

## Umsetzungsvorschlag

Thema:	<b>Getreide – Brotherstellung + Brot und Gesundheit</b>
Schularten/Schulstufen:	AHS, MS, BMS, PTS, BS
Materialübersicht:	Arbeitsblatt Brotherstellung allgemein Arbeitsblatt Brot und Gesundheit Arbeitsblatt Herstellung Teigführung Sauerteig Infografiken Brotbacken Teil 1 bis Teil 3
Umfang:	1 UE à 50 Min (beliebig erweiterbar)
Fachgebiete:	Ernährung und Haushalt, Biologie und Umweltkunde, Berufsorientierung, Haushaltsmanagement, Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation, Lebensmittelverarbeitung, Umweltmanagement
Erwarteter Kompetenzerwerb:	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erarbeiten die einzelnen Schritte der Broterzeugung.</li> <li>• schätzen den Selbstversorgungsgrad von Brot und Gebäck in Österreich ein.</li> <li>• zählen Einflussfaktoren auf eine optimale Brot- und Gebäckqualität auf.</li> <li>• beschreiben unterschiedliche Teigführungsarten.</li> <li>• stellen einen Sauerteig her und beschreiben den Veränderungsprozess.</li> <li>• beschreiben Faktoren, die den Sauerteig beeinflussen und kennen daraus resultierende geschmackliche Unterschiede.</li> <li>• sammeln Argumente, die für einen täglichen Brotkonsum sprechen.</li> <li>• diskutieren unterschiedliche Aussagen zum Thema Brot- und Gebäck und verfassen mögliche Gegenargumente.</li> </ul>
Vorbereitungen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsblätter ausdrucken</li> <li>• Infografiken downloaden und für Beamer vorbereiten</li> <li>• Video „Teigführung – Kurzzeit, Langzeit, Sauerteig, Vorteig voreinstellen“ <a href="https://youtu.be/Mn1lf5DMIS4">https://youtu.be/Mn1lf5DMIS4</a></li> <li>• Video „Brotkonsum – welches Brot ist gut für mich?“ voreinstellen <a href="https://youtu.be/gbJgtN5xNnA">https://youtu.be/gbJgtN5xNnA</a></li> </ul>

Videos:



Alle Videos zum Thema Brot findest du auf dem Land schafft Leben YouTube Channel:

Der Backprozess – Mehl, Wasser, Salz und Hefe (5:34)  
<https://youtu.be/OGyVfebyGiw>

Teigführung – Kurzzeit, Langzeit, Sauerteig, Vorteig (6:11)  
<https://youtu.be/Mn1lf5DMIS4>

Deklaration – was muss drauf stehen? (9:06)  
<https://youtu.be/9NjHvXs0R2c>

Backmittel – Enzyme, Emulgatoren, etc. (9:14)  
<https://youtu.be/-ngzZEhUlfS>

Teiglinge – von tiefgekühlt bis aufgebacken (6:13)  
<https://youtu.be/xl4kfeAg3AQ>

Gebäck – Handsemmel, Backmischung & Co (7:44)  
<https://youtu.be/pucdHU3EEDI>

Brotkonsum – welches Brot ist gut für mich? (9:33)  
<https://youtu.be/gbJgtN5xNnA>

Brotkorb oder Mülltonne – Wegwerfware Brot? (9:44)  
<https://youtu.be/I0bhS4xnPfw>

Der Bäckerberuf (3:41)  
<https://youtu.be/I0bhS4xnPfw>

Zusatzmaterial:



Video aus der „What the FAQ-Reihe“ – “What the FAQ is Gluten?”  
Gluten kurz erklärt (5:55)  
<https://youtu.be/nkUbMvZXmdc>

Podcast #77 Mehl in der Zwickmühle (1h:09min.)  
<https://youtu.be/4ggwPmyHEm0>

Podcast #30 Brot mit Laib und Seele (57:14)  
<https://youtu.be/GRN5zQyqLG4>

Blogbeitrag: Willkommen in der Welt des Sauerteiges  
[https://www.landschaftleben.at/blog/Willkommen-in-der-Welt-des-Sauerteigs\\_b2417](https://www.landschaftleben.at/blog/Willkommen-in-der-Welt-des-Sauerteigs_b2417)

<b>Zeit in Min.</b>	<b>Stundenverlauf Phasen  Lehrstoff  Inhalt</b>	<b>Methode  Materialien Medieneinsatz</b>	<b>Sozial- form</b>
5 Min.	<b>K: Kontakt/Einstieg/Kernidee:</b> Welches Brot/Gebäck isst du am liebsten?	Brainstorming an der Tafel/am Whiteboard	Plenum
10 Min.	<b>I: Information</b> Lehrer*in erklärt den Prozess des Brotbackens mittels Infografiken von Land schafft Leben	<a href="#">Arbeitsblatt Brotherstellung</a> : So wird Brot gemacht Infografik <a href="#">Brotbacken Teil 1</a> , <a href="#">Brotbacken Teil 2</a> , <a href="#">Brotbacken Teil 3</a>	Plenum
15 Min.	<b>O: Organisation</b> Lehrer*in erklärt Arbeitsblatt zum Thema Teigführung, Klärung allfälliger Fragen	Video Teigführung – Kurzzeit, Langzeit, Sauerteig, Vorteig (6:11) <a href="https://youtu.be/Mn1lf5DMIS4">https://youtu.be/Mn1lf5DMIS4</a> <a href="#">Arbeitsblatt Brotherstellung Teigführung Sauerteig</a> Einteilung in Gruppen (je nach Klassengröße) z.B. à 4 Personen.	Plenum/ Vortrag
15 Min.	<b>S: Selbständiges Arbeiten:</b> Videoanalyse, danach setzen Schüler*innen ihren eigenen Sauerteig an. <b>Weiterführende Information:</b> Lehrer*in erklärt das Ansetzen eines Sauerteiges, gemeinsame Erarbeitung von Einflussfaktoren auf den Sauerteig und deren geschmackliche Auswirkungen.	Videoanalyse – anschließende Zuordnung von Fachbegriffen  Schüler*innen setzen ihren Sauerteig an und sind die nächsten Tage für das ständige „füttern“ verantwortlich.	Teamarbeit/ Gruppenarbeit
5 Min.	<b>K: Kontrolle/Wiederholung</b>	Schüler*innen stellen sich gegenseitig Fragen zum Thema. Wer die Frage richtig beantwortet, darf weiterfragen.	
<b>Ende 1. UE</b>			

5 Min.	<b>K: Kontakt/Einstieg/Kernidee:</b> Wie haben sich die einzelnen Sauerteige weiterentwickelt? Was ist passiert?	Gruppen präsentieren ihren Sauerteig und reflektieren den Herstellungsprozess, erneute Zusammenfassung: was ist in der Zwischenzeit passiert? Warum hat sich der Sauerteig verändert?	Plenum
15 Min.	<b>I: Information</b> Brot und Gesundheit: Erklärung des Arbeitsblattes	<a href="#">Arbeitsblatt Brot und Gesundheit</a>  Video „Brotkonsum – Welches Brot ist gut für mich“ (9:33) <a href="https://youtu.be/gbJgtN5xNnA">https://youtu.be/gbJgtN5xNnA</a>	Plenum/Vortrag
10 Min.	<b>O: Organisation</b> Siehe Arbeitsblatt „Brot und Gesundheit“	Erklärung des Arbeitsauftrages. <b>Analyse:</b> welches Brot ist gut für mich? Anschließende Diskussion in der Klasse.	Einzelarbeit/ Plenum
10 Min.	<b>S: Selbständiges Arbeiten:</b> Siehe Arbeitsblatt „Brot und Gesundheit“	<b>Textgestaltung:</b> Schüler*innen schreiben mit vorgegebenen Wörtern (Brotsorten) einen zusammenfassenden Text zum Video	Einzelarbeit
10 Min.	<b>K: Kontrolle/Wiederholung</b> Siehe Arbeitsblatt „Brot und Gesundheit“	<b>Expertenrunde:</b> Argumente/Gegenargumente zum Brotkonsum, anschließende Zusammenfassung mit Lehrer*in.	Partnerarbeit/ Plenum
<b>Zusatzinformation:</b> Idealerweise wird im fächerverbindenden Kontext der Sauerteig zu Brot bzw. Gebäck z.B. im fachpraktischen Unterricht weiterverarbeitet. Schüler*innen können den Sauerteig auch in einem Schraubverschlussglas mit nach Hause nehmen und zu Hause ein Brot backen (siehe Rezept am Arbeitsblatt).			