

MEDIENMITTEILUNG

Migros-Restaurant serviert Insektenburger

Probe aufs Exempel in Zürich-West: Das Migros-Restaurant «Topolino» an der Pfingstweidstrasse bietet seinen entdeckungsfreudigen Gästen erstmals einen Mehlwurm-Burger an. Das schmackhafte PopBugs-Burger-Menü kann vom Dienstag 26. bis Donnerstag 28. Juni zu einem attraktiven Degustationspreis probiert werden.

Zürich, 22. Juni, 2018. Die Menükarte wird noch abwechslungsreicher: Zusammen mit Insekten-Spezialisten der Micarna hat das Migros-Restaurant «Topolino» ein Burger-Menü entwickelt. Ob die neue Kreation bei den Gästen Anklang findet, will die Migros Zürich an den Degustationstagen herausfinden. Serviert werden die sättigenden Mittagmenüs mit klassischen Pommes frites.

PopBugs-Burger

Weil Micarna bei ihren Produkten ausschliesslich Mehlwürmer in verarbeiteter Form verwendet deutet beim PopBugs-Burger nichts auf die proteinreichen Tierchen hin. Das Burger-Patty besteht aus 35 Prozent Mehlwurmmehl und besitzt im Vergleich zu ähnlichen Produkten derzeit den höchsten Mehlwurmanteil auf dem Markt. «Dabei dient uns das Insektenmehl einerseits als Proteinlieferant, andererseits eignen sich Mehlwürmer dank ihres leicht nussigen Geschmacks hervorragend als interessante Genusskomponente», sagt Ralph Langholz, Produktmanager Insekten bei Micarna. Neben den Mehlwürmern sorgen natürliche Zutaten wie Bio-Quinoa, Zwiebeln, Eier und verschiedenen Kräutern und Gewürzen für den exklusiven Burger-Geschmack. «Wir sind überzeugt, dass der Markt ein Potential für verarbeitete Insektenprodukte hergibt. Wie dieser Markt sich entwickeln wird, ist allerdings offen», ergänzt Langholz. Umso wichtiger seien die aktuellen Degustationen rund um die PopBugs-Produkte. Bei diesen Anlässen lässt Micarna die Kunden-Rückmeldungen direkt in die Weiterentwicklung einfließen. So auch bei den Probiertagen im Migros-Restaurant «Topolino»: Am Infostand vor Ort nehmen Insektenspezialisten von Micarna Feedbacks und Anregungen entgegen und stehen bei Fragen rund ums Thema Rede und Antwort.

Tradition und Innovation

Das zur Migros-Industrie zählende Unternehmen Micarna SA produziert seit mehr als einem halben Jahrhundert hochwertige Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Eiprodukte. Seit in der Schweiz der Verkauf von Insekten als Lebensmittel zugelassen ist, hat Micarna aus ökologischen Überlegungen ihre Forschungsarbeit und Experimentierfreude weiter intensiviert. Essbare Insekten lassen sich gegenüber Fleisch äusserst nachhaltig erzeugen und könnten längerfristig eine vielversprechende tierische Proteinquelle für Menschen darstellen. An der Food-Messe Anuga in Köln wurden die PopBugs-Produkte der Micarna mit dem Innovationspreis ausgezeichnet. In ihrer Testküche in Sissach (Basel) verarbeitet Micarna eigene erste Produkte in Handarbeit mit Insekten aus Schweizer Zucht und vertreibt diese zurzeit über ein Food-Truck-Konzept.

BILDLEGENDE: Zum Mehlwurmburger mit Salat, Tomaten, Balsamico-Zwiebeln, Radieschensprossen und Chili-Grillsauce gehört eine Portion Pommes frites.

Zürich, 22. Juni 2018

KONTAKT

KONTAKT MIGROS ZH
KONTAKT Micarna

Gabriel Zwicky, +41 58 561 55 49, gabriel.zwicky@gmz.migros.ch
Roland Pfister, +41 58 571 46 30, roland.pfister@micarna.ch

Genossenschaft Migros Zürich
Unternehmenskommunikation
Pfingstweidstr. 101 | Postfach
8021 Zürich

Direktwahl +41 58 561 55 49
Zentrale +41 58 561 51 11
E-Mail gabriel.zwicky@gmz.migros.ch
Web www.migros.ch