

Kinder schärfen ihre Sinne in der Alten Webschule

Reihe „Mächtig was los“ widmet sich dem Thema Sensorik mit anschaulichen Aktionen zum Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Fühlen

BRAMSCHE Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Mächtig was los“ ging eine Kindergruppe im Alter von acht bis 13 Jahren in den Räumlichkeiten der Alten Webschule auf eine ganz spezielle Expedition. „Expedition Sensorik, Sehen – Riechen – Schmecken“ hieß es unter der Anleitung von Thorsten Thomas

und Anne Kraft-Hill. Der Förderkreis Naturkundliche Sammlung Thorsten Thomas hatte in Kooperation mit dem Verein Universum die Kinder dazu eingeladen, mit Nase, Zunge und Augen verschiedene Stoffe zu untersuchen. Doch auch der Tast- sowie der Hörsinn wurden angesprochen.

Mit der genauen Betrachtung von Äpfeln begann die Veranstaltung. „Auf was achtet ihr beim Einkauf?“, wollte Thorsten Thomas wissen. Farbe, Herkunftsort, faule Stellen und Reifegrad waren die Antworten aus dem Kreis der beiden Mädchen und sieben Jungs, die an der Veranstaltung teilnahmen.

Mit Anschauen, Riechen und Schmecken, also einer Verkostung, ging es weiter. Beim Geschmacksvergleich zwischen einer frischen Himbeere und einem Himbeerjoghurt kam heraus, dass in einem Joghurt im gesamten Glas lediglich zu einem Achtel Himbeeren, dafür aber reichlich Zucker, Aroma und Farbe aus Rotebetsaft vorhanden sind.

Grundsätzliche Erläuterungen der fünf Sinnesorgane des Menschen folgten. Über die Haut, erläutert von

Anne Kraft-Hill, erfuhren die Kinder, dass diese bei einem erwachsenen Menschen etwa die Größe eines Betttuches hat und vor Verletzungen, Umwelteinflüssen, Viren und Infektionen schützt. Anhand eines Augenmodells erklärte Thorsten Thomas wiederum dessen Funktionsweise mit den im Augeninneren befindlichen Rezeptoren.

Über das Ohr lernten die Kinder, dass sich hierin die kleinsten Knochen des Körpers befinden. Vom Geschmackssinn wusste Thorsten Thomas zu berichten, dass durch ihn die Geschmacksarten süß, sauer, bitter, salzig und umami über die noppenförmigen Geschmackszellen identifiziert werden können. Warum wir überhaupt etwas schmecken müssen, erklärte Thorsten Thomas mit der Notwendigkeit, kalorienhaltige Speisen,

die meistens süß sind, zu erkennen. Salz braucht der Körper für intakte Nervenbahnen. Bitter schmecken viele Gifte, und Saures wird ebenfalls für etliche Körperfunktionen benötigt.

Die Nase als Filter, der die Luft etwas anwärmt und säubert, wurde gleich durch Geruchsprüben von Schokoladenaroma, gefolgt von Pfefferminzöl und abschließend Pfefferöl, bezüglich ihrer Sensibilität untersucht. Blindes Vertrauen setzte die Verkostung mit geschlossenen Augen von Glukosesirupprodukten voraus.

Der Beobachtungssinn sowie das Gedächtnis waren gefordert, als Anne Kraft-Hill nach einer Beobachtungsrunde ein Kind vor die Tür schickte und an den im Raum verbliebenen Veränderungen am Outfit vornahm. Drei Kinder, drei Treffer waren ein



Ein Blindversuch mit Schlickerkram gehörte ebenfalls zum Programm.
Fotos: Holger Schulze

überzeugendes Ergebnis für die Beobachtungsgabe.

Nach einer Verschnaufpause ging es im zweiten Teil der Expedition Sensorik in Gruppen aufgeteilt weiter. An fünf Stationen waren nochmals sämtliche Sinne gefordert, galt es doch blind Gegenstände per Tastsinn zu erkennen, mehrere Gewürz- und Geschmacksproben zu

identifizieren, Geräusche zu beschreiben und die Blindenschrift kennenzulernen.

Insgesamt kamen die Kinder in den Genuss einer kreativ organisierten Sinneskunde, die nicht nur Wissen anschaulich vermittelte, sondern auch die Sinne selbst in vielfacher Hinsicht ansprach und ganz praktisch erlebbar machte.

hols



Gewürze sollten mit der Nase identifiziert werden.