



© www.zweischrittweil.at

Seewinkler Ingwer trifft Mehlwurm

Die Verbraucherkette Merkur setzt klare Akzente im Sortiment mit heimischem Ingwer und essbaren Insekten.

Erntefrisch

Gerald Kern (Ingwer-Produzent u. Gemüsebauer), Josef Peck (GF LGV Seewinkler Sonnengemüse), Kerstin Neumayer und Herbert Fleischhacker (beide: Merkur) mit frisch geerntetem Ingwer.

••• Von Christian Novacek

Bei der Verbraucherkettelinie Merkur läuft die Marketingmaschine hochtourig. Die aktuellen Sortimentserweiterungen liegen pointiert zwischen Gag und Aha-Erlebnis: Da gibt es zum einen den ersten frisch aus der burgenländischen

Erde gezogenen Ingwer, an dem sich die Konsumenten in Ostösterreich erfreuen.

Und zum anderen erfolgte der Start mit Insekten, die schmecken. „Wir bieten unseren Kundinnen und Kunden täglich eine bunte Vielfalt an Lebensmitteln an und überraschen sie gern mit den neuesten Food-Trends. Ich denke, das ist uns dank der

Kooperation mit ‚Zirp Insects‘ einmal mehr gelungen“, freut sich Merkur-Vorstandsvorsitzende Kerstin Neumayer über die fürs gemütliche Österreich recht hurtige Umsetzung eines speziellen Ernährungstrends. Dabei gibt es an der Sinnhaftigkeit dieser Ernährungsform kaum Zweifel, denn: „Essbare Insekten sind auf den ersten Blick

ungewöhnlich, aber sie überzeugen bei näherer Betrachtung nicht nur durch ihren Geschmack und ihre Nährwerte, sondern sind auch gut für unsere Umwelt.“

Mehlwurm made in Austria

Aufzucht und Ernte der angebotenen Insekten erfolgt teils in Österreich, teils in der EU.