



Umsetzungsvorschlag

Basiswissen zum Thema Getreide findest du im Factsheet: [Link zum Download](#)

<p>Thema:</p>	<p>Dem Brot auf der Spur Vom Keimling zum Brot Der Backprozess</p>
<p>Schulart/Schulstufen:</p>	<p>Grundstufe 1 (1. und 2. Klasse)</p>
<p>Umfang:</p>	<p>2 UE (2x 50 Min.)</p>
<p>Vorbereitungen:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Factsheet zum Getreide lesen • Bilderkarten ausdrucken und ggf. laminieren. • AB „Vom Keimling zum Brot“, Rezept Jausenbrötchen und Liedertext in Klassenstärke ausdrucken. • Jeweils eine Packung glattes, griffiges und Universal-Mehl als Anschauungsmaterial vorbereiten • Unterlagen (z.B. Brett) zum Kneten der Teigkugeln, Backblech und Backpapier vorbereiten. • Die Zutaten, Waage, Küchenmaschine und eine Teigschüssel vorbereiten. • Video „Starke Typen“ vorbereiten – als Information für Lehrperson oder gemeinsam ansehen • Unterscheidung Körnungsgrade durchlesen
<p>Erwarteter Kompetenzerwerb</p> 	<p>Die Lernenden ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • gewinnen einen Einblick in die Wertschöpfungskette des Brotes. • stellen fest, dass viele Produktionsschritte hinter dem Lebensmittel Brot stecken. • gewinnen einen Einblick in die Aufgaben des Bauers, Müllers und Bäckers. • wissen, welche Zutaten in einem einfachen Brot/Gebäck stecken. • lernen den Unterschied zwischen glattem, griffigem und Universal-Mehl kennen • lernen den Backprozess eines Brötchens kennen.

Lehrplanbezug¹



Einordnung in den österreichischen Lehrplan für Volksschulen

(BGBl. Nr. 134/1963 in der Fassung BGBl. II Nr. 303/2012 vom 13. September 2012)

Sachunterricht: Erfahrungs- und Lernbereich Natur

Lebensvorgänge und biologische Zusammenhänge

- Erste Einsichten über Lebensvorgänge und biologische Zusammenhänge gewinnen
 - Einfache biologische Zusammenhänge erfassen

Verantwortungsbewusstes Verhalten gegenüber der Natur

- Die Beziehung des Menschen zur Natur verstehen lernen
 - Die Bedeutung von Pflanzen und Tieren für den Menschen erkennen
 - Für die Ernährung (Gemüse, Obst, Futterpflanzen; Eier, Milch, Fleisch)

Sachunterricht: Erfahrungs- und Lernbereich Wirtschaft

Ein erstes Verständnis für das Versorgtwerden und Versorgen gewinnen

- Erste Erfahrungen über die Herstellung von Waren sammeln

Einfache Kenntnisse über Arbeit und Verdienst erwerben

- Elementare Kenntnisse über Arbeit und Berufe erwerben.

Zusatzmaterial:



M: (1.Klasse): [Bäckerbild](#)

BSP: [Semmelstraße als Massagespiel](#)

ME: [Klanggeschichte](#)

BE: [Backmütze basteln](#)

D/SU: [Auf dem Feld](#)

SU: [Getreide - das Korn](#) (schmatzi.at)

SU/D: [Getreidedetektive](#) (schmatzi.at)

BE: [Getreide Mandala](#) (schmatzi.at)

M: (1. Klasse) [Getreide und Brot auf dem 30iger Feld](#)

M: (2.Klasse) [Getreide und Brot auf dem 100er Feld](#)

Literaturtipp:

Brigitte Weninger; Danke, gutes Brot! ISBN: 978-3314016097

Michael Knoll; Das große Buch vom Brot ISBN: 978-3707421187

Zusatzangebot:



Zusätzliche Unterrichtsmaterialien findest du hier:
[Brot ist gesund](#)

Der Bedarf an Getreide für 4- bis 10-jährige Kinder kann hier nachgeschlagen werden:
[4- bis 10-jährige Kinder \(richtigessenvonanfangan.at\)](#)

Wo findet sich das Getreide in der Ernährungspyramide?
[Die Österreichische Ernährungspyramide \(ages.at\)](#)

Lade dir eine Seminarbäuerin zum Thema als Expertin ein. Hier findest du die Angebote für dein Bundesland:
[Seminarbäuerinnen Österreich - Bundeskoordination - Die Seminarbäuerinnen in den Bundesländern \(seminarbaeuerinnen.at\)](#)

Videos:





Alle Videos zum Thema Getreide, Brot und Mehl findest du auf dem [Land schafft Leben YouTube Channel](#):



Weitere Videos zum Thema findest du auf dem Channel von „Kinderessengesund“:

Vom Getreide zum Brot:
https://youtu.be/ubzSm-IZ_pM

Frühstücksstangerl
<https://youtu.be/JuogG7pb-KI>

Learning App	Getreide (Millionenshow Quiz) https://learningapps.org/watch?v=ph0r7w7dk21	
	Vom Keimling zum Brot https://learningapps.org/watch?v=p8k0zko2521	

Zeit in Min.	Stundenverlauf/Methoden/Phasen	Sozialform	Unterrichtsmaterialien / Medieneinsatz
20 min	<p>Kontakt/ Einstieg/ Kernidee Die Klasse bildet einen Sesselkreis. Die Lehrperson stellt Fragen an die Kinder und erkundet deren Vorwissen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woher kommt dein Brot? • Wo kauft ihr das Brot? • Woraus besteht Brot? • Welche wichtigen Zutaten benötigt man dazu? • Bevorzugst du Gebäck, Semmel oder Schwarzbrot? • Kennst du unterschiedliche Mehllarten? <p>Nun legt die Lehrperson das Bild eines Brotes oder Brotlaibes in die Mitte und erarbeitet die Wertschöpfungskette des Brotes. Dazu werden die Berufsgruppen erwähnt. Es werden verschiedene Bilder ungeordnet aufgelegt und sollten nach Arbeitsschritten geordnet werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vom Keimling zur Ähre: Bauer/Bäuerin 2. Vom Getreidekorn zum Mehl: Müller/in 3. Vom Mehl zum Brot: Bäcker/in 	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> • Bilderkarten
15 min	<p>Selbstständiges Arbeiten: Die Kinder erarbeiten selbstständig ein Blatt zum Gehörten.</p>	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • AB Vom Keimling zum Brot
10 min	<p>Sachwissen/ Information</p> <ul style="list-style-type: none"> - Video: Der Backprozess – Mehl, Wasser, Salz und Hefe [5:35 min] <p>Nachbesprechung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was hast du schon gewusst? - Was war dir neu? - Hast du schon einmal ein Brot gebacken? 	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgabegerät für Video <ul style="list-style-type: none"> • Link zum Video

5 min	Vorbereitung Gemeinsam wird für den Backprozess vorbereitet. Optimal wäre die Arbeit in einer Schulküche, es besteht aber auch die Möglichkeit in der Klasse zu arbeiten.		<ul style="list-style-type: none"> • Unterlagen
-------	--	--	--

PAUSE

10 min	Backprozess Jausenbrötchen Gemeinsam wird der Germteig für die Jausenbrötchen hergestellt.	Gruppenarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Rezept „Jausenbrötchen“ • Küchenmaschine • Teigschüssel • Waage
10 min	Körnungsgrade Mehl: glatt/griffig/universal Die Lehrperson zeigt den Kindern die unterschiedlichen Mehle: glatt, griffig und universal. Welches Mehl wird für welche Backware verwendet?	Plenum	<ul style="list-style-type: none"> • Video „Starke Typen“ entweder ganz anschauen oder von 1:52 bis 3:45 • Unterscheidung Körnungsgrade für Lehrperson: Link zur Website
20 min	Backprozess Der Teig wird in 30 Stück geteilt und jedes Kind kann nun sein Weckerl selber formen. Die Weckerl kommen in den Ofen und werden in der Pause gemeinsam verspeist.	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Backblech • Backpapier • Backofen
10 min	Liederarbeitung Lied „Guten Morgen, Herr Bäcker“	Plenum/Sesselkreis	<ul style="list-style-type: none"> • Liedertext „Guten Morgen, Herr Bäcker“