

## Das Ohr – 30 000 Rezeptoren zum Hören

### GERÄUSCHE VON AUSSEN UND GERÄUSCHE IM MUND

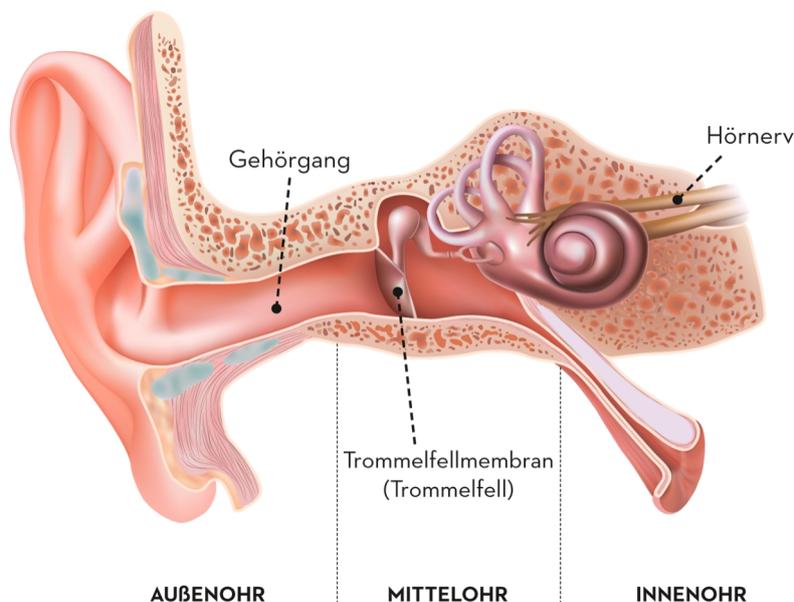
Wie der Sehsinn ist auch der Hörsinn eine Reaktion auf **physikalische Stimuli**.

Beim Gehör handelt es sich bei diesen Stimuli um Schallwellen.

Dabei muss man zwischen 2 Arten von Geräuschen unterscheiden. Es gibt Geräusche „**von aussen**“, wie zum Beispiel Geräusche beim Kochen, und es gibt Geräusche „**im Mund**“, die beim Kauen entstehen. Diese 2 Arten von Geräuschen werden nicht von den gleichen „Regionen“ im Ohr wahrgenommen.

### AUSSEN-, MITTEL- UND INNENOHR

Man unterscheidet beim Ohr 3 verschiedene Bereiche: Aussenohr, Mittelohr und Innenohr.



Es ist nicht verwunderlich, dass Geräusche von aussen vom Aussenohr wahrgenommen werden. Diese Geräusche werden anschliessend im Mittelohr verstärkt.

Beim Kauen verursacht das Zerkleinern der Lebensmittel Schallschwingungen. Da das Mittelohr mit dem Rachen verbunden ist, werden diese Schwingungen über die Kieferknochen zum Mittelohr übertragen.

Ob es sich um Geräusche von aussen oder um Geräusche im Mund handelt, wandelt das Innenohr die Schallwellen in elektrische Impulse um. Diese Impulse werden vom Hörnerv ans Gehirn übertragen, welches diese in akustische Wahrnehmungen umwandelt.

## **DER HÖRSINN UND UNSERE ERWARTUNGEN**

Das Aussehen eines Lebensmittels kann bezüglich der im Mund entstehenden Geräusche gewisse Erwartungen wecken. Man erwartet bei einem Apfel zum Beispiel ein knackendes Geräusch oder bei einer rohen Möhre ein krachendes Geräusch. Bei einem Keks bereitet man sich wiederum auf ein knusperndes Geräusch oder bei einem kohlenensäurehaltigen Getränk auf ein sprudelndes Geräusch vor.

Beim Verzehren eines Lebensmittels spielt der Hörsinn im Vergleich zu anderen Sinnen jedoch eine geringe Rolle.