

# Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

Eine Anleitung zu einem kleinen Sinnesparcours  
zum Einsatz in Schulen und an Informationsständen



Slow Food Oldenburg  
Mai 2006

## **Vorwort**

Des öfteren wird ein Slow Food Convivium eingeladen, bei einer Veranstaltung mit einem Informationsstand teilzunehmen. Aber wie motiviert man die Besucher, sich dem Stand zu nähern? Nichts ist unerfreulicher, als mit dem Veranstaltungskalender oder dem Slow Food-Magazin herumzuwedeln: „Schaut her Leute, so toll ist Slow Food!“

Dieses kleine Heftchen zeigt anhand eines spielerisch-lehrreichen kleinen Sinnesparcours „Mit allen Sinnen Geschmack entdecken“ einige Beispiele zur „Standbespielung“, die meist ohne große Kosten und Aufwand zu verwirklichen sind. Viele Aktionen eignen sich auch für den Einsatz in Schulen.

Die Idee zu diesem Sinnesparcours stammt, basierend auf dem Sinnesparcours „Fühlen wie’s schmeckt“ von Angelika Meier-Ploeger, vom Convivium Hannover und wurde vom Oldenburger Convivium erweitert und konkretisiert.

Die Anleitungen, Tipps und Bemerkungen sowie die Checkliste entstanden aus den Erfahrungen, die Slow Food Oldenburg bei dem Einsatz des Sinnesparcours erwarb.

Sie werden eigene Erfahrungen sammeln. Wir würden uns freuen, wenn Sie uns weitere Aktionen und Kommentare schicken würden.

Wir werden weiterhin Ideen für Aktionen sammeln und dieses Heft in Abständen aktualisieren.

Wir wünschen allen so viel Freude mit dem Sinnesparcours, wie wir damit haben.

Slow Food Oldenburg  
Klaus Ruwisch  
oldenburg@slowfood.de

## Einführende Hinweise

- Will man den Sinnesparcours öfter verwenden, macht es Sinn, die Materialien für die Aktionen haltbar (wetterfest) und optisch ansprechend vorzubereiten. Preisetiketten z.B. auf Schuhkartons kommen nicht gut an.
- Damit man die Materialien wieder ordentlich wegräumen kann, sollte man Kunststoffboxen besorgen, in denen alles sicher verstaut werden kann. Diese Boxen sollten leidlich wetterfest sein, den des öfteren muss man schon am Vortag aufbauen und selbst der nächtliche Tau kann Papier hässlich wellen.
- Eine Checkliste auf den Verpackungsboxen erleichtert das Einsortieren und ermöglicht die Kontrolle, dass alles wieder eingeräumt wurde. Mit auf Etiketten gedruckten Conviviumslogos lässt sich sein Eigentum kennzeichnen. Das ist vor allem dann belangreich, wenn mehrere Convivien gemeinsam an einer Veranstaltung teilnehmen.

Tipp: Aufbewahrungsboxen aus Kunststoff gibt es z.B. bei Ikea oder in Baumärkten. Vorher genau überlegen, was man verstauen möchte! Zu große Boxen benötigen viel Stauraum. Wenn aber die Slow Food-Magazine gerade eben nicht hineinpassen, ist es auch dumm gelaufen.

## Allgemeine Informationen

### Personalbedarf

Man sollte, wenn möglich, alle Sinnesstationen anbieten. Ein Besucher, der eine Aktion mit Spaß absolviert hat, versucht sich in den allermeisten Fällen auch an den anderen Stationen. Man benötigt jedoch dazu ausreichend Betreuungspersonal.

Bei größeren, gut besuchten Veranstaltungen können vier Betreuer zu wenig sein.

Wenn man nicht so viele Helfer hat, sollte man lieber weniger Aktionen anbieten. Man hat selber keinen Stress und die Besucher müssen nicht dauernd fragen und geben genervt auf.

Einen schönen Erfolg erreicht man schon, wenn man die Stationen HÖREN, FÜHLEN, vielleicht erweitert mit mehr zu ratenden Lebensmitteln, und SCHMECKEN 1 anbietet. Beim HÖREN ist eine Anleitung sinnvoll, beim FÜHLEN nicht unbedingt notwendig und beim SCHMECKEN 1 unbedingt erforderlich.

In jeden Fall sollten Anleitungstexte (siehe Anhang) zu den einzelnen Stationen gelegt werden. Die Besucher können sich die Aktionen anschauen und beginnen. Sie müssen nicht fragen „Darf ich auch mal?“ So wird auch das Betreuungspersonal entlastet.



## Materialbedarf

Um die fünf Stationen aufzubauen, benötigt man mindestens 4 kleine Tische (ca. 60 cm x 80 cm), z.B.:

- 1 Tisch für HÖREN und RIECHEN 1 (passt zusammen auf einen Tisch)
- 1 Tisch für FÜHLEN
- 1 Tisch für SEHEN
- 1 Tisch für SCHMECKEN 1

Weitere Tische benötigt man für die Auslage von Veranstaltungskalendern, Magazinen und evtl. zum Verkauf anstehenden Waren. Alternativ können zwei Biertische eingesetzt werden.

TIPP: Slow Food Oldenburg hat dreiteilige Alu-Tapeziertische gekauft. Sie können sowohl einzeln, als auch zusammenhängend verwendet werden und sind in der Höhe verstellbar. Die Platte ist weiß, das Gestell aluminiumfarbig, sieht also leidlich gut aus und muss nicht mit einer Tischdecke verhängt werden. Die Tapeziertische sind in allen Baumärkten zu erwerben.

Die für die einzelnen Sinnesstationen benötigten Materialien sind auf den folgenden Seiten beschrieben.

Um bei Außenveranstaltungen vor Wetterunbilden geschützt zu sein, benötigt man einen großen Pavillon.

TIPP: Die Slow Food-Convivien des Nordwestens (Bremen, Diepholz, Oldenburg, Osnabrück, Ostfriesland) haben gemeinsam einen Doppelpagodenpavillon gekauft (8 m x 5 m). Jedes Convivium hat knapp 50 Euro bezahlt.

Auch zwei „normale“ Pavillons mit den Maßen 3 m x 3 m sind geeignet. Praktisch und schnell aufzubauen sind Pavillons, die man nur „aufziehen“ muss.

TIPP: Einige zusätzliche stabilere Heringe zum Befestigen der Abspannseile sind vor allem bei windigem Wetter beruhigend, zumal der Pavillon auch schon mal über Nacht alleine gelassen wird.



Der Pavillon ist aufgebaut, die Besucher können kommen.

## Zeitbedarf für den Aufbau

Für den Aufbau des Informationsstandes mit dem Sinnesparcours sollte man etwa 45 Minuten kalkulieren. Der evtl. Aufbau eines Pavillons ist hier nicht eingerechnet.

## Checkliste

Diese Checkliste finden Sie im Anhang zum Ausdrucken.

**Sinnesparcours:**

- HÖREN (Fotodosen, Auflösungszeitel)
- RIECHEN (Duftöle, Auflösungszeitel)
- FÜHLEN (Beutel, Lebensmittel)
- SEHEN 1 (Kartons, Lebensmittel)
- SCHMECKEN 1 (gefärbter Apfelsaft, Gläschen)
- Anleitungszettel für alle Stationen

(Weitere Materialien bei der Beschreibung der Sinnesstationen)

**Bei Außenveranstaltungen:**

- Pavillon
- Feuchte und trockene Lappen zum Trocknen und Säubern

**Was man sonst noch so braucht:**

- 4 Tische für den Sinnesparcours
- 1 - 3 Tische für Auslagen
- 2 Klappstühle (zum Ausruhen und für Gespräche, z.B. mit der Presse)
- Ggf. Messestand, Banner, Plakate o.ä.
- Beschwerer für Papier bei windigem Wetter (z.B. kleine Steine, Plexiglasplatten)
- Starke Plastikfolie zum Abdecken von Tischen bei plötzlichem Regenguss
- Feuchte und trockene Lappen zum Trocknen und Säubern z.B. von Tischen
- Stifte, Schreibblock, Visitenkarten
- Pressemappe
- Tesafilm, Kreppband, Schere, Heftzwecken, Kordel, Zollstock, Powerstrips, dicker Filzstift
- Einige dünnen Brettchen zum Ausrichten der Tische bei unebenen Gelände
- Ansteckschilder (wie Namensschilder bei Tagungen) mit dem Conviviumslogo zur Kennzeichnung der Standbetreuer
- Diese Anleitung in Klarsichttaschen, damit neue Betreuer sich informieren können

Die am Schluss aufgelisteten Kleinigkeiten werden Sie nicht missen wollen, da sie bei Eventualitäten sehr hilfreich sein können. Sie werden im Laufe der Zeit noch weitere Hilfsmittel hinzufügen.

TIPP: Für wenig Geld gibt es in Baumärkten Werkzeugkästen aus Kunststoff, in die man diese Kleinteile gut unterbringen kann.

**Nicht vergessen sollte man:**

- Eigenen Veranstaltungskalender
- Slow Food Magazin
- Slow
- Flyer Arche, Slow Food Deutschland, Terra Madre etc.
- Schildchen mit den Verkaufspreisen
- „Devotionalien“, die verkauft werden sollen mit Preisschildern

TIPP: Besonders auf Messen und Märkten verkauft Slow Food Oldenburg Einkaufstaschen recht gut. Dazu haben wir per Computer ein Bild mit Logo gestaltet und es auf Spezialfolie gedruckt (im Computerfachhandel, aber auch z.B. beim Kaufhof erhältlich). Die Folie wird anschließend auf die Einkaufstaschen gebügelt. Das kann man gemütlich bei einem Glas Wein gemeinsam vorbereiten. Wir machen bei Verkaufspreisen von je nach Größe zwischen 1,50 € und 2,50 € immer einen kleinen Gewinn.

## Zur Finanzierung

Der Einsatz eines Sinnesparcours kostet nicht viel. Der Verkauf z.B. von Slow Food-Magazinen kann die Kosten wieder decken.

Schwieriger ist die Anschaffung von Zubehör, z.B. von Tischen, einem Messestand oder Bannern oder einem Pavillon.

Einige Vorschläge:

Die Mitglieder des Conviviums werden um eine kleine Spende von z.B. 10 € gebeten, zweckgebunden zur Anschaffung eines Informationsstandes. Mitglieder sind oft bereit, einen kleinen Obolus für das eigene Convivium zu geben.

Einige Mitglieder finanzieren die Anschaffung aus privaten Mitteln vor (es sind ja keine horrenden Beträge). Durch Verkauf z.B. von Magazinen und „Devotionalien“ wird die Schuld zurückgezahlt.

Slow Food Oldenburg hat zu seinem fünfjährigen Bestehen eine Tombola angeboten. Befreundete Firmen wurden um eine Spende in Naturalien in Höhe von mindestens 5 € gebeten (die Waren hatten immer einen deutlich höheren Wert). Das Convivium spendete ein Magazin-Abo, eine kostenfrei Teilnahme an einer Veranstaltung und einige selbstgemachte Einkaufstaschen.

Wir haben per Computer Lose gedruckt. Weil wir so viele Gewinne hatten, könnte das Verhältnis Nieten – Gewinne bei 1 zu 4 gehalten werden.

Ein Los kostete 2 €, 3 Lose 5 € und 7 Lose 10 €.

Bei fast 50 Teilnehmer an der Veranstaltung konnten wir fast 500 € für die Conviviumskasse einnehmen. Hätten wir doch mehr Lose gemacht – nach der Hälfte der Zeit gingen uns die Lose aus.

Nach dem Motto, gemeinsam sind wir stark: Die fünf Convivien des Nordwesten (Bremen, Diepholz, Oldenburg, Osnabrück, Ostfriesland) waren sich schnell einig, als es hieß, es gibt einen Doppelpagodenpavillon (8 m x 5 m) im Angebot, der wetterfest ist.

Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## HÖREN

### *Durch Schütteln Lebensmittel hören*

#### Material

- 14 Fotodosen, schwarz
- Lebensmittel, z.B.
  - Reis
  - Zucker
  - Mehl
  - Rosinen
  - Pfefferkörner
  - Kaffeebohnen
  - Erbsen oder Linsen
- Zettel mit Auflösung (laminiert oder in Klarsichttasche), siehe Anhang



#### Vorbereitung

In je zwei Fotodosen ein Lebensmittel geben (nicht ganz voll). Der Auflösungszettel wird auf den Tisch gelegt.

TIPP: Bei großem Besucherandrang muss es schnell gehen. Da ist es nützlich, unter eine Dosenreihe Nummern in zwei Farben zu kleben (nicht in der Reihenfolge des Auslösungszettels!), diese Nummern mit dem Inhalt auf ein kleines Zettelchen schreiben und dieses an die dem Besucher abgewandte Kante des Tisches zu befestigen. So kann man schnell nachsehen, was in den Dosen drin ist, ohne dass man immer wieder reinschauen muss (man hat es natürlich irgendwann gelernt). Durch die verschiedenfarbigen Nummern kann man die Dosenpaare schnell auseinander sortieren. Wenn man die Dosen getrennt aufstellt, können Besucherpaare auch mal gemeinsam spielen.

#### Ablauf

Kinder sollen durch Schütteln die zusammen passenden Fotodosen herausfinden. Erwachsene und größere Kinder können versuchen, zusätzlich den Inhalt zu erraten und sie auf die richtige Stelle des Auflösungszettels platzieren.

#### Bewertung

Einfach zu machen, bei allen sehr beliebt.

#### Tipp

Fotodosen erhält man in Fotogeschäften kostenlos.



Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## FÜHLEN

### **Versteckte Lebensmittel erfühlen**

---

#### **Material**

- 6 Stoffbeutel mit einem Bündel locker verschließbar, so dass man nicht hineinsehen kann
- 6 verschiedene Lebensmittel wie z.B.
  - Apfel
  - Birne
  - Banane
  - Gurke
  - Zucchini
  - Karotte
  - Mango
  - Ingwerwurzel
  - Kartoffel
  - Kohlrabi
  - Zitrone
  - Orange
  - Zwiebel



#### **Vorbereitung**

Lebensmittel in die Beutel stecken.

TIPP: Bei Großveranstaltungen und warmen, sonnigen Wetter empfiehlt es sich unbedingt „feste“ Lebensmittel zu benutzen (Bananen oder Birnen werden schnell matschig).

#### **Ablauf**

Besucher sollen durch Tasten die Lebensmittel erfühlen.

Kleine Kinder dürfen in die Beutel hineingreifen.

Große Kinder und Erwachsene müssen von außen fühlen.

#### **Bewertung**

Einfach, bei kleinen Kinder sehr beliebt. Aber auch Erwachsene haben ihren Spaß. Kann je nach Lebensmitteln für Kinder leicht, für Erwachsene schwieriger gemacht werden.

#### **Weitere Vorschlag**

Z.B. Nudeln, getrocknete Bohnen, Sternanis, Zimtstange, Muskatnuss u.ä. erfühlen lassen. Hierzu einige weitere Zuziehbeutel bereithalten.

#### **Tipp**

Taschen und Zuziehbeutel kann man z.B. bei „Memo“, Am Biotop 6, 97259 Greußenheim, Tel. 09369/905-100, Fax 09369/905-300, [www.memo.de](http://www.memo.de) bestellen. Preisbeispiele: Zuziehbeutel 0,42 €, Tragetaschen 0,45 € (Stand Mai 2006).



Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## **RIECHEN 1**

### ***Düfte von Lebensmitteln riechen***

---

#### **Material**

- 6 ätherische Duftöle (aus der Apotheke) in Glasfläschchen, Etiketten abgelöst, z.B.
  - Orange
  - Zitrone
  - Thymian
  - Salbei
  - Lavendel
  - Rose
  - Minze
  - Nelke
  - Zimt
- Auflösungszettel mit Namen der Düfte (lamiert oder in Klarsichttasche), siehe Beispiel im Anhang
- Feuchter Lappen, um die Gläschen sauber zu halten



#### **Vorbereitung**

Etiketten ablösen und die Fläschchen von unten mit dem Anfangsbuchstaben des Duftes markieren, damit man sie selbst schnell wiedererkennen kann, ohne daran riechen zu müssen.

#### **Ablauf**

Besucher riechen und ordnen die Düfte dem offen liegenden Zettel zu. Wenn es etwas schwieriger sein soll, wird der Auflösungszettel zunächst umgedreht.

#### **Bewertung**

Bei Erwachsenen sehr beliebt. Aber auch Kinder versuchen sich gerne.

#### **Weitere Vorschlag**

Die Düfte echten, frischen Kräutern und Früchten zuordnen lassen.

#### **Tipp**

Fragen Sie den Apotheker, welche Düfte es gibt (sie müssen meist bestellt werden) und ob er sponsern oder im Preis entgegen kommt.



Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## **RIECHEN 2**

### ***Frische und getrocknete Kräuter riechen***

---

#### **Material**

- Frische Kräuter, wie
  - Petersilie
  - Schnittlauch
  - Rosmarin
  - Thymian
  - Basilikum
  - Salbei
- Dazu Gläser mit Wasser, damit die Kräuter nicht vertrocknen
- Entsprechende getrocknete Kräuter aus dem Supermarkt
- Schüsselchen oder flache Marmeladengläser für die getrockneten Kräuter

#### **Vorbereitung**

Frische Kräuter in die Gläser stellen, getrocknete in die Schüsselchen oder Gläser füllen.

#### **Ablauf**

Die Besucher sollen durch riechen die frischen den getrockneten Kräutern zuordnen. Ganz gemein: Noch frischen Knoblauch und Knoblauchpulver dazu nehmen.

#### **Bemerkungen**

Mehr lehrreich als spielerisch. Ist aber im Sommer auch eine optische Belebung des Informationsstandes.

Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## **RIECHEN 3**

### ***Für Kinder: Obst riechend erkennen***

---

#### **Material**

- Mehrere Schals oder Küchentücher zum Verbinden der Augen
- Verschieden Obstsorten, z.B.
  - Banane
  - Apfel
  - Birne
  - Himbeeren (auch TK-Ware)
  - Erdbeeren (auch TK-Ware)
  - Ananas (auch Dose; ggf. beides)
- Entsprechend viele kleine Twist-off-Gläser

#### **Vorbereitung**

Das Obst ggf. schälen, zerkleinern und in die Gläser füllen. Das kann nur kurz vorher passieren!

#### **Ablauf**

Den Kindern die Augen verbinden. Das Glas in die Hand geben und riechen lassen, was für eine Frucht es ist.

#### **Bemerkungen**

Zum Riechen reicht jeweils ein Frucht und ca. 100 Gramm Himbeeren und Erdbeeren aus.

#### **Hinweis**

Auch Gemüse wie Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Kohlrabi können benutzt werden.

Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## **SCHMECKEN 1**

### ***Ist es wirklich Apfelsaft?***

---

#### **Material**

- Klaren Apfelsaft in Flaschen (Etiketten abgelöst; ein Etikett für ungläubige Besucher zurück behalten)
- Probiergläschen (Kunststoff, 2 cl)
- Lebensmittelfarbe (rot, grün, gelb, z.B. von Schwartz)
- Je nach Temperatur Kühlboxen
- Müllbeutel oder Kiste für gebrauchte Probierbecher (kann man wieder spülen)
- Feuchter Lappen zum Säubern von Tisch und Flaschen

#### **Vorbereitung**

Lebensmittelfarbe in die Apfelsaftflaschen geben und ordentlich schütteln, damit sich die Farbe auflöst. Das sollte nicht vor Augen der Besucher erfolgen, also vorbereiten! Auch das Ablösen der Etiketten dauert seine Zeit und benötigt Wasser.

#### **Ablauf**

Kinder und Erwachsene sollen raten, nach was der Saft schmeckt.

HINWEIS: Überlegen, wie man reagiert, wenn eine 70-Jährige sagt: „Hmh, lecker, Waldmeister habe ich lange nicht mehr probiert.“

TIPP: Wenn Erwachsene allzu schnell sagen, es schmeckt alles nach Apfelsaft, kann man eine Fangfrage stellen: „Und welcher hat Ihnen am besten geschmeckt?“ Peng! „Ich glaube, der grüne Saft war nicht ganz so süß, oder? Und der rote ...“  
Besucherkommentar mit Augenzwinkern: „Die letzte Frage war gemein!“

#### **Bemerkungen**

Etwas aufwändig, aber Spaß für alle.

#### **Mengenberechnung**

1 L Apfelsaft ergibt bei 2 cl-Gläschen etwa 100 Portionen, da zum Probieren ein halbes Gläschen reicht.

Eine Tube Lebensmittelfarbe reicht für 1 Liter Flüssigkeit. Da der Apfelsaft dann sehr künstlich aussieht, nehmen wir eine halbe Tube je Liter Apfelsaft.

Entweder man reicht die Säfte in drei verschiedenen Gläschen (Paare teilen sich durchaus die Portionen) oder man schenkt in einem Becherrchen nacheinander die Säfte aus (spart Gläschen).

Für etwa 100 Probiersets benötigt man somit:

3 L Apfelsaft

Je eine halbe Tube Lebensmittelfarbe (rot, grün, gelb)

100 Gläschen (300 wenn man in jeweils 3 verschiedenen Gläschen ausschenken möchte)

#### **Tipp**

Die Probiergläschen erhält man z.B. bei „Metro“. Fragen Sie auch eine Catering-Firma (Party-Zubehör) nach solchen Schnapsgläschen.

An einen gut besuchten Veranstaltungstag mit ca. 8000 Besuchern bei idealem Wetter haben wir 550 bis 600 Portionen abgegeben.



Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## **SCHMECKEN 2**

***Schmecken ohne Riechen geht nicht***

---

### **Material**

- Ein Schüsselchen mit Erdnüssen
- Kleines Löffelchen

### **Ablauf**

Die Besucher sollen mit der Hand die Nase zuhalten und eine Erdnuss zerkauen (man schmeckt praktisch nichts). Erst wenn man die Nase wieder loslässt, schmeckt es nach Erdnuss.

### **Bemerkungen**

Sehr einfach, verblüffend auch bei Erwachsenen.

### **Tipp**

Falls bei großem Besucherandrang beim SCHMECKEN 1 der Apfelsaft ausgeht, kann ein Beutelchen Erdnüsse einem aus der Verlegenheit helfen.

Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## **SCHMECKEN 3**

### ***Für Kinder: Obst schmecken***

#### **Material**

- Schals oder Küchentücher zum Verbinden der Augen
- Verschieden Obstsorten, z.B.
  - Banane
  - Apfel
  - Birne
  - Himbeeren (auch TK-Ware)
  - Erdbeeren (auch TK-Ware)
  - Ananas (auch Dose; ggf. beides)
- Entsprechend viele kleine Schälchen
- Kleine Löffelchen

#### **Vorbereitung**

Das Obst ggf. schälen, zerkleinern und in die Gläser füllen. Das kann nur kurz vorher passieren!

#### **Ablauf**

Den Kindern die Augen verbinden. Sie sollen schmecken und sagen, welche Frucht es ist.

#### **Bemerkungen**

In einer Klasse muss nicht jedes Kind unbedingt von jedem Obst probieren. 2 – 3 Früchte und etwa 250 Gramm Himbeeren und Erdbeeren reichen.

#### **Hinweis**

Man kann auch nur verschiedene Gemüse anbieten, z.B. Möhre, Zucchini, Kohlrabi. Auch lassen sich Obst und Gemüse kombinieren.



Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## SEHEN 1

### *Unter farbigem Licht sehen Lebensmittel anders aus*

---

#### **Material**

- 4 Schuhkartons
- Transparentpapier (rot, gelb, blau, grün)
- 4 Bananen
- 4 Äpfel
- 4 Tomaten

#### **Vorbereitung**

Auf der Breitseite der Schuhkartons je ein rundes Loch ausschneiden. Die Deckel jeweils großflächig ausschneiden und mit dem Transparentpapier bekleben. In jeden Karton eine Banane, einen Apfel und eine Tomate legen. Die verschieden farbigen Deckel auflegen.



#### **Ablauf**

Die Besucher schauen abwechselnd durch die Löcher auf das Obst und Gemüse, das durch die farbigen Transparentfolien verschiedenfarbig angestrahlt wird. Sie sollen jeweils sagen, welches Obst und Gemüse am besten aussieht.

Hintergrund: In Supermärkten werden die Fleisch-, Käse- und Gemüsetheken meist durch „farbiges“ Licht beleuchtet, damit die Ware frischer und besser aussieht.

#### **Bemerkungen**

Aufwändig, kommt eher bei Jugendlichen und Erwachsenen an. Es gibt immer wieder verblüffte Gesichter, wenn der Deckel abgenommen wird.

#### **Hinweis**

Nur erfolgreich, wenn es hell genug (Sonne) ist.

#### **Tipp**

Es gibt transparente Folien aus etwas stärkerem Kunststoff in verschiedenen Farben. Oft reicht es damit schon aus, von oben in die Kartons zu schauen.



Mit allen Sinnen Geschmack entdecken

## **SEHEN 2**

### ***Fertigprodukte erraten***

#### **Material**

- 8 gleiche Twist-off-Gläser (z.B. Marmeladengläser)
  - 8 Fertigprodukte aus der Tüte, z.B.
    - Fix für Gulasch
    - Fix für Kartoffelgratin
    - Pudding mit Vanillegeschmack
    - Soßenbinder
    - Hühner- oder Rindersuppe
- Es gibt genügend Beispiele in den Supermarktregalen.

#### **Vorbereitung**

Zutatenliste von den Tüten abschreiben und auf kleine, auf die Gläser passende Zettel drucken. Möglichst wasserfest auf die Gläser kleben.

Tüten oben aufschneiden und den Inhalt in die Gläser füllen.

Die Tüten auf der Rückseite und die Gläser mit einer jeweiligen Nummer beschriften, damit Tüte und Glas wieder zugeordnet werden können.

#### **Ablauf**

Die Besucher sollen durch Anschauen (Riechen darf erlaubt sein) raten, um welches Fertigprodukte es sich handelt.

Leichter ist es, wenn die Besucher die offen liegenden Tüten sehen können, schwerer, wenn man die Tüte zunächst nicht zeigt.

#### **Bemerkungen**

Kommt gut an, auch größere Kinder raten (und riechen) gerne. Lehrreich, vor allem wenn Alternativen zu den Produkten aufgezeigt werden und Informationen zu den Inhaltsstoffen gegeben werden.