

## Mensa-Talk - Modul D

### Verkostung und individuelle, sensorische Bewertung von nachhaltigen Speisevarianten: Geschmacksvielfalt erleben

#### Methodisch-didaktische Hinweise

Der Geschmack der Speisen ist ein entscheidender Faktor für die Akzeptanz der Schulverpflegung (Schäfer & Hennchen 2022: 2), jedoch gibt es unterschiedliche Präferenzen der Schüler:innen. Deshalb ist es relevant Geschmacksvorlieben zu berücksichtigen und Partizipation zu ermöglichen (Schäfer & Hennchen 2022: 5). Die Verkostung bietet den Schüler:innen die Möglichkeit, entweder verschiedene Gerichte oder Gerichtsvarianten sowie die Geschmacksvielfalt individuell sensorisch zu erkunden, zu erleben, zu beschreiben und zu bewerten. Dabei sollen Aussehen, Geruch, Mundgefühl, Würzung und Geschmack beschrieben und bewertet werden, um Präferenzen und Vorlieben anschließend besser kommunizieren zu können. Abschließend kann diskutiert werden, welches der nachhaltigen Verkostungsgerichte als Speise in der Mensa gut ankommen würde.

- **Ziel:** Emotionale Auseinandersetzung mit den eigenen Geschmackspräferenzen.
- **Modul D** befasst sich mit der sensorischen Bewertung von Speisen.
- **Variation:**
  - (a) Einstieg für Modul C (Vorbereitung SuS)
  - (b) Einstieg für Modul D (Vorbereitung Essensanbieter)
  - (c) Verknüpfung mit Modul F (gemeinsames Kochen)

#### **Materialien Modul D:**

- **D.1:** Verkostung (Sensorische Bewertung)
- **D.1.H:** Hilfskarte Verkostung (Sensorische Bewertung)
- Essen für Verkostung (Rezepte)
- Geschirr, Besteck, Gläser
- Wasser
- Stifte

#### Kompetenzentwicklung

##### Schüler:innen können ...

- Geschmack der Speisen beschreiben. D.1 D.1.H
- Speisen sensorisch bewerten. D.1
- Zutaten der Speisen vergleichen und Unterschiede herausstellen. D.1
- zu den verkosteten Speisen Stellung nehmen. D.1

#### Durchführung | Vorbereitung

- Die benötigten Materialien auswählen und in entsprechender Anzahl ausdrucken.  
Die einzelnen Arbeitsanweisungen/-schritte befinden sich auf den jeweiligen Arbeitsbögen.
- Speisen – welche entweder vom Essensanbieter zubereitet wurden oder alternativ von den Schüler:innen zuvor selber gekocht wurden – und Geschirr/Besteck bereitstellen

| Phase<br>Zeit                                                                                                                                                       | Organisationsform                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Sozialform<br>Aktionsform | Material<br>Methode          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| <b>Einstieg</b>                                                                                                                                                     | <b>Vorstellung des Themas</b><br>Einordnung der Verkostung und Erklärung was geplant ist:<br>► Was steht heute an? ► Warum ...? (z.B. Linsen: Nachhaltigkeit/gute pflanzliche Eiweißquelle/DGE-Standard)<br>► Was ist Rolle der Schüler:innen? ► Worauf sollen sie achten? (Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl – für Begründung, wenn keine eigenen Worte Hilfskarten auf den Tischen).      | Plenum                    | Interview<br>Erklärung       |
| <b>Thema: Verkostung – Sensorik &amp; Variationen. Hinweis an SuS: Keine Gespräche untereinander während der Verkostung/Bewertung. Es gibt kein richtig/falsch.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |                              |
| <b>Erarbeitung</b>                                                                                                                                                  | SuS probieren Speisen und schreiben persönliche Bewertung auf AB (ggf. mit Unterstützung der Begriffe der Hilfskarte)<br>Bei Pausen zwischen den Gerichten: Austausch über das Gericht bzw. Fortführung der Interviews mit Essensanbieter<br>► Gerichte lassen sich vielfältig interpretieren...<br>► Gibt es da schon Beispiele auf dem Speiseplan?<br>► Wie werden die Gerichte angenommen? ... | Einzelarbeit &<br>Plenum  | <b>D.1</b><br><b>D.1.H</b>   |
| <b>Abfrage der Ergebnisse und Diskussion im Plenum</b>                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |                              |
| <b>Festigung</b>                                                                                                                                                    | <b>Mündliche Auswertungsrunde</b><br>SuS:<br>► Begründet anhand der vorgegebenen Kriterien (Aussehen, Geruch, Geschmack, Mundgefühl), welche Variante euch am besten gefallen hat.<br>Essensanbieter (wenn anwesend):<br>► Einordnung der Ergebnisse und Stellungnahme: Möglichkeit das Feedback beim Mensaessen zu berücksichtigen? ...                                                          | Plenum                    | Abschlussrunde<br>Auswertung |

## Quelle

Schäfer; M. & Hennchen, B. (2022). Kurzbericht: Inklusives und gesundheitsförderndes Schulessen als Teil eines nachhaltigen kommunalen Verpflegungsangebots: Eine Untersuchung in Integrierten Berliner Sekundarschulen (ISS) Befragung von ZTG/TU Berlin (11/2021–05/2022).

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

