SCHLOSSMUSEUM ISMANING

Schloßstraße 3a (Gärtnerhaus)
85737 Ismaning
Telefon: 089 960900-153
Öffnungszeiten:
Dienstag - Samstag: 14.30 bis 17.00 Uhr
Sonntag: 13.00 bis 17.00 Uhr
Eintritt frei

Pressenotiz

Ismaning, 6. Oktober 2026

Vortrag: Unser Geruchssinn und seine 400 Rezeptoren

Neuer Termin: Mittwoch, 14. Oktober, 19.30 Uhr
Der Termin wurde von Donnerstag, 1.10. auf den 14.10. verschoben.
Dr. Dietmar Krautwurst, TU München

Wie riechen wir? Und warum riecht etwas gut oder schlecht? Unser Geruchssinn ist ein hochkomplexer chemischer Sinn, der es uns ermöglicht, die Qualität und Frische von Lebensmitteln zu bewerten und Lebensmittelaromen zu genießen. Darüber hinaus versorgt uns unser Geruchssinn ununterbrochen mit Geruchssignalen unserer Umwelt, beispielsweise saisonale landwirtschaftliche Gerüche, oder Warngerüche, wie z.B. Gasgeruch.
Der renommierte Geruchsforscher Dietmar Krautwurst informiert darüber, wie Riechen funktioniert und auf welche Geruchsstoffe unser Geruchssinn mit seinen 400 verschiedenen Rezeptoren besonders spezialisiert ist.
Herr Krautwurst wird auch einige Geruchsproben mitbringen, so dass sich das Thema auch über die Nase in unserem Hirn verankern wird.
Prof. Dietmar Krautwurst habilitierte nach einem Forschungsaufenthalt an der Johns-Hopkins-Universität, U.S.A. in Potsdam über die molekularen Grundlagen des Geruchssinns.
Eine Kooperation des Schlossmuseums und der VHS Ismaning.
Kultur- und Bildungszentrum Seidl-Mühle, Mühlenstraße 15, Blackbox.
Eintritt frei, Anmeldung erwünscht über VHS, Kursnr.: E1377K



Thomas Kitchin: „Der Geruchssinn“, um 1750. Ein Gärtner erfreut sich am Geruch einer Nelke.
Foto: Wellington Collection

„Faszination Holz“:

Führung in der Seidl-Säge mit Dr. Rudolf Kreutzer

Sonntag, 11. Oktober, um 11 Uhr
Kultur- und Bildungszentrum Seidl-Mühle, Mühlenstraße 15-19
Treffpunkt: Innenhof



Foto: Schlossmuseum

Am Sonntag, den 11. Oktober, gewährt Dr. Rudolf Kreutzer letztmalig in diesem Jahr interessante Einblicke in Historie und Funktionsprinzip der Seidl-Säge.
Eine Vielzahl von Demonstrationsobjekten verdeutlicht zudem die außergewöhnlichen Eigenschaften und den besonderen Reiz des Werkstoffs Holz.

Sonderausstellung verlängert bis 1.11.2026:

Kraut, Torf und Odel – Die verschwundenen Gerüche Ismanings.

Die Ausstellung stellt einen oft übersehenen Sinn in den Mittelpunkt: das Riechen. Historische Fotografien, Objekte und Geruchsproben führen durch die Duftlandschaften Ismanings – von würzigem Kraut und frischem Heu bis zu Maschinenöl, Rauch und Parfüm. Eine ungewöhnliche Annäherung an Geschichte und Alltag.

Ansprechpartner Presse:
Dietrich Maurer
Telefon 089-960 900-153
E-Mail: dmaurer@ismaning.de