



© privat

Ernährung

Offen für neue Lebensmittel

Andreas Koitz, dieWurmfarm

Das Team der Wurmfarm beschäftigt sich mit Insekten als Lebensmittel. Wir sind ein landwirtschaftlicher/gewerblicher Betrieb auf 1000m Seehöhe im kärntner Lavanttal. Unser Team besteht in erster Reihe aus Andreas (Landwirt, Sales und Technik) und Lisa (Mikrobiologie, Forschung und Marketing), in zweiter Reihe aus Wirtschaftlern und Ingenieuren. Auf der Suche nach einer neuen Möglichkeit für unsere Landwirtschaft haben wir weiter gedacht und sind schlussendlich beim Thema "Insekten als Nahrungsmittel" gelandet.

"Unsere Vision ist mittelfristig ein dezentrales Insekten Produktions und Verarbeitungsfranchise aufzubauen."

2017 gestartet sind wir inzwischen der größte Lebensmittelinsektenzüchter im deutschsprachigen Raum und der erste BIO-Insektenzüchter in Europa. Außerdem sind wir inzwischen ein gut angefragter Schaubetrieb. Doch nicht nur die Zucht und die dazugehörige Forschung sind in unserem Aufgabenbereich, auch die Produktentwicklung und Weiterverarbeitung ist fest in unserer Hand. Unsere Mehlwürmer bekommen eine Mischung aus Getreide Bio-Futtermittel und frischem Gemüse für die notwendige Flüssigkeits- und

Vitaminversorgung. Dabei achten wir streng auf Hygiene und Sauberkeit. Wir verzichten vollständig auf Soja und Milchprotein in unserem Futtermittel. Unsere Futtermittel sind frei von Gentechnik und unsere Insekten werden weder mit Antibiotika noch mit Medikamenten behandelt. www.diewurmfarm.at
Online seit 18.02.2020 (Aktualisiert: 04.07.2024)