

Eine Wiener Designerin hat einen Insektenbrutkasten erfunden, in dem jeder die Larven der schwarzen Soldatenfliege zu Hause züchten kann. Sie sind nämlich essbar, und wenn man der Erfinderin glauben darf, schmecken sie nach Nuss und am besten knusprig gebraten.

Sportler, die viele Proteine brauchen, sehen in den Insekten eine Alternative zu Hühnchen. Und auch Leute von der Raumfahrt haben sich bereits dafür interessiert, denn sie sind immer auf der Suche nach nachhaltigen Nahrungsquellen für ihre Astronauten.

Die Designerin erzählt: „Die Zucht ist mit meinem System nicht sehr aufwendig. Man füttert die Larven mit Biomüll, und der Kreislauf beginnt. Während andere Arten im Biomüll bleiben und man sie am Ende mit der Hand aus dem Abfall holen müsste, sind die Larven der schwarzen Soldatenfliege nicht eklig. Sie entleeren sogar ihren Darm, bevor sie selbstständig aus dem Biomüll klettern.“

Vielleicht das alternative Nahrungsmittel der Zukunft? Brot mit Insektenmehl könnte man z.B. billig produzieren.

(150 Wörter)

*(In Anlehnung an: Hannes Vollmuth, „Katharina Unger, Larvenzüchterin“ in Süddeutsche Zeitung, 16012014 - zusammengefasst und bearbeitet von Ingrid Plank für: [www.deutsch-to-go.de](http://www.deutsch-to-go.de))*