



verbraucherzentrale
Nordrhein-Westfalen

GESCHMACKS- & SINNESPARCOURS

Handbuch zur Durchführung in der KiTa

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT.....	3
ABLAUF.....	4
✓ AUFBAU DES GESCHMACKSPARCOURS.....	4
✓ MATERIALIEN.....	4
✓ RAHMENBEDINGUNGEN.....	4
✓ EINFÜHRUNG.....	5
✓ REGELN/ HINWEISE ZUR DURCHFÜHRUNG.....	6
MILCH-STATION.....	7
✓ ÜBUNG: MIX DIR EINEN SCHÜTTEL-SHAKE!.....	7
OBST-STATION.....	8
✓ ÜBUNG: UNTERSUCHE DIE ÄPFEL!.....	8
✓ VARIATION: UNTERSUCHE DAS OBST!.....	8
GEMÜSE-STATION.....	9
✓ ÜBUNG 1: WAS FÜHLST DU?.....	9
✓ ÜBUNG 2: GEMÜSESPIEßE!.....	10
GETREIDE-STATION.....	11
✓ ÜBUNG 1: MACH DIR SELBER HAFERFLOCKEN!.....	11
✓ ÜBUNG 2: BROT-BAR.....	11
GETRÄNKE-STATION.....	12
✓ ÜBUNG 1: WELCHER WASSERTYP BIST DU?.....	12
✓ ÜBUNG 2: WASSER MIT GESCHMACK.....	12
GEWÜRZ-STATION.....	13
✓ ÜBUNG: WAS GIBT DIR DIE WÜRZE ODER VERSÜßT DIR DEN TAG?.....	13
ABSCHLUSSRUNDE.....	14
ANHANG.....	15
✓ MATERIALLISTE.....	15
✓ LISTE FRISCHER LEBENSMITTEL, JE NACH AUSWAHL DER ÜBUNGEN.....	16
✓ LISTE VERBRAUCHSMATERIAL.....	16
ELTERNBRIEF.....	17

VORWORT

Kinder müssen essen erst lernen. Daher ist die Lebenswelt Kita ein bedeutender Ort dafür, Kinder frühzeitig an ein gesundes Trink- und Essverhalten heranzuführen und sie auf den Geschmack zu bringen. Der Umgang mit Lebensmitteln und das gemeinsame Essen in der Kita sind alltägliche Handlungen, die alle Bildungsbereiche ansprechen und vielfältige Lerngelegenheiten für die Motorik, die Sinne, die Sprachentwicklung, das Sozialverhalten und die Wertschätzung bieten.

Mit der Durchführung des Geschmacksparcours können Kinder durch die Methode des Stationenlernens erlebnis- und handlungsorientiert die Vielfalt unserer Lebensmittel erfahren, sie wertschätzen und das Essen mit allen Sinnen erlernen.

Folgende Ziele sind mit der Bearbeitung des Parcours durch die Kinder verbunden:

Die Kinder....

- ✓ nehmen Lebensmittel mit allen Sinnen wahr.
- ✓ schulen ihre Wahrnehmung, indem sie einzelne Sinne getrennt voneinander erproben.
- ✓ entdecken die Vielfalt der Lebensmittel in Form, Farbe, Geruch, Konsistenz und Geschmack.
- ✓ lernen, Lebensmittel wertzuschätzen.
- ✓ entdecken Geschmacksvorlieben und Abneigungen.
- ✓ lernen, mit Ruhe, Konzentration und Genuss zu essen.
- ✓ erleben Gemeinschaft beim Essen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg bei der Durchführung des Geschmacksparcours.

Ihre Verbraucherzentrale NRW

ABLAUF

✓ AUFBAU DES GESCHMACKSPARCOURS

Der Parcours besteht insgesamt aus 6 Stationen mit jeweils einer Station zu den Lebensmittel(gruppen) Milch, Obst, Gemüse, Getreide, Getränke und Gewürze. Um die Aufgaben an den Stationen zu lösen, müssen die Kinder ihre fünf Sinne Hören, Sehen, Tasten, Riechen und Schmecken in Kombination und getrennt voneinander einsetzen. Der Parcours ist modular aufgebaut und ganz flexibel einsetzbar. Abhängig von der vorhandenen Zeit, der Gruppengröße, der Anzahl an Betreuungskräften oder dem vorhandenen Platz können alle Stationen, oder nur ausgewählte, durchgeführt werden – so wie es gerade zur Situation in der Kita passt.

✓ MATERIALIEN

Die einzelnen Stationen sind für die Kinder durch Aufsteller und unterschiedliche Icons gut erkennbar. An jeder Station liegen die Arbeitsmaterialien aus. Frische Lebensmittel für bestimmte Übungen müssen jeweils vorher eingekauft werden. Diese sind bei den entsprechenden Übungen aufgeführt, aber auch in der Liste der regelmäßig neu zu beschaffenden Materialien zu finden (siehe Anhang).

Die Basis für den Geschmacksparcours bilden Arbeitsmaterialien der Verbraucherzentrale NRW und des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE).

✓ RAHMENBEDINGUNGEN

- **Wichtig! Allergien und Unverträglichkeiten:** Vorher sollten unbedingt Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten bei den Kindern abgeklärt werden! Über einen Elternbrief können die Eltern informiert oder ggf. auch eingebunden werden.
- **Zeitbedarf:** Bei einer Durchführung mit 6 Stationen, sind pro Station etwa 10 Minuten einzuplanen. Die gesamte Durchführung des Parcours mit 6 Stationen ist mit etwa 60 -90 Minuten angesetzt.
- **Übungen:** Bei den Stationen sind teilweise zwei Übungen angegeben, aus denen **in der Regel eine** für die Durchführung ausgewählt wird. Die Übungen unterscheiden sich vorwiegend in ihrer Vorbereitungsintensität und/ oder Komplexität.
- **Vorbereitung:** Bei der Planung ist zu berücksichtigen, dass vor Beginn für einige Stationen etwas vorbereitet werden muss (siehe auch Stationsbeschreibungen).
- **Hygiene:** An den Stationen sollen die Kinder den Lebensmitteln näherkommen, ein hygienischer Umgang inkl. Händewaschen ist dabei Voraussetzung für eine unbedenkliche Durchführung.

- **Rotationssystem:** Die Kinder arbeiten in Kleingruppen parallel an den Stationen. Jede Station ist in sich eine abgeschlossene Arbeitseinheit. Es ist also für den Ablauf nicht wichtig, in welcher Reihenfolge die Stationen bearbeitet werden.
- **Betreuung und Aufsicht:** Eine Begleitung der Kinder mit einer genauen Erklärung der zu erledigenden Übungen durch eine betreuende Person ist erforderlich. Der Parcours ist für die Kinder nicht selbsterklärend. Eltern oder andere Betreuungspersonen an jeder Station sind wertvolle Helfer. Lassen Sie sich gerne von Freiwilligen unterstützen.
- **Flexibilität:** Ebenfalls ist für die Durchführung des Parcours flexibel und spontan zu entscheiden, ob auch kleinere Kinder in Begleitung die Aufgaben für ältere Kinder ausprobieren dürfen.
- **Raumbedarf/ Ausstattung:** Für den Geschmacksparcours mit 6 Stationen wird ein Raum von ca. 30m² mit Tischen für jede Station (2 Tische pro Station) und ggf. einem Waschbecken benötigt. Falls möglich kann der Parcours auch im Speiseraum oder dem Bewegungsraum durchgeführt werden. Dies kann eine bessere Abgrenzung zum normalen Kita-Alltag bieten und den Auf- und Abbau erleichtern.

✓ EINFÜHRUNG

In der Einführung werden alle Kinder gemeinsam begrüßt und auf den Geschmacksparcours eingestimmt. Diese sollte möglichst noch im Gruppenraum bzw. in einem separaten Raum vom Parcours in Form eines Gruppenkreises erfolgen. Um die Kinder zu aktivieren und die Neugierde auf das Kommende zu wecken, finden Sie im Folgenden Vorschläge für passende Fragen, Einführungen und Hinweise zum Parcours:

Beispiel Einführungsgeschichte:

„Das Wichtigste, was ihr für den heutigen Tag braucht, habt ihr schon mitgebracht: Eure Augen, Nasen, Hände und Mund! Stellt euch vor, ihr seid auf einer Abenteuerreise unterwegs in einem fernen, fremden Land und habt Hunger. Ihr kommt an einem Markt vorbei. Die Sprache versteht ihr leider nicht. Die Lebensmittel sind euch unbekannt. Ihr wollt rausfinden, ob und welche Lebensmittel schmecken. Was tut ihr, um das herauszufinden? Welche Sinne können euch dabei helfen?“ (Quelle: Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern)

Einführende Fragen an die Kinder:

- „Was frühstückt ihr gerne?“
- „Womit riechen wir? Was machen wir mit unseren Ohren und was mit unserem Mund?“
- „Mit welchen Worten kann man einen Apfel beschreiben?“
- „Wie können Lebensmittel schmecken?“

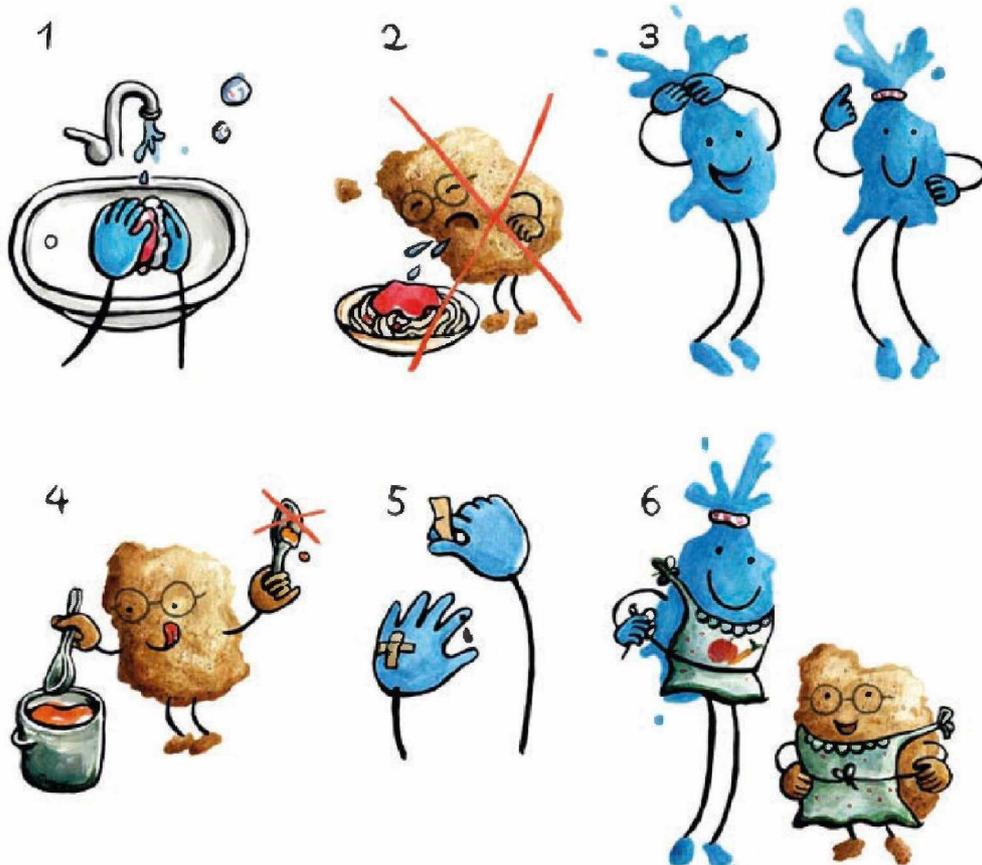
✓ REGELN/ HINWEISE ZUR DURCHFÜHRUNG

- Wir waschen uns die Hände, ... **Hygieneregeln** (siehe Plakat Krümel und Klecksi).
- Wir machen alles in Ruhe.
- Empfindungen und Geschmäcker sind verschieden, es gibt kein richtig oder falsch.
- Bemerkungen wie Bäh oder Igitt behalten wir für uns.
- Wir sind vorsichtig mit den Materialien und legen alles wieder zurück an seinen Platz!
- Wir helfen uns gegenseitig.

Hinweis zum **Wechseln der Stationen**:

Mit einem Glöckchen kann das Wechseln der Stationen eingeleitet werden.

Anschließend werden die Kinder in Kleingruppen eingeteilt (je nach Anzahl der Stationen).



Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

MILCH-STATION



Inhalte/ Ziele:

- Milch und Milchprodukte in Speisen aufspüren
- neue Geschmacksrichtungen erfahren und Sinneseindrücke beschreiben
- Milchspeisen zubereiten, probieren und gemeinsames Essen erleben

✓ ÜBUNG: MIX DIR EINEN SCHÜTTEL-SHAKE!

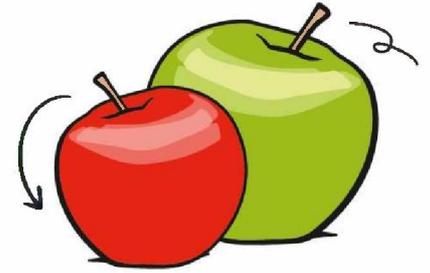
Die Kinder mixen sich in der Gruppe aus Saft und Joghurt einen Schüttel-Shake. In zwei Schraubgläser werden jeweils 200 g Joghurt und 100 ml Saft gefüllt. Hierfür werden zunächst mit einem Löffel 200 g Joghurt in einen Messbecher gegeben, der dann in ein Schraubglas gefüllt wird. Das Ganze wird für das zweite Schraubglas wiederholt. Mit einem zweiten Messbecher werden jeweils 100 ml Saft pro Glas abgemessen und zu dem Joghurt in die Gläser gegeben. Gerne können auch zwei unterschiedliche Säfte verwendet werden. Die Deckel werden fest auf die Gläser geschraubt und diese anschließend von je einem Kind kräftig geschüttelt, bis alles gut vermischt ist. Jedes Kind aus der Gruppe bekommt etwas zum Probieren in seinen Becher. Im Anschluss sollten die Schraubgläser, möglichst von den Kindern, ausgespült werden, damit die nächste Gruppe direkt weiter mixen kann.

Achtung Hygiene: Der Joghurt muss zuvor und während des Parcours gekühlt werden.

Material: Aufsteller Milchstation "Schüttel-Shake", 2 große Gläser mit Schraubdeckel, insgesamt ca. 2,5 kg Naturjoghurt (bei 6 Stationen pro Durchgang etwa 400 g für zwei Gläser), 2 kleine Messbecher, 1,2 L Saft (bei 6 Stationen pro Durchgang 200 ml für zwei Gläser), 2 Kühlakkus, 2 Esslöffel, Probierbecher/-glas für jedes Kind (bevorzugt aus der Kita, alternativ aus der Geschmackskiste), Küchenrolle oder ein Lappen, falls mal etwas daneben geht.

Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien für die Kinder bereitstellen. Das Rezept „Schüttel-Shake“ (BZfE) mit in den Stationsaufsteller stecken (für Betreuer:innen).

OBST-STATION



Inhalte/ Ziele:

- Wahrnehmung und Sinne schärfen für Apfelsorten/ Obstsorten
- Erfahrungen austauschen
- Obst unterscheiden und benennen

✓ ÜBUNG: UNTERSUCHE DIE ÄPFEL!

An der Station liegen auf dem Tisch 2 verschiedene Apfelsorten, z. B. Granny Smith, Elstar, Cox Orange. Ein:e Betreuer:in, bzw. eventuell auch die Kinder selbst, teilen jeweils einen Apfel der beiden Sorten mit einem Apfelschneider in mehrere Stücke. Die Kinder werden zum Vergleichen und Verkosten angeleitet. Leitfragen hierfür können sein: Wie sehen die beiden Apfelsorten aus? Wie riechen sie? Wie hört es sich an, wenn man hineinbeißt? Wie fühlen sich die Äpfel in der Hand und im Mund an? Wie schmecken sie? Wo gibt es Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen den Sorten? Achten Sie darauf, dass nicht zu viele Apfelreste entstehen bzw. die darauf folgenden Gruppen die schon aufgeschnittenen Äpfel zuerst verwenden, bevor weitere Äpfel aufgeschnitten werden. Eventuelle Reste können mit Zitronensaft beträufelt werden, damit sie nicht braun werden.

Material: Aufsteller Obst-Station, 2 Apfelsorten (pro Durchgang 1/2 Apfel pro Sorte), 2 Apfelschneider, 1 Schneideunterlage, 3 Schüsseln für Abfälle und die Apfelspalten, Zitronensaft für die Reste.

✓ VARIATION: UNTERSUCHE DAS OBST!

Statt der Äpfel können auch andere/s Früchte/Obst verkostet werden. Bevorzugen Sie saisonales Obst aus der Region, z. B.:

Frühling: Erdbeeren, Äpfel, ggf. auch Bananen.

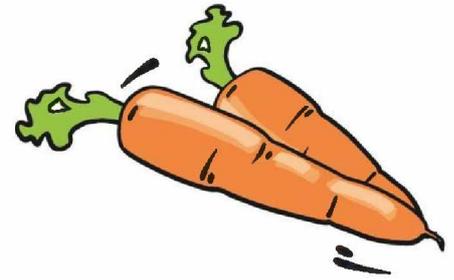
Sommer: Beeren, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen.

Herbst: Äpfel, Pfirsiche, Trauben, Birnen, Pflaumen.

Winter: Äpfel, Birnen, ergänzt durch Bananen, Mandarinen und Orangen

Vorbereitung: Äpfel/ Obst waschen und Material auf dem Tisch bereitstellen.

GEMÜSE-STATION



Inhalte/ Ziele:

- Gemüse in verschiedenen Formen kennenlernen
- Gemüsearten benennen und unterscheiden
- saisonales Angebot von Gemüse erfahren

Wählen Sie aus folgenden Übungen eine für den Parcours aus:

✓ ÜBUNG 1: WAS FÜHLST DU?

Verschiedenes Gemüse wird in Baumwollsäckchen oder unter Tüchern zum Ertasten für die Kinder auf dem Tisch bereitgelegt. Leitfragen hierfür können sein: Welches Gemüse befindet sich unter der Abdeckung? Welches Gemüse kennt ihr? Wie fühlt es sich an? Besonders für kleinere Kinder kann als Hilfestellung das Gemüse als Gegenprobe auf dem Tisch liegen. Ergänzend kann das Gemüse auch kleingeschnitten bereitgestellt werden, damit die Kinder auch probieren können.

Material: Aufsteller Gemüse-Station, 3 verschiedene Gemüsearten , 1-2 blickdichte (Geschirr-)Tücher oder Stoffsäcke, ggf. etwas aufgeschnittenes Gemüse zum Probieren in Schüsseln. Das ausgewählte Gemüse sollte möglichst saisonal und aus der Region sein ([Saisonkalender der Verbraucherzentrale NRW](#)):

Frühling: Rhabarber, Spinat

Sommer: Gurken, Kohlrabi

Herbst: Möhren, Radieschen, Zuckermais

Winter: im Winter gibt es nur eine sehr geringe Auswahl von saisonalem Gemüse (siehe Saisonkalender)

Vorbereitung: Gemüse gut waschen und ggf. einen Teil in mundgerechte Stücke schneiden, ein Teil des Gemüses sollte im Ganzen zur Ansicht und zum Tasten für die Kinder bereitliegen.

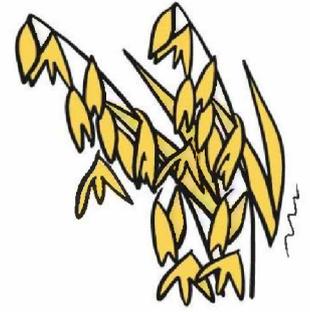
✓ ÜBUNG 2: GEMÜSESPIEßE!

Die Kinder schneiden zusammen mit einem Erwachsenen an der Station verschiedenes Gemüse auf und stecken dieses zu Gemüsespießen zusammen. Die Spieße können von den Kindern in Frühstücksdosen mitgenommen werden.

Material: Aufsteller Gemüse-Station, saisonales Gemüse, Schneidebretter, Küchenmesser, ggf. Sparschäler, Schüsseln für das geschnittene Gemüse und Abfälle, Holzspieße

Vorbereitungen: Gemüse waschen und sonstige Materialien bereitlegen.

GETREIDE-STATION



Inhalte/ Ziele:

- Getreide und Getreideprodukte kennenlernen und als Lebensmittel schätzen lernen
- Haferflocken selber herstellen

Wählen Sie aus folgenden Übungen eine für den Parcours aus:

✓ ÜBUNG 1: MACH DIR SELBER HAFERFLOCKEN!

Die Kinder können mit Hilfe einer Flockenquetsche und Haferkörnern selbst Haferflocken herstellen. Jedes Kind darf sich eine kleine Papiertüte füllen und mit nach Hause nehmen.

Material: Aufsteller Getreide-Station, Papiertütchen, Haferkörner (ca. 1 kg), Flockenquetsche

Vorbereitungen: Material bereitlegen und Flockenquetsche rutschfest am Tisch befestigen.

Tipp: im Anschluss an den Geschmacksparcours gemeinsam mit den Kindern frühstücken: Selbstgequetschte Haferflocken mit Joghurt (ggf. Reste vom Schüttel-Shake) und Apfelstückchen (ggf. Reste von der Apfel- oder Obstuntersuchung)

✓ ÜBUNG 2: BROT-BAR

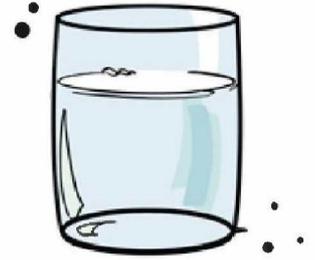
Die Kinder betrachten die Brotauswahl und beschreiben wie die Brote aussehen. Jedes Kind probiert ein Stückchen von jeder Sorte. Die Kinder werden dabei von einem Erwachsenen angeleitet, intensiv zu kauen und festzustellen, was im Mund passiert: Wie verändert sich der Geschmack des Brotes durch das intensive Kauen? Die Kinder bewerten den Geschmack der verschiedenen Brotsorten mit Hilfe folgender Fragen: Wie sieht es aus? Wie riecht es? Wie schmeckt es? Wie ist die Beschaffenheit? Die Kinder nennen ihren Favoriten.

Anschließend kosten die Kinder mit geschlossenen oder verbundenen Augen eine Brotsorte und versuchen zu erschmecken, welches Brot sie gegessen haben.

Material: Aufsteller Getreide-Station, mindestens zwei Brotsorten, Schälchen, Schneidebrett und Messer

Vorbereitungen: Mindestens zwei Brotsorten in kleine Stücke schneiden und auf Schälchen verteilen.

GETRÄNKE-STATION



Inhalte/ Ziele:

- Wasser als Lebensmittel schätzen lernen
- Rezepte für Wasser mit Geschmack kennenlernen

Wählen Sie aus folgenden Übungen eine für den Parcours aus:

✓ ÜBUNG 1: WELCHER WASSERTYP BIST DU?

Die Kinder probieren 3 Wassersorten mit unterschiedlich viel Kohlensäure – stilles, perliges und spritziges Wasser – und beschreiben sich das Wasser gegenseitig. Im Anschluss bekommen die Kinder eine Plakette mit dem Wasser, das ihnen am besten geschmeckt hat.

Material: Aufsteller Getränke-Station, Probiertgläser/-becher für alle Kinder, 1 Flasche Mineralwasser perlig/medium, 1 Flasche Mineralwasser classic, Krug Leitungswasser, Kleber, Schere, Wäscheklammern für jedes Kind, Vorlagen Anstecker: spritziger Typ, perliger Typ, ruhiger Typ.

Vorbereitungen: Anstecker vorbereiten und Materialien bereitlegen.

✓ ÜBUNG 2: WASSER MIT GESCHMACK

Die Kinder können mit verschiedenen Zutaten Leitungswasser Geschmack geben und probieren. Sie können beispielsweise eine Zitrone auspressen und etwas von dem Saft in einen Becher Leitungswasser geben, mit Minze und Zitronenmelisse experimentieren und verschiedene Saftschorlen mischen (möglichst 1 Teil Saft mit 3 Teilen Wasser).

Material: Aufsteller Getränke-Station, Zitrone, Zitronenpresse, Schneidebrett, Messer, Krug mit Leitungswasser, 2 verschiedene Säfte, Kräuter wie Zitronenmelisse oder Minze, Gläser zum Probieren.

Vorbereitungen: Materialien bereitlegen.

GEWÜRZ-STATION



Inhalte/ Ziele:

- Vorlieben bewusst machen - Geschmack und Vorlieben sind unterschiedlich, die Kinder haben unterschiedliche Lieblingspeisen

✓ ÜBUNG: WAS GIBT DIR DIE WÜRZE ODER VERSÜßT DIR DEN TAG?

Die Kinder sollen ihr Lieblingsrezept/-gericht auf einen Pappteller malen und mit ihrem Namen versehen. Die Teller werden auf einem Plakat gesammelt und aufgehängt. In der Abschlussrunde wird nochmal auf jedes einzelne Lieblingsgericht eingegangen.

Material: Aufsteller Gewürz-Station „Male dein Lieblingsgericht“, Pappteller für jedes Kind, Bundstifte, Plakat(e), doppelseitiges Klebeband, Schere

Vorbereitungen: Materialien bereitlegen.

ABSCHLUSSRUNDE

Fragerunde im Plenum:

- Was hat euch besonders Spaß gemacht?
- Was war schwierig?
- Was hat euch am meisten überrascht?
- Wer hat welches Lieblingsgericht?
- Was habt ihr heute Neues gelernt?

Die Kinder mit Klebepunkten die Aufgaben/Stationen bewerten lassen.

Die Reste und zubereiteten Lebensmittel können entweder verteilt oder in der anschließenden Pause zusammen gegessen werden.

Tipp: Die Reste von der Gemüse-, Obst-, Getreide- und Milch-Station können wunderbar zu einem Pausensnack oder einem Frühstück weiterverarbeitet werden:

- Gemüsespieße
- Joghurdip
- Apfelspalten (mit etwas Zitronensaft werden diese auch nicht so schnell braun)
- Haferflocken

ANHANG

✓ MATERIALLISTE

Anzahl	Bezeichnung
6	Stationsaufsteller, DIN A4
2	Schraubgläser, groß
2	Messbecher
2	Kühlakkus
2	Esslöffel
30	Trinkbecher/-gläser
1	Küchenrolle oder Lappen
2	Apfelschneider
4	Schneideunterlage
6-8	Schüsseln
4	Stoffsäckchen
1-2	Schälmesser
1-2	Schneidemesser
20	Holzspieße
1	Paket Butterbrottütchen
1	Flockenquetsche
4	Karaffen
1	Kleber
2	Schere
ca. 10	Wäscheklammern
1	Zitronenpresse
5	Buntstifte
4	Plakate
1	Doppelseitiges Klebeband
2	Pakete Pappteller

✓ LISTE FRISCHER LEBENSMITTEL, JE NACH AUSWAHL DER ÜBUNGEN

Anzahl	Lebensmittel	Station/Übung
2,5 kg pro Durchgang ca. 400 g für 2 Gläser	Naturjoghurt	Milch/Schüttel-Shake
2-3 L	Fruchtsaft (unterschiedliche Sorten)	Milch/Schüttel-Shake Getränke/Wasser mit Geschmack
Pro Durchgang 1/2 Apfel pro Sorte	Äpfel – z.B. Boskop und Granny Smith – alternativ andere saisonale Obstsorten, siehe Stationsbeschreibung	Obst/Untersuche die Äpfel
3	Zitrone	Obst/Untersuche die Äpfel Getränke/Wasser mit Geschmack
3 Arten Gemüse (pro Art min. 2 Stück)	saisonales Gemüse (www.verbraucherzentrale.nrw , Stichwort Saisonkalender)	Gemüse/Was fühlst du? Gemüse/Gemüsespieße
ca. 1 kg	Haferkörner	Getreide/Flockenquetsche
2 Sorten	Brot	Getreide/Brot-Bar
ca. 1-1,5 L	Mineralwasser medium	Getränke/Welcher Wassertyp
ca. 1-1,5 L	Mineralwasser classic	Getränke/Welcher Wassertyp
1 Zweig	FrISCHE Zitronenmelisse	Getränke/Wasser mit Geschmack
1 Zweig	FrISCHE Minze	Getränke/Wasser mit Geschmack

✓ LISTE VERBRAUCHSMATERIAL

Material	Station/Übung
Anstecker	Getränke/Wasser schmecken
Vorlagen (spritziger, perliger, ruhiger Typ)	Getränke/Wasser schmecken
Pappteller	Gewürz/Lieblingsgericht
Papiertütchen	Getreide/Flockenquetsche
Holzstäbchen	Gemüse/Gemüsespieße

ELTERNBRIEF

Liebe Eltern,

am XX.XX.XXX werden wir in unserer Kita XY einen Geschmacksparcours durchführen. Mit allen Sinnen werden wir uns folgenden Fragen widmen:

Welche unterschiedlichen Apfelsorten gibt es und welche ist der persönliche Favorit? Zucchini und Gurke sehen sich sehr ähnlich, schmecken sie auch so? Wie entstehen eigentlich Haferflocken und wie riecht Paprika? Und was kann man aus Milch alles zaubern?

Das alles und noch viel mehr werden wir beim Geschmacksparcours der Verbraucherzentrale NRW erfahren.

Ziel des Parcours ist es, die Kinder spielerisch und mit allen Sinnen „auf den Geschmack zu bringen“. Was heißt, dass sie ihre Wahrnehmung schulen, Geschmacksvorlieben und -abneigungen entdecken und die Vielfalt der Lebensmittel kennenlernen.

An den verschiedenen Stationen des Parcours können sich die Kinder jeweils zu den Lebensmittelgruppen Milch, Obst, Gemüse, Getreide, Getränke und Gewürze an den Aufgaben probieren. Wenn Sie die Gruppe bei der Durchführung des Geschmacksparcours unterstützen möchten, melden Sie sich gerne bei mir.

Viele Grüße



Rückantwort

Name des Kindes: _____

Die Informationen zur Durchführung des Geschmacksparcours habe ich erhalten.
Mein Kind verträgt folgende Lebensmittel nicht oder hat eine Allergie:

Beim Geschmacksparcours unterstütze ich gerne: ja nein

Datum/Unterschrift

verbraucherzentrale

Nordrhein-Westfalen

Verbraucherzentrale NRW e.V.
Helmholtzstraße 19
40215 Düsseldorf

Internet: www.kita-schulverpflegung.nrw

E-Mail: schulmilch@verbraucherzentrale.nrw; kitaverpflegung@verbraucherzentrale.nrw

Das Material wurde erstellt im Rahmen des *Projekts BEKind - Begleitmaßnahmen zur Ernährungsbildung für Kinder in Kitas und Schulen im Rahmen des EU-Schulprogramms für Obst, Gemüse und Milch in NRW*

Stand: September 2024

Text & Gestaltung: Friederike Maretzke



Gefördert durch:

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

