insekten sichtbar sein. Zudem ist es wichtig, dass interessierte Konsumenten auch einfach einmal probieren können. So wird das negative Gruselbild im Kopf mit dem positiven Geschmackserlebnis ersetzt.»

NACHHALTIGE PRODUKTE GEHÖREN NACHHALTIG VERPACKT

Zusätzlich gilt es natürlich darüber zu informieren, dass die verarbeiteten Insektenarten aus speziellen Speiseinsektenzuchten stammen, in denen die Tiere unter kontrollierten und lebensmittelrechtlichen Bedingungen gezüchtet werden. Oder darüber, dass die Insekten sich grundsätzlich vegetarisch ernähren, mehrheitlich von Kleie oder Karotten beispielsweise. Und da gerade der Nachhaltigkeitsaspekt bei alternativen Proteinquellen wie den Insekten eine grosse Rolle spielt, wurde bei den Pop-Bugs-Produkten auch ein Fokus auf die Verpackung gelegt. So werden die Pop-Bugs-Produkte von einer innovativen Skin-Verpackung mit Karton-Sleeve umschlossen und die klassische PET-Schale wurde durch FSC-zertifizierten Karton ersetzt. «Dadurch benötigen wir 70 Prozent weniger Kunststoff als bei herkömmlichen Verpackungen», betont Ralph Langholz. Mit ihren Pop-Bugs-Produkten präsentiert sich die Micarna an der diesjährigen Anuga also mit einem Rundum-Paket in Bezug auf eine innovative und nachhaltige Lebensmittelproduktion, basierend auf alternativen Proteinquellen. Die innovativen Pop-Bugs-Produkte sind am Schweizer Gemeinschaftsstand «Swiss Pavilion» in der Halle 3.1 am Stand D067 zu besichtigen. Zudem warten im Rahmen der Sonderausstellung «Taste 19» zwei Top-Innovationen auf die Messebesucher.

Bildmaterial und weiterführende Informationen unter <https://rebrand.ly/pop-bugs>



Die Pop-Bugs-Produkte der Micarna an der Anuga 2019

Die Anuga ist die weltweit grösste Fachmesse für Lebensmittel und Getränke. Jedes Jahr strömen rund 170'000 Besucherinnen und Besucher nach Köln und lassen sich von über 7500 Ausstellern auf eine kulinarische Reise mitnehmen. Die Micarna präsentiert mit ihren Pop-Bugs-Produkten ihr Sortiment an alternativen Proteinquellen und überrascht mit zwei Beiträgen an der Innovationssonderausstellung «Taste 19». Die Anuga findet vom 5. bis 8 Oktober 2019 in Köln statt. Die Pop-Bugs-Produkte der Micarna gibt es am Schweizer Gemeinschaftsstand «Swiss Pavillon» zu bestaunen: Halle 3.1 / Stand D067

www.anuga.de

Die Micarna im Kurzportrait

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, Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Speck, Mérat & Cie., Micarna, Natura Bündner Fleischrocknerei, 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 2018 mit ihren gut 3000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 1,7 Milliarden Franken.

www.micarna.ch

Courtepin, 2. Oktober 2019

Weitere Informationen: Stabstelle Kommunikation | Medienstelle

Roland Pfister und Deborah Rutz, Telefon: +41 (0)58 571 46 30, E-Mail: media@micarna.ch