

# Top Citizen Science Projekt: VOM ABFALL ZUR NAHRUNG

Einladung zur Teilnahme an einem Projekt des Instituts für Mikrobiologie Campus Technik, Universität Innsbruck.

müssen und gleichzeitig die Weltbevölkerung wächst. Daher forschen wir nach alternativen Eiweißquellen, die im besten Fall

Fressversuche mit Larven auf Bioabfall“ haben Interessierte die Möglichkeit, mit der aus tropischen Regionen stammenden „Schwarzen Soldatenfliege“ in Kontakt zu kommen und das Potential dieses Insekts als Abfallverwerter zu erforschen. In einem Workshop bauen die TeilnehmerInnen jeweils ein Häuschen für 200 Insektenlarven. Die Larven befinden sich dabei in einem geschlossenen System – flüchten unmöglich! – und werden von den KursteilnehmerInnen mit ihren Küchenabfällen gefüttert. Sobald die Larven sich zu Puppen weiterentwickeln wollen, man nennt sie dann Präpuppen, wandern sie an einen trockeneren Ort und können so aussortiert werden. Zu diesem

Zeitpunkt erreichen die Larven ihren höchsten Nährwert und eignen sich ausgezeichnet als Futtermittel für die eigene Fisch- oder Hühnerzucht. Auch können die Präpuppen als Futter zur Fischzucht an die Universität oder in den Botanischen Garten gebracht werden, wo die Tiere die Möglichkeit haben, sich zu Fliegen weiterzuentwickeln.

Die Workshops starten voraussichtlich im Dezember 2018/Jänner 2019 und das gesamte Projekt (inkl. Fütterungsversuch) erstreckt sich über etwa einen Monat. Sie werden es spannend finden, und Ihre Kinder sowieso!

*Andreas, Thomas, Carina,  
Heribert und Magdalena vom  
Institut für Mikrobiologie*



Larvenhäuschen mit Lebenszyklus.

Foto: Wolfgang Dibiasi 2018.

Weltweit gehen rund 1/3 der Lebensmittel auf ihrem Weg vom Feld auf unseren Teller verloren. Alleine in Österreich fallen jährlich, laut einer Studie des Bundesministeriums, mehr als 100.000 Tonnen Küchen- und Speiseabfälle an, beträchtliche Zahlen, wenn man bedenkt, dass weltweit 800 Millionen Menschen Hunger leiden

den Nährstoffkreislauf – von der Nahrung zum Abfall und zurück zur Nahrung – schließen können. Wir lassen Insekten auf Küchenresten und Bioabfall wachsen, die dann als nahrhafte Futtermittel in der Geflügel- oder Fischzucht genutzt werden können.

Im Rahmen des Projekts „Das große Krabbeln: