



BÄUERINNEN UND BAUERN UND DER GETREIDEANBAU IN ÖSTERREICH

Bäuerinnen und Bauern sorgen dafür, dass Getreide von der Aussaat bis zur Ernte gut wächst. Ihre Arbeit beginnt damit, dass sie das Feld für die Aussaat vorbereiten. Eine Ausnahme ist die Direktsaat: Hier werden die Samen direkt in den Boden gesät, ohne dass das Feld vorher bearbeitet wird. Welche Vorarbeiten nötig sind, hängt davon ab, wie der Boden beschaffen ist. Oft wird zum Beispiel die Erde gelockert, damit Wasser und Luft sich besser im Boden verteilen können. Ein ausreichend lockerer Boden ist außerdem wichtig, damit die Wurzeln genug Platz zum Wachsen haben und die Pflanzen genug Nährstoffe aufnehmen können.

Nach der Bodenvorbereitung – wenn diese nötig ist – erfolgt die Aussaat. Die Bäuerinnen oder Bauern bringen die Körner gleichmäßig auf dem Feld aus, meist mit speziellen Sämaschinen, die die Abstände der Körner genau bemessen. Wichtig ist, dass jede Pflanze genügend Platz zum Wachsen bekommt. Während das Getreide wächst, müssen die Pflanzen gepflegt werden. Dazu gehört Bewässern, wenn es nicht genug regnet. Das kann mit Sprinklern, Tropfschläuchen oder anderen Bewässerungsanlagen geschehen. Außerdem müssen Bäuerinnen und Bauern regelmäßig die Felder kontrollieren, weil Schädlinge oder Krankheiten die Pflanzen schädigen können. Ein Beispiel ist der Braunrost beim Weizen: ein Pilz, der die Blätter befällt und die Ernte mindern kann.

Wenn das Getreide reif ist, wird es geerntet. Große Mähdrescher schneiden die Pflanzen, trennen die Körner vom Stroh und sammeln das Korn in Tanks (Silos). Das Stroh, das nach der Ernte übrigbleibt, wird nicht weggeworfen: Es kann als Einstreu für Tiere, als Futtermittel oder als organischer Dünger auf den Feldern verwendet werden.

Bäuerinnen und Bauern überlegen genau, welches Getreide wo angebaut wird. Dabei spielen unter anderem Klima und Boden wichtige Rollen. Weizen wächst beispielsweise gut in warmen und trockenen Regionen, Roggen hat weniger Ansprüche an das Klima und Hafer bevorzugt feuchtere Böden. Einige Getreidearten, zum Beispiel Reis, brauchen viel Wasser, andere vergleichsweise weniger, wie Roggen oder Gerste.

Außerdem müssen Landwirtinnen und Landwirte den Marktbedarf berücksichtigen: Sie bauen die Getreidearten an, die aktuell von den Menschen zu Hause, für die Lebensmittelindustrie oder für die Tierfütterungen gebraucht und gekauft werden. So entsteht eine Verbindung zwischen Landwirtschaft, Ernährung und Wirtschaft.





DIE MÜLLERIN, DER MÜLLER UND DIE MÜHLE

Nachdem das Getreide geerntet wurde, kommt es in die Mühle. Dort sorgt die Müllerin oder der Müller dafür, dass die Körner zu Mehl verarbeitet werden.

Zuerst wird das Getreide gereinigt, damit Steine, Staub oder kleine Fremdkörper entfernt werden. Danach wird es – je nach Getreideart – geschält und je nach gewünschter Mehlsorte vermahlen. Die Müllerinnen oder Müller entscheiden, welche Körner ganz, geschält oder teilweise verarbeitet werden müssen, um unterschiedliche Mehle herzustellen – zum Beispiel Vollkornmehl, griffiges oder glattes Mehl.

- **Glattes Mehl:** sehr fein gemahlen, nimmt schnell Wasser auf, ideal für Kuchen oder feine Backwaren
- **Griffiges Mehl:** gröber gemahlen, nimmt Wasser langsamer auf, eignet sich für Teige, die quellen oder ruhen sollen (z. B. Knödel, Nudeln, Kartoffelteig)
- **Vollkornmehl:** enthält das ganze Korn, also Mehlkörper, Schale und Keimling, besonders nährstoffreich

Die Mehltypen geben an, wie viele Mineralstoffe nach dem Mahlen noch im Mehl enthalten sind. Je höher die Zahl, desto mehr Randschichten und Keimlinge sind im Mehl enthalten.

- **Type 480:** helles Weizenmehl, fast nur Mehlkörper, daher nur niedriger Mineralstoffgehalt
- **Type 700 und Type 1600:** teilweise Schalenanteile, mittlerer Mineralstoffgehalt
- **Vollkornmehl:** gesamtes Korn inklusive Schale und Keimling, daher der höchste Mineralstoffgehalt

In der Mühle arbeiten Müllerinnen und Müller mit großen Maschinen, z. B. Walzenstühlen und Sieben. Diese müssen sorgfältig bedient und regelmäßig kontrolliert werden, damit das Mehl sauber bleibt und die gewünschte Feinheit erhält.

Die Arbeit ist anspruchsvoll: Kleine Fehler können das Mehl oder das spätere Brot beeinflussen. Außerdem hängt die Qualität des Mehls stark von der Getreidequalität, dem Wetter, der Lagerung und der Zusammenarbeit mit den Landwirtinnen und den Landwirten ab. Schlechte Ernten oder feuchtes Getreide können die Arbeit erschweren.

In Österreich gibt es nur noch wenige Mühlen, aber sie produzieren den Großteil des Mehls für Bäckereien und Handel. Müllerinnen und Müller müssen nicht nur Maschinen bedienen, sondern auch planen und organisieren, damit immer genügend Mehl für Brot und andere Backwaren verfügbar ist.

Der Beruf der Müllerin und des Müllers zeigt uns, wie viel Fachwissen, Verantwortung und Präzision nötig sind, damit aus den Körnern auf den Feldern sauberes Mehl entsteht, das wir alle täglich für unsere Lebensmittel brauchen.





DAS BÄCKERHANDWERK UND DIE BÄCKEREI

Nachdem das Mehl aus der Mühle kommt, beginnt die Arbeit in der Bäckerei. Bäckerinnen und Bäcker verarbeiten das Mehl zu verschiedenen Backwaren wie Brot, Semmeln, Kuchen oder Pizza. In jedem Laib Brot stecken viel Fachwissen und Handwerk.

Zuerst wiegen und mischen die Bäckerinnen und Bäcker die Zutaten: Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel wie Hefe oder Sauerteig. Hefe ist ein lebender Pilz, der den Zucker im Teig in Gas (Kohlendioxid) umwandelt, das kleine Bläschen bildet. Sauerteig besteht aus natürlichen Hefen und Milchsäurebakterien, die ähnlich arbeiten und dem Brot einen leicht sauren Geschmack geben. Durch das Kneten des Teiges verbinden sich die Zutaten und schließen Luft ein. Dadurch wird das Brot beim Backen locker. Die Teigruhe oder Gärung ist besonders wichtig, denn sie sorgt dafür, dass die Brote eine gute Kruste und eine luftige Krume (das ist das weiche Innere eines Brotes) bekommen. Bäckerinnen und Bäcker arbeiten mit verschiedenen Maschinen, zum Beispiel Teigknetmaschinen oder Gärschränken. Sie müssen diese Maschinen richtig bedienen und regelmäßig reinigen, damit der Teig hygienisch verarbeitet wird. Trotzdem gehört auch Handarbeit dazu: Viele Schritte wie das Formen der Laibe oder Semmeln erfolgen in manchen Betrieben noch von Hand.

Die Bäckerei ist ein wichtiger Ort, weil hier das Mehl zu Lebensmitteln verarbeitet wird, die täglich gegessen werden. Bäckerinnen und Bäcker müssen genau planen welche Brotsorten oder Backwaren gebacken werden sollen, damit sie wissen, wie viel und welches Mehl sie kaufen müssen.

- **Brot:** wird meist aus Weizen- oder Roggenmehl hergestellt, oft mit Vollkorn- oder Weißmehlanteilen. Roggenbrote werden häufig mit Sauerteig gebacken, Weizenbrote oft mit Hefe. Die Teige werden zu Teiglingen geformt und im Ofen gebacken, bis sie eine goldbraune Kruste haben.
- **Semmeln und Weckerl:** meist aus hellem Weizenmehl, luftiger Teig, oft kleine Portionen, gebacken bei hoher Temperatur für eine knusprige Kruste.
- **Kuchen:** meist aus Weizenmehl. Eier, Zucker und Fett werden hinzugefügt. Der Teig wird oft aromatisiert, gebacken wird bei mittlerer Temperatur – in der Regel niedriger als Brot oder Semmeln.
- **Pizza oder Fladenbrote:** der Weizenteig wird ausgerollt, belegt und gebacken. Hefe sorgt für lockeren Teig, Öl oder zusätzliche Gewürze können den Geschmack variieren.
- **Vollkornprodukte:** Vollkornmehl enthält das ganze Korn mit Schale und Keimling. Vollkornbrote werden oft länger geknetet, haben längere Quellzeiten, benötigen mehr Wasser und haben manchmal eine längere Backzeit.
- **Spezialbrote:** mit Körnern, Nüssen, Samen oder Gewürzen zubereitet oder bestreut, manchmal mit Sauerteig zubereitet, um Geschmack, Krume und Haltbarkeit zu verbessern.

Das fertige Brot wird im Ofen gebacken, bekommt eine goldbraune Kruste und einen angenehmen Duft. Danach wird es verkauft – entweder direkt in der Bäckerei oder an Supermärkte, Kantinen und Cafés.

Bäckerinnen und Bäcker haben einen Beruf, der präzises Arbeiten, teilweise in der Nacht, Kreativität und Wissen über Zutaten verbindet.





VERKAUF VON BROT – VON DER BÄCKEREI ZUM SUPERMARKT

Nachdem das Brot in der Bäckerei gebacken wurde, muss es zu den Kundinnen und Kunden gelangen. Das Verkaufen von Brot ist ein wichtiger Teil der Wertschöpfungskette. Bäckereien liefern ihr frisches Brot und die Backwaren direkt in ihre Filialen oder an Supermärkte, Kantinen und Cafés. Dort wird es in Regalen, auf Theken oder – im Fall von süßer Backware wie Kuchen – in Kühlvittrinen angeboten. Manche Supermärkte und viele Diskonter bekommen außerdem gefrorene Teiglinge aus großen Industriebäckereien. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter backen die Backware in ihrem Geschäft fertig auf.

Die Kundinnen und Kunden achten beim Kauf oft auf Frische, Geschmack, Kruste oder Sorte. Damit immer genügend Brot verfügbar ist, planen Bäckerinnen und Bäcker und Händlerinnen und Händler genau, wie viel von welcher Sorte geliefert werden muss.

Regionale und saisonale Unterschiede beim Brotverkauf

Welche Brotsorten gekauft werden, hängt von verschiedenen Faktoren ab. In Österreich gibt es je nach Region unterschiedliche Vorlieben: Manche Menschen bevorzugen eher kräftige Brote wie Roggen- oder Vollkornbrote, andere greifen lieber zu hellen Weizenbroten oder Semmeln. Auch die Jahreszeit beeinflusst den Brotverkauf. Während im Sommer oft leichtere Brote gefragt sind, werden in der kälteren Jahreszeit gerne kräftigere Brote und Sauerteigbrote gekauft. Auch Feiertage und besondere Anlässe können beeinflussen, welche Backwaren stärker nachgefragt werden.

Neben Region und Saison beeinflussen auch Nachfrage, Frische, Logistik, Preisgestaltung und Marktangebot den Verkauf von Brot.

Brot wird meist innerhalb weniger Tage verkauft, weil frische Backwaren am besten schmecken. Reste, die nicht verkauft werden, können beispielsweise gerieben, für neue Backware verwendet, zu Knödelbrot verarbeitet oder gespendet werden. Manche Backwaren werden auch zu Tierfutter verarbeitet.

Beim Verkauf von Brot müssen also Planung, Region, Saison, Logistik, Nachfrage und Preis zusammenwirken, damit das Brot aus den Bäckereien zuverlässig auf die Tische der Menschen kommt.

