

# Was macht die „Geschmacksschule“?

Die „Ecole du Goût“ entwickelt Sinnes- und Geschmacksschulungen, für Kinder und Erwachsene, die den Zugang zur Thematik einer bewussten nachhaltigen Ess- und Genusskultur ermöglichen. Sie organisiert Weiterbildungen und Vorträge für Begleit- und Lehrpersonal, Erzieher und Eltern.

Die gezielte Zusammenarbeit mit regionalen Lebensmittelproduzenten und die Förderung des Austauschs zwischen Produzent, Gastronom und Konsument stehen dabei an oberster Stelle. Dies soll u.a. durch Betriebsbesichtigungen, Ateliers oder Informationsveranstaltungen erreicht werden.



Photos: Raymond Clement, Caroline Martin, Pixabay - design Fred Hilger

## Ecole du Goût

12, Parc  
L-9836 Hosingen  
Tel.: + 352 90 81 88 - 632  
www.naturpark.lu



## ... was ist das eigentlich?

„Geschmack“ ist der sensorische **Gesamteindruck**, der beim Essen und Trinken aus den Wahrnehmungen der 5 Sinne entsteht.

Eine wichtige Rolle spielen auch **Erwartungen und Erfahrungen** sowie eine Vielzahl personen- und produktbezogene Faktoren.



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Environnement, du Climat  
et du Développement durable



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Énergie et de  
l'Aménagement du territoire



# „Unserem Essen und Geschmack auf der Spur“



# Was ist die „Geschmacksschule“?

Die „Ecole du Goût“ ist ein ganzheitliches Projekt im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Ziel der drei Naturparke ist es, Kinder, Jugendliche und Erwachsene für eine gesunde, abwechslungsreiche, nachhaltige und regionale Ernährung zu sensibilisieren.

„Geniessen will gelernt sein“



## Warum ist Geschmacks- schulung sinn-voll?

„Unser Geschmack entwickelt sich ein  
Leben lang, unsere Sinne lassen sich  
trainieren.“

Das Ziel der Geschmacksschule ist es, durch interaktive pädagogische Schulungseinheiten, bei Kindern und Erwachsenen, die natürliche Sensibilität der Geschmackssinne zu fördern, die Freude und Neugierde am Essen zu steigern, die Ausdrucksfähigkeit der Wahrnehmung zu verbessern und ein Bewusstsein für die Vielfalt an Essen, die eigenen Vorlieben und den eigenen Geschmack zu schaffen.

Auf diese Weise will die Geschmacksschule dazu beitragen, ungesunde Ernährungsmuster zu verändern und eine gesunde und vielfältige Ernährung mit frischen Lebensmitteln aus regionaler Produktion fördern.



# Über den Tellerrand

Klima Lernen  
Regional  
Neugierig  
Landbau Gesund  
Einkaufen  
Nachhaltig  
Schmecken  
Respekt Sinne Vielfalt  
Lieblingsessen  
Lebensmittel Genuss  
Achtsam Tradition  
Umwelt

## Die Geschmacksschule ist ein „Work in Progress“.

Die **Pädagogik** basiert auf der bewährten Sinnesschulung der französischen „Classes du Goût“ und wurde spezifisch an das luxemburgische Umfeld angepasst.

Die Verknüpfung der Sinnes- und Geschmacksschulung mit Themen der Gesundheit, des bewussten Konsums und der Nachhaltigkeit, steht zentral in der Programmentwicklung der Ecole du Goût.

### „Essen kann spannend sein“

- Das pädagogische Programm **für Kinder** ist modular aufgebaut. Die Kinder erforschen dieses mit allen Sinnen, erleben die Welt des Geschmacks und lernen anhand von praktischen Aufgaben eine Vielzahl an Lebensmitteln kennen. Sie tauschen sich mit Mitschülern aus und bilden sich eine eigene Meinung zu dem Erlebten. Die Module können sowohl schulisch als auch außerschulisch angewandt werden.
- **Für Lehrkräfte und Erzieher** gibt es Weiterbildungen die es ermöglichen, das Gelernte mit den Kindern in der Praxis umzusetzen. Auch diese Kurse sind modular, d.h. Vertiefungsmodule bauen auf dem Basiskurs auf, der eine Grundlage zum Lernen mit allen Sinnen gibt.
- **(Werdende) Eltern** spielen bei diesem Lernprozess ebenfalls eine zentrale Rolle und werden aktiv mit einbezogen. Gezielte Info-Workshops liefern notwendige Informationen und Fertigkeiten.
- Ein Angebot von praxisorientierten Weiterbildungen für Berufsgruppen aus dem Lebensmittelbereich (Produzenten, Gastronomen, Gesundheitsberufler, usw.) wird geplant.

