

TEAM

WORK

1 n 2 c 3 g 4 h 5 m 6 c 7 g 8 m 9 m 10 h 11 c 12 e 13 d 14 l 15 a 16 i 17 n 18 o 19 n 20 f 21 h 22 f 23 h 24 k

Ä=AE
Ü=UE

W.BIERMANN, 11/99

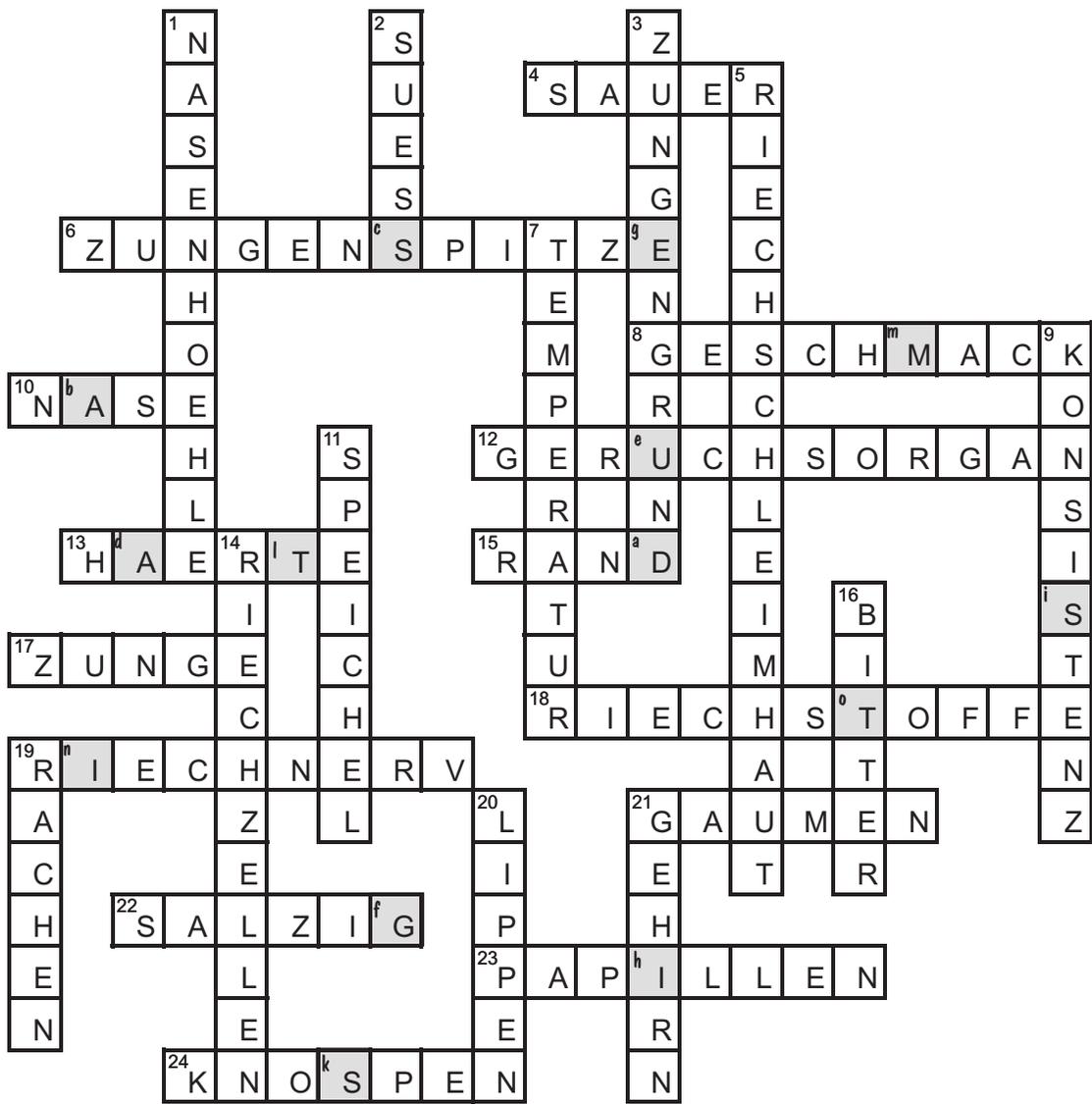
Waagrecht

- 4 Eine der vier Geschmacksrichtungen
- 6 Hier liegt die Erkennungsregion für "süß"
- 8 Dieser wird durch Zusammenarbeit vieler Rezeptoren ermittelt
- 10 Äußerlich erkennbarer Teil eines Sinnesorganes
- 12 10 waagrecht - noch umfassender beschrieben
- 13 Dieser Nahrungszustand wird durch Empfindungen von Lippen und Gaumen ertastet
- 15 In diesem Zungenbereich liegen wichtige Geschmacksfelder
- 17 Ist auch beim Sprechen unentbehrlich
- 18 Lösen Geruchsempfindungen aus
- 19 Leitet Geruchsreize zum Gehirn
- 21 Wird von der Zunge zum Druckaufbau benutzt
- 22 Eine von den vier Geschmacksqualitäten
- 23 Besitzen nach ihrer Form die Vorsilben "Wall-, Pilz-, Faden-" (A)
- 24 Ansammlung von Geschmackszellen innerhalb von 23 waag. (B)

Senkrecht

(A),(B),(C) siehe Skizzen

- 1 In ihrem oberen Bereich befinden sich die geruchsempfindlichen Sinneszellen (C)
- 2 Eine von den vier Geschmacksqualitäten
- 3 Hier befindet sich das Geschmacksfeld "bitter"
- 5 Ansammlung der geruchsempfindlichen Sinneszellen (C)
- 7 Nicht nur der Geschmack sondern auch die passende einer Speise ist für den Gesamteindruck wichtig
- 9 Zusammenfassender Begriff für die Härte und Feuchtigkeit der Nahrung (wichtig für den Geschmackseindruck)
- 11 Von Drüsen abgesondert
- 14 Können einzelne Duftmoleküle erkennen
- 16 Eine von den vier Geschmacksqualitäten
- 19 Verbindung von Mund- Nasenraum
- 20 Sensible Berührungsorte im Mundbereich
- 21 Erst hier entsteht das Gesamterlebnis "Geschmack"



^aD ^bA ^cS ^dA ^eU ^fG ^gE ^hI ⁱS ^kS ^lT ^mM ⁿI ^oT