Sinne schulen

Autor(en): **Keim, Véronique**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mobile : die Fachzeitschrift für Sport**

Band (Jahr): **8 (2006)**

Heft 4

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-991773

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Wissenswert

Sensorische Auswertung – was ist das?

▶ Sensorische Auswertung ist eine wissenschaftliche Form von Degustation. Mit ihr kann man ein Nahrungsmittel so beschreiben, wie es empfunden wird, und sie gibt ein zuverlässiges Messinstrument ab, um die Vorlieben der Konsumenten zu evaluieren und die Beweggründe für ihre Wahl zu ergründen.

Zwei Blickwinkel werden bei der sensorischen Auswertung unterschieden: Die sensorische Analyse versucht, die organoleptischen Eigenschaften von Nahrungsmitteln zu bestimmen, d.h. ihre Wirkung auf die vor, während und nach der Nahrungsaufnahme stimulierten Sinnesrezeptoren. Die hedonische Bewertung hingegen präzisiert das Anziehende oder Abstossende, das diese organoleptischen Eigenschaften bewirken. Die sensorische Analyse interessiert sich also für das Nahrungsmittel an sich, während sich die hedonische Bewertung mit der Art und Weise beschäftigt, wie das Nahrungsmittel beim Konsumenten ankommt. //

› *Zusätzliche Informationen finden sich unter: http://life.hevs.ch/f/evaluation-sensorielle.asp*

Foto: kursiv

Sinne schulen

Interdisziplinäres Projekt // Kinder sind beim Essen ausgesprochen wählerisch. Elterlicher Ansporn stösst oft auf strikte Ablehnung. Lässt sich über die Schulung der fünf Sinne mehr ausrichten?

Véronique Keim

▶ Die ablehnende Haltung gegenüber Neuem und Unbekanntem wird als Neophobie bezeichnet und ist bei Kindern im Alter von vier bis sieben Jahren Nahrungsmitteln gegenüber stark ausgeprägt. Die Eltern sind meistens verunsichert, weil das Kind die Abneigung nicht rechtfertigen kann. «Ich mag es nicht!», ist zu ihrem Leidwesen oft die einzige Erklärung. Diese Einstellung verliert sich später etwas, aber die Aufforderungen der Eltern stossen weiterhin auf Ablehnung, solange sie ein bestimmtes Verhalten aufdrängen wollen. Diese Beobachtungen haben eine Walliser ETH-Lebensmittelingenieurin zu einem neuen Forschungsansatz angeregt, der das Kind zum Akteur seiner Ernährung macht.

Fördern statt vorbeugen

Wie bloss lässt sich die «Schlangenfrassepidemie» eindämmen, die sich Tag für Tag weiter ausbreitet? Ein Team der Hochschule Wallis in Sitten unter Anne-Claude Luisier hat sich vorgenommen, mit einem Feldversuch Antworten auf diese brennende Frage zu finden. «Präventionskampagnen haben nicht zwingend die erwarteten Auswirkungen. Wir haben deshalb ein anderes Vorgehen gewählt und wollen ‹Werbung› machen.» So ist «Sensokids» entstanden, ein Ernährungsansatz, der das Kind dazu anhält, mit seinen fünf Sinnen die Geheimnisse der Dinge zu ergründen, die auf seinem Teller landen. «Im Alltag verlassen wir uns vor allem auf die Augen und die Ohren, viel weniger auf den Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinn.» In diesem fächerübergreifenden Projekt erfassen die Kinder Nahrungsmittel auf unterschiedlichen Wegen, sie vergrössern ihren Wortschatz und entwickeln beim Suchen von Analogien ihre Fantasie. Sie werden beim Erforschen, wie ein Apfel knackig ist oder wie Sprudelwasser prickelt, zu kleinen «Wissenschaftlern». So erhalten Schulkinder Zugang zur sensorischen Auswertung, einem sonst der Wissenschaft vorbehaltenen Gebiet (siehe Kastentext). «Weil wir die Degustation unter wissenschaftlichen Vorzeichen untersuchen, verstehen wir die Vorlieben der Kinder besser. Bei einem Apfel zum Beispiel versuchen wir herauszufinden, welchen Einfluss Grösse, Farbe, Struktur, Säuregehalt oder Darreichungsform (roh, als Kompott, gerieben usw.) darauf haben, ob das Kind ihn akzeptiert oder ablehnt.»

Im Schnittpunkt von Wissenschaft und Pädagogik

Im Einverständnis mit der Schulleitung und den Lehrpersonen führen

Die Gurke wird zur Melone

▸ Aufgrund der Auswertung nach einem Jahr Feldversuch mit den Schülern von Saillon lässt sich eine erste pädagogische Bilanz ziehen.

Beispiele: Die Schüler konnten den Nahrungsmittel neue Aspekte abgewinnen: «Reiswaffeln knirschen genau so wie wenn ich meine Pantoffeln am Boden reibe» (Méline, 6 Jahre). Das Geschmacksvokabular ist umfangreicher geworden: «Es ist krümelig» oder «es zieht einem den Mund zusammen». Vorurteile konnten überwunden werden: «Ich dachte, Oliven mag ich nicht, aber beim Degustieren habe ich gemerkt, dass mir ihr Geschmack passt» (Marion, 8 Jahre). Die Kinder greifen auf Erinnerungen zurück und lernen zu analysieren: «Je näher ich dem Rand der Gurkenscheibe komme, desto mehr habe ich das Gefühl, ich esse Wassermelone» (Gaëlle, 8 Jahre). //

› *Informationen zum Projekt:*
Hochschule Wallis, Anne-Claude Luisier,
Tel. 027 606 86 59;
e-mail: aclaude.luisier@hevs.ch;
www.hevs.ch

die Wissenschaftler ihr Forschungsprojekt an der Primarschule Saillon während mehrerer Jahre durch. Begonnen hat es 2003 mit einigen wenigen Klassen, inzwischen umfasst es die ganze Schule vom ersten Kindergartenjahr bis zur sechsten Klasse. «Bei einem so breiten Altersspektrum lässt sich die Verhaltensentwicklung der Schülerinnen und Schüler beobachten. Eine Psychologin begleitet das Projekt, um uns auf die verschiedenen Entwicklungsphasen des Kindes aufmerksam zu machen.» Die Lehrpersonen haben eine Weiterbildung zum Thema Sinnessysteme erhalten. Im Lauf des Schuljahres kommen Aktivitäten zum Zug, die die fünf Sinne anregen, und die Nahrungsmittel sind Anlass zu multisensorischem Lernen. Bei einer Exkursion in den Wald beispielsweise lernen die Kinder verschiedene Pflanzen und Bäume, ihre Form, ihren Duft usw. kennen. Im Klassenzimmer probieren sie den Tee aus, den sie mit den gesammelten Blättern selbst kochen. Ein anderes Anwendungsbeispiel beim Lesenlernen: Das A ruft das Bild eines knackigen Apfels hervor, bei P denken die ABC-Schüler an die Pfirsiche, die im Süden am Strassenrand angeboten werden und beim M wie Melone läuft ihnen das Wasser im Mund zusammen. Sie verbessern ihre Ausdrucksfähigkeit und lernen, Empfindungen zu benennen, die über das simple «mag ich – mag ich nicht» hinausgehen. Mit diesem neuartigen Vorgehen lassen sich Neophobien gegenüber Lebensmitteln – und die sie begleitende Verzweiflung der Eltern – nicht selten überwinden. Die Nahrungsmittel erhalten eine andere Bedeutung, und auf einmal tauchen sogar für die Eltern unerwartete Geschmacksnuancen auf.

Aufruhr in der Küche

Die Eltern sind hin- und hergerissen zwischen Trends, wirtschaftlichen Erwägungen und der so genannt gesunden Ernährung und wissen manchmal kaum noch, wonach sie sich richten sollen. Das Forschungsprojekt bietet hier willkommene Unterstützung. «Zu Hause wollen die Kinder ihre Entdeckungen mit den Eltern teilen. Dabei erfährt eine Mutter vielleicht, dass ihre Tochter nichts gegen Gurken hat, aber die Sauce dazu nicht goutiert!» Wenn der Zvieriapfel bisher kaum Erfolg hatte, können die in der Schule gemachten Erfahrungen das Steuer bisweilen herumreissen: Der Granny Smith, «der knackig ist und so schön prickelt», ist auf einmal gefragt und löst den Golden ab. Aber nur, wenn er geschält und in Stücke geschnitten ist! Anne-Claude Luisier ist überzeugt: «Gibt man dem Kind ein paar Werkzeuge, die es nach eigenem Gusto ergänzen kann, wird es vom passiven Konsumenten zum Akteur, was den Zugang zu den Nahrungsmitteln und ihre Akzeptanz verändert. Natürlich wird ein Produkt nie stigmatisiert, man überlässt es dem Kind, das Essen mit seinen Sinnen zu erfassen und sich eine eigene Meinung zu bilden.»

Belohnung und Unterstützung

Dem Projekt «Sensokids: 5 Sinne zum Lernen» wurde einstimmig der Preis «Santé-Entreprise 2005» der European Association for the Promotion of Health (EAPH) verliehen. Was nicht geplant war: Die von Anne-Claude Luisier und der Psychologin Alexandra Vuistiner in Empfang genommene Auszeichnung hat dem Projekt Flügel verliehen. Die Präsentation ihres Vorgehens an einer Konferenz der Erziehungsdirektion in Bern weckte grosses Interesse bei den Politikern. Die Walliser Hochschule konnte mit dem Kanton Wallis und drei seiner Departemente eine fünfjährige Partnerschaft aushandeln, eine Premiere! Der Kanton will das wissenschaftlich-pädagogische Profil des Projekts konsolidieren und die Verbreitung der Unterrichtswerkzeuge in allen Schulen der Grund- und Primarstufe im Wallis fördern. Das freut Anne-Claude Luisier: «Mit dieser Unterstützung können wir den Verlauf beobachten, die Werkzeuge aufgrund der Resultate nach und nach anpassen und unser Vorgehen nach wissenschaftlichen Standards validieren.» Aus dem Fachhochschulprojekt «Sensokids» wird unter der neuen Bezeichnung «Sens05» ein Projekt auf Kantonsebene. Ohne Zweifel ein spannendes. //