



## Sinnes-Parcours der Verbraucherzentrale

# Knackig, duftig, bunt – Erlebniswelt Essen

### Hintergrund:

Infolge einer zunehmenden Konfektionierung des Geschmacks u.a. durch vermehrten Verzehr von Fertiggerichten, verlieren die Lebensmittel ihre Identität und der originäre Bezug zur Herkunft geht verloren. Parallel dazu nimmt die aktive hauswirtschaftliche Betätigung der Kinder ständig ab. In Familien wird weniger gekocht, oft nicht gemeinsam gegessen.

Der Parcours der Sinne bietet Schülern die Möglichkeit, an fünf Sinnesstationen Lebensmittel zu erleben und hierbei das Zusammenspiel der Sinne zu erkennen. An den Tischen, passend zu den fünf Sinnen „Sehen“, „Hören“, „Riechen“, „Schmecken“ und „Tasten“ erfahren sie durch eigenes Ausprobieren, dass z.B. die Nase für den Geschmack benötigt wird, dass man Essen auch hören und durch „Begreifen“ Lebensmittel erkennen kann. Sie sensibilisieren ihre Sinne und tauchen ein in die Vielfalt der Wahrnehmungsmöglichkeiten rund ums Essen.

„Ernährt wird mit dem Verstand, gegessen wird mit den Sinnen.“ Schon lange haben sich die Lebensmittel- und Werbeindustrie diese Erkenntnis zu Nutze gemacht. Bunte lustige Verpackungen machen neugierig, fett- und zuckerreiche Quarkdesserts schmelzen auf der Zunge. Knusprigen Frühstückscerealien kann man nicht so leicht widerstehen.

### Zielgruppe:

- Kinder und Jugendliche im Alter von 6 bis 14 Jahren
- Lehrkräfte, Erzieher und andere Multiplikatoren des Ernährungsbereiches
- Eltern
- Verbraucher, z.B. als Messebesucher

### Zielsetzung:

- Erkennen und Erfahren von Qualitätsunterschieden bei Lebensmitteln mit allen Sinnen
- Entdeckung der geschmacklichen Vielfalt und Sensibilisierung für Genuss und Phantasie
- Erlebnisorientierte Erfassung der Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung und deren Auswirkung auf die Gesundheit
- Wissensvermittlung über Obst und Gemüse der Saison

### Konzept:

#### → Tisch „Alles Geschmacksache oder?“

- Durch zunehmenden Verzehr von Fertigprodukten, insbesondere durch übersüßte oder sehr salzige Lebensmittel, wird die Erkennungsschwelle für die Geschmacksarten heraufgesetzt. Anhand von speziellen Lebensmitteln sollen die Grundgeschmacksarten erfahren werden.
- Mit der Farbe wird gleichzeitig eine Vorstellung von Inhalt und Geschmack assoziiert (grün/gelb = sauer). Kinder erkennen, dass verarbeitete Lebensmittel häufig mit Farbstoffen einen Geschmackseindruck unterstreichen bzw. hervorheben oder sogar vortäuschen.

→ **Tisch „Hör mal zu!“**

- Die „Testern“ sollen herausfinden, wie das Gehör frische und gelagerte Lebensmittel unterscheiden kann.
- In Filmdosen verpackte Lebensmittel sollen durch Schütteln erkannt und der Vorlage zugeordnet werden. Mit diesem Test wird eine Verbindung zum Visuellen hergestellt.

→ **Tisch „Spürnasen – aufgepasst“**

- Mit dem Erdnusstest wird deutlich gemacht, daß am Gesamtgeschmackseindruck Zunge und Nase beteiligt sind.
- Gerüche wecken Emotionen und Erinnerungen. Ätherische Öle sollen erkannt und Lebensmitteln zugeordnet werden.

→ **Tisch „Das Auge isst mit“**

- Lebensmittel werden unterschiedlich gefärbtem Licht ausgesetzt – und dessen Wirkung auf den Qualitätseindruck In Frischetheken nachempfunden.
- Auch Verpackungen können optische Täuschungen sein. Beispiele sollen dafür sensibilisieren.

→ **Tisch „Begreifst du?“**

- In Säckchen befindliche Lebensmittel sollen ertastet werden.
- Die Teilnehmer entdecken, dass auch Mund und Zunge tasten. Es wird gezeigt, dass der Verarbeitungsgrad von Lebensmitteln das „Mundgefühl“ verändert.



**Zeitbedarf:**

Für die Durchführung werden 2 Unterrichtsstunden benötigt.

**Raumbedarf:**

Für die Ausstellung ist eine Fläche von mindestens 50 m<sup>2</sup> erforderlich.

**Ansprechpartner:**

Bei Interesse oder Fragen zur Ausstellung wenden Sie sich bitte an die:

Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e.V.  
Steinbockgasse 01  
06108 Halle (Saale)

Tel. (0345) 2 98 03-29  
Fax (0345) 2 98 03-26  
E-Mail: [vzsa@vzsa.de](mailto:vzsa@vzsa.de)