



PRESSEAUSSENDUNG

ZIRP Insects GmbH
Mittersteig 2/ 4-6
1040 Wien

Wien, 02.06.2020

Insekten am heimischen Herd: Wiener entwickeln Fertigprodukte

Risotto, Falafel und Brownies von "Zirp Insects" mit reichlich Protein

Insekten in Risotto, Falafel oder Brownies? Für viele Menschen noch undenkbar. Dabei hätten Mehlwürmer, Heuschrecken und Heimchen durchaus nahrhafte Proteine zu bieten. Das Wiener Unternehmen "Zirp Insects" will die Menschen zum Umdenken bringen und hat mit dem erfahrenen Wiener Koch Peter Petzl Fertiggerichte mit Insektenproteinen entwickelt, die alltagstauglich daheim zubereitet werden können.

Vor sechs Jahren begann "Zirp"-Gründer und Geschäftsführer Christoph Thomann über das Thema nachzudenken. Seine Speiseinsekten sind mittlerweile im Supermarkt erhältlich. Nun will das Team rund um den Unternehmer einen Schritt weiter gehen, denn "durch wachsendes Klima- und Gesundheitsbewusstsein steigt die Nachfrage nach zukunftsfähigen Proteinquellen am Lebensmittelmarkt", sagte Thomann. Das Team rund um den Unternehmer hat die Corona-Krise genutzt, um die neue Produktlinie zu entwickeln und will so "einen großen Schritt Richtung Mitte der Gesellschaft" machen.

"Insekten sind nicht nur äußerst ressourceneffiziente Nutztiere, sondern auch sehr nahrhaft. Neben einem hohen Proteinanteil mit einem sehr ausgewogenen Verhältnis an Aminosäuren, enthalten sie vor allem ungesättigte Fettsäuren und andere essenzielle Nährstoffe", sagt Zirp-Gründer und Geschäftsführer Christoph Thomann. Sieben verschiedene Fertigspeisen und Backmischungen kommen nun auf den Markt und sind vorerst nur online bestellbar. Die Insekten wurden dabei komplett zu Mehl verarbeitet. Das "7 Days for Future"-Package bietet Suppe, Falafel, Risotto, Haferlaibchen, eine Brotbackmischung sowie Brownies und Pancakes.

Onlineshop unter <http://www.zirpinsects.com>