

BROT VERSTEHEN

KONTAKT
INFORMATION
ORGANISATION
SELBSTSTÄNDIGES
ERARBEITEN
KONTROLLE

WORUM ES GEHT

Mit dieser Doppeleinheit werden die Schülerinnen und Schüler auf den Workshop bzw. Lehrausgang „Vom Korn zum Brot“ mit einer Expertin oder einem Experten vorbereitet. Die Schülerinnen und Schüler erhalten erste Einblicke in die Wertschöpfungskette von Brot. Gemeinsam lernen sie den Weg vom einzelnen Getreidekorn bis hin zum frisch gebackenen Brot kennen.

METHODEN

Brainstorming und schüleraktivierende Methode

SOZIALFORMEN

Plenum, Einzelarbeit

VORBEREITUNG

- Ggf. verschiedene Brotsorten selbst mitbringen oder [Bildkarten Brotsorten](#) ausdrucken
- [Antwortmöglichkeiten](#) dienen als Orientierung für die Lehrperson
- [Infotext Entwicklungsstadien Getreidepflanze](#) in Klassenstärke ausdrucken
- Ggf. [Fragekarten Entwicklungsstadien Getreidepflanze](#) in Klassenstärke ausdrucken
- [AB Getreidepflanze](#) in Klassenstärke ausdrucken
- [Infotexte Wertschöpfungskette](#) und ggf. [Bildmaterial Wertschöpfungskette](#) zweimal ausdrucken
- [Alltagssituationen](#) zur Orientierung oder in Klassenstärke ausdrucken
- [Lesetext Lebensmittelverschwendung](#) in Klassenstärke ausdrucken

LEHRPLANBEZUG

Naturwissenschaft

Biologie und Umweltkunde

Geografie und Wirtschaftskunde

Verbraucherbildung

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

ZIELE

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



LEBENSMITTELWISSEN

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen den grundlegenden Weg vom Getreidekorn bis zum fertigen Brot.
- beschreiben den Aufbau und wichtige Entwicklungsstadien einer Getreidepflanze von der Aussaat bis zur Ernte.



ERNÄHRUNGSBILDUNG

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen Brot als Bestandteil einer abwechslungsreichen Ernährung.
- erkennen Brot als wichtiges Grundnahrungsmittel im Alltag.



KONSUMKOMPETENZ

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen die Vielfalt an Brot- und Gebäck im Handel.
- verstehen, dass hinter dem Brot viele Arbeitsschritte und verschiedene Berufsgruppen stehen.

ABLAUF

→ **Einstieg:** Die Schülerinnen und Schüler schreiben ihre Frühstücksvorlieben, mögliches Mittagessen und persönliche Favoriten für das Abendessen auf ein Blatt Papier. Auch Jausenvarianten können genannt werden. Die Ergebnisse der Schülerinnen und Schüler werden (mündlich) gesammelt. Immer wenn eine Variante mit Brot genannt wird, wird diese notiert. Die Schülerinnen und Schüler sehen, wie oft Brot im persönlichen und allgemeinen Speiseplan vorkommt.

→ **Hauptteil:**

- **Verschiedene Brot- und Gebäcksorten**

Im Sitzkreis werden verschiedene [Brotsorten](#) gezeigt. Folgende Sätze können das Gespräch über die Brotsorten anregen:

- Wer kennt verschiedene Brotsorten beim Namen?
- Welche Unterschiede gibt es bei den Brotsorten?
- Warum gibt es so viele verschiedene Brotsorten?
- Wo werden die Brote hergestellt?
- Wie werden Brote hergestellt?
- Warum haben manche Brotsorten große Löcher und andere nur kleine?
- Gibt es eine Brotsorte, die dich mehr satt macht als eine andere?
- Neben Brot gibt es auch viel Gebäck. Welche Gebäcksorten kennst du?

Antwortmöglichkeiten sind [hier](#) zu finden.

Übergangsfrage: *Woraus besteht Brot? Was sind die Zutaten? Die wichtigste Zutat ist Mehl – das wird aus Getreide gemacht. Getreidepflanzen wachsen auf großen Feldern.* In weiterer Folge wird eine Getreidepflanze genauer betrachtet.

- **Getreidepflanze verstehen**

Eine Getreidepflanze wächst aus einem einzelnen Getreidekorn. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen einige Monate. Die Schülerinnen und Schüler lesen den [Infotext Entwicklungsstadien Getreidepflanze](#). Ausgehend von diesem Text überlegen sie sich Fragen, die mit den Informationen aus dem Text beantwortet werden können. Diese werden auf [Fragekarten](#), Zetteln oder Klebezetteln festgehalten und in der Klasse auf einer Pinnwand oder Tafel gesammelt.

Mögliche Fragen könnten sein:

- Welche Aufgaben haben die Wurzeln der Getreidepflanze?
- Wie funktioniert die Photosynthese?
- Was entsteht nach einiger Zeit in der Ähre/Rispe?
- Was muss zuvor passieren, dass überhaupt Köner in der Ähre/Rispe entstehen können?
- Welche Rolle spielen die Jahreszeiten im Jahreskreislauf einer Getreidepflanze?
- Wie wird der innerste Teil eines Getreidekorns genannt?

Antwortmöglichkeiten sind [hier](#) zu finden.

In Einzelarbeit oder im Plenum wird danach das [AB Getreidepflanze](#) beschriftet.

- **Der Weg des Brotes**

Vom Korn zum Brot bedarf es vieler Arbeitsschritte und Ressourcen. Um diese kennenzulernen, werden die Schülerinnen und Schüler in Kleingruppen geteilt. Die Kinder werden in Kleingruppen geteilt. Jede Gruppe erhält einen Aufgabenbereich von [Infotexte Wertschöpfungskette](#) und erstellt eine Mindmap bzw. gestaltet ein Plakat. (optional mit dem [Bildmaterial Wertschöpfungskette](#))

- Bäuerin und Bauer
- Müllerin und Müller
- Bäckerin und Bäcker
- Verkäuferin und Verkäufer

Präsentation der Plakate zur Wertschöpfung

→ **Abschluss im Sitzkreis:** Thema Brotverschwendung

Als Vorbereitung für ein anregendes gemeinsames Erfahrungsgespräch in und mit der Klasse eignen sich folgende Inhalte für die Lehrperson: [Lebensmittelverschwendung](#)

In Österreich werden große Mengen an Brot und Backwaren weggeworfen, obwohl vieles davon noch essbar wäre.

Leitfragen im Sitzkreis:

- Warum wird Brot manchmal weggeworfen?
- Was passiert bei euch zu Hause mit altem Brot?
- Wie könnte man vermeiden, dass Brot im Müll landet?

Lösungsimpulse werden an der Tafel oder auf Klebenotizzetteln gesammelt

- nur so viel kaufen, wie gebraucht wird
- richtig lagern (z. B. Brotdose)
- altes Brot weiterverwenden (z. B. Knödel, Brösel, Aufläufe)
- die Sinne einsetzen

Wichtiger Hinweis: Schimmel = immer wegwerfen, da gesundheitsschädlich

Es können auch noch Ideen gesammelt werden, was man aus altem Brot noch machen kann.

Beispiele: Semmelbrösel zum Panieren, Semmelknödel, Scheiterhaufen oder Brotchips

Abschließend werden den Schülerinnen und Schülern verschiedene Situationen zu Brotrettung und Brotverschwendung vorgelesen. Wenn die genannte Situation zur Brotrettung führt, stehen sie auf und nehmen die Super(wo)man-Pose ein. Ist es eine Brotverschwendung, setzen sie sich und zeigen mit dem Daumen nach unten.

Dafür können [Alltagssituationen](#) herangezogen werden. Bei Bedarf können die Alltagssituationen auch von den Schülerinnen und Schülern einzeln bearbeitet und anschließend kontrolliert werden.

Anschließend oder als Hausübung lesen die Schülerinnen und Schüler den [Lesetext Lebensmittelverschwendung](#) und schreiben eine Überzeugungsrede zu mehr Lebensmittelbewusstsein.

MODIFIKATIONEN

→ **Vertiefung und Wiederholung:**

- [Hintergrundinformation Brot](#)
- [Passende Videos](#)
- [Unterrichtsmaterial zu Getreide und Brot](#)
- [Nachbereitung 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](#)