

Handlungsanregung

Eine Frage des Geschmacks?
Future Snacks verkosten & Neugier wecken



Was und für wen?

Die Handlungsanregung umfasst drei verschiedene Tools, geeignet für Schüler:innen ab der Primarstufe, Jugendliche sowie für Erwachsene.

Schwerpunkte & Ziele

- Auseinandersetzung und Gespräch zum Thema der Ernährung im Kontext von Klimakrise und Nachhaltigkeit
- Diskurs über die Geschichte, Gegenwart und Zukunft der Ernährung
- Geschmackliche Experimente ermutigen, sich neuen Lebensmitteln und Geschmacksrichtungen zu öffnen
- Gemeinsamer Blick in die Zukunft: Wie wird sich unsere Ernährung durch die zunehmende Trockenheit und weitere klimatische Entwicklungen verändern?

Methoden & Tools

- **1** Zum Kennenlernen: „Spots in Movements“ als humorvoller Einstieg
- **2** Austausch & Dialog: Bildkarten mit Lebensmitteln, um über verschiedene Ernährungsgewohnheiten ins Gespräch zu kommen
- **3** Verkostung: Future Snacks für neue Geschmackserlebnisse

ANZAHL DER ERFORDERLICHEN
MULTIPLIKATOR:INNEN:
mind. 1 Person

ANZAHL TEILNEHMENDE:
max. 25 Personen

ALTERSGRUPPE:
Kinder ab 8 Jahren,
Jugendliche, Erwachsene

DAUER:
ca. 60 Minuten, jedoch abhängig
von Teilnehmer:innen-Anzahl
und Intensität der Diskussion

Materialbedarf

- Zu **1**: Es sind keine Materialien notwendig.
- Zu **2** Bildkarten:
mit Abbildungen verschiedener Lebensmittel - von Fast Food über Gemüse bis hin zu „ungewöhnlichen“ Lebensmitteln (wie etwa Schnecken, Heuschrecken usw.); die Bildkarten können mittels kostenloser Icons leicht selbst hergestellt werden.
- Zu **3** Future Snacks:
zur Verkostung - etwa geröstete Mehlwürmer, Heuschrecken, Heimchen, Algen oder Algencracker (siehe hierzu etwa das Sortiment von ZIRP Insects unter www.zirpinsects.com).
- Zu **3** Bildungs-Materialien:
Zukunftsszenarien rund um das Thema der Ernährung (Empfehlung - kostenloser Download der Trendkarten zum Thema „Ernährung“ des Futurium Berlin) → [KOSTENFREIER DOWNLOAD](#)

Ablauf

1 Zum Kennenlernen – Spots in Movements

Die Übung dient als Auflockerungsspiel und humorvoller Einstieg in das Thema der Ernährung. Die Teilnehmenden verteilen sich im Raum. Der/die Workshopleiter:in stellt Fragen und gibt jeweils Antwortmöglichkeiten vor. Je nach Antwort positionieren sich die Teilnehmenden entsprechend im Raum.

BEISPIELE

Wenn ich ein Gemüse wäre, wäre ich ...?

- a) ein Lauch
- b) eine Tomate
- c) ein Salatkopf
- d) ein Kürbis
- e) etwas ganz anderes

Das kommt bei mir am liebsten auf den Tisch?

- a) Burger und Pommes
- b) Pizza
- c) Gemüselasagne
- d) Jause
- e) Etwas ganz anderes

Das wollte ich schon immer einmal probieren ...

- a) Heuschrecken
- b) Mehlwürmer
- c) Algen
- d) Heimchen
- e) gar nichts von alledem

2 Austausch & Dialog – mit Bildkarten

Die Gruppe bildet einen gemeinsamen Sitzkreis. In der Mitte des Kreises liegen verschiedene kleine Bildkarten mit Abbildungen von Lebensmitteln darauf. Die Teilnehmenden wählen eine (oder auch zwei Karten), die Lebensmittel oder Speisen

zeigen, die sie besonders gerne essen. Die gewählten Lebensmittel und Gerichte dienen als Einstieg, um über Ernährungsgewohnheiten früher und heute zu sprechen, aber auch über verschiedene Esskulturen oder Klimaaspekte. Die Workshopleiter:innen haben die Aufgabe, immer wieder inhaltlichen Input zu geben und das Gespräch zu moderieren. Wichtig dabei: Es geht nicht um das Ausloten von „richtigen“ oder „falschen“ Lebensmitteln, sondern darum, im Gespräch darüber nachzudenken, wie sich Essgewohnheiten im Laufe der Geschichte verändert haben oder auch kulturell geprägt sind.

Mögliche Impulsfragen für die Diskussion:

- Verzehr von Insekten? In vielen Teilen der Welt werden Insekten als alternative Proteinquelle und Delikatesse ganz selbstverständlich verzehrt. Auch hierzulande war das Verspeisen von Insekten üblich - man denke etwa an Maikäfer-Suppen im 19. Jahrhundert.
- Was sind Genussmittel, wo kommen sie her ...? Erläuterungen etwa am Beispiel von Kakao und Kaffee.
- Was bedeutet „Fairer Handel“?
- Wie wirkt sich etwa der Fleischkonsum auf das Klima aus?
- Welche Delikatessen aus anderen Ländern und Kulturkreisen sind bekannt?
- Wie funktioniert der Geschmacksinn und wovon hängt es ab, ob uns etwas schmeckt oder nicht?

3 Verkostung – Future Snacks

Beim gemeinsamen Verkosten von Future Snacks wie Mehlwürmern, Heuschrecken, Algen usw. kommen Teilnehmende ins Gespräch über die Zukunft der Ernährung. Wie werden sich die zunehmende Trockenheit und klimatischen Veränderungen auf unsere Ernährungsgewohnheiten auswirken? Die Trendkarten des Futurium Berlin zeigen verschiedene Szenarien auf und können in den Diskurs eingebaut werden. Die Workshopleitung moderiert das Gespräch und liefert ein paar Daten und Fakten.

Online Materialien



Alle Handlungsanregungen, Materialien und das Handbuch *Zukunft mit Zukunft. Klima, Kunst, Kultur - Experimentieräume und Vermittlungsformate* sind unter folgendem Link zu finden www.p-art-icipate.net/raeume/handbuch-und-materialien



ZUKUNFT MIT ZUKUNFT

Klima, Kunst, Kultur –
Experimentierräume und
Vermittlungsformate

Impressum

Eine Publikation im Rahmen des
transdisziplinären Forschungsprojektes
Räume kultureller Demokratie
(2019–2023)

Programmbereich

Zeitgenössische Kunst und Kulturproduktion
Interuniversitäre Einrichtung *Wissenschaft und Kunst*
Paris-Lodron-Universität / Universität Mozarteum Salzburg
in Kooperation mit dem Salzburg Museum

KONZEPT

Elke Zobl, Doris Posch,
Katharina Anzengruber

REDAKTION

Doris Posch

LEKTORAT

Roswitha Gabriel

GRAFIK

MOOI DESIGN, Linz
www.mooi-design.com

COPYRIGHT FOTOS

Räume kultureller Demokratie
Programmbereich *Zeitgenössische*
Kunst und Kulturproduktion,
Wissenschaft und Kunst, Salzburg
(soweit nicht anders angegeben)

ABBILDUNG COVER UND SEITE 184

Stitch & Decay
Stephanie Müller, 2021

© November 2023

Gefördert vom *Land Salzburg*
und dem Förderverein zur
wissenschaftlichen Forschung
an der Paris-Lodron-Universität Salzburg

OPEN ACCESS PUBLIKATION

[www.p-art-icipate.net/raeume/
handbuch-und-materialien](http://www.p-art-icipate.net/raeume/handbuch-und-materialien)



ISBN 978-3-200-09456-7

DRUCK

Gutenberg-Werbering Gesellschaft m.b.H.

Produziert nach der Richtlinie des
österreichischen Umweltzeichens,
„Druckerzeugnisse“
Gutenberg-Werbering GmbH, UW-Nr. 844

