

Degustation

Informationen für die Lehrperson



1/3

Arbeitsauftrag	SuS degustieren unterschiedliche Säfte auf unterschiedliche Weise. Sie verkosten die Säfte blind und sehend, beurteilen sie in der Farbe und dem Geschmack und versuchen herauszufinden, was es für Säfte sind.
Ziel	SuS erfahren, was degustieren ist und dass man Gerüche und Geschmäcker je nach Person und Gegebenheiten unterschiedlich wahrnimmt.
Material	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblatt • Säfte zum Degustieren • Becher
Sozialform	GA
Zeit	30'

**Zusätzliche
Informationen:**

kiknet bietet zusammen mit Rimuss & Strada die Möglichkeit zur Bestellung eines kostenlosen Degustationssets:

<https://www.kiknet-rimuss.org/deutsch/degustationsset-f%C3%BCr-schulen/>

Degustation

Arbeitsblatt



2/3

Sehen – Riechen – Schmecken

Lebensmittel und Getränke werden immer wieder von Konsumenten getestet. Diesen Test nennt man Degustation. Bei einer Degustation spielen unsere Seh-, Geruchs- und Geschmackssinne eine wichtige Rolle. Dabei sind Augen, Nase, Zunge und Gaumen in den Test involviert.

Anhand von verschiedenen Säften sollt ihr eine solche Degustation gestalten.

Aufgabe:

Lest zuerst die Informationen über die verschiedenen Sinne und ihre Wahrnehmung. Im Anschluss stellt ihr einen Degustationsrundgang auf und prüft die unterschiedlichen Säfte nach euren entworfenen Kriterien.

Sehen

Das Auge isst mit und trinkt mit. Ihr könnt die Säfte genau anschauen, je nach Saftart kann der Saft klar oder trüb sein. Welche Farbe hat der Saft? Wenn es ein Fruchtsaft ist, kann die Farbe etwas über die Zutaten aussagen. Die Augen beeinflussen aber auch unsere Geschmackswahrnehmung! Welchen Geschmack erwartet ihr bei einem gelben Saft? Das Aussehen ist ein wichtiger Faktor in der Wahrnehmung eines Produkts, es kann uns aber auch beeinflussen. Darum macht es manchmal Sinn, eine Blindverkostung vorzunehmen.

Riechen

Man kann den Saft oder auch andere Lebensmittel bevor man sie schmeckt auch riechen. Manchmal nimmt unsere Nase auch etwas wahr, bevor wir es sehen.

Geschmack

Die Zunge ist das zentrale Organ, um einen Geschmack zu erkennen. Was spürst du auf der Zunge und wo spürst du es? Wir alle nehmen Geschmäcker unterschiedlich wahr.

Bei einer Degustation könnt ihr verschiedene Posten gestalten. Hier sind einige Ideen, ihr könnt aber auch noch mehr Posten aufstellen. Am Schluss könnt ihr den besten Saft küren.

Bei einer Degustation nennt man nie den Namen des Saftes. Ihr müsst bei jedem Posten einen Zettel erstellen, auf welchem ihr notiert, in welcher Flasche welcher Saft ist. Am besten füllt ihr die Säfte in Flaschen oder Krüge um und nummeriert sie. Auf einem separaten Blatt notiert ihr Name und Nummer des Saftes, um am Schluss noch zu wissen, welcher Saft es tatsächlich war.

Degustation

Arbeitsblatt



3/3

Ideen

Erstellt ein Blatt für jeden Degustationsposten. Darauf können die Tester ihre Eindrücke eintragen und Punkte verteilen. Wenn ihr wollt, könnt ihr die Punkte am Schluss zusammenzählen und eine Rangliste erstellen.

1. Blindverkostung

Die Tester dürfen den Saft nicht sehen, bevor sie ihn trinken. So sind sie nicht von der Farbe beeinflusst. Stellt eine Kriterienliste zusammen: Wie schmeckt der Saft? Ist er sauer, würzig, süß? erinnert er an etwas? Was denkt ihr, aus welcher Frucht besteht der Saft? Prickelt er?

2. Erscheinungsbild

Beobachtet die Farbe: Findet ihr sie ansprechend? Möchtet ihr den Saft trinken?
Ist der Saft klar oder trüb? Erkennt ihr Fruchtbestandteile?

3. Riechen

Nach welcher Frucht riecht der Saft? Was riecht ihr?

4. Stimmen Geschmack und Geruch überein?

Beispiel für ein Postenblatt:

Tester-Name	Wie schmeckt der Saft?	Aus welcher Frucht könnte der Saft sein?	Ist der Saft süß? (sehr süß = 6, nicht süß = 1)	Magst du diesen Geschmack?
1				
2				
3				
4				
5				
6				