

MIT BIENZUCHT NACHHALTIG SCHULE MACHEN

Die Integrierte Gesamtschule Campus Klarenthal in Wiesbaden ist eine prämierte Umweltschule und naturpädagogischer Schmelztiegel. Neben Garten- und Wildkräuter Werkstätten startet in diesem Jahr eine Insekten AG, um langfristig als Werkstatt unseren Schülern die faszinierende Biologie der Gliederfüßer nahe zu bringen.

Neben der Zucht von Grillen und Heuschrecken, die mit Mähgut und Speiseresten gefüttert, zeigen wie nachhaltig tierische Proteine erzeugt werden können und der Erkundung der örtlichen Artenvielfalt, liegt unser besonderer Fokus in der Imkerei.

Da zwei unserer Schüler bereits seit 2013 mehrere Bienenstöcke auf dem Schulgelände unterhalten, ihre Imkerausbildung absolviert haben und auch demnächst ihren Honigschein erhalten, bietet es sich an in einem Schulprojekt die nebegewerbliche Imkerei als Bildungsmodul zu erarbeiten.

Das Bienensterben war der Auslöser, dafür das Larissa und Silvan sich zur Imkerei entschlossen haben. Die Aufklärung der Ursachen und Unterstützung der deutschen Imkerei gegen Billighonig aus dem Ausland ihre Ziele.



Im Bild links zeigt Schülerin Larissa das unausbleibliche „Abfallprodukt“ der Imkerei.

Durchschnittlich 500 g Drohnenwaben die wöchentlich aus dem Bienenstock entfernt werden und bestenfalls als Vogelfutter enden, könnten als tierische Proteinquelle erschlossen und vermarktet werden. Bei 90.000 deutschen Hobbyimkern wären das rund 45 Tonnen verwertbare Drohnen pro Woche.

Mit unserem Zeigerprodukt wollen wir diese Entwicklung fördern.

Der nächsten Generation von Konsumenten die Ökologisierung der Landwirtschaft zu vermitteln, indem in unseren Schulgärten Trachtenpflanzenbeete entstehen und bei Monitoring Aktionen die Artenvielfalt von Hummel- und Wildbienen beleuchtet, sowie die Bedeutung aller Bestäuber für die Landwirtschaft verdeutlicht wird und wie ihre Erhaltung maßgeblich von unseren Konsumentenscheidungen abhängig ist.

Die nachhaltige Entwicklung der deutschen Hobbyimkerei als Businessplan, Produktentwicklung und Marketing für Schulprojekte zu vermitteln, ist das langfristige Ziel unserer Campus Imkerei.

Zur Markteinführung wollen wir der gesamten Industrie eine völlig neue Ressource erschließen und haben aus Bienendrohnen unser „Zeigerprodukt“ entwickelt.

Männlichen Bienenlarven, die mit demselben Schicksal behaftet sind wie Hahnküken, können sich auf diesem Weg zumindest wirtschaftlich emanzipieren.



**Dolce Vita – Bienenwurst !
Süß wie Honig, nährreich wie Fleisch
und schmiert sich wie Erdnussbutter.**

Unsere Rezeptur aus karamellisierten Bienenlarven, Honig, Blütenpollen und Bienenwachs als Bindemittel. Vielleicht löschen wir die Larven nach dem Karamellisieren noch mit etwas Honigwein ab und nennen es dann Met-Wurst.

Darüber hinaus erarbeiten wir weitere Produkte:
Wie wollen Schüler gerne lernen ? Maybe a liquified Lesson ?

HOW I MET MAKE !

Der drinkbare Honigwein Workshop zeigt wie man eine bestimmte Menge Honig noch gewinnbringender veräußern kann. Unser Produkt in schicker Schmuckflasche, als delikates Mischgetränk, mit Rezept-Diplom, Starter-Plombe und dem Echtheitszertifikat einer karamellisierten Drohnenpuppe in the Bottle.

M E T - A P I S - T H E B S T I N G I N G - H O T W I N E C O O L E R

Unseren Imkern scheint es zu gefallen.

Das Schüler mit der Erzeugung von Met die Vergärung von Honig lernen, ist Teil ihres Nawi Unterrichts und soll keineswegs zum Alkoholkonsum anregen.



Die Produkte können, zum gegenwärtigen Zeitpunkt, jedoch nur als Geschmacksmuster angeboten und keinesfalls verkauft werden.