

Pressemitteilung

Registrierter Züchter für Speiseinsekten

Schnürpflingen, 09.10.2019 (aktualisiert am 28.01.2020)

Die six feet to eat Insektenzucht GmbH im Baden-Württembergischen Schnürpflingen bei Ulm wurde vom Veterinäramt des Landkreises Alb-Donau als Züchter für Speiseinsekten registriert.

Die im Januar 2019 gegründete Firma betrieb vom Start an die Zulassung als Lebensmittelbetrieb, dessen Speiseinsekten für den menschlichen Verzehr freigegeben sind. Kontrolleure des Landeskollteams Lebensmittelsicherheit Baden-Württemberg und des Veterinäramtes des Landkreises Alb-Donau in Ulm führten mehrere Begehungen am Firmensitz in Schnürpflingen durch, bevor im Oktober 2019 die Registrierung erfolgte.

Die beiden führenden Mitarbeiter der six feet to eat Insektenzucht GmbH, der Geschäftsführer Frank Gramlich und der Dipl.-Biologe Michael Bullmer haben zusammen mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Insektenzucht. Gezüchtet werden Heimchen, verschiedene Grillen- und Heuschreckenarten, Mehlwürmer und Zophobas. Die Zucht erfolgt unter biologischen Gesichtspunkten ohne Einsatz von Antibiotika oder sonstigen Medikamenten.

Die Sicherheit der Speiseinsekten der six feet to eat Insektenzucht GmbH wird durch ständige mikrobiologische Untersuchungen im akkreditierten analytischen Institut Bostel, Stuttgart, gewährleistet.

Die Verarbeitung der Insekten erfolgt ebenfalls am Firmensitz unter den hygienischen Bedingungen eines Lebensmittelbetriebes.

Kontakt für Rückfragen:

Dr. Jürgen Müller

Tel. 07323 / 92 013 94 (Büro Gerstetten)

E-Mail: juergen.mueller@sixfeettoeat.de

Internet: www.sixfeettoeat.de

Firmenadresse:

six feet to eat Insektenzucht GmbH

Im Brühl 4/2

89194 Schnürpflingen

Hintergrundinformationen zu Speiseinsekten:

Im Gegensatz zur konventionellen Nutztierhaltung benötigen Insekten weitaus weniger Platz, Wasser und Nahrung zur Aufzucht. Umwelteinflüsse und Ressourcenverbrauch werden dadurch deutlich reduziert.

Laut FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) haben Insekten das Potential Nahrungsmittelknappheiten zu verhindern.

Insekten weisen einen hohen Proteinanteil von bis zu 50% der Trockenmasse und extrem gute Fettsäureverhältnisse (1/3 gesättigte Fettsäuren, 2/3 einfach- und mehrfach gesättigte Fettsäuren) auf. Der Anteil der einfach- und mehrfach gesättigten Fettsäuren, wie z.B. Omega-3-Fettsäuren, kann bis zu 20% der Trockenmasse betragen