# Gegrillte Grillen und Mehlwurm-Pizza

In einem schulübergreifenden Projekt befassen sich Neuntklässler drei Tage lang mit dem Thema "Insekten"



Heute einmal Pizza mit Insekten: Benjahmin, Benjamin, Claus, Viktor und Franziska haben an einem Schulprojekt teilgenommen. FOTO: AXEL VOGEL

#### VON SUSANNE TRÄUPMANN

BORNHEIM. | Pizza ist eigentlich beliebt. Allerdings ist der 14-jährige Claus bei dem ersten Stück zurückhaltend, das er in der Bornheimer Europaschule probiert. Denn auf dem Hefeteig liegen nicht Gemüse, Tomaten und Käse — sondern auch kleine Mehlwürmer und Grillen. Ob das schmeckt, wollten 15 Jugendliche aus insgesamt acht Schulen der Region ausprobieren. Und dazu standen die Neuntklässler schließlich in der Küche der Bornheimer Gesamtschule, um verschiedene Speisen mit Insekten zuzubereiten.

Mit dem Kochen begann zugleich ein dreitägiges Camp für die Sekundarstufe I, das sich um die "spannende Welt der Insekten" dreht, eine Veranstaltung von sogenannten MINT-EC-Schulen. Das sind Gymnasien und Gesamtschulen aus Bonn, dem Rhein-Sieg-Kreis und dem Kreis Ahrweiler, die zum bundesdeutschen Exzellenz-Netzwerk ge-

hören und ein besonders ausgeprägtes Profil in Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik (MINT) aufweisen. Seit 2021 ist das Netzwerk dieser Schulen in der Region immer enger geworden, um die naturwissenschaftliche Bildung der Schüler voranzutreiben. Daraus ergab sich im vergangenen Jahr bereits die Idee, erstmals ein dreitägiges Camp für die Mittelstufe anzubieten – analog zu den mittlerweile traditionellen Camps für die Oberstufe. Dafür suchte man ein Thema, bei die Jugendlichen Vorkenntnisse mitbringen und für den Kooperationspartner verfügbar sind. "Daher fiel die Wahl auf das Thema Insekten", erklärte Melanie Schumacher, Mitorganisatorin und Lehrerin für Biologie und Mathematik an der Europaschule, bei der Auftaktveranstaltung.

Allerdings war nicht jeder Neuntklässler automatisch dabei. Wer mitmachen wollte, musste im Vorfeld eine Bewerbung mit seinen Beweggründen abgeben. "Bei den wenigen Plätzen wollten wir sicherstellen, dass sich alle für das Thema interessieren", so Schumacher. Geboten wird den Schülern zwischen 14 und 16 Jahren eine Menge. Ob im Botanischen Garten, im Museum Koenig, im Kölner Zoo oder beim Besuch eines Imkers: Die Jungen und Mädchen lernen an den unterschiedlichsten Orten etwas über Insekten. So auch in der Küche: Ein kurzer theoretischer Einstieg stimmte in das Thema Verzehr von Insekten als alternative Ernährungsform ein. Trotzdem löste die praktische Zubereitung bei dem einen oder anderen Gefühle des Ekels aus. Auf der Speisekarte standen als Snack gegrillte Grillen. Außerdem tunkten die Jugendlichen Wanderheuschrecken in flüssige Schokolade und servierten sie am Spieß mit Obst. Birgit Neumann, Lehrerin am Hardtberg-Gymnasium, hatte schon am Sonntag Mehlwürmer gebacken, damit "die Schüler für das Topping der Pizza nicht zu viel Zeit verlieren".

Dazu gab es Waffeln, bei denen das Mehl von Buffalo-Würmern stammte. Deren Zubereitung dauerte, schließlich mussten die Schüler die Würmer erst einmal schreddern. Danach konnten sie regulär mit normalem Mehl gemischt und in den Teig eingerührt werden, erklärten Victor (15) und Denise (16) das Rezept. Diese Waffeln seien weniger süß, schmeckten "eher nach Haselnüssen", stellten die beiden nach dem ersten Probieren fest. Der nussige und knusprige Geschmack sei typisch für alle mit Insekten hergestellten Speisen, machten Schüler und Lehrer unisono deutlich.

### Vor- und Nachteile

#### von Insekten im Essen

"Wenn man nicht weiß, dass es Mehlwürmer sind, schmeckt die Pizza völlig normal", fand am Ende auch Schülerin Franziska. Sie hat nun fest vor, Insekten auch auf den familiären Speiseplan zu bringen. Die sind für sie als Proteinlieferer eine Alternative zu Schweine- und Rindfleisch: "Bei Kühen ist der Treibhausgaseffekt einfach viel größer. Da wären Insekten schon eine Möglichkeit." Eine andere Auffassung vertrat da Benjahmin, der als überzeugter Vegetarier und Veganer auf bestimmte Produkte generell ver-

zichtet. "Für mich kommen auch Insekten nicht in Frage. Ich möchte den Verkauf solcher Produkte nicht ankurbeln", sagte der Gymnasiast aus Swisttal-Heimerzheim.

Bei allen Vorteilen, die mit dem Verzehr von Insekten einhergehen, wie zum Beispiel Nachhaltigkeit und eine größere Umweltfreundlichkeit, diskutierten die Jugendlichen aber auch Kritikpunkte. So sei bisher die Schmerzempfindlichkeit der kleinen Tiere nicht ausgiebig erforscht worden und somit noch gar nicht klar, wie das Wohl der Insekten hinreichend berücksichtigt werden könne. Offen blieb die Frage, ob es in Zukunft überhaupt ein Gesetz über die "richtige" Haltung von Insekten geben sollte. Solche Festlegungen gibt es bereits für Schweine, Rinder und Hühner.

Birgit Neumann kann sich eine Zukunft mit Insekten als Nahrungsmittel gut vorstellen. Aber nur unter einer Voraussetzung: Wenn man mit dem bloßen Auge nicht erkennen kann, dass Krabbeltiere auf dem Teller sind.

MINT-Exzellenz-Netzwerk

## **Europaschule – erste Gesamtschule im Netzwerk**

Seit 2016 ist die Bornheimer Europaschule als erste Gesamtschule in Nordrhein-Westfalen und einzige weiterführende Mitgliedsschule in das nationale MINT-Exzellenz-Schulnetzwerk aufgenommen, um das Interesse der Schüler für Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik zu wecken.

Denn sowohl Schülern als auch Lehrern stehen mit der Mitgliedschaft vielfältige Angebote an hochkarätigen Förderprogramm und Veranstaltungsformaten geboten. Alle paar Jahre werden alle MINT-EC-Schulen rezertifiziert, trs