



## Geschmackstest mit Fanta, Sprite und Cola



**Du brauchst:** Mineralwasser/Sprudelwasser, Lebensmittelfarben (1 mal gelb, 1 mal rot, 1 mal blau), 2 größere, durchsichtige Becher, aus denen sich gut einschenken lässt (z. B. Messbecher), pro Testperson 1 Glas, 1 Gabel, eventuell Zucker und Testpersonen  
Wenn du magst auch noch 1 Flasche „echte“ Cola, 1 Flasche „echte Fanta (dabei kannst du die Marke verwenden, die du möchtest)

### Vorgehensweise:

1. Fülle in die 2 größeren Becher ein wenig Mineralwasser.
2. Rühre jeweils, wenn du magst, einen gestrichenen Teelöffel Zucker hinzu.
3. Gib nun etwas gelbe und ganz wenig rote Lebensmittelfarbe in den 1. Becher. Mit der Gabel umrühren. Es soll ein dunkles Gelborange entstehen.
4. Gib in den 2. Becher gelbe, rote und blaue Lebensmittelfarbe. Die drei Farben ergeben zusammen braun. Rühre mit der Gabel um. Mische so lange, bis ein dunkles braun entsteht.
5. Fülle nun beide Becher mit so viel Mineralwasser auf, dass die eine Flüssigkeit aussieht wie Fanta und die andere wie Cola.
6. Finde nun Testpersonen, die probieren wollen.
7. Schenke der Testperson eine Flüssigkeit ein und lass sie raten, um was es sich handelt. Kann sie es erraten?

Eine Variante wäre, der Testperson zusätzlich noch ein Glas mit „echter“ Cola oder „echter“ Fanta zu reichen.

### Wie funktioniert das?

„Ein weißer Lolli schmeckt nach Kirsche? Das kann nicht sein, das muss Zitronengeschmack sein!“ Ungefähr so reagiert unser Gehirn auf verwirrende gleichzeitige Botschaften aus dem Geschmacksbereich und von den Augen. Wenn wir uns aber wirklich auf das Schmecken konzentrieren und nicht auf die Farbe, kommen wir auf die richtige Lösung.





## Geschmackstest für Mutige



**Du brauchst:** 1 Nasenklammer (falls vorhanden), mehrere Testessen (z. B. verschiedene Gemüse- oder Obstsorten), eine/einen Partner(-in)

### Vorgehensweise:

1. Bereitet euer Testessen vor. Schneidet z. B. das Gemüse oder Obst in kleine Häppchen.
2. Einigt euch, wer zuerst die Testperson sein soll.
3. Die Testperson setzt sich die Nasenklammer auf oder hält sich die Nase kurz zu. Dabei schließt sie fest die Augen.
4. Die Partnerin / der Partner füttert nun die Testperson mit einer kleinen Menge – ja, von was bloß? Könnt ihr es schmecken?
5. Löst auf, nachdem alles probiert wurde.
6. Wechselt nun die Rollen und wiederholt die Schritte 3 bis 5.

Vergleicht eure Erfahrungen! Was war schwer, was war leicht zu erraten?

### Wie funktioniert das?

Zwar sagen wir so etwas wie „das schmeckt toll!“, aber eigentlich liefert uns die Zunge nur die Information, ob das Essen süß, salzig, sauer, bitter oder würzig schmeckt. Die Feinheiten des „Schmeckens“, z. B. ob mit Petersilie oder Basilikum gewürzt wurde, übernimmt in Wirklichkeit die Nase. Dabei spielt das „Riechen von hinten“ eine große Rolle. Im Rachen gibt es nämlich eine Verbindung zwischen Mund und Nase, durch die besonders beim Kauen viele kleine Duftteilchen zu den Riechzellen der Nase gelangen. Weil die Nase also beim Schmecken eine große Rolle spielt, verlieren wir bei einem starken Schnupfen häufig den „Geschmackssinn“ (weil eigentlich die Riechzellen zugeschnoddert sind...). Die Nervenzellen im Mund liefern uns aber noch andere wichtige Informationen, z. B. darüber, welche Temperatur das Essen hat und ob es eher fest oder weich ist. Sogar das Kaugeräusch ist für uns wichtig – hallo, Ohr!

