

# B3: Vom Korn zum Mehl

Lehrerinformation



1/5

<b>Arbeitsauftrag</b>	Die SuS schauen sich verschiedene Filme auf YouTube an. Dies kann je nach verfügbaren Abspielgeräten in Gruppen oder im Plenum stattfinden. Nach dem Betrachten der Filme sollen die Fragen schriftlich beantwortet werden (auch dies entweder in Gruppen oder einzeln). Anschliessend werden die Antworten im Plenum besprochen und über Unterschiede von heute zu früher nachgedacht.
<b>Ziel</b>	Die SuS kennen die verschiedenen Elemente in der Herstellung von Mehl. Sie können diese in eigenen Worten zusammenfassen. Zudem soll im Anschluss durch eine Diskussion über Unterschiede der Mehlherstellung früher und heute nachgedacht werden. Die SuS werden sich dadurch über Veränderungen in der Herstellung bewusst, so beispielsweise, dass Mahlen heute durch technische Entwicklungen weniger körperliche Arbeit erfordert als früher, oder sich die Weizensorten ebenfalls weiterentwickelt haben.
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Video (Links siehe unten)</li> <li>– Arbeitsblätter B3</li> <li>– Lösungen für die LP</li> </ul>
<b>Sozialform</b>	GA / Plenum
<b>Zeit</b>	30'

Zusätzliche  
Informationen:

- Link zum ersten Video: [www.youtube.com/watch?v=L\\_Cj5QXqtbQ](http://www.youtube.com/watch?v=L_Cj5QXqtbQ)
- weitere Berufe, die mit dem Brot arbeiten:
  - BäckerIn [www.youtube.com/watch?v=S-WWXBmeW0s](http://www.youtube.com/watch?v=S-WWXBmeW0s)
  - Köchin [www.youtube.com/watch?v=65wtxLudEEc](http://www.youtube.com/watch?v=65wtxLudEEc)
  - ErnährungsberaterIn [www.youtube.com/watch?v=HpWLMepBqtk](http://www.youtube.com/watch?v=HpWLMepBqtk)
- Zusätzlich kann die LP fragen, was die Kinder mithilfe der Videos neu dazugelernt haben und was sie bereits wussten. Alternativ könnte vor dem Video das bereits vorhandene Wissen gesammelt und ausgetauscht werden.

## Namen, Dauer und Link der einzelnen Videos:

Getreidezüchtung für schweizerbort.ch, 1:38 Min., [www.youtube.com/watch?v=L\\_Cj5QXqtbQ](http://www.youtube.com/watch?v=L_Cj5QXqtbQ)  
 Saatgutvermehrung für schweizerbrot.ch, 1:31 Min., [www.youtube.com/watch?v=T53rXZTmlFM](http://www.youtube.com/watch?v=T53rXZTmlFM)  
 Landwirt für schweizerbrot.ch, 01:30 Min., [www.youtube.com/watch?v=ejzuByWIVdc](http://www.youtube.com/watch?v=ejzuByWIVdc)  
 Müller für schweizerbrot.ch, 01:32 Min., [www.youtube.com/watch?v=qcyofM5jEtA](http://www.youtube.com/watch?v=qcyofM5jEtA)

Weitere Videos verfügbar unter [www.schweizerbrot.ch](http://www.schweizerbrot.ch)

# B3: Vom Korn zum Mehl

Arbeitsblatt



2/5

## Fragen zum Video

**Aufgabe:**

Schau dir die Videos bis an. Beantworte dann nach jedem Video jeweils die Fragen dazu.

**Getreidezüchtung**

Welche Dinge müssen bei der Getreidezüchtung beachtet werden?

---

---

---

Ist die Getreidezüchtung eine schnelle Sache?

---

---

---

**Landwirt**

Wie viele Getreideproduzenten gibt es in der Schweiz?

---

---

---

Von was sind die Getreidebauern stark abhängig?

---

---

---

# B3: Vom Korn zum Mehl

Arbeitsblatt



## Saatgutvermehrung

Beschreibe die Aufgabe des Saatgutproduzenten.

---

---

---

Weisst du wie lange vor dem, dass dein Brot auf dem Tisch ist, das Saatgut produziert wird?

---

---

---

## Müller

Was geschieht in der Mühle?

---

---

---

## Früher und heute

Was denkt ihr, was ist heute anders als vor 200 Jahren? Wie hat sich zum Beispiel der Beruf des Müllers verändert?

---

---

---

---

---

# B3: Vom Korn zum Mehl

Lösung



4/5

**Lösung:** Fragen zu den Videos

## Getreidezüchtung

Welche Dinge müssen bei der Getreidezüchtung beachtet werden?

Das Getreide soll eine gute Backqualität haben. Diese wird denn auch kontinuierlich weiterentwickelt. Die Getreidepflanzen sollen aber auch gut produzierbar sein für die Landwirte, beachtet werden deshalb auch Ertrag, Standfestigkeit oder Krankheitsresistenzen. Die Sorten müssen somit die Erwartungen aller Marktpartner erfüllen.

Ist die Getreidezüchtung eine schnelle Sache?

Nein, es braucht bis zu 15 Jahre, bis eine neue Sorte auf den Markt kommt.

## Landwirt

Wie viele Getreideproduzenten gibt es in der Schweiz?

20'000

Von was sind die Getreidebauern stark abhängig?

Sie sind stark vom Wetter abhängig.

## Saatgutvermehrung

Beschreibe die Aufgabe des Saatgutproduzenten.

Die Saatgutproduzenten bauen das Getreide an und bringen das Erntegut zu einer Vermehrungsorganisation. Diese reinigt das Erntegut, damit keine Fremdkörner, Spreuteile, Steine etc. dabei sind. Erfüllt es alle Vorgaben wird es zertifiziert und kann damit wieder als Saatgut eingesetzt werden.

Weisst du wie lange vor dem, dass dein Brot auf dem Tisch ist, das Saatgut produziert wird?

Das Saatgut wird bereits zwei Jahre vorher produziert. Es dauert so lange, da das Saatgut zuerst angebaut werden und aufbereitet werden muss. Aufgrund der zeitlichen Gegebenheiten (Saattermine / Erntetermine) muss die Bereitstellung deutlich früher erfolgen. Ausserdem braucht es einige Zeit, bis aus dem Basissaatgut genügend Saatgut hergestellt ist. Dafür reicht ein Jahr in der Regel nicht aus.

## Müller

Was geschieht in der Mühle?

Das Getreide wird in einem Walzwerk zerkleinert und mithilfe eines Siebes in die verschiedenen Grössen sortiert, damit es bis zum gewünschten Feinheitsgrad gemahlen wird. anschliessend wird das Mehl gelagert und in Säcken oder lose in Silofahrzeugen zu den Abnehmern gebracht.

## Früher und heute

Was denkt ihr, was ist heute anders als vor 200 Jahren? Wie hat sich zum Beispiel der Beruf des Müllers verändert?

## B3: Vom Korn zum Mehl

Lösung



### Unterschiedliche Lösungen

Thematisieren kann man: Mahlen von Korn brauchte früher mehr körperliche Arbeitskraft. Heute moderne Maschinen vorhanden. Mühlen mit Wasserrad bilden heute die Ausnahme. Anforderungen an Müller sind angestiegen.