



ANTWORTMÖGLICHKEITEN

BROT- UND GEBÄCKSORTEN



→ **Wer kennt verschiedene Brotsorten beim Namen?**

Toastbrot, Vollkornbrot, Weißbrot, Karottenbrot, Krustenlaib, Hausbrot ...

→ **Welche Unterschiede gibt es bei den Brotsorten?**

Brotsorten unterscheiden sich zum Beispiel durch das verwendete Getreide und Mehl (Ausmahlungsgrad), die Herstellung sowie durch Konsistenz, Kruste, Farbe, Form und Geschmack.

→ **Warum gibt es so viele verschiedene Brotsorten?**

Es gibt so viele Brotsorten, weil unterschiedliche Getreidearten bzw. Pseudogetreide oder weitere Zutaten (Nüsse, Samen usw.) verwendet werden können. Außerdem beeinflussen der Ausmahlungsgrad des Mehls (Vollkorn/Weißmehl ...) und Herstellungsverfahren die Broteigenschaften. Auch regionale Traditionen und Essgewohnheiten spielen eine Rolle.

→ **Wo wird Brot hergestellt?**

Hauptsächlich in Bäckereien oder Großbäckereien in ganz Österreich. Brote für Supermärkte oder Backshops werden dort hergestellt und dann im jeweiligen Geschäft aufgebacken. Es gibt auch Brot in der Direktvermarktung zu kaufen (am Bauernhof, Mühle) oder es wird zuhause gebacken.

→ **Wie wird Brot hergestellt?**

Man braucht Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel wie Hefe oder Sauerteig, welche der Teiglockerung dienen. Die Zutaten werden gemischt, geknetet, der Teig muss ruhen und anschließend wird das Brot gebacken.

→ **Warum haben manche Brotsorten große Löcher und andere nur kleine?**

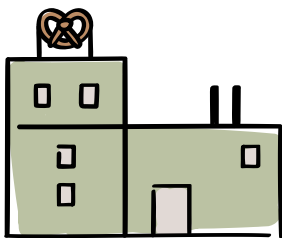
Die Triebmittel (Sauerteig oder Hefe) bilden Gase im Teig und je nach Teigart, Wassermenge, Kneten/Knetzeit und Ruhezeit entstehen große oder kleine Luftblasen im Teig.

→ **Gibt es eine Brotsorte, die dich mehr satt macht als eine andere?**

Vollkornbrot enthält mehr Ballaststoffe als Weißbrot und kann deshalb länger satt machen.

→ **Neben Brot gibt es viel Gebäck. Welche Gebäcksorten kennst du?**

Zum Beispiel Semmeln, Salzstangerl, Kornspitz, Wachauer, Mohnflesserl, Kipferl, Mürbgebäck ...



ENTWICKLUNGSSTADIEN GETREIDEPFLANZE

→ Welche Aufgaben haben die Wurzeln der Getreidepflanze?

Die Wurzeln verankern die Pflanze im Boden und nehmen Wasser und wichtige Nährstoffe, wie Stickstoff, Kalium und Magnesium aus der Erde auf. Diese braucht die Pflanze zum Wachsen.

→ Wie funktioniert die Fotosynthese?

Die grünen Blätter enthalten Chlorophyll. Mit Hilfe von Sonnenlicht wandelt die Pflanze Wasser und Kohlenstoffdioxid in Zucker (Energie) um. Dabei entsteht auch Sauerstoff, den wir in unserer Atemluft brauchen.

→ Was entsteht nach einiger Zeit in der Ähre/Rispe?

In der Ähre/Rispe entstehen später die Getreidekörner, die für die Ernährung der Menschen wichtig sind oder die zur Aussaat neuer Getreidepflanzen genutzt werden können.

→ Was muss passieren, bevor überhaupt Körner in der Ähre entstehen können?

Die Blüten der Ähre/Rispe müssen bestäubt werden. Das geschieht zum Beispiel durch Wind oder Insekten, die Pollen von Blüte zu Blüte transportieren – oder durch Selbstbefruchtung. Ohne Befruchtung entstehen keine Körner.

→ Welche Rolle spielen die Jahreszeiten im Jahreskreislauf einer Getreidepflanze?

Im Herbst oder Frühling wird ausgesät. Im Frühling und Sommer wächst die Pflanze, bildet Ähren/Rispen, blüht und wird bestäubt. Danach folgen die Reifezeit und schließlich die Ernte im Sommer oder Herbst. Danach beginnt der Kreislauf erneut.

→ Wie wird der innerste Teil eines Getreidekorns genannt?

Der innerste Teil heißt Mehlkörper (=Endosperm).

