Geschmacksexperimente

Tipp von Esther Kern

Schmecken und riechen statt würfeln und fahren

Kinder können ausgesprochen gut riechen und schmecken. Man kann das auch spielerisch am Familientisch anwenden.

«Mama, diese Forelle schmeckt wie Meerwasser, wie Auster», sagte neulich unser Sohn am Tisch. Tatsächlich: Die Forelle aus Biozucht war zwar topfrisch, jedoch geschmacklich viel intensiver, als man sich das sonst von diesem Fisch gewöhnt ist.

Immer wieder stellen wir fest, dass der Geschmackssinn unseres Sechsjährigen ausgeprägt ist. Längst haben wir daraus ein Spiel gemacht. So degustieren wir an einem Sonntagsmorgen gerne mal drei Tees nebeneinander – wobei der Geruch von Pu-Erh mit den Worten vom Sohn etwa so beschrieben wird: «Riecht wie Heu mit Dreck.» Trotzdem trinkt er ihn dann und er mag ihn sogar. Seine Assoziation können wir übrigens nachvollziehen, denn in der Nase kann Pu-Erh, der fermentierte Tee aus Asien, tatsächlich sehr streng riechen.

Mit Düften und Aromen lassen sich am Familientisch richtige Spiele machen, die mindestens ebenso

Zug, May 2017 © by V-ZUG

spannend sind wie ein Vier-Gewinnt oder Mensch-ärgere-Dich. Und Kinder haben in Sachen Sensorik sogar eine valable Chance, gegen Erwachsene zu punkten. Sensorik-Wissenschaftlerin Christine Brugger von Aromareich.ch erklärt: «Interessanterweise sind Kinder optisch weniger vorbelastet und können darum oft Düfte und Aromen sehr gut erkennen, unabhängig von dargereichten Formen.» Sie erzählt von einem Test, bei dem Bonbons mit «falschen» Farben an Kinder gegeben wurden. Brugger: «Es war verrückt, wie gut Kinder die Aromen erkannt haben, auch wenn etwa ein Beeren- Bonbon gelb und nicht rot war.»

Probieren Sie es doch mal aus. Wir beispielsweise nutzen hin und wieder das Weinaromen-Riechset, um unsere Nase auf die Probe zu stellen. Wir versuchen dann, zusammen mit Sohn, herauszufinden, welches Fläschchen nun nach Cassis, welches nach Brombeer und welches nach Teer riecht. Fast noch idealer für solche Sensorikspiele sind gemäss Christine Brugger jedoch natürliche Aromenträger. So kann man beispielsweise Gewürze in einen Becher geben und diesen zudecken, um dann daran zu riechen. Oder man startet ganz simpel und verkostet einfach einmal blind zwei Äpfel von unterschiedlichen Sorten.

Allerdings: Bei freien Assoziationen zu Geruch und Geschmack eines Lebensmittels können die Kinder einen kleinen Nachteil haben. Christine Brugger: «Ein wichtiges Element in der Sensorik ist der Sprachschatz, der ist natürlich je nach Alter und Pflege der Ess-Sprache im Elternhaus mehr oder weniger ausgeprägt.»

Zug, May 2017 © by V-ZUG