



Mobiles Sensoriklabor

Gerade in der Volksschulzeit entwickeln Kinder Geschmacksvorlieben und Ernährungsgewohnheiten. Aus diesem Grund ist es wichtig, Kindern die Möglichkeit zu geben, Geschmacksvielfalt kennenzulernen und diese bewusst zu erleben. Als junger Mensch kann man seine Sinne schulen und schärfen, dadurch wird bewusstes Genießen zu einer Leichtigkeit und kann dauerhaft die Ernährungsgewohnheiten verändern.

Um Sie in der Umsetzung einer Sinnesschulung für Ihre Klasse unterstützen zu können, haben wir das mobile Sensoriklabor „Dr. Feinsinn“ entwickelt.

Schüler und Schülerinnen sollen motiviert werden, vermehrt zu Bio-Obst und Bio-Gemüse zu greifen und dafür auch ihre Sinne bewusst einzusetzen.

Das Programm kann in einer Schulstunde durchgeführt werden und eignet sich für alle Schulstufen der Volksschule. Dr. Feinsinn ist methodisch als Stationenlauf aufgebaut. Die Schüler und Schülerinnen arbeiten in Kleingruppen und erfahren so Gruppenmotivation, Gruppendynamik und Spaß am Lernen mit den Klassenkollegen und Klassenkolleginnen.

Beschreibung:

Gruppengröße: 1 Klasse

Stationenlauf – Anzahl der Schüler/innen pro Gruppe: 4–5

Dauer: 1 Schulstunde (50 Minuten)

Dauer/Station (inkl. Wechsel): 7 Minuten

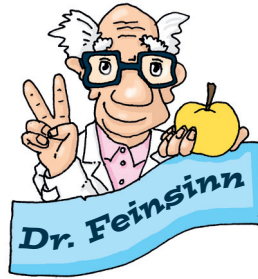
Eine Stationenbetreuung ist bei den Stationen „Spürnasen“ und „Besserschmecker“ notwendig.

Konzeption und Entwicklung:

Angela Hirmann, Rosemarie Zehetgruber, Karin Kaiblinger – gutessen consulting www.gutessen.at

Fotos:

Reinhard Geßl, Geßl & Wlcek OG



Ablauf:

1. Sitzkreis: Gemeinsamer Start

- Klasse begrüßen
- In die Thematik einführen
Heute geht es um das Schmecken und alle Sinne mit denen wir Speisen/Lebensmittel wahrnehmen. Welche Sinne werden beim Essen angesprochen?
(Folierte Symbolkarten auf der Tafel befestigen.)
- Ablauf vorstellen: die Lehr- oder Betreuungsperson erklärt den Schülern und Schülerinnen was ein Stationenlauf ist, wie er funktioniert, wie viel Zeit sie haben usw.
- Gruppen einteilen
Die Schüler/innen ziehen eine Karte, auf der ein Stationensymbol abgebildet ist. Die Kinder mit dem gleichen Symbol sind eine Gruppe.
Jede Gruppe beginnt den Stationenlauf mit „ihrer“ Station (lt. Symbol auf der Karte).
(Stationenkarten vorbereiten in der Anzahl der Kinder.)
- Jede Gruppe bekommt einen „Dr.-Feinsinn-Sinnespass“
(Vorlage ausdrucken.)

2. Stationenlauf

Die Kinder besuchen reihum jede Station, erfüllen die Aufgaben und übertragen jeweils die Ergebnisse in den Sinnespass

Jede Station ist durch ein foliertes Schild mit Stationennamen und Symbol gekennzeichnet.

(Stationen lt. Plan vorbereiten.)

3. Sitzkreis: Abschluss

- Feedbackrunde: Welche war die spannendste Station? Mehr Zeit/weniger Zeit?
- „Dr.-Feinsinn-Ehrung“
Gruppe mit den meisten Punkte: Bravo! (klatschen) Weiter so!
Gruppe mit ... bis ... Punkten: Bravo! (klatschen) Übt weiter das Essen mit allen Sinnen zu genießen.
Gruppe mit den wenigsten Punkten: Jede/r darf sich eine Frucht nehmen, denn Übung macht den Meister. Vergesst nicht: Alle Kinder sind Besserschmecker, man muss das Schmecken aber auch bewusst üben.
- Zum Abschluss bekommen alle Kinder eine Dr.-Feinsinn-Urkunde!
(Die Vorlage ausdrucken und ausfüllen)



1. Station: *Spürnasen*

Die Schüler/innen verkosten blind (mit Augenbinden) Proben von Bio-Apfel und Bio-Zwiebel mit/ohne Nasenklammer.

So erfahren sie, dass für das Schmecken die Nase bzw. das Riechen unentbehrlich ist.

Die Schüler/innen sollen schmecken um welche Früchte es sich dabei handelt.

Probe A: Bio-Zwiebel

Probe B: Bio-Apfel

Material:

5 Nasenklammern (Wäschekluppen)

5 Augenbinden

2 Glasschüsseln

2 Löffel

Zwiebel, gehackt

Apfel, gehackt

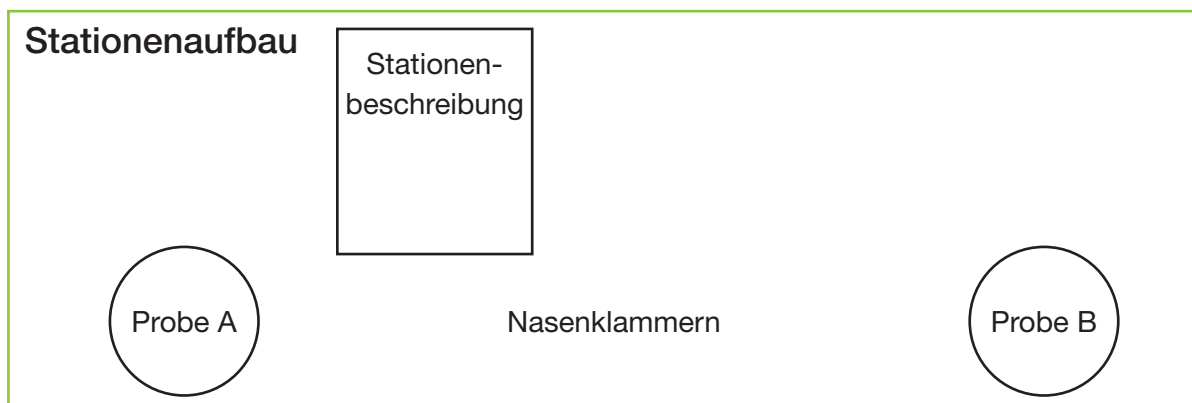
Probenmarkierungen: A, B

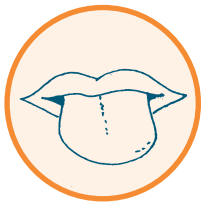
Folierte Stationenanleitung

Lösungsblatt

Beim Vorbereiten der Proben sollte man darauf achten, dass sowohl der Bio-Apfel als auch die Bio-Zwiebel in gleich große Stücke zerhackt (geschnitten) ist.

Die Proben unbedingt markieren!





2. Station: *Besserschmecker*

Die Geschmacksknospen sind dafür verantwortlich, dass wir verschiedene Geschmäcker wahrnehmen.

Kinder haben mehr Geschmacksknospen als Erwachsene. Daher fällt es ihnen auch leichter, Geschmack wahrzunehmen.

Auch bei Tieren hat man festgestellt, dass manche von ihnen wahre Superschmecker sind. Ratten können zum Beispiel den Unterschied zwischen biologisch und konventionell angebautem Gemüse unterscheiden. Die beliebtesten Haustiere (Hund und Katze) hingegen haben nur sehr wenige Geschmacksknospen. Der Hund besitzt ca. 1.700 und die Katze sogar nur 500.

Bei dieser Station sollen die Schüler/innen drei Apfelsorten verkosten. Sie lernen, dass man auf der Zunge verschiedene Geschmacksrichtungen wahrnimmt. Außerdem können sie – nach der Verkostung – verschiedene Apfelsorten im Geschmack unterscheiden. Verwenden Sie biologische, geschmacksintensive Apfelsorten, wie Topaz, Gala, Idared oder Arlet. Eine gute und meist auch große Auswahl an alten Apfelsorten finden Sie auf Bauernmärkten oder direkt beim Apfelbauern.

Material:

3 Apfelsorten, in Stücke geschnitten.

3 kleine Probenteller

1 Apfelteiler

Schaschlikspieße/Gabeln zum

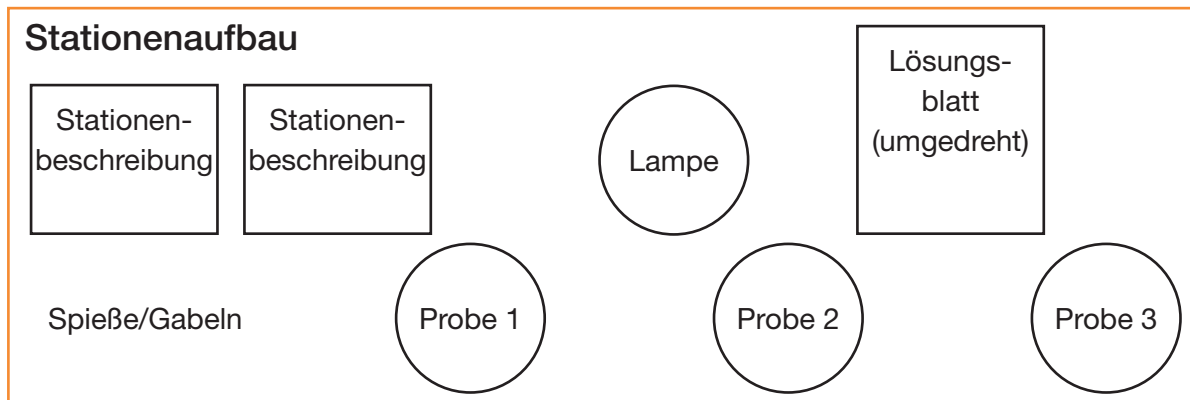
Aufnehmen der Proben

Probenmarkierungen: 1, 2, 3

1 Lampe zur optimalen Beleuchtung der Proben

Folierte Stationenanleitung

Lösungsblatt





3. Station: *Schau genau!*

Fotos von Schale/Querschnitt/Ausschnitt von Früchten. Der Fotoausschnitt wird den Fruchtamen zugeordnet.

Auf die Rückseite des Bildes eine Nummer schreiben. Die Schüler/innen sollen die Nummer dem dazugehörigen Fruchtamen in ihrem Fruchtpass zuordnen.

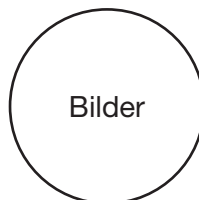
- Bio-Apfel: 1
- Bio-Walnuss: 2
- Bio-Radieschen: 3
- Bio-Erdbeere: 4
- Bio-Himbeere: 5
- Bio-Paprika: 6
- Bio-Karotte: 7
- Bio-Gurke: 8
- Bio-Orange: 9
- Bio-Zwetschke: 10

Material:

- 10 folierte Fruchtbilder
- 1 Stift zur Nummerierung der Bilder
- Folierte Stationenanleitung
- Lösungsblatt

Stationenaufbau

Stationen-
beschreibung



Lösungs-
blatt
(umgedreht)



4. Station: *Lauschangriff*

Typische Geräusche über den CD-Player abspielen. Der CD-Player sollte MP3s abspielen, da die Sounds als MP3-Dateien gebrannt wurden.

Hörproben:

Abbeißen v. Apfel

Knoblauchpresse

Salate essen

Kräuter hacken

Material:

1 CD-Player

CD mit Hörbeispielen

Foliertes Tippblatt und Stationenanleitung

Lösungsblatt

Stationenaufbau

Stationen-
beschreibung

CD-Player

Tippblatt
(umgedreht)

Lösungs-
blatt
(umgedreht)



5. Station: *Fruchtkiste*

Schüler/innen ertasten Bio-Obst-/Gemüsestücke bzw. -hälften.

5 nummerierte Boxen (mit Deckel) mit Durchgriff, im Inneren befindet sich die Frucht. Der Durchgriff sollte im Inneren mit einem Sichtschutz abgedeckt werden.

In welcher Kiste ist das härteste/weichste/glatteste/rauste Obst oder Gemüse?

Auflösung: Selbstüberprüfung, Punkte selbst eintragen

Material:

5 Schuhkartons mit Deckel und jeweils 2 Durchgrifflöchern und Sichtschutz

5 Früchte (Auswahl je nach Saison). Bitte beachten Sie, dass Früchte zur Auswahl stehen, die den Ratekriterien entsprechen (weichste/härteste/...)

Folierte Stationenanleitung

Stationenaufbau

Stationen- beschreibung

Box 1	Box 2	Box 3	Box 4	Box 5
-------	-------	-------	-------	-------