

## - Pressemitteilung -

Nummer 019 vom 04. September 2017

Seite 1 von 3

### **Hausanschrift:**

Deutsches Institut für  
Lebensmitteltechnik e. V.  
Professor-von-Klitzing-Straße 7  
49610 Quakenbrück

**Tel.** +49(0)5431.183-287

**Fax** +49(0)5431.183-114

c.kircher@dil-ev.de

www.dil-ev.de

## **Insektenburger aus der Region**

### **FOOD2020 als Sprungbrett für Osnabrücker Start-up-Unternehmen**

FOOD2020 steht für eine zukunftsorientierte Lebensmittelwirtschaft. Bereits seit dem Jahr 2015 läuft das erfolgreiche INTERREG VA-Kooperationsprojekt. Ziel ist die Förderung der deutsch-niederländischen Zusammenarbeit von Unternehmen und Forschungseinrichtungen. Viele Unternehmen hatten dadurch bereits die Möglichkeit zur (Weiter-)entwicklung neuer Technologien und Innovationen.

Das Unternehmen „Bugfoundation“ hat die Chance genutzt und profitiert innerhalb eines Innovationsprojektes von der guten Zusammenarbeit. Das 2014 in Osnabrück gegründete Start-up beschäftigt sich mit der Entwicklung und Herstellung insektenhaltiger Produkte. Mit dem „Bux-Burger“, dessen Bratling zu 43 Prozent aus Buffalowürmern besteht, zeigen die Jungunternehmer Baris Özel und Max Krämer, welche Potenziale diese Produkte bieten.

Der Verzehr von Insekten kann aufgrund eines hohen Protein-, Vitamin- und Mineralstoffanteils einen wertvollen Beitrag zur öffentlichen Gesundheit leisten. Hoch effiziente Zucht- und Herstellungsverfahren garantieren die Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette. Insektenprodukte bieten eine gute Alternative zu konventionellen Tierprodukten. Für 30 Prozent der Weltbevölkerung gehört der Verzehr von Insekten bereits zur alltäglichen Ernährung. Dennoch erfahren die Produkte im nordwestlichen Europa wenig Zuspruch. Das Start-up „Bugfoundation“ nutzt FOOD2020 als Plattform, um alle Zweifel aus dem Weg zu räumen, indem die Konsumenten direkt angesprochen werden; mit Erfolg. In den Niederlanden und Belgien zählt das Unternehmen mit dem „Bux-Burger“ zu einem der ersten insektenverarbeitenden Betriebe. Restaurants, Catering-Unternehmen und kleinere Supermärkte

haben den Vertrieb dieser einzigartigen Produkte mittlerweile in Brüssel, Amsterdam, Utrecht, Groningen, Eindhoven, Den Haag und Maastricht aufgenommen.

Durch FOOD2020 ist es gelungen einen schwer zu durchdringenden Markt in Europa zu öffnen und erste vielversprechende Produkte aus Insekten zu realisieren. Noch in diesem Jahr wird der „Bux-Burger“ in das Sortiment der niederländischen Metro aufgenommen. Weitere Länder in Europa könnten schnell folgen, denn die EU prüft aktuell die Umsetzung einer entsprechenden Verordnung. Das Innovationsprojekt zur Herstellung insektenhaltiger Produkte ist nur ein Beispiel, wie FOOD2020 die Ernährungswirtschaft in der deutsch-niederländischen Grenzregion fit für die Zukunft macht. Neben der „Bugfoundation“ fokussiert sich auch das Züricher Start-up-Unternehmen „Essento“ auf insektenhaltige Produkte. Fast gleichzeitig startete das Unternehmen die Vermarktung seiner Produkte über die Schweizer Supermarktkette Coop.

FOOD2020 wird im Rahmen des INTERREG-Programms Deutschland-Niederland durchgeführt und durch die Europäische Union, das MWEIMH NRW, die Niedersächsische Staatskanzlei, das niederländische Wirtschaftsministerium sowie die Provinzen Drenthe, Flevoland, Fryslân, Gelderland, Groningen, Limburg, Noord-Brabant und Overijssel mitfinanziert.

Weitere Informationen:

[www.deutschland-nederland.eu](http://www.deutschland-nederland.eu)

[www.food2020.eu](http://www.food2020.eu)



**"Bux-Burger" des Unternehmen Bugfoundation / Foto: Bugfoundation GmbH in Osnabrück**



**Insektenzucht bei Proti-Farm / Foto: Proti-Farm Holding NV in Ermelo**



**Herstellung der Insekten-Bratlinge / Foto: Bugfoundation GmbH in Osnabrück**