

„Mit allen Sinnen“, März 2008

Experimente mit Lebensmitteln für Kinder: Mehr als Riechen, Schmecken und Tasten ...

Projektbeschreibung

In einem „Sinnesparcours“ experimentierten Grundschul Kinder mit Lebensmitteln. „Kann man Knete aus Lebensmitteln herstellen?“, „Kann man mit Rotkohl schreiben?“ und „Wie macht man Butter?“. Diesen und weiteren Fragen sind sie nachgegangen. Vielen Kindern ist die Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln nicht mehr geläufig. Sie kennen Pflanzen wie Rotkohl oder Sauerkraut nicht mehr in ihrer ursprünglichen Form, sondern eher aus dem Glas oder der Dose. Ebenso können Kinder oft nicht mehr nachvollziehen, wie sich Lebensmittel verändern, wenn sie bearbeitet werden. Sie kennen meist nur das Ergebnis. Mit dem Projekt „mit allen Sinnen“ sollte möglichst erlebnisorientiert und praktisch die Sensibilität für das Schmecken, Riechen, Hören, Sehen und Tasten gefördert werden. Der Parcours war in 5 Stationen mit mehreren aktiven Elementen eingeteilt, die im halbstündlichen Wechsel durchlaufen wurden, so dass jedes Kind jede Station erfahren und erleben konnte. Im Vordergrund standen dabei das eigene Tun und die Beobachtung. Jede Station war für sich abgeschlossen. Kindgerecht formulierte Arbeitskarten führten zur eigenständigen Bearbeitung der Station. Ein Arbeitsbogen, der für jede Station ausgefüllt werden musste, dokumentierte die Arbeitsergebnisse. Der "Sinnesparcour", eine Mitmachaktion zum Thema Lebensmittelkunde und gesunder Ernährung fand in Kooperation mit der AOK Berlin in der gelben Villa statt.

Beteiligte

Lenau-Grundschule, 6. Klasse, 25 Schüler/innen

Charlotte-Salomon-Grundschule, 4./5. Klasse, 25 Schüler/innen

Charlotte-Salomon-Grundschule, 4./5. Klasse, 26 Schüler/innen

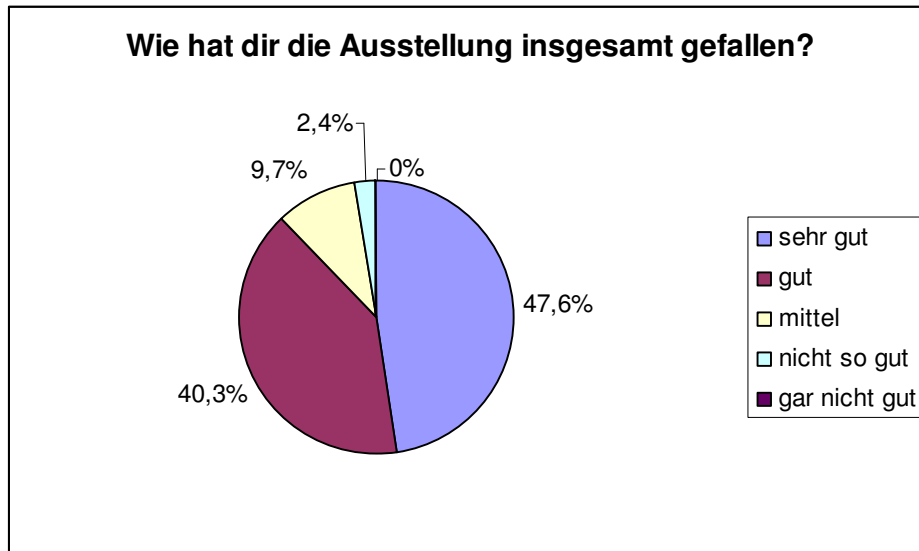
Grundschule auf dem Tempelhofer Feld, 2. Klasse, 26 Schüler/innen

Paul-Klee-Grundschule, 3. Klasse, 25 Schüler/innen

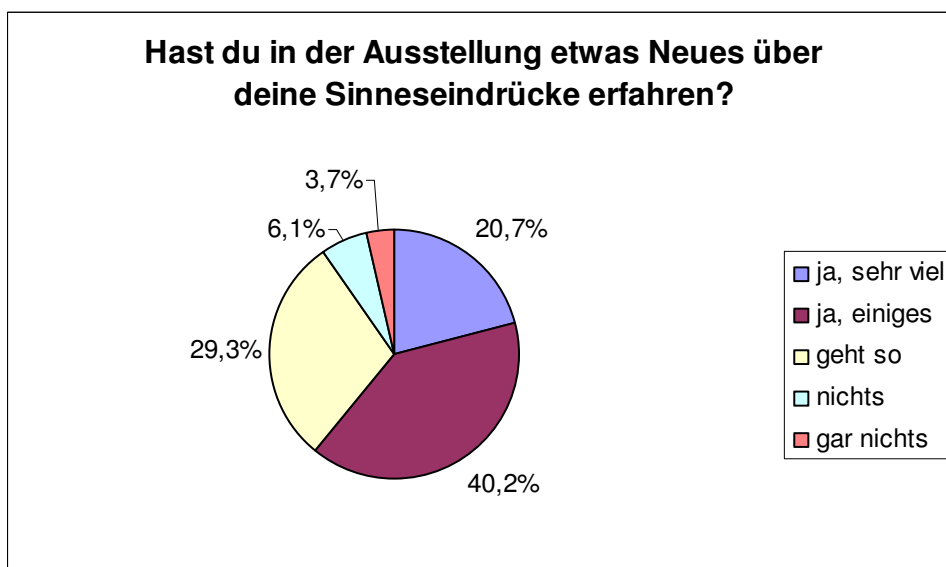
Alle der 127 teilnehmenden Schüler/innen und 7 Lehrer/innen beteiligten sich an der schriftlichen Befragung (Fragebogen mit 2 geschlossenen und 4 offenen Fragen für die Kinder, mit 3 geschlossenen und 2 offenen Fragen für die Erwachsenen). Zwei Klassen (die 2. und 3. Klasse) haben die Fragebögen wegen der noch nicht so gut ausgeprägten Lesekompetenz und knapper Zeit in Kleingruppen ausgefüllt, was bei der Auswertung rechnerisch entsprechend berücksichtigt wurde.

Ergebnisse der Befragung

- 47,6% der Schüler/innen bewerteten den Sinnesparcours insgesamt mit sehr gut, 40,3 % mit gut, 9,7% mit mittel und 2,4% mit nicht so gut. Die Kategorie „gar nicht gut“ wurde von keinem Kind gewählt.¹



- Ob Sie etwas Neues über ihre Sinneseindrücke erfahren haben, beantworteten 20,7% der Schüler/innen mit „ja, sehr viel“, 40,2% mit „ja, einiges“, 29,3% mit „geht so“, 6,1% mit „nicht so viel“ und 3,7% mit „gar nichts“.



¹ Hier konnte der Sinnesparcours insgesamt als sehr gut, gut, mittel, nicht so gut oder gar nicht gut bewertet werden.

- ☞ Gut ein Drittel der Kinder antworteten nicht auf die Frage, was ihnen nicht gefallen hat oder gaben an, dass ihnen nichts nicht gefiel. Einige der Schüler/innen empfanden das Schmecken oder Riechen als unangenehm, vor allem das Schmecken von Saurem und Bitteren. Ein Kind gab auch an warum: „*Schmecken, da es manchmal eklig war und ich wusste nicht, dass ich es ausspucken darf.*“²
- ☞ Bei fast der Hälfte aller Teilnehmenden war das Knete herstellen die beliebteste Station (38 Nennungen, was 45,2% entspricht). 22,6% der Kinder gaben an, ihnen habe die Station in der Milchbar (Sahne zu Butter schütteln, Milchgerinnung etc.) am Besten gefallen. Die erste Station des Parcours, bei der es ums Riechen, Schmecken und Tasten ging, war bei rund 12% der Schüler/innen am Beliebtesten, gefolgt vom Färben mit Pflanzen mit 9,5%.
- ☞ Dieses Ergebnis bestätigt sich in den Antworten auf die offene Frage „Besonders gut gefallen hat mir...“. Hier wurden am häufigsten das „*selber Knete machen*“ und „*Butter aus Sahne schütteln*“ genannt. Generell wurde die Möglichkeit alles selbst zu tun, sehr positiv bewertet („*das man alles selber machen konnte*“) und die Kinder betonten vielfach, dass sie viel Spaß hatten („*wir haben viel gelacht*“). Auch die Betreuer wurden immer wieder lobend erwähnt („*die Betreuer waren auch sehr nett*“).

Alle begleitenden Erwachsenen bewerteten den Sinnesparcours insgesamt mit sehr gut oder gut. Aufgefordert, die Wissensvermittlung auf einer Skala von 1 bis 5 (1 = sehr groß, 5 = sehr gering) einzuschätzen, antworteten sie im Schnitt mit 1,7. Ebenfalls auf einer Skala von 1 bis 5 schätzten die Lehrer/innen ein, ob es gelungen sei, ihre Schüler/innen über den Sinnesparcours für das Thema gesunde Ernährung und Sinne zu sensibilisieren. Auch hier lag die Einschätzung bei 1,7 (1 = voll und ganz, 5 = überhaupt nicht). 5 Lehrer/innen gaben an, das Thema in der Schule weiterzuführen, eine Person war unentschlossen und eine weitere gab an, dass gerade andere Themen anstehen und es somit nicht aufgegriffen wird.

Die Frage, was ihnen nicht gefallen hat, beantwortete lediglich die Begleitperson der 2. Klasse. Sie bemängelte, dass Kinder dieses Alters mehr Zeit für die einzelnen Stationen haben und/oder sich auf weniger Aktivitäten konzentrieren sollten. Besonders gefallen hat allen Lehrer/innen die Aufteilung in sehr kleine Gruppen und dass die Kinder alles selbst ausprobieren konnten. Positiv bewertet wurde auch die „*Trennung der Stationen in einzelne Fachräume mit guten Arbeitsmöglichkeiten*“, sowie das „*freundliche, den Kindern zugewandte Personal.*“

² Direkt aus dem Fragebogen entnommene Zitate werden kursiv dargestellt.

Fazit

Insgesamt lässt sich sagen, dass der Sinnesparcours von den Besucher/innen sehr gut angenommen wurde und das Grundprinzip alles selbst auszuprobieren auf viel Gegenliebe stößt. Das Konzept thematischer Stationen, die im Rotationsverfahren von Kleingruppen durchlaufen werden, hat sich bewert. Bei großen Unterschieden im Alter der teilnehmenden Kinder, kann und sollten Umfang und Dauer der Aktivitäten angepasst werden. Die verschiedenen Aktivitäten haben den Kindern viel Neues über ihre Sinne und eine gesunde Ernährung vermittelt.