



Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Station 1 - Lagerung

Lies den Text und beantworte die Fragen:

Wie lange Brot und Gebäck haltbar sind, hängt mit der richtigen Lagerung zusammen. Will man das Brot richtig aufbewahren und innerhalb der nächsten Tage verwenden, eignen sich folgende Aufbewahrungsorte:

Holzdose: In vielen Haushalten ist sie beliebt: Die Holzdose. Sie sorgt für das passende Klima und hält die Kruste länger knusprig. Im Gegensatz zum Tontopf trocknet jedoch die Krume, also das Brotinnere, schneller aus.

Tontopf, beziehungsweise Römertopf: Beim Tontopf verhält es sich umgekehrt. Das Brot bleibt länger saftig, dafür bleibt die Kruste nicht so lange knusprig wie in der Brotdose. Auch der Römertopf bietet optimales Klima und sorgt dafür, dass das Brot weder feucht noch schimmelig wird.

Leinensackerl: Manchmal eher unbewusst als bewusst wählt man den Ort für Brot oder Gebäck richtig, wenn man es nach dem Einkauf einfach im Leinensackerl lässt. Auch dieses eignet sich gut für die Lagerung und sorgt dafür, dass das Brot oder Gebäck nicht austrocknet. Gleichzeitig ist der Leinenstoff aber auch so luftdurchlässig, dass die Luft gut zirkulieren kann und sich kein Schimmel bildet.

Plastiksackerl eignen sich hingegen nicht, da das Brot darin zu schwitzen beginnt und sich schneller Schimmel bildet.



Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Ein gängiger Fehler ist die Lagerung im Kühlschrank. Im Kühlschrank bildet sich zwar nicht so leicht Schimmel am Brot, doch führen die kühlen Temperaturen dazu, dass das Brot schnell altbacken schmeckt.



Welche Aufbewahrungsorte eignen sich gut für das Brot?

Worin solltest du das Brot nicht lagern?



Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Station 2 - Haltbarkeit von Brot

Lies und kreuze richtig an!

Wie lange Brot und Gebäck haltbar sind, hängt nicht nur mit der Lagerung zusammen. Brote mit einem hohen Anteil an Sauerteig, Vollkorn oder Schrot lassen sich zum Beispiel länger lagern als Brote oder Weckerl, die zum Großteil aus Weißmehl bestehen. Auch die Teigführung, also ob ein Gebäck langsam mit Vorteigen oder direkt ohne Vorteige gebacken wurde, sowie die Größe der Brote oder Gebäcke sind entscheidend. Relativ kleine und kurz geführte Gebäcke mit einem hohen Anteil an Weißmehl wie Semmeln, Salzstangen und ähnliche Gebäcke sind daher oft nur 1 bis 3 Tage haltbar und schmecken frisch immer am besten.

Anders als bei anderen Lebensmitteln bedeutet eine überschrittene Haltbarkeit bei Brot und Gebäck nicht sofort, dass es verdirbt oder schimmelig wird.

Brot oder Gebäck kann auch noch genießbar sein, aber altbacken schmecken.

Mit „altbacken“ ist gemeint, dass das Brot hart und trocken wird. Das passiert, da die Kruste zuerst Wasser aus der Krume aufnimmt und so ihre Rösche verliert.

Darf ich Brot mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum noch essen? Wie auch bei anderen Lebensmitteln gilt: Betasten, schnuppern und dem eigenen Blick vertrauen. Ein Brot mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum kann bereits ungenießbar sein oder auch noch problemlos verzehrbar sein. Im Zweifelsfall sollte man das Brot jedoch besser entsorgen. Ist das Brot oder Gebäck trocken und hart geworden, kann man es aber trotzdem noch problemlos essen.

Aus trockenem Brot und Gebäck lassen sich nämlich wunderbare Gerichte zaubern.



Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Sind die Fragen richtig oder falsch? Kreuze an:

	Richtig	Falsch
1. Brote mit Sauerteig sind länger haltbar als Brote und Weckerl, die zum Großteil aus Weißmehl bestehen.		
2. Relativ kleine und kurz geführte Gebäcke mit einem hohen Anteil an Weißmehl wie Semmeln, Salzstangen und ähnliche Gebäcke sind 1 Woche genießbar.		
3. „Altbacken“ heißt, dass das Brot schimmelig ist.		
4. Brot mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum kommt sofort in die Mülltonne.		





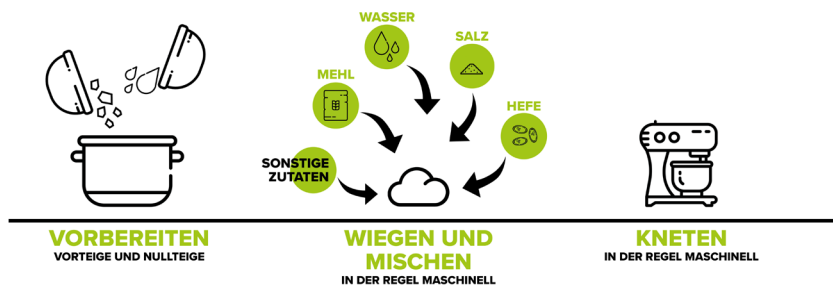
Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Station 3 - Brotbackprozess

SO WIRD BROT GEMACHT

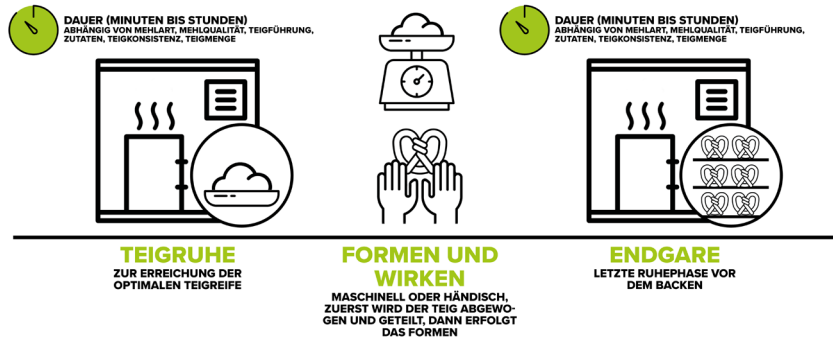
SCHRITT 1-3: VORBEREITEN, MISCHEN, KNETEN



Infografik © Land schafft Leben 2021
Quelle: eigene Darstellung

SO WIRD BROT GEMACHT

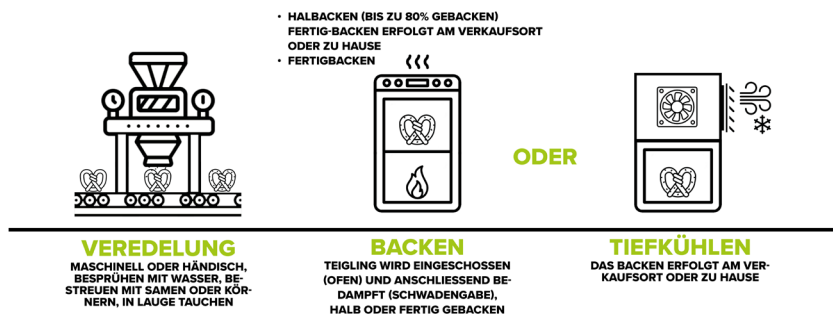
SCHRITT 4-6: TEIGRUHE, FORMEN, GAREN



Infografik © Land schafft Leben 2021
Quelle: eigene Darstellung

SO WIRD BROT GEMACHT

SCHRITT 7-8: VEREDELN, BACKEN/TIEFKÜHLEN



Infografik © Land schafft Leben 2021
Quelle: eigene Darstellung





Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Sieh dir die Grafiken an und schreibe eine Anleitung in vollständigen Sätzen.

Verwende unterschiedliche Satzanfänge:

Zu Beginn, als nächster Schritt, anschließend, gleich darauf, nach einer Weile,
nun, später, am Schluss, als Abschluss,...



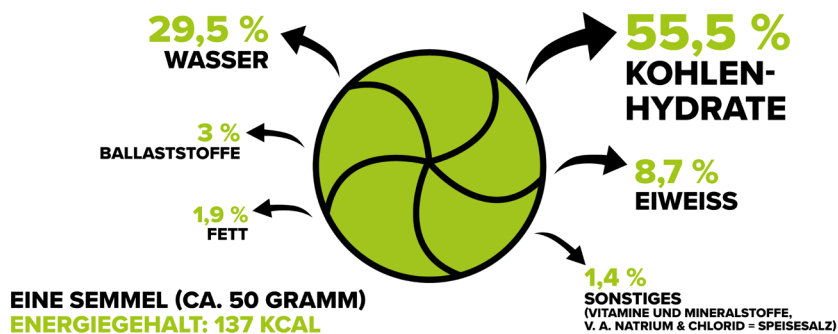
Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Station 4 - Gesundheit

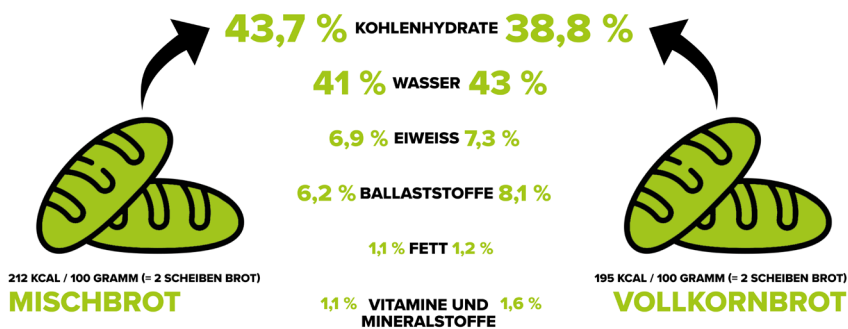
Rein intuitiv wissen die meisten, dass Vollkornbrot gesünder ist als Weißgebäck wie etwa Semmeln. Doch warum ist das so? Die Semmel liefert zwar mehr Kohlenhydrate, doch auch gleichzeitig relativ wenige Ballaststoffe. Vollkornbrot liefert hingegen mehr Ballaststoffe und trägt so zur Darmgesundheit bei. Auch was den Eiweißgehalt betrifft, übertrumpft das Vollkornbrot die Semmel. In einem sehr ähnlichen Verhältnis liegen Mineralstoffe sowie der Anteil an Eiweiß vor.

DIE INNEREN WERTE EINER SEMMEL



Infografik © Land schafft Leben 2021 Die Nährwerte können je nach Hersteller und Zutaten abweichen
Quelle: Eimadts et al. (2020): Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle (anhand Roggenmischbrot und Vollkornbrot); BMASG (2017); Österreichisches Lebensmittelbuch, Kapitel B18 - Backerzeugnisse

INHALTSSTOFFE VON BROT IM VERGLEICH



Infografik © Land schafft Leben 2021 Die Nährwerte können je nach Hersteller und Zutaten abweichen
Eimadts et al. (2020): Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle (anhand Roggenmischbrot und Vollkornbrot); BMASG (2017); Österreichisches Lebensmittelbuch, Kapitel B18 - Backerzeugnisse



Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Vergleiche die Grafiken und ergänze die Tabelle mit der Prozentzahl.

	Mischbrot	Vollkornbrot	Semmel
Kohlenhydrate			
Wasser			
Ballaststoffe			
Eiweiß			
Fett			
Vitamine und Mineralstoffe			



„Je höher der Gehalt an Ballaststoffen, Eiweiß, Vitaminen und Mineralen bei einem Gebäck ist, umso besser für unseren Körper.“

Wer ist also der Gewinner für unsere Gesundheit?

1. Platz: _____



Getreide

Stationenbetrieb - Brot

Zusatzstation - Bäckermitze basteln

Material pro Kind:

- 4x A4 Bogen weiß
- Tacker + Klammern
- Schere
- optional: Kleber (anstatt Tacker)



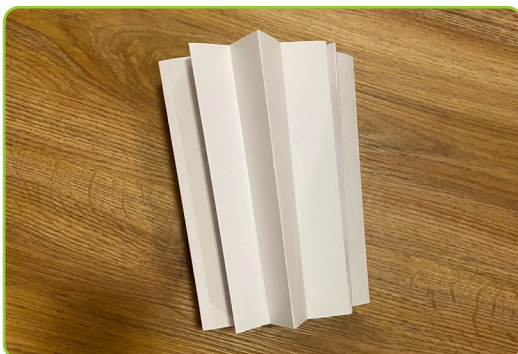
Ablauf:



Zwei A4 Blätter im Hochformat zur Ziehharmonika falten.



Mit dem Tacker die gefalteten Blätter zusammenklammern. Das ist der obere Teil der Bäckermitze.



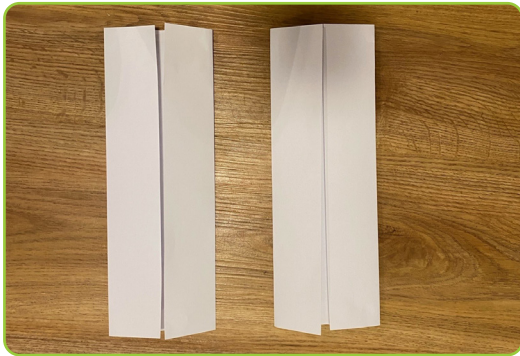


Getreide

Stationenbetrieb - Brot

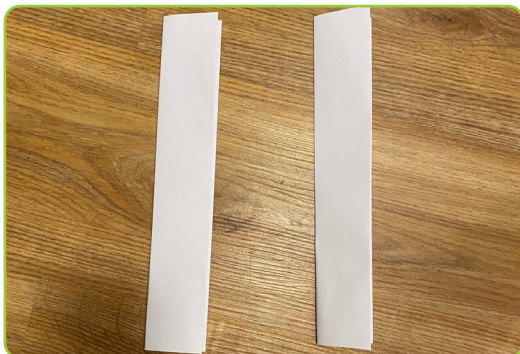
3

Die übrigen zwei A4 Blätter werden quer zur Mitte gefaltet.



4

Anschließend auffalten und die zwei Kanten zum Bug in die Mitte falten. Nun die zwei gefalteten Blätter zusammenklammern.



5

Der Kopfumfang wird jetzt anhand des geklammerten Bundes gemessen und in entsprechender Größe abgeschnitten und geklammer.





Getreide

Stationenbetrieb - Brot

- 6 Der entstandene Ring wird nun an den oberen Teil der Mütze angeklammert.
- 7 Zuletzt wird der obere Rand der Mütze mit Klammern geschlossen.
- 8 Fertig ist die Bäckermitze.

