



# SCHOOL-SCOUT.DE

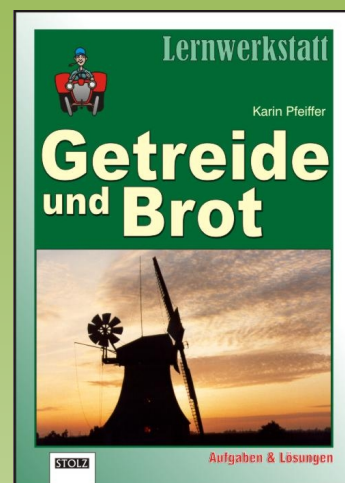
Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

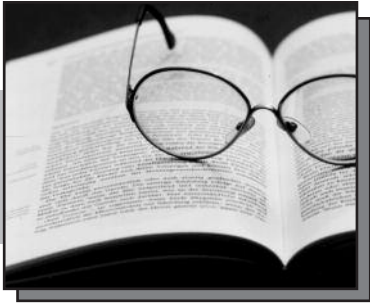
**Auszug aus:**

*Getreide und Brot: Lernwerkstatt*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)

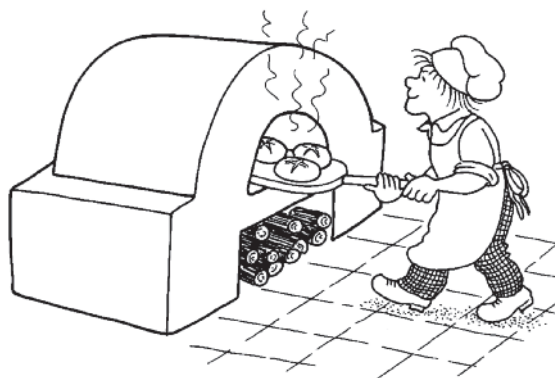




# Inhalt

## Lernwerkstatt Getreide und Brot

1	<b>Das Getreide</b>	Die Kulturpflanze, die aus dem Gras gezüchtet wurde
2	<b>Getreidearten</b>	Die wichtigsten einheimischen Getreidearten; Verwendung
3	<b>Der Weizen</b>	Die Weizenpflanze; was aus Weizen gemacht wird
4	<b>Der Roggen</b>	Die Roggenpflanze; was aus Roggen gemacht wird
5	<b>Der Hafer</b>	Die Haferpflanze; was aus Hafer gemacht wird
6	<b>Die Gerste</b>	Die Gerstenpflanze; was aus Gerste gemacht wird
7	<b>Der Mais</b>	Die Maispflanze; was aus Mais gemacht wird
8	<b>Brot – was ist das eigentlich?</b>	Das älteste Brotrezept; Brot heute
9	<b>Was ist Vollkornbrot?</b>	Das Getreidekorn und seine wertvollen Teile
10	<b>Vom Weißbrot</b>	Warum Weißbrotessen auch heute noch „vornehm“ ist
11	<b>Das gemahlene Korn</b>	Mahlprodukte: Mehl, Dunst, Grieß, Schrot, Kleie, Vollkornmehl
12	<b>Die Getreidemühle</b>	Vom Mörser und Stößel bis zur modernen Mühle
13	<b>Ein wenig Geschichte</b>	Welches Brot aßen die Menschen im Mittelalter?
14	<b>Erntezeit</b>	Aussaat und Ernte früher und heute; Auszug aus „Herbstmilch“
15	<b>Der Bäcker</b>	Bäckerhandwerk; verschiedene Brotsorten
20	<b>Das Brot-Getreide-Quiz</b>	21 Fragen für schlaue Köpfe
	<b>Lösungen</b>	



## So lernst du mit Erfolg – drei Schritte

- Lies den Text still und aufmerksam.
- Nimm einen Leuchtstift und lies ein zweites Mal.  
Markiere Wörter, die dir wichtig erscheinen oder die du nicht verstehst.  
Kläre diese Wörter durch Nachschlagen oder Nachfragen.
- Notiere, was du dir merken möchtest. Bemühe dich um eigene Formulierungen.  
Die markierten Wörter bilden dabei das Gerüst.





Heute kann der Käufer in einer Bäckerei zwischen vielen Brot- und Gebäcksorten wählen. Allerdings wird der Anteil „wertloser“ Knabberereien immer größer. „Wertlos“ deshalb, weil das verwendete Mehl ein Auszugsmehl ist – das heißt, die wertvollen Bestandteile des Getreidekorns wurden in der Mühle herausgesiebt. Jahrtausendlang bildete das volle Getreidekorn die Basis für eine gesunde Ernährung. Auszugsmehl ist eine Konserve. Es hält sich länger als Vollkornmehl, das wegen seiner Fettanteile (Keimöl) schnell ranzig wird. Im Sinne der Gesundheitserziehung sollte man schon in der Schule Aufklärungsarbeit leisten. Die Verwendung von Auszugsmehlen und ein Zuviel an Zucker in der täglichen Ernährung führen zu einem Mangel an Vitamin B. Man muss sich fragen, ob dieser nicht ursächlich beteiligt ist an der steigenden Rate von Lern- und Verhaltensstörungen, z.B. ADS.

Für die Unterrichtseinheit empfehle ich zwei Unterrichtsgänge: einen durch die sommerlichen Felder, wenn das Getreide heranreift, einen zweiten in eine Bäckerei. Der Besuch einer Brotfabrik bietet sich ebenfalls an. Leider ändert sich das Berufsbild des Bäckers. Halbfertigprodukte sind auch beim Grundnahrungsmittel Brot auf dem Vormarsch. Die Brötchen und Brote kommen als backfertige Konserven in die Backstuben, wo sie dann nur noch im Ofen aufgebacken werden.

Für die Durchführung einer Projektwoche eignet sich das Thema „Brot“ sehr gut. Man hat allerdings bei der Stoffauswahl ein Problem: nämlich das der Auswahl und Beschränkung. Fächerübergreifende Themen zur Religion, zur Situation in Hungergebieten, zu Umweltschutz oder zur gesunden Ernährung machen es schwer, sich zu entscheiden.

Man kann im Rahmen der Projektwoche auch eine Ausstellung vorbereiten, dem ein Brotbuffet angegliedert ist. Und wenn sich in der Schule die Möglichkeit bietet, sollten wir auf alle Fälle gemeinsam einige Brote backen. Hier ist ein einfaches Brotrezept:

### **Einfaches Brot**

675 g Mehl (Weizenvollkornmehl)  
500 ml Wasser  
1 Hefewürfel  
1 Teelöffel Zucker  
1 Esslöffel Salz

Wichtig ist, dass alle Zutaten warm (nicht heiß!) sind. Den Hefewürfel im lauwarmen Wasser auflösen und mit etwas Mehl verrühren. Diesen Hefebrei an einen warmen Platz stellen, bis er sichtbar aufgegangen ist. Den Hefebrei mit Mehl, Salz und Zucker gut verkneten (etwa fünf Minuten). Wer mag, kann auch Körner daruntermischen.

Den Teig in eine Brotform geben, glattstreichen, mit Körnern bestreuen und oben einschneiden. Das Brot in den Backofen schieben und bei hoher Temperatur bis zu einer Stunde lang backen.

Gutes Gelingen – und uns allen das täglich Brot wünscht

*Karin Pfeiffer*

## **Unser Brot**

Als Körnlein gesät,  
als Ähren gemäht,  
gedroschen im Takt,  
gesiebt und gesackt,  
dann hurtig und fein  
gemahlen vom Stein.

Geknetet und gut  
gebräunt in der Glut,  
so liegt's duftend frisch  
als Brot auf dem Tisch.  
Lasst uns, eh wir's brechen,  
den Segen erst sprechen.

aus einem alten Schulbuch



# Das Getreide 1

Unser Getreide zählt zu den Gräsern. Irgendwann, vor vielen Tausenden von Jahren, haben die Menschen entdeckt, dass die Körnerfrüchte mancher Gräser besonders gut schmeckten und man davon satt werden konnte. Bis dahin waren die Menschen nicht sesshaft gewesen. Sie zogen als Nomaden herum und hatten nur geerntet, nie gesät. Später haben die Menschen gelernt, diese Gräser auszusäen und im Sommer die Körnerfrüchte zu ernten – der Ackerbau entwickelte sich, aus den Nomaden wurden Bauern. Das Getreide also ist die Wiege unserer Kultur! Es gelang den Menschen, im Laufe der Jahrtausende Getreidearten zu züchten, die immer größere Körnerfrüchte auf den Ähren trugen. Es hätte sich ohne die Mühe des Menschen in der Natur nicht so entwickelt. Deshalb ist das Getreide eine Kulturpflanze. Es ist heute die wichtigste Nahrungsquelle auf der ganzen Welt.

Welche Getreidearten kennst du? Zähle auf, bevor du weiterliest!



Getreideähre

*Lies den Text aufmerksam. Nimm einen Leuchtstift und markiere die wichtigsten Wörter. Schreibe sie rechts auf den Blattrand heraus.*

*Wie sieht eine Getreideähre aus? Schließe die Augen, bis du sie vor dir siehst. Zeichne rechts in das Kästchen die Getreideähre aus deiner Vorstellung.*



# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Getreide und Brot: Lernwerkstatt*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)

