

B2: Geschichte von Korn und Brot

Lehrerinformation



1/6

Aufgabe	Die SuS lesen die Geschichte und können die Bilder den einzelnen Textabschnitten zuordnen und einkleben.
Ziel	Die SuS kennen die Geschichte des Brotes: vom Anbau des Kornes, der Herstellung von Mehl bis zum Backen von Brot.
Material	<ul style="list-style-type: none"> - Text „Die Geschichte von Korn und Brot“ mit den dazugehörigen Bildern - Schere und Leim
Sozialform	Einzelarbeit
Zeit	Ca. 30min

Zusätzliche
Informationen:

- Ein weiterer denkbarer Ansatz wäre es, den SuS die Bilder zu zeigen. Nun sollen die SuS zu einem Bild schreiben: Was ist abgebildet und was passiert dort ihrer Meinung nach.
Erst danach wird die Auflösung verraten und das Arbeitsblatt mit der Geschichte des Brots bearbeitet.
- Als weitere Alternative wäre es denkbar die Geschichte des Brots zu erzählen und gemeinsam mit den SuS die Bilder in eine Reihenfolge zu bringen. Danach erhalten die SuS dieselben Bilder und schreiben dazu selber die soeben gehörte Geschichte des Brots auf. Als Hilfestellung kann die LP wichtige Schlüsselbegriffe an der Tafel neben den jeweiligen Bildern notieren.

Bilderverzeichnis:

- Mädchen, welches einen Ofen anbläst: https://de.wikipedia.org/wiki/%C3%84gyptisches_Museum_der_Universit%C3%A4t_Leipzig
- Göpelmühle: <http://www.ottnang.info/bruckmuehl/muehlstein/bild.htm>
- Mahlstein: <http://www.steinzeitwissen.de/artefakttypen/mahl-reib-und-schleifsteine>
- Mühle: http://www.muehlebach-muehle.ch/site/index.cfm?id_art=95335

B2: Geschichte von Korn und Brot

Arbeitsblatt



2/6

Aufgabe:

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

<p>Schon in der Altsteinzeit sammelte man vor allem in Asien essbare Gräser und Körner. Das Sammeln war nebst dem Jagen von Tieren die wichtigste Methode der Nahrungsbeschaffung. Die älteste Getreidesorte ist Gerste.</p>	
<p>In der Jungsteinzeit betrieben die Menschen bereits Ackerbau, welcher Hackbau genannt wird. Der Name entstand dadurch, dass das Getreide mit einer Steinsichel abgehackt wurde. Die Körner wurden dann mit Stöcken aus den Ähren gedrescht.</p>	
<p>Schon einige tausend Jahre vor Christus verarbeitete man Getreide. Man brach die Körner mit Reibsteinen, Mörsern und Reibmühlen zu Schrot. Das erste Mehl war also sehr grobkörnig.</p>	
<p>Aus dem Schrot wurde mit Fett und Wasser oder Milch ein Brei hergestellt. Der Brei wurde dann auf erhitzten Steinen zu kleinen Fladen gebacken. Diese mussten warm gegessen werden, da sie sehr schnell steinhart wurden. Die Jäger verwendeten die harten Fladen als Reiseproviant, welche mit Wasser oder Milch wieder aufgeweicht werden konnten. Dies war ca. 2000 Jahre vor Christus.</p>	

B2: Geschichte von Korn und Brot

Arbeitsblatt



3/6

<p>Wird der Fladenteig nicht sofort gebacken, so beginnt er zu gären. Dies wurde ungefähr 1800 v.Chr. in Ägypten entdeckt.</p> <p>Wird dieser Teig gebacken, so ging er auf und wurde viel lockerer und schmackhafter. Der Sauerteig war entdeckt. Diese Methode verbreitete sich schnell und man begann, neben den Häusern Öfen zu bauen.</p>	
<p>Um ca. 300 v.Chr. entstanden die ersten drehbaren Getreidemühlen, welche von Eseln oder Pferden angetrieben wurden. Man nannte sie „Göpelmühlen“. Zusätzlich begann man, das Schrot abzusieben, um das Mehl zu verfeinern. Die alten Römer begannen, erste Bäckereien zu eröffnen.</p>	
<p>Die Göpelmühle wurde anschliessend von der Wassermühle abgelöst. Erst um 1200 n.Chr. wurde die Windmühle erfunden.</p>	
<p>Heutzutage wird Mehl und Brot in riesigen Mengen hergestellt. Es zählt zu den Grundnahrungsmitteln. In der Schweiz werden jährlich rund 370`000 Tonnen Mehl hergestellt. Das sind 370 Millionen Kilopack Mehl.</p> <p>Im Durchschnitt isst jeder Schweizer rund 49kg Brot pro Jahr.</p>	

B2: Geschichte von Korn und Brot

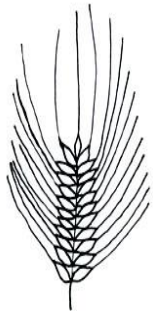
Arbeitsblatt



Fladenbrot



Mühle



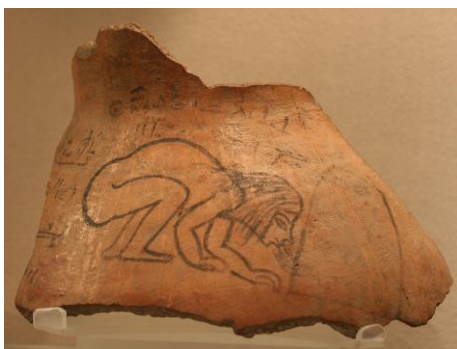
Gerste



Windmühle



Steinsichel



Mädchen, welches einen Ofen anbläst



Göpelmühle



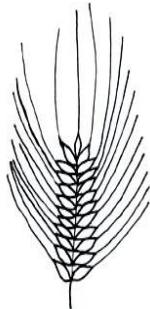



Reibmahlstein

B2: Geschichte von Korn und Brot

Lösung



5/6

<p>Schon in der Altsteinzeit sammelte man vor allem in Asien essbare Gräser und Körner. Das Sammeln war nebst dem Jagen von Tieren die wichtigste Methode der Nahrungsbeschaffung. Die älteste Getreidesorte ist Gerste.</p>	 <p style="text-align: center;">Gerste</p>
<p>In der Jungsteinzeit betrieben die Menschen bereits Ackerbau, welcher Hackbau genannt wird. Der Name entstand dadurch, dass das Getreide mit einer Steinsichel abgehackt wurde. Die Körner wurden dann mit Stöcken aus den Ähren gedrescht.</p>	 <p style="text-align: center;">Steinsichel</p>
<p>Schon einige tausend Jahre vor Christus verarbeitete man Getreide. Man brach die Körner mit Reibsteinen, Mörsern und Reibmühlen zu Schrot. Das erste Mehl war also sehr grobkörnig.</p>	 <p style="text-align: center;">Reibmahlstein</p>
<p>Aus dem Schrot wurde mit Fett und Wasser oder Milch ein Brei hergestellt. Der Brei wurde dann auf erhitzten Steinen zu kleinen Fladen gebacken. Diese mussten warm gegessen werden, da sie sehr schnell steinhart wurden. Die Jäger verwendeten die harten Fladen als Reiseproviant, welche mit Wasser oder Milch wieder aufgeweicht werden konnten. Dies war ca. 2000 Jahre vor Christus.</p>	 <p style="text-align: center;">Fladenbrot</p>

B2: Geschichte von Korn und Brot

Lösung



6/6

Wird der Fladenteig nicht sofort gebacken, so beginnt er zu gären. Dies wurde ungefähr 1800 v.Chr. in Ägypten entdeckt. Wird dieser Teig gebacken, so ging er auf und wurde viel lockerer und schmackhafter. Der Sauerteig war entdeckt. Diese Methode verbreitete sich schnell und man begann, neben den Häusern Öfen zu bauen.



Mädchen, welches einen Ofen anbläst

Um ca. 300 v.Chr. entstanden die ersten drehbaren Getreidemühlen, welche von Eseln oder Pferden angetrieben wurden. Man nannte sie „Göpelmühlen“. Zusätzlich begann man, das Schrot abzusieben, um das Mehl zu verfeinern. Die alten Römer begannen, erste Bäckereien zu eröffnen.



Göpelmühle

Die Göpelmühle wurde anschliessend von der Wassermühle abgelöst. Erst um 1200 n.Chr. wurde die Windmühle erfunden.



Windmühle

Heutzutage wird Mehl und Brot in riesigen Mengen hergestellt. Es zählt zu den Grundnahrungsmitteln. In der Schweiz werden jährlich rund 370`000 Tonnen Mehl hergestellt. Das sind 370 Millionen Kilopack Mehl. Im Durchschnitt isst jeder Schweizer rund 49kg Brot pro Jahr.



Mühle