

# Brotsorten

Information für Lehrpersonen



1/10

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Arbeitsauftrag</b> | <p>Die SuS erhalten einen Infotext über die Kantonsbrote der Schweiz. Sie lesen den Text und füllen schlussendlich das Kreuzworträtsel aus.</p> <p>Als Vertiefung können die Bilder der Brote in der Karte in den richtigen Kanton geklebt und dieser beschriftet werden.</p> |
| <b>Ziel</b>           | <p>Die SuS können das Kreuzworträtsel mithilfe des Textes ausfüllen und erfahren so mehr über die Vielfalt des Brotes.</p> <p>Die SuS können die Schweizer Kantone auf der Karte finden.</p>                                                                                  |
| <b>Material</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Infotext</li> <li>• Kreuzworträtsel</li> <li>• Arbeitsblatt Kantone</li> <li>• Lösungen</li> </ul>                                                                                                                                   |
| <b>Sozialform</b>     | EA                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Zeit</b>           | 45`                                                                                                                                                                                                                                                                           |

# Brotsorten

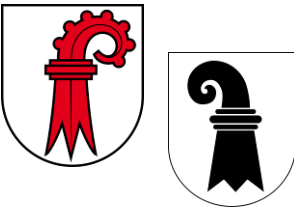
Arbeitsunterlagen



2/10



Lies die Texte durch und bearbeite anschliessend das Kreuzworträtsel.

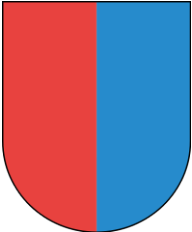
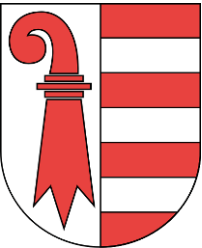
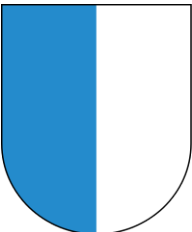
| Kantonswappen                                                                       | Kanton                    | Spezielles                                                                                                                                                                | Brot                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Aargau                    | Das Aargauerbrot ist oben S-förmig gerissen und wird nach dem Backen mit heissem Wasser bestrichen, was das Brot zum Glänzen bringt.                                      |    |
|   | Basel-Land<br>Basel-Stadt | Das Baslerbrot besteht aus zwei zusammengeschobenen Brotlaiben. Die mehlig-knusprige Kruste hat einen besonders kräftigen Geschmack.                                      |   |
|  | Genf                      | Das Genferbrot ist flach wie ein Fladen und die Oberfläche ist rautenförmig eingeschnitten.                                                                               |  |
|  | St. Gallen                | Das St.Gallerbrot hat eine eingerissene Vorderseite und eine „Nase“. Um diese spezielle Brotform herzustellen braucht der Bäcker viel handwerkliches Geschick und Routine |  |
|  | Graubünden                | Das Bündnerbrot ist ringförmig und drei Mal eingeschnitten. Es ist deshalb ringförmig, weil man es früher aufhängte. Das Brot wird im Mehl gewendet.                      |  |

# Brotsorten

Arbeitsunterlagen



3/10

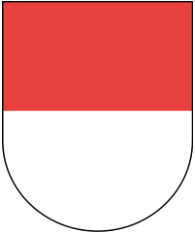
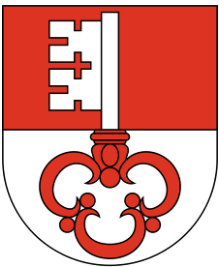
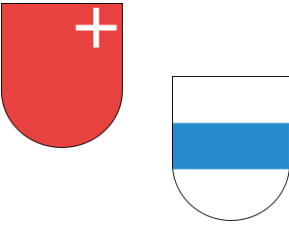
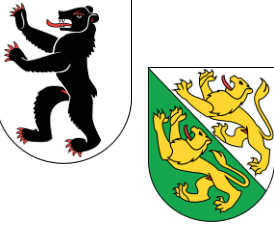
| Kantonswappen                                                                       | Kanton       | Spezielles                                                                                                                                                         | Brot                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Tessin       | Das Tessinerbrot besteht aus vier oder sechs Teilstücken und hat einen Längsschnitt. Das Brot wird von Hand gebrochen und nicht geschnitten                        |    |
|    | Glarus       | Das Glarnerbrot hat eine länglich-ovale Form und ist in der Längsrichtung leicht gebogen. Es zeichnet sich durch einen tiefen Schnitt und einer dicken Kruste aus. |    |
|   | Jura         | Das Jurabrot ist flach und leicht gewölbt. Es hat einen „Kantons-Stempel“ auf der Oberfläche.                                                                      |   |
|  | Luzern       | Das Luzernerbrot, auch „Wegge“ genannt, ist längs eingedrückt (nicht geschnitten) und wird sehr heiss gebacken, um eine dunkelbraune Kruste zu erzeugen.           |  |
|  | Wallis       | Das Walliser Roggenschrotbrot ist rund und flach. Es wird vor dem Backen im Roggenschrot gewendet. Da es mit Sauerteig gebacken wird, ist es sehr gut haltbar.     |  |
|  | Schaffhausen | Das Schaffhauserbrot besteht aus zwei zusammen-geschobenen Laiben und hat eine sehr glatte Oberfläche.                                                             |  |

# Brotsorten

Arbeitsunterlagen



4/10

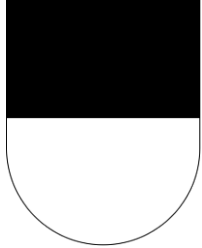
| Kantonswappen                                                                       | Kanton                | Spezielles                                                                                                                                                | Brot                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Solothurn             | Das Solothurnerbrod hat unregelmässig grosse Löcher im Innern. Der Laib bricht auf einer Seite aus. Dafür wird eine Hälfte leicht über die andere gelegt. |    |
|    | Obwalden              | Das Obwaldnerbrod ist ein längliches Stangenbrod und hat an einem Ende keine Kruste, weil beim Backen immer zwei zusammen-gehängt werden.                 |    |
|   | Nidwalden             | Das Nidwaldnerbrod hat eigentlich eine runde Form, ist aber oval, weil es vor dem Backen in der Mitte tief eingeschnitten wird.                           |  |
|  | Schwyz und Zug        | Das Schwyzer- und das Zugerbrod wird auch Kopfbrod genannt, weil ein Ende eingedrückt und unter den Laib geschoben wird.                                  |  |
|  | Uri                   | Das Urnerbrod, auch „Hälberli“ genannt, besteht aus zwei zusammengescho-benen Laiben. An der Kontaktstelle entwickelt sich ein kleiner schöner Ausriss.   |  |
|  | Appenzell und Thurgau | Das Appenzeller- und das Thurgauerbrod ist dasselbe Brod wie das St.Galler-Brod, nur ist es grösser                                                       |  |

# Brotsorten

Arbeitsunterlagen



5/10

| Kantonswappen                                                                       | Kanton    | Spezielles                                                                                                                                                             | Brot                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Bern      | Das Bernerbrot wird sehr tief eingeschnitten und nach dem Backen mit heissem Wasser bestrichen. Es ist landesweit beliebt.                                             |    |
|    | Neuenburg | Das Neuenburgerbrot besteht aus zwei zusammengeschobenen Laiben, welche aber einzeln verkauft werden. Es hat einen sehr weichen Teig und eine dunkel glänzende Kruste. |    |
|  | Waadt     | Das Waadtländer-Kreuzbrot wird mit Mehl bestäubt und anschliessend mit einem Wallholz kreuzartig eingedrückt. Es ist sehr knusprig.                                    |  |
|  | Freiburg  | Das Freiburgerbrot ist rund und flach und hat ein Gittermuster auf der Oberfläche. Dieses wird vor dem Backen mit einem Stab eingedrückt.                              |  |
|  | Zürich    | Das Zürcherbrot, auch Langbrot genannt, ist das meistverkaufte Brot in der Schweiz. Es wird drei bis fünf Mal eingeschnitten und hat eine längliche Form.              |  |



# Brotsorten

Arbeitsunterlagen



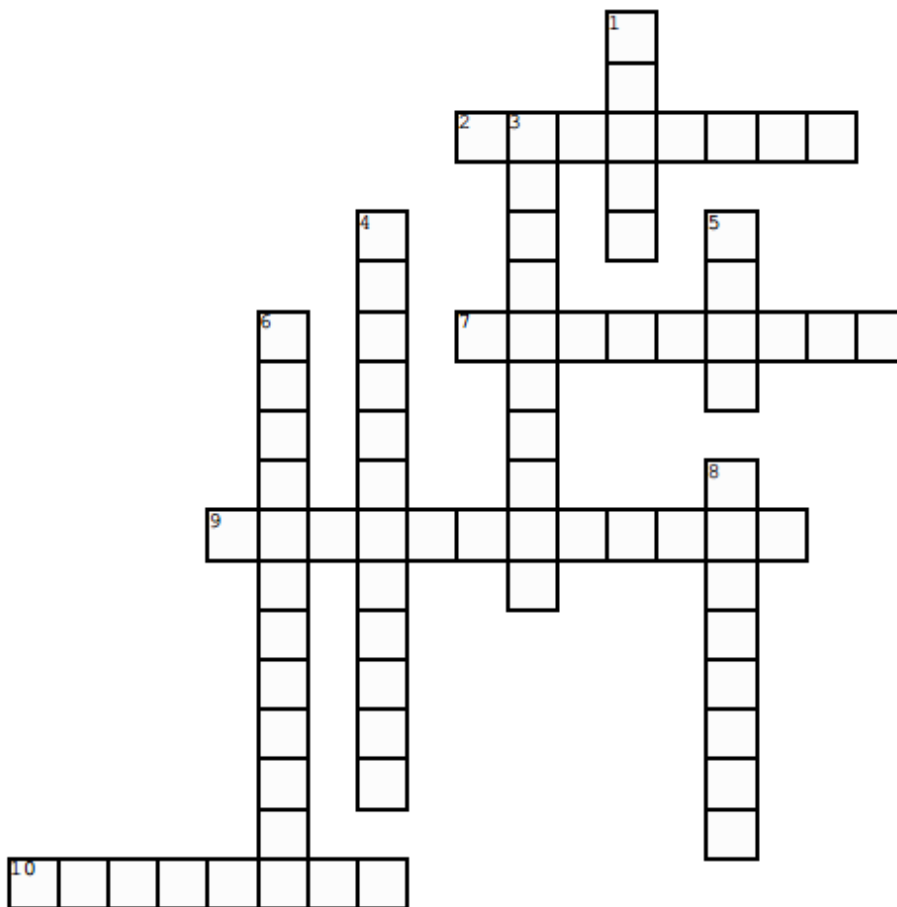
6/10

## Kantonsbrote



Löse das Kreuzworträtsel.

Beachte dabei, dass Ä=AE, Ö=OE, Ü=UE geschrieben wird und Zahlen ausgeschrieben sind (2=zwei).



Created with TheTeachersCorner.net [Crossword Puzzle Generator](#)

Created with TheTeachersCorner.net [Crossword Puzzle Generator](#)

### Horizontal (von links nach rechts)

2. Wie nennt man das meistverkaufte Brot der Schweiz?
7. Wie wird das Urner-Brot noch genannt?
9. Welches Brot wird gebrochen und nicht geschnitten?
10. Welches Kantonsbrot ist mit seinem Wappen verziert?

### Vertikal (von oben nach unten)

1. Anderer Name für das Luzernerbrot?
3. Das Bündnerbrot hat ein Loch in der Mitte, damit man es ..... kann.
4. In was wird das Waliserbrot gedreht?
5. Wie viele Brote bestehen aus zwei zusammengeschobenen Laiben?
6. Was hat das Freiburgerbrot auf seiner Oberfläche?
8. Anderer Name für das Schwyzer- und Zugerbrot?

# Brotsorten

Arbeitsunterlagen

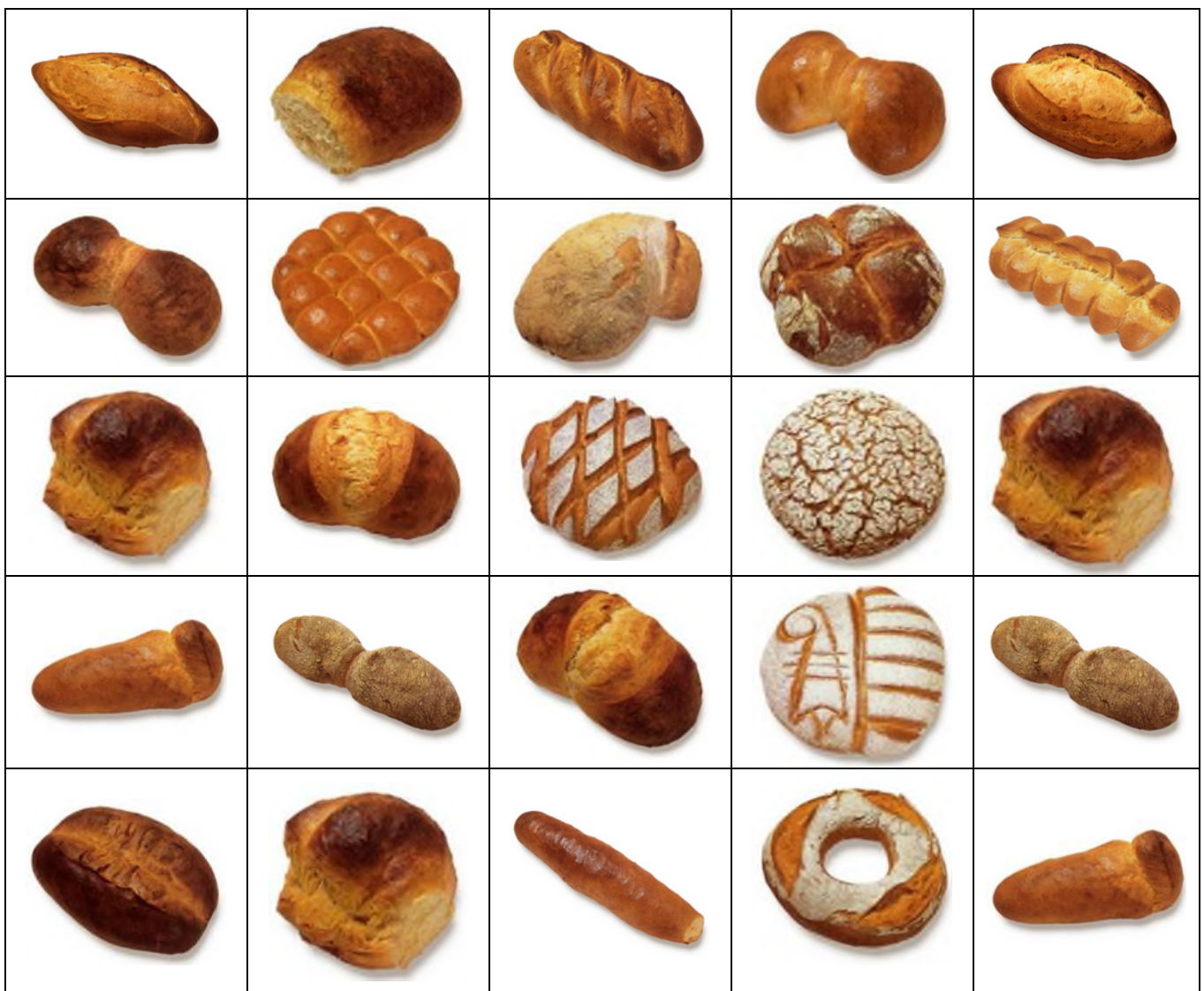


7/10

## Kennst du die Kantone und ihre Brote?



1. Schneide die Brote aus und klebe sie auf dem beigegefügt Blatt in den richtigen Kanton.  
(Wenn es zu wenig Platz hat, kannst du das Brot auch neben die Karte kleben und eine Linie zum Kanton ziehen)
2. Beschrifte die Kantone.



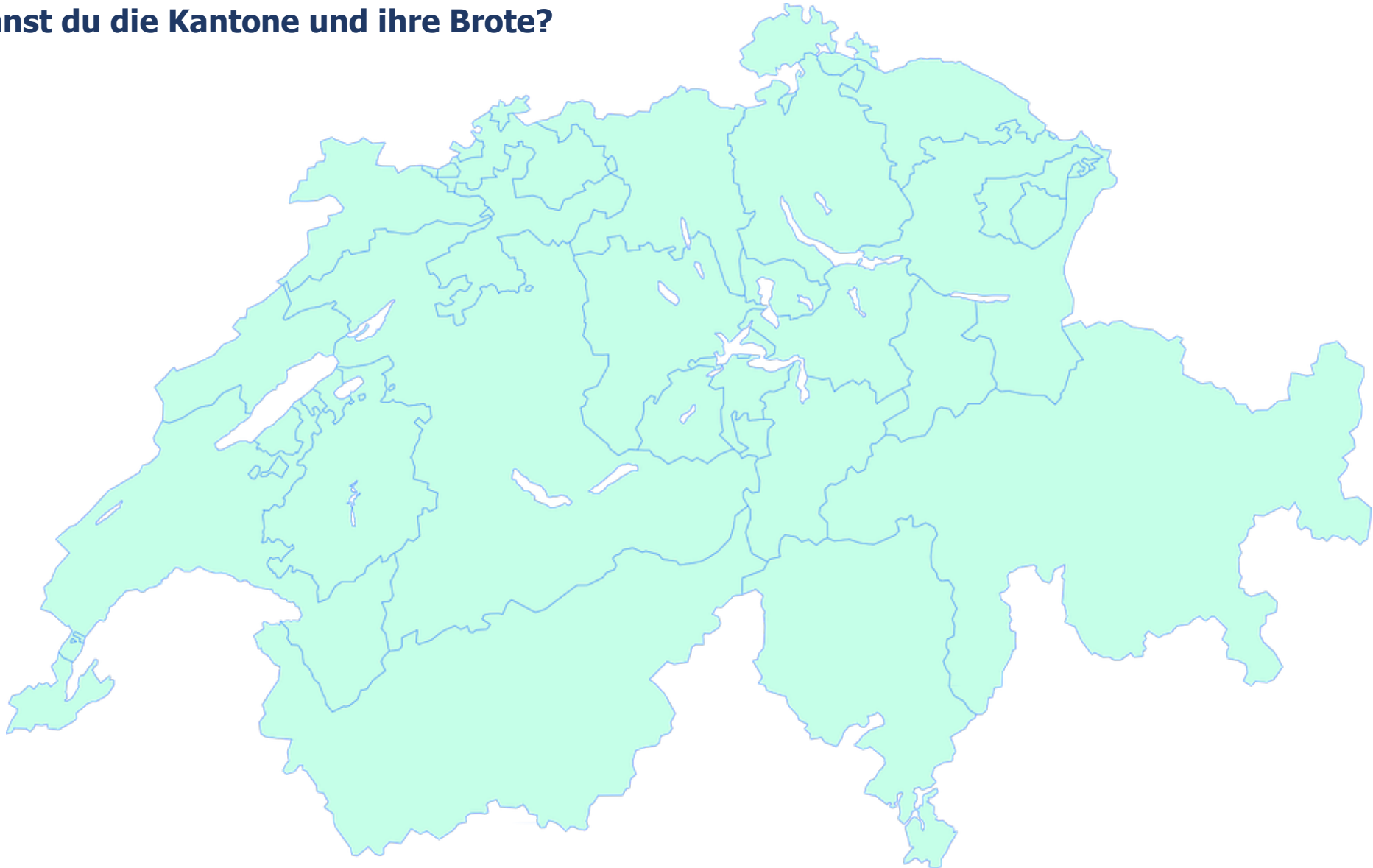
# Brotsorten

Arbeitsunterlagen



8/10

## Kennst du die Kantone und ihre Brote?





# Brotsorten

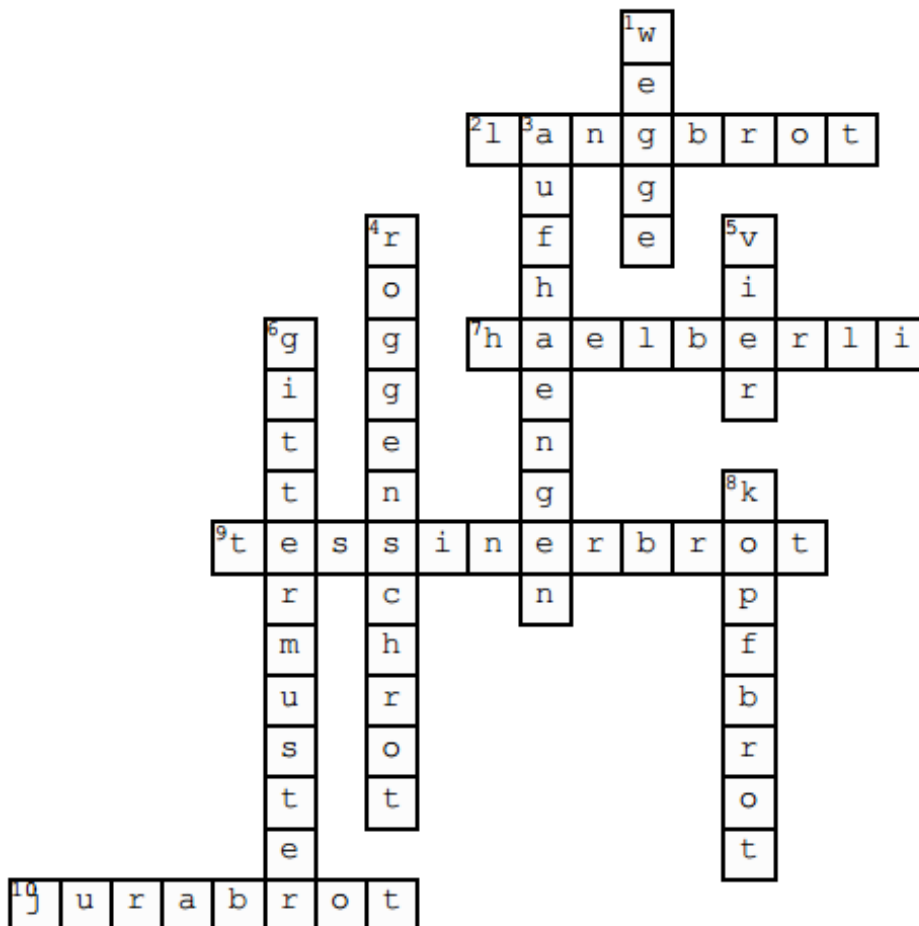
Lösungsvorschläge



9/10

## Lösungsvorschläge

### Kreuzworträtsel Kantonsbrote



Created with TheTeachersCorner.net [Crossword Puzzle Generator](#)

Created with TheTeachersCorner.net [Crossword Puzzle Generator](#)

#### Horizontal (von links nach rechts)

2. Wie nennt man das meistverkaufte Brot der Schweiz? (**langbrot**)
7. Wie wird das Urner-Brot noch genannt? (**haelberli**)
9. Welches Brot wird gebrochen und nicht geschnitten? (**tessinerbrot**)
10. Welches Kantonsbrot ist mit seinem Wappen verziert? (**jurabrot**)

#### Vertikal (von oben nach unten)

1. Anderer Name für das Luzernerbrot (**wegge**)
3. Das Bündnerbrot hat ein Loch in der Mitte, damit man es ..... kann? (**aufhaengen**)
4. In was wird das Waliserbrot gedreht? (**rogenschrot**)
5. Wie viele Brote bestehen aus zwei zusammengeschobenen Laiben (**vier**)
6. Was hat das Freiburgerbrot auf seiner Oberfläche? (**gittermuster**)
8. Anderer Name für das Schwyzer- und Zugerbrot (**kopfbrot**)

# Brotsorten

Lösungsvorschläge



10/10

## Kennst du die Kantone und ihre Brote?

