



**NYPHEN-ETAGE**  
Die verpuppten Mehlwürmer heißen Nymphen. Damit sie nicht von ihren Artgenossen gefressen werden, bekommen sie ihr eigenes Stockwerk.



**KÄFER-ETAGE**  
Aus den Nymphen schlüpfen nach etwa 14 Tagen Mehlkäfer.



**LARVEN-ETAGE**  
Das sind die eigentlichen Mehlwürmer. Sie schlüpfen nach vier bis 14 Tagen aus den Eiern. Wenn sie groß genug sind, kann man sie essen.



**DU BRAUCHST**

- 2 leere 5-Liter-Flaschen
- Netzstoff von einem alten Tüllrock oder einem Fliegengitter
- 4 Holzspieße
- 1 wasserfesten Stift
- Schere und Cutter
- Sekundenkleber oder Paketklebeband
- Lötkolben oder Bohrmachine
- Mehlwürmer aus dem Tierladen

**EIER**  
Die Käfer legen nach kurzer Zeit hunderte Eier, die durch das Netz in die untere Kammer fallen.



1.

Schneide die Flaschen mit dem Cuttermesser ein und dann mit der Schere weiter. Du brauchst zwei große Teile mit Flaschenboden und ein Teil mit Deckel. Bei einem Teil den Flaschenboden entfernen.



2.

Jetzt hast du drei Teile, das werden die Etagen. Bohre in jede ein paar Luftlöcher. Das geht am leichtesten mit einem Lötkolben oder mit einem kleinen Bohrer.



3.

Bespanne das Deckelteil und die Etage ohne Boden mit Netzstoff. Hier brauchst du vielleicht Hilfe, um den überstehenden Stoff mit Kleber zu fixieren.



4.


Stecke zwei Holzspieße auf gleicher Höhe durch die Luftlöcher der mittleren Etage. Auf den Spießen kann die Nymphen-Etage stehen und rutscht nicht durch.



**5.**  
Streue zwei Hände voll Haferflocken in die untere Etage und setze die Mehlwürmer darauf. Füttere sie alle paar Tage mit frischen Flocken und Gemüsestückchen.

**6.**  
Wenn sich die Würmer verpuppt haben, sammle die Nymphen ein und lege sie ins obere Fach. Wenn daraus Käfer geschlüpft sind, setze sie ins mittlere Fach. Füttere sie ebenfalls mit Flocken und Gemüse und spendiere ihnen ein Stück Eierkarton zum Verstecken.

**NICHT VERGESSEN!**  
Würmer machen Mist, Gemüsereste können schimmeln. Daher: regelmäßig sauber machen!

**7.**  
Messen die Mehlwürmer etwa  eineinhalb Zentimeter, sind sie bereit für die Küche. Wasche sie gründlich in einem Sieb, lege sie dann in eine Gefrierdose und stelle sie über Nacht in den Tiefkühler. Gefroren lassen sich die Würmer am besten verarbeiten.



**Mehlwurm-Kekse mit Karamelltopping**

**ZUTATEN**

- 50 g Mehlwurm-Mehl
- 200 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 EL Backpulver
- 50 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 60 g kalte Butter
- 2-3 EL kleingehackte Nüsse

**MEHLWURM-MEHL**

7-8 Esslöffel tiefgefrorene Mehlwürmer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Danach für 10 Minuten bei 200 °C Umluft im Ofen leicht knusprig backen. Abkühlen lassen und mit einer Küchenmaschine fein mahlen.

**KEKSE**

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Danach die kalte Butter und das Mehl mit den Fingern verkneten, bis die Konsistenz von krümeligem Sand entsteht. In der Mitte eine Mulde formen, Milch reingießen und mit einer Gabel unterheben, bis der Teig glatt ist. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig darauf etwa drei Zentimeter dick ausrollen und mit einer runden Form oder einem Glas Kekse austechen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C für 15 bis 20 Minuten backen.

**WURM-KARAMELL-TOPPING**

100 g Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen. Wenn die Masse hellbraun ist, schnell zwei Löffel tiefgefrorene Mehlwürmer unterrühren. Wenn die Masse dunkelbraun und flüssig ist, löffelweise über die fertigen Kekse streichen. Guten Appetit!



**Lecker Würmchen!**

Insekten sind das Essen der Zukunft: nahrhaft, leicht zu züchten und sogar schmackhaft. Probier's aus und baue dir deine eigene Mehlwormfarm.