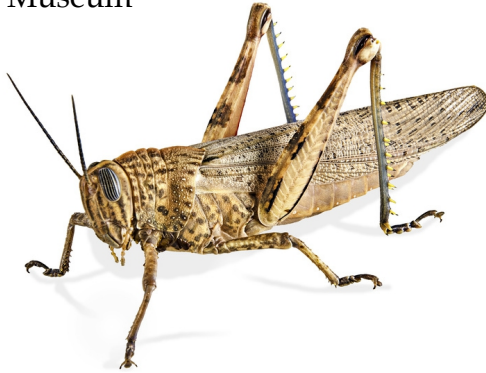




**Universität
Zürich** ^{UZH}

Paläontologisches
Institut und Museum

Verein
Insectissimo



Essbare Insekten

Das Steak der Zukunft hat sechs Beine

Öffentliche Veranstaltung mit Vorträgen,
Führung und Apéro

Montag, 3. November 2014
Beginn: 18:00 Uhr

Im Zoologischen Museum der Universität Zürich
www.essbare-insekten.ch

Veranstalter:

Prof. Dr. Marcelo Sánchez, Paläontologisches Institut
der Universität Zürich

Dr. Claudia Hoffmann, Verein Insectissimo



Geröstete Heuschrecken, frittierte Mehlwürmer oder marinierte Mottenlarven: Für die meisten Menschen hierzulande klingt das nach Dschungelcamp. Doch das könnte sich ändern. Denn derzeit wird der Verzehr von Insekten – auch Entomophagie genannt – zu einem regelrechten Trend.

Nicht ohne Grund: Viele Insektenarten sind wahre Proteinbomben. Sie enthalten so viel Eiweiss wie ein Steak, ihre Aufzucht ist aber wesentlich umweltfreundlicher als die Produktion von Fleisch. Dies, weil sie viel weniger Land und Wasser verbrauchen als beispielsweise Rinder und bis zu hundertmal weniger Treibhausgase ausstossen.

Doch in der Schweiz gibt es nicht nur kulturelle Vorbehalte, sondern auch gesetzliche Hürden. Denn derzeit ist der Verkauf von Insekten als menschliche Nahrung nicht erlaubt. Haben Insekten so überhaupt eine Chance, auf Schweizer Teller zu hüpfen? Welche gesetzlichen Grundlagen braucht es? Wie lassen sich kulturelle Vorurteile überwinden? Um diese Fragen geht es bei der Veranstaltung „Essbare Insekten“, die allen Interessierten offen steht. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Programm

- 18:00 **Warum überhaupt Insekten essen?**
Claudia Hoffmann, Verein Insectissimo
- 18:15 **Wie drei Studenten Insekten auf die Schweizer Teller bringen wollen**
Christian Bärtsch, Start-up Essento
- 18:30 **Vom Insekt zum Energieriegel: Proteingewinnung und Food Design**
Meinrad Koch und Stefan Klettenhammer
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW Wädenswil

anschliessend

**Kurze Führung im Museum:
Essbare Insekten und ihre Verwandten**
Fiona Straehl, Universität Zürich

Apéro
Nachhaltige Spezialitäten mit* und ohne essbare Insekten
*sofern eine amtliche Bewilligung erteilt wird

Die Veranstaltung ist kostenlos. Anmeldung erforderlich unter: www.essbare-insekten.ch

Ort:

Zoologisches Museum der Universität Zürich

Raum KO2

Karl Schmid-Strasse 4

8006 Zürich

Anresemöglichkeiten mit dem ÖV:

- Tram 6, 9 oder 10, Haltestelle ETH Zentrum/
Universitätsspital
- Tram 5, Haltestelle Platte
- Polybahn Bergstation

