

Arbeitsblätter für zehn Unterrichtseinheiten

Klasse 3/4

Im Rahmen der Grundschulaktion „Unser Frühstücksbäcker“



Werbegemeinschaft des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

UE	Inhalte	Einheiten	Ziele der Einheit
1. Was hast du so drauf?	Für oder gegen „Süßen Brotaufstrich“/„Käse, Aufschnitt, Gemüse“	Gesamteinheit: Welcher Brotbelag, warum?	<ul style="list-style-type: none"> Diskutieren und Argumentieren über den „richtigen“ Brotbelag
2. Legenden und Geschichten rund ums Brot	Geschichten vom Brot	Gesamteinheit: Legenden und Geschichten rund ums Brot alternativ: 1. Teileinheit: Die Legende vom Sauerteig 2. Teileinheit: Die Legende vom Laugengebäck 3. Teileinheit: Legenden vom Pumpernickel	<ul style="list-style-type: none"> Historie exemplarischer Brotsorten kennenlernen Texten Informationen entnehmen Erworbenes Wissen kreativ umsetzen und präsentieren
3. Rund ums Getreide	Informationen rund ums Getreide	1. Teileinheit: Die Geschichte des Getreides 2. Teileinheit: Getreidesteckbriefe 3. Teileinheit: Aufbau der Getreidepflanzen	<ul style="list-style-type: none"> Ursprung des Getreides kennenlernen Einzelne Getreidesorten unterscheiden und benennen können
4. Das Korn im Visier	Woraus wird das Brot gemacht?	1. Teileinheit: Keimversuch 2. Teileinheit: Vom Getreidekorn zur Pflanze 3. Teileinheit: Aufbau des Getreidekorns	<ul style="list-style-type: none"> Bestandteile des Korns und deren Relevanz kennenlernen
5. Wie viel? Wie teuer? Wie groß? Wie schwer?	Mathematisches aus der Backstube	Gesamteinheit: Wie viel? Wie teuer? Wie groß? Wie schwer?	<ul style="list-style-type: none"> Die Backstube in Zahlen und Größen wahrnehmen Rechnen rund um die Backstube
6. Warum ist gesundes Frühstück so wichtig für den Körper?	Der Weg des gesunden Frühstücks durch den Körper	Gesamteinheit: Warum ist gesundes Frühstück so wichtig für den Körper?	<ul style="list-style-type: none"> Weg des Brotes durch den Körper und dessen Verwendung kennenlernen
7. Warum ist Brot so gesund?	Nährstoffe im Brot	1. Teileinheit: Warum ist Brot so gesund? 2. Teileinheit: Ernährungspyramide	<ul style="list-style-type: none"> Die wichtigsten Inhaltsstoffe und deren Relevanz für den eigenen Körper kennen
8. Wie hättest du es denn gern?	Der Sauerteig und seine Herstellung	1. Teileinheit: Sauerteig herstellen 2. Teileinheit: Sauerteigbrot backen	<ul style="list-style-type: none"> Herstellung von Sauerteigbrot kennenlernen
9a Sprachliches rund ums Brot 9b Brot international	Brot – rund um die Welt	a) Übungen zu Wortarten und Redewendungen b) Gesamteinheit: Brot international	<ul style="list-style-type: none"> a) Rechtschreibtraining b) Erfahren, dass Brot ein internationales Produkt ist Brotsorten der Nachbarländer kennen und benennen

Einfachheitshalber wird in den Texten entweder die männliche oder weibliche Form benutzt. Es sind immer beide Formen gemeint.

Zeichenerklärung



Nummer des Arbeitsblatts und Angabe der Klassen (immer obere rechte Ecke)



Zeichen für die Aufgabenstellung an die Schülerinnen und Schüler (SuS)

Zeichen für Zusatzaufgaben



Zeichen für Forscherauftrag

LÖSUNGSBLATT

Kennzeichnung der Lösungsblätter (nach der Überschrift des Arbeitsblatts)

Sachinformationen für den Lehrer

Kennzeichnung der Sachinformationen (nach der Überschrift)

Kurzüberblick:

Diese Unterrichtseinheit trainiert das Einnehmen unterschiedlicher Positionen und fördert das Argumentieren und die Fähigkeit, sich in andere hineinzuversetzen. Von einem anderen Standpunkt aus als dem eigenen zu argumentieren, ist eine große Herausforderung und verlangt hohe Kompetenzen in der Gesprächsführung. Durch die Auseinandersetzung mit der Thematik „Brot/gesundes Frühstück“ in vorherigen Jahrgangsstufen sind die Kinder gut vorbereitet und reaktivieren im Sinne des Spiralcurriculums ihr Vorwissen. Ziel ist es nicht, bestimmte Brotbeläge als „schlechter“ dastehen zu lassen, sondern dass eine ausgewogene Ernährungsweise bewusst gemacht wird: Käse, fettarmer Aufschnitt und Gemüse sind Nahrung, süße Brotaufstriche sind Genuss.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesamteinheit: Welcher Brotbelag warum? 	<p>Ziel der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskutieren und Argumentieren über den „richtigen“ Brotbelag
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stichwortartig verfassen • Partnerarbeit / Gruppenarbeit • Szenisches Spiel • AB 1.1 • Plakate Argumente für/gegen „Süßer Brotaufstrich“/„Käse, Aufschnitt, Gemüse“ (auf DIN A3 kopiert) 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Argumentieren Mathematik: Sachunterricht: Aspekte gesunder Ernährung Kunst: Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch: Wortfeld „Meinung“</p>
<p>Gesamteinheit: Welcher Brotbelag warum?</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS sehen Abbildungen von belegten Broten/ Sandwiches in der Mitte des Gesprächskreises liegen und äußern sich spontan dazu. Sie werden gefragt, für welche Brotmahlzeit sie sich entscheiden würden und warum. Diese Argumente werden gut lesbar auf Karten vermerkt.</p>
<p>C. Transformation Die SuS werden in „Süßer Brotaufstrich“-/„Käse, Aufschnitt, Gemüse“-Gruppen eingeteilt. In Einzelarbeit wird das AB 1.1 erarbeitet. Es kann dahingehend differenziert werden, dass eine oder alle Sichtweisen eingenommen werden sollen. Zum Ende der Einzelarbeitszeit werden vier Plakate bereitgelegt (für/gegen „Süßen Brotaufstrich“/ „Käse, Aufschnitt, Gemüse“). Die SuS tragen ihre Ergebnisse dort zusammen.</p>	<p>D. Reflexion In einem Rundgang betrachten die SuS die zusammengetragenen Argumente.</p>

Optional

Vertiefend können nun Spielszenen entwickelt werden, in denen die aufgeschriebenen Argumente zum Tragen kommen (z.B. Mutter mit Kind/Vater mit Bäcker/Kind mit Gesundheitsexperten/alle Vier in einer Talkrunde).

Warum? Darum! – Wer denkt was?



Entscheide dich: Gruppe „Käse, Aufschnitt, Gemüse“
 oder Gruppe „Süßer Brotaufstrich“



1. Überlege, welche Gründe diese vier Personen für oder gegen deine Brotbeläge nennen könnten.
2. Schreibe die Gründe in Stichworten auf.
3. Tragt eure Ideen auf Plakaten zusammen.

1. Rolle: Bäcker

- + _____
- + _____
- _____
- _____

2. Rolle: Kind

- + _____
- + _____
- _____
- _____

3. Rolle: Vater/Mutter

- + _____
- + _____
- _____
- _____

4. Rolle: Gesundheitsexperte

- + _____
- + _____
- _____
- _____

Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Ich mag ...	I like ...
Ich mag ... nicht.	I don't like ...
Magst du ...?	Do you like ...?
Frage	question



- ☆ Teilt die vier Rollen untereinander auf und versucht, die anderen drei Gruppenmitglieder von „eurer“ Meinung zu überzeugen.
- ☆ Präsentation des „Streitgesprächs“

Argumente FÜR süßen Brotaufstrich

Hallo,
ich bin
Bäcker



1. Rolle: Bäcker

2. Rolle: Kind

3. Rolle: Vater/Mutter

4. Rolle: Gesundheitsexperte

Argumente GEGEN süßen Brotaufstrich

Hallo,
ich bin
Bäckerman



1. Rolle: Bäcker

2. Rolle: Kind

3. Rolle: Vater/Mutter

4. Rolle: Gesundheitsexperte

Argumente FÜR Käse, Aufschnitt, Gemüse



1. Rolle: Bäcker

2. Rolle: Kind

3. Rolle: Vater/Mutter

4. Rolle: Gesundheitsexperte

Argumente GEGEN Käse, Aufschnitt, Gemüse



1. Rolle: Bäcker

2. Rolle: Kind

3. Rolle: Vater/Mutter

4. Rolle: Gesundheitsexperte

Kurzüberblick:

Diese Unterrichtseinheit kann sehr verschieden genutzt werden. Denkbar ist, dass mit allen Kindern jede Teileinheit bearbeitet wird. Möglich ist aber auch, dass die Klasse in drei Gruppen aufgeteilt wird, jede Gruppe sich einem Thema widmet und ihre Ergebnisse entsprechend vor den anderen präsentiert. Sicherlich sind die Texte auch als reine Lesetexte einsetzbar.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesamteinheit: Legenden und Geschichten rund ums Brot • alternativ <ol style="list-style-type: none"> 1. Teileinheit: Die Legende vom Sauerteig 2. Teileinheit: Die Legende vom Laugenteig 3. Teileinheit: Die Legenden vom Pumpernickel 	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historie exemplarischer Brotsorten kennenlernen • Texten Informationen entnehmen • Erworbenes Wissen kreativ umsetzen und präsentieren
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lesetechniken • Partnerarbeit / Gruppenarbeit • Lernplakate erstellen • Szenisches Spiel • AB 2.1 „Die Legende vom Sauerteig“ • AB 2.2 „Die Legende vom Laugenteig“ • AB 2.3 „Die Legenden vom Pumpernickel“ 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Umgang mit Texten, szenisches Spiel</p> <p>Mathematik: Umgang mit Zeitleisten</p> <p>Sachunterricht: Zeit und Kultur, Zeiteinteilungen und Zeiträume, Lebensbedingungen und Lebensgewohnheiten von Menschen anderer Epochen</p> <p>Kunst: Wandbild/Stabpuppen/Schattenspielfiguren herstellen</p> <p>Musik: Bäckman-Rap</p> <p>Sport: 5-Minuten-Bewegung</p> <p>Englisch:</p>

<p>Gesamteinheit: Legenden und Geschichten rund ums Brot</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein. Die SuS erhalten eine Kostprobe der heute thematisierten Brote. Sie schmecken, fühlen und riechen daran.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS äußern Vermutungen, wie das jeweilige Gebäck entstanden ist.</p>
<p>C. Transformation In Kleingruppen werden die Texte erarbeitet mit dem Ziel, den anderen Gruppen die Inhalte in der Reflexion ganz kurz zu präsentieren.</p>	<p>D. Reflexion Die einzelnen Gruppen präsentieren ihre Texte und informieren die anderen Gruppen über die Kernaussagen.</p>

Fortführung:

Die Gruppen bereiten in den Folgestunden eine ausführliche Präsentation/Aufführung ihrer drei Geschichten vor:

- Die Legende vom Sauerteig: z.B. als ägyptische Wandzeichnung, als Bilderkino, als Spielszene
- Die Legende vom Laugenteig: z.B. als Hörspiel, als Schattenspiel, als szenisches Spiel
- Die Legenden vom Pumpernickel: z.B. als ausgestaltete (Fantasie)-Geschichte eines Erklärungsversuchs

alternativ:

1. Teileinheit: Die Legende vom Sauerteig	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Sauerteig vom Bäcker wird im Sitzkreis herumgereicht (riechen, fühlen, schmecken und tasten). Die SuS vermuten, welche Verwendung der Sauerteig hat und wie dieser entstanden sein könnte.</p>
<p>C. Transformation Die SuS bearbeiten das AB 2.1 und beantworten die Fragen. Anschließend besteht die Möglichkeit, freiwillig Zusatzaufgaben (☆☆) zu bearbeiten.</p>	<p>D. Reflexion Die Entstehung und die Vorteile des Sauerteigs werden auf einem Plakat zusammengetragen.</p>
2. Teileinheit: Die Legende vom Laugenteig	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Der Lehrer legt Laugengebäck in die Kreismitte (stummer Impuls). „Laugengebäck ist schon sehr viele Jahre alt. Wie das wohl entstanden ist?“ Die SuS äußern ihre Vermutungen.</p>
<p>C. Transformation Die SuS lesen das AB 2.2 und bearbeiten Aufgabe 1.</p>	<p>D. Reflexion In Partnerarbeit präsentieren die SuS ihre Zusammenfassungen. Der Zuhörer bekommt den Auftrag, auf Vollständigkeit und sachliche Richtigkeit zu achten.</p>
3. Teileinheit: Die Legenden vom Pumpernickel	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die SuS thematisch ein. Pumpernickelbrot wird zum Probieren herumgereicht.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS äußern Vermutungen, wie der lustige Name „Pumpernickel“ entstanden sein könnte.</p>
<p>C. Transformation Die SuS lesen das AB 2.3 und bearbeiten die Aufträge.</p>	<p>D. Reflexion Die SuS präsentieren die Aufgabe 2.3 und begründen ihre Entscheidung.</p>

Die Legende vom Sauerteig



Amina war Sklavin im alten Ägypten. Tagaus, tagein musste sie sich um das Fladenbrot für ihren Herrn kümmern. Das war keine leichte Aufgabe. Amina musste die Getreidekörner mahlen, aus dem Mehl, Salz und Wasser den Teig herstellen und das Fladenbrot auf den heißen Steinen am Feuer backen. Das Fladenbrot musste jeden Tag frisch hergestellt werden, denn es ließ sich nicht gut aufbewahren. Spätestens am nächsten Tag war es hart, zäh und nur noch wenig genießbar.

Einmal hatte Amina etwas Teig vergessen und ihn in der Sonne stehen lassen. Der Teig hatte begonnen zu gären. Er roch säuerlich und kleine Blasen stiegen aus dem Teigbrei auf.

Amina bekam einen großen Schreck. Wenn ihr Herr das sah, würde er sie sicherlich bestrafen. Verschwendung von Lebensmitteln sah er gar nicht gern.

In ihrer Not vermischte sie den sauren Teigrest mit frischem Mehl, Salz und Wasser. Sie legte den Teig wie immer zum Backen auf die Steine am Feuer. Da passierte es: Der Fladen blähte sich beim Backen auf und ein lockeres Brot entstand. So hatte Amina zum ersten Mal in der Geschichte ein aufgegangenes Brot aus Sauerteig gebacken.



1. Lies den Text.
2. Aus welchen drei Zutaten stellt Amina das tägliche Fladenbrot her?
Unterstreiche die Informationen im Text grün.
3. Warum musste Amina täglich frisches Fladenbrot herstellen?
Unterstreiche die Informationen im Text gelb.
4. Welche Zutat hat dafür gesorgt, dass das Brot locker wurde?
Unterstreiche die Informationen im Text rot.

- ☆ Schreibe einen Artikel für die ägyptische „Bild“-Zeitung über Aminas sensationelle Entdeckung.
- ☆ Erstellt in Kleingruppen eine ägyptische Wandmalerei, die Aminas Geschichte darstellt.

Schaubild: Chemischer Prozess

Das Mehl-Wasser-Gemisch wird durch	Milchsäurebakterien	zersetzt in Milchsäure und Essigsäure	und einen geringen Anteil Kohlendioxid (Gas).

	Im Brot-Teig ...	Beim Backen ...
	<ul style="list-style-type: none"> • werden weiterhin Milch-, Essigsäure und CO₂ produziert. • bewirken Milch- und Essigsäure eine Säuerung des Brotes. • bewirkt CO₂ das Aufgehen (Porenbildung) des Teiges. • bewirkt das mit Wasser verquollene Mehl einen erhöhten Wasseranteil im Brot und so eine Verbesserung der Frischhaltung. 	<ul style="list-style-type: none"> • sterben die Milchsäurebakterien ab (>60 °C). • unterstützt die gebildete Säure die Ausbildung der Krume. Ohne Säure würde eine schmierige, nicht gelockerte Brotkrume entstehen. • dehnt sich durch die Erwärmung das CO₂ in den Poren aus und bewirkt damit die Krumporung und das weitere Aufgehen des Brotes im Ofen (Ofentrieb).

Die Legende vom Sauerteig

LÖSUNGSBLATT

Hallo,
ich bin
Bäcker.

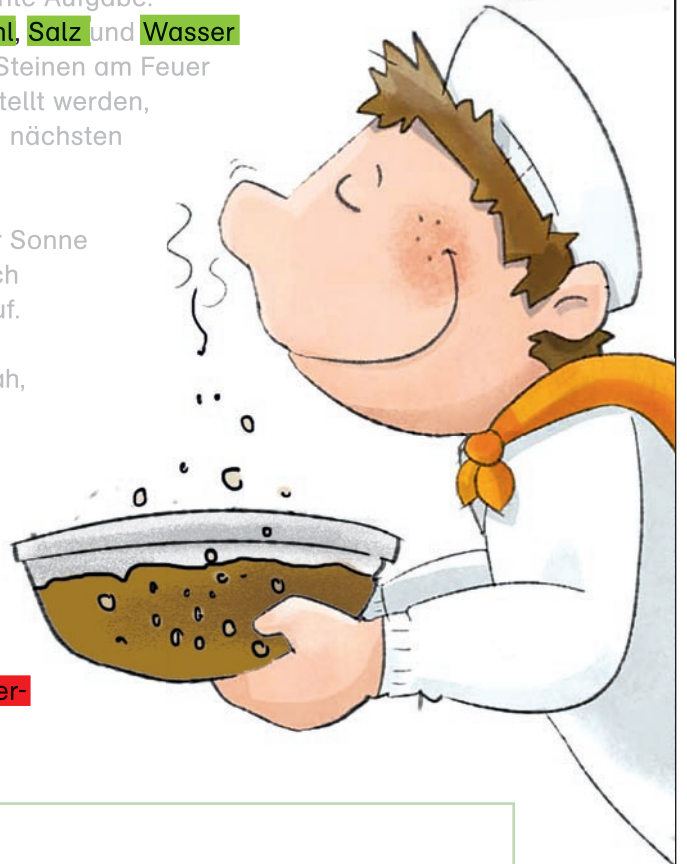
AB 2.1
Klasse 3/4

Amina war Sklavin im alten Ägypten. Tagaus, tagein musste sie sich um das Fladenbrot für ihren Herrn kümmern. Das war keine leichte Aufgabe. Amina musste die Getreidekörner mahlen, aus dem **Mehl, Salz** und **Wasser** den Teig herstellen und das Fladenbrot auf den heißen Steinen am Feuer backen. Das Fladenbrot musste jeden Tag frisch hergestellt werden, **denn es ließ sich nicht gut aufbewahren**. Spätestens am nächsten Tag war es hart, zäh und nur noch wenig genießbar.

Einmal hatte Amina etwas Teig vergessen und ihn in der Sonne stehen lassen. Der Teig hatte begonnen zu gären. Er roch säuerlich und kleine Blasen stiegen aus dem Teigbrei auf.

Amina bekam einen großen Schreck. Wenn ihr Herr das sah, würde er sie sicherlich bestrafen. Verschwendung von Lebensmitteln sah er gar nicht gern.

In ihrer Not vermischte sie den **sauren Teigrest** mit frischem Mehl, Salz und Wasser. Sie legte den Teig wie immer zum Backen auf die Steine am Feuer. Da passierte es: Der Fladen blähte sich beim Backen auf und ein lockeres Brot entstand. So hatte Amina zum ersten Mal in der Geschichte ein aufgegangenes Brot aus **Sauer-****teig** gebacken.



1. Lies den Text.
2. Aus welchen drei Zutaten stellt Amina das tägliche Fladenbrot her?
Unterstreiche die Informationen im Text grün.
3. Warum musste Amina täglich frisches Fladenbrot herstellen?
Unterstreiche die Informationen im Text gelb.
4. Welche Zutat hat dafür gesorgt, dass das Brot locker wurde?
Unterstreiche die Informationen im Text rot.

- ☆ Schreibe einen Artikel für die ägyptische „Bild“-Zeitung über Aminas sensationelle Entdeckung.
- ☆ Erstellt in Kleingruppen eine ägyptische Wandmalerei, die Aminas Geschichte darstellt.

Die Legende vom Laugenteig



Die Legende vom Bäcker Frieder und wie er die Brezel erfunden hat

in Anlehnung an: <http://www.brezel-baecker.de/brezelgeschichte#kapitel2>

Erzähler: Man weiß nicht mehr ganz genau, was der Bäcker Frieder Schlimmes erzählt hat. Aber man weiß, dass der Graf sehr verärgert war. Sofort bestellte er den Frieder ins Schloss und sagte:

Graf: „Du bist ein undankbarer Kerl. Durch mich hast du alles erreicht, was du wolltest. Dein guter Ruf als Bäcker eilt dir im ganzen Land voraus! Jetzt beleidigst du mich! – Darauf steht die Todesstrafe! Du wirst gehenkt werden! So sagt es mein Gesetz.“

Frieder: „Bitte, Herr Graf, ich bitte um Vergebung. Ich habe es doch nicht so gemeint. Es war ein Missverständnis. Habt Erbarmen!“

Graf: „Ich habe noch nie so viel Unverfrorenheit erlebt! Werft ihn in das dunkelste Gefängnis. Dort werde ich dich dem Henker übergeben.“

Erzähler: Wie ihr euch, liebes Publikum/liebe Zuhörerschaft, sicher vorstellen könnt, war das Gemjammer bei unserem Bäcker Frieder so groß wie die Kälte im Gefängnis. Auch des Frieders Frau, Anna, war natürlich verzweifelt, denn sie mochte ihren Frieder sehr. Weil sie nicht wollte, dass er gehenkt werde, eilte sie ins Schloss.

Anna: „Herr Graf, ich bin ja so verzweifelt. Könnt Ihr meinem Frieder nicht die Strafe erlassen oder zumindest verringern?“

Graf: „Frau des Bäckers, was willst du? Hast du vergessen, was dein Gemahl mir angetan hat?“

Anna: (bittend) „Erinnert Euch an die vielen Gelegenheiten, zu denen mein Gatte Euch das Brot, welches Ihr so liebt, gebacken hat. Wisst Ihr noch, das letzte Picknick am See? Was hatte Frieder doch so wohlriechendes Brot und kleineres Gebäck mit vielen Körnern gebacken. Ihr habt ihn extra noch gelobt, weil es so knusprig und wohlschmeckend war!“

Berater (leise zum Grafen sprechend): „Ihr habt so viel davon gegessen, dass Ihr Magenschmerzen bekam! Frieder war bisher immer, Tag für Tag, ein guter Bäcker für Euch und Euren Hofstaat!“

Graf (überlegend): „Nun! Ich möchte gerne Gnade vor Recht ergehen lassen.“ (Flüsternd zu seinem

Berater): „Wenn ich es mir überlege: Sie hat ein ganz kleines Bisschen recht.“

Berater: „Wenn Ihr den Frieder aufhängen lassen würdet, dann müsstet Ihr auch auf dessen köstliches Gebäck verzichten.“

Graf (laut zum Berater): „Bring mir den Bäckermeister Frieder ins Schloss!“

Berater: „Gerne, mein Herr Graf. Ich werde ihn so schnell wie möglich holen lassen.“

Graf: „Bäcker Frieder! Deine Frau bat mich um Hilfe. Und weil ich deine Backkunst schätze, will ich dir noch eine Chance geben. Wenn du innerhalb von drei Tagen einen Kuchen oder ein Brot erfindest, durch welches dreimal die Sonne scheint und das mir besser schmeckt als alles, was ich kenne, dann sollst du frei sein! Wenn es dir nicht gelingen sollte, so wartet der Henker auf dich!“

Frieder: „Ich bedanke mich sehr, Herr Graf, für die große Gunst, die Ihr mir erweist. Mein Bestes werde ich geben. Mit Verlaub, ich mache mich sofort an die Arbeit!“

Erzähler: So eilte er in seine Backstube. Doch es vergingen zwei wertvolle Tage, ohne dass dem Frieder etwas Großartiges eingefallen wäre. Am dritten und letzten Tag knetete er einen leicht gesalzenen Hefeteig, weil er wusste, dass der Graf nicht so sehr für Süßes war. Er knetete und werkelte, doch er konnte wieder keine rechte Form finden, die er dem Teig hätte geben wollen. Wie von selbst entstand unter seinen Händen aus einem Stück Teig eine dicke Wurst.

Frieder (redet mit sich selbst): „Was mach ich nur? Ich kann an nichts anderes denken als an den Henker, wie er mir die Schlinge um den Hals legt! – Ach du meine Güte. Jetzt forme ich aus der Teigwurst schon eine Schlinge!“

Anna: „Mein guter Mann! Verzweifeln nicht! Ich bin sicher, du wirst noch eine köstliche Backware erfinden.“

Erzähler: Während sich Frieder den Schweiß von der Stirn wischte, fiel sein Blick auf seine Frau, die am Türrahmen der Backstube lehnte. Sie hatte die Arme über der Brust verschränkt.

Frieder: „Diese verschlungenen Arme meiner lieben Frau versuche ich nun in meine Teigform einzubringen.“

Die Legende vom Laugenteig



Erzähler: Er schlang und werkelte, bis er's hatte: Eine Wurst, in der Mitte dicker, das war der Körper. Die seitlichen Enden dünner, das sollten die Arme sein. Die dünnen Arme legte er verschränkt übereinander. Ganz so, wie er es bei seiner Frau sah. Die Form war schön und kunstvoll, wie man es von ihm erwarten konnte.

Frieder: „Jetzt bin ich zufrieden. Durch die drei sich ergebenden Öffnungen kann man, wenn man will, auch die Sonne scheinen lassen. Oder was meinst du, Frau?“

Anna: „Auch ich bin zufrieden, mein Gemahl.“

Frieder: „Lass uns nun gemeinsam die geschlungenen Teigstücke vorsichtig neben dem Ofen auf ein Blech legen, denn Hefeteig muss ein Weilchen gehen. In der Zeit mache ich ein großes Holzfeuer im Ofen und versuche, ihn auf die richtige Hitze zu bringen.“

Erzähler: Den ganzen Tag schon hatte die Katze auf ihrem Plätzchen neben dem Ofen geschlafen. Als ihr der Ofen jetzt aber zu heiß wurde, sprang sie mit einem Satz aus ihrer Ecke hervor mitten auf das Backblech mit den geschlungenen Teigstücken. Diese purzelten in einen Eimer mit heißer Lauge, die die Bäckerfrau vorher angerührt und fürs Putzen abgestellt hatte. Es war ein furchtbarer Krach.

Anna (schreiend): „Du furchtbarer Stubenkater, undankbares Geschöpf! Was hast du nur angestellt?“

Frieder (schreiend): „Du tollpatschige Frau! Warum hast du die Katze überhaupt reingelassen? Sie soll Mäuse fangen und nicht am Ofen schlafen! Und warum hast du überhaupt diesen Eimer mit Lauge dort hingestellt!“

Anna (jammernd): „Oh Mann, ich weiß es nicht. Lass uns die Schlingwerke aus der Lauge holen.“

Frieder: „Uns bleibt nichts anderes mehr übrig! Die Zeit ist fast vorbei! Versuchen wir, alle Teile wieder in die richtige Form zu bringen.“

Anna: „Nur mit der Ruhe. Wir schaffen das schon!“

Frieder (jammernd): „Die kann ich wegwerfen!“

Anna (beschwörend): „Back sie alle, wie sie sind! Die Zeit drängt!“

Frieder: „Wenn du meinst!“ –
(Resigniert): „Ich glaube, wir schaffen es nicht mehr. Das Gebäck ist verdorben!“

Anna: „Reiß dich zusammen, Mann! Hole schnell grobe Salzkörner! Die werden wir zur Verzierung darüber streuen!“ (Beide bestreuen die Brezel) „Und nun schiebe das Gebäck in den Backofen!“ (Atmet einmal durch): „Jetzt können wir nur noch warten.“

Frieder: „Ja, ja. Wir haben unser Bestes gegeben. Doch was machen wir, wenn es dem Grafen nicht schmeckt?“ (Steht auf, geht rum, setzt sich wieder, ist sehr unruhig.)

Erzähler: Der Bäcker und seine Frau warteten, bis das Gebäck fertig war. Vor Anspannung sagten sie kein einziges Wort. Nach etwa 20 Minuten holte Frieder seine Gebäckstücke mit der großen Holzschaufel heraus. Beide staunten nicht schlecht.

Frieder: „Schau mal, Frau. Das Schlingengebäck sieht herrlich braun aus und in der Mitte ist es hell aufgesprungen.“

Anna: „Die Ärmchen sind ja richtig knusprig und in der Mitte fühlen sie sich weich wie ein Wecken an.“

Frieder: „Und es riecht wunderbar.“

Anna: „Zieh schnell dein bestes Hemd an, Mann. Ich schichte/lege ganz vorsichtig das braune, duftende, ofenwarme Gebäck in unseren besten Korb.“

Frieder: „Ich bin fertig. Gib mir den Korb und wünsch mir Glück!“

Anna: „Ich wünsche dir Glück und uns ein langes Leben.“

Erzähler: So eilte unser Bäcker Frieder zur Burg des Grafen. Der Graf saß auf der Terrasse mit seiner Frau. Er trank ein Glas Wein und sie eine Tasse Kaffee.

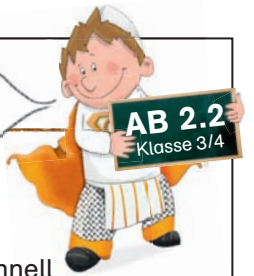
Graf (steht auf): „Da ist ja unser Bäcker Frieder. Ich habe dich schon erwartet.“

Gräfin: „Schau, mein Gemahl. Einen Korb hat er bei sich. Es riecht wundervoll!“

Frieder: „Verehrter Graf.“ (Lässt sich vor ihm auf die Knie fallen): „Ich stehe in Eurer Schuld. Wie Ihr mir aufgetragen habt, habe ich ein neues Gebäck

Die Legende vom Laugenteig

Hallo,
ich bin
Bäckermeister.



erfunden, durch welches dreimal die Sonne scheint und das Euch besser schmeckt als alles, was Ihr bisher kennengelernt habt.“

Graf: „Reiche uns ein Gebäckstück. Dann werde ich entscheiden, ob du dem Henker überstellt wirst oder du als mein Bäcker weiterhin arbeiten darfst.“ (Er reicht dem Grafen den Korb hin. Der Graf und auch die Gräfin nehmen sich ein Gebäckstück. Sie beißen langsam und genüsslich ab, kauen ganz langsam.)

Frieder: „Lasst es Euch munden. Bis Ihr etwas sagt, so lange bleibt mein Herz stehen und die Zeit auch.“ (Plötzlich springt der Graf auf und hält das Gebäck gegen das Fenster, durch welches soeben die Abendsonne scheint.)

Graf: „Meine Gemahlin. Schau! Die drei Öffnungen im Gebäck lassen den Sonnenstrahl in drei Bündeln hindurchfallen. Wie heißt das Gebäck?“

Frieder (stammelnd): „Ich weiß nicht. Ich dachte an die lieben Arme meiner Frau und dass sie mich nicht mehr umarmen kann, wenn ich tot bin! Da ich aber Euch, lieber Graf, immer verehren will, sollt Ihr den Namen aussuchen!“

Graf (flüsternd zu seiner Frau): „Tatsächlich, es sind Arme.“

Gräfin: „Mein Gemahl, Ihr wisst doch, dass das lateinische Wort für Ärmchen ‚bracchia‘ ist. Zwei verschlungene Hände nennt man ‚Brazula‘.“

Frieder (leise und zurückhaltend): „Dieses Wort kann ich ja gar nicht aussprechen.“

Graf: „Nenn' das Gebäck ‚Brazel‘. Morgen erwarte ich

einen weiteren Korb voll Brazeln!“

Frieder: „Oh Herr Graf! Ich eile, so schnell meine Füße mich tragen können. Ich verabschiede mich. Bis morgen!“

Erzähler: Der Frieder war so aufgeregt, dass er diese Worte noch gar nicht recht begriff. Er rannte nach Hause und fiel seiner Frau weinend um den Hals. Sie weinte einfach mit.

Anna (aufgeregt): „Nun sag schon! Was hat der Graf gesagt?“

Frieder: „Ich soll morgen einen weiteren Korb voller Brazeln ins Schloss bringen.“

Anna: „Bitte sage mir, was Brazeln sind!“

Frieder: „Der Herr Graf hat dem neuen Gebäck diesen Namen gegeben!“

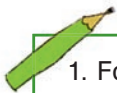
Anna (erleichtert und lachend): „Frieder, mein Gemahl, weißt du eigentlich, was das bedeutet? Du bist gerettet!“

Frieder (leicht verwirrt): „Meinst du, ich werde nicht gehenkt?“

Anna (lachend): „Du dummer Kerl, wie sollst du fürs Schloss backen, wenn du tot bist!“

Frieder: „Hurra, wir haben es geschafft. Mein Leben ist gerettet!“

Erzähler: Vor Freude tanzten beide durch die Backstube. Anna nahm ihren Frieder und tanzte mit ihm in der Stube herum. Die Menschen, die an ihrem Backstubenfenster vorbeigingen, wunderten sich nur.

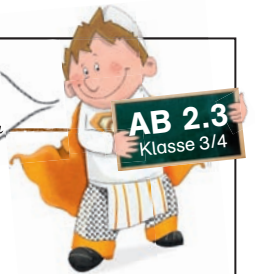


1. Fasse die Entstehung der Laugenbrezel mit eigenen Worten zusammen. Schreibe die Zusammenfassung / Nacherzählung in dein Heft.

- ☆ Lest das Theaterstück in verteilten Rollen. (Achtung: Betonung!)
- ☆ Stellt Stabpuppen her und führt die Geschichte vor.
- ☆ Stellt ein Schattenspiel her und führt es auf dem Tageslichtprojektor vor.
- ☆ Fünf Kinder spielen die Legende als Schattenspiel auf dem Tageslichtprojektor. Sechs weitere Kinder lesen dazu die Legende vor.
- ☆ Spielt selbst im Schattenspiel mit! Hierfür benötigt ihr ein großes weißes Leinentuch (Größe: ca. 5 m x 2 m). An der langen Seite wird es an einem langen stabilen Stab (z.B. Bambusstange) befestigt. Stellt rechts und links von der Stange jeweils einen Kartenständer auf, der die Leinwand halten wird (evtl. extra mit Band verknoten). Stellt hinter die Leinwand einen Overheadprojektor. Auch hier spielen fünf Kinder die Szenen und sechs Kinder lesen vor. Viel Spaß beim Spielen!

Die Legenden vom Pumpernickel

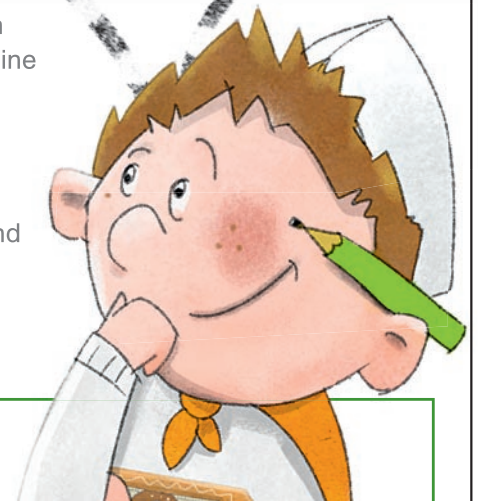
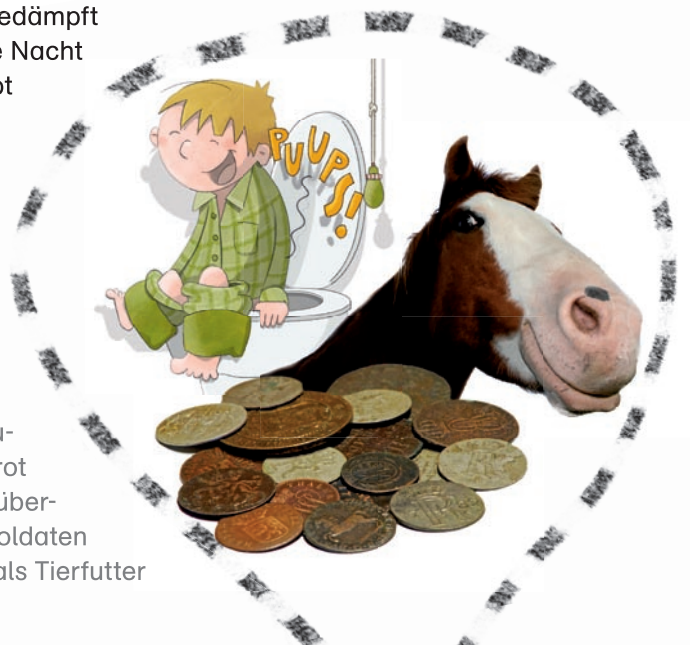
Hallo,
ich bin
Bäckerin



Pumpernickel ist ein Vollkornbrot, das ursprünglich aus der westfälischen Küche stammt. Es besteht nur aus Roggenschrot und Roggenkörnern. Die vollen Körner werden über mehrere Stunden (meist über Nacht) in heißem Wasser aufgequollen. Dies ist deswegen notwendig, damit die dichten Körner auch gebacken werden können. Der Teig wird in geschlossenen Formen mit 200 °C angebacken und dann bei fallender Temperatur bis 100 °C über 16 bis 24 Stunden mehr gedämpft als gebacken. Da der Backofen für einen Tag und eine Nacht blockiert wird, können Bäckereien nach diesem Rezept nur zu bestimmten Zeiten Pumpernickel herstellen: in der Nacht vor Feiertagen oder vor Sonntagen.

Der Ursprung des Wortes „Pumpernickel“ kann nicht mit Sicherheit geklärt werden. Hier findest du drei kleine Erklärungsversuche, die man sich bereits seit langer Zeit erzählt:

- 1.) Nach einer verbreiteten Legende soll der Name „Pumpernickel“ auf Soldaten des Kaisers Napoleon zurückgehen. Sie hielten das körnerreiche und dunkle Brot der Westfalen nur für „bon pour Nicle“. Das bedeutet übersetzt „gut für Nicle“. Nicle war Napoleons Pferd. Die Soldaten waren also der Meinung, dass dieses Brot höchstens als Tierfutter zu gebrauchen wäre.
- 2.) Einer Legende aus dem westfälischen Ort Soest [gelesen: Soost] nach geht das Wort Pumpernickel auf den damaligen Soester „Nickel“ (eine kleine Münze) und das Wort „pumpen“ (für leihen oder borgen) zurück. Viele Menschen liehen sich Geld, um das leckerere Brot kaufen zu können.
- 3.) Der Name Pumpernickel setzt sich zusammen aus „pumpen“ und „Nickel“. Ein „Nickel“ ist im Westfälischen ein komischer Kauz, ein Heini und „pumpen“ heißt „furzen“. Pumpernickel kann bei Menschen, die das Brot nicht gewohnt sind, Blähungen auslösen. Also nannte man das Brot einen „Furz-Heini“.



1. Lies den Text sorgfältig.
2. Beantworte die Fragen.

a) Aus welchem Getreide wird Pumpernickel hergestellt?

- Gerste Hafer Roggen

b) Welche Form wird benutzt, um das Pumpernickel herzustellen?

- eine Holzform eine geschlossene Form eine flache Form

c) Was ist bei der Backtemperatur zu beachten?

- Sie beginnt bei 200 °C und wird später auf 100 °C verringert.
 Sie beginnt bei 100 °C und wird später auf 200 °C erhöht.
 Sie darf nicht heißer als 100 °C sein.

d) Wann kann Pumpernickel in herkömmlichen Bäckereien gebacken werden?

- am Wochenende zu Wochenbeginn in den Ferien

Die Legenden vom Pumpernickel



e) Wer ist Nicle?

- ein Pferd aus Neapel
- das Pferd von Kaiser Nero
- das Pferd von Kaiser Napoleon

f) Was bedeutet „bon pour Nicle“?

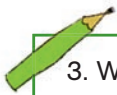
- „Süßes für Nicle“
- „Gut für Nicle“
- „Nicht für Nicle“

g) Was ist der „Soester Nickel“?

- ein Nagel
- ein Geldstück
- ein Brot

h) Was bedeutet „pumpern“?

- rumpeln
- leihen
- furzen



3. Welche der drei Erklärungen gefällt dir am besten? Begründe deine Entscheidung.



Kurzüberblick:

Die Geschichte des Getreides und seine Entwicklung vom wilden Süßgras zur kultivierten Nutzpflanze stehen im Fokus dieser Unterrichtsreihe. Mit Steckbriefen und dem allgemeinen Aufbau der Getreidepflanze sollen den Kindern die einzelnen Getreidesorten nähergebracht werden.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <p>1. Teileinheit: Die Geschichte des Getreides 2. Teileinheit: Getreidesteckbriefe 3. Teileinheit: Aufbau der Getreidepflanzen</p>	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ursprung des Getreides kennenlernen • Einzelne Getreidesorten unterscheiden und benennen können
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • leere Zeitleiste, Karten mit den einzelnen Ereignissen (AB 3.2 vergrößern und zerscheiden) • AB 3.1 „Die Geschichte des Getreides“ • AB 3.2 „Getreide – Steckbriefe“ • AB 3.2 „Getreide – Infokarten“ (ggf. als Kartei) • AB 3.2 „Getreide – Zeitleiste“ • Getreidepflanzen (vom Feld / aus dem Geschäft / als Bild) 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Lesen Mathematik: Sachunterricht: Sachinformationen sammeln und zusammenfassen Kunst: Getreidepflanzen zeichnen Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch: Wortfeld „Getreide“</p>

<p>1. Teileinheit: Die Geschichte des Getreides</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS sehen eine leere Zeitleiste.</p>
<p>C. Transformation Im Kreisgespräch wird durch Lehrererzählung nach und nach die Kulturgeschichte des Brotes (Entwicklung des Getreides/Entwicklung der Brotkultur) dargestellt und die Zeitleiste durch Text/ Bildstreifen ergänzt (AB 3.2)</p>	<p>D. Reflexion Die SuS bearbeiten das AB 3.1 „Die Geschichte des Getreides“ zur Festigung.</p>

<p>2. Teileinheit: Getreidesteckbriefe</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Präsentation eines Steckbriefs und Vorstellen der Getreidepflanze mit eigenen Worten</p>
<p>C. Transformation In Einzel- oder Partnerarbeit erarbeiten sich die SuS mithilfe der Infotexte die Steckbriefe (AB 3.2). Weizen und Roggen als Hauptbestandteile des Brotes sind Pflichtaufgaben, weitere Getreidesorten sind optional. Ziel soll ein Kurzvortrag über eine Getreidesorte sein.</p>	<p>D. Reflexion Präsentation eines Steckbriefs und Vorstellen der Getreidepflanze mit eigenen Worten</p>

3. Teileinheit: Aufbau der Getreidepflanze	
A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.	B. Orientierung Die SuS sehen eine vollständige Getreidepflanze (mit Wurzel und intakter Ähre) in natura oder als Bild und sollen die Bestandteile benennen.
C. Transformation In Einzel- oder Partnerarbeit erarbeiten sich die SuS den Infotext auf AB 3.3 und beschriften anschließend die Pflanzenteile.	D. Reflexion Kontrolle der Arbeitsergebnisse mit dem Lösungsblatt

„Die Geschichte des Getreides“

Sachinformationen für den Lehrer

Die Entwicklung des Brotes begleitet die Entwicklung unserer Kulturgeschichte, eine Entwicklung von 10.000 Jahren. Sie ist abhängig von zufälligen Geschehnissen und von Erfindungen. So stehen die Kultivierung des Getreides, die Entwicklung der Backöfen und der Mühlen, aber auch die Entdeckung der Wirkung von Hefen in engem Zusammenhang mit der „Geschichte des Brotes“.

Steinzeit:

Vor ungefähr 10.000 Jahren war das erste „Brot“, bestehend aus „gemahlenem“ Getreide mit Wasser vermischt, ein Getreidebrei. Sicherlich zufällig ist dieser Getreidebrei in der Nähe des Feuers liegen geblieben, und die Steinzeitmenschen entdeckten, dass dieser Brei auch warm/heiß schmeckt. Im Laufe der Zeit wurde der Getreidebrei immer „dicker“. Er ließ sich sogar formen und dünn ausrollen. Dies geschah wiederum an der Feuerstelle. Der „Getreideteig“ wurde auf heißen Steinen oder in der Glut des Feuers gebacken, sodass das Fladenbrot entstand. Hier merkten die Steinzeitmenschen, dass dieses Fladenbrot auch sehr praktisch als nahrhafter und leicht transportierbarer Proviant zu nutzen war bzw. an einem Rastplatz mit Wasser wieder aufgeweicht und gegessen werden konnte. Steinzeitfrauen veränderten sogar nach und nach den Geschmack des Fladenbrots und des Getreidebreis, indem sie Zutaten wie Beeren, Pilze, Honig, Fleisch oder gar Fisch hinzufügten.

Auf den Steinen rund um das Feuer konnten nur flache Brote gebacken werden, ggf. waren die Fladen auch nicht gleichmäßig gebacken, da nicht von allen Seiten die gleiche Hitze vorhanden war. Die ersten „Backöfen“, so wie wir sie kennen, bestanden nur aus einem Topf. Er wurde umgedreht auf den heißen Stein gestürzt. Somit war gesichert, dass das Brot von der Hitze ganz umschlossen war, also auch von allen Seiten gleichmäßig durchgebacken werden konnte.

Altes Ägypten

Um 5000 v. Chr.

Die alten Ägypter erlernten das Brotbacken von den Menschen des „Zweistromlands“. Damit dieses Nahrungsmittel auch ausreichend gebacken werden konnte, wurden extra Sklaven und Diener eingestellt (in den damals schon entwickelten Bäckereien und in reichen Häusern), die sich ausschließlich mit der Bearbeitung des Getreides, der Teigherstellung und dem Backvorgang beschäftigten.

Zunächst hatten die alten Ägypter neben ihren Häusern entweder Lehmöfen (die wie Bienenkörbe aussahen) oder zum Teil 3 m hohe Backöfen aus Stein in Form eines Kegels stehen. Diese Öfen wurden von innen mit Pflanzenabfällen oder Stroh beheizt. So konnte eine große Hitze erreicht werden. Das Brot wurde von außen auf die schräg abfallenden Wände gelegt und dort gebacken. Durch die Hitze konnte die im Teig vorhandene Feuchtigkeit schnell verdampfen. Außerdem wurde so das Volumen der Brote stark vergrößert und die Krustenbildung verzögert.

3000 v. Chr.

Was den alten Ägyptern auch nachgesagt wird, ist die Tatsache, dass sie den Sauerteig vermutlich zufällig entdeckt haben (vgl. Text AB 2.1). Ungebackener, roher Brotteig wurde an einer warmen Stelle stehen gelassen. Die in der Luft vorhandenen Hefen/Mikroorganismen sorgten für eine Gärung. Während des Backvorgangs wurde das Brot viel lockerer, schmeckte besser und war auch leichter verdaulich. Da es unterschiedliche Hefepilze gibt, die wiederum verschieden wirken, waren diese Vorgänge zunächst einmal sehr stark vom Zufall abhängig. Erst nach und nach lernten die Menschen, dies bewusst zu steuern. Es dauerte wiederum, bis sie den Trick heraushatten: Man musste nur von dem gut gelungenen gegorenen Teig des Vortags vor dem Backen eine kleine Menge wegnehmen und diese dem nächsten Teig wieder zusetzen. Diese Methode der Sauerteiggärung wird noch heute angewendet (= Verwendung der ersten Bäckerhefe).

Zwischen 2860 und 1500 v. Chr. waren in Ägypten etwa 30 verschiedene Brotsorten zu finden. Von den anderen Völkern wurden sie entsprechend als „Brotesser“ bezeichnet.

Sachinformationen für den Lehrer

Altes Griechenland

Über Handelswege kamen die Kunst des Brotbackens, aber auch die Getreidesorten nach „Europa“, zunächst in das antike Griechenland, anschließend in das Römische Reich.

In Griechenland wurden weitere Brotsorten erfunden. Die selbstständigen Bäcker aus Athen und Theben waren berühmt für ihre Brotkunst. Neu war hier, dass sie auch Wein (gärenden Traubensaft) als Gärungsmittel benutzten. Die Göttin „Demeter“ (Mutter des Kornes/der Fruchtbarkeit des Bodens) wurde sehr verehrt.

Römisches Reich

Um 300 v. Chr.

Die Römer waren diejenigen, die als Erste große Mühlen bauten, sie erfanden die Mahlsteine. Sie legten zwei große runde Steine übereinander. Der untere Stein war festliegend. Der darüberliegende, gleich große Stein war um eine Achse herum drehbar, befestigt in der Mitte des Untersteins. Damit sich die schweren Steine auch drehen konnten, spannte man Nutztiere ein und gebrauchte deren Kraft. Somit waren die Römer in der Lage, sehr feines Mehl herzustellen.

Auch die Backöfen wurden von den Römern weiterentwickelt. Sie buken in Steinöfen. Zunächst wurde der Ofen auf wahrscheinlich 300 °C vorgeheizt. Anschließend wurde die Glut herausgenommen, die Brotteige hineingeschoben und der Ofen geschlossen (es gab eine Ofentür). Der Vorteil dieses Verfahrens ist, dass der Brotteig von allen Seiten gleichmäßig gebacken wird. So veränderten sich grundsätzlich wiederum Form der Backöfen und Geschmack des Brotes. Auch erfanden die Römer einen Trick, um größere Teigmengen kneten zu können: In einem Trog wurden über eine Mechanik riesige Rührhölzer bewegt. Diese Arbeit verrichtete ein Ochse oder ein Sklave, der darum herum lief.

Um Christi Geburt

In einer römischen Großbäckerei wurden jeden Tag 36.000 kg Brot hergestellt. Dies gelang nur mithilfe der oben genannten Gerätschaften und durch die Arbeit von Sklaven.

Um 400 n. Chr.

In Rom gab es mehr als 250 Bäckereien. Täglich wurden 30 t Getreide verarbeitet.

Hintergrund

Das Römische Reich betrieb sehr viel Getreideanbau, da die Römer das Brot als Grundnahrungsmittel für ihre Soldaten benötigten, um den Aufstieg zum Weltreich zu sichern. So bekamen sie Getreide aus Sizilien, Nordafrika und Spanien („Kornkammern der Römischen Reiches“). Unter anderem der Verlust dieser „Länder“ und eine verfehlte Agrarpolitik waren entscheidend für den Niedergang des Römischen Reiches.

Mit dem Wissen der römischen Backkunst und nach ihren Vorgaben wurde (mit nur kleinen Veränderungen) in ganz Europa bis ins 19. Jahrhundert hinein Brot gebacken. Wenn es, wie in kleineren Städten und Dörfern, keine Bäckereien gab, so bauten die Menschen Gemeinschaftsofen, in denen einmal in der Woche – nach einem strengen Plan – jeder sein Brot backen konnte.

In Not- und Hungerzeiten wurde das Brot mit Kartoffeln gestreckt. Aber auch Bohnen und Eicheln wurden verwendet, wenn zu wenig Getreide vorhanden war.

Sachinformationen für den Lehrer

Mittelalter

800 n. Chr.

Die Windmühle wird erfunden.

11. Jahrhundert

Seit der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts kennt man Gebäck in Brezelform.

1300 n. Chr.

Um 1300 entsteht das älteste nachweisbare Bäckerwappen mit Brezel auf dem Siegelstempel der Basler Bäckerzunft.

1300 -1400 n. Chr.

In den mittelalterlichen Städten entstanden die Zünfte und Gilden, zu denen sich die verschiedenen Handwerker zusammengeschlossen hatten – so auch die der Bäcker. Sie dienten der gegenseitigen Unterstützung der Mitglieder, regelten die Ausbildung der Lehrlinge und Gesellen und waren auch für die Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften mitverantwortlich.

Das Brot war in dieser Zeit ein Hauptnahrungsmittel. Weißbrot wurde hauptsächlich von den reichen Menschen gegessen, Schwarzbrot von den Armen.

1500 n. Chr.

Erfindung des Knäckebröts

Neuzeit

Beginn der Neuzeit:

Spanier und Engländer verbreiten in Nordamerika die europäischen Getreidesorten und die Kunst des Brotbackens. So wurden u.a. von den Spaniern große Windmühlen gebaut. Im Gegenzug bereicherten die Europäer ihren Speiseplan durch Kartoffeln und Tomaten.

1762 n. Chr.

Erfindung des Sandwichs

Industrielle Revolution

Durch industriell gefertigte Öfen, welche leistungsfähiger und leichter zu handhaben sind, können Brot und Gebäck nun in Massenproduktion hergestellt werden. Backöfen werden nun indirekt beheizt, so war eine kontinuierliche Produktion möglich.

1858 n. Chr.

Erfindung der Teigknetmaschine

In Europa blüht der Getreidehandel.

Kulturgeschichtliche Hinweise

In Europa entwickelte sich eine große Vielfalt an Brotsorten. Diese sind ein nicht mehr wegzudenkendes Grundnahrungsmittel. In anderen Gegenden der Erde waren und sind brotähnliche Produkte typischer.

- Orientalische Küche: Hier sind Fladenbrote beliebt.
- Indien: Viele kleinere Varianten wie Chapati oder Papadam sind hier anzutreffen.

Sachinformationen für den Lehrer

- Pakistan: In diesem Land wird Puri gebacken.
- Südostasien: Hier kommt kaum Brot vor.
- Nordchina: Gedämpfte Hefeteigbrötchen (Mondkuchen zum Chinesischen Neujahr), gefüllt oder ungefüllt, gelten hier als beliebte Beilage.
- Australien: Typisch für dieses Land ist Damper.
- Mexiko: Aus diesem Land stammen die Mais-Tortillas.
- Venezuela und Kolumbien: Hier isst man die Arepas.
- Afrika: Hier werden vor allem Fladenbrote aus Maniok, Hirse oder Mais mit Gewürzen gebacken.

Kulte und Götter der Ernte und Fruchtbarkeit

In beinahe allen Gesellschaften wurden in früheren Zeiten Götter verehrt, die eine gute Ernte versprachen. Da man mit Brot als Grundnahrungsmittel unmittelbar von der Getreideernte abhängig war, haben sich viele dieser Traditionen und Kulte in abgewandelter Form auch im Christentum fortgesetzt (Osterfeuer, Erntedank etc.).

Bereits in Ägypten kannte man Osiris nicht nur als einen Gott der Unterwelt, sondern auch als Getreidegott. Seine Rolle als Fruchtbarkeitsgott ist zwar umstritten, da nicht alle der Eigenschaften, die man ihm nachsagt, der typischen Rolle eines Fruchtbarkeitsgottes entsprechen (seine Auferstehung findet nur einmalig, nicht jährlich im Frühling statt), sicher ist jedoch, dass die Menschen aus Erde und Saatkorn eine Figur in Form des mumien-gestaltigen Osiris formten. Den sogenannten Kornosiris. In diesem wurde die Kornsaat zum Aufkeimen gebracht, ein Sinnbild für die Fruchtbarkeit des wiederauferstandenen Osiris, durch welche die periodische Wiederbelebung der Natur möglich war.

Auch die Römer und Griechen kannten unter ihrer Vielzahl von Göttern jene, die für Fruchtbarkeit und Ernte zuständig waren. Die griechische dreifaltige Göttin Demeter, deren Hauptattribute in Darstellungen Weizenähre und Mohn waren, beeinflusst den Wechsel der Jahreszeiten. Im Winter verbietet sie aus Trauer über die Entführung ihrer Tochter Persephone durch Hades in die Unterwelt den Pflanzen das Wachsen. Wenn Persephone im Frühjahr für eine kurze Zeit zu ihr zurückkehrt lässt sie die Erde aus Dankbarkeit wieder fruchtbar werden. Das römische Pendant dazu ist die Göttin Ceres, die Göttin des Ackerbaus, der Fruchtbarkeit und der Ehe. Auch sie wird mit Beigaben aus Weizen und Gerste, den damals vorherrschenden Getreidearten, dargestellt. Im öffentlichen Kult wurden Ceres in Tempeln vor der Ernte Opfer dargebracht, wobei es noch 12 weitere männliche Genien (Schutzgeister) gab, die angerufen wurden und im Zusammenhang mit Getreide stehen (z. B. Insitor – für die Saat, Occator – für das Jäten, Conditor – für die Speicherung des Getreides usw.). Ceres wurde jedoch vermutlich schon sehr viel länger im privaten Kult der Menschen verehrt.

Die Geschichte des Getreides



Vom gemeinen Gras zum wertvollen Getreide

Vor 10.000 Jahren beobachteten die damals noch nicht sesshaften Menschen, dass aus Samen neue Pflanzen wachsen. So begannen sie, Grassamen, die für sie genießbar waren, zu sammeln und wieder auszusäen.

Damit die damaligen Menschen auch sehen konnten, wie ihre Gräser wuchsen, errichteten sie ein Lager in der Nähe. So wurden sie sesshaft und wohnten ab jetzt an einem festen Platz.

Als Saatgut wählten sie nur die größten und kräftigsten Körner aus, da sie gelernt hatten, dass die neuen Pflanzen dann wiederum große Körner entwickelten. Im Laufe von vielen Jahrhunderten entstand so aus Gräsern das Getreide. Diese gezüchteten Sorten lieferten mehr Nahrung als ihre Urahnen, die Gräser. Es entwickelten sich verschiedene Getreidesorten. Heute zählen Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais und Reis zu den wichtigsten Getreidesorten.

Man braucht Getreide hauptsächlich, um Brot herzustellen oder als Viehfutter. Getreide ist der wichtigste Grundstoff für Lebensmittel.



1. Unterstreiche in rot, warum die Menschen sesshaft wurden.
2. Unterstreiche in blau, was die Menschen taten, um das Saatgut zu verbessern.
3. Unterstreiche in grün, wofür Getreide hauptsächlich verwendet wird.
4. Schreibe die wichtigsten Getreidesorten hier auf:



Die Geschichte des Getreides



LÖSUNGSBLATT

Vom gemeinen Gras zum wertvollen Getreide

Vor 10.000 Jahren beobachteten die damals noch nicht sesshaften Menschen, dass aus Samen neue Pflanzen wachsen. So begannen sie, Grassamen, die für sie genießbar waren, zu sammeln und wieder auszusäen.

Damit die damaligen Menschen auch sehen konnten, wie ihre Gräser wuchsen, errichteten sie ein Lager in der Nähe. So wurden sie sesshaft und wohnten ab jetzt an einem festen Platz.

Als Saatgut wählten sie nur die größten und kräftigsten Körner aus, da sie gelernt hatten, dass die neuen Pflanzen dann wiederum große Körner entwickelten. Im Laufe von vielen Jahrhunderten entstand so aus Gräsern das Getreide. Diese gezüchteten Sorten lieferten mehr Nahrung als ihre Urahnen, die Gräser. Es entwickelten sich verschiedene Getreidesorten. Heute zählen Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais und Reis zu den wichtigsten Getreidesorten.

Man braucht Getreide hauptsächlich, um Brot herzustellen oder als Viehfutter. Getreide ist der wichtigste Grundstoff für Lebensmittel.



1. Unterstreiche in rot, warum die Menschen sesshaft wurden.
2. Unterstreiche in blau, was die Menschen taten, um das Saatgut zu verbessern.
3. Unterstreiche in grün, wofür Getreide hauptsächlich verwendet wird.
4. Schreibe die wichtigsten Getreidesorten hier auf:

Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Hirse, Mais und Reis



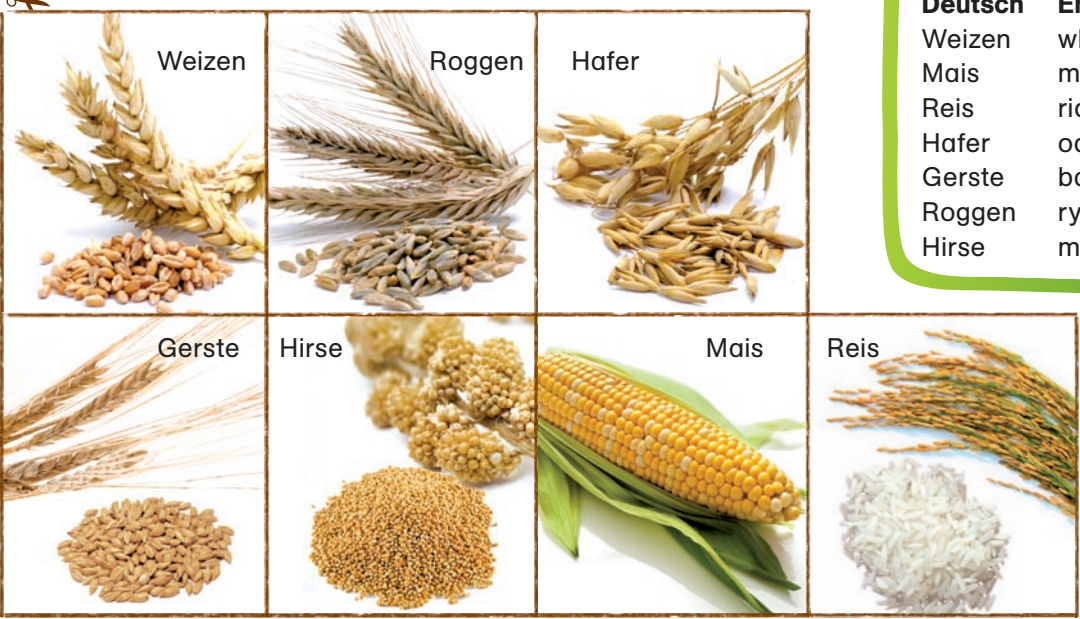
Getreide – Steckbriefe



1. Nimm dir eine Infokarte und lies den Text.
2. Fülle die Steckbriefe der Getreidesorten aus.
3. Schneide die Steckbriefe aus und hefte oder klebe die Seiten zu einem „Getreideartenbuch“ zusammen.



Rand zum Kleben/Hefen	Platz für das Bild der Getreidepflanze	<h2>Steckbrief: Weizen</h2> <hr/> <p>Herkunft:</p> <hr/> <p>Winter-/Sommergetreide:</p> <hr/> <p>Halmhöhe:</p> <hr/> <p>Blütezeit:</p> <hr/> <p>Erntezeit:</p> <hr/> <p>Körnerzahl einer Ähre:</p> <hr/> <p>Nutzen für den Bäcker:</p> <hr/> <p>Besonderheiten:</p> <hr/>
-----------------------	--	---



Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Weizen	wheat
Mais	maize (brit.)/corn (am.)
Reis	rice
Hafer	oat
Gerste	barley
Roggen	rye
Hirse	millet



Getreide – Steckbriefe



Rand zum Kleben/Hefen

Platz für
das Bild der
Getreidepflanze

Steckbrief:

Herkunft:

Winter-/Sommergetreide:

Halmhöhe:

Blütezeit:

Erntezeit:

Körnerzahl einer Ähre:

Nutzen für den Bäcker:

Besonderheiten:

Rand zum Kleben/Hefen

Platz für
das Bild der
Getreidepflanze

Steckbrief:

Herkunft:

Winter-/Sommergetreide:

Halmhöhe:

Blütezeit:

Erntezeit:

Körnerzahl einer Ähre:

Nutzen für den Bäcker:

Besonderheiten:



Weizen

Weizen ist die zweitälteste Getreidesorte. Auch die alten Ägypter bauten Weizen an und machten aus dem Mehl (Fladen-)Brote. Der Erfolg des Weizens begann im 11. Jahrhundert, als das helle Brot/Weißbrot modern wurde. Bis heute hat man mehrere hundert Sorten von Weizen gezüchtet.

Bei den Weizensorten unterscheidet man zwischen Hartweizen und Weichweizen. Aus Hartweizen werden z.B. Spaghetti und sonstige Nudeln hergestellt. Der Weichweizen wird zu Mehl vermahlen, um anschließend zu Gebäck und Kuchen verarbeitet zu werden.

Die Weizenpflanze erkennt man an ihrem dunkelgrünen Halm und ihrer vollen Ähre. In jeder Ähre bilden sich etwa 25 bis 40 Körner aus. Der Halm kann bis zu 1,50 m hoch werden. Die meisten Weizensorten haben keine oder nur sehr kurze Grannen. Die Blütezeit des Weizens ist der Juni. Geerntet wird im August. Es gibt den Sommerweizen und den Winterweizen, jedoch können beim Sommerweizen nicht so viele Körner geerntet werden wie beim Winterweizen. In Deutschland wird fast nur Winterweizen ausgesät. Der Weizen ist bei uns die am häufigsten angebaute Getreidepflanze. Sie ist die zweithäufigste Getreideart auf unserer Welt. Weizenmehl nutzt der Bäcker, neben Roggenmehl, zum Backen von Broten und Kuchen.

Weizen



Roggen

Wissenschaftler haben nachgewiesen, dass bereits vor ca. 8.500 Jahren Roggenkörner in Nordsyrien vorgekommen sein müssen. Die Roggenpflanze wurde nur als Unkraut in den Weizenfeldern angesehen. Vor ungefähr 2.500 Jahren wurde Roggen bewusst angebaut.

Die Roggenpflanze zählt zu der Gattung der Süßgräser. Heute wird in Europa hauptsächlich Winterroggen angebaut. Er ist leicht mit der Gerste zu verwechseln, da beide Getreidesorten Grannen haben. Roggengrannen sind jedoch alle gleich lang, deshalb sieht man an der Roggenähre eine Abstufung wie bei einem Haarschnitt. Eine einzige Roggenähre trägt zwischen 30 und 45 Ährchen. Auf jedem Ährchen sitzen zwei Körner. Die Halme können bis zu 2 m hoch wachsen. Die Blütezeit ist Mai. Mitte Juli bis Ende August wird der Roggen geerntet.

Der Bäcker braucht das Roggenmehl für Mischbrote und Brote aus Vollkorn. Es ist das Getreide für die dunklen Brotsorten in Mittel- und Osteuropa. Ein reines Roggenbrot ist das Pumpernickel, das aus Roggenschrot und Roggenkörnern hergestellt wird.

Roggen





Hafer

Hafer gehört zu den Süßgräsern. Er ist seit der Bronzezeit (ungefähr 2400 v. Chr.) bekannt. Die Römer bezeichneten die Germanen als Haferfresser, weil diese den Hafer sehr zu schätzen wussten.

Die Haferpflanze ist recht anspruchslos. Sie wächst auch bei ungünstigen klimatischen Verhältnissen gut. Hafer ist ein Sommergetreide. Der Halm der Haferpflanze wird ungefähr 1,50 m hoch. Die Körner des Hafers wachsen an einer Rispe, an denen zweiblütige Ährchen sitzen. Darin befinden sich die Haferkörner.

Die Haferpflanze hat ungefähr 20 Ährchen mit je zwei Haferkörnern.

Die Blütezeit liegt zwischen Juni und Juli. Ab Mitte August wird der Hafer geerntet.

Hafer wird hauptsächlich an Pferde verfüttert, aber auch an Rinder und Geflügel.

Die Haferkörner sind nicht zur Herstellung von Brot geeignet. Wir essen Haferkörner in Form von Haferflocken und als „Dekoration“ von Brot und Brötchen.



Hafer



Gerste

Gerste gehört zu den Süßgräsern. Sie ist wahrscheinlich die älteste Getreidepflanze. Bereits 10.500 Jahre vor Christi Geburt wurde sie im Vorderen Orient angebaut.

Ihre Halme werden nur bis zu 1,20 m hoch. Man erkennt diese Getreidesorte am Feld an den unterschiedlich langen Grannen, die alle an der Spitze der Ähre enden. Sie fühlen sich so rau wie Schmirgelpapier an. Wenn die Ähren reif sind, neigen sie sich in Richtung Boden. In jeder Ähre bilden sich etwa 25 bis 30 Körner aus. Die Blütezeit der Sommergerste kann der Juni oder Juli sein. Im August wird geerntet. Heute unterscheidet man zwischen Sommer- und Wintergerste.

Wintergerste wird hauptsächlich als Tierfutter für Schweine und Hühner verwendet. Aus der Sommergerste gewinnt man vor allem Malz. Malz wird in großen Mengen zum Bierbrauen gebraucht. Aber auch Graupen oder Malzkaffe werden daraus gemacht.



Gerste





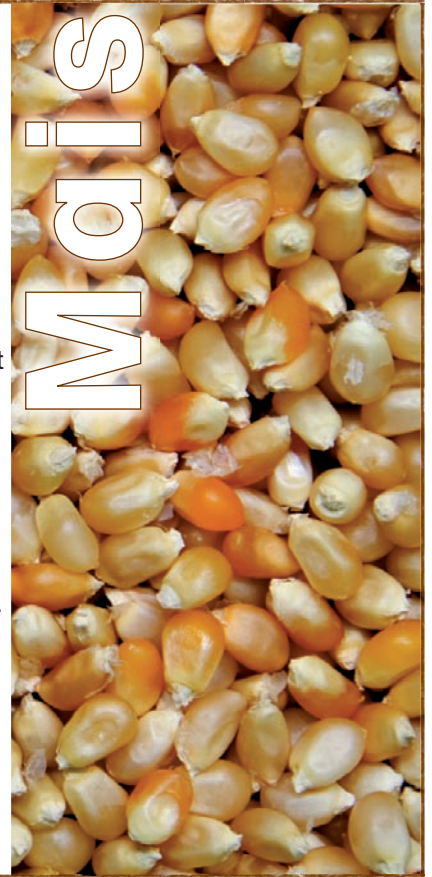
Mais

Auf unserer Welt ist Mais die wichtigste Getreideart und wird deswegen am häufigsten angebaut. Sie stammt ursprünglich aus Mexiko. Mais zählt in Nord- und Südamerika sowie in Afrika zu den Grundnahrungsmitteln.

Mais ist ein Sommergetreide. Auf dem Feld ist Mais gut zu erkennen. Diese Pflanze kann bis zu 3 m groß werden und ist sehr stabil. Die Blütezeit dauert vom Juli bis zum September. Die Maisernte findet in Deutschland Mitte September bis Anfang Oktober statt. Die Maiskolben sind umgeben von Hüllblättern. Hierunter wachsen die Maiskörner. An einer Maispflanze können zwei bis drei Maiskolben wachsen. Jeder Kolben enthält zwischen 200 und 400 Maiskörner.



In Deutschland wird der größte Teil des angebauten Mais für Futter verwendet. Ein kleinerer, aber stark wachsender Anteil wird zur Energiegewinnung in Biogasanlagen eingesetzt (Energie-mais). Lebensmittel aus Mais sind: Maiskeimöl, Cornflakes, Popcorn, Erdnussflips oder Tortillas (mexikanisches Fladenbrot).



Reis

Reis ist eine sehr alte Getreidepflanze. Sie ist wahrscheinlich schon 6.000 Jahre vor Christi Geburt in China und in Indien angebaut worden. Reis ist in Asien das Hauptnahrungsmittel und wird dort hauptsächlich angebaut.

Die Reispflanze wächst in sumpfigen Gebieten. Die Reiskörner wachsen an Rispen. Die Halme der Pflanzen können 50 bis 160 cm groß werden. Sie haben schmale, überhängende Rispen mit 80 bis 100 Ährchen. Eine Reispflanze kann fast 3.000 Körner tragen. Man unterscheidet zwischen dem Langkornreis (auch Brühreis, Patnareis) und dem Rundkornreis (auch Risotto- oder Milchreis).

Reis wird hauptsächlich für die menschliche Ernährung verwendet. Der Brauch, das Brautpaar nach der Hochzeit mit Reis zu bewerfen, stammt ursprünglich aus China. Er soll Glück bringen und viele Nachkommen. In Europa wurde früher mit Weizen geworfen.





Hirse

Hirse zählt zu den ältesten Getreidearten. Sie kommt aus dem asiatischen Raum und wird hauptsächlich in Asien und Afrika angebaut. Sie ist dort ein wichtiges Nahrungsmittel.

Hirse ist ein Sommergetreide. In Europa und USA wird Hirse meist als Viehfutter genutzt. So kennen wir die Kolbenhirse als Vogelfutter. Es gibt Menschen, die allergisch auf die Klebstoffe (Gluten) des Weizen-, Roggen- oder Gerstemehls sind. Sie bevorzugen Hirsemehl, weil es klebstofffrei (glutenfrei) ist.

Hirse ist für das „normale“ Backen von Brot ungeeignet. Hirsegries oder Grütze können aus geschälter Hirse gemacht werden.



Getreide – Zeitleiste

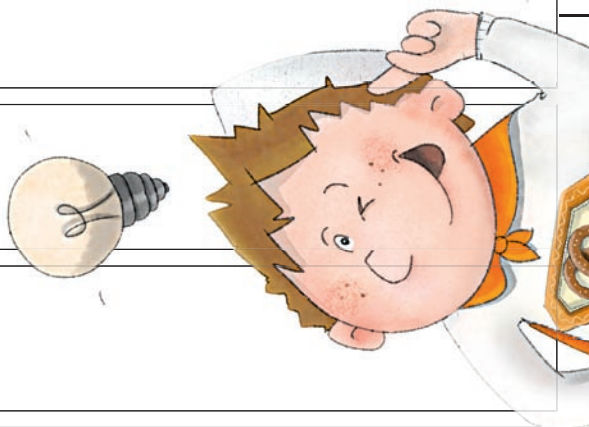


Getreide	Zeit	Brot/Bäcker
<p>Menschen waren Sammler von tierischer und pflanzlicher Nahrung.</p> <p>Entdeckung: Aus Samen werden neue Pflanzen.</p>	<p>8000 v. Chr.</p>	<p>Getreidekörner werden mit der Hand von der Schale getrennt, mit Steinen zerrieben, mit Wasser vermischt und als kalter/roher Getreidebrei gegessen.</p> <p>Entdeckung: Getreidebrei macht satt.</p>
<p>Menschen werden sesshaft und lernen zu sähen und zu ernten.</p> <p>Entdeckung: Gute Saat bringt gute Ernte.</p>	<p>6000 v. Chr.</p>	<p>Getrocknetes Fladenbrot kann jederzeit wieder aufgeweicht werden.</p> <p>Entdeckung: Fladenbrot ist eine gute Reiseverpflegung.</p>
<p>Überhandwegsweise kommen Getreide und Brot ins antike Griechenland.</p>	<p>5000 v. Chr.</p>	<p>erstes Brotbacken in Ägypten</p>
<p>Entdeckung: Weizen wächst besonders gut am Ufer des Nils.</p>	<p>4000 v. Chr.</p>	<p>(3500) Ägyptische Bäcker backen bereits 16 verschiedene Backwaren (andere Völker nennen sie Brotesser-Volk.</p> <p>(3000) Ein Teigrest wird vergessen, verdirbt und wird trotzdem verarbeitet.</p> <p>Entdeckung: Sauerteig macht Brot locker.</p>
<p>Die Römer erfinden Dreh- und Wassermühlen und vereinfachen die Getreideverarbeitung.</p> <p>Entdeckung: Mit Maschinen schafft man mehr.</p>	<p>3000 v. Chr.</p>	<p>In Griechenland backen Menschen Brot, um Geld damit zu verdienen und werden so berühmt. Sie erfinden viele neue Brotsorten.</p> <p>Entdeckung: der Beruf des Bäckers.</p> <p>Entdeckung: Wein wird als Backtreibmittel eingesetzt.</p>
<p>(ab 1800) Mit dem Getreidehandel verdient man in Europa viel Geld.</p> <p>(heute) Die Menschen legen Wert auf Vollkorngetreide aus biologischem Anbau.</p>	<p>2000 n. Chr.</p>	<p>(2500) erste Backöfen in Germanien</p>
<p>(900) In Germanien backen Menschen Brot, um Geld damit zu verdienen.</p> <p>(1050) Brezelform bekannt</p> <p>(1300–1400) Bäckerzünfte und -gilden werden gegründet.</p> <p>(1500) Erfindung des Knäckebrots</p>	<p>1000 n. Chr.</p>	<p>(1762) Erfindung des Sandwiches</p> <p>(1858) Erfindung der Teigknetmaschine</p> <p>(heute) Der Brotvielfalt ist keine Grenze gesetzt. In Deutschland gibt es über 700 Brotsorten.</p> <p>FAZIT: Die Grundzutaten für Brot sind seit 6.000 Jahren gleich (Mehl, Wasser).</p>

Getreide – Zeitleiste



Getreide	Zeit	Brot/Bäcker
	2000 n. Chr.	
	1000 n. Chr.	
	0000	
	1000 v. Chr.	
	2000 v. Chr.	
	3000 v. Chr.	
	4000 v. Chr.	
	5000 v. Chr.	
	6000 v. Chr.	
	7000 v. Chr.	
	8000 v. Chr.	



Aufbau der Getreidepflanzen



- 1. Lies den Text genau durch.
- 2. Beschrifte die Getreidepflanzen.

Der Aufbau der Roggenpflanze und der Haferpflanze ist sehr ähnlich. Getreidepflanzen haben unter der Erde ihre **Wurzeln**. Damit nehmen sie ihre Nährstoffe aus dem Boden auf. Den **Stängel** nennt man auch **Halm**. Die Verdickungen am Halm werden auch **Stängelknoten** genannt. Sie haben die Aufgabe, den Stängel zu stützen. Sonst würde er bei Wind schnell umknicken. Am Halm wachsen seitlich die **Blätter**. Oftmals sind ihre Ränder sehr scharf. Auf dem Halm der Roggenpflanze wächst die **Ähre**. Der obere Teil einer Haferpflanze heißt **Rispe**. In der Ähre und in der Rispe wachsen die Getreidekörner. Jedes einzelne Korn ist von einer Hülle umgeben. Beim Roggen ist an jedem Korn ein langes „Haar“. Das Fachwort dafür ist **Granne**.



Kurzüberblick:

Das Korn stellt in Form von Mehl die Basiszutat des Brotes dar und soll hier genauer betrachtet werden. Die Kinder lernen die Bestandteile des Kornes und deren Relevanz kennen. Der Mehlkörper und die Schale sind für die Mehlherstellung wichtig. Aus dem Keimling kann eine neue Getreidepflanze entstehen.

Für die Versuchsdurchführungen empfehlen wir Ihnen Folgendes:

Experimente sollte man immer erst einmal selbst ausprobieren, bevor man die Kinder damit beauftragt. Achten Sie darauf, wo Sie selbst Schwierigkeiten haben, denn die Kinder können ggf. an derselben Stelle Unterstützung gebrauchen. Achten Sie desweiteren auf die Zeit, die Sie selbst benötigen, um abschätzen zu können, wie viel Zeit Ihre Klasse benötigt. Beim Umgang mit scharfen Messern/Cuttern sollte im Vorfeld auf mögliche Gefahren hingewiesen und Sicherheitsregeln besprochen werden. Auch wenn Experimente etwas mehr Zeit benötigen, sind sie doch immer lohnenswert und wichtig.

Aufbau der Unterrichtseinheit	Ziel der Unterrichtseinheit
1. Teileinheit: Keimversuch 2. Teileinheit: Vom Getreidekorn zur Pflanze 3. Teileinheit: Aufbau des Getreidekorns	<ul style="list-style-type: none">Bestandteile des Kornes und deren Relevanz kennenlernen
Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien	Fachbezogene Aspekte
<ul style="list-style-type: none">Getreidekörner für die Experimente (je mehr Sorten, desto besser)WasserschalenCutter / Skalpell / MesserSchneideunterlageAB 4.1 „Keimversuch“AB 4.2 „Vom Getreidekorn zur Pflanze“AB 4.3 „Aufbau eines Getreidekorns“am Vortag in Wasser eingelegte Körner (für den Versuch auf AB 4.3)	Deutsch: Lesen, Textverständnis Mathematik: Tabellen führen Sachunterricht: Getreide untersuchen Kunst: Zeichnen der Körner Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch: Wortfeld „Getreide“

1. und 2. Teileinheit (analog bzw. parallel):	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS erhalten das AB 4.1 bzw. AB 4.2 und lesen sich die Versuchsdurchführungen durch.</p>
<p>C. Transformation Die SuS planen und organisieren die Versuche und führen diese durch.</p>	<p>D. Reflexion Präsentation der Beobachtungen und Ergebnisse</p>

3. Teileinheit: Aufbau der Getreidepflanze	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS erhalten eingeweichte Getreidekörner.</p>
<p>C. Transformation Die SuS untersuchen die Körner mit der Lupe. Unter Aufsicht schneiden sie mit einem scharfen Messer (Cutter) ein Getreidekorn durch und betrachten es mit der Lupe. Sie versuchen, die wichtigsten Bestandteile des Getreidekorns analog zu AB 4.2 zu erkennen.</p>	<p>D. Reflexion Austausch über die Beobachtungen</p>

Keimversuch

Hallo,
ich bin
Bäckman



Du brauchst:

Weizen- und/oder Roggenkörner | 2 Schälchen | Watte | Wasser | Beobachtungsprotokoll

Versuchsdurchführung:

1. Lege die Schälchen mit Watte aus.
2. Begieße eines der Schälchen mit Wasser. Achte darauf, dass die Watte nur angefeuchtet wird. Sie darf nicht schwimmen!
3. Lege die eine Hälfte der Körner nebeneinander auf die angefeuchtete Watte.
4. Lege die andere Hälfte der Körner auf die trockene Watte.
5. Stelle beide Schälchen an einen warmen Ort.
6. a) Beobachte jeden Tag (5 Tage lang) die beiden Schälchen.
b) Führe gleichzeitig das Beobachtungsprotokoll.
c) Halte stets die Watte feucht.

Beobachtungsprotokoll:

Tag	mit Wasser	ohne Wasser
1		
2		
3		
4		
5		

Geschmackstest nach 5 Tagen:

Was erwartest du? Schreibe auf.



Forscherauftrag:

Kaue zuerst ein trockenes Korn. Kaue danach ein gekeimtes Korn.

Kreuze an:

Die Körner schmecken unterschiedlich.

Die Körner schmecken gleich.

Das keimende Korn schmeckt

bitter süß sauer salzig

Das trockene Korn schmeckt

bitter süß sauer salzig



Vom Getreidekorn zur Pflanze

Hallo,
ich bin
Bäckman

AB 4.2
Klasse 3/4

Du brauchst:

2 Blumentöpfe | Blumenerde | Weizen- und/oder Roggenkörner | Beobachtungsprotokoll | Gießkanne mit Wasser



Versuchsdurchführung:

1. Beschrifte die beiden Blumentöpfe mit deinem Namen.
2. Fülle beide Töpfe mit Erde.
3. Streue eine Handvoll Körner auf die Erde beider Blumentöpfe.
4. Bedecke die Körner mit etwas Erde.
5. Stelle den einen Blumentopf an einen warmen Ort. Achte darauf, dass die Erde feucht bleibt.
6. Stelle den anderen Blumentopf an einen kühlen Ort. Die Erde wird nicht gegossen.
7. Führe regelmäßig jeden Tag das Beobachtungsprotokoll. Bis zur ersten Beobachtung brauchst du aber etwas Geduld. 😊

Am _____ habe ich die Körner gesät.

Beobachtungsprotokoll:

Datum	Blumentopf an einem warmen Ort und regelmäßig gegossen	Blumentopf an einem kühlen Ort und ohne Wasser

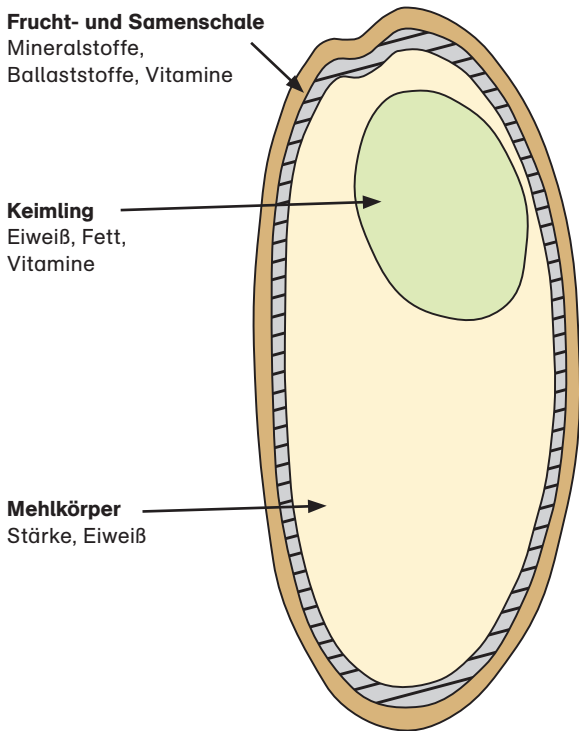
Das erwarte ich: _____



Aufbau eines Getreidekorns



Das Getreidekorn besteht aus drei Teilen: der Schale, dem Mehlkörper und dem Keimling.



Die _____, also die Randschicht des Getreidekorns, setzt sich aus der Aleuronschicht, der Samenschale und der Fruchtschale zusammen und bildet die Schutzschicht für Mehlkörper und Keimling. In der Schale stecken die Ballaststoffe, Mineralstoffe und Vitamine. Dunkle Mehle enthalten eine hohe Anzahl dieser wichtigen Bestandteile.

Der _____ besteht aus Stärke (Kohlenhydraten). Er bildet den größten Teil des Korns. Ein wichtiger Bestandteil ist das Klebereiweiß. Es ist beim Mehl verantwortlich für das Backverhalten. Im Mehlkörper sind nur wenige Mineralstoffe und Ballaststoffe enthalten.

Der _____ bildet den kleinsten Teil des Korns. Er ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie pflanzlichen Fetten und Eiweiß.



Forscherauftrag:

1. Lege einige Getreidekörner für einen Tag in eine Schale mit Wasser.
2. Schneide mit einem scharfen Messer (Achtung: Verletzungsgefahr!) das eingeweichte Korn durch.
3. Versuche, den Keimling, den Mehlkörper und die Schale zu erkennen. Benutze eine Lupe.
4. Zeichne deine Beobachtungen in die passenden Kästchen.

Weizen	Roggen	Hafer	Gerste	Hirse	Reis	Mais	



Was fällt dir auf? Schreibe auf.

Wie viel? Wie teuer? Wie groß? Wie schwer?

Kurzüberblick:

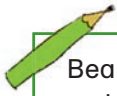
Diese Unterrichtsreihe hat den Schwerpunkt im Bereich Sachrechnen und kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt innerhalb der Gesamtreihe eingesetzt werden. Die Zahlen und Fakten aus dem Arbeitsfeld der Backstube stellen realistische Werte einer durchschnittlichen Bäckerei dar. Diese Daten stammen nicht aus der unmittelbaren Lebenswirklichkeit der Kinder (so, wie es beim Sachrechnen empfohlen wird), vermitteln aber dennoch die wesentliche Aspekte sehr anschaulich.

Aufbau der Unterrichtseinheit	Ziele der Unterrichtseinheit
<ul style="list-style-type: none">• Gesamteinheit: Wie viel? Wie teuer? Wie groß? Wie schwer?	<ul style="list-style-type: none">• Die Backstube in Zahlen und Größen wahrnehmen• Rechnen rund um die Backstube
Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien	Fachbezogene Aspekte
<ul style="list-style-type: none">• AB 5.1 „Wie viel? Wie teuer?“• Papier für Skizzen, Nebenrechnungen	Deutsch: Mathematik: Sachaufgaben, Rechengeschichten Sachunterricht: Kunst: Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch:

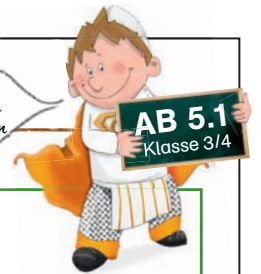
Wie viel? Wie teuer?

Hallo,
ich bin
Bäcker.

AB 5.1
Klasse 3/4



Bearbeite die Sachaufgaben und Rechengeschichten. Manche Aufgaben haben mehr als eine Lösung.



1

**Ein 25-kg-Sack Mehl kostet den Bäcker 10 €.
Für ein Brot werden 500 g Mehl verwendet.**

- Wie viele Brote können mit einem Sack Mehl hergestellt werden?
- Was müsste ein Brot mindestens kosten?
- Wenn ein Bäcker am Tag 50/20/75 Brote verkauft, wie viel Mehl hat er dafür verwendet?
- Der Bäcker bekommt in der Woche 3.000 kg Mehl geliefert.
Was muss er dafür bezahlen?
- Wie viele Brote könnte er aus dieser Mehlmenge herstellen?

2

**Für ein gutes Brot benötigt der Bäcker 100 Teile Mehl und 60 Teile Wasser.
Das bedeutet, wenn er 10 kg Mehl nimmt, benötigt er 6 kg (= 6 l) Wasser.**

Wie viel Wasser benötigt der Bäcker...

- ... für 50 kg Mehl?
- ... für 20 kg Mehl?
- ... für 250 kg Mehl?

3

Aus 2 m² Getreidefeld wird 1 kg Mehl hergestellt.

- Wie viele m² muss ein Feld groß sein, damit 1 t (1.000 kg) Mehl hergestellt werden können?
- Welche Maße könnten die Felder haben? Skizziere.
- Felder werden in Ar und Hektar gemessen.
1 Ar (a) = 100 m² = 10 x 10 m
1 Hektar (ha) = 100 a = 10.000 m² = 100 x 100 m
(Zum Vergleich: ein Fußballfeld ist ca. 7.200 m² groß.)
Rechne deine Ergebnisse in Hektar (ha) um.

4

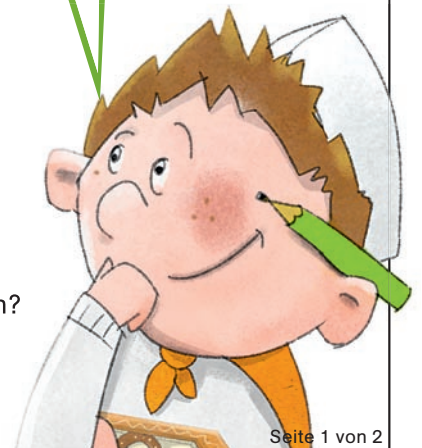
**Ein Backblech ist 40 cm lang und 60 cm tief.
Ein Brötchen braucht auf dem Backblech einen Platz,
der 12 cm lang und 10 cm tief ist.**



- Wie viele Brötchen passen auf ein Blech?
- Welche Maße müssten Backbleche für 27 Brötchen, 49 Brötchen oder 60 Brötchen haben?
- Ein Stikkenwagen (Backblechwagen für den Umluftbackofen in einer Bäckerei) kann 20 Backbleche aufnehmen.
Wie viele Brötchen können in einem Backvorgang gebacken werden?

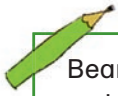
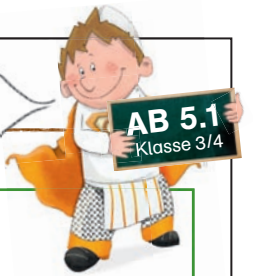
Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Wie viel/viele?	How many?
Was kostet ...?	How much is ...?
billig/günstig	cheap
teuer	expensive



Wie viel? Wie teuer?

Hallo,
ich bin
Bäcker.



Bearbeite die Sachaufgaben und Rechengeschichten. Manche Aufgaben haben mehr als eine Lösung.

5

Am Tag isst jeder Mensch ungefähr 220 g Brot. Wie viel Brot isst er ...

- a) in einer Woche?
- b) in einem Monat?
- c) in einem Jahr?
- d) im Laufe seines Lebens?

6

**Aus 1 kg Mehl lassen sich 30 Brötchen herstellen.
Wie viel Mehl wird für ...**

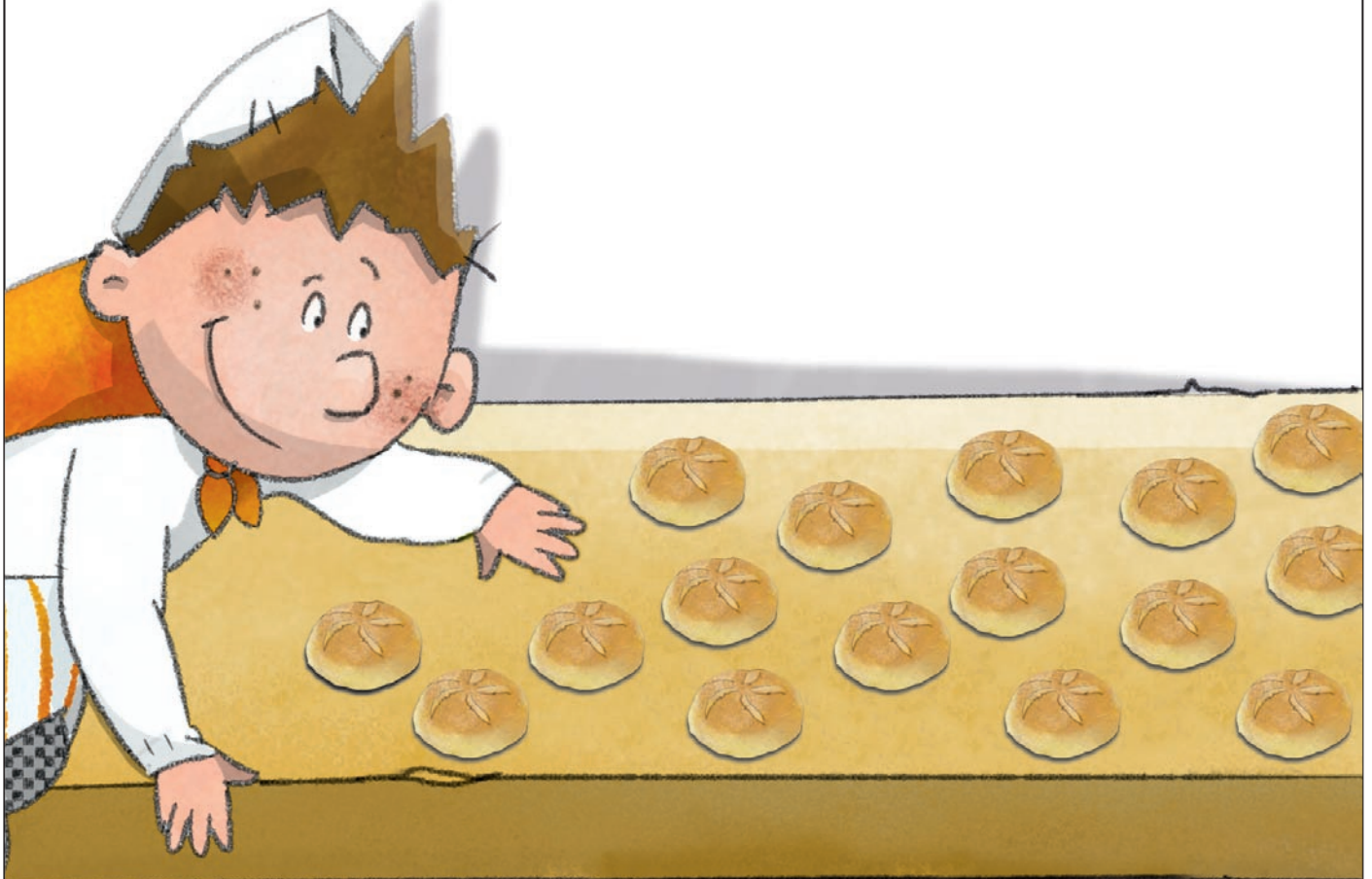
- a) 15 Brötchen benötigt?
- b) 300 Brötchen benötigt?
- c) 150 Brötchen benötigt?
- d) ungefähr 1.000 Brötchen benötigt?

7

Bäcker schmunzelt und sagt: „Ein Brötchen bäckt 15 Minuten.“

Wie lange müssen 400 Brötchen backen?

☆ Erfinde eigene Sachaufgaben rund um die Bäckerei.



Warum ist Frühstück so wichtig für den Körper?

Kurzüberblick:

Die „Reise durchs Ich“ wird in zwei Ausführungen angeboten. Wir empfehlen die Online-Ausführung (unter www.frühstücksbäcker.de), da diese die Kinder durch interaktive Elemente zum Entdecken einlädt und sie dort spielerisch ihr Wissen erweitern können. Sie lernen den Weg der Nahrung durch den Körper sehr detailliert kennen und erfahren, was wo wie genutzt und verwertet wird. Alternativ gibt es die Printausgabe, die im Downloadbereich (unter www.frühstücksbäcker.de) zur Verfügung steht. Sie kann für jedes Kind kopiert, für die Klasse auf Folie gezogen, per Beamer präsentiert oder als Wandzeitung (vergrößert) in der Klasse ausgehängt werden.

Am Ende der Reise sollen die Kinder erklären können, warum ein ausgewogenes Brot-Frühstück bei der Reise durch den Körper besser ist als z.B. ein Frühstücksdrink, Schokoriegel.

Aufbau der Unterrichtseinheit	Ziel der Unterrichtseinheit
<ul style="list-style-type: none"> • Gesamteinheit: Warum ist Frühstück so wichtig für den Körper? 	<ul style="list-style-type: none"> • Weg des Brotes durch den Körper und dessen Verwendung kennenlernen
Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien	Fachbezogene Aspekte
<ul style="list-style-type: none"> • Internetfähiger PC (mit Lautsprechern / Kopfhörern) für die Onlineausgabe „Reise durchs Ich“ • Printausgabe „Reise durchs Ich“ • AB 6.1 „Touristen-Test“ 	<p>Deutsch: Lesen Mathematik: Sachunterricht: Aufgaben der Organe Kunst: Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch:</p>
Gesamteinheit: Warum ist Frühstück so wichtig für den Körper?	
A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.	B. Orientierung Die SuS lernen die „Reise durchs Ich“ kennen. Sie steht als animierte Onlineausgabe oder in gedruckter Form zur Verfügung.
C. Transformation Die SuS überprüfen ihr neu erworbenes Wissen anhand des AB 6.1. Sollten sich Fragen ergeben, können die SuS die Tipps am Seitenrand nutzen und noch einmal gezielt recherchieren. Wenn noch Zeit ist, können eigene Rätselfragen mit Bezug auf das Spiel/das Buch erfunden werden.	D. Reflexion Gemeinsam wird herausgearbeitet, warum ein gemütliches und ausgewogenes Frühstück besser ist als ein schnelles, unausgewogenes und warum Bewegung für das Wohlbefinden ebenfalls wichtig ist.

Touristen-Test



Nachdem du die „Reise durchs Ich“ gelesen/gesehen/gespielt hast, kannst du mit Leichtigkeit diese Fragen beantworten.

1. Welchen Weg nimmt das Brot durch deinen Körper? Kreuze an.

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> [DA] | <input type="checkbox"/> [DE] | <input type="checkbox"/> [DI] |
| ↓ Magen | ↓ Mund | ↓ Mund |
| ↓ Mund | ↓ Speiseröhre | ↓ Speiseröhre |
| ↓ Speiseröhre | ↓ Magen | ↓ Magen |
| ↓ Dickdarm | ↓ Dickdarm | ↓ Dünndarm |
| ↓ Dünndarm | ↓ Dünndarm | ↓ Dickdarm |

Buch
Reise durchs Ich
Seite 5

2. Wofür benötigst du hauptsächlich deinen Speichel / deine Spucke?

- [SE] Um besser schmecken zu können.
- [RE] Um besser sprechen zu können.
- [ER] Um die Nahrung zu zersetzen.

Buch
Reise durchs Ich
Seite 5

3. Aus welchen drei Grundbausteinen besteht unsere Nahrung?

- [EI] Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette
- [IE] Zucker, Butter, Mehl
- [AI] Wasser, Salz, Gemüse

Buch
Reise durchs Ich
Seite 5

4. Was schmeckst du wo? Verbinde mit dem Lineal die grünen Punkte.

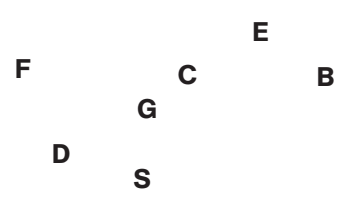
Achtung, es sind Mehrfachverbindungen möglich.

Zungenbereich

Zungenende •

Zungenspitze •

Zungenrand •



Geschmack

• süß

• sauer

• bitter

• salzig

Buch
Reise durchs Ich
Seite 7

Hier bekommst du Hilfe und kannst alles noch einmal nachschauen.

5. Wie lange braucht ein Bissen, bis er im Magen landet?

- [CH] 1 Minute
- [DE] 20 bis 30 Sekunden
- [ED] 4 bis 6 Sekunden

6. Was ist die „Peristaltik“?

- [ES] Das Vermischen von Speichel und Nahrung im Mund.
- [ER] Die Speiseröhren-Bewegung beim Nahrungstransport.
- [SI] Die Auflösung der Nahrung durch die Magensäure.



Buch
Reise durchs Ich
Seite 8

Touristen-Test



7. Wie viele Liter kann ein Magen aufnehmen?

- [AN] 0,5 Liter
- [NA] 1,5 Liter
- [AM] 3 Liter

8. Was macht der Magen?

- [HR] Nahrung aufbewahren und auf die weitere Verdauung vorbereiten
- [AT] Nahrung in feste und flüssige Bestandteile sortieren
- [CZ] Gesundes von Ungesundem trennen

9. Was passiert im Dünndarm?

- [UM] Die Nährstoffe der Nahrung werden hier so lange gelagert, bis der Körper sie benötigt.
- [UN] Die Nährstoffe der Nahrung werden an die richtigen Stellen im Körper verteilt.
- [NU] Die Nährstoffe der Nahrung werden vernichtet.

10. Wo werden im Körper die Zucker/die Kohlenhydrate gespeichert?

- [ED] Niere
- [DG] Magen
- [GD] Leber

11. Wofür ist/sind Zucker /Kohlenhydrate wichtig?


- [UR] schnelle Energie
- [OR] schnelle Sättigung
- [AR] schnelle Verdauung


12. Was passiert mit den nicht verbrauchten Fetten aus der Nahrung?


- [AU] Sie werden ausgeschieden (und nichts passiert).
- [CH] Sie werden gelagert (und man wird dick).
- [EI] Sie werden sofort verbraucht (und man wird unruhig).


13. Wozu benötigt der Körper Eiweiß?


- [DA] für das Gehirn
- [DE] für die Muskeln
- [DU] für die Augen

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 11

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 14

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 16

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 25

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 18

Touristen-Test



14. Wie bekommt der Körper viele gute Vitamine und Mineralstoffe?

- [IM] durch Limonade
- [AM] durch Wurst und Marmelade
- [IN] durch Obst und Gemüse

15. Wie lang ist der Dickdarm?


- [EN] 150 cm
- [UN] 15 cm
- [AN] 50 cm


16. Was passiert im Dickdarm?


- [HÄN] Der Nahrungsbrei wird verflüssigt.
- [KÖR] Dem Nahrungsbrei wird das Wasser entzogen.
- [FIN] Der Nahrungsbrei wird gekühlt.

17. Wer macht im Darm die Gase, die uns pupsen lassen?

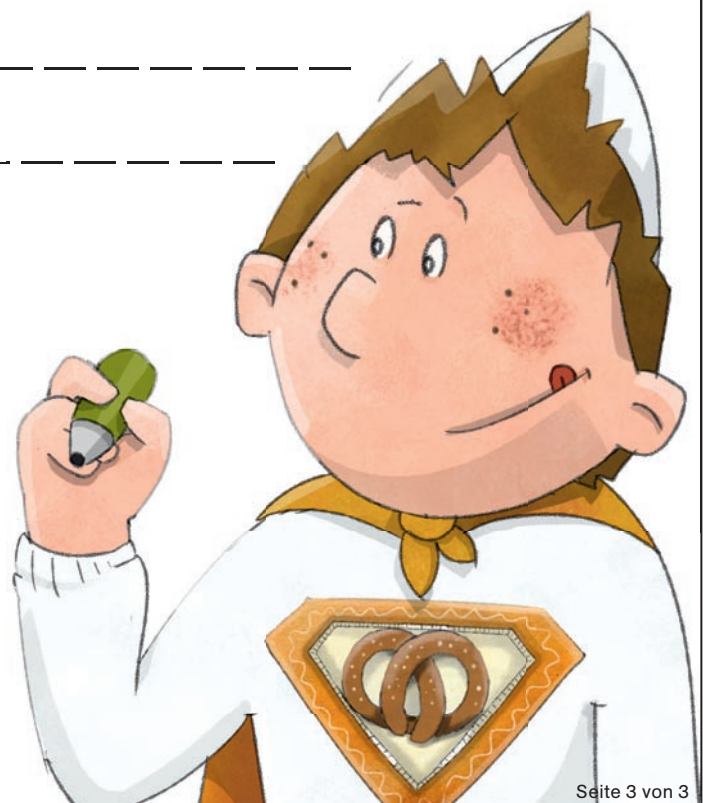
- [GER] Käfer
- [PER] gute Bakterien
- [DEN] Würmer

 Buch:
Reise durchs Ich
Seite 26

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 21

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 21

Die Buchstaben der richtigen Antworten ergeben der Reihe nach eine Lösung:



Touristen-Test

LÖSUNGSBLATT



Nachdem du die „Reise durchs Ich“ gelesen/gesehen/gespielt hast, kannst du mit Leichtigkeit diese Fragen beantworten.

1. Welchen Weg nimmt das Brot durch deinen Körper? Kreuze an.

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> [DA] | <input type="checkbox"/> [DE] | <input checked="" type="checkbox"/> [DI] |
| Magen | Mund | Mund |
| Mund | Speiseröhre | Speiseröhre |
| Speiseröhre | Magen | Magen |
| Dickdarm | Dickdarm | Dünndarm |
| Dünndarm | Dünndarm | Dickdarm |

Buch
Reise durchs Ich
Seite 5

2. Wofür benötigst du hauptsächlich deinen Speichel / deine Spucke?

- [SE] Um besser schmecken zu können.
 [RE] Um besser sprechen zu können.
 [ER] Um die Nahrung zu zersetzen.

Buch
Reise durchs Ich
Seite 5

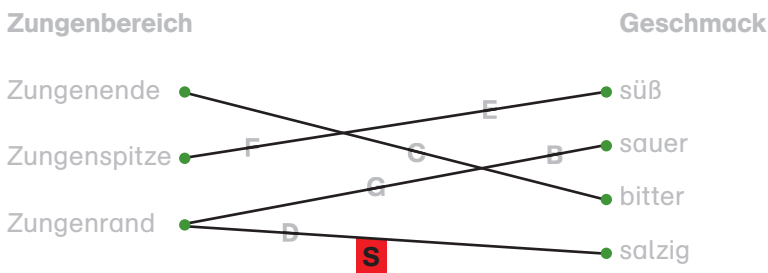
3. Aus welchen drei Grundbausteinen besteht unsere Nahrung?

- [EI] Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette
 [IE] Zucker, Butter, Mehl
 [AI] Wasser, Salz, Gemüse

Buch
Reise durchs Ich
Seite 5

4. Was schmeckst du wo? Verbinde mit dem Lineal die grünen Punkte.

Achtung, es sind Mehrfachverbindungen möglich.



Buch
Reise durchs Ich
Seite 7

5. Wie lange braucht ein Bissen, bis er im Magen landet?

- [CH] 1 Minute
 [DE] 20 bis 30 Sekunden
 [ED] 4 bis 6 Sekunden

Hier bekommst du Hilfe und kannst alles noch einmal nachschauen.

6. Was ist die „Peristaltik“?

- [ES] Das Vermischen von Speichel und Nahrung im Mund.
 [ER] Die Speiseröhren-Bewegung beim Nahrungstransport.
 [SI] Die Auflösung der Nahrung durch die Magensäure.

Buch
Reise durchs Ich
Seite 8



Touristen-Test

LÖSUNGSBLATT



7. Wie viele Liter kann ein Magen aufnehmen?

- [AN] 0,5 Liter
- [NA] 1,5 Liter
- [AM] 3 Liter

8. Was macht der Magen?

- [HR] Nahrung aufbewahren und auf die weitere Verdauung vorbereiten
- [AT] Nahrung sortieren in feste und flüssige Bestandteile
- [CZ] Gesundes von Ungesundem trennen

9. Was passiert im Dünndarm?

- [UM] Die Nährstoffe der Nahrung werden hier so lange gelagert, bis der Körper sie benötigt.
- [UN] Die Nährstoffe der Nahrung werden an die richtigen Stellen im Körper verteilt.
- [NU] Die Nährstoffe der Nahrung werden vernichtet.

10. Wo werden im Körper die Zucker/die Kohlenhydrate gespeichert?

- [ED] Niere
- [DG] Magen
- [GD] Leber

11. Wofür ist /sind Zucker /Kohlenhydrate wichtig?


- [UR] schnelle Energie
- [OR] schnelle Sättigung
- [AR] schnelle Verdauung


12. Was passiert mit den nicht verbrauchten Fetten aus der Nahrung?


- [AU] Sie werden ausgeschieden (und nichts passiert).
- [CH] Sie werden gelagert (und man wird dick).
- [EI] Sie werden sofort verbraucht (und man wird unruhig).


13. Wozu benötigt der Körper Eiweiß?


- [DA] für das Gehirn
- [DE] für die Muskeln
- [DU] für die Augen

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 11

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 14

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 16

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 25

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 18

Touristen-Test

LÖSUNGSBLATT

Hallo,
ich bin
Bachman.



14. Wie bekommt der Körper viele gute Vitamine und Mineralstoffe?

- [IM] durch Limonade
- [AM] durch Wurst und Marmelade
- [IN] durch Obst und Gemüse

15. Wie lang ist der Dickdarm?


- [EN] 150 cm
- [UN] 15 cm
- [AN] 50 cm


16. Was passiert im Dickdarm?


- [HÄN] Der Nahrungsbrei wird verflüssigt.
- [KÖR] Dem Nahrungsbrei wird das Wasser entzogen.
- [FIN] Der Nahrungsbrei wird gekühlt.

17. Wer macht im Darm die Gase, die uns pupsen lassen?

- [GER] Käfer
- [PER] gute Bakterien
- [DEN] Würmer

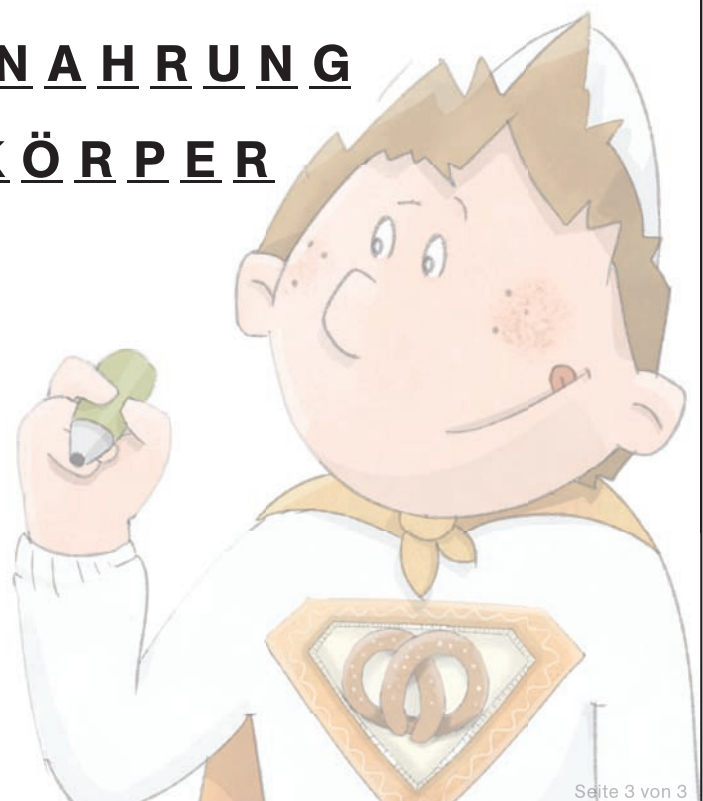
 Buch:
Reise durchs Ich
Seite 26

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 21

 Buch
Reise durchs Ich
Seite 21

Die Buchstaben der richtigen Antworten ergeben der Reihe nach eine Lösung:

D I E R E I S E D E R N A H R U N G
D U R C H D E I N E N K Ö R P E R



Warum ist Brot so gesund?

Kurzüberblick:

Eine ausgewogene Ernährung besteht zu 55% aus Kohlenhydraten, 30% aus Fetten und 15% aus Eiweiß. Brot liefert in Bezug auf Kohlenhydrate und Eiweiße ähnliche Anteile und stellt damit ein optimales Grundnahrungsmittel dar. Fette werden über angemessene Brotbeläge zugeführt. Die Ernährungspyramide verdeutlicht noch einmal, wie wichtig und wie nahrhaft Brot ist.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <p>1. Teileinheit: Warum ist Brot so gesund? 2. Teileinheit: Ernährungspyramide</p>	<p>Ziel der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> Die wichtigsten Inhaltsstoffe und deren Relevanz für den eigenen Körper kennen
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> AB 7.1 „Warum ist Brot so gesund?“ Impulskarten („Kohlenhydrate“, „Eiweiß“, „Vitamine“, „Mineralien“, „Ballaststoffe“) AB 7.2 „Die Ernährungspyramide“ Vergrößerte Blankoausführung der Ernährungspyramide, Lebensmittelbilder, Beschriftungskarten für die jeweiligen Bereiche der Pyramide 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Lesen, Textverständnis Mathematik: Sachunterricht: Nährstoffe Kunst: Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch:</p>

<p>1. Teileinheit: Warum ist Brot so gesund?</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die Begriffe „Kohlenhydrate“, „Eiweiß“, „Vitamine“, „Mineralien“, „Ballaststoffe“ liegen als Impulskarten in der Mitte. Die SuS äußern sich dazu und reaktivieren ihr Vorwissen.</p>
<p>C. Transformation Mit dem AB 7.1 vertiefen/erweitern die SuS ihr Wissen. Anschließend können sie das AB 7.2 bearbeiten.</p>	<p>D. Reflexion Gemeinsam werden die Begriffe aus der Orientierung noch einmal erläutert.</p>

<p>2. Teileinheit: Die Ernährungspyramide</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung In der Kreismitte liegen eine vergrößerte Blankopyramide (mit Einteilungen, aber ohne erläuternde Beschriftung) und Bilder von verschiedenen Lebensmitteln. Die SuS sollen sich entscheiden, welches Lebensmittel an welcher Stelle in der Pyramide liegen könnte und ihre Entscheidung begründen.</p>
<p>C. Transformation Die SuS bearbeiten in Einzel-/ Partnerarbeit das AB 7.2.</p>	<p>D. Reflexion Gemeinsam werden die Materialien aus der Orientierung geordnet und durch Beschriftung ergänzt.</p>

Warum ist Brot so gesund?



LÖSUNGSBLATT

Brot liefert Treibstoff für deinen Körper

Brot enthält so ziemlich alles, was dein Körper benötigt:

Kohlenhydrate, wertvolles Eiweiß, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe. Es enthält kaum Fett und Zucker und ist bestens für eine ausgewogene Ernährung geeignet.

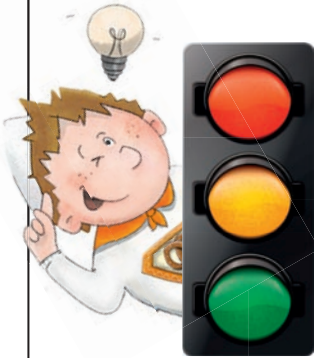
	Stoff	Aufgabe
	Kohlenhydrate	Kohlenhydrate liefern dir besonders viel <u>Energie</u> . Sie sind wichtig, damit du dich <u>bewegen</u> kannst. Sie sind auch in Kartoffeln, Nudeln, Reis, Gemüse und Obst enthalten.
	Eiweiß	Eiweiß ist besonders wichtig für deine <u>Muskeln</u> . Es hilft dir beim <u>Wachsen</u> . Eiweiß ist auch in Fleisch, Fisch, Eiern und Milchprodukten (wie z.B. Käse) enthalten.
	Vitamine	Vitamine <u>schützen</u> deinen Körper zum Beispiel vor <u>Krankheiten</u> . Sie sind vor allem in Obst und Gemüse, aber auch in Fleisch, Fisch und Milchprodukten enthalten.
	Mineralstoffe	Mineralstoffe sind zum Beispiel Kalzium und Eisen. Kalzium ist wichtig für deine <u>Knochen</u> und <u>Zähne</u> . In Milchprodukten ist besonders viel Kalzium vorhanden. Eisen ist wichtig für den Sauerstofftransport im <u>Blut</u> . Sehr viel Eisen ist in Getreide und Kräutern enthalten.
	Ballaststoffe	Ballaststoffe sind die unverdaulichen Teile von pflanzlichen Nahrungsmitteln, zum Beispiel die Schalen von Getreidekörnern. Sie <u>sättigen</u> und sind wichtig für die <u>Verdauung</u> .

Die Ernährungspyramide

Hallo,
ich bin
Bäckman

AB 7.2
Klasse 3/4

Wie bei einer Ampel gilt:



Rot: Halt!

-> Hier musst du dich bremsen und solltest nur wenig davon zu dir nehmen.

Gelb: Achtung!

-> Sei auf der Hut, das ist nur in Maßen erlaubt!

Grün: Freie Fahrt!

-> Davon darfst du viel essen!

1. Färbe diese Bereiche der Pyramide grün: Getränke, Getreideprodukte, Obst, Gemüse.
2. Färbe diese Bereiche der Pyramide gelb: Fisch, Fleisch, Milchprodukte.
3. Färbe diese Bereiche der Pyramide rot: Fett, Zucker.
4. Schneide die verschiedenen Lebensmittel aus und klebe sie in/neben die Pyramide.

ZUCKER – nur ab und zu

Zucker ist vor allem in Süßigkeiten, Kuchen, süßen Brotaufstrichen und Limonade.

FETTE – zu viel Fett macht dick

Tierisches Fett in Butter und Wurst ist nicht so gesund. Gesünder sind pflanzliche Fette wie z. B. Sonnenblumenöl oder Olivenöl.

MILCH und MILCHPRODUKTE

Z. B. Käse, Quark, Joghurt sind sehr gesund und davon solltest du täglich essen.

FLEISCH und FISCH

Vor allem Fisch ist sehr gesund. Du solltest ihn dreimal pro Woche essen.

OBST und GEMÜSE

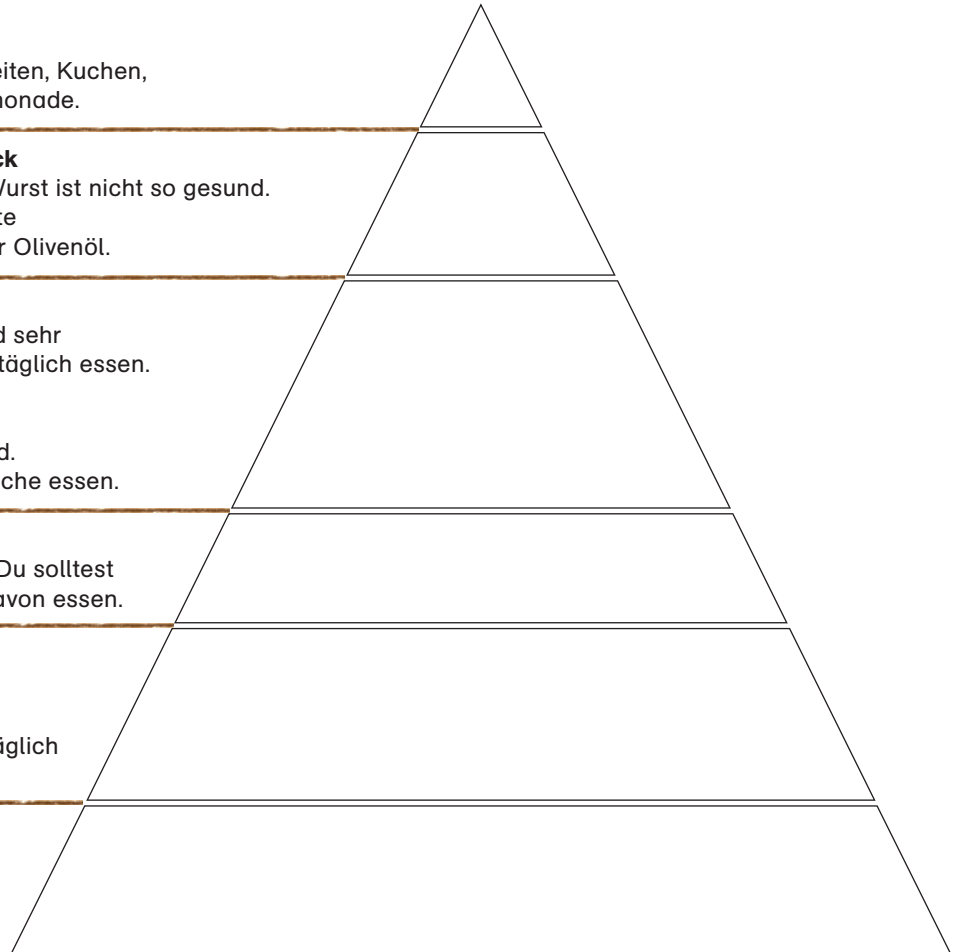
Beides ist besonders gesund. Du solltest mindestens fünfmal am Tag davon essen.

GETREIDEPRODUKTE

Z. B. Brot, Nudeln, Reis und Kartoffeln oder Hülsenfrüchte (wie z. B. Erbsen) solltest du täglich mehrmals essen.

UND DAS TRINKEN NICHT VERGESSEN!

Mindestens 1,5 l (vor allem Wasser) täglich.



Die Ernährungspyramide

LÖSUNGSBLATT

Wie bei einer Ampel gilt:



Rot: Halt!

-> Hier musst du dich bremsen und solltest nur wenig davon zu dir nehmen.

Gelb: Achtung!

-> Sei auf der Hut, das ist nur in Maßen erlaubt!

Grün: Freie Fahrt!

-> Davon darfst du viel essen!

Hallo,
ich bin
Bäckerman.

AB 7.2
Klasse 3/4

1. Färbe diese Bereiche der Pyramide grün: Getränke, Getreideprodukte, Obst, Gemüse.
2. Färbe diese Bereiche der Pyramide gelb: Fisch, Fleisch, Milchprodukte.
3. Färbe diese Bereiche der Pyramide rot: Fett, Zucker.
4. Schneide die verschiedenen Lebensmittel aus und klebe sie in/neben die Pyramide.

ZUCKER – nur ab und zu

Zucker ist vor allem in Süßigkeiten, Kuchen, süßen Brotaufstrichen und Limonade.



FETTE – zu viel Fett macht dick

Tierisches Fett in Butter und Wurst ist nicht so gesund. Gesünder sind pflanzliche Fette wie z. B. Sonnenblumenöl oder Olivenöl.



MILCH und MILCHPRODUKTE

Z. B. Käse, Quark, Joghurt sind sehr gesund und davon solltest du täglich essen.



FLEISCH und FISCH

Vor allem Fisch ist sehr gesund. Du solltest ihn dreimal pro Woche essen.

OBST und GEMÜSE

Beides ist besonders gesund. Du solltest mindestens fünfmal am Tag davon essen.



GETREIDEPRODUKTE

Z. B. Brot, Nudeln, Reis und Kartoffeln oder Hülsenfrüchte (wie z. B. Erbsen) solltest du täglich mehrmals essen.



UND DAS TRINKEN NICHT VERGESSEN!

Mindestens 1,5 l (vor allem Wasser) täglich.



Wie hättest du es denn gern? – Der Sauerteig

Kurzüberblick:

Die Kinder kennen die Entstehung des Sauerteigs aus der Geschichte von der Sklavin Amina in Unterrichtseinheit 2.1. Jetzt erhalten sie die Möglichkeit, selbst einen Sauerteig herzustellen und damit zu arbeiten. Die Vor- und Zubereitung bedarf ca. 1 Woche Zeit. Das Experiment ist nur dann erfolgreich, wenn die Umgebungsbedingungen halbwegs stimmen:

- Temperaturen zwischen 25 und 30 °C (bei niedrigeren Temperaturen dauert die Entwicklung des Sauerteigs länger, manchmal kommt er gar nicht zustande/ bei höheren Temperaturen entsteht weniger Säure und der Geschmack kann fade werden),
- Gefäß nicht luftdicht abschließen, sondern offen lassen oder nur mit einem groben Tuch abdecken.

Selbst bei Idealbedingungen kann es sein, dass der Teig nicht gärt, schimmelt oder kippt. Um auf der sicheren Seite zu sein, bietet es sich an, eine fertige Sauerteigkultur beim Bäcker oder im Bioladen zu kaufen.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <p>1. Teileinheit: Sauerteig herstellen 2. Teileinheit: Sauerteigbrot backen</p>	<p>Ziel der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von Sauerteigbrot kennenlernen
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • AB 8.1 „Sauerteig ansetzen“ • Entsprechende Zutaten • AB 8.2 „Sauerteigbrotrezept“ • Entsprechende Zutaten/Arbeitsmittel • Schulküche oder Eltern, die nach der Zubereitung das Brot mitnehmen und daheim abbacken/ggf. örtlichen Bäcker fragen • Reinigungsmittel 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Lesen, Textverständnis Mathematik: Sachunterricht: Nährstoffe Kunst: Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch: Wortfeld „Küche“</p>
<p>1. Teileinheit: Sauerteig herstellen</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS erhalten das AB 8.1 und lesen sich die Versuchsdurchführungen durch.</p>
<p>C. Transformation Die SuS planen und organisieren die Versuche und führen diese durch.</p>	<p>D. Reflexion Organisation der weiteren Vorgehensweise</p>
<p>2. Teileinheit: Sauerteigbrot backen</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS überprüfen, ob der Sauerteigansatz brauchbar ist. (Kriterien -> Kurzüberblick)</p>
<p>C. Transformation Die SuS bereiten das Sauerteigbrot gemäß dem Rezept (AB 8.2) zu und backen und gestalten ihr eigenes Brot.</p>	<p>D. Reflexion Ein fertiges Brot wird direkt verkostet. Weitere Brote könnten für das spätere Brotfest aufbewahrt werden.</p>

Sauerteig ansetzen



Zuerst muss ein Sauerteig-Starter angesetzt werden, danach dann der Sauerteig.

Sauerteig-Starter selbst herstellen (dauert etwa 3 bis 5 Tage)

Anleitung:

100 g Mehl (am besten Roggenvollkornmehl)
mit 150 g lauwarmem Wasser zu einem dickflüssigen Teig
(etwa wie Waffelteig) verrühren.

In einer Schüssel zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort
etwa 1 Tag stehen lassen.

Dann wieder 100 g Mehl und 150 g lauwarmes Wasser zugeben,
gut einrühren und erneut 1 Tag stehen lassen.

Am dritten Tag wieder 100 g Mehl hinzufügen, jedoch etwas
weniger lauwarmes Wasser.

Der Sauerteig-Starter ist fertig, wenn diese Anzeichen bemerkbar sind:

- 1.) Er riecht deutlich säuerlich.
- 2.) Auf der Oberfläche hat sich Schaum gebildet.
- 3.) Wenn man einen Löffel voll Teig genauer betrachtet,
kann man unzählige winzige Bläschen erkennen.

Sollte der Sauerteig-Starter nach dem dritten Tag noch nicht fertig sein,
können wiederum 100 g Mehl und 100 g lauwarmes
Wasser zugegeben werden (max. zweimal).

Tipp: Die Herstellung von Sauerteig-Starter gelingt mit hohen Mehltypen
oder Vollkornmehl besonders gut, weil an der Schale
einige der Mikroorganismen haften, die zum
„Säuern“ gebraucht werden.



Sauerteig ansetzen

Hallo,
ich bin
Bäckerman

AB 8.1
Klasse 3/4



Die Herstellung eines Sauerteig-Starters ist auf der vorherigen Seite beschrieben.

Sauerteig selbst herstellen

180 g Sauerteig-Starter
1.000 g Roggenmehl Type 1150
800 g lauwarmes Wasser

Alles zu einem Teig verrühren.
In einer Schüssel zugedeckt an einem warmen, zugfreien Ort
mindestens 16 Stunden stehen lassen,
dabei sollte die Teigtemperatur am Anfang 28 °C betragen.

Nach der Reifezeit ist der Sauerteig noch 8 Stunden verwendbar.

Tipp: Die Herstellung von Sauerteig gelingt
mit hohen Mehltypen oder Vollkornmehl
besonders gut, weil an der Schale
einige der Mikroorganismen haften, die zum
„Säuern“ gebraucht werden.



Sauerteigbrotrezept



Wusstest du schon?

Deutsch

Backofen

Küche

Tisch

Spüle

Spülmaschine

Englisch

oven

kitchen

table

sink

dishwasher

Zutaten:

- 375 g Sauerteig
- 490 g Roggenmehl Type 1150
- ca. 350 g Wasser, lauwarm
(je nach gewünschter Festigkeit etwas mehr oder weniger Wasser verwenden)
- 15 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Dann den Teig zu einem Laib formen (bzw. bei weichem Teig in eine gut gefettete Kastenform geben) und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Sauerteigbrote haben eine längere Gehzeit (2-6 Stunden) als Hefebrote – also nicht wundern, wenn's länger dauert. Dabei ist zu beachten, dass nach einer Standzeit von über 2 Stunden das Brot sehr sauer schmecken wird.

Dann den Laib in den vorgeheizten Backofen (250 °C) geben und nach 10 Minuten die Temperatur auf 200 °C herunterdrehen. Das Brot insgesamt ca. 50-60 Minuten backen.

Auch hier gilt: Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.



Kurzüberblick:

Diese Einheit ist der Rechtschreibung und der Sprachbetrachtung gewidmet und kann zu jedem Zeitpunkt in die Gesamtreihe eingeflochten werden.

Gerade das Verb „backen“ ist in puncto Konjugation aufgrund seiner Unregelmäßigkeit vor allem im Präteritum eine besondere Herausforderung:

	Präsens (Gegenwart)	Perfekt (Vergangenheit)	Präteritum (Vergangenheit)	Futur (Zukunft)
ich	backe	habe gebacken	buk	werde backen
du	bäckst	hast gebacken	bukst	wirst backen
er, sie es	bäckt	hat gebacken	buk	wird backen
wir	backen	haben gebacken	buken	werden backen
ihr	backt	habt gebacken	bukt	werdet backen
sie	backen	haben gebacken	buken	werden backen

Der Schwerpunkt in der Rechtschreibung liegt im Bereich der Wortarten (Nomen, Verben, Adjektive).

Der Schwerpunkt in der Sprachbetrachtung liegt im Bereich der Sprichwörter und Brot-Redewendungen.

benötigte Medien
<ul style="list-style-type: none"> • AB 9a.1 „Brotadjektivsammeler“ • AB 9a.2 „Zusammengesetzte Back-Nomen“ • AB 9a.3 „Back‘-Verben“ • AB 9a.4 „Allerlei Sprichwörter rund ums Brot“ • AB 9a.5 „Allerlei Brotbegriffe“ • Wörterbuch/Duden



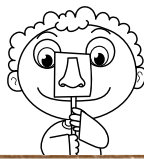

Brotadjektivsammler



„**Adjektive** (Wiewörter, Eigenschaftswörter) beschreiben, **wie etwas aussieht** oder **wie etwas ist**. Die meisten Adjektive kannst du **steigern**:
lecker – leckerer – am leckersten.“



- Untersuche die einzelnen Brotsorten.**
1. Schau genau hin.
 2. Nimm die Brotsorte in die Hand.
 3. Riech daran und probiere.
 4. Finde die passenden Adjektive (Wiewörter) und trage sie in die Tabelle ein.

Brotname			 
Brötchen			
Weizenvollkornbrot			
Roggenvollkornbrot			
Knäckebröt			
Pumpernickel			
Zwieback			
Baguette			
Brezel (Laugengebäck)			
Rosinenstuten			
Fladenbrot			

Zusammengesetzte Back-Nomen



„Die meisten **Nomen** (Namenwörter) haben eine **Einzahl** und eine **Mehrzahl**. Sie werden am Wortanfang „**groß**“ geschrieben.

Alle Nomen haben einen **Begleiter**: der – die – das. Nomen kannst du auch **zusammensetzen**.“

1. Finde die zusammengesetzten Nomen (Namenwörter).
2. Schreibe sie alphabetisch auf.
3. Finde noch weitere zusammengesetzte Nomen. Schreibe sie in die Tabelle.

Wortfamilie BACKEN – BÄCKER

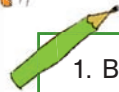
Back-	Bäcker-
• -blech	• -geselle
• -stube	• -meister
• -form	• -laden
• -zeit	• -handwerk
• -pulver	• -in
• -ofen	• -ei
• -ware	• -junge
• -buch	• -handwerk
•	•
•	•
•	•
•	•

„Back“-Verben



„**Verben** (Tuwörter, Tätigkeitswörter, Zeitwörter) sagen, **was man tut** und **was geschieht**. Sie können **Vorsilben** haben.

Verben lassen sich auch in **verschiedene Zeiten** verwandeln.“



1. Bilde Verben zusammen mit ihren Vorsilben.
Achtung: Einige Vorsilben passen nicht!
2. Schreibe alle möglichen Verben auf.
3. Schreibe zu jedem Verb einen Satz.

ein-	ver-	mit-	aus-	auf-	hin-	ge-	zu-
-backen							
ab-	an-	be-	weg-	hinter-	vor-	unter-	über-

„**Verben** kann man in **verschiedene Zeiten** verwandeln. Das **Präsens** nutzt du dann, wenn etwas gerade **jetzt passiert**. Das **Perfekt** verwendet man dann, wenn du über etwas **Vergangenes redest**. Das **Präteritum** brauchst du dann, wenn man über **etwas schreibt, was vergangen ist**. Das **Futur** nutzt du, wenn etwas **zukünftig stattfinden** wird.“



„Back“-Verben



Aufgabe: Verwandle das Verb **backen** ins Präsens, Perfekt, Präteritum und Futur.

	Präsens (Gegenwart)	Perfekt (Vergangenheit 1)	Präteritum (Vergangenheit 2)	Futur (Zukunft)
ich				
du				
er, sie, es				
wir				
ihr				
sie				

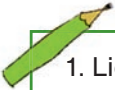
☆ Du kannst auch andere Bäckerei-Verben verwandeln.
(z.B. kneten, rollen, formen, kaufen, reden, bezahlen, probieren ...)

	Präsens (Gegenwart)	Perfekt (Vergangenheit 1)	Präteritum (Vergangenheit 2)	Futur (Zukunft)
ich				
du				
er, sie, es				
wir				
ihr				
sie				

	Präsens (Gegenwart)	Perfekt (Vergangenheit 1)	Präteritum (Vergangenheit 2)	Futur (Zukunft)
ich				
du				
er, sie, es				
wir				
ihr				
sie				

	Präsens (Gegenwart)	Perfekt (Vergangenheit 1)	Präteritum (Vergangenheit 2)	Futur (Zukunft)
ich				
du				
er, sie, es				
wir				
ihr				
sie				

Allerlei Sprichwörter rund ums Brot



1. Lies die Brot-Sprichwörter (linke Spalte).
2. Verbinde diese mit ihrer Bedeutung. Nutze das Lineal.

Besser eigenes Brot als fremder Braten.	Es ist nicht schlimm, trockenes Brot zu essen. Brot ist gesund. Das sieht man an den „roten Wangen“.
Eile backt das Brot, aber sie backt es schlecht.	Ein griechisches Sprichwort: Lass dir Zeit und gib dir Mühe. Dann gelingt dir alles besser. (Du kommst zwar mit Schnelligkeit an dein Ziel, doch mit etwas Zeit, Ruhe und Mühe gelingt es dir besser.)
Trocken Brot macht Wangen rot.	Man soll sich lieber auf seine eigenen Fähigkeiten verlassen als auf die der anderen. (Sich nicht auf andere verlassen, lieber auf seine eigenen Fähigkeiten vertrauen.)
Die gehen weg wie warme Semmeln!	Nach einer schlechten Erfahrung wieder von vorne anfangen, zurückstecken (weniger überheblich sein).
Sich nicht die Butter vom Brot nehmen lassen.	Damit ist eine Person gemeint, die sich wehrt und sich nicht von anderen ausnutzen lässt.
Kleine Brötchen backen.	Hier wird ein Produkt („Verkaufsknüller“) beschrieben, das ganz besonders viel gekauft wird.
Sein Brot sauer verdienen.	Jemand sitzt im Gefängnis. Früher gab es dort nur Wasser und Brot. (Dabei bekommt man nur das wichtigste zum Überleben zu essen).
Hartes Brot verlangt scharfe Zähne.	Dies meint: Für besondere Herausforderungen benötigst du besonders viel Kraft.
Bei Wasser und Brot eingesperrt sein.	Körperlich hart für sein Geld arbeiten.
In Lohn und Brot stehen.	So, wie man Brot jeden Tag isst, so wird einem immer wieder etwas vorgeworfen/ vorgehalten, was man getan hat.
Jemandem etwas (immer wieder) aufs Brot schmieren.	Regelmäßig arbeiten gehen und Geld verdienen, um seinen Lebensunterhalt bezahlen zu können.

☆ Kennst du noch andere Sprichwörter?
Wenn ja, dann schreibe sie auf und erkläre sie deinen Mitschülern.

Allerlei Sprichwörter rund ums Brot

LÖSUNGSBLATT



1. Lies die Brot-Sprichwörter (linke Spalte).
2. Verbinde diese mit ihrer Bedeutung. Nutze das Lineal.

Besser eigenes Brot als fremder Braten.	↗ ↘	Es ist nicht schlimm, trockenes Brot zu essen. Brot ist gesund. Das sieht man an den „roten Wangen“.
Eile backt das Brot, aber sie backt es schlecht.	↔	Ein griechisches Sprichwort: Lass dir Zeit und gib dir Mühe. Dann gelingt dir alles besser. (Du kommst zwar mit Schnelligkeit an dein Ziel, doch mit etwas Zeit, Ruhe und Mühe gelingt es dir besser.)
Trocken Brot macht Wangen rot.	↖ ↗	Man soll sich lieber auf seine eigenen Fähigkeiten verlassen als auf die der anderen. (Sich nicht auf andere verlassen, lieber auf seine eigenen Fähigkeiten vertrauen.)
Die gehen weg wie warme Semmeln!	↗ ↘	Nach einer schlechten Erfahrung wieder von vorne anfangen, zurückstecken (weniger überheblich sein).
Sich nicht die Butter vom Brot nehmen lassen.	↔	Damit ist eine Person gemeint, die sich wehrt und sich nicht von anderen ausnutzen lässt.
Kleine Brötchen backen.	↖ ↗	Hier wird ein Produkt („Verkaufsknüller“) beschrieben, das ganz besonders viel gekauft wird.
Sein Brot sauer verdienen.	↗ ↘	Jemand sitzt im Gefängnis. Früher gab es dort nur Wasser und Brot. (Dabei bekommt man nur das wichtigste zum Überleben zu essen).
Hartes Brot verlangt scharfe Zähne.	↔	Dies meint: Für besondere Herausforderungen benötigst du besonders viel Kraft.
Bei Wasser und Brot eingesperrt sein.	↖ ↗	Körperlich hart für sein Geld arbeiten.
In Lohn und Brot stehen.	↗ ↘	So, wie man Brot jeden Tag isst, so wird einem immer wieder etwas vorgeworfen/ vorgehalten, was man getan hat.
Jemandem etwas (immer wieder) aufs Brot schmieren.	↖ ↗	Regelmäßig arbeiten gehen und Geld verdienen, um seinen Lebensunterhalt bezahlen zu können.

☆ Kennst du noch andere Sprichwörter?

Wenn ja, dann schreibe sie auf und erkläre sie deinen Mitschülern.

Allerlei Brotbegriffe

Hallo,
ich bin
Bäckerman



1. Kreuze die Buchstaben an, die die Brotbegriffe erklären.
2. Trage die Buchstaben unten ein. Hast du das Lösungswort gefunden?

Brotlose Kunst

- G Künstler, die kein Brot essen.
- W Arbeit oder Beruf, mit dem man kein Geld verdient (kein Einkommen haben).
- K Bilder, auf denen kein Brot zu sehen ist.

Brötchengeber

- E Arbeitgeber – also jemand, der den Lohn für die Arbeit bezahlt.
- R Bäcker, bei dem man Brötchen kauft.
- U Eltern, die Brötchen kaufen und Kindern mit in die Schule geben.

Brotneid

- B Eifersüchtig sein.
- I Neidisch sein auf andere, die etwas Besseres haben als man selbst.
- C Etwas schwören.

Flüssiges Brot

- H Wasser, weil es eines der Hauptbestandteile von Brot ist.
- Ä Gelbe Limonade, weil sie die gleiche Farbe wie Getreide hat.
- Z Bier, weil es aus den gleichen Zutaten wie Brot hergestellt wird.

Brotzeit

- E Zwischenmahlzeit, meist in Bayern verwendeter Begriff.
- Z Erntezeit, wenn aus frisch geerntetem Getreide frisches Brot gebacken wird.
- C Zeit in der Backstube, in der Brot gebacken wird.

Gnadenbrot

- K Das Brot, das man zum Erntedankfest der Kirche spendet.
- N Die Haltung eines Tieres, das alt ist und keinen Nutzen mehr hat.
- E Das Brot, für das man sich bedankt.

Lösungswort: _____



Allerlei Brotbegriffe

LÖSUNGSBLATT

Hallo,
ich bin
Bäckerman.

AB 9a.5
Klasse 3/4

1. Kreuze die Buchstaben an, die die Brotbegriffe erklären.
2. Trage die Buchstaben unten ein. Hast du das Lösungswort gefunden?

Brotlose Kunst

- G Künstler, die kein Brot essen.
- W Arbeit oder Beruf, mit dem man kein Geld verdient (kein Einkommen haben).
- K Bilder, auf denen kein Brot zu sehen ist.

Brötchengeber

- E Arbeitgeber – also jemand, der den Lohn für die Arbeit bezahlt.
- R Bäcker, bei dem man Brötchen kauft.
- U Eltern, die Brötchen kaufen und Kindern mit in die Schule geben.

Brotneid

- B Eifersüchtig sein.
- I Neidisch sein auf andere, die etwas Besseres haben als man selbst.
- C Etwas schwören.

Flüssiges Brot

- H Wasser, weil es eines der Hauptbestandteile von Brot ist.
- Ä Gelbe Limonade, weil sie die gleiche Farbe wie Getreide hat.
- Z Bier, weil es aus den gleichen Zutaten wie Brot hergestellt wird.

Brotzeit

- E Zwischenmahlzeit, meist in Bayern verwendeter Begriff.
- Z Erntezeit, wenn aus frisch geerntetem Getreide frisches Brot gebacken wird.
- C Zeit in der Backstube, in der Brot gebacken wird.

Gnadenbrot

- K Das Brot, das man zum Erntedankfest der Kirche spendet.
- N Die Haltung eines Tieres, das alt ist und keinen Nutzen mehr hat.
- E Das Brot, für das man sich bedankt.

Lösungswort: **WEIZEN**



Unterrichtseinheit: 9b

Brot international

Klasse 3/4

Kurzüberblick:

In dieser Unterrichtseinheit soll Brot im internationalen Kontext gesehen werden. Die Kinder stellen fest, dass sie brottechnisch multikulturell unterwegs sind. Vor allem Klassen mit vielen Kindern, die einen Migrationshintergrund haben, können hier aus dem Vollen schöpfen.

Spielidee: Stadt – Land – Fluss mit der erweiterten Rubrik „Brot/Gebäck“

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesamteinheit: Brot international 	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erfahren, dass Brot ein internationales Produkt ist • Brotsorten der Nachbarländer kennen und benennen
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • internationale Brotauswahl • Europakarte • AB 9b.1 „Brot international“ 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Sprachbetrachtung Mathematik: Sachunterricht: Kartenlehre, Europa, Brotsorten Kunst: Flaggen zeichnen Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch:</p>
<p>Gesamteinheit: Brot international</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung In der Kreismitte liegt eine internationale Brotauswahl (z.B. Ciabatta, Fladenbrot, Pumpnickel, Croissant). Die SuS äußern sich spontan dazu und finden heraus, dass die Produkte aus unterschiedlichen Ländern kommen.</p>
<p>C. Transformation Die SuS bearbeiten das AB 9b.1.</p>	<p>D. Reflexion Die SuS tragen ihre Brot-Land-Reime vor und berichten von eigenen „Brot-Begegnungen“. Es wird festgehalten, dass in ganz Europa Brot gegessen wird und dass es auch dort zu den Grundnahrungsmitteln gehört.</p>

Allerlei Brotbegriffe



Frankreich: Maurice aus Paris isst mit Jeanette ein Baguette.



Türkei: Serkan aus Ankara findet Fladenbrot ganz wunderbar.



Schweden: In Stockholm essen Brigitta und Krister Knäckebrot mit viel Geknister.



England: In London belegen Sally und Sam ihr Toastbrot gern mit „cheese and ham“.



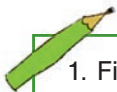
Deutschland: Roggenbrot essen Paul und Marie – und in Berlin findest du sie.



Italien: Nino und Gina essen mit viel Geschnatter in Rom ihr leckeres Ciabatta.



Finnland: In Helsinki haben Mika und Milla die Nase vorn, denn sie essen das Brot nur aus vollem Korn.



1. Finde weitere Reime.

Schweiz: Bern – unzählige Brotsorten wie in Deutschland

Spanien: Madrid – Barra

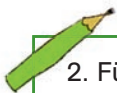
Österreich: Wien – Brot oft mit Kümmel gewürzt

Frankreich: Paris – Croissant




Niederlande: Amsterdam – weiches Brot

Griechenland: Athen – Pita

Belgien: Brüssel – Waffeln



2. Fülle die Tabelle aus. Die Reime helfen dir dabei.

	Land	Hauptstadt	Brot-spezialität	Bild der Brotspezialität	„Brot“ in der Landessprache
	Frankreich				
	Türkei				
	Schweden				
	England				
	Deutschland				
	Italien				
	Finnland				

5-Minuten-Bewegungen

Hallo,
ich bin
Bäckman



„Bäckman macht Urlaub“

Hinweis: Bei einer sehr großen Gruppengröße ist es sinnvoll, die Klasse in zwei Gruppen zu teilen, um Langeweile zu vermeiden.



Einmal im Jahr verreist Bäckman in den Urlaub. Zuvor muss er aber noch sehr viele Dinge erledigen.

Die SuS stehen im Kreis. Ein(e) Schüler(in) beginnt mit folgendem Spruch: „Ich fahre in den Urlaub, aber zuvor muss ich noch ...“ Jedes Kind überlegt sich eine Tätigkeit, die zusätzlich pantomisch dargestellt wird, die Bäckman vor seiner Abreise noch erledigen muss, z.B.:

- Brotmischmaschine säubern (kräftig mit den Händen schrubben),
- Backstube fegen (mit den Armen einen Besen imitieren und fegen),
- Fenster putzen (mit den Händen große Kreise machen),
- Backstube abschließen (Handgelenke drehen),
- etc.

Der Zweite in der Reihe wiederholt den Spruch mit der Tätigkeit des ersten Kindes und fügt seine Bewegung hinzu, sodass pro Kind immer eine Bewegung mehr dazukommt.

Als Abschlussrunde können nun alle SuS gemeinsam versuchen, sämtliche zuvor eingebrachten Bewegungen zu rekonstruieren und durchzuführen.

-> In Anlehnung an das Spiel „Ich packe meinen Koffer und nehme mit ...“

„Der verknotete Laugenteig“

Hinweis: Im Vorfeld sollte geklärt werden, ob Körperkontakt für die Kinder problematisch ist!

Ein Kind ist Bäckman und wird aus dem Raum geschickt. Alle anderen SuS stehen im Kreis und fassen sich an den Händen (Laugenteig). Aufgabe der SuS ist es, sich ohne die Hände zu lösen zu verdrehen, ineinander zu winden, über die Hände zu steigen und sich wie eine Brezel zu verknoten. Ist die Gruppe fertig, wird Bäckman wieder hereingerufen. Er soll schnellstmöglich den Laugenteig „entknoten“. Hierbei darf Bäckman die SuS anfassen, ihnen Anweisungen geben, die Hände dürfen allerdings nicht gelöst werden. Schafft Bäckman es, den Laugenteig zu entknoten?



-> In Anlehnung an „CHILT-B; Gordischer Knoten, S. 98“

5-Minuten-Bewegungen

Hallo,
ich bin
Bäckerman



„Mähdrescher“

Hinweis: Um lange „Überlegungspausen“ zu vermeiden, kann es hilfreich sein, gemeinsam mit den Kindern darüber nachzudenken, „was die neue Maschine alles können muss“.

Der Mähdrescher ist defekt! Nun müssen die SuS eine neue Maschine bauen. Dafür stehen die SuS im Kreis (je nach Klassengröße auch zwei oder drei Kreise bilden). Ein(e) Schüler(in) spielt den Baumeister/Maschinenkonstrukteur, alle anderen sind die Bauteile. Der Baumeister sucht sich ein „Bauteil“ aus und zeigt ihm, ohne zu sprechen, eine Bewegung, die imitiert werden soll. Es können auch Geräusche folgen (z.B. aus dem Stand auf die Zehenspitzen gehen und jeweils quietschen).



Während das erste „Bauteil“ diese Bewegung weiter durchführt, setzt der Baumeister das zweite „Bauteil“ an die Maschine an und zeigt ihm pantomimisch seine Funktion (z.B. Hände des ersten Kindes fassen und mitschwingen lassen). Nach und nach kommen alle Teile zu einer großen Maschine zusammen. Das Getreide kann nun geerntet werden!

„Kommando Getreide“

Die SuS bewegen sich im Klassenraum. Der L ruft ein Kommando, das die Kinder ausführen sollen (siehe unten). Sie dürfen es allerdings nur ausführen, wenn es ein wirkliches „Kommando“ war, d.h., der L auch „Kommando ...“ gerufen hat. Wird nur der Name des Getreides gesagt, müssen sich die Kinder weiter im Raum bewegen, ohne darauf zu reagieren. Wer trotzdem das vermeintliche Kommando ausgeführt hat, ist als Nächster an der Reihe und darf den Mitschülern Kommandos zurufen.

- Kommando Reis: Auf einem Bein hüpfen
- Kommando Roggen: Arme in die Luft strecken und wieder senken
- Kommando Gerste: In die Luft springen
- Kommando Mais: In die Hocke gehen

Anmerkung: Möglicherweise machen die SuS extra Fehler, um das Kommando übernehmen zu dürfen. In diesem Fall kann als Zusatz vorgegeben werden, dass SuS, welche am seltensten Kommandos geben, ein Privileg erspielen (z.B. in der nächsten Pause als Erstes den Klassenraum verlassen) o.ä.



-> In Anlehnung an das Fingerspiel „Kommando Pimperle“

5-Minuten-Bewegungen

Hallo,
ich bin
Bäckman



„Bäckmans Rechenlauf“

Hinweis: Für dieses Spiel sollten zuvor mehrere identische Rechenaufgabenblätter sowie zwei verschiedene Listen hergestellt werden!



Ein Aufgabenblatt mit unterschiedlichen Rechenaufgaben wird vervielfältigt und an verschiedenen Stellen im Klassenzimmer ausgehängt. Es bietet sich an, den Text je zweimal an der Tafel und an der Rückwand des Klassenzimmers zu befestigen. Die vorne sitzenden Schüler gehen zu dem Aufgabenblatt nach hinten, die hinten sitzenden Schüler nach vorne. Es darf immer nur eine Rechenaufgabe pro Gang gelöst werden. Jeder der SuS erhält ein Blatt, das auf dem jeweiligen Pult des Kindes liegt. Hier werden die Lösungen notiert. Wenn alle SuS die Rechenaufgaben beendet haben, werden die Lösungen den SuS zur Verbesserung auf Folie präsentiert und sie korrigieren ihre Rechnungen selbst oder tauschen mit dem Banknachbarn.

„Bäckman schaut genau“

Die SuS stellen sich in Gassenform in zwei Reihen (A und B) gegenüber. Jedes Kind schaut sein Gegenüber/seinen Partner ganz genau an und merkt sich möglichst viele Einzelheiten (z.B. Mimik, Arm-, Hand-, Fußposition etc.). Auf ein Zeichen des L drehen sich die SuS der Reihe A um, gleichzeitig ändern die SuS der Reihe B drei Dinge (z.B. rechtes Bein vorstellen, Zopf machen, Hände hinter den Rücken verschränken ...). Nach kurzer Zeit dürfen sich die SuS der Reihe A umdrehen und sollen versuchen, die drei Veränderungen beim Partner zu finden. Ist dies gelungen, werden die Rollen getauscht.



„Bäckmans Ratequiz“

Hinweis: Hierfür wird etwas mehr Platz im Klassenraum benötigt (ggf. auf den Schulhof oder in die Pausenhalle gehen). Es müssen zuvor ausreichend Fragen überlegt werden!

Die SuS werden in zwei Mannschaften eingeteilt. Mannschaft 1 stellt sich in einer Ecke des Klassenraums hintereinander in einer Reihe auf. Sie läuft „als Schlange“ eine bestimmte Anzahl an Runden (z.B. vier) im Klassenraum (möglichst an den Wänden entlang). Während die Mannschaft 1 läuft, beantwortet Mannschaft 2 Fragen rund um das Thema „Brot“. Die Fragerunde ist dann beendet, wenn die Mannschaft 1 ihre Runden gelaufen ist.

Für jede richtige Antwort bekommt Mannschaft 2 einen Punkt.

Dann wird gewechselt, Mannschaft 1 löst Fragen, während Mannschaft 2 läuft. Hat jede Mannschaft dreimal das Ratequiz absolviert, wird der Punktestand preisgegeben. Welche Mannschaft ist Bäckmans Ratekönig?



5-Minuten-Bewegungen

Hallo,
ich bin
Bäckman



„Bäckmans Reise zu den Pyramiden“

(Variation von Reise nach Jerusalem)

Hinweis: Für das Spiel benötigt man etwas Platz und eine Musikanlage.

Die Stühle werden Rücken an Rücken in zwei Reihen aufgestellt. Es ist ein Stuhl weniger, als die Anzahl der SuS. Sobald die Musik startet, gehen/laufen alle SuS um die Stuhlreihen herum. Stoppt die Musik, müssen sich alle SuS schnell auf einen Stuhl setzen. Da es einen Stuhl zu wenig gibt, scheidet derjenige aus, der keinen Sitzplatz bekommen hat. Bevor die Musik wieder startet, wird nochmals ein Stuhl aus der Reihe entfernt und die Reise beginnt von neuem.

Wer gewinnt die Reise zu den Pyramiden?

„Brot international“

Die SuS gehen im Klassenraum umher. Auf ein Kommando gehen sie zusammen und bilden folgende Formen:

- Croissant = 1 Kind alleine; es biegt sich zu einem „C“
- Baguette = 2 Kinder stehen Rücken an Rücken und strecken die Arme in die Luft
- Laugenbrezel = 2 Kinder fassen sich mit gekreuzten Armen an den Händen; Arme aufrecht als Brezel hochhalten
- Berliner = 3 Kinder stehen zusammen, zwei halten sich an den Händen, das dritte steht in der Mitte
- Fladenbrot = 4 Kinder fassen sich an den Händen und bilden einen Kreis

Es können weitere Gebäckstücke hinzugefügt werden.

