



# Hereingeschnuppert!

## Kleine Riechexperimente zum Mitmachen für zu Hause

Die Nase als Sinnesorgan wird oft unterschätzt – dabei ist der Geruchssinn für die Geschmackswahrnehmung unverzichtbar. Testen Sie mit kleinen Küchenexperimenten, welchen Einfluss die Nase darauf hat, ob uns etwas schmeckt oder nicht. Noch effektiver: Testen Sie sich gegenseitig. So hat das Gesehene keinen Einfluss auf den Geschmack

### EXPERIMENT №1

Zimt + Zucker

**Sie brauchen:**  
Zucker und Zimt

So geht es: Mischen Sie zwei Teelöffel Zucker und einen halben Teelöffel Zimt. Halten Sie sich die Nase zu und probieren die Mischung. Was schmecken Sie? Testen Sie dann nochmals mit offener Nase.



**Ergebnis:** Der Zimt wird erst mit geöffneter Nase wahrgenommen.

### EXPERIMENT №2

Getränkemix

**Sie brauchen:**

Je ein Glas mit Wasser, Grapefruitsaft, Cola und Limonade

Halten Sie sich die Nase zu, schließen die Augen und probieren Sie von allen Getränken. Können Sie sie unterscheiden?



**Ergebnis:** Die süßen Getränke Cola und Limonade sind schwer voneinander zu unterscheiden.

### EXPERIMENT №3

Obst + Gemüse

**Sie brauchen:**

Obst- und Gemüse mit einer ähnlichen Konsistenz (z. B. Banane und Avocado oder Paprika und Apfel)

Schneiden Sie das Obst klein und legen die Banane und die Avocado sowie die Paprika und den Apfel jeweils nebeneinander. Halten Sie Ihre Nase zu und probieren Sie dann die jeweiligen Obst-Paare. Schmecken Sie einen Unterschied?



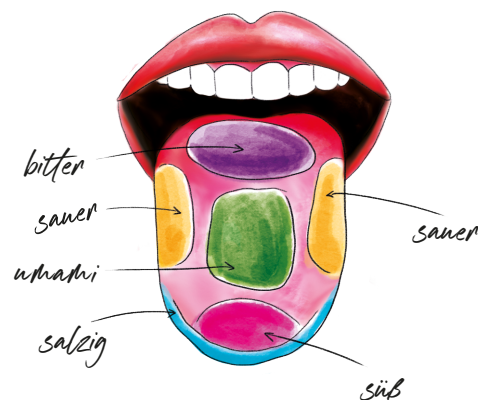
**Ergebnis:** Ein Unterschied ist nicht wahrnehmbar.

## Erklärung:

Die Zunge kann nur fünf Geschmacksrichtungen unterscheiden (süß, sauer, bitter, salzig, umami). Es ist daher leicht Zucker zu schmecken und Wasser (kein Geschmack) von Grapefruitsaft (bitter) und von Cola bzw. Limonade (süß) zu unterscheiden. Für feinere Aromen brauchen wir allerdings die Nase. Merkbar wird das besonders bei Schnupfen: Mit einer verstopften Nase fällt es daher schwer Cola von Limonade, Banane von Avocado oder Apfel von Paprika zu unterscheiden.

## Wunderwerk Nase

Die Nase spielt eine wichtige Rolle bei unserer Wahrnehmung – sei es beim Geruch feiner Düfte oder dem Geschmack aromatischer Köstlichkeiten. Sie übernimmt daneben aber noch weitere essenzielle Aufgaben für den Körper, z. B. die Reinigung und Erwärmung der Atemluft. Unsere Nase zu schützen sollte für uns daher besonders wichtig sein. Das gelingt z. B. durch die Verwendung von Nasensprays, die keine schleimhautschädigenden Konservierungsmittel enthalten.



### Pressekontakt:

3K Agentur für Kommunikation GmbH, Feldbergstraße 35, 60323 Frankfurt am Main  
Anja Zwetj | Ramona Eich | Annika Munz  
presse@3k-kommunikation.de www.3k-kommunikation.de  
Tel. 069 97 17 11-0, Fax 069 97 17 11-22

Corporate Communications Teva GmbH  
Peter Wunner  
peter.wunner@teva.de  
Tel. 0731 402 1122, Fax 0731 402 44 7716