

Geschmackszonen Zunge - bitter

Beitrag von „Ronja“ vom 13. September 2005 17:38

Ich hole den Thread mal wieder nach oben, weil meine Frage in den Zusammenhang passt:

In Unterrichtsmaterialien (Kopiervorlagen z.B. aus einer Körperwerkstatt, Schlag nach im Sachunterricht etc.) und Büchern stößt man ja auch in aktuellen Auflagen immer auf die gängige Geschmackszonen-Aufteilung (hinten bitter, vorne süß etc.). Weil mir aber so war, als hätte ich gehört, dass das nicht mehr der aktuelle Wissensstand ist, habe ich mal gegoogelt und bin dabei auf völlig widersprüchliche Seiten gestoßen:

Vielfach kann man eben noch mal die bereits bekannte Aufteilung betrachten und nachlesen, immer wieder trifft man jedoch auf Seiten, aus denen hervorgeht, dass das ganze aus einem Fehlinterpretation um 1900 resultiert und sich einfach hartnäckig gehalten hat.....

Und jetzt? Vermittelt ihr euren Schülern noch die Zonen auf der Zunge? Ist es wirklich falsch, was dieses Modell vorgibt oder stimmt es wenigstens im Schwerpunkt (so nach dem Motto, man schmeckt überall alles und an gewissen Stellen eben besonders eine Geschmackrichtung)????? Ich selbst habe das ja ehrlich gesagt auch nie so wirklich geschmeckt, WO ist süß/sauer etc. genau auf der Zunge schmecke (Kinder allerdings schon häufig und das ohne Kenntnis der Aufteilung....). Bin gerade etwas ratlos, denn ich will ja auch nichts Falsches weitergeben (und: wenn das Modell falsch ist, habe ich nicht wirklich ein passendes AB, dass ich gut zum Geschmackstest einsetzen könnte - außer der Zuordnung, welche Lebensmittel wie schmecken).

Also: Was ist euer Kenntnisstand? Was vermittelt ihr zum Geschmackssinn?

LG

Ronja