

Wahrnehmungsspiel und Vielfalt der Lebensmittel:

# KRÄUTER- DUFTSTATION



## ABLAUF:

Die Kinder versuchen, die Kräuter am Duft zu erkennen und den Kräutern in den Gläsern zuzuordnen.

**Variante Duftmemory:** In die Filmdöschen werden paarweise Kräuter gefüllt. Die Kinder öffnen reihum jeweils zwei Dosen und riechen mit geschlossenen Augen daran. Wenn sie denken zwei gleiche Düfte erkannt zu haben ordnen sie diese einander zu, bis alle Düfte ein Gegenstück gefunden haben. Zur Kontrolle werden die Dosen geöffnet und der Inhalt kontrolliert.

## ANREGUNG FÜR DEN ABLAUF MIT JÜNGEREN KINDERN:

Die Kinder riechen an den Pflanzen. Zusätzlich wird ein Blatt zerrieben, sodass der Duft sich besser entfalten kann. Je öfter die Kinder mit den unterschiedlichen Düften üben, desto sicherer werden sie diese unterscheiden können.



## Info

**VORBEREITUNG:** Die Kräuter werden in die Dosen gefüllt. Zusätzlich wird etwas Watte darauf verteilt, damit man die Kräuter und Gewürze nicht sehen kann. Zum Vergleich werden die Kräuter in die Gläser gefüllt und auf den Tisch gestellt.

**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppen

**DAUER:** 30 Minuten

**MATERIAL:** Kräuter und Gewürze (z.B. Pfefferminze, Kamille, Zitronenmelisse, Schnittlauch, Basilikum, Dill), kleine undurchsichtige Dosen, Watte, Gläser mit Schraubverschluss

**LERNERFAHRUNGEN:** Bedeutung der Sinne, Kräuter kennenlernen, Geruchssinn schärfen und schulen, Düfte zuordnen



## Tipp

Wenn Sie die Kräuter auch zum Würzen des gemeinsamen Essens benutzen, erleben die Kinder auf sinnliche Weise Möglichkeiten ihrer Verwendung. Stellen Sie z. B. gemeinsam einen Kräuterquark her oder peppen Sie Mineralwasser mit Zitronenmelisse auf.

In anderen Jahreszeiten eignen sich auch Gewürze wie Zimt, Nelken, Kümmel oder Vanille etc.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**verbraucherzentrale**