

Essbare Insekten in der Schule

Ein Bildungs- und Sensibilisierungsprojekt von IGILS,
die Interessengemeinschaft für Insekten als Lebensmittel in der Schweiz

Unser Ziel:

Wir wollen den Schülern und Schülerinnen die Welt der essbaren Insekten näherbringen und Einblicke in unsere Tätigkeit liefern. Die Kinder lernen beispielsweise, seit wann, wieso und wie Insekten als alternative Proteinquelle gegessen werden, welche Rolle die Insekten bei der Bekämpfung des Welthungers spielen und wie Insekten in der Schweiz auf die Teller kommen (Zyklus 2).

In einer interaktiven Art und Weise werden die Insekten als Teil des gesamten Schweizer Ernährungssystems vorgestellt. Es wird kritisch, objektiv und neutral diskutiert. Und natürlich auch gegessen! Lösungsansätze bezüglich Nachhaltigkeit und ethische Zucht werden besprochen. Schweizer Bio Insektenzuchten werden anhand von Videos und Fotos vorgestellt und es wird darüber diskutiert.

Dieses neue Ernährungsmuster wird vorgestellt, die Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit thematisiert, auf die Herausforderungen und die Folgen der Entomophagie (Konsum von essbaren Insekten) aufmerksam gemacht: Nachhaltigkeit, Umwelt, Gesundheit und Ernährung, Ethik und Zucht, kulturelle, gesellschaftliche und wirtschaftliche Aspekte, aber auch Geschmack, kulinarische Entdeckungen und kulturelle Aspekte (Geschichte, Ekel, Herkunft).

Der Weg zur Legalisierung der Insekten kann vorgestellt werden, d.h. das politische Schweizer System und die wirtschaftlichen Bedingungen, sowie die Herausforderungen unser Gesamternährungssystem (Zyklus 3). Zudem kann exemplarisch an einem Jungunternehmertum (Start-Up) gezeigt werden, wie sich ein neuer Sektor aufgebaut wird und welche Hürden sich stellen.

Die Inhalte der Lektion beziehen sich auf die Lernziele des Lehrplan 21. Der Inhalt wird je nach Zyklus angepasst und wird vorgängig mit der Lehrkraft besprochen. Das Angebot wird auf die Bedürfnisse zugeschnitten. Transparenz und Offenheit sind essentielle Bestandteile unseres Ansatzes.

Unser Angebot / Ansatz:

Im Rahmen einer stufenspezifische Einzel- oder Doppellektion (auch 1/2 oder ganzer Tag auch möglich) werden die Kinder auf den oben genannten Aspekten unserer Ernährung sensibilisiert, dabei werden insbesondere die essbaren Insekten thematisiert.

Unser Angebot ist interaktiv und die Teilnahme der Schüler/Innen ist zentral. Mit einer interaktiven und massgeschneiderten Präsentation mit vielen Bilder wird die Welt der essbaren Insekten vorgestellt. Mit einem Quiz und ein Erinnerungsspiel wird der Austausch und die Diskussion angeregt. Abgerundet wird die Lektion mit einer kleinen

Insektendegustation. Bei der Degustation besteht die Möglichkeit einerseits ganze Insekten und andererseits bereits verarbeitete Insektenprodukte zu probieren.

In unserem Schulbesuch werden folgende Lernziele des Lehrplans 21 abdeckt:

Abgedeckte Lernziele des Lehrplans 21:

Zyklus 2: NMG 1.3, NMG 6.3 & NMG 10.5

Natur, Mensch, Gesellschaft (Identität, Körper, Gesundheit – sich kennen und sich Sorge tragen)

Arbeit, Produktion und Konsum - Situationen erschliessen

Gemeinschaft und Gesellschaft - Zusammenleben gestalten und sich engagieren

Zyklus 3: NT 9.3, WAH 4. & RZG. 5.3

Natur und Technik (Ökosysteme erkunden)

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln)

Räume, Zeiten, Gesellschaften (Schweiz in Tradition und Wandel verstehen)

Die Vorbereitung der Lektion wird mit der Lehrkraft besprochen, der Aufwand dafür bleibt in einem geringen Rahmen: Die Anleitungen sind kurz und präzise, wir übernehmen die gesamte Durchführung und Organisation. Die Lektion ist individuell und stufengerecht geplant.

Unser Insektenexperten vor Ort:

Timothée Olivier sammelt eine reiche Erfahrung im pädagogischen Bereich und in der Vermittlung. Er hat bereits Erfahrung mit Unterricht in Zyklus 2 und 3 gegeben. Als



Experte für mündliche und schriftliche Prüfungen in einer Berufsschule zeigt er Verständnis, Offenheit und Objektivität im Gespräch mit Anderen. Als Kommunikator (Vermittlungsangebot) im Museum für Kommunikation in Bern bietet er Workshops und Führungen für Schulklassen und Lehrlinge an. Er ist dialogisch, interdisziplinär und interaktiv unterwegs.

Er engagiert sich bei IGILS und bei dem Start-Up Essento aus Zürich. Er gibt Kochkurse, Workshops und Vorträge in der ganzen Schweiz. Im Sommer 2019 hat er die Welt der essbaren Insekten bei Sommercamps in Fiesch an Kinder von 10 bis 16 Jahre alt vorgestellt. Organisations- und

Anpassungsfähigkeiten sind Timothée Oliviers Stärke. Er fördert den Austausch, die Diversität, die Transparenz und die Interaktivität.

Anknüpfungspunkte zum Angebot:

Sofern das Interesse besteht, kann das Thema über die Präsentation hinaus (z.B. im Rahmen einer Sonderwoche) behandelt werden.

Es besteht ebenfalls die Möglichkeit, das Angebot für mehrere Klassen zu machen (nacheinander / zusammen).

Sie haben eine bilingue Klasse oder Französisch als Fremdsprache und thematisieren das Thema Ernährung, Nachhaltigkeit oder Konsum? Unser Insektenexperten würde sich freuen mit Ihnen die Lektion zweisprachig oder auf Französisch vorzubereiten und anzubieten.

Sie leiten den Kochunterricht und suchen ein innovatives und interessantes Thema? Unser Insektenexperten würde sich freuen zu zeigen, wie man zum Beispiel die Insekten in der (Schul-) Küche verwenden kann. Dank der Erfahrung bei zahlreichen Kochkursen und mehreren Kochbüchern mit essbaren Insekten besitzen wir passenden Rezepte dazu.

Benötigte Mittel:

IGILS möchte die Welt der essbaren Insekten zugänglicher und bekannter machen und im Gesamternährungssystem in Frage stellen.

IGILS übernimmt, abgesehen von einem Unkostenbeitrag von 100 CHF (1 Lektion) oder 180 CHF (2 Lektionen), die gesamten Kosten des Besuches, inkl. Degustation.

Bisheriges Engagement:

Diverse Schulen haben seit 2015 bereits dank unserem Angebot ihren Schülerinnen und Schüler das Thema essbare Insekten vermittelt. Gerne wünschen wir uns eine Zusammenarbeit mit Ihnen!

« Ein [solches] Besuch [...] ist eindrücklich, weil ein Jungunternehmer aus Fleisch und Blut vor den Schülerinnen und Schüler steht und Fragen aus erster Hand beantwortet. Mit ihrer fachlichen Kompetenz konnten die Schüler begeistert werden », Dr. Johannes Kottonau, Biologielehrer Kantonsschule Frauenfeld.

« Der interaktive und abwechslungsreiche Vortrag und die Aktivitäten waren zielgerichtet. Anfängliche Zweifel, ob die SuS im Alter von 16 Jahren sich angesprochen fühlten, verflogen rasch, auch dank dem Aktualitätsbezug [...]», A. Aepli, Mittelschullehrperson Biologie.

«Herr Timothée Olivier hat sofort einen Draht zu den Kindern aufgebaut und hatte immer die volle Aufmerksamkeit der Kinder. Die Kinder haben beim Vortrag begeistert zugehört und mitgemacht. Auch beim praktischen Teil waren sie voll und ganz dabei. Es war für alle ein kulinarisches Erlebnis. Herr Olivier kann sehr gut mit Kindern umgehen und die Aufmerksamkeit auf sich bzw. auf die Inhalte ziehen. Wir waren sehr zufrieden mit seinem Besuch. », D. Sachse, Planet Hort.

Inhalt und Ablauf – Beispiele

Variante I – kurz

00-10 Einführung, Häppli

10-30 Mini interaktiver Vortrag

30-45 Degustation Produkte, Fragen, Abschluss

Variante II – mittel

00-10 Einführung, Häppli, Programm vorstellen

10-15 Erinnerungsspiel

15-45 Interaktiver Vortrag

45-60 Degustation Produkte

60-75 Quiz in Gruppen

75-90 Ergebnisse Quiz und Abschluss, Fragen

Variante III – lang

½ Tag oder ganzer Tag (z.B. sensorischem Spiel mit verschiedenen Lebensmitteln, Kochatelier, längerer Vortrag, Gruppenarbeit oder Entwicklung Themendiskussionen).