

Ressort Lokales

Ausgabe vom 21.06.2017

Insektenküche macht Schule

Projektwoche „Neben der Spur“ am Gymnasium „In der Wüste“



Eine Szene aus einem Horrorfilm oder dem RTL-Dschungelcamp? Nein, dieses Foto entstand gestern im Gymnasium „In der Wüste“. Charlotte Riethmüller testet einen selbst gemachten Insekten-Schokoladen-Lolli. Fotos: David Ebener



Handgemalte Schilder weisen den Weg zu den Insekten-Spezialitäten.





Unter dem Titel „Neben der Spur“ stand in diesem Jahr die Projektwoche am Gymnasium „In der Wüste“. Und so sieht es auch mit Insekten auf deutschen Tellern aus: Bislang sind sie dort selten zu finden. Ein Grund für zwei Lehrer, eine Projektgruppe „Insektenküche“ anzubieten.

Von Marie-Luise Braun

Osnabrück. Es ist schon von Weitem in den Gängen des Gymnasiums „In der Wüste“ zu riechen: Hier wird gebrutzelt. „Der erste Versuch ist schiefgegangen“, erläutert Biologie-Lehrer Jens Koldehoff. Heuschrecken zu garen sei nämlich gar nicht so leicht. „Ich dachte, man frittiert sie in viel Öl.“ Aber das Eiweiß der Tiere ist empfindlich. Es reicht, ein wenig Öl in eine Pfanne zu geben und die Insekten darin in wenigen Minuten knusprig zu braten.

Die Kinder sind ganz bei der Sache. An verschiedenen Stationen bereiten sie sechs Rezepte zu. Darunter sind nicht nur besagte Heuschrecken aus der Pfanne, sondern auch gesalzene Mehlwürmer – hier serviert als „Salted Worms“ –, Mehlwurm-Teigtaler, Heuschrecken in Backteig, Schoko-Lollis mit Mehlwürmern und – besonders schön – „Gebrannte Mandeln ohne Mandeln, aber mit Buffalowürmern“.

Die Zubereitung dieses süßen Rezepts steht erst am Ende dieses dritten und letzten Tages der Projektwoche an. Andere Speisen sind bereits auf dem Buffet angerichtet. Charlotte aus der Klasse 5a hat bereits probiert: „Die ‚Salted Worms‘ sind richtig lecker“, sagt das Mädchen mit den Blumen im Haar. Damit habe sie nicht gerechnet: „Ich habe mich ein bisschen davor geekelt, sie zu probieren“, sagt sie. Sie hatte zuvor schon mal lebendige Mehlwürmer gesehen, und die sehen für europäische Augen eben nicht besonders lecker aus. Das ist wohl auch der Grund, warum sich Charlotte nicht vorstellen kann, dass Insekten Fleisch von deutschen Tellern verdrängen werden.

Gegen den Ekel hat Jens Koldehoff einen Versuch gestellt: Er zeigte den Teilnehmern des Kurses Shrimps. Die dienen auch nicht gerade der optischen Erbauung – und sind doch völlig selbstverständlich auf deutschen Tellern zu finden. Die Gruppe hat sich außerdem vom Osnabrücker Start-up-Unternehmen Bugfoundation, das mit Burgerpatties aus Insekten den Durchbruch schaffen möchte, über die rechtlichen und kulinarischen Grundlagen der Zubereitung von Insekten informieren lassen. Und sie hat sich mithilfe von Filmen mit dem Thema befasst.

Auch bei Moritz und Finn aus der 6a sind die „Salted Worms“ sehr gut angekommen. „Die schmecken leicht nussig“, sagt Moritz. Finn weist auf den Preis hin: Rund 60 Euro habe ihr Lehrer für wenige 100 Gramm Heuschrecken, Mehl- und Buffalo-Würmer bezahlt, die er über das Internet bestellt hat. Dennoch können Moritz und Finn sich vorstellen, solche Knuspereien demnächst auch im Chipsregal des Supermarktes zu finden.

Noch aber steht das Gesetz davor. Der Verzehr von Insekten ist in Deutschland noch eine rechtliche Grauzone. Erst im kommenden Jahr wird sich das durch die Novel-Food-Verordnung ändern. Zum Zwecke des Versuchs – und dabei handelt es sich bei dieser Projektwoche – ist der Verzehr aber erlaubt.

„Ich hatte auch erst Bedenken“, gibt Jens Koldehoff zu. Die Idee zur Projektgruppe hat sein Kollege Gisbert Döpke gehabt, der in der Schule auch die Bienen-AG leitet. „Ich musste eine Nacht drüber schlafen“, erinnert sich Koldehoff, der heute ohne seinen erkrankten Kollegen die Gruppe leitet. Dann aber hätten die positiven Argumente überwogen, betont der Pädagoge: Immerhin sei der Verzehr von Insekten in vielen Ländern üblich, und aus Umweltschutzgründen spreche einiges dafür, sie auf den Speiseplan zu nehmen. Außerdem sei die Tötung von Insekten ethisch leichter zu vertreten als die von Schweinen, Hühnern und Rindern.

Vor der Tür des Gruppenraumes dienen die Mehlwürmer auch noch einem anderen Zweck: Ein Kursteilnehmer versucht, zwei Mädchen eines anderen Kurses zum Probieren zu überreden. Das klappt nicht. Aber im Gespräch ist er schon mal mit den beiden.

Weitere Fotos
auf noz.de