

Der olfaktorische Sinn - Geruchssinn

Schon bei der Geburt ist der Geruchssinn gut entwickelt. Er ermöglicht zum Beispiel dem Säugling, seine Mutter an ihrem typischen Geruch zu erkennen.



Auch später werden bestimmte Gerüche präzise mit bestimmten Personen, Ereignissen und Gefühlen in Verbindung gebracht. Die Verbindung von bestimmten Gerüchen mit emotionalen Komponenten ist darauf zurückzuführen, dass zwischen der Riechbahn und dem emotionalen System (limbisches System) eine enge Verbindung besteht (Bläsius 2003).

Desweiteren verbindet man meist die wahrgenommenen Düfte mit bereits bekannten Gerüchen („Das riecht wie...“). Das ist jedoch bei jedem Menschen unterschiedlich

Wie das Riechen funktioniert

Mit der Atemluft gelangen die verschiedenen Duftstoffe in unsere Nase. Oben in der Nase auf der Riechschleimhaut sitzen etwa drei Millionen Riechzellen. Sie sind mit feinen Sinneshärchen ausgestattet. Jede Riechzelle ist nur für einen einzigen Duftstoff zuständig. Sobald dieser beim Einatmen an ihren Sinneshärchen vorbeizieht, melden diese das dem Gehirn. Auf diese Weise können wir etwa 10 000 verschiedene Gerüche wahrnehmen. Hunde erschnüffeln eine Million Gerüche (Krekeler 2005).

Man unterscheidet (nach Henning) sechs Grundqualitäten des Geruchs

- würzig,
- blumig,
- fruchtig,
- harzig,
- brenzlich und
- faulig.

Machen Sie mit Ihrem Kind einen Waldspaziergang und nehmen Sie fünf bis zehn verschließbare Gläschen mit. Dazu eignen sich beispielsweise leere Honig- oder Marmeladengläser. Nehmen Sie nun an verschiedenen Stellen des Waldes Proben und füllen Sie diese in die Gläser. Die Gläser werden dann beschriftet und gut verschlossen. Als Inhalte bieten sich unter anderem an:

- Gras
- Tannenzapfen
- Moos
- Steine
- Baumrinde

Aber Kinder finden sicher noch viel mehr Proben, die es einsammeln kann. Nehmen sie die Ideen mit auf.

Zu Hause werden

die

Gläser

wieder geöffnet:



Nun muss mit geschlossenen Augen erraten werden, was die einzelnen Gläser enthalten.

So riecht die Luft (ab 7 Jahren)

Finde das Duftdöschen (ab 7 Jahren)

Dieses Spiel eignet sich für Kindergruppen, zum Beispiel an Geburtstagen oder bei Familienfeiern. Ein kleines Döschen wird mit einem Wattebausch gefüllt, auf den zuvor ein paar Tropfen eines stark riechenden Duftöls geträufelt worden sind. Nun muss ein Kind den Raum verlassen, während die anderen das Döschen im Zimmer verstecken. Wenn es wieder hereingelassen wird, soll es das Duftdöschen allein mit seinem Geruchssinn finden. Am besten werden dazu auch noch die Augen verbunden, damit sich das Kind wirklich auf seine Nase verlässt und nicht mit den Augen nach Hinweisen sucht.

Was steht auf dem Herd? (ab 6 Jahren)

Natürlich bietet es sich an, Kinder jeden Tag zu fragen, ob sie allein anhand der Gerüche aus der Küche erkennen können, was gerade gekocht oder zubereitet wird. Je öfter Sie das üben, desto sicherer werden die Kinder einzelne Zutaten oder Gewürze erkennen können.

Der eigene Kräutergarten (ab 10 Jahren)

Motivieren Sie das Kind, auf dem Balkon, der Fensterbank oder im Garten ein eigenes kleines Kräuterbeet anzulegen. Dazu müssen die Kräuter nicht mühsam aus Samen gezogen, sondern können schon topffertig in jedem größeren Supermarkt gekauft werden. Verwenden Sie diese Kräuter zum Kochen und lassen Sie die Kinder nach einer Geschmacksprobe entscheiden, was wozu passt.

Diskutieren Sie dabei die folgenden Fragen:

- Verändert sich der Geruch der Kräuter je nach Tageszeit?
- Wann riecht ein Blatt stärker: als Ganzes oder zerrieben?
- Schmeckt das Kraut so, wie es riecht?
- Lassen Sie Ihr Kind versuchen, die einzelnen Kräuter allein am Duft zu unterscheiden.
- Lassen Sie Ihr Kind versuchen, die einzelnen Kräuter allein am Geschmack zu unterscheiden.
-

Bitte beantworten Sie folgende Fragen schriftlich(stichpunktartig):

1. Wie funktioniert das Riechen? Welche Grundqualitäten von Geruch gibt es?
2. Lesen Sie sich die Beispiele zur Förderung durch und beschreiben Sie eine ihrem Partner*in!

(Quelle: http://www.lernen-und-foerdern.com/Magazin/Lernfoerderung/Spiele_und_%DCbungen_zur_Foerderung_des_Riechens_und_des_Schmeckens.html)

