



Wie viele Düfte kannst du unterscheiden?

Du brauchst:

- mind. fünf duftende Gewürze z.B. Zimt, Gewürznelken, Sternanis, Kardamom, Kümmel, Piment oder Rosmarin
- kleine Gefäße oder Stamplerl
- einen Löffel, einen Stift und eine Schere
- Messer, Schneidebrett oder Mörser
- eine Serviette und eine Schnur

So wird's gemacht:

1. Die Gewürze jeweils auf Schälchen aufteilen und beschriften. Alle Mitspielenden sollen an den einzelnen Gewürzen riechen.
2. Die Schichten der Serviette auseinanderziehen. Man braucht eine der dünnen Lagen.
3. Ohne, dass Mitspielende es sehen, drei Gewürze mischen und etwas zerkleinern.
4. Etwas von der Gewürzmischung in die Serviette geben und mit der Schnur zu einem Beutel verschließen.
5. Mitspielende riechen an der Gewürzmischung und sagen, wie viele der 3 Düfte sie erkennen. Woher ist der Geruch bekannt, ist er angenehm oder unangenehm? Was könnt ihr beobachten?



Was passiert?

Beim Riechen werden unsere Geruchsrezeptoren in der Nase aktiviert und das Signal im Gehirn verarbeitet. Bekannte Gerüche können wir so zuordnen. Der Geruchssinn des Menschen warnt einerseits vor Gefahren – etwa vor giftigen Gasen oder dem Verschlucken von ekelerregenden Dingen; er unterstützt andererseits aber auch das Wahrnehmen leckerer Speisen und Getränke. Viele Gerüche prägen uns auch ein Leben lang und sind mit ganz bestimmten Erinnerungen verknüpft. So verbindet man z.B. Zimtgeruch mit Weihnachten.

Weiter forschen:

Steigert die Zahl der Gewürze in eurer Mischung, wer kann die meisten erkennen? Kann man einen Geruch neutralisieren? Riecht zwischendurch an Kaffeepulver und schaut, was passiert.

Hast du gewusst...?

Ein Hase hat etwa 100 Millionen Geruchsrezeptoren, ein Hund zwischen 200 und 300 Millionen. Menschen besitzen nur etwa 6 Millionen und die Anzahl verringert sich im Laufe des Lebens.

