

Ekel oder Genuss? Der kontroverse Mehlwurmburger „Wormwich“ im Test!

Entdecken Sie den „Wormwich“ – einen nachhaltigen Burger mit Mehlwurm-Patty bei Le Burger in München, Februar 2025.



München, Deutschland - Die Gastronomie-Sensation des Monats: Der „Wormwich“ – ein einzigartiger Burger mit einem Patty aus Mehlwürmern! Die innovative Kreation von „Le Burger“ sorgt für aufgeregte Reaktionen auf den sozialen Medien, wie die Berichterstattung von NÖN zeigt. Während einige die neue Proteinquelle als „ekelhaft“ und „zum Kotzen“ abtun, gibt es auch Stimmen, die den Vorteil der „superguten Proteine“ erkennen. Der handgemachte Burger ist exklusiv im Februar in der Le Burger Manufaktur in München erhältlich und kostet 9,50 Euro.

Für sein Meisterwerk hat das österreichische Unternehmen Le Burger keine Mühen gescheut. Die Verwendung von „Tenebrio

molitor“, dem gemeinen Mehlwurm, anstelle von traditionellem Rindfleisch ist nicht nur eine kulinarische, sondern auch eine nachhaltige Entscheidung. Unterstützt von der wissenschaftlichen Expertise von Cornelia Felbinger von der FH Wiener Neustadt wird die hohe Nährstoffdichte der Mehlwürmer hervorgehoben. Im Vergleich zur herkömmlichen Fleischproduktion, die immense CO2-Emissionen verursacht, zeigen die Mehlwürmer eine um bis zu 90% reduzierte Umweltbelastung. Umrahmt von hochwertigem Brioche-Bun, knusprigem Gemüse und einer raffinierten Sauce verspricht der „Wormwich“ ein Geschmackserlebnis der besonderen Art, wie es auf der Website von Robin Consult erklärt wird.

Innovation in der Gastronomie

„Mit dem ‚Wormwich‘ setzen wir neue Maßstäbe in der Gastronomie“, sagt Daniel Chuchlik, COO von Le Burger. Das Unternehmen positioniert sich somit als Vorreiter für nachhaltige Ernährung und öffnet die Diskussion über alternative Proteinquellen. Die Gründer, Dr. Thomas Tauber und sein Sohn Lukas, nutzen vorzugsweise lokale Zutaten und haben sich zum Ziel gesetzt, Genuss und Umweltbewusstsein eng zu verbinden. Le Burger bietet nicht nur die aufregenden neuen Hamburger-Varianten, sondern auch glutenfreie Optionen und eine Vielzahl an Salaten, um den verschiedenen Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden.

Bereits jetzt gibt es starke Vorfreude auf den „Wormwich“, während die Burgerliebhaber auf die neueste Kreation gespannt warten. Ganz nach dem Motto: „Wer nicht wagt, der nicht gewinnt!“

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	München, Deutschland
Quellen	• www.noen.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at