



Wie viele Sinne lassen sich überhaupt unterscheiden? Die fünf „klassischen“ Sinne: Sehen, Hören, Tasten, Schmecken und Riechen sind wohl den meisten bekannt. Doch wie kann beispielsweise der Gleichgewichts- oder Orientierungssinn eingeordnet werden?

Nach folgender Tabelle werden sieben verschiedene Sinnessysteme unterschieden (nach Renate Zimmer (1995)).

Sinnessystem	Erkenntnistätigkeit	Rezeptoren	Reiz	Gewonnene Information
Visuelles System (Augen)	Sehen	Photorezeptoren, Stäbchen, Zapfen	Lichtwelle	Helligkeit, Farbe, Form, die Lage von Objekten und Lebewesen
Auditives System (Ohren)	Hören	Mechanorezeptoren	Schalldruckwellen	Tonhöhe, Klänge, Lautstärke, Geräusche, Art und Ort der Schallereignisse
Taktils System (Haut, Hand, Mund)	Tasten, Berühren	Berührungs-, Temperaturrezeptoren, Mechanorezeptoren	Mechanische Reize und Hautberührung	Größe, Form, Konsistenz, Oberflächenstruktur von Objekten, Temperaturbeschaffenheit
Kinästhetisches System (Sehnen, Muskeln, Gelenke)	Tiefensensibilität, Bewegungsempfindung	Propriorezeptoren	Muskelkontraktion und Eigenbewegung	Stellung der einzelnen Körperteile zueinander, Muskelspannung, Kraft des eigenen Körpers, Gewicht von Objekten
Vestibuläres System (Vestibulärapparat)	Gleichgewichtsregulation	Mechanorezeptoren	Lineare Beschleunigung und Winkelbeschleunigung	Lage und Orientierung im Raum, Beschleunigung des eigenen Körpers, Gleichgewichtsempfinden
Olfaktorisches System (Nase, Nasenhöhle)	Riechen	Chemorezeptoren, Riechzellen	Gasförmige und chemische Verbindungen	Umweltkontrolle, Hygiene, Nahrungskontrolle
Gustatorisches System (Mund, Mundhöhle Gaumen, Zunge)	Schmecken	Chemorezeptoren, Mechanorezeptoren, Geschmacksknospen	chemische Reize	Nahrungskontrolle, Steuerung der Nahrungsaufnahme und -verarbeitung