

Unterrichtsmaterial 1. Zyklus
«*Vom Korn zum Brot*»



Lektionsplanung «Vom Korn zum Brot» 1. Zyklus



1/2

Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	Getreidearten	Die SuS erhalten einen Einblick in die Vielfalt von Getreide. Sie können die Körner und Ähren der vier wichtigsten Getreidearten unterscheiden und richtig benennen.	Kornsorten untersuchen, beschreiben, zuordnen und benennen	EA / PA	Arbeitsblatt, Leim, Getreidesorten, Brote und Mehle	45'
1a	Verwendung von Getreide	Die SuS erhalten einen Überblick darüber, welche Lebensmittel Getreide enthalten. Zudem lernen sie, dass man auf den Verpackungen von Produkten die Zutatenliste lesen kann.	Verpackungen untersuchen, Plakat gestalten, Begriffe zuordnen	Plenum / EA / GA	Material für Plakate, Verpackungen, Arbeitsblatt	45–90'
2	Brot backen im Laufe der Geschichte	Die SuS lernen, wie sich das Brotbacken mit der Zeit verändert hat.	Text lesen und / oder die Bilder den Abschnitten zuordnen	EA / Plenum	Arbeitsblatt	20–30'
2a	Bräuche rund ums Brot	Die SuS entdecken Bräuche und Sprichwörter rund ums Brot.	Texte zu den Bräuchen lesen und einander vorlesen, Sprichwörter vervollständigen	GA / EA / Plenum	Texte, Arbeitsblatt	45'
2b	Brot im Märchen	die Rolle von Brot in der Gesellschaft ansatzweise kennenlernen Ausschnitte von Märchen erkennen	SuS hören oder lesen Ausschnitte aus verschiedenen Märchen, in denen Brot vorkommt und erraten die Märchen.	EA / Plenum	Arbeitsblatt	30'
3	Vom Korn zum Mehl	Die SuS erkennen, dass das Mehl aus der Packung aus einem Getreidekorn stammt, welches dafür gemahlen werden muss.	Eigenes Mehl mahlen, evtl. Brot backen	PA / GA	Arbeitsblatt	30–45'
3a	Brot backen	Die SuS lernen einzelne Teilschritte und die vier Grundzutaten des Brotbackens.	Text lesen, Bilder ausschneiden und in richtiger Reihenfolge auslegen und aufkleben	EA / PA	Arbeitsblatt	20'
4	Berufe im Zusammenhang mit Brot	Die SuS lernen die drei Berufe Landwirt:in, Müller:in und Bäcker:in kennen.	evtl. kurze Filme zu den Berufen ansehen, in Gruppenarbeit eine Zeichnung zum Beruf erstellen, zusammengehörende Wörter zuordnen	GA, EA	grosse Blätter, Informationsmaterial, Arbeitsblatt	40'
5	Verwendungsmöglichkeiten von Brot	Die Kinder lernen, dass es viele Verwendungsmöglichkeiten für Brot gibt. Die SuS üben, in einem alphabetisch sortierten Register nachzuschlagen.	Mahlzeiten mit Brot aufzählen, weitere Rezepte in Kochbüchern finden	Plenum / EA	Arbeitsblatt, Rezeptbücher	20'
5a	Wiederverwertung vom Brot	Wiederverwertung von altem Brot wird gezielt thematisiert.	Arbeitsblätter lösen und aktive Teilnahme in der Besprechung	PA / Plenum	Arbeitsblatt	20'

Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen und können je nach Klasse, Unterrichtsniveau und -intensität schwanken!

Lektionsplanung «Vom Korn zum Brot» 1. Zyklus



Ergänzungen/Varianten	
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson
Kontaktadresse	RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM Bäckerei Konditorei Confiserie Seeburgstrasse 51 6006 Luzern +41 41 375 85 85 info@richemont.ch
Exkursionen	Mit der Klasse einen auf Getreide spezialisierten Landwirtschaftsbetrieb, eine Bäckerei und/oder eine Mühle besuchen.
Projekte	Brot backen, Getreide mahlen
Eigene Notizen	

Getreidearten

Information für Lehrpersonen



1/4

Arbeitsauftrag	Die SuS kommen in einen ersten Kontakt mit den wichtigsten einheimischen Getreidearten und dem dazugehörigen Mehl und Brot. Sie kosten die Körner und Brote und erhalten so einen geschmacklich unterstützten Einstieg ins Thema. Zusätzlich erhalten sie eine Tabelle, auf welcher sie die Körner mit Klebeband aufkleben und das Mehl aufleimen. Die SuS können Stichworte zu Aussehen der Körner und Geschmack des Mehls notieren. Das dabei gewonnene Wissen können sie mit dem Arbeitsblatt vertiefen, bei welchem Bilder der Ähren und Körner dem richtigen Namen zugeordnet werden müssen.
Ziel	Die SuS erhalten einen Einblick in die Vielfalt von Getreide. Sie können die Körner und Ähren der vier wichtigsten Getreidearten unterscheiden und richtig benennen.
Material	• Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer und Mais (Korn, Mehl und Brote) • Schilder mit den Namen der Körner • Leimstift • durchsichtiges Klebeband • Arbeitsblätter und Lösungsvorschläge
Sozialform	EA / Plenum
Zeit	45'

Zusätzliche Informationen:

- Die Getreidearten können nach Belieben variiert werden. Die Tabelle sollte dann angepasst werden. Weizen, Dinkel, Roggen und Mais sind sehr leicht erhältlich und die am meisten verbreiteten Getreidearten in der Schweiz.
- Falls es nicht möglich ist, Ähren bereitzustellen, können Bilder aufgelegt werden.
- Das zweite Arbeitsblatt kann auch im Plenum gelöst werden. Dabei kann die LP Bilder zeigen.
- Es kann auch interessant sein, die SuS ein kleines Häufchen mit Körnern von verschiedenen Getreidearten sortieren zu lassen. Dabei schulen sie die Beobachtungsgabe und das Erkennen von Ähnlichkeiten. Dies könnte beispielsweise als Einstieg in die Lektion dienen oder auch als Übung, um das Gelernte zu festigen.

Getreidearten

Arbeitsmaterial



2/4

	Ähre	Korn	Mehl
Weizen			
			
Dinkel			
			
Roggen			
			
Mais			
			

Getreidearten

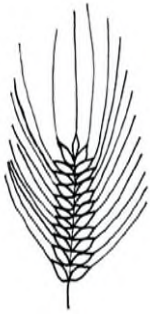
Arbeitsmaterial



3/4



Finde die richtigen Namen der Kornbilder und verbinde sie mit einer Linie.



WEIZEN



MAIS



ROGGEN



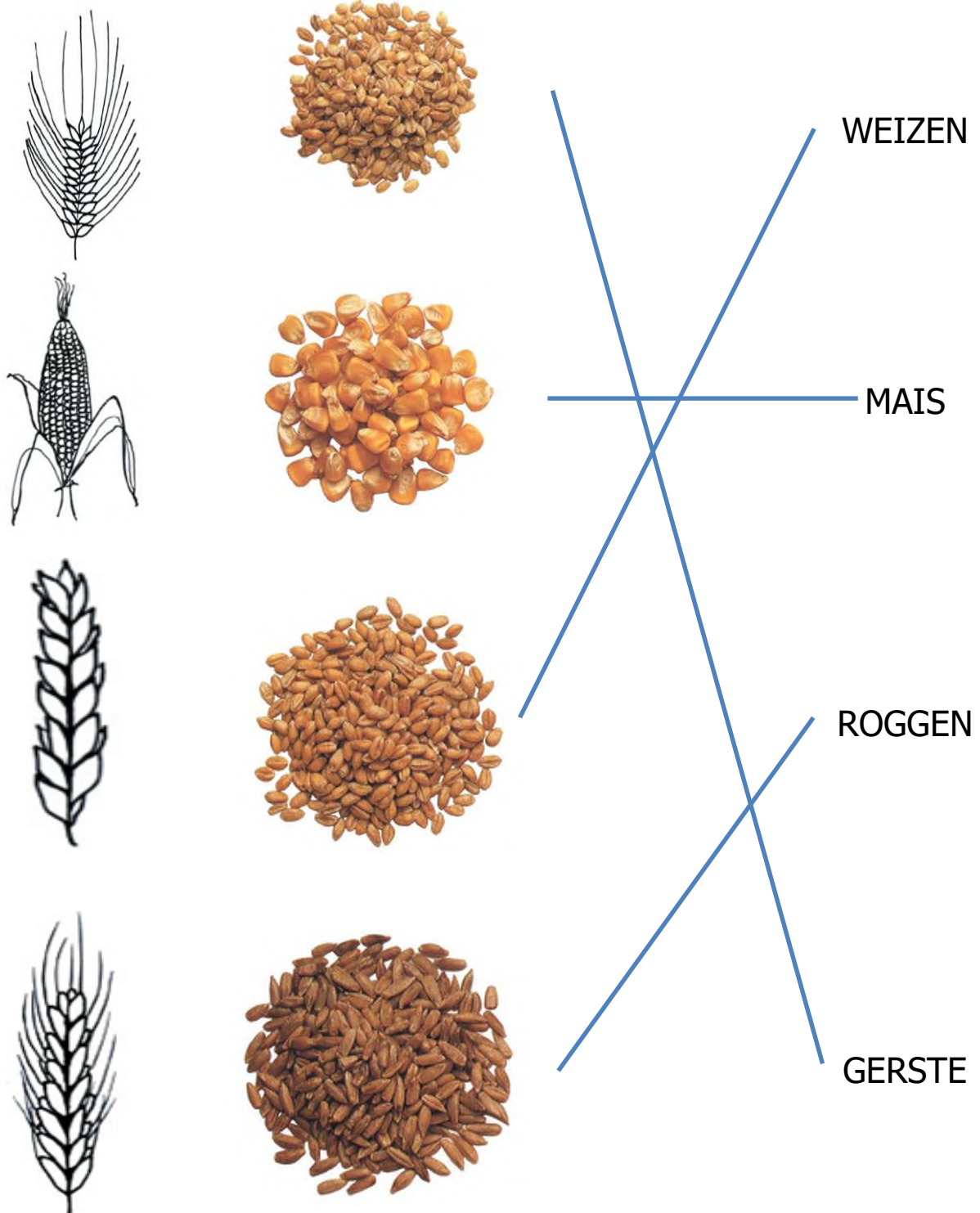
GERSTE

Getreidearten

Lösungsvorschläge



4/4



Verwendung von Getreide

Information für Lehrpersonen



1/3

Arbeitsauftrag	Einleitende Frage: Was wird ausser Brot auch noch aus Getreide hergestellt? Die SuS zählen auf, welche Lebensmittel aus Getreide sie kennen. Die genannten Lebensmittel werden an die Tafel geschrieben. Danach wird besprochen, wie man auf einer Lebensmittelverpackung herausfinden kann, ob das Produkt aus Getreide hergestellt wurde. Es werden Gruppen gebildet und jede Gruppe hat den Auftrag, zu einer der Getreidesorten ein Plakat zu gestalten. Auf diese Plakate dürfen nun Lebensmittel gezeichnet und verschiedene Verpackungen aufgeklebt werden, die diese Getreidesorten enthalten. Wer mit dem Plakat fertig ist, löst das Arbeitsblatt.
Ziel	Die SuS erhalten einen Überblick darüber, welche Lebensmittel Getreide enthalten. Zudem lernen sie, dass man auf den Verpackungen von Produkten die Zutatenliste lesen kann.
Material	• Arbeitsblatt und Lösungsvorschläge • Papier für Plakate • Material um die Plakate zu gestalten: Leim, Schere, Farbstifte • Verpackungen von verschiedenen Lebensmitteln
Sozialform	Plenum / EA / GA
Zeit	45–90'

Zusätzliche
Informationen:

- Ev. kann man auch bei Grossverteilern nach Verpackungen anfragen, statt diese selbst zu sammeln.

Verwendung von Getreide

Arbeitsmaterial



2/3



Welche dieser Lebensmittel sind aus Getreide? Schreibe die Begriffe in die richtige Spalte!

Cornflakes, Spaghetti, Polenta, Brot, Gummibärchen, Lasagne, Risotto, Kuchen, Kartoffelstock, Kräcker, Pizza, Schokolade, Birchermüesli, Pommes frites, Fisch, Chips

aus Getreide

nicht aus Getreide

Verwendung von Getreide

Lösungsvorschläge



3/3

Lösungsvorschläge

Welche dieser Lebensmittel sind aus Getreide?

aus Getreide	nicht aus Getreide
Cornflakes	Gummibärchen
Spaghetti	Kartoffelstock
Polenta	Schokolade
Brot	Pommes frites
Lasagne	Fisch
Risotto	Chips
Kuchen	
Kräcker	
Pizza	
Birchermüesli	

Geschichte von Korn und Brot

Information für Lehrpersonen



1/6

Arbeitsauftrag	Die SuS lesen die Geschichte und können die Bilder den einzelnen Textabschnitten zuordnen und einkleben.
Ziel	Die SuS lernen, wie sich das Brotbacken mit der Zeit verändert hat.
Material	• Text „Die Geschichte von Korn und Brot“ mit den Bildern • Schere und Leim • Lösungsvorschläge
Sozialform	EA
Zeit	30'

Zusätzliche
Informationen:

- Falls die SuS noch nicht so versiert im Lesen sind, kann der Text optional Abschnitt für Abschnitt von der LP vorgelesen werden und die SuS ordnen die Bilder dem Abschnitt zu.

Bilderverzeichnis:

Getreide sammeln: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jean-Fran%C3%A7ois_Millet_-_Gleaners_-_Google_Art_Project.jpg

Mahlstein: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mol%C3%AD_barquiforme_i_mola,_Museu_Arqueol%C3%B2gic_d'Oliva.JPG

Geschichte von Korn und Brot

Arbeitsmaterial



Lies den Text durch. Schneide die Bilder auf der anderen Seite aus und klebe sie neben den passenden Textabschnitt.

Schon vor vielen Tausend Jahren wurde Getreide gesammelt und gegessen.

Weizen und Gerste gehören zu den ältesten Getreidearten.

In der Steinzeit mahlten die Menschen die Körner mit Steinen. Das Getreide wurde zwischen zwei Steine gelegt und so zermahlen.

Das Getreide wurde zu Brei verarbeitet und gegessen. Die Menschen dazumal fanden heraus, dass der Brei auf heissem Stein zu einem Fladen wurde. Auch heute wird noch Fladenbrot gegessen.

Geschichte von Korn und Brot

Arbeitsmaterial



Die Römer verwendeten Mörser und Stößel, um die Körner zu verkleinern.

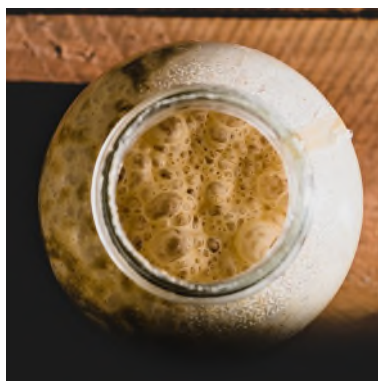
Danach baute man Mühlen. Diese wurden mit Wasser oder Wind angetrieben. Das erleichterte das Mahlen, da viel Handarbeit erspart wurde.

Unser heutiges Brot entstand erst später mit der Entdeckung von Hefe. Die Menschen fanden heraus, dass das Brot mit Hefe vermischt aufging und viel lockerer war. Es war leichter zu verdauen als das Fladenbrot und schmeckte besser.

Das Brot verbreitete sich fast auf der ganzen Welt und es entstanden Bäckereien.

Geschichte von Korn und Brot

Arbeitsmaterial



Geschichte von Korn und Brot

Lösungsvorschläge



5/6

Schon vor vielen Tausend Jahren wurde Getreide gesammelt und gegessen.

Weizen und Gerste gehören zu den ältesten Getreidearten.



In der Steinzeit mahlten die Menschen die Körner mit Steinen. Das Getreide wurde zwischen zwei Steine gelegt und so zermahlen.



Das Getreide wurde zu Brei verarbeitet und gegessen. Die Menschen dazumal fanden heraus, dass der Brei auf heissem Stein zu einem Fladen wurde. Auch heute wird noch Fladenbrot gegessen.



Geschichte von Korn und Brot

Lösungsvorschläge



6/6

Die Römer verwendeten Mörser und Stößel, um die Körner zu verkleinern.



Danach baute man Mühlen. Diese wurden mit Wasser oder Wind angetrieben. Das erleichterte das Mahlen, da viel Handarbeit erspart wurde.



Unser heutiges Brot entstand erst später mit der Entdeckung von Hefe. Die Menschen fanden heraus, dass das Brot mit Hefe vermischt aufging und viel lockerer war. Es war leichter zu verdauen als das Fladenbrot und schmeckte besser.



Das Brot verbreitete sich fast auf der ganzen Welt und es entstanden Bäckereien.



Bräuche rund ums Brot

Information für Lehrpersonen



1/6

Arbeitsauftrag	Die SuS werden in Gruppen eingeteilt. Sie lesen in jeder Gruppe einen Text über die Entstehung eines Brauchs und üben, den Text flüssig vorzulesen. Danach werden Dreiergruppen zusammengesetzt, sodass nun immer drei Kinder aus den vorherigen Gruppen zusammen sind. Sie lesen nun reihum den anderen ihren Text vor. Danach wird im Plenum noch einmal besprochen, worum es bei den Bräuchen geht. Dabei können auch die SuS erzählen, wie und ob sie diese Festtage feiern. Als Ergänzung können das Arbeitsblatt „Sprichwörter vervollständigen“ ausgefüllt und die Bedeutung der Sprichwörter besprochen werden. Auch bei diesem Arbeitsblatt geht es darum, den SuS zu vermitteln, wie eng Brot mit der Kultur verknüpft ist. In diesem Fall ist dies der Sprachgebrauch.
Ziel	Die SuS entdecken Bräuche rund ums Brot.
Material	• Texte • Arbeitsblatt
Sozialform	GA / EA / Plenum
Zeit	45'

Zusätzliche
Informationen:

- Diese Übung kann erschwert werden, indem die SuS sich den Text nicht vorlesen, sondern den anderen Kindern erzählen, was sie gelesen haben. Dementsprechend üben sie in der ersten Gruppe das Erzählen statt des Vorlesens.

Bräuche rund ums Brot

Arbeitsmaterial



2/6

Wie ein Brauch entsteht:

Ostern

Eigentlich weiss niemand so genau, warum ausgerechnet der Osterhase die Eier bunt bemalt und versteckt. Warum ist es kein Osterhuhn? Schliesslich ist es das Huhn, welches die Eier legt. Manche sagen, es ist so, weil der Hase schneller und flinker ist als das Huhn. Eine andere Geschichte erzählt davon, dass einmal ein Bäcker ein Osterlamm backen wollte. Doch dann hat sich das Brot im Ofen so stark verformt, dass es am Schluss so ausgesehen hat wie ein Hase. Auf jeden Fall haben mit der Zeit immer mehr Menschen angefangen, Ostern zu feiern, indem sie Eier bemalen und verstecken. Zu Ostern gehören aber auch andere Spezialitäten wie Zuckereier, Schokoladenhasen und auch Gebäck in Form eines Hasen.



Bräuche rund ums Brot

Arbeitsmaterial



3/6

Wie ein Brauch entsteht:

Der Grittibänz

Für dieses spezielle Feiertagsbrot gibt es ganz viele Namen. Bei uns heisst er Grittibänz, aber an anderen Orten sagt man auch Hefekerl, Weckmann, Männele oder Backsmann. Der Brauch, solche Brotfiguren aus süsssem Hefeteig zu backen, ist sehr alt und reicht bis ins Mittelalter zurück.

Der Grittibänz stellt einen Bischof dar. Das ist ein Mann der Kirche, den man auch heute noch bei manchen Samichlaus-Umzügen sehen kann. Am Samichlaustag feiert man nämlich den Bischof Sankt Nikolaus, der früher gelebt hat. Man erzählt sich, dass er vielen Menschen geholfen hat.



Bräuche rund ums Brot

Arbeitsmaterial



4/6

Wie ein Brauch entsteht:

Dreikönigskuchen

In dieses Brot ist eine kleine Figur in der Form eines Königs eingebacken. Wer die Figur in seinem Brötchen findet, wird für einen Tag zum König gekrönt. So einen Dreikönigskuchen gibt es in vielen verschiedenen Ländern. Manchmal auch ohne die versteckte Figur, oder es sind Bohnen, Porzellanfigürchen, Mandeln oder Münzen versteckt.

Ursprünglich war der Dreikönigstag ein Dorffest, an dem man den römischen Gott Saturn gefeiert hat. Bei diesem Fest gab es viel Essen für alle Leute, auch die Armen. Es gab auch ein Spiel, bei dem man König wurde, wenn man gewann.

Dieser Brauch hat sich mit der Zeit verändert und seit dem Mittelalter feiert man an diesem Tag nicht mehr Saturn, sondern die Heiligen Drei Könige aus der Weihnachtsgeschichte. Sie sind nämlich die ersten, die nach der Geburt von Jesus vor ihm niedergekniet sind.



Bräuche rund ums Brot

Arbeitsmaterial



5/6

Sprichworte vervollständigen



1. Setze das fehlende Wort in die Sprichwörter ein.
2. Kennst du noch mehr Sprichwörter rund ums Brot? Schreibe sie auf die leeren Linien.

Die Spreu vom _____ trennen.

Wer zuerst kommt, _____ zuerst.

Es geht weg wie warme _____.

Den Fünfer und das _____ haben wollen.

In der Not isst der Bauer die Butter auch ohne _____.

Bräuche rund ums Brot

Lösungsvorschläge



Lösungsvorschläge

Sprichworte vervollständigen

Die Spreu vom **Weizen** trennen.

Wer zuerst kommt, **mahlt** zuerst.

Es geht weg wie warme **Semmel**n.

Den Fünfer und das **Weggli** haben wollen.

In der Not isst der Bauer die Butter auch ohne **Brot**.

Brot in Märchen

Information für Lehrpersonen



1/5

Arbeitsauftrag	Die Ausschnitte aus den Märchen können entweder von den SuS selbst gelesen oder von der LP vorgelesen werden. Die SuS sollen erraten, um welches Märchen es sich handelt. Danach kann die LP die Frage stellen, weshalb Brot wohl in so vielen Märchen vorkommt. Die SuS sollen in einem Gespräch im Plenum darüber nachdenken. Die LP kann dabei einige Gedankenanstöße geben. Da die Märchen sehr alt sind, erfahren die SuS so auch, dass es Brot schon sehr lange geben muss (tatsächlich seit über 5000 Jahren). Da es immer ein wichtiges Grundnahrungsmittel für die Menschen war, kommt es auch immer wieder in den Geschichten vor.
Ziel	Die Rolle von Brot in der Gesellschaft ansatzweise kennenlernen Ausschnitte von Märchen erkennen
Material	• Arbeitsblatt • Lösungsvorschläge
Sozialform	EA / Plenum
Zeit	30'

Zusätzliche
Informationen:

- Die Aufgabe kann vereinfacht werden, indem man den Kindern verrät, aus welchen Märchen die Ausschnitte stammen. Nun müssen sie nur noch richtig zugeordnet werden.

Quellennachweis Märchenausschnitte:

Zitat	Quelle
1	Funke, Cornelia. 2012. <i>Mein Reckless Märchen Buch</i> . Hamburg: Dressler Verlag GmbH.
2	Funke, Cornelia. 2012. <i>Mein Reckless Märchen Buch</i> . Hamburg: Dressler Verlag GmbH.
3	Funke, Cornelia. 2012. <i>Mein Reckless Märchen Buch</i> . Hamburg: Dressler Verlag GmbH.
4	Funke, Cornelia. 2012. <i>Mein Reckless Märchen Buch</i> . Hamburg: Dressler Verlag GmbH.
5	http://www.maerchen-sammlung.de/Grimms-Maerchen_15/Hans-im-Glueck_376.html
6	http://www.grimmstories.com/de/grimm_maerchen/die_sterntaler

Die Zitate wurden teilweise leicht abgeändert oder gekürzt.

Brot in Märchen

Arbeitsmaterial



2/5



Lies die Texte. Findest du heraus, aus welchem Märchen sie stammen?
Merkst du, was in all diesen Märchen vorkommt?

1. Warte nur, bis der Mond aufgeht, dann werden wir die Brotbröckchen sehen, die ich ausgestreut habe, die zeigen uns den Weg nach Haus. Als der Mond kam, machten sie sich auf, aber sie fanden kein Bröckchen mehr, denn die vielen Vögel, die im Wald und im Feld umherfliegen, hatten sie weggepickt. Sie gingen die ganze Nacht und einen Tag von Morgen bis Abend, aber sie kamen aus dem Wald nicht heraus.

Märchen: _____

2. Er holte das Brot aus dem Schrank, schnitt sich ein Stück ab und strich das süsse Mus darüber. „Das wird nicht bitter schmecken“, sprach er, „aber erst will ich die Jacke fertig machen, ehe ich abbeisse.“ Er legte das Brot neben sich, nähte weiter und machte vor Freude immer grössere Stiche. Indessen stieg der Geruch von dem süssen Mus hinauf an die Wand, wo die Fliegen in grosser Menge sassen. Sie wurden angelockt und liessen sich scharenweise auf dem Mus nieder. Als es ihm nicht gelang, die Fliegen zu verscheuchen, packte der Schneider ein Tuch und schlug unbarmherzig auf die Fliegen. Als er das Tuch wegzog, lagen nicht weniger als sieben Fliegen tot vor ihm.

Märchen: _____

Brot in Märchen

Arbeitsmaterial



3/5

3. Da ging das Mädchen zu dem Brunnen zurück und wusste nicht, was es anfangen sollte. Und so sprang es schliesslich in den Brunnen hinein, um die Spule zu holen. Es verlor die Besinnung und als es wieder zu sich kam, war es auf einer schönen Wiese, wo die Sonne schien und viele Tausend Blumen standen. Auf dieser Wiese ging das Mädchen weiter und kam zu einem Backofen, der voller Brot war. Das Brot aber rief: „Ach, zieh mich raus, zieh mich raus, sonst verbrenn ich! Ich bin schon längst ausgebacken.“ Da trat das Mädchen hinzu und holte mit dem Brotschieber alles Brot heraus.

Märchen: _____

4. Da sah das Mädchen ein kleines Häuschen und ging hinein, um sich auszuruhen. In dem Häuschen war alles klein, aber so zierlich und reinlich, dass es nicht zu sagen ist. Da stand ein weiss gedecktes Tischlein mit sieben kleinen Tellern, jedes Tellerlein mit seinem Löffelein, ferner sieben Messerlein und Gäbelein und sieben Becherlein. An der Wand waren sieben Bettlein nebeneinander aufgestellt und schneeweisse Laken darüber gedeckt. Weil das Mädchen so hungrig und durstig war, ass es von jedem Tellerlein ein wenig Gemüse und Brot und trank aus jedem Becherlein einen Tropfen Wein.

Märchen: _____

Brot in Märchen

Arbeitsmaterial



4/5

5. Hans sagte: „Was gäb ich drum, wenn ich so eine Kuh hätte!“ „Nun“, sprach der Bauer, „wenn ihr euch das so sehr wünscht, so will ich wohl meine Kuh für euer Pferd eintauschen.“ Hans willigte mit tausend Freuden ein; der Bauer schwang sich aufs Pferd und ritt eilig davon.

Hans trieb seine Kuh ruhig vor sich her und bedachte den glücklichen Handel. „Hab ich nur ein Stück Brot, und daran wird mirs doch nicht fehlen, so kann ich, so oft mirs beliebt, Butter und Käse dazu essen; hab ich Durst, so melk ich meine Kuh und trinke Milch. Herz, was verlangst du mehr?“

Märchen: _____

6. Es war einmal ein kleines Mädchen, dem war Vater und Mutter gestorben, und es war so arm, dass es kein Kämmerchen mehr hatte, darin zu wohnen, und kein Bettchen mehr hatte, darin zu schlafen, und endlich gar nichts mehr als die Kleider auf dem Leib und ein Stückchen Brot in der Hand, das ihm ein mitleidiges Herz geschenkt hatte. Es war aber gut und fromm. Und weil es so von aller Welt verlassen war, ging es im Vertrauen auf den lieben Gott hinaus in die Welt.

Da begegnete ihm ein armer Mann, der sprach: „Ach, gib mir etwas zu essen, ich bin so hungrig.“ Es reichte ihm das ganze Stückchen Brot und sagte: „Gott segne dir's,“ und ging weiter.

Märchen: _____

Brot in Märchen

Lösungsvorschläge



Lösungsvorschläge

Märchen erraten

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Vom Korn zum Mehl

Information für Lehrpersonen



1/4

Arbeitsauftrag	Die SuS verarbeiten einige Ähren oder Körner (je nach Verfügbarkeit) zu Mehl. Sie erfahren dabei, wie anstrengend dies früher war und entdecken auf spielerische Art und Weise die verschiedenen Teile eines Getreidekorns. Sie können nach Möglichkeit mithilfe des Rezeptes zu Hause oder in der Schule Brötchen backen.
Ziel	Die SuS erkennen, dass das Mehl aus der Packung aus einem Getreidekorn stammt, welches dafür gemahlen werden muss. Sie entdecken zudem, dass aus einem Getreidekorn nicht nur Mehl entsteht.
Material	• Getreideähren oder -körner • Steine zum Mahlen (evtl. auch in freier Natur) • Unterlage (falls im Klassenzimmer durchgeführt) • Siebe • Behälter zum Sammeln des entstandenen Mehles
Sozialform	PA / GA
Zeit	30–45'

Zusätzliche
Informationen:

- Ähren oder Körner sind oft in Hofläden zu beziehen. Der direkte Bezug beim Bio-Bauern ist von Vorteil, da die Produkte mit Sicherheit unbehandelt sind.
- Das, was übrigbleibt, wenn die SuS Getreidekörner mahlen, sind die äusseren Schalen (Kleie), welche sich kaum zermahlen lassen, sowie die übrigen Bestandteile der Ähre wie z.B. die Spelzen beim Dinkel.
- Entsteht genügend Mehl, so könnte man mit den SuS eigenes Brot oder Brötchen backen. Das Backen müsste womöglich von der LP übernommen werden.
- Falls nicht genug Mehl entsteht, kann das selbst gemachte mit handelsüblichem ergänzt werden.
- Bei dieser Unterrichtseinheit würde es sich auch anbieten, mit den SuS die verschiedenen Techniken zu betrachten, wie man früher die Körner von den Kornhülsen getrennt hat.

Vom Korn zum Mehl

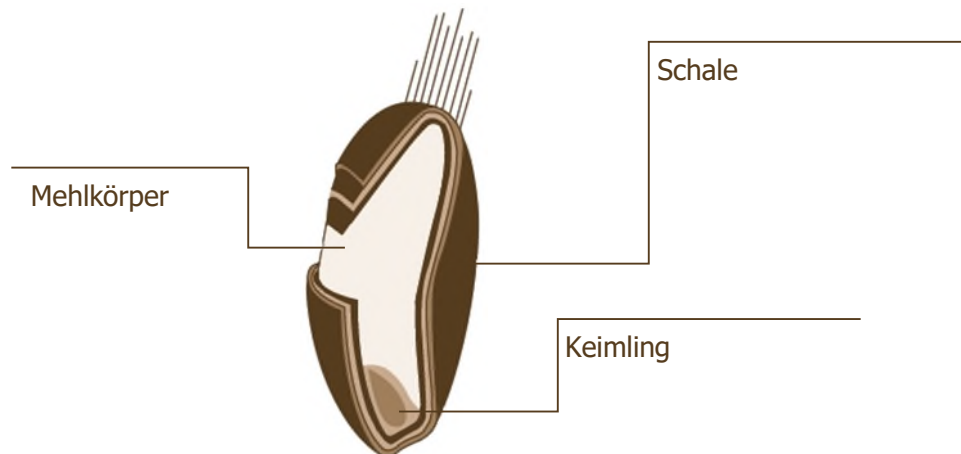
Information für Lehrpersonen



2/4

Hintergrundwissen zum Thema Korn und Mehl:

Das Getreidekorn besteht aus drei Hauptbestandteilen: die Schale, der Mehlkörper und der Keimling.



Funktionen der einzelnen Bestandteile

- **Schale:** Schutz für Korn; enthält Nahrungsfasern, Mineralstoffe, Vitamine und Eiweiss.
- **Keimling:** für die Fortpflanzung der Frucht; enthält ebenfalls Mineralstoffe, Vitamine und Eiweiss und zudem Fett.
- **Mehlkörper:** Speichermedium vom Korn; beinhaltet Eiweiss und Stärke (Kohlenhydrate).

Die vier Mehlsorten im Überblick

Die verschiedenen Mehlsorten unterscheiden sich dadurch, welche Teile des Korns in ihnen enthalten sind:

- **Vollkornmehl:** Vollkorn bedeutet, dass ein Produkt alle drei Bestandteile (Schale, Keimling und Mehlkörper) vom Korn enthält. Vollkornmehl ist also das aus dem ganzen Getreidekorn gewonnene Mehl.
- **Ruchmehl:** Dieses Mehl enthält noch Teile der äusseren Schichten des Getreidekorns. Ruchbrot ist die in der Deutschschweiz am häufigsten konsumierte Brotsorte.
- **Halbweissmehl:** ist nahezu schalenfreies Mehl.
- **Weissmehl:** Dieses Mehl wird nur aus den innersten, hellsten Teilen (dem Mehlkörper) des Getreidekorns gewonnen.

Bemerkungen

- Getreidemehle enthalten also, abhängig vom Ausmahlungsgrad, mehr oder weniger Nahrungsfasern, Mineralstoffe und Vitamine. Aus ernährungstechnischer Sicht sind Vollkornprodukte zu bevorzugen, da diese länger satt halten und dazu viele Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe enthalten. Zudem sind sie wichtig für eine gesunde Verdauung.
- Dunkles Brot bedeutet nicht immer Vollkorn! Ein Ruchbrot ist kein Vollkornbrot. Zudem kann z.B. auch Weissmehl dunkel gebacken werden.

Vom Korn zum Mehl

Arbeitsmaterial



3/4



Verarbeite das erhaltene Getreide zu Mehl. Beachte dabei den Ablauf.

1. Hole eine Unterlage und lege sie an deinen Arbeitsplatz.
2. Hole dir einen Beutel mit den Körnern und lege ihn auf die Unterlage.
3. Beschaffe dir einen grossen, flachen und einen kleineren, etwas runderen Stein.
4. Lege einige Körner auf den grossen Stein.
5. Beginne, mit dem kleineren Stein die Körner zu verdrücken. Wenn du stehst, kannst du mehr Druck auf den Stein ausüben und die Körner feiner zermahlen.
6. Hast du genügend lange gemahlen, so sollten nun verschieden grosse Teile auf dem grossen Stein liegen.
7. Lasse diese Teile durch das Sieb in einen Behälter. Die im Sieb zurückgebliebenen Teile kannst du noch weiter mahlen.
8. Wiederhole das, bis du genügend Mehl hast.

Viel Spass!

Vom Korn zum Mehl

Arbeitsmaterial



4/4

Rezept für zehn Aargauerbrötchen à 180 g:

Du brauchst:

- 1 kg Ruch- oder Halbweissmehl
- 7 dl Wasser
- 30 g Hefe
- 30 g Salz



1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Hefe zerbröckeln und zum Mehl geben.
3. Wasser dazu giessen und alles vermischen, bis der Teig zusammenhält.
4. Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage kneten. Danach wieder in die Schüssel legen.
5. Teig in der Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und etwa eine Stunde aufgehen lassen. Der Teig sollte etwa doppelt so gross werden. ACHTUNG: Jetzt solltest du den Backofen auf 230 Grad vorheizen! (Ober- und Unterhitze)
6. Teig aus der Schüssel nehmen, zehn gleich grosse Brötchen formen, mit Wasser bestreichen und auf dem Backblech nochmals kurz aufgehen lassen.
7. Die Brötchen leicht einschneiden.
8. Den Teig auf der zweituntersten Rille 20 Minuten backen. Backprobe: An die Unterseite der Brötchen klopfen. Klingen sie hohl, sind sie fertig gebacken. Lass die Brötchen auf einem Gitter auskühlen.

Wie macht man Brot?

Information für Lehrpersonen



1/7

Arbeitsauftrag	Die Lehrperson verteilt das Textblatt, das gemeinsam gelesen wird. Danach verteilt sie Arbeitsblätter und Schere. Die Lösungen werden im Plenum besprochen.
Ziel	Die SuS lernen einzelne Teilschritte und die vier Grundzutaten des Brotbackens.
Material	• Text • Arbeitsblätter • Lösungen • Schere
Sozialform	EA / Plenum
Zeit	20'

Zusätzliche
Informationen:

➤ Rezepte zu verschiedenen Broten finden Sie hier:
<https://rezepte.richemont-fachschule.ch/de/>

Wie macht man Brot?

Arbeitsmaterial



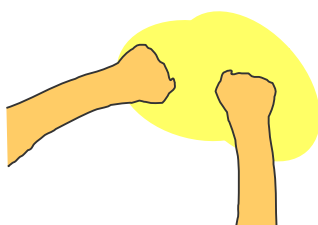
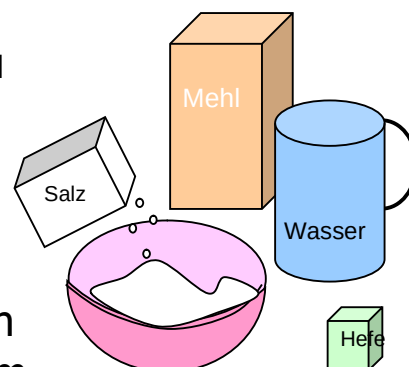
2/7

Bäcker Bert bäckt Brot

Vier Dinge braucht der Bäcker Bert, um Brot zu backen: Mehl, Wasser, Salz und Hefe.

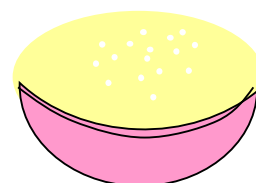
Aus diesen vier Grundzutaten lassen sich verschiedene Brotsorten herstellen.

Die Mischung bestimmt, welches Brot daraus wird. Bäcker Bert bestimmt also, wie viel er von den Zutaten braucht und vermischt sie zu einem Teig.



Nun schüttet Bäcker Bert etwas Mehl auf den Küchentisch, gibt den Teig darauf und knetet ihn. Dabei kommt er beinahe ins Schwitzen, denn er knetet mit aller Kraft, um die Zutaten gut zu vermischen.

Danach legt er ihn zurück in die Schüssel, deckt ihn mit einem Küchentuch zu und lässt ihn aufgehen. Nach wenigen Stunden schon ist der Teig doppelt so gross wie vorher.

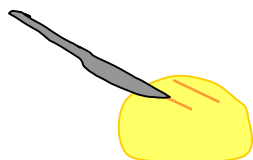


Wie macht man Brot?

Arbeitsmaterial



3/7

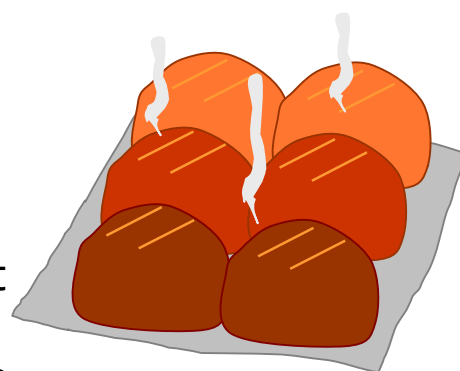


Nun formt Bäcker Bert den Teig zu Broten. Bevor er die Brote noch einmal aufgehen lässt, schneidet er sie mit einem Messer ein.

Kurz darauf kommen die Brote in den heißen Ofen, wo sie goldbraun gebacken werden.

Mmh, es duftet herrlich!

Sobald die Brote etwas abgekühlt sind, legt Bert sie in seinem Verkaufsladen zu den anderen Broten, Brötchen und Gebäcken, die er für seine Kunden gebacken hat.



Wie macht man Brot?

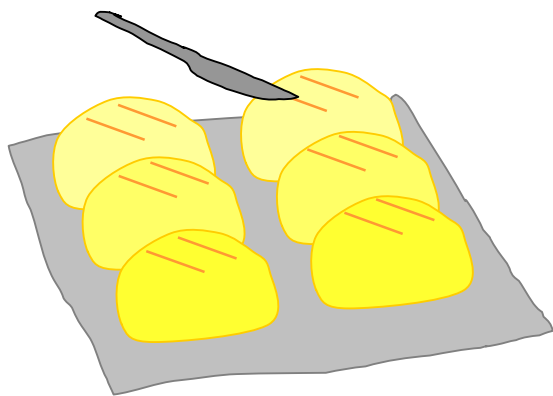
Arbeitsmaterial



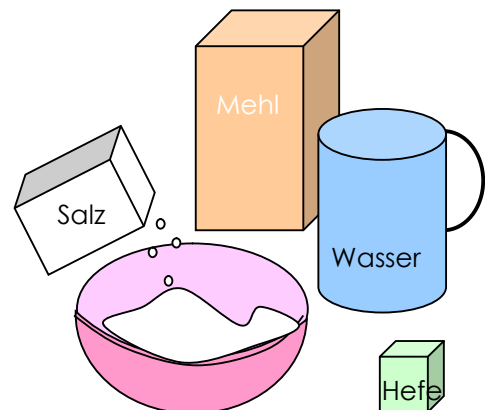
4/7



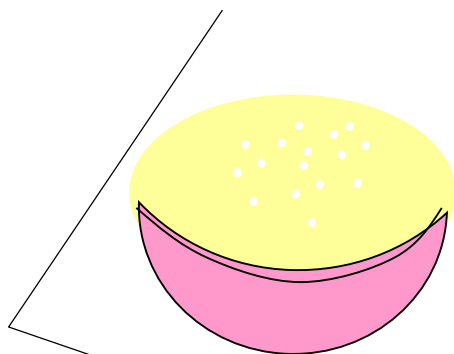
Bäcker Bert hat vergessen, wie man Brot bäckt. Schneide die Kärtchen aus und lege sie in der richtigen Reihenfolge hin.



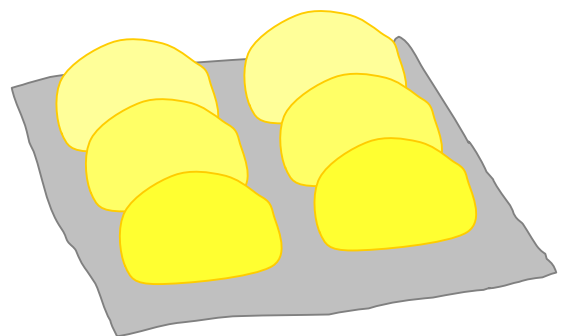
Brote mit Messer einschneiden



Mehl, Wasser, Salz und Hefe mischen



Teig aufgehen lassen



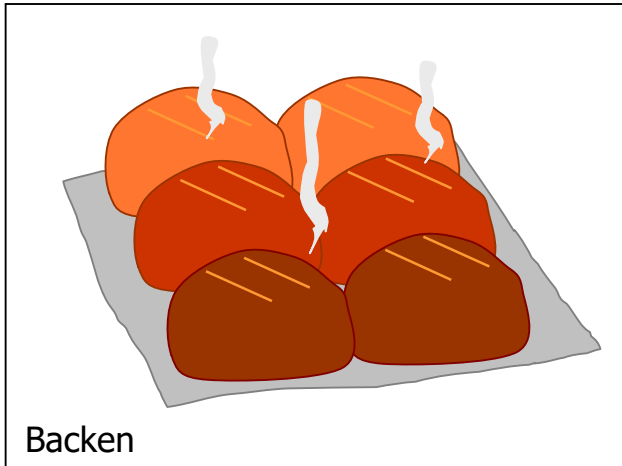
Teig zu Broten formen

Wie macht man Brot?

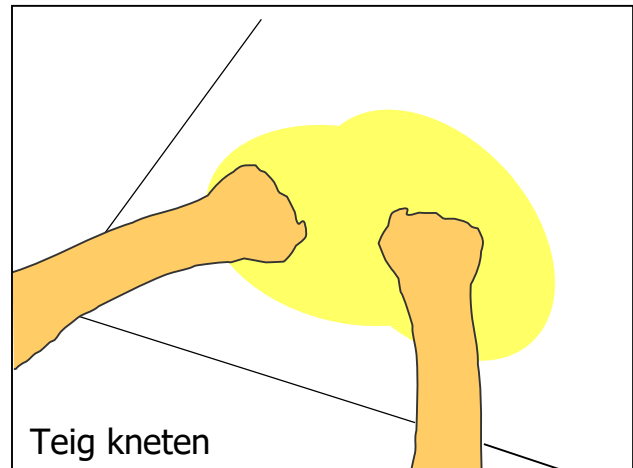
Arbeitsmaterial



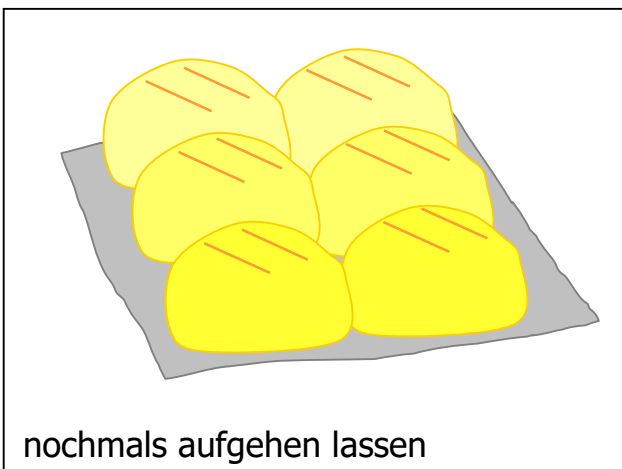
5/7



Backen



Teig kneten



nochmals aufgehen lassen

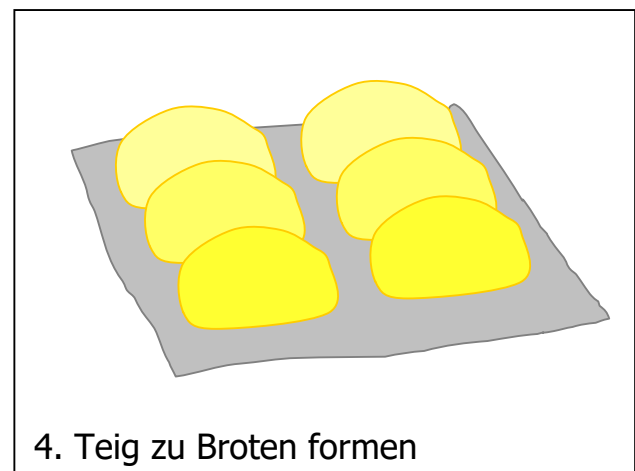
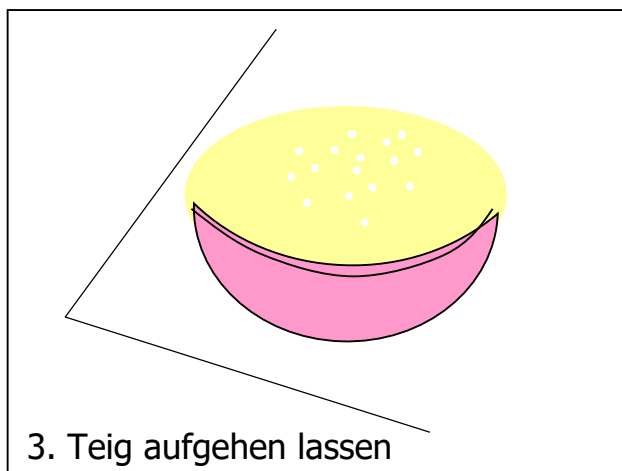
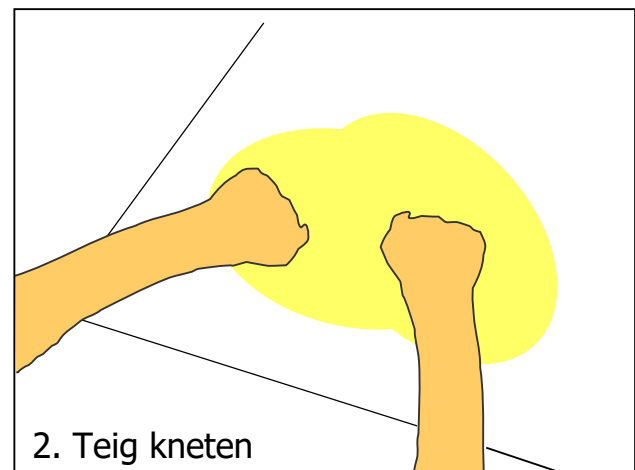
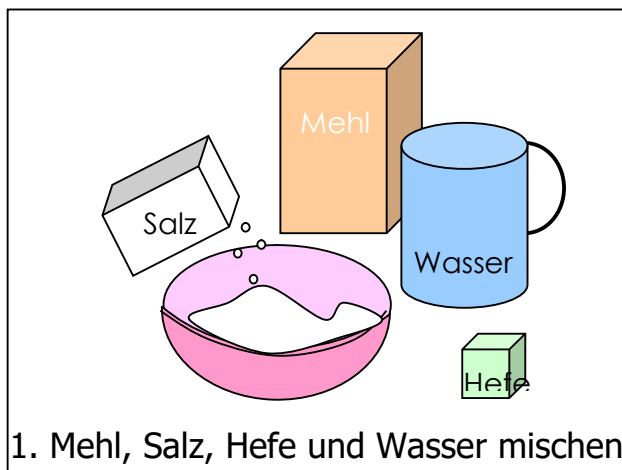
Wie macht man Brot?

Lösungsvorschläge



6/7

Lösungsvorschläge

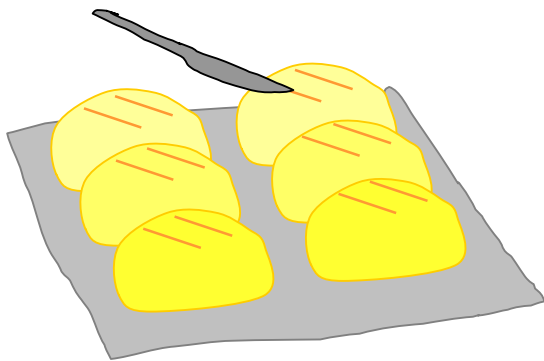


Wie macht man Brot?

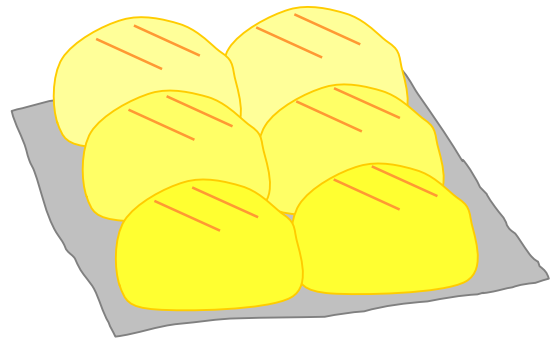
Lösungsvorschläge



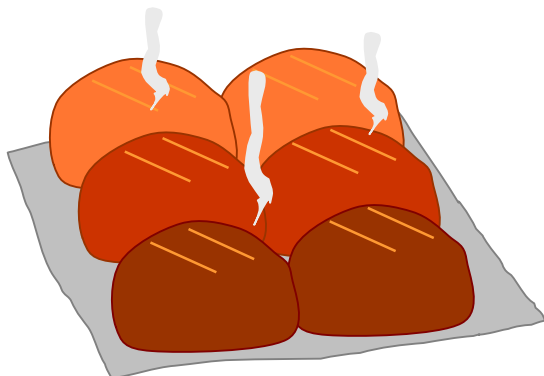
7/7



5. Brote mit Messer einschneiden



6. nochmals aufgehen lassen



7. Backen

Berufe im Zusammenhang mit Brot

Information für Lehrpersonen



1/3

Arbeitsauftrag	Die LP erklärt, dass es beim Prozess vom Korn zum Brot drei Berufe unbedingt braucht. Die SuS versuchen herauszufinden, welche Berufe das sind. Es wird darüber gesprochen, was die Kinder bereits von diesen Berufen wissen. Danach werden drei Gruppen gemacht. Jede Gruppe zeichnet für einen der drei Berufe ein Bild, um zu zeigen, was man in diesem Beruf macht. Als Hilfsmittel können Bücher oder die unten verlinkten Filme betrachtet werden. Die SuS zeigen einander ihre Bilder. Als Vertiefung kann das Arbeitsblatt gelöst werden.
Ziel	Die SuS kennen die folgenden drei Schritte der Entstehung von Brot. 1. Der Landwirt/die Landwirtin baut Korn (Getreide) an. 2. Der Müller/die Müllerin stellt aus dem Korn Mehl her. 3. Der Bäcker/die Bäckerin bäckt aus Mehl Brot. Die SuS lernen zudem die Tätigkeiten in den Berufen rund um die Brotherstellung kennen.
Material	• Arbeitsblatt • grosse Blätter für Gruppenzeichnung • Bücher oder Geräte, um die Filme abzuspielen
Sozialform	GA / EA
Zeit	40'

Zusätzliche
Informationen:

- Vor dem Ausfüllen des Arbeitsblattes können folgende Filme angeschaut werden, damit sich die SuS die Berufe besser vorstellen können:
Landwirt/in: <https://www.youtube.com/watch?v=ejzuByWIVdc>
Müller/in: <https://www.youtube.com/watch?v=qcyofM5jEtA>
Bäcker/in: <https://www.youtube.com/watch?v=S-WWXBmeW0s>
- Besonders spannend ist es, eine Exkursion zu einem dieser drei Berufe zu unternehmen.
- Es könnte spannend sein, als Vertiefung verschiedene Geräte, die beim Anbauen, Ernten und Mahlen von Getreide verwendet wurden, aus der Vergangenheit und Gegenwart kennenzulernen und zu vergleichen.

Berufe im Zusammenhang mit Brot

Arbeitsmaterial



2/3



Verbinde die Worte mit den dazugehörigen Verben.
Zum Beispiel: Was macht die Landwirtin mit den Samen?



Das machen die Landwirtin und der Landwirt:

Feld	ernten
Samen	pflügen
reifes Getreide	kennen
die Natur	aussähen



Das machen der Müller und die Müllerin:

Maschine	überwachen
Arbeit der Maschine	kontrollieren
Qualität des Mehls	einstellen



Das machen die Bäckerin und der Bäcker:

Menge der Zutaten	kneten
Maschinen	heizen
Teig	bedienen
Ofen	bestimmen



Berufe im Zusammenhang mit Brot

Lösungsvorschläge



3/3

Lösungsvorschläge

Was gehört zusammen?



Das machen die Landwirtin und der Landwirt:

Feld		ernten
Samen		pflügen
reifes Getreide		kennen
die Natur		aussähen



Das machen der Müller und die Müllerin:

Maschine		überwachen
Arbeit der Maschine		kontrollieren
Qualität des Mehls		einstellen



Das machen die Bäckerin und der Bäcker:

Menge der Zutaten		kneten
Maschinen		heizen
Teig		bedienen
Ofen		bestimmen



Brot in der Ernährung

Information für Lehrpersonen



1/2

Arbeitsauftrag	Die LP führt im Plenum gemeinsam mit den SuS ein Brainstorming durch, bei dem es darum geht, welche Mahlzeiten mit Brot die Kinder kennen. Die LP soll nach einer Weile auch gezielt nach warmen Brotmahlzeiten fragen, falls die SuS nicht von selbst welche nennen. Die SuS können bei dieser Gelegenheit auch erzählen und darüber nachdenken, wie oft sie Brot essen und was wäre, wenn es kein Brot gäbe. Als Aufgabe sollen die SuS in verschiedenen Rezeptbüchern nach weiteren Rezepten suchen und die Namen aufschreiben. Falls die SuS dies noch nicht beherrschen, zeigt die LP zuvor, wie man ein alphabetisch sortiertes Register benutzt.
Ziel	• Die SuS lernen die vielseitige Verwendbarkeit von Brot kennen. • Die SuS üben, in einem alphabetisch sortierten Register nachzuschlagen.
Material	• Arbeitsblatt • Rezeptbücher
Sozialform	Plenum / EA
Zeit	20'

- Als Zusatz könnte man den SuS die Hausaufgaben geben, zu Hause nach traditionellen Brotrezepten (Rezepte für oder mit Brot) zu fragen. Diese können dann zusammengetragen werden.
- Rezeptbücher können aus einer Bibliothek ausgeliehen werden.
- Viele dieser traditionellen Rezepte verwenden altbackenes und trockenes Brot und helfen so, Resten zu verwerten. Viele solche Rezepte findet man auch auf dem youtube-Kanal von Schweizerbrot zum Beispiel folgende:

Zusätzliche
Informationen:

- o <https://www.youtube.com/watch?v=KJW10I9Bge4>
(Paniermehl aus altem Brot)
- o <https://www.youtube.com/watch?v=WIAg3tVDx0I>
(Brotauflauf mit altem Brot)
- o https://www.youtube.com/watch?v=LQzAT4SND_0
(Brottorte mit altem Brot)
- Zum Stellenwert von Brot in der Ernährung findet man bei den Unterrichtseinheiten der Mittelstufe ein Arbeitsblatt mit der Ernährungspyramide. Diese Übung würde sich auch für die Durchführung in der Unterstufe eignen.

Arbeitsmaterial



2/2

Rezepte mit Brot



Suche nach Rezepten mit Brot und schreibe die Namen der Rezepte hier auf!

[illegible]

Wiederverwertung von altem Brot

Information für Lehrpersonen



1/5

Ablauf und Ziel	In der Unterrichtseinheit «05 Verwendungsmöglichkeiten von Brot» haben die SuS bereits erfahren, dass man altes, hartes Brot noch für verschiedene Rezepte brauchen kann. Nun füllen die SuS einen dazugehörigen Lückentext aus. Anschliessend kann besprochen werden, dass es noch eine weitere Verwendungsmöglichkeit für altes Brot gibt. Es kann auch an Tiere verfüttert werden. Allerdings nur an solche, die auch Getreide essen können. Dazu kann das Arbeitsblatt mit den Tieren gelöst werden. Die Lösungen zu den Tieren werden gemeinsam besprochen.
Ziel	Die SuS wissen, dass trockenes Brot nicht zwingend im Abfalleimer landen muss, sondern auf köstliche Weise wiederverwendet werden oder als Futter dienen kann. Zusätzlich können die SuS aufzählen, welche Tiere sich von Getreide ernähren und ihnen wird bewusst, dass es nicht nur für uns Menschen wichtige Nährstoffe enthält.
Material	Arbeitsblätter und Lösungen
Sozialform	EA / Plenum
Zeit	20'

Zusätzliche
Informationen:

- Weitere Rezeptideen mit altem Brot: <https://www.united-against-waste.ch/medien-article/food-waste-eine-kulinarische-weltreise-mit-schweizer-brot/>

Wiederverwertung von altem Brot

Arbeitsmaterial



2/5



Fülle die Wörter aus dem Kasten in die richtige Lücke ein.

Wiederverwendung von altem Brot

Vogelheu	Milch	Paniermehl	
Tiere	Fotzelschnitten	Stücke	Ei

Altes, trockenes Brot muss nicht weggeworfen werden. Man kann es nämlich noch für vieles brauchen. Zum Beispiel kann man es zerreiben und erhält so _____ für feine Schnitzel. Dafür muss das Brot sehr trocken sein.

Man kann das Brot aber auch noch selbst essen. Dafür muss man es nur wieder aufweichen.

Um _____ zu machen, werden trockene Brotscheiben zuerst in _____ und dann im _____ gedreht. Danach brät man die Brote in der Pfanne und kann sie anschliessend mit Früchten oder Zimtucker essen.

Beim _____ macht man dasselbe, nur wird das Brot vor dem Aufweichen in kleine _____ geschnitten. Anstelle von Zucker oder Früchten könnte es auch mit Zwiebeln angebraten und ein wenig gesalzen werden.

Es gibt aber auch einige _____, die sich über altes Brot sehr freuen.

Wiederverwertung von altem Brot

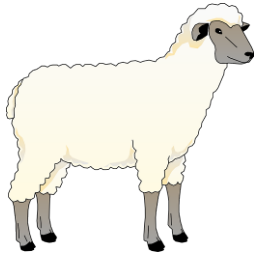
Arbeitsmaterial



3/5



Besprecht zu zweit, welche Tiere Körner fressen und tragt ein „JA“ oder „NEIN“ auf der Linie daneben ein.





















Wiederverwendung von altem Brot

Lösungsvorschläge



4/5

Lösungsvorschläge

Wiederverwendung von altem Brot

Altes, trockenes Brot muss nicht weggeworfen werden. Man kann es nämlich noch für vieles brauchen. Zum Beispiel kann man es zerreiben und erhält so **Paniermehl** für feine Schnitzel. Dafür muss das Brot sehr trocken sein.

Man kann das Brot aber auch noch selbst essen. Dafür muss man es nur wieder aufweichen.

Um **Fotzelschnitten** zu machen, werden trockene Brotscheiben zuerst in **Milch** und dann im **Ei** gedreht. Danach brät man die Brote in der Pfanne und kann sie anschliessend mit Früchten oder Zimtucker essen.

Beim **Vogelheu** macht man dasselbe, nur wird das Brot vor dem Aufweichen in kleine **Stücke** geschnitten. Anstelle von Zucker oder Früchten könnte es auch mit Zwiebeln angebraten und ein wenig gesalzen werden.

Es gibt aber auch einige **Tiere**, die sich über altes Brot sehr freuen.

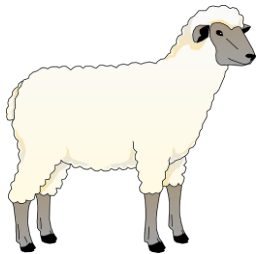
Wiederverwendung von altem Brot

Lösungsvorschläge



5/5

Tierfutter



JA



JA



JA



NEIN



NEIN



JA



JA



NEIN



JA



NEIN