

# Menschen Daten Fakten

## Geruchs- und Geschmacksdefizite

Nur ein Viertel der Kinder erkennt süß, sauer, salzig, bitter

**Eine bislang einzigartige wissenschaftliche Studie im Auftrag von Agrarmarkt Austria Marketing (AMA) belegt, dass in Österreich drei Viertel aller Kinder zwischen 10 und 13 Jahren süß, sauer, salzig und bitter nicht mehr unterscheiden können. Schnellimbisse, süße Getränke, viel Weißbrot, wenig Obst und Gemüse beeinträchtigen die Geschmacks- und Geruchswahrnehmung. Häufiger Konsum von Obst und Gemüse hingegen scheint die Genussfähigkeit signifikant zu stärken. Wer nicht über ausreichende Geschmacks- und Geruchsfähigkeiten verfügt, kann Essen und Trinken auch nicht richtig genießen und schätzen. Kinder aus ländlichen Gebieten schneiden bei Geruchs- und Geschmackstests deutlich besser ab als Stadtkinder.**

385 Schulkinder im Alter zwischen 10 und 13 Jahren aus ganz Österreich wurden für die Studie getestet. Überprüft wurde, ob die Kinder zwischen den Grundgeschmacksarten süß, sauer, bitter und salzig unterscheiden können und ob sie in der Lage sind, elf ausgewählte Gerüche in einem Multiple-Choice-Verfahren zu identifizieren. Darüber hinaus wurden sie auch zu ihren Ernährungsgewohnheiten befragt.

---

### Drei Viertel der Kinder fallen beim Geschmackstest durch

Nur etwa ein Viertel (27%) der getesteten Kinder konnte alle vier Grundgeschmacksrichtungen in den eingesetzten Konzentrationen unterscheiden. Knapp ein Viertel erkannte eine, acht Pro-

zent gar keine der vier Geschmacksarten. Am häufigsten identifiziert wurde süß (71%), am seltensten bitter oder sauer (45%). Außerdem kann nur die Hälfte der Testpersonen (57%) von elf Gerüchen mehr als acht richtig erkennen. Nur jedes neunte Kind hatte elf Richtige.

„Die untersuchten Kinder weisen damit sowohl beim Geschmacks- wie auch beim Geruchstest signifikant schlechtere Testergebnisse auf als Erwachsene. Geschmack und Geruch sind jedoch beim Essen und Trinken und somit beim Genießen unentbehrliche Sinne“, erläutert Studienleiter Professor Klaus Dürrschmid.

Kinder aus ländlichen Regionen essen im Verhältnis zu Stadtkindern weit weniger Weißbrot, dafür mehr Misch- und Vollkornbrot, sie trinken weniger stark gesüßte Getränke und essen seltener Schnellimbisse. Landkinder waren deutlich besser in der Lage, Gerüche zu erkennen als Stadtkinder.

Hauptschulkinder wiederum konsumieren im Verhältnis zu Gymnasialschülerinnen und -schülern weniger Misch- und Vollkornbrot, weniger Gemüse und Obst, dafür mehr stark gesüßte Getränke und mehr klassische Schnellimbissgerichte. Hauptschulkinder schnitten sowohl bei Geruchs- als auch Geschmackstests schlechter ab als Gymnasiasten. Nur beim Geruchstest gab es ein klar einheitliches Ergebnis über alle Herkünfte hinweg. Je höher der Obst- und Gemüsekonsum der Kinder war, umso besser waren die olfaktorischen Leistungen.

Kinder, die neutrale Getränke wie Wasser oder gespritzte Säfte bevorzugen, erkannten die Geschmacksrichtung süß deutlich besser als solche, die stark gesüßte Getränke als bevorzugte Durstlöcher nannten (82% zu 63%). Schülerinnen und Schüler wiederum, die angaben, häufig oder ausschließlich Schnellimbiss- und Fertiggerichte zu konsumieren, erzielten signifikant schlechtere Wahrnehmungsergebnisse bei Geruch und Geschmack als jene, die so gut wie nie zu Schnellimbissen greifen.



### Frühzeitige Schulung des Geschmacks forcieren

Für Stephan Mikinovic, Geschäftsführer der AMA, sind diese Studienergebnisse alarmierend: „In einem Land, das sich rühmt, der Feinkostladen Europas zu sein, ist es nahezu beschämend, wenn unsere Kinder das Riechen und Schmecken verlernen beziehungsweise gar nicht mehr erlernen. Deshalb müssen wir unser Engagement zur frühzeitigen Schulung des Geschmacks forcieren, um den Konsumentinnen und Konsumenten von morgen genussfähige Sinneswerkzeuge mit auf den Lebens- und Genussweg geben zu können.“

In die gleiche Kerbe schlägt die Schulpädagogin und Ernährungswissenschaftlerin Andrea Lehner: „Es gibt für Schulen eine Vielzahl an Ernährungsprojekten, jedoch wird bei den meisten auf reiner Wissensebene gearbeitet. Sinnliche Wahrnehmungen und Erleben von Geschmack und Geruch kommen definitiv zu kurz. Dabei könnte die Erfahrung des richtigen Genießens sogar zur Suchtprävention beitragen.“





## Fühlen wie es schmeckt – in Südtirol

Seit mittlerweile neun Jahren läuft in Südtirol das Projekt zur Ernährungserziehung „Fühlen wie es schmeckt“, das die Fachschulen für Hauswirtschaft erarbeitet und das in der Zwischenzeit rund 25.000 Kinder und Jugendliche an Südtirols Kindergärten und Schulen genutzt haben. Das Projekt bietet Unterrichtseinheiten für verschiedene Altersgruppen in Kindergarten, Grund-, Mittel- und Oberschule. Elternveranstaltungen zum Thema runden die Aktionen mit den Kindern ab.

Durch das Sensibilisieren für die Zusammenhänge von Lebensmittelqualität, Essverhalten und Esskultur mit Gesundheit und Lebensqualität leistet das Projekt einen Beitrag zur Gesundheit und zum Wohlbefinden der heranwachsenden Generation in unserem Land. Zentrale Elemente des Projektes sind:

- Essen mit allen Sinnen erleben
- mit Genuss und Freude essen
- Qualität am Lebensmittel erleben
- für den Zusammenhang von Lebensmittelqualität, Essverhalten, Gesundheit und Lebensqualität sensibilisieren
- einen Beitrag zur Gesundheit der Kinder und Jugendlichen als Erwachsene von morgen leisten

Die Kinder und Jugendlichen beobachten, entdecken, probieren, vergleichen und experimentieren.

### Informationen:

Abteilung land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung  
[www.provinz.bz.it/land-hauswbildung](http://www.provinz.bz.it/land-hauswbildung)

**Herbert Taschler**, INFO-Redaktion

Quelle: Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (AMA)

## Abenteuer Schmecken

Es war in einer Schule, die mich eingeladen hatte, um den Kindern das Abenteuer des Schmeckens zu zeigen. Ich war auf alles vorbereitet. Auf dem Tisch lagen viele Löffel, alle mit unterschiedlichen Geschmäckern beladen: Schokolade, Zitrone, Peperoni, Artischocken, Salzgebäck. Man könnte auch sagen: süß, sauer; scharf, bitter und salzig. Die Schülerinnen und Schüler kicherten erwartungsvoll und dementsprechend wurde auch neugierig probiert. Doch dann war ich derjenige, der in diesem Augenblick hinzulernte: Fassungslos musste ich feststellen, dass unsere Kinder nicht mehr schmecken können. Die fünf elementaren Grundgeschmäcker konnten von „meinen“ Kindern nicht mehr exakt auseinandergehalten werden.

Im Windschatten von Burgern und Convenience-Food, im kulinarischen Störfeuer aus Aromastoffen und Geschmacksverstärkern haben sie das verloren, was die Basis allen genussvollen Essens ist – den Sinn für Unterschiede und die Wahrnehmung der Nuancen. Wie groß der Verlust tatsächlich ist, wird dann klar, wenn man sich einen wichtigen Satz vor Augen hält:

### **Geschmack kommt von Schmecken.**

Es hilft alles nichts. Wer eines Tages geschulte Bürgerinnen und Bürger; kundige Konsumentinnen und Konsumenten und genussfreudige Gäste haben will, muss investieren. Nicht Geld, sondern in erster Linie Zeit. Und dieses Investment darf man nicht nur von der Gesellschaft erwarten, nicht nur von den Lehrerinnen und Lehrern und erst recht nicht von irgendwelchen Fernsehsendungen. Dieses Investment können und müssen die leisten, denen das Wohl der Kinder am allerwichtigsten ist: die Eltern.

Zusammen, regelmäßig und zu festen Zeiten essen, Freundinnen und Freunde, auch die Kinder; zu Tische laden, dort nicht nur Nahrung aufnehmen, sondern speisen und miteinander reden, im Familienverbund kochen, Spaß haben am Probieren und Experimentieren, gemeinsam auf den Markt einkaufen gehen. Dort gemeinsam erlernen: Wie kaufe ich sinnvoll ein? Was sind gute Produkte? Woran erkenne ich frische Ware? Wie sieht ein angelfrischer Fisch aus? Und wie sieht er aus, wenn er nicht mehr angelfrisch ist? Und wie hängen Ernährung und Gesundheit zusammen?

Es gibt so viele Fragen und es gibt so viele – leckere – Antworten. Schmecken, Essen, Kochen, Genießen, Familie und Freunde – alles hängt zusammen. Unsere Kinder haben es verdient, dieses gelehrt zu bekommen.

**Eckart Witzigmann**, Koch des Jahrhunderts

in: Hangar-7 Journal 2008

# Aus dem Obersten Schulrat

## Vollversammlung vom 9. Juli 2008

Die neue Ministerin Mariastella Gelmini begrüßte als Präsidentin des Obersten Schulrates die über 60 anwesenden Mitglieder. Dabei las sie wesentliche Punkte ihres Programms vor; unterbrach die Auflistung allerdings mehrmals, um Erklärungen und Ergänzungen ad hoc einzufügen. In der Folge hörte sie sich die Stellungnahmen einzelner Ratsmitglieder an. Als Vertreter der Minderheiten ersuchte ich die Ministerin, Verständnis für unsere speziellen Anliegen aufzubringen, wie dies im Obersten Schulrat bisher immer der Fall war. Die Vorschläge und Neuerungen der deutschen, ladinischen, slowenischen und französischen Schulen können ja auch oft gute Beispiele sein für andere Regionen.

Der Vize-Präsident hatte der Ministerin schon im Vorfeld die Rolle des Obersten Schulrates dargelegt und den Willen zu einer fruchtbringenden Zusammenarbeit ausgedrückt. In den Stellungnahmen wurden viele Punkte angesprochen und alle wünschten der Ministerin gute Arbeit. Ministerin Gelmini betonte, dass sie nicht alles alleine tun könne, aber ihre Verantwortung werde sie voll und ganz übernehmen und notwendige Entscheidungen – auch unpopuläre – treffen. Vordringlich zu behandeln sind für sie die Lehrerausbildung, der juristische Status der Lehrpersonen, die regionalen Schullandschaften, die hohe Stundenanzahl in der Oberschule, die schlechten Ergebnisse bei Pisa, die Problematik der Schulabbrecherinnen und Schulabbrecher sowie die Zusammenarbeit zwischen Schule und Universität.

### Schule als zentraler Punkt

Es wurde auch auf die finanzielle Lage hingewiesen. Die Ministerin meinte, dass auf keinen Fall nur der Status quo verteidigt werden dürfe, sondern eine gute Planung vorgelegt werden müsse, damit die Schule wieder zu mehr Ansehen kommt und die Qualität des Unterrichts erhöht werden kann. Dann wird auch mit dem Finanzminister eine Lösung gefunden werden, denn die

Schule ist ein zentraler Punkt des Regierungsprogramms. Sie wird selbst Schulen besuchen, um ein Gesamtbild der Lage zu erhalten. Die Ministerin sprach den Wunsch aus, dass alle gemeinsam die Neuerungen in gegenseitigem Einvernehmen beschließen und gemeinsam für das Wohl der Schule – und damit für das Wohl der Gesellschaft – arbeiten mögen: die regierenden Parteien und die Opposition, die Verantwortlichen in der Organisation und die Lehrpersonen. Die Mitglieder waren großteils positiv beeindruckt von dieser ersten Begegnung mit der Ministerin und warten nun gespannt auf die Taten.

### Schulkalender, Aus- und Fortbildung

In der Sitzung wurde sodann ein positives Gutachten zum Schulkalender 2008/2009 abgegeben. Die Abschlussprüfung der Oberschulen beginnt im kommenden Schuljahr erst am Donnerstag, dem 25. Juni 2009, da der Mittwoch in mehreren Regionen ein Feiertag ist, während in der Mittelschule die Abschlussprüfung schon am 18. Juni 2009 beginnt. Der Oberste Schulrat würde es begrüßen, wenn aus organisatorischen Gründen das Schuljahr erst am 20. September beginnen würde. Darüber gab es eine längere Diskussion.

Als weiterer Tagesordnungspunkt wurde ein sieben Seiten umfassendes Dokument zur Ausbildung und Fortbildung der Lehrpersonen verabschiedet, das viele interessante Anregungen enthält. Alle hoffen, dass dieser Bereich möglichst bald gelöst wird, da er für viele junge und angehende Lehrpersonen, aber auch für die Schulen wichtig ist. Das Komitee der Oberschule hat im Anschluss zwei Ansuchen um Studientitelanerkennung positiv begutachtet.

### Franz Josef Oberstaller

*Vertreter der deutschen Schule im Obersten Schulrat*