

DIE WELT DES GETREIDES

KONTAKT
INFORMATION
ORGANISATION
SELBSTSTÄNDIGES
ERARBEITEN
KONTROLLE

WORUM ES GEHT

In dieser Unterrichtssequenz reflektieren die Schülerinnen und Schüler ihre Erfahrungen aus dem Workshop oder Lehrausgang „Vom Korn zum Brot“ und vertiefen ihr Wissen über Getreide, Brot und Ernährung. Sie lernen verschiedene Getreidearten und deren Anbau in Österreich kennen und entdecken, welche wertvollen Nährstoffe im Getreide stecken und warum Vollkornprodukte besonders wertvoll für den eigenen Körper sind.

METHODEN

Reflexionsgespräch, sinnerfassendes Lesen

SOZIALFORMEN

Plenum, Einzelarbeit

VORBEREITUNG

- [AB Getreiderätsel](#) in Klassenstärke ausdrucken
- [Informationstexte Getreidearten](#) ausdrucken
- [AB Das steckt im Getreide](#) in Klassenstärke ausdrucken
- [Lesetext Vom Feld auf den Teller](#) in Klassenstärke ausdrucken
- [Anschauungsmaterial Mehl im Check](#) als Tafelmaterial oder in Klassenstärke ausdrucken
- [AB Mehl im Check](#) in Klassenstärke drucken
- [AB Macht eine glutenfreie Ernährung Sinn?](#) in Klassenstärke ausdrucken

LEHRPLANBEZUG

Naturwissenschaft

Biologie und Umweltkunde

Geografie und Wirtschaftskunde

Verbraucherbildung

Deutsch: Sprechen und Zuhören, Schreiben, Lesen, Sprachbewusstsein und Reflexion

ZIELE

Förderung von **Lebensmittelwissen**, **Ernährungsbildung** und **Konsumkompetenz** – in dieser Einheit:



LEBENSMITTELWISSEN

Die Schülerinnen und Schüler

- lernen verschiedene Getreidearten und deren Eigenschaften kennen.
- vertiefen ihr Wissen über den Getreideanbau in Österreich.



ERNÄHRUNGSBILDUNG

Die Schülerinnen und Schüler

- lernen zentrale Nährstoffe von Getreide und deren Bedeutung für den menschlichen Körper kennen.
- reflektieren ihre eigenen Essgewohnheiten und ihren Umgang mit Getreideprodukten.



KONSUMKOMPETENZ

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen die Vielfalt an Getreide- und Brotprodukten im Alltag und im Handel.
- setzen sich mit der Thematik Lebensmittelverschwendung auseinander.

ABLAUF

→ **Einstieg:** Zum Einstieg wird ein Reflexionsgespräch im Plenum mit den Schülerinnen und Schülern durchgeführt.

Mögliche Fragestellungen:

- Wie hat dir der Workshop bzw. Lehrausgang gefallen?
- Was hast du neu gelernt und was hat dich überrascht?
- Was hast du einer anderen Person (Eltern, Geschwister, Großeltern ...) von diesem Workshop bzw. Lehrausgang erzählt?
- Gab es beim letzten Einkauf Lebensmittel, die du oder jemand aus deiner Familie anders als geplant ausgesucht habt? Warum habt ihr euch dafür entschieden?
- Bei welchen Lebensmitteln überlegst du gemeinsam mit deiner Familie beim Einkaufen genauer oder welche Lebensmittel kauft ihr seit dem Workshop vielleicht nicht mehr so oft?
- Gibt es etwas, das du zu Hause verändern möchtest, damit weniger Lebensmittel weggeworfen werden?

→ **Hauptteil:**

- **Getreidearten in Österreich**

Es gibt viele verschiedene Getreidearten. Je nach klimatischen Bedingungen werden unterschiedliche Arten und Sorten angebaut. Die Schülerinnen und Schüler bekommen jeweils ein [AB Getreiderätsel](#) und in Teamarbeit machen sie sich auf die Suche, um das Rätsel zu lösen. Dafür lesen sie sich die verschiedenen [Informationstexte Getreidearten](#) durch.

- **Nährstoffe im Getreide/Bedeutung für den Körper**

Brot liefert den Menschen bereits seit Jahrtausenden wichtige Nährstoffe für den Körper. Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten das [AB Das steckt im Getreide](#). Anschließend wird das [Anschauungsmaterial Mehl im Check](#) mit den gemeinsam besprochen. In Einzel- oder Teamarbeit wird das [AB Mehl im Check](#) (das sich auch als Hausübung eignet) mithilfe von Mehlverpackungen bearbeitet.

- **Getreideanbau in Österreich**

Gemeinsam im Plenum wird der [Lesetext Vom Feld auf den Teller](#) durchgelesen. Anschließend werden die dort enthaltenen Fragen schriftlich und grafisch beantwortet.

→ **Abschluss im Sitzkreis**

Die Schülerinnen und Schüler befassen sich zum Abschluss im [AB Glutenfreie Ernährung – für wen ist sie wichtig?](#) mit dem Begriff „glutenfrei“.

MODIFIKATIONEN

→ **Vertiefung und Wiederholung:**

- [Hintergrundinformation Brot](#)
- [Passende Videos](#)
- [Unterrichtsmaterial zu Getreide und Brot](#)
- [Vorbereitung Vom Korn zum Brot](#)

→ **Zusatzinformation:** Lust auf mehr Praxisnähe? Buche einen Workshop mit einer Seminarbäuerin, einem Seminarbauern oder plane einen Lehrausgang zu einem „Schule am Bauernhof“-Betrieb in deiner Nähe. Hier wird nicht nur erklärt – hier wird erlebt, ausprobiert und verstanden.

[Schule am Bauernhof | Lernen, erfahren und begreifen](#)
[Seminarbäuerinnen Österreich](#)