

ISPO Munich zum Reinbeißen

Ein häufig genannter Lösungsansatz für Welthunger und Klimawandel ist die Einführung von Insekten auf den heimischen Speiseplan. Die Firma Swarm stellt auf der ISPO Proteinriegel in verschiedenen Geschmacksrichtungen vor – Hauptzutat ist jedoch die Grille. Dr. Christopher Zeppenfeld, CEO, erklärt die Vorteile.

Dr. Christopher Zeppenfeld, CEO Swarm

„Wir machen Sportnahrung mit nachhaltigen Proteinen aus Insekten [...] Wir verwenden Insekten, weil sie funktional sind und gleichzeitig weniger Ressourcen verbrauchen als Produkte wie Rindfleisch oder Molke“

In Deutschland ist man dem Thema gegenüber zuweilen noch skeptisch. Wie reagieren die Leute, wenn man ihnen einen Insektenriegel anbietet?

Dr. Christopher Zeppenfeld, CEO Swarm

„Witzigerweise sehr lustig [...] Für viele Menschen ist das schon ein provokantes Thema, aber da ist natürlich auch Neugier [...] Wir haben die Geschmacksrichtungen so gewählt, dass sie einen nicht aufregen.“

Christopher Zeppenfeld vermutet, dass sich der Proteinriegel als wichtiger Türöffner für die Akzeptanz von Insekten in unserer Esskultur erweisen könnte.

Dr. Christopher Zeppenfeld, CEO Swarm

„Wir wollen ein Produkt, wo man gar nicht viel selber machen muss, jeder weiß, wie man einen Riegel isst und hat positive Erfahrungen mit dem Thema. Von da an können wir das Thema immer weiter Richtung Fleischersatz positionieren und dem Konsumenten Verantwortung zurückgeben“