

SPRACHPOST

des Landkreises Sächsische Schweiz-Osterzgebirge
im Rahmen des “Landesprogramms alltagsintegrierte sprachliche Bildung
in der Kindertagesbetreuung Sachsen”



Sächsische Schweiz-Osterzgebirge
Landkreis



Landesprogramm alltagsintegrierte sprachliche Bildung
in der Kindertagesbetreuung Sachsen



Diese Maßnahme wird
mitfinanziert durch
Steuermittel auf der
Grundlage des vom
Sächsischen Landtag
beschlossenen Haushaltes.

INHALTE DER AUSGABE

Riechen & Schmecken	Seite 2
Wortschatzfinder	Seite 3
Duftpumpe basteln	Seite 4
Geschmackssache	Seite 5
Buchempfehlungen	Seite 6

Sprache – Ein sinnliches Abenteuer

Wir freuen uns, dass die Laufzeit des Landesprogramms alltagsintegrierte sprachliche Bildung in der Kindertagesbetreuung Sachsen bis zum 31.12.2026 verlängert wurde. Damit stehen wir Ihnen weiterhin als Ansprechpartnerinnen zur Verfügung.

Wir sind auf viele fachliche Begegnungen in Ihren Einrichtungen und bei Fortbildungen gespannt. Auch neue Methoden und Anregungen der alltagsintegrierten sprachlichen Bildung warten auf Sie. Für Terminvereinbarungen und individuelle Beratungen melden Sie sich gern bei uns.

Im vorliegenden zweiten Teil unserer Newsletterreihe “Sinne und Sprache” geben wir Ihnen einen Einblick in die Sinne Riechen und Schmecken. Dabei gibt es zu Beginn einen kurzen theoretischen Einblick. Anschließend haben wir Ihnen einige Aktivitäten für den pädagogischen Alltag mit den Kindern zu den beiden Sinnen zusammengetragen. In der vor uns liegenden Erntezeit lassen sich diese Experimente bestens umsetzen.

Herausgeberinnen:

Natalie Spittler

Maja Schein

Eva Seipt

Tessa Voß

Team Sprachmentorinnen

[https://www.landratsamt-pirna.de/
alltagsintegrierte-sprachliche-
bildung.html](https://www.landratsamt-pirna.de/alltagsintegrierte-sprachliche-bildung.html)

RIECHEN & SCHMECKEN

“Oft wird Riechen mit Schmecken in Verbindung gebracht. Das braucht es nicht, denn Riechen geht auch ohne Schmecken - nur umgekehrt funktioniert es nicht: kein Schmecken ohne Riechen” (Walter 2018, S. 90).

Geruchs- und Geschmackssinn sind also eng miteinander verknüpft und bedingen sich. Zum Zeitpunkt der Geburt sind der Geruchs- und Geschmackssinn schon vollständig ausgebildet und funktionsfähig. Deshalb ist ein Neugeborenes in der Lage, seine Mutter am Geruch zu erkennen (vgl. Zimmer 2025, S. 144). Für Kinder sind deswegen auch Kuscheltiere/ Tücher/ Decken oder ähnliches wichtig, da sie einen vertrauten Geruch annehmen und somit Sicherheit vermitteln.

Beide Sinne sind überlebenswichtig, weil sie uns vor ungenießbarer Nahrung oder Gefahren wie Feuer warnen können. Der Geschmackssinn kann mit Hilfe der Geschmackszellen auf der Zunge die fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami unterscheiden. Der Geruchssinn hingegen ist weitaus differenzierter, weshalb der Mensch zahlreiche verschiedene Gerüche wahrnehmen und im Gedächtnis speichern kann. Diese differenzierten Geruchs- und Geschmackserlebnisse sollten viel stärker sprachlich mit Kindern begleitet und dabei die Kategorisierung gefördert werden.

“Geruchserfahrungen haben eine hohe Tiefen- und Langzeitwirkung: Sie verbinden sich mit Erinnerungen an Erlebnisse, die nach Jahren sofort wieder gegenwärtig werden, wenn ein bestimmter Geruch wahrgenommen wird” (Zimmer 2025, S. 144). Gleichzeitig können Erinnerungen ebenso gewisse Düfte hervorrufen: Wie hat es in meiner Kita gerochen? Wie duftet es in der Küche der Großeltern? Oder andersherum gefragt, welche Erinnerungen/ Gefühle löst ein blumiger Geruch, der Geruch von Sommerregen oder frisch gemähtem Gras aus?

“Das Besondere am Geruchssinn ist auch, dass wir ihn nicht einfach ausschalten können. Die Augen können wir schließen, die Ohren zuhalten, den Geruchssinn können wir als einzigen Sinn nicht kontrollieren” (Zimmer 2025, S. 144). Dadurch können wir mit Kindern immer ins Gespräch über Gerüche und ihren Ursprung gehen. Ob wir bewusst durch die Einrichtung oder den Garten gehen und die verschiedenen Düfte wahrnehmen oder gezielte Duftangebote machen, für Kinder eröffnet sich dadurch eine neue Wortschatzwelt mit vielen Verknüpfungen zu ihren Gefühlen und Erinnerungen.

Schmecken können wir meist erst, wenn die Nahrung gekaut, gelutscht oder mit der Zunge am Gaumen zerdrückt wird. Das bedeutet, dass dabei auch eine ausgewogene Muskulatur des Mundraumes und deren Aktivität notwendig ist (vgl. Zimmer 2025, S. 149). Diese wiederum begünstigt das Sprechen.

Quellen:

Walter, G. (2018). Kinder entdecken ihre 7 Sinne: Sehen - Hören - Riechen - Schmecken Band 1. Ökotopia: Aachen.
Zimmer, R. (2025). Handbuch Sinneswahrnehmung. Verlag Herder GmbH: Freiburg im Breisgau.

WORTSCHATZFINDER

für den Altersbereich ab 5 Jahren

Materialien

- Blatt Papier
- Stifte

Durchführung

Kommen Sie mit den Kindern ins Gespräch über Riech- und Schmeckwörter.

Welche ähnlichen Wörter fallen den Kindern ein?

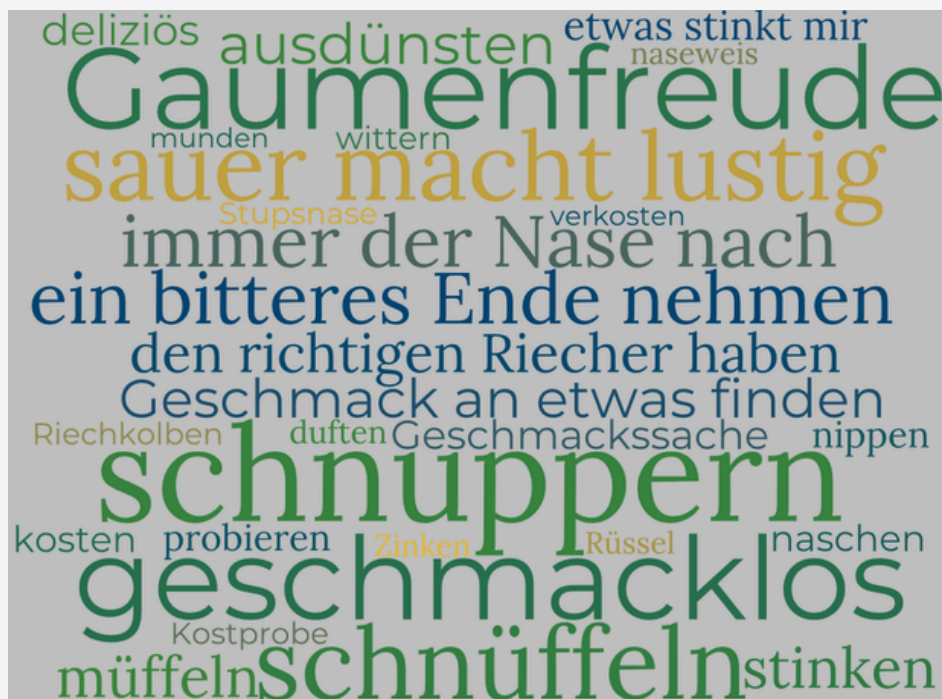
Gibt es Redewendungen oder Aussprüche zum Riechen und Schmecken?

Welche Organe benötigen wir zum Riechen und Schmecken? Welche weiteren Begriffe gibt es in der Umgangssprache dafür?

Notieren Sie die Äußerungen der Kinder.

Alternativ können Sie auch durch Ihre Einrichtung/ Garten laufen und auf **Geruchssafari** gehen. Wo riecht es wie? Was gibt es alles zu erschnuppern? Kann das Mittagessen oder ein Gegenstand anhand des Geruchs erkannt werden? Was riechen und schmecken die Kinder am liebsten?

Nutzen Sie selbst auch eine vielfältige Auswahl Wörtern fürs Riechen und Schmecken.



DUFTPUMPE BASTELN

für den Altersbereich ab 3 Jahren

Material

- 2 leere Filmdosen oder andere kleine Plastikdosen
- Nagel und Hammer
- Watte
- festes Papier
- Schere
- Klebeband
- Duftstoffe (Blumen, Kräuter, Gewürze, etc.)

Umsetzung

Machen Sie in die Unterseite einer Plastikdose einige Löcher mit Hammer und Nagel. Je nach Alter der Kinder kann dieser Schritt vorbereitet oder selbst durchgeführt werden. Danach wird in diese Dose etwas Watte gelegt, damit nichts durch die Löcher rieseln kann.

Das Papier – Menge je nach Größe der Dosenöffnung – wird straff aufgerollt, in die Dose mit den Löchern gesteckt und mit Klebestreifen daran befestigt.

In die zweite Dose können verschiedene Duftstoffe wie Kräuter, Gewürze oder duftende Blumen gelegt werden. Anschließend wird das zweite Ende der Papierrolle in die duftende Dose gesteckt, aber nicht festgeklebt.

Nun können die Kinder den Duft direkt zur Nase pumpen: Die Dose mit dem Duftstoff wird dabei auf und ab bewegt. An der Dose mit den Löchern kann geschnuppert werden.

Sie können mit den Kindern ein Riechquiz veranstalten, indem die Kinder die Duftdosen den entsprechenden Materialien zu ordnen. Nutzen Sie gern Duftstoffe, die Sie bei sich im Außenbereich finden.



<https://www.herder.de/kizz/aktivitaeten-mit-kindern/experimente-fuer-kinder/den-geruchssinn-testen-die-duftpumpe/>

Quelle:

Stiftung Lesen (2017). MINT und Vorlesen: In Aktion - Riechen und Schmecken. Abrufbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=wWOxUkcc7J0>

GESCHMACKSSACHE

für alle Alterbereiche geeignet

Material

- z. B. verschiedene Apfel-, Pflaumen- oder Kartoffelsorten
- unterschiedliche Marmeladen oder Mussorten

Umsetzung

Entdecken Sie mit den Kindern verschiedene Sorten von Lebensmitteln (z. B. Obstsorten, Marmeladen oder Fruchtmuse). Dabei können Sie mit den Kindern erstmal nach Aussehen und Geruch unterscheiden. Was riecht am besten?

Anschließend findet eine Verkostung statt. Wie schmeckt welche Apfel- oder Pflaumensorte? Unterscheiden Sie sich in der Konsistenz? Welche ist besonders süß oder sauer? Die Früchte können dann auch weiter verarbeitet werden (z. B. Mus, Kuchen, getrocknet oder als Chips). Ergeben beispielsweise die unterschiedlichen Äpfel verschiedene Apfelmuse?

Analog kann eine Verkostung von Marmeladen auf Brot (siehe Buchempfehlung auf Seite 6) oder von verschiedenen Fruchtmusen veranstaltet werden.

Am Ende können die Kinder mit kleine Edelsteinen abstimmen, was ihnen am besten geschmeckt hat. Des Weiteren kann sich darüber ausgetauscht werden, warum die Sorten überhaupt verschieden schmecken.

Ziel ist, dass die "Geschmacksnerven auf die Differenzierungsfähigkeit" (Zimmer 2025, S. 151) getestet werden. Wie viele verschiedene Geschmacksrichtungen können vorkommen und wie können diese beschrieben werden? "Es ist keine Kunst, süß von salzig, salzig von bitter zu unterscheiden. Darin liegt auch nicht der Sinn der Sinne. Dieser liegt vielmehr darin, süß von süß, sauer von sauer, bitter von bitter zu unterscheiden und darin, das Bittere in Süßem, das Saure in Salzigem zu schmecken" (Kükelhaus 10956, S. 13).

Quellen:

Kükelhaus, H. (1956). Dennoch heute. Eigenverlag: Heidenheim.

Zimmer, R. (2025). Handbuch Sinneswahrnehmung. Verlag Herder GmbH: Freiburg im Breisgau.

WEITERE PRAKTISCHE IDEEN

- Nase zu - Mund auf: Was schmecken die Kinder? Warum ist der Geschmack beeinträchtigt, wenn die Nase zu gehalten wird?
- Atmen - riechen - schnuppen: normal ein- und ausatmen - tiefen Atemzug durch die Nase . viele schnelle Atemzüge durch die Nase: Wann ist der Duft (Gewürze, Blumen, etc.) am besten zu riechen?

Quelle:

Walter, G. (2018). Kinder entdecken ihre 7 Sinne: Sehen - Hören - Riechen - Schmecken Band 1. Ökotopia: Aachen. S. 94 & 138

BUCHEMPFEHLUNGEN NACH ALTER



Hallo, das bin ich! Mein allererstes Körperbuch (Maria Neradova)

Fischer Sauerländer 13 Euro ISBN: 978-3-7373-5922-1

ab 2 Jahre

Was ist bei allen Menschen gleich und worin unterscheiden wir uns? Wie heißen die Körperteile? Und wie verschieden können Gefühle sein? Dieses spannende Spielbuch zeigt all dies in farnefrohen und kindgerechten Bildern. Auf jeder Seite befinden sich zahlreiche Klappen, Schieber oder Drehscheiben, die das wichtige Thema Körper schon für Kita- und Kindergartenkinder erlebbar machen.

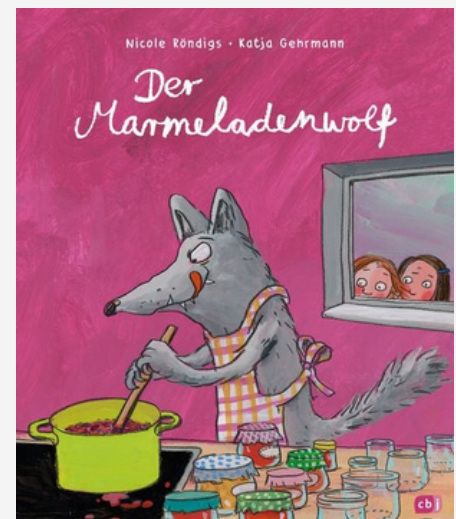
Der Marmeladenwolf (Nicole Røndigs & Katja Gehrman)

CBJ 14 Euro ISBN: 978-3-570-17746-4

ab 4 Jahren

In einem Dorf am Waldrand lebte einmal ein Haufen Kinder. Ihr Schulweg führte quer durch den großen, dunklen Wald. Eines Tages lief der kleine Carlo direkt einem hungrigen Wolf vor die Schnauze. Natürlich wollte der Wolf den kleinen Carlo fressen – doch weil der Wolf nicht der intelligenteste seiner Art war, schaffte Carlo es mit einer kleinen Notlüge, ihn auszutricksen. Und glücklicherweise hatte er etwas dabei, das dem Wolf viel, viel besser schmeckte als kleine Kinder ...

Ein heiteres Märchen vom bösen Wolf mit einer Vorliebe für Süßes – für fröhliche Vorlesestunden, die auch den Großen Spaß machen



Schmeckt! (Anke Loose & Ariane Camus)

Carlsen 15 Euro ISBN: 978-3-551-25517-4

ab 6 Jahren

Warum bekommen wir Hunger? Können wir im Kopfstand trinken? Wieso verändert sich das Schmecken, wenn wir die Nase zuhalten? Wie essen wir gesund und lecker? Weshalb macht gemeinsam essen Spaß? Und was mögen Menschen anderswo?

Ein Buch prall gefüllt mit unterhaltsamem Wissen über Essen und Trinken, Körper und Seele, Nährstoffe und Vitamine, gespickt mit Rezepten, Anregungen und witzigen Fakten.

BUCHEMPFEHLUNGEN NACH ALTER



Das Buch der Düfte und Gerüche - Erlebe die Welt mit deiner Nase

(Monika Utnik & Agnieszka Sozańska)

Magellan 22 Euro ISBN: 978-3-7348-6058-4

ab 8 Jahren

Warum brauchen wir einen Geruchssinn und was ist das „Geruchsgedächtnis“? Wer hat die beste Nase im Tierreich und nach was duftet der Wald oder das Meer? Und welcher Geruch kommt aus der Küche? Gerüche haben Menschen schon immer umgeben, manche sind angenehm, manche nicht. In diesem hochwertig illustrierten Sachbuch lernen Kinder alles über Gerüche, warum alles riecht und weitere naturwissenschaftliche, kulturelle, medizinische und kosmetische Details rund um Düfte und Gestank!

Mit allen sieben Sinnen - Warum Katzen im Dunkeln sehen und Menschen Gefühle riechen (Cathy Evans)

Knesebeck 18 Euro ISBN: 978-3-95728-704-5

ab 8 Jahren

Hören, riechen, schmecken, das Gleichgewicht halten oder sich selbst wahrnehmen: das erste Kinderbuch über die sieben Sinne. Dabei gibt es die verrücktesten Dinge zu erfahren: Wer hätte gedacht, dass Fledermäuse Erdbeben hören können? Dass Falken kleine Mäuse aus drei Kilometer Entfernung sehen? Dass Ratten mit ihren Schnurrhaaren nicht nur fühlen, sondern kommunizieren? Mit alten Mythen wird aufgeräumt, dafür werden neue Erkenntnisse kindgerecht erklärt. Unser Körper steckt voller Überraschungen – und auch die Tiere haben es faustdick hinter den Ohren! Aber wie genau funktionieren eigentlich unsere Sinne? Wie unterscheiden sie sich von den Sinnen der Tiere und warum verfügen einige Tiere sogar über wahre Supersinne? Wusstest du etwa, dass es die Geschmackszonen der Zunge gar nicht gibt, dafür aber sieben Sinne anstatt nur fünf? Oder dass Gerüche Gefühle auslösen können? Und dass eine Kuh etwa 250.000 Geschmacksknospen hat, ein Mensch dagegen nur 5.000 und ein Huhn nur 30?

Endlich machen die Sinne Sinn! In diesem spannenden Sachbuch findest du heraus, wie erstaunlich unsere Sinne sind und wie sie dafür sorgen, dass wir unsere Umwelt wahrnehmen. Eine spannende Entdeckungsreise durch den menschlichen Körper.

