

*Apfel*

*Brot*

*Feuer und Licht*

*Fleisch und Wurst*

*Gemüse*

*Genussmittel*

*Getreide*

*Hafen*

*Honig*

*Kartoffeln und andere Knollen*

*Kaffee und Tee*

*Kräuter und Gewürze*

*Milch und Käse*

*Nutzpflanzen*

*Obst*

*Ostern*

*Papier*

*Rosen und andere Blumen*

*Saft*

*Schaf und Wolle*

*Schokolade*

*Stoffe und Textilien*

*Vegetarisch und Vegan*

*Wald*

*Wasser*

*Weihnachten*

*Zucker und andere Süßigkeiten*

Die Themenauswahl wird laufend erweitert und Ihre Themenwünsche gerne neu umgesetzt.

### Team

Kalliope Mobil ist ein Zusammenschluss von Museumspädagoginnen mit langjähriger Berufserfahrung. Unsere unterschiedlichen Ausbildungen und Fertigkeiten machen uns zu „Spezialistinnen“ für ein breites Themenfeld von Landwirtschaft und Ernährung bis zu Umwelt und Natur.

„Sieh her und bleibe  
deiner Sinne Meister!“

*Friedrich Schiller „Turandot“ (1802)*

### Kalliope mobil GbR

Haidbrook 64  
22880 Wedel  
[www.kalliope-museumsservice.de](http://www.kalliope-museumsservice.de)

### Ulrike Mayer-Küster M.A.

Museumspädagogin  
Tel. 04103-90 44 11  
[kontakt@kalliope-museumsservice.de](mailto:kontakt@kalliope-museumsservice.de)



Wahrnehmung schärfen – Perspektiven wechseln

## Sinnesparcours



## Was?

Schmecken  
Schnuppern  
Fühlen  
Neues entdecken  
Bekanntes erkennen



## Wann?

Stadtteilfeste  
Thementage  
Projektwochen  
Betriebsfeiern

## Wo?

Bei Ihnen vor Ort  
Museen  
Infozentren  
Betriebe  
Jugendzentren  
Draußen und Draußen



## Sinnesparcours

Schmecken. *Schnuppern. Fühlen.*  
– **KLARER SEHEN!**

**Wo kommt unser Essen her? Welche Rohstoffe stecken in unserer Kleidung? Kann man Blumen trinken?** Antworten zu diesen Fragen finden Kinder und Erwachsene spielerisch und handlungsorientiert beim Sinnesparcours – und nebenbei bildet sich ein Bewusstsein für Qualitätsunterschiede und Herstellungsprozesse.

Die farbenfrohe Aufmachung des Parcours animiert zum Ausprobieren, Mitmachen und Entdecken. **Seine einzelnen Stationen ermöglichen die Erkundung eines Themas wie Milch, Wald oder Brot mit allen Sinnen.** Kleine Aufgaben wie das Sortieren von Schokolade nach Kakaogehalt anhand des Geschmacks, das Zuordnen von Riechproben zum richtigen Kraut, das Erasten aller der Dinge, aus denen Kühe Milch „herstellen“ oder den Körnerparcours, bei dem anhand des Klangs die Größe der Körner ermittelt wird, wecken den Sportsgeist und lassen Spaß und Unterhaltung nicht zu kurz kommen.

An der Kochstation nehmen Besucher die Rohstoffe eines industriell gefertigten Lebensmittels wie Chips, Limonade, Marzipan, Butter oder Schokolade genauer unter die Lupe und stellen es selber her. **Naschen erwünscht!** Bei Bedarf verwandelt sich die Kochstation in eine kleine Werkstatt, in der z.B. aus Faserpflanzen Fäden oder aus Bäumen Farbstoffe entstehen.

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Website: [www.kalliope-museumsservice.de](http://www.kalliope-museumsservice.de)



Der Sinnesparcours bietet:

- flexiblen Einsatz drinnen und draußen
- sechs Mitmachstationen zum Schmecken, Tasten, Riechen, Hören, Sehen und Kochen
- Raumbedarf ca. 6 x 3 m
- Ausleihe inklusive Ausstattung und Verbrauchsmaterial
- Betreuung durch zwei Museumspädagoginnen
- erprobten Einsatz auf Thementagen, Stadtteilfesten und mit Schulklassen
- Ausleihe stunden- oder tageweise
- Dauer und Kosten nach Absprache

