

Gewappnet für übermorgen: HANS IM GLÜCK setzt erneut auf Insekten

Das Burgerkonzept bringt den Insektenburger ÜBERMORGEN zurück – mit veränderter Rezeptur



Kulinarische Innovation und Vorausdenken sind bei HANS IM GLÜCK tief in der Unternehmens-DNA verwurzelt. Bereits Anfang des Jahres ging das Unternehmen als erster Systemgastronom mit dem Insektenburger ÜBERMORGEN für eine achtwöchige Testphase einen Schritt in die richtige Richtung – mit großem Erfolg. HANS IM GLÜCK zeigt ab 18. November in 60 Standorten ein weiteres Mal die Vielfalt alternativer Nahrungsmittel und gibt seinen Gästen erneut die Chance, ihren kulinarischen Horizont zu erweitern.

Peter Prislin, CMO von HANS IM GLÜCK, sieht im ÜBERMORGEN einen wegweisenden Burger: „Mit der Aktion wollen wir unsere Position als Innovator und Vordenker dazu nutzen, unseren Teil zum Umdenken in der Gesellschaft beizutragen. Der ÜBERMORGEN wurde von unseren Gästen im Frühjahr sehr gut angenommen; das hat uns darin bestärkt, ihn temporär in einer veränderten Rezeptur wieder in unsere Burgergrills zu bringen.“

Insekten: die Ernährung der Zukunft

Laut Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen essen heute bereits zwei Milliarden Menschen regelmäßig Insekten, mehrheitlich noch außerhalb Europas. „Auch unsere Essgewohnheiten werden sich mittelfristig eklatant ändern. Unser Ziel ist es daher, unsere Gäste mit Zutaten in unseren Gerichten vertraut zu machen, die aktuell noch keinen festen Platz auf ihrem Speiseplan haben, aber zukünftig immer wichtiger werden“, erläutert Peter Prislin.

„Insekten sind ein zukunftsgerichtetes, genussvolles Lebensmittel und ergänzen unseren Speiseplan auf sinnvolle Weise. Die Vorteile der Ento-Diät müssen der Bevölkerung aber erst noch klar werden. Unsere Aufgabe besteht dabei zu zeigen, dass solche Produkte auch wirklich lecker sind. Daher freuen wir uns sehr, zusammen mit HANS IM GLÜCK interessierten Gästen bereits heute den Geschmack von «ÜBERMORGEN» zu präsentieren. Das ist ein grosser und wichtiger Meilenstein zur Etablierung von Insekten in Europa“, ergänzt Christian Bärtsch, Gründer und Geschäftsführer von Essento, dem Hersteller des Insektenbratlings.

Menüerweiterung für jede Zielgruppe

Mit dem Insektenburger erweitert HANS IM GLÜCK temporär seine umfassende Speisekarte um eine neue Geschmacksnote. Der Bratling des ÜBERMORGEN besteht zu 20 Prozent aus nährstoffreichen Tenebrio Molitor Würmern, sowie verschiedenen ausgewählten vegetarischen Zutaten.

Mit den Vitaminen B und B12, ungesättigten Fettsäuren, sowie einem mit Fisch vergleichbar hohem Proteinanteil überzeugen Insekten mit einem interessanten Nährwertprofil, das für verschiedene Zielgruppen relevant ist. „Mit dem ÜBERMORGEN sprechen wir alle an, die sich mit dem Thema Ernährung auf die ein oder andere Weise auseinandersetzen: Flexitarier, die sich mehr Vielfalt auf dem Speiseplan wünschen; Gesundheitsbewusste, die nach proteinhaltiger Nahrung suchen; und alle, die einfach etwas Neues ausprobieren möchten“, erklärt Prislin.

Der ÜBERMORGEN ist ab dem 18. November in ausgewählten Burgergrills erhältlich.

Pressekontakt

Serviceplan Public Relations & Content GmbH & Co. KG

Brienner Straße 45 a-d

80333 München

presse@hansimglueck-burgergrill.de

Über die HANS IM GLÜCK Franchise GmbH

Die HANS IM GLÜCK Franchise GmbH ist ein national führendes Unternehmen der Systemgastronomie. Seit 2010 aktiv, ist das Franchisesystem mit aktuell 76 Burgergrills weiterhin auf Wachstumskurs. Neben einem vielfältigen kreativen Angebot an Burger- und Cocktailvariationen bieten die Burgergrills mit einer einzigartigen Wohlfühl-Atmosphäre einen Moment des Glücks. HANS IM GLÜCK steht für frische Zutaten, beste Qualität und ein ganz besonderes gastronomisches Erlebnis.

www.hansimglueck-burgergrill.de |  | 

Über Essento Food AG

Essento ist der Schweizer Pionier, welcher sich seit 2013 dem kulinarischen Potential von Insekten widmet und damit eine neue Geschmackswelt eröffnet. Essento entwickelt und produziert in der hauseigenen Manufaktur in Zürich und vermarktet diese Spezialitäten aus essbaren Insekten für den Detailhandel, die Gastronomie und über den Onlineshop und möchte damit einen Mehrwert für Mensch und Umwelt schaffen. Zudem engagiert sich Essento für die Sensibilisierung rund ums Thema essbare Insekten und organisiert Workshops, Vorträge und Events um die ökologischen und gesundheitlichen Vorteile aufzuzeigen und die Food Revolution vorwärts zu treiben.

www.essento.ch |  | 