

Pressemitteilung:

HOLYCRAB! IST KULINARISCHER NEWCOMER DES JAHRES

Das Unternehmen HOLYCRAB! wird im Rahmen der eat! berlin für seine innovative Arbeit im Bereich von Gastronomie und neuartigen Lebensmitteln ausgezeichnet und erhält dafür den „GASAG Preis für kulinarische Newcomer“.

Berlin, 21.02.2020. Am 20. Februar 2020 feierte die eat! berlin – eines der renommiertesten Food Festivals der Welt - ihre Eröffnung. Während des Gala-Dinners wurde der GASAG Preis für besonders innovative Konzepte aus dem Bereich der Gastronomie, dem Handel und der Lebensmittel verliehen. Diesjähriger Preisträger ist das Team von HOLYCRAB!. Das Food Unternehmen macht invasive Arten aus dem Tier- und Pflanzenreich für den menschlichen Verzehr zugänglich und stellt damit eine „gelungene Symbiose aus Zukunftslabor für die Ernährungswende und Artenschutzinitiative dar“, so die Jury.

Invasive Arten sind ein weltweites Problem, sie zählen zu den 5 maßgeblichen Faktoren für eine rasant sinkende Biodiversität auf unserem Planeten. Außerdem verursachen sie wirtschaftliche Schäden in Milliardenhöhe z.B. in der Landwirtschaft oder in der Immobilienbranche. HOLYCRAB! ermöglicht es seinen Kunden, ihren Beitrag zum Naturschutz mit gesunder Ernährung zu verknüpfen, denn: viele invasive Arten sind dort, wo sie herkommen, hochgeschätzte Delikatessen. Und: Zutaten aus regionaler Jagd bzw. Wildfang zählen sowohl in Sachen Tierwohl als auch qualitativ zu den wohl hochwertigsten Lebensmitteln, die uns zur Verfügung stehen.

Während allerorts von Fleischalternativen und veganer Ernährung zum Zwecke des Klimaschutzes geredet wird, bietet HOLYCRAB! ebenfalls eine nachhaltige und gesunde Fleischalternative: Fleisch. Massentierhaltung ist je nach Berechnung für bis zu 30% der weltweiten Treibhausgasemissionen (durch Produktion und Logistik) verantwortlich. Exotische Wildtierarten wie Nutria, Nilgans oder auch Chinesische Wollhandkrabben aus regionalen Quellen entsprechen als Lebensmittel hohen Qualitätsstandards. Für ein Gleichgewicht im Ökosystem ist es geboten, ein entsprechendes Management dieser Arten zu betreiben. Der Mensch ist dabei als Teil der Nahrungskette absolut notwendig, wenn wir Lebensmittelverschwendung an dieser Stelle vermeiden wollen. Durch die Umkehrung des Problems „invasive Arten“ in ein Potenzial – die Zukunft der Ernährung – ergibt sich eine Innovation, die vorherrschende Meinungen über Nachhaltigkeit in Frage stellt und Kunden eine Vielzahl von neuen Produkten zur Verfügung stellt. „Warum müssen wir exotische Zutaten um die halbe Welt bugsieren, wenn sie doch direkt vor unserer Haustür leben?“ fragten sich die drei Gründer Jule und Lukas Bosch und Andreas Michelus. Ihr eigenes Motto lautet: „Essen, was da ist!“

HOLYCRAB! startete im Frühjahr 2019 mit dem Streetfoodbetrieb in Berlin. Zunächst waren Seafood wie der kultige Louisiana Crawfish – hyperlokal aus den Gewässern des Tiergartens – und die Chinesische

Kontakt:
jule.bosch@holycrab.berlin
0176 805 891 54
www.holycrab.berlin

Wollhandkrabbe oder auch Graskarpfen ganz oben im Programm. Inzwischen hat das Team die Produktpalette in Richtung invasives und abundantes Wild weiter ausgebaut und veranstaltet seit dem Sommer mehrgängige Dinner Events sowie Caterings. Anfragen aus dem gesamten deutschsprachigen Raum haben dazu geführt, dass das Team in Zukunft überregional in Kooperation mit verschiedenen lokalen Gastro-Partnern wie Restaurants und Cateringunternehmen den „invasivoren“ Lebensstil für möglichst viele Menschen zugänglich machen möchte.