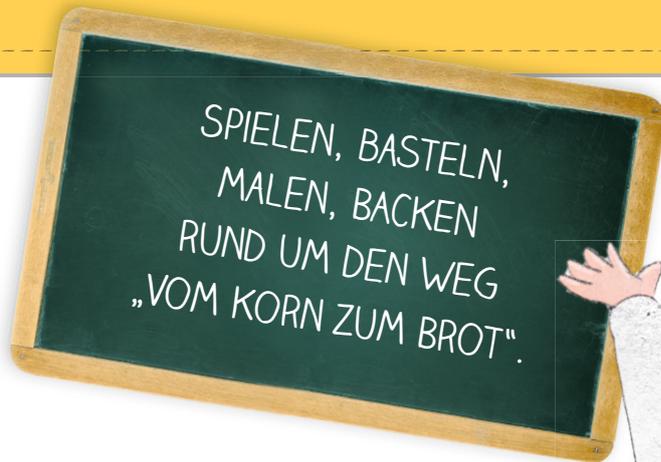


Eine Initiative des Deutschen Bäckerhandwerks – Leckerer Frühstück? Natürlich vom Bäcker!

# Pädagogische Arbeitsmappe

Spielend lernen mit Bäckman – unserem Frühstücksbäcker.  
Arbeitsmaterial für Kindergärten und Kindertagesstätten



**Bäckman**

[www.bäckman.de](http://www.bäckman.de)

## **Liebe pädagogische Fachkräfte,**

*Ist es Ihnen als Mitarbeiter einer Kindertagesstätte oder eines Kindergartens wichtig, dass sich Kinder ausgewogen ernähren und regelmäßig bewegen? Möchten Sie, dass Kinder wissen, wie das Brot zu ihnen auf den Teller kommt?*

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. hat zu diesen Themen eine Arbeitsmappe zusammengestellt. Damit möchte der Zentralverband Sie bei Ihrer Arbeit unterstützen und Ihnen Anregungen für Ihren Alltag mit Kindern geben. Unser Anliegen ist es, Ihnen vielfältige und individuell einsetzbare Inhalte zum Spielen, Basteln und Lernen zur Verfügung zu stellen. Basteln Sie einen Hampelmann oder backen Sie mit den Kindern eigenes Gebäck. Alle angebotenen Module sind individuell erweiterbar und lassen sich gut in den Tagesablauf Ihrer Einrichtung integrieren. Zusätzlich enthalten die Module Vorschläge, wie auf Impulse der Kinder eingegangen werden kann.

Alle Inhalte wurden in Zusammenarbeit mit Pädagogen entwickelt und sind selbstverständlich werbefrei.

### **Besuchen Sie eine Backstube!**

Um den Kindern einen Einblick hinter die Kulissen zu geben, besteht in vielen Bäckereien die Möglichkeit, die Backstube zu besuchen. Fragen Sie doch einfach in einer Bäckerei in Ihrer Nähe nach oder laden Sie den Bäcker in Ihre Einrichtung ein.

### **Weisen Sie auf das Bäckman-Spielheft hin!**

Viele Bäckereien bieten das werbefreie und kostenlose Bäckman-Spielheft zum Malen, Rätseln und Mitmachen an. Gerne dürfen Sie die Kinder darauf hinweisen, in ihrer Bäckerei nach dem Bäckman-Spielheft vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. zu fragen.

Im Internet unter [www.bäckman.de](http://www.bäckman.de) stehen Ihnen weitere Materialien und Informationen zur Verfügung.

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.  
Neustädtische Kirchstr. 7 A  
10117 Berlin



## Basismodul Geschichte

Die Geschichte „Vom Korn zum Brot“	Seite 04 bis 06
Bild 01: Das ist Bäckman	Seite 07
Bild 02: Getreide ernten auf dem Feld	Seite 08
Bild 03: Mehl mahlen in der Mühle	Seite 09
Bild 04: Zutaten mischen in der Backstube	Seite 10
Bild 05: Teig kneten in der Backstube	Seite 11
Bild 06: Brötchen in den Ofen schieben	Seite 12
Bild 07: Brötchen verkaufen im Verkaufsraum	Seite 13



## Modul Basteln

Bäckermütze basteln	Seite 14 bis 15
Hampel-Bäckman	Seite 16 bis 17
Vorlage Hampel-Bäckman (farbig)	Seite 18
Vorlage Hampel-Bäckman (schwarz-weiß)	Seite 19



## Modul Backen

Salzteig backen	Seite 20 bis 21
Quarkteig backen	Seite 22



## Modul Spielen

Frühstücksbingo	Seite 23
Frühstücksbingo Spielfelder	Seite 24 bis 29
Kreisrennen	Seite 30
Kreisrennen-Vorlage	Seite 31
Brotgymnastik	Seite 32 bis 34



## Modul Malen

Du und dein Freund Bäckman	Seite 35
Malvorlage „Du und dein Freund Bäckman“	Seite 36
Malvorlage „Wo sind die Backwaren?“	Seite 37



## Modul Singen

Bi-Ba-Bäckman Song	Seite 38
Bäckman Rap	Seite 39



Die Geschichte „Vom Korn zum Brot“ führt die Kinder in die Welt des Backens ein und macht sie mit der Figur des „Bäckmans“ vertraut, der sie durch die gesamte Thematik begleitet.

Dabei wird nicht nur ihr Wortschatz erweitert, sie lernen auch, sich über das Thema auszutauschen und ihre eigenen

Erfahrungen einzubringen. Als Anregung für Gespräche mit den Kindern haben wir Ihnen zu jedem Abschnitt der Geschichte einige Impulse zur Seite gestellt. Noch aufregender ist es für die Kinder, wenn sie während dem Vorlesen gemeinsam die entsprechenden Abbildungen betrachten. Diese können anschließend ausgemalt werden, oder inspirieren die Kinder zu eigenen Gemälden.

## „Vom Korn zum Brot“

### Bild 01: Das ist Bäckman

*Hallo, ich bin Backmän, der kleinste Bäcker der Welt. Mein bester Freund Mehli und ich wollen heute Brötchen backen.*

*Habt ihr Lust mitzumachen? Dann passt mal auf: Ich zeige euch wie das geht!*

### Anregungen und mögliche Fragestellungen

- Betrachten Sie mit den Kindern die Bäckman-Figur, von der eine Illustration vorliegt. Was fällt den Kindern an ihm auf? Erinnert er sie vielleicht an jemanden?
- Überlegen Sie gemeinsam mit den Kindern, welche Waren man beim Bäcker kaufen kann. Welche Brötchensorten und Backwaren kaufen die Kinder zusammen mit ihren Eltern?
- Überlegen Sie in der Gruppe, wie lange die Menschen wohl schon Brötchen essen. Das bisher älteste Brot ist rund 5.500 Jahre alt und wurde in der Schweiz bei Ausgrabungen entdeckt.

(Quelle: [www.museum-brotkultur.de](http://www.museum-brotkultur.de))

### Bild 02: Getreide ernten auf dem Feld

*Alles beginnt auf dem Feld eines Bauern. Der Bauer sät die Samen aus und muss dann ganz lange warten, bis das Getreide gewachsen ist. Um zu gedeihen, braucht das Getreide Sonne, Regen und Wind. Wenn das Getreide nach vielen Monaten endlich bereit zur Ernte ist, sammelt der Bauer es mit einem Mährescher ein.*

### Anregungen und mögliche Fragestellungen

- Betrachten Sie gemeinsam verschiedene Getreidesorten. Welche Sorten gibt es und wozu benötigt man das Korn überhaupt?
- Untersuchen Sie gemeinsam den Mährescher. Überlegen Sie mit den Kindern, wie diese Maschine wohl „in echt“ aussieht. Wozu benötigt sie der Bauer? Wie funktioniert sie? Wie hat der Bauer vor hunderten von Jahren Getreide gesammelt?  
Schwere Handarbeit: das Getreide wurde mit der Sense geschnitten und zu Garben gebunden, die lange auf dem Feld trocknen mussten.
- Fragen Sie die Kinder, was der Bauer außer der Getreideernte sonst noch macht. Vielleicht war jemand schon einmal auf einem Bauernhof?

### Bild 03: Mehl mahlen in der Mühle

*Danach bringt der Bauer das Getreide zum Müller.*

*Der Müller hat eine große Mühle. Bevor er das fertige Mehl in Säcke füllen kann, muss er das Getreide reinigen und in seiner Mühle mahlen. Je nachdem welches Getreide der Müller verwendet, kann er unterschiedliches Mehl herstellen. Es gibt viele verschiedene Mehlsorten, zum Beispiel Roggen, Weizen oder Dinkel. Manche Sorten machen das Brötchen dunkel, andere Sorten machen es sehr hell.*

*Endlich kann ich mir das Mehl beim Müller abholen. Hier gibt es aber viele Säcke!*

### Anregungen und mögliche Fragestellungen

- Diskutieren Sie, was in der Mühle wohl mit dem Getreide passiert. (Trennen von Korn und Stroh, Trocknen, Sortieren, Mahlen des Kornes, verschiedene Auswahlstufen) Wissen die Kinder, wie so eine Mühle aussieht?
- Gehen Sie der Frage nach, warum das Getreide zuerst gemahlen wird, bevor es zu Backwaren verarbeitet werden kann?
- Überlegen Sie gemeinsam, warum es helle und dunkle Brötchen gibt. Dazu können Sie zwei verschiedene Brötchen als Exemplare bereithalten.

### Bild 04: Zutaten mischen in der Backstube

*Nachdem ich das Mehl in meine Backstube gebracht habe, kann ich nun damit anfangen, den Teig für die Brötchen zu mischen.*

*Ich stelle mir alle Zutaten bereit und wiege die Mengen ab: Wasser, Hefe, Malz, Salz und natürlich das Mehl. Alles schüttele ich in eine große Schüssel.*

### Anregungen und mögliche Fragestellungen

- Zählen Sie noch einmal gemeinsam mit den Kindern alles auf, was Bäcker zum Backen benötigt, und woher er es bekommt.
- Lassen Sie die Kinder einzelne Zutaten auf dem Bild suchen.
- Fragen Sie die Kinder, ob sie auch schon einmal beim Backen geholfen haben.

### Bild 05: Teig kneten in der Backstube

*Auf dem Tisch knete ich alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig. Das Kneten dauert ganz schön lange - uff, ist das anstrengend! Könnt ihr mir helfen?*

### Anregungen und mögliche Fragestellungen

- Fragen Sie, ob eines der Kinder bereits einen Teig geknetet hat. Machen Sie gemeinsam die Knetbewegungen nach. Finden die Kinder das auch so anstrengend, wie es in der Geschichte beschrieben wird?
- Suchen Sie gemeinsam auf dem Bild nach Backwaren, die die Kinder schon kennen.

**Bild 06: Brötchen in den Ofen schieben**

*Wenn der Teig fertig ist, forme ich viele runde Brötchen und schiebe sie in den Ofen. Dort ist es sehr heiß! Da kommt man richtig ins Schwitzen. Jetzt müssen wir nur noch warten, bis die Brötchen fertig gebacken sind. Mmh riecht das lecker!*

*Die Brötchen haben jetzt eine schöne goldbraune Farbe bekommen - genau richtig! Mit dem Ofenschieber hole ich die frischen Brötchen aus dem Ofen heraus - Achtung, nicht die Finger verbrennen!*

**Anregungen und mögliche Fragestellungen**

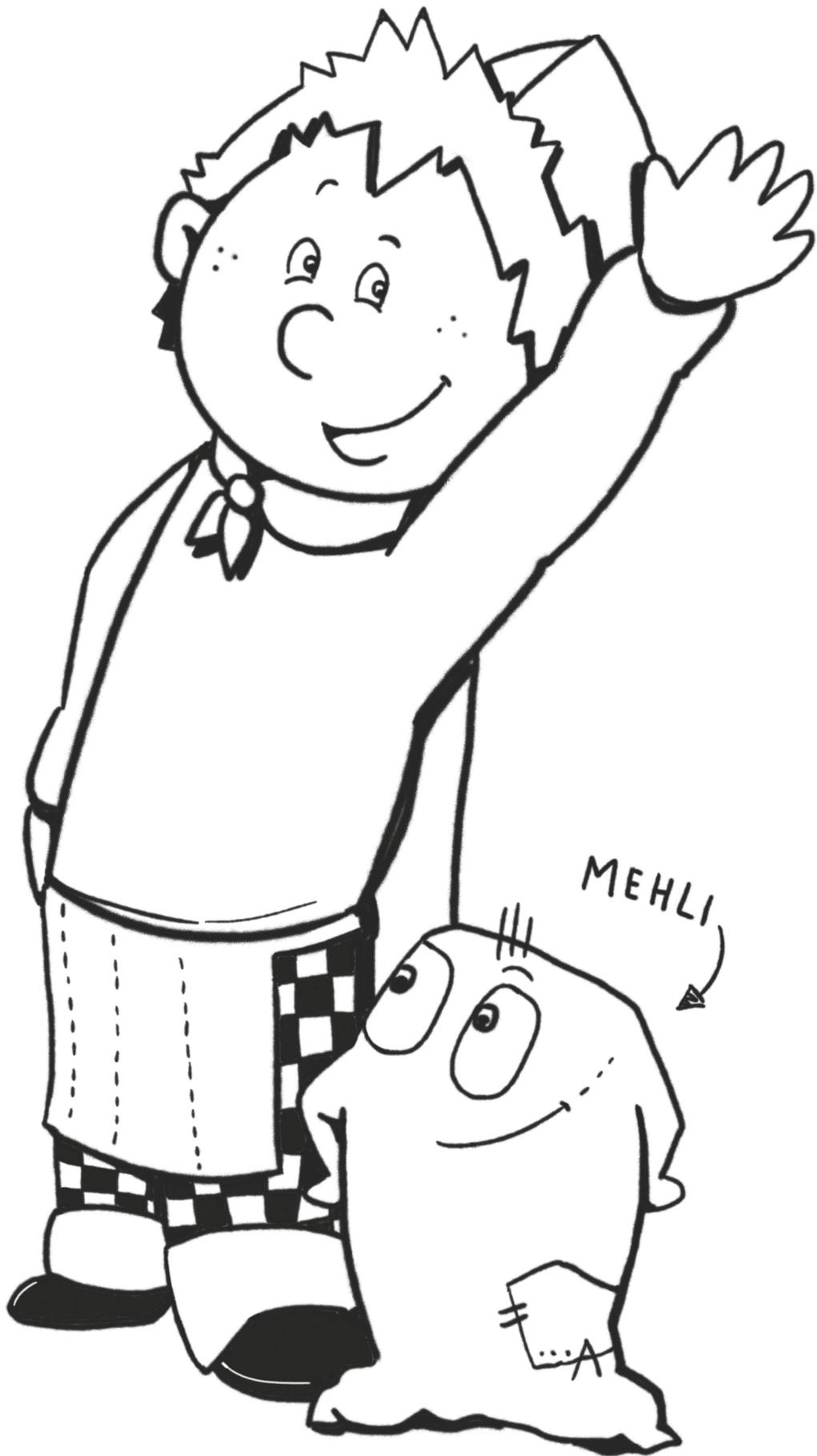
- Überlegen Sie gemeinsam mit den Kindern, wie lange Brötchen im Ofen bleiben müssen, bis sie fertig sind. Die Dauer beträgt ungefähr 15 Minuten.
- Sprechen Sie mit den Kindern über ihre Erlebnisse mit frisch gekauften Brötchen. Duften sie besonders? Waren sie noch so warm, dass die Butter darauf zerschmolzen ist?

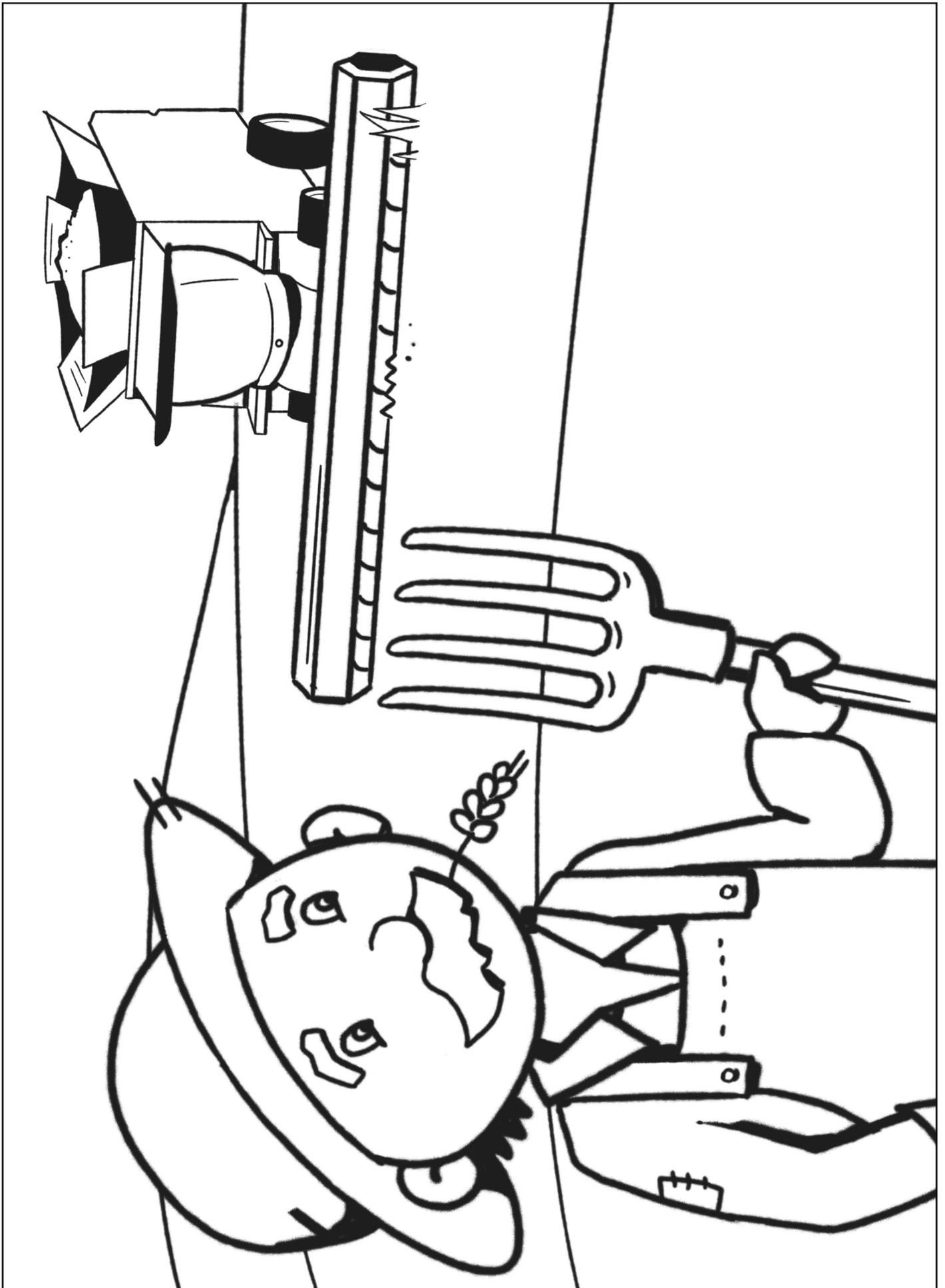
**Bild 07: Brötchen verkaufen im Verkaufsraum**

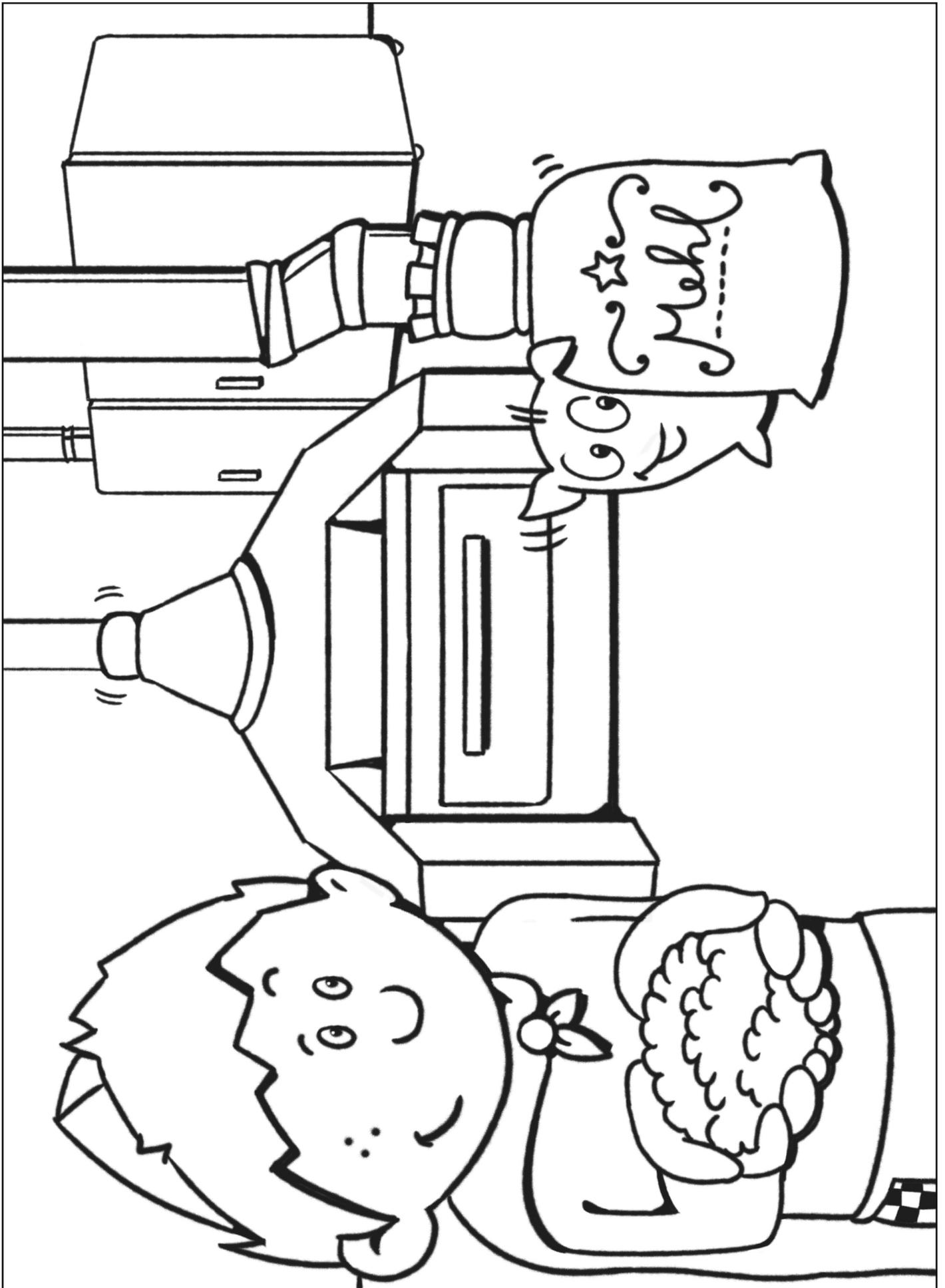
*Nun bringe ich die abgekühlten Brötchen zur Verkäuferin. Sie freut sich über den leckeren Duft und legt die Brötchen in das Regal. Jetzt könnt ihr die Brötchen endlich mit eurer Mama oder eurem Papa kaufen. Lasst sie euch schmecken!*

**Anregungen und mögliche Fragestellungen**

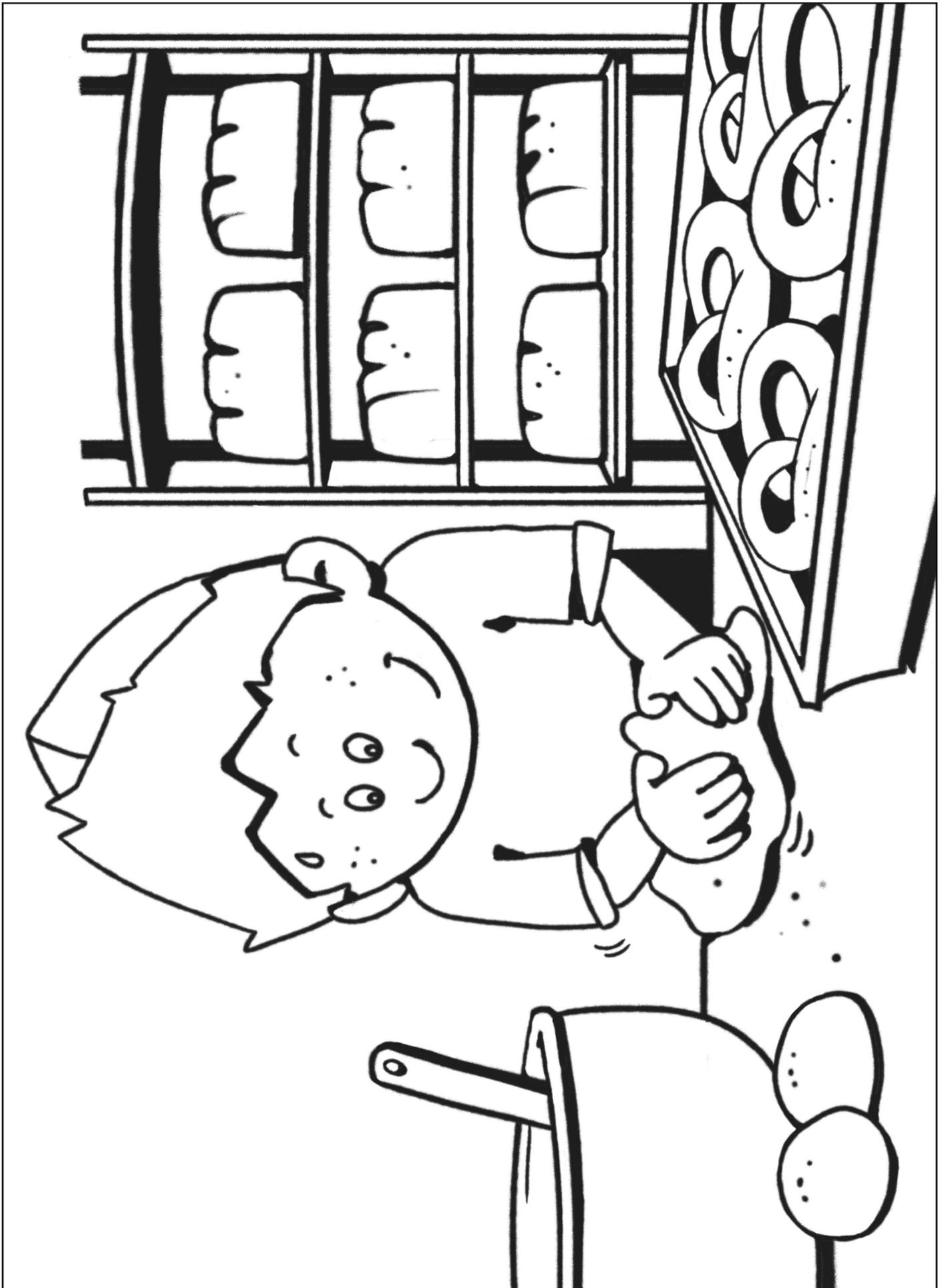
- Fragen Sie die Kinder nach ihren Erlebnissen in Bäckereien. Mit wem gehen sie dorthin einkaufen? Haben sie von der Verkäuferin schon einmal etwas geschenkt bekommen? Vielleicht war ja ein Kind bereits alleine beim Bäcker?
- Entdecken Sie gemeinsam im Bild die Backwaren, die in der Verkaufstheke liegen.
- Fragen Sie nach, womit die Kinder ihre Brötchen am liebsten belegen.

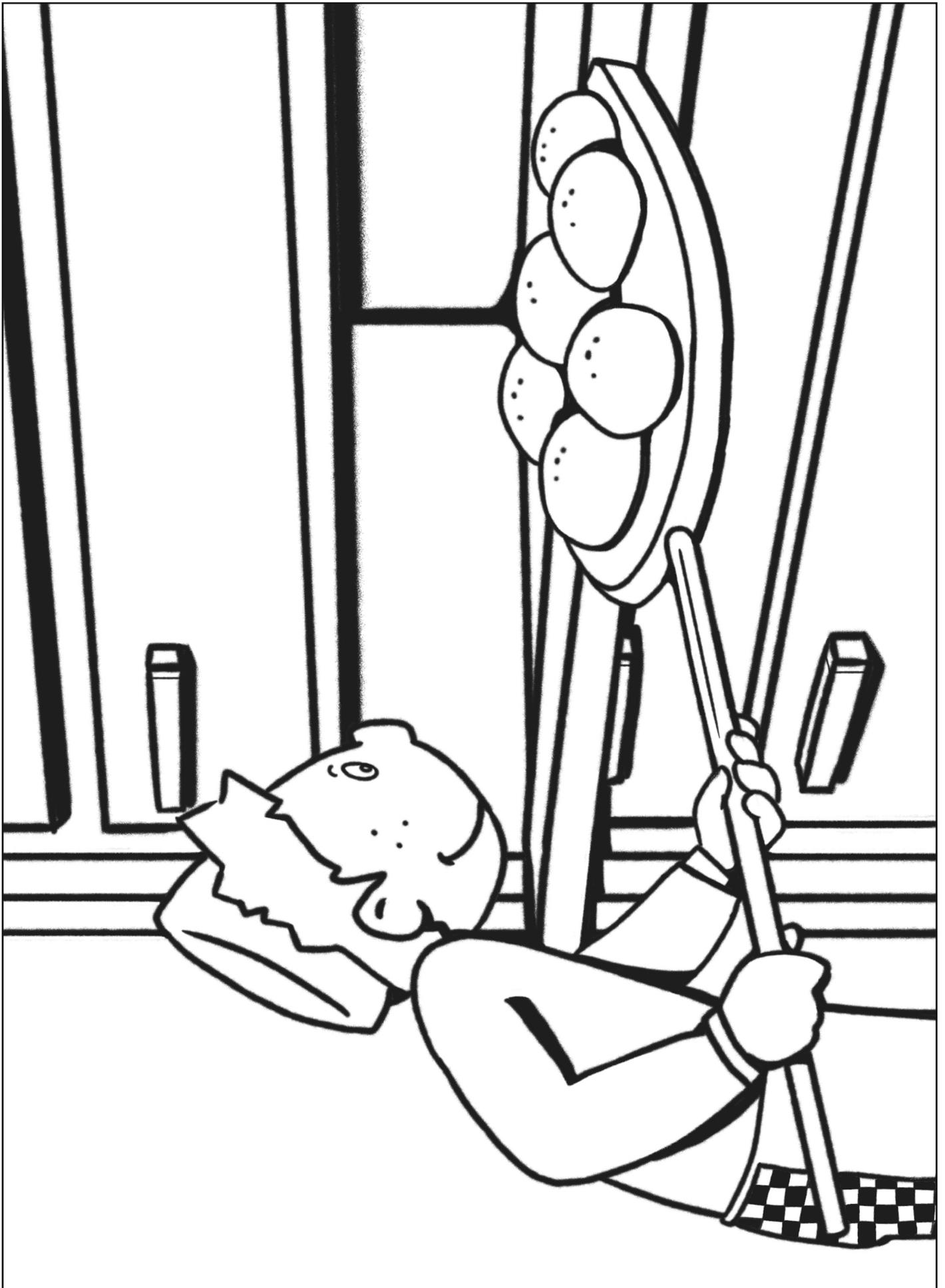


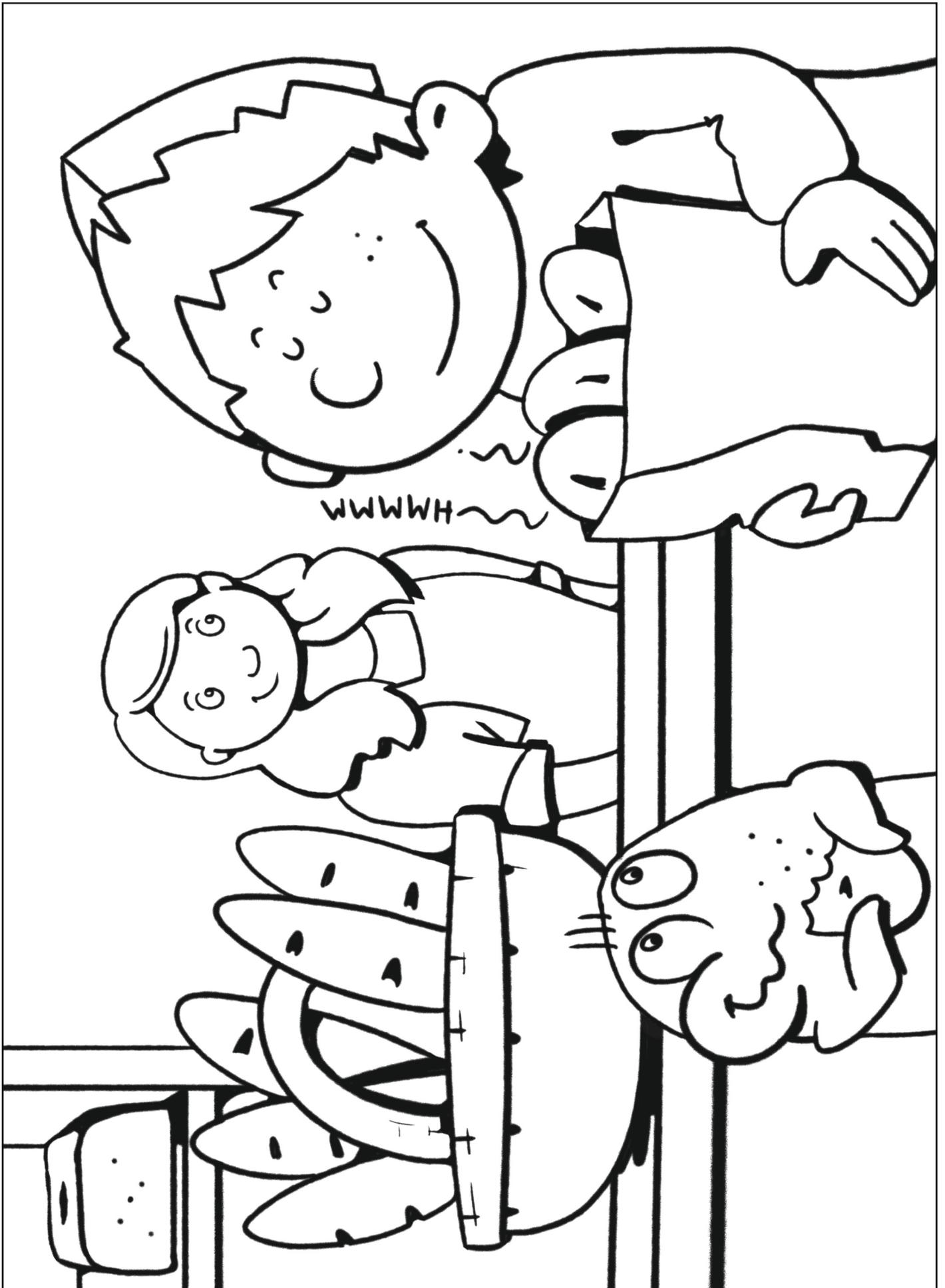














## Bäckermütze basteln

Um selbst einmal in die Rolle eines Bäckers zu schlüpfen, können die Kinder mit ganz einfachen Mitteln ihre eigene Bäckermütze basteln. So werden zum einen die feinmotorischen Fähigkeiten geschult, zum anderen entsteht durch das kollektive Tragen der Mütze ein Gemeinschaftsgefühl.

### Benötigtes Arbeitsmaterial

weißes Krepppapier

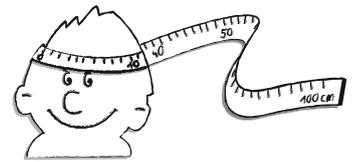
Maßband

Schere

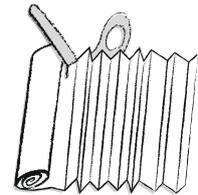
Klebstoff und Tesafilm

### Anleitung in 7 Schritten

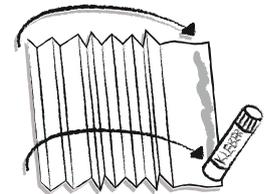
- 1 Messen Sie den Kopfumfang des Kindes mit einem Maßband aus.



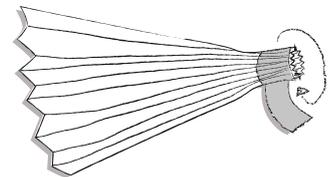
- 2 Schneiden Sie das Krepppapier auf die Länge des jeweiligen Kopfumfangs + 4cm zu.



- 3 Anschließend kleben Sie die beiden kurzen Seiten zusammen.

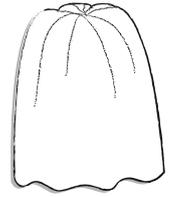


- 4 Danach wickeln Sie den Tesafilm um das eine Ende der entstandenen Röhre.

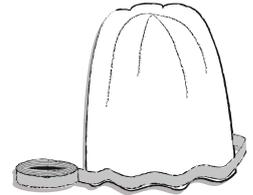


weiter auf Seite 15 ➔

- 5 Krempeln Sie die „Mütze“ einmal um, so dass die Innenseite außen liegt.



- 6 Kleben Sie einen Streifen Tesafilm am unteren Rand entlang fest.



- 7 Schlagen Sie den Rand drei bis vier Mal nach außen um.



**Fertig ist  
die eigene  
Bäckermütze!**



## Hampel-Bäckman

Basteln Sie mit den Kindern einen Hampelmann in Gestalt des Bäckman. Die einzelnen Schablonen auszuschneiden und die Figur zusammzusetzen, erfordert Geduld und Konzentration. Es steht Ihnen frei, sich für den farbigen Hampelmann oder für die Vorlage zum Ausmalen zu entscheiden.

### Benötigtes Arbeitsmaterial

*vier Musterklammern*

*Karton oder festes Tonpapier*

*Schere*

*Stifte zum Ausmalen*

*Kleber*

*Locher*

*Nadel*

*dickere Schnur oder Kordel*

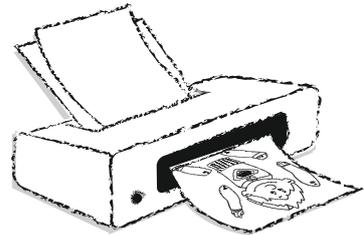
*stabiler Faden*

*Holzkuigel mit Loch*

*Drucker zum Ausdrucken  
der Vorlage*

## Anleitung in 9 Schritten

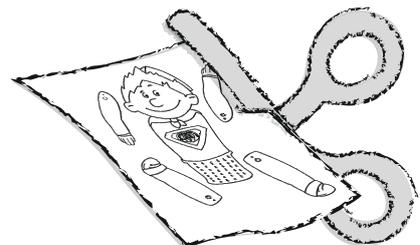
- 1 Drucken Sie die Farb- oder die Ausmal-Version der Hampel-Bäckman Vorlage für jedes Kind ein Mal aus. Falls Sie die Ausmal-Version gewählt haben, können die Kinder ihren Bäckman nun bemalen.



- 2 Kleben Sie die ausgedruckte Vorlage auf festes Tonpapier oder Karton.



- 3 Schneiden Sie Arme, Beine und den Körper aus.

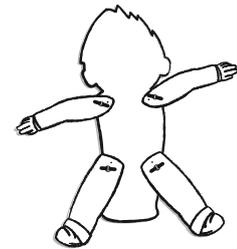


weiter auf Seite 17 ➔

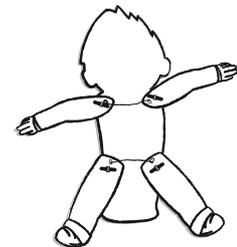
- 4** Arme und Beine werden an den jeweils zwei markierten Stellen mit Löchern versehen. Der Körper wird viermal gelocht.



- 5** Befestigen Sie die Arme und Beine mithilfe der Musterklammern am Körper. Verwenden Sie dafür immer das größere untere Loch. Je nach Größe Ihrer Musterklammern, müssen Sie das Loch eventuell noch etwas anpassen.



- 6** Verbinden Sie jetzt jeweils Arme und Beine mithilfe von zwei Fäden, die Sie durch die jeweils kleineren Löcher ziehen.

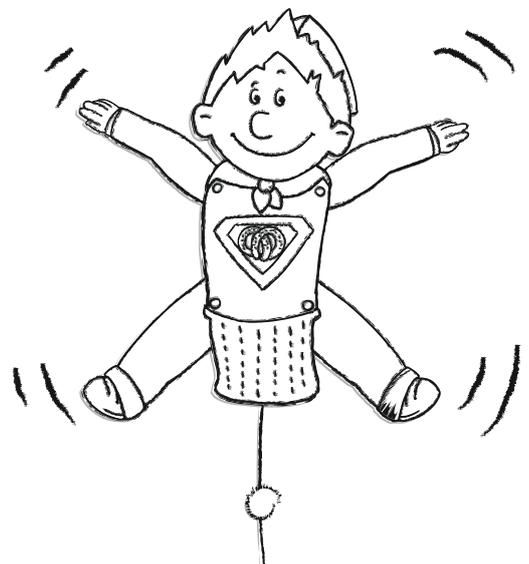


- 7** Verbinden Sie jetzt die Schnur oder Kordel in der Mitte der Figur mit den beiden Querfäden.

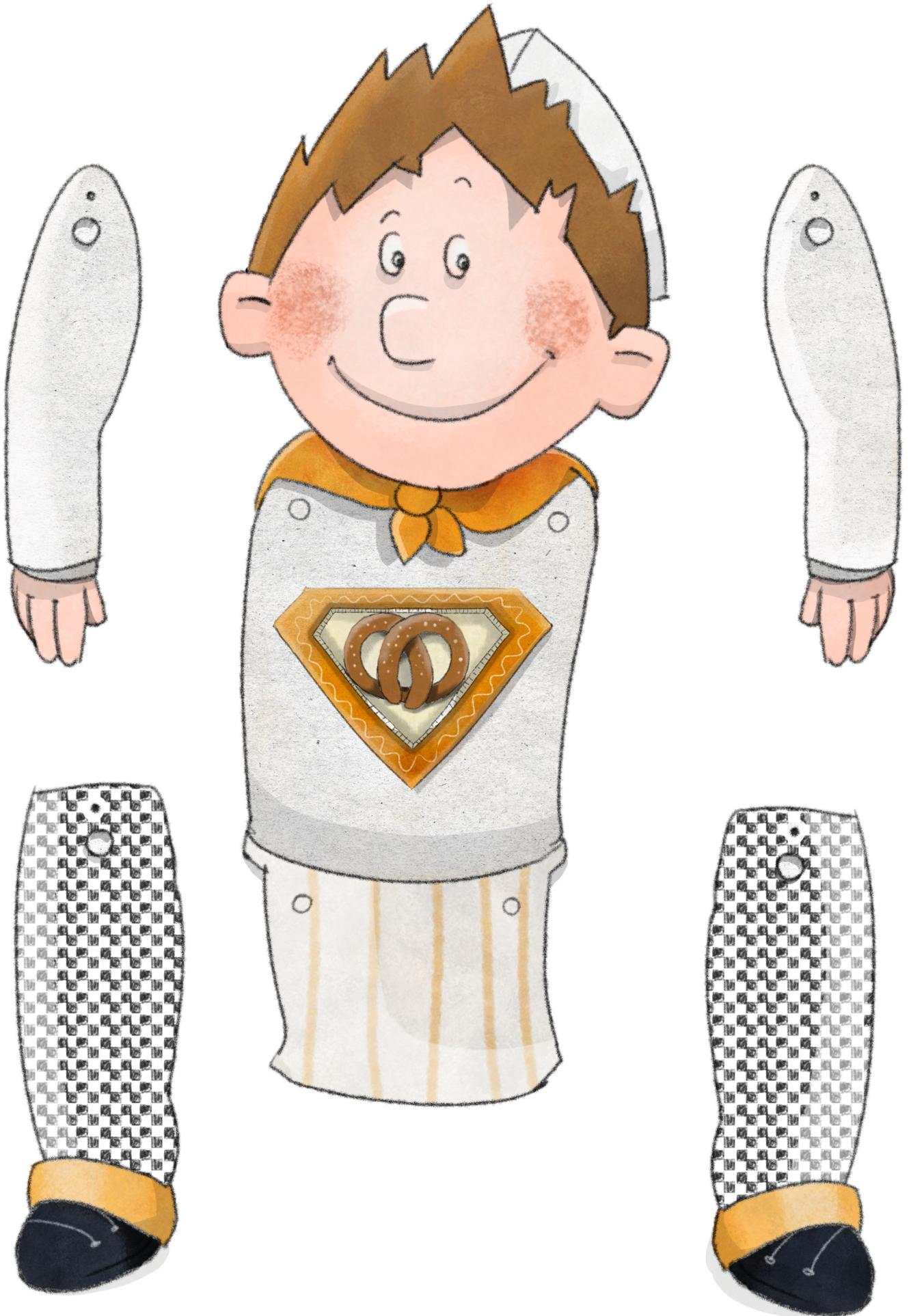
Befestigen Sie eine Kugel am unteren Ende der Schnur oder kneten Sie eine Schlaufe.

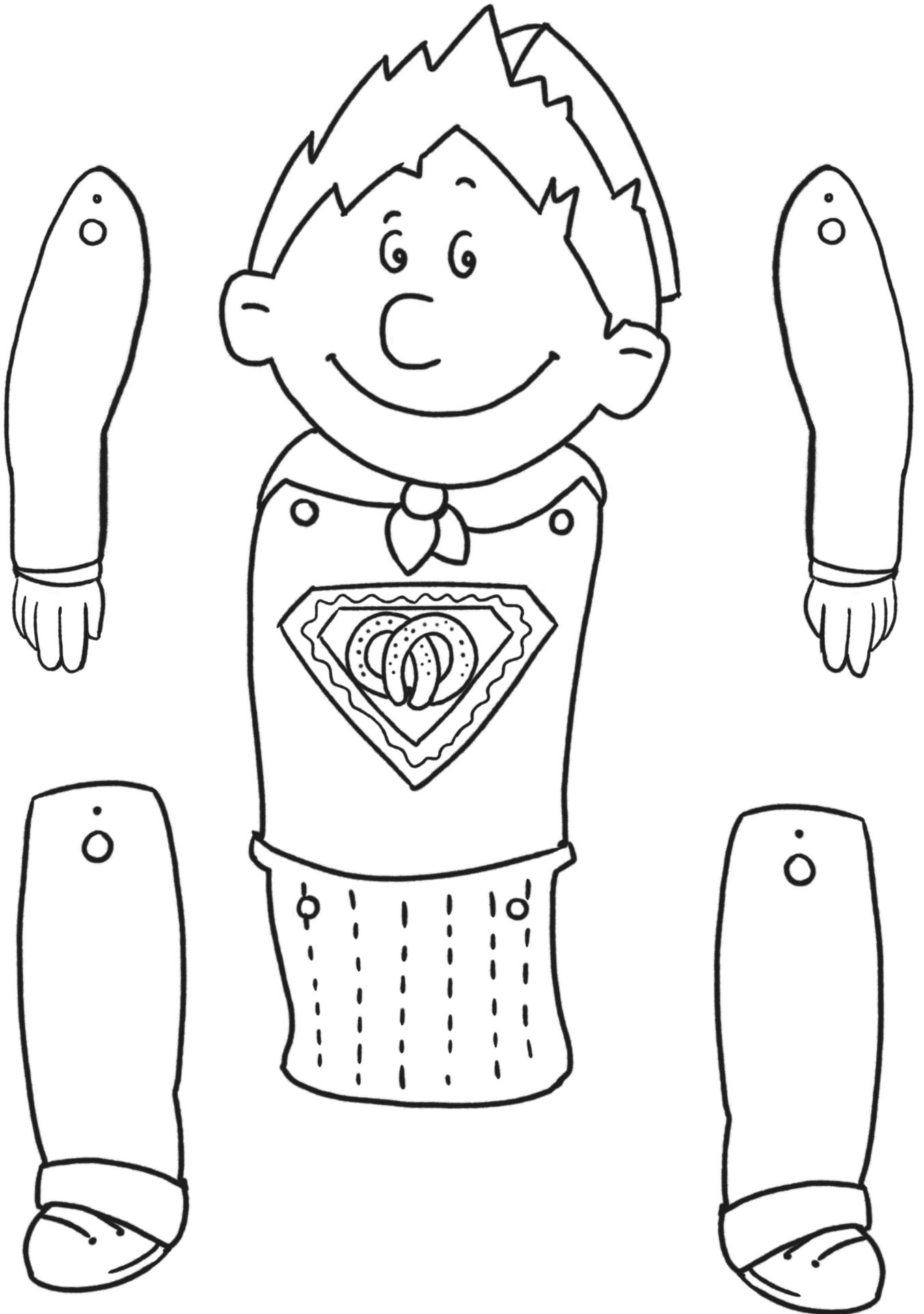


- 8** Bringen Sie oben am Kopf des Bäckmans mithilfe der Schnur noch einen Aufhänger an oder befestigen Sie den Hampel-Bäckman mithilfe einer Reiszwecke.



- 9** Durch Ziehen an der Schnur können die Kinder nun ihre Hampel-Bäckmänner zum Leben erwecken.







## Backen mit Kindern

Um den Kindern den Vorgang des Backens näherzubringen, können Sie mit ihnen gemeinsam Gebäck herstellen. Beim Kneten ist die Kraft der Kinder gefragt, beim Formen und Verzieren der Backwaren zählen Kreativität und feinmotorisches Geschick. Je nachdem wie alt die Kinder sind, können verschiedene Fähigkeiten erprobt werden. Besonders viel Spaß macht das Ganze natürlich, wenn währenddessen die selbst gebastelten Bäckermützen getragen werden.

Für dieses Arbeitsmodul stellen wir Ihnen zwei ganz unterschiedliche Rezepte zur Verfügung: den Salzteig, mit dem die Kinder im Anschluss an das Backen spielen können und den Quarkteig, der bei einem gemeinsamen Frühstück verzehrt werden kann.

Wenn die Salzteigfiguren fertig gebacken und bemalt sind, können sie zum Spielen verwendet werden. Die Kinder schlüpfen dann in die Rolle eines Bäckers, einer Verkäuferin oder eines Kunden. So lernen sie nicht nur verschiedene Berufe kennen, sie entwickeln dadurch spielerisch ein Verständnis für die Aufgaben des täglichen Lebens und werden in Kommunikationskompetenz und Entscheidungsfähigkeit geschult. Gleichzeitig wird ihnen beigebracht, sich in andere Personen hineinzusetzen.

Durch das Backen mit dem Quarkteig lernen die Kinder, wie sie aus einzelnen Zutaten eigenes Gebäck herstellen, das sie im Anschluss bei einem gemeinsamen Frühstück verzehren können.

## Salzteigrezept

- 1 Mischen Sie das Mehl und das Salz in einer Schüssel. Geben Sie so viel Wasser hinzu, bis ein glatter Teig entsteht. Fügen Sie das Öl nach Bedarf hinzu, um die Knetmasse geschmeidiger zu machen.
- 2 Kneten Sie den Teig gründlich durch. Wenn Sie farbigen Salzteig herstellen möchten, kann jetzt Lebensmittelfarbe in den Teig eingearbeitet werden.
- 3 Wickeln Sie den Teig in Klarsichtfolie und lassen Sie ihn 30 Minuten ruhen.
- 4 Nun können die Kinder beginnen, die Backwaren zu formen. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Zum Modellieren eignen sich unterschiedliche Hilfsmittel wie ein Nudelholz, Ausstechformen, Zahnstocher und weitere Werkzeuge. Mit einem Bleistift lassen sich Löcher stechen, um das Gebäck später aufzuhängen.

**Tipp:** Um die einzelnen Kunstwerke nach dem Backen wieder ihren Künstlern zuordnen zu können, empfiehlt es sich, mit einem Zahnstocher auf der Unterseite den Namen des Kindes und das Datum des Herstellungstages einzuritzen.

### Zutaten & Arbeitsmaterial

#### Für den Teig (für ca. 2 Kinder):

*ca. 2 1/2 Tassen Mehl*

*1 Tasse Salz*

*1 Tasse Wasser*

*1 Teelöffel Öl*

*Klarsichtfolie*

*Backpapier*

#### Zum Bearbeiten:

*Nudelholz*

*Ausstechformen*

*Plastikmesser*

*Zahnstocher*

*weitere Utensilien nach Bedarf*

#### Zum Bearbeiten:

*Lebensmittel-, Wasser-, Finger- oder*

*andere deckende, ungiftige Farben, Pinsel*

**weiter auf Seite 21** ➔

Falls ein Gebäck aus mehreren kleinen Teilen besteht, kleben Sie diese noch vor dem Backen aneinander, indem Sie die Stellen, an denen eine Verbindung entstehen soll, mit einem Pinsel anfeuchten und aufeinander drücken.

- 5** Wenn die Backwaren fertig geformt wurden, lassen Sie diese bis zum nächsten Tag an einer schattigen Stelle im Zimmer stehen.

- 6** Legen Sie die Backwaren in den kalten Ofen und heizen Sie ihn auf 80 Grad auf. Kleine Objekte sind schon nach wenigen Minuten ausgehärtet, bei großen Objekten kann es auch mehrere Stunden dauern.

**Tipp:** Falls ein Gebäckstück nach dem Backen zerbrechen sollte, kann man es meistens einfach mit Flüssigkleber reparieren.

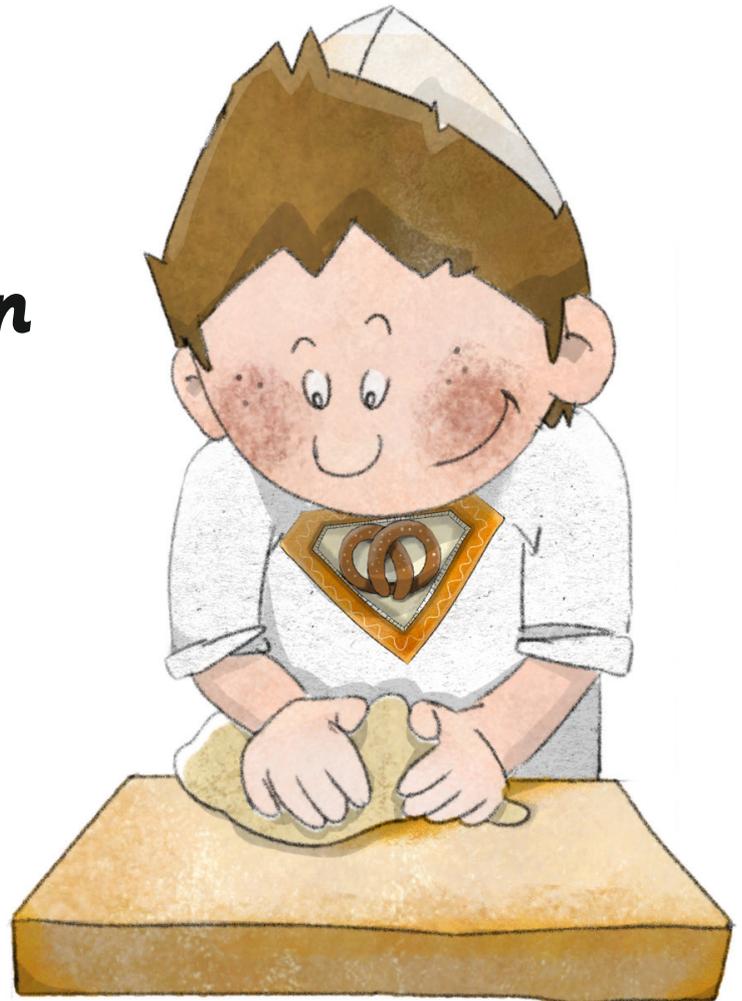
- 7** Wenn die Backwaren hart gebacken sind, lassen Sie diese abkühlen. Anschließend können die Backwaren bemalt, beklebt oder auf andere Weise verziert werden.

**Tipp:** Um den Farben mehr Ausdruck zu verleihen und das Gebäck gegen Feuchtigkeit zu schützen, können die Backwaren nach einer gewissen Trockenzeit mit transparentem Lack bepinselt werden.

Das so entstandene Gebäck kann nun in einem Einkaufsladen für Kinder zum Spielen verwendet werden. Zu dekorativen Zwecken können Sie die Stücke nun aber auch an den Wänden Ihrer Einrichtung aufhängen. Sicherlich freuen sich die Kinder auch darüber, wenn sie ihre selbst hergestellten Werke mit nach Hause nehmen dürfen.

**Hinweis:** Der Salzteig ist nicht zum Verzehr geeignet!

**Fertig sind  
die fantasievollen  
Backwaren!**





## Quarkteigrezept mit Variationsmöglichkeiten

**1** Geben Sie den Quark, das Öl, die Milch, das Ei, das Salz und den Zucker (für herzhafte Brötchen den Zucker weglassen) in eine Schüssel, und rühren Sie die Zutaten glatt. Für die süßen Quarkbrötchen geben Sie noch Rosinen oder Schokotropfen dazu.

**2** Vermengen Sie das Mehl und das Backpulver, und geben Sie das Gemisch nach und nach zu den restlichen Zutaten in die Schüssel. Kneten Sie so lange bis ein glatter Teig entsteht.

**Tipp:** Je nachdem ob der Teig zu fest oder zu weich ist, geben Sie noch etwas mehr Mehl oder Öl dazu.

**3** Lassen Sie den Teig 10 Minuten ruhen, und kneten Sie ihn danach noch einmal kräftig von Hand durch.

**4** Nun können Sie den Teig für die Kinder portionieren.

### Quarkzopf

Teilen Sie den Teig in drei gleich große Teile. Lassen Sie diese von den Kindern zu gleich langen Rollen formen. Nun werden die drei Rollen an einem Ende zusammengedrückt und zu einem Zopf geflochten. Sie können natürlich auch mehrere kleine Zöpfe flechten lassen. Zum Schluss wird der Zopf mit Milch oder Eigelb bestrichen.

### Quarkmäuse

Teilen Sie den Teig in gleich große Stücke. Formen Sie die Teile erst zu Kugeln und lassen diese dann auf einer Seite spitz zulaufen. Jeweils zwei Rosinen werden als Augen aufgesetzt, und die Mandeln werden als Ohren in den Teig gesteckt. Zum Schluss werden die Mäuse mit Milch oder Eigelb bestrichen.

### Herzhafte Quarkbrötchen

Teilen Sie den Teig in gleich große Stücke. Formen Sie diese erst zu Kugeln, und drücken Sie sie dann auf dem Backblech leicht flach. Bestreichen Sie die Brötchen nun mit Milch oder Eigelb und verteilen darauf die Körner.

### Süße Quarkbrötchen

Teilen Sie den Teig in gleichgroße Teile. Formen Sie diese erst zu Kugeln und drücken sie dann auf dem Backblech leicht flach. Bestreichen Sie die Brötchen nun mit Milch oder Eigelb.

**5** Alle Teige kommen nun bei 180° in den vorgeheizten Backofen und werden, je nach Größe der geformten Backwaren, ca. 15-30 Minuten gebacken.

## Zutaten

### Grundrezept Quarkteig (für ca. 2 Kinder):

250 g Quark

6 EL Öl

10 EL Milch

1 Ei

1/2 TL Salz

80 g Zucker (für herzhafte Brötchen ohne Zucker)

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Eigelb oder Milch zum Bestreichen

### Für Quarkmäuse:

Rosinen für die Augen

Mandeln für die Ohren

### Für herzhafte Quarkbrötchen:

Körner zum Bestreuen

### Für süße Quarkbrötchen:

Rosinen oder Schokotropfen

(Menge je nach Geschmack)



## Frühstücksbingo

Damit sich die Kinder die neu gelernten Wörter aus der Geschichte besser merken können, eignet sich ein Bingospiel besonders gut. Jedes Kind erhält ein Spielfeld mit verschiedenen Bildern, die teilweise als Begriffe in der Geschichte vorkommen.

Während Sie die Geschichte „Vom Korn zum Brot“ vorlesen, müssen sich die Kinder auf die Geschichte und gleichzeitig auf die Bilder vor ihnen auf dem Spielfeld konzentrieren. Das kann ihnen nur gelingen, wenn sie bereits Vorstellungen zu den verschiedenen Begriffen entwickelt haben.

Die Frustrationstoleranz der Kinder wird bei diesem Spiel besonders gefordert, da es am Ende nur einen Gewinner gibt. Natürlich können auch mehrere Kinder ein Spielfeld zusammen erhalten. Das stärkt den Gemeinschaftssinn und gleicht eventuelle Altersunterschiede aus.

Wie die Spielfelder eingesetzt werden, ist von der Größe der Gruppe und den individuellen Fähigkeiten der Kinder abhängig.

## So funktioniert's

**1** Drucken Sie alle Bingo-Spielfelder aus - falls möglich in Farbe. Auf einem Blatt befinden sich zwei Spielfelder. Schneiden Sie diese entsprechend auseinander. Geben Sie jedem Kind ein Spielfeld und einen Stift.

**2** Achten Sie darauf, dass möglichst jedes Kind ein anderes Spielfeld erhält. Falls mehr als zwölf Kinder mitspielen, können Sie Spielfelder auch doppelt verteilen.

**Tipp:** Wenn Sie das Frühstücksbingo häufiger spielen, achten Sie darauf, dass die „Gewinner-Spielfelder“ jedes Mal an andere Kinder verteilt werden.

**3** Lesen Sie die Geschichte „Vom Korn zum Brot“ vor. Erklären Sie den Kindern, dass sie bei der folgenden Geschichte ganz genau aufpassen müssen. Wenn in der Geschichte ein Begriff vorkommt, zu dem sie das passende Bild auf ihrem Bingo-Spielfeld sehen, dürfen sie das Bild durchstreichen.

Wer zuerst eine horizontale oder eine vertikale Reihe von drei durchgestrichenen Bildern hat, muss laut „Bingo“ rufen. Wenn alle Bilder vom Kind richtig erkannt und durchgestrichen wurden, hat es gewonnen.

Wenn ein Kind gewonnen hat, kann noch um die restlichen Plätze gespielt werden. Wenn das Kind mit dem „Gewinner-Spielfeld“ einen Begriff verpasst, hat das Kind mit dem zweiten Gewinner-Spielfeld die Chance.

## Lösungen und Platzierungen

Hinweis: Die Bingo-Begriffe kommen durch das Vorlesen der Geschichte immer in der gleichen Reihenfolge vor. Das heißt, dass die Gewinner anhand der Spielfelder schon im Voraus feststehen.

Damit Sie erkennen können, welches Spielfeld welchen Platz erzielt (vorausgesetzt das Kind passt auf und erkennt die Begriffe), sind die Spielfelder mit Zahlencodes versehen. Die Ziffer nach der 0 zeigt die Platzierung an, z. B. 490137 für den ersten Platz, 731028 für den zweiten Platz usw. Es gibt achtmal den fünften Platz.

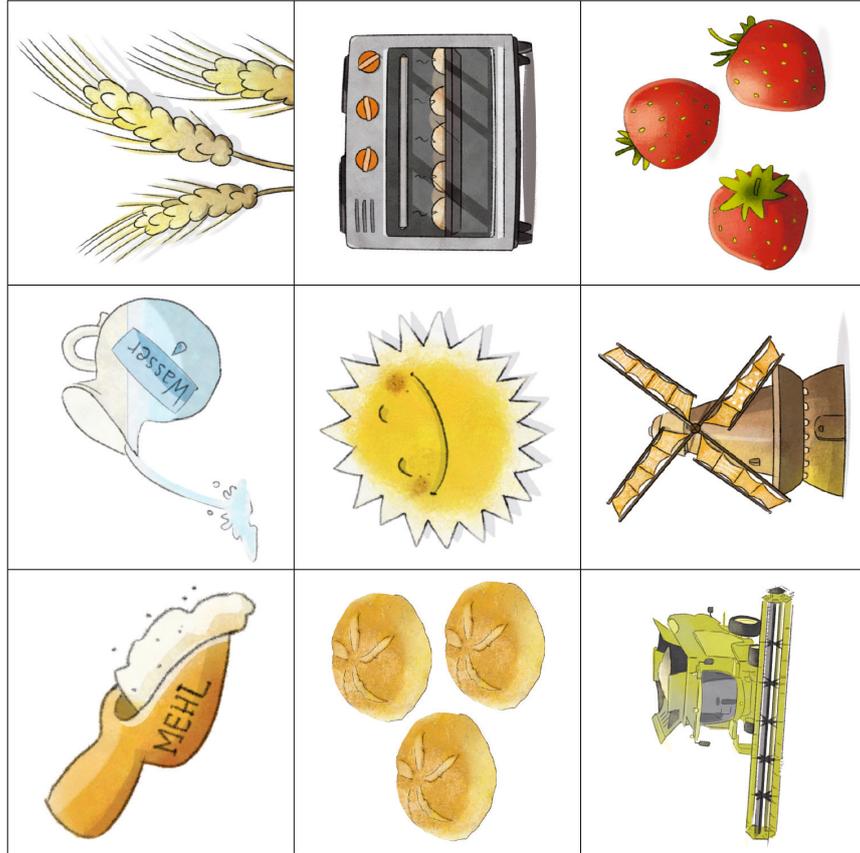
**Zu folgenden Begriffen aus der Geschichte existieren entsprechende Bilder auf den Spielfeldern:**

*Bäckman, Mehli, Brötchen, Bauer, Getreide, Sonne, Mähdrescher, Mühle, Mehl, Wasser, Ofen, Verkäuferin*

# Bingo!

# Bäckman

Bingo

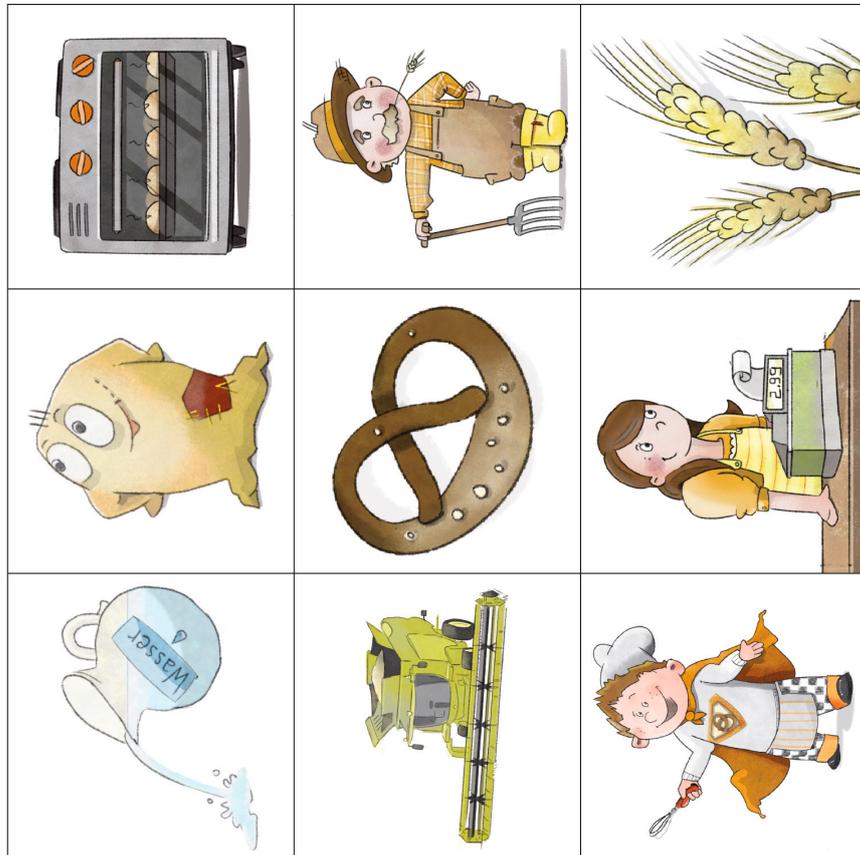


187403

Name:

# Bäckman

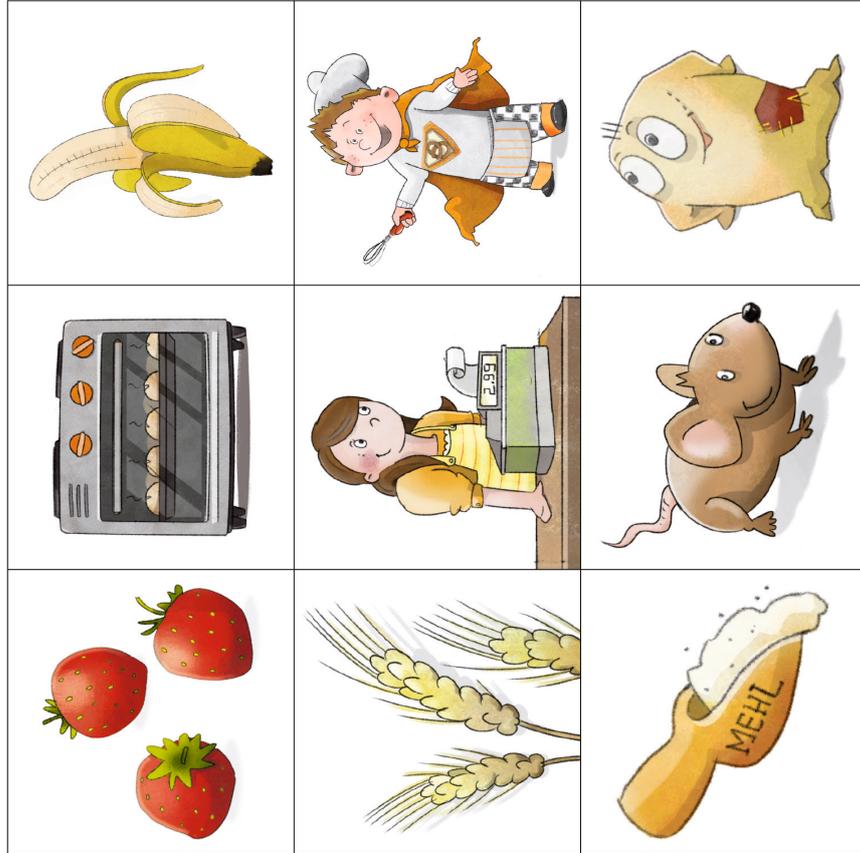
Bingo



504931

Name:

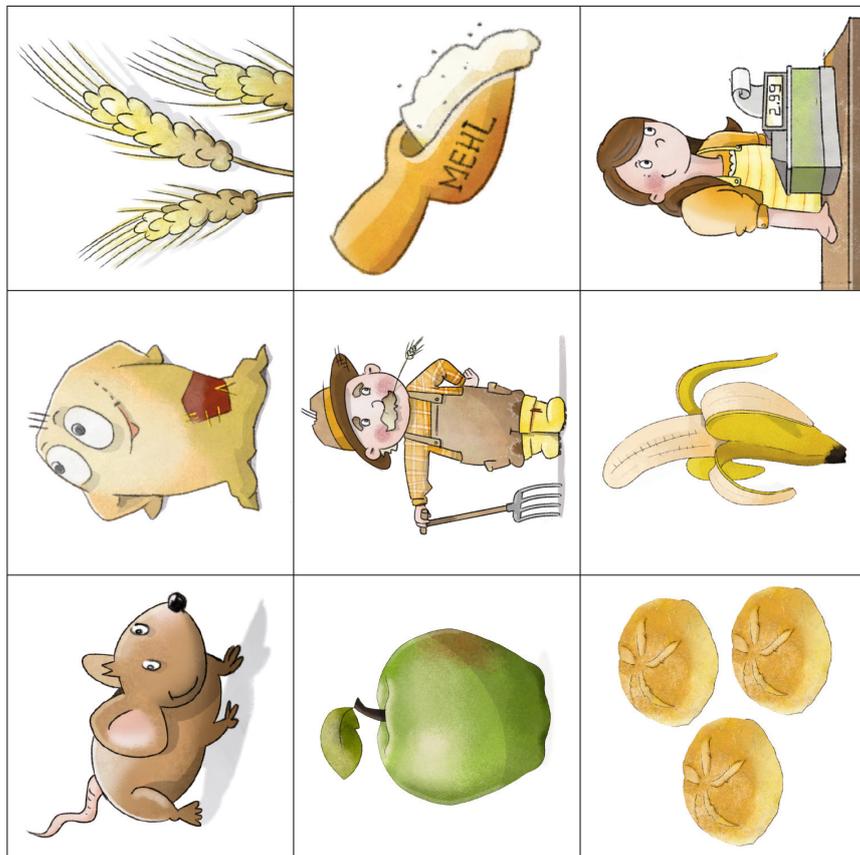
# Bäckmann Bingo



231057

Name:

# Bäckmann Bingo



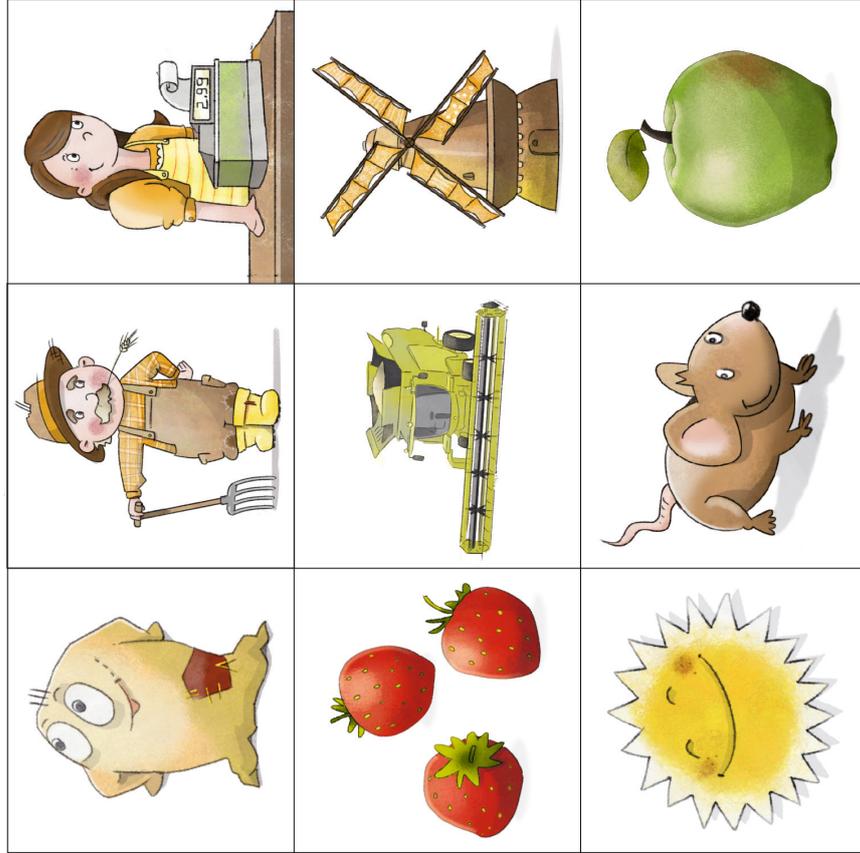
470512

Name:



# Bäckmann

Bingo

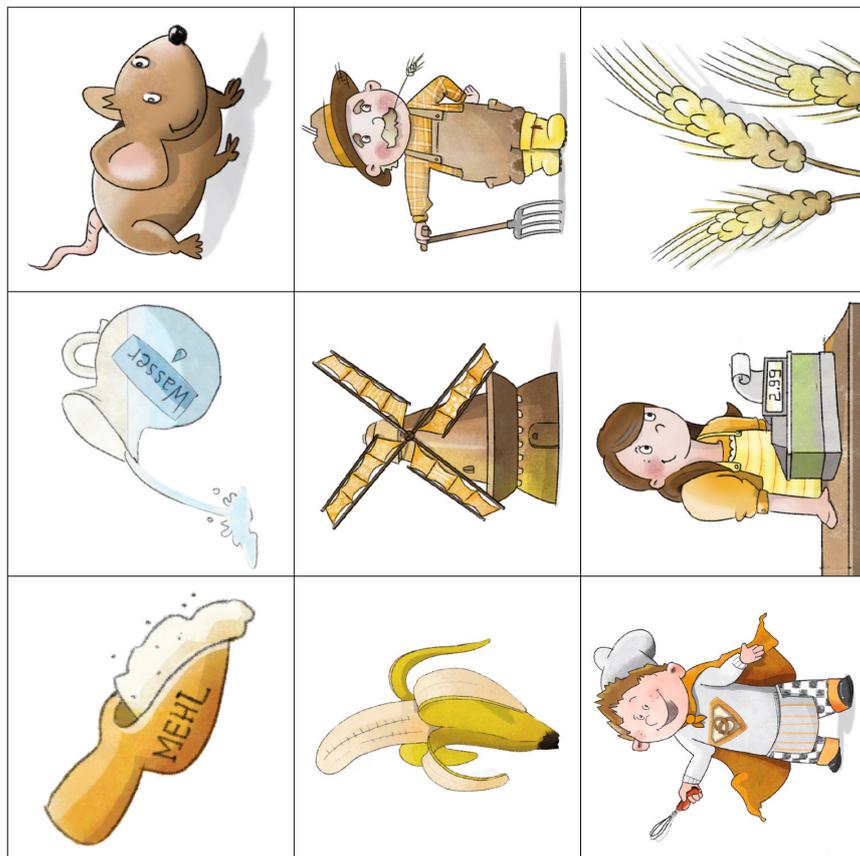


321059

Name:

# Bäckmann

Bingo

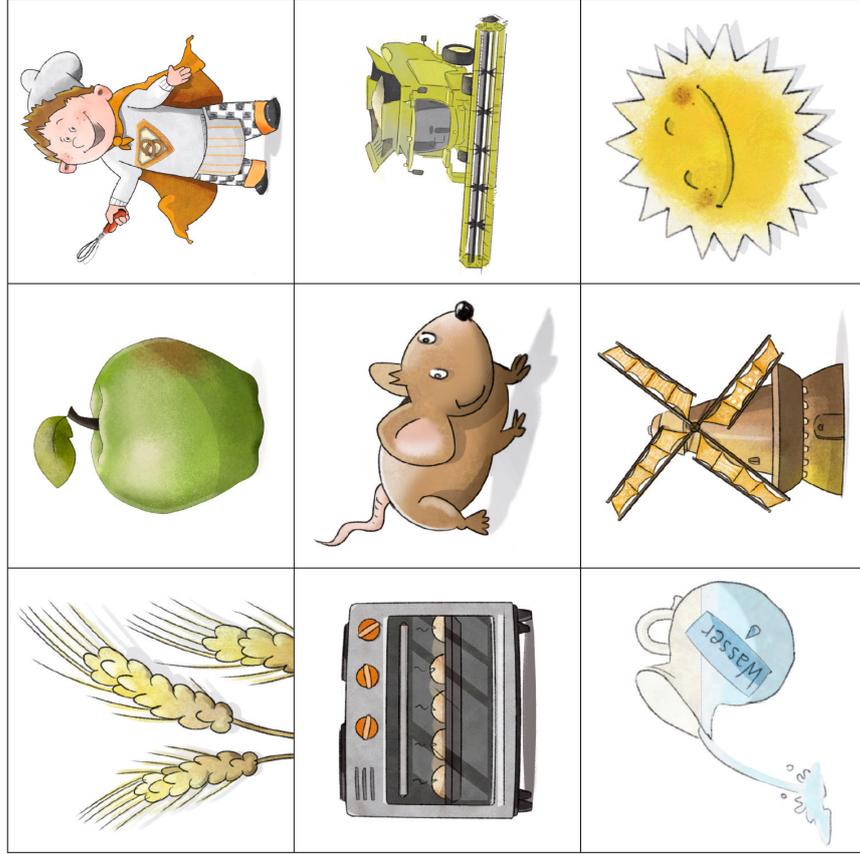


630582

Name:

# Bäckmann

Bingo

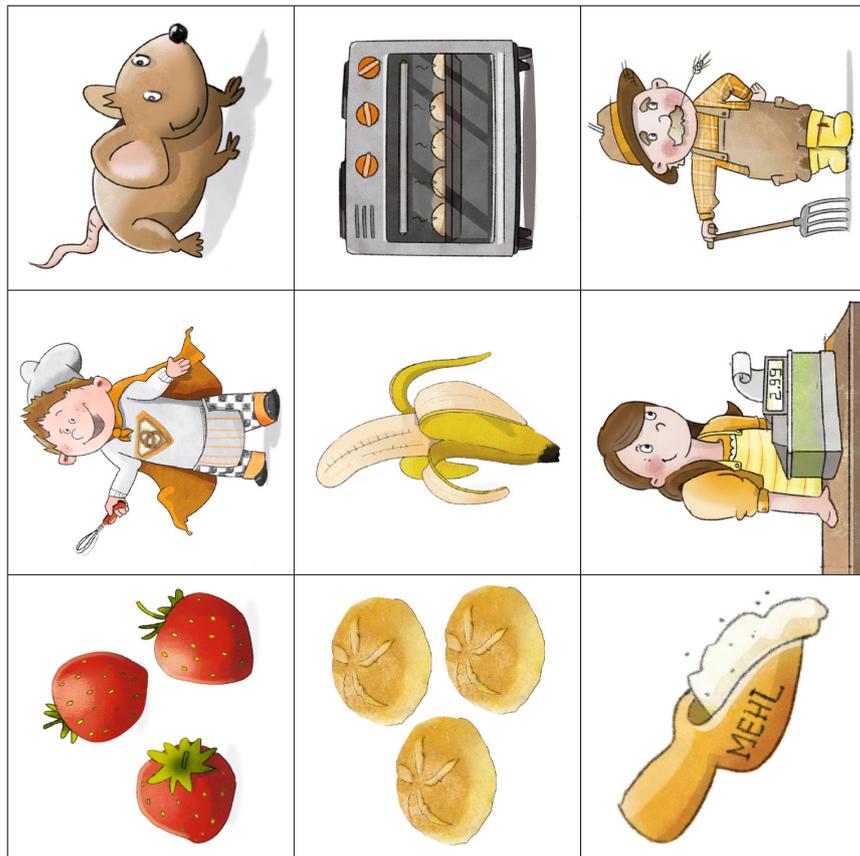


490137

Name:

# Bäckmann

Bingo



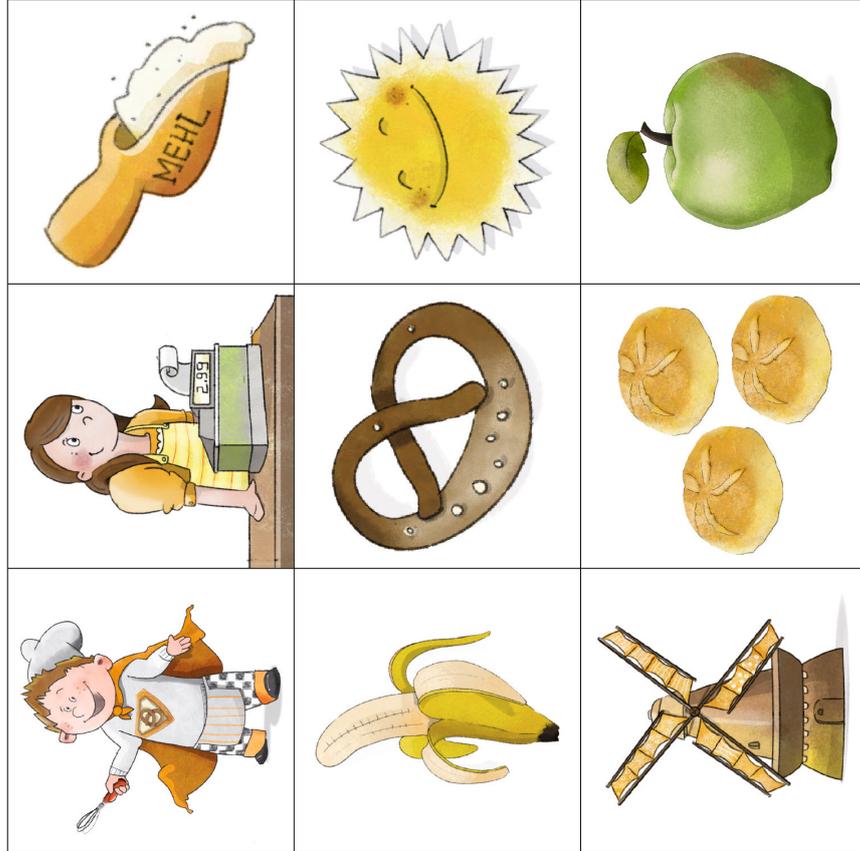
805631

Name:



# Bäckmann

Bingo

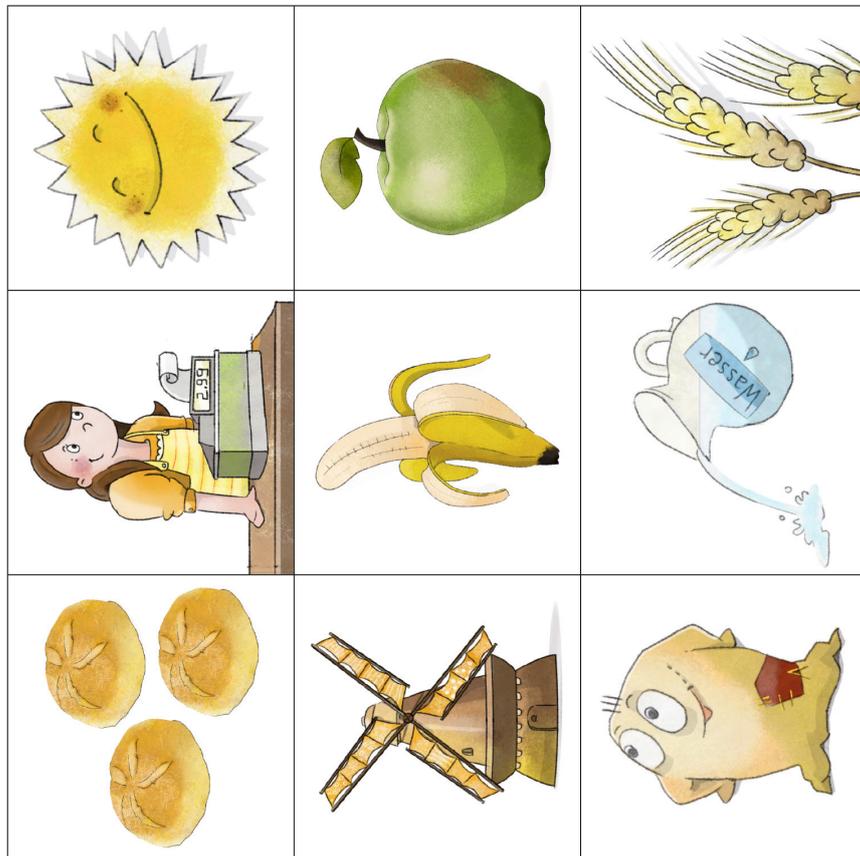


912305

Name:

# Bäckmann

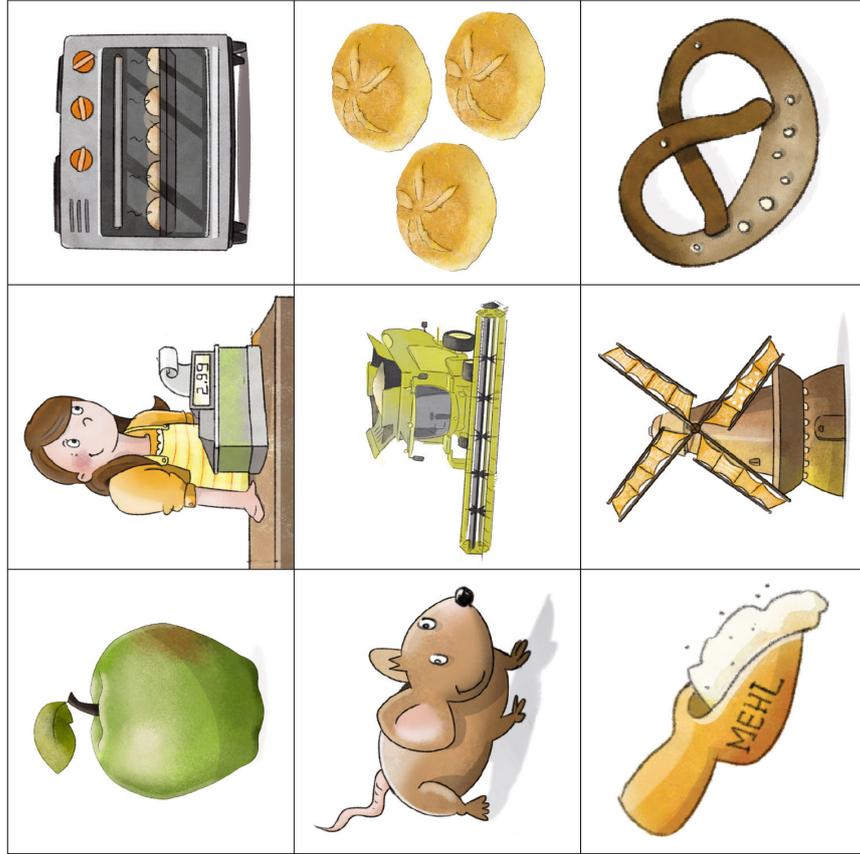
Bingo



731028

Name:

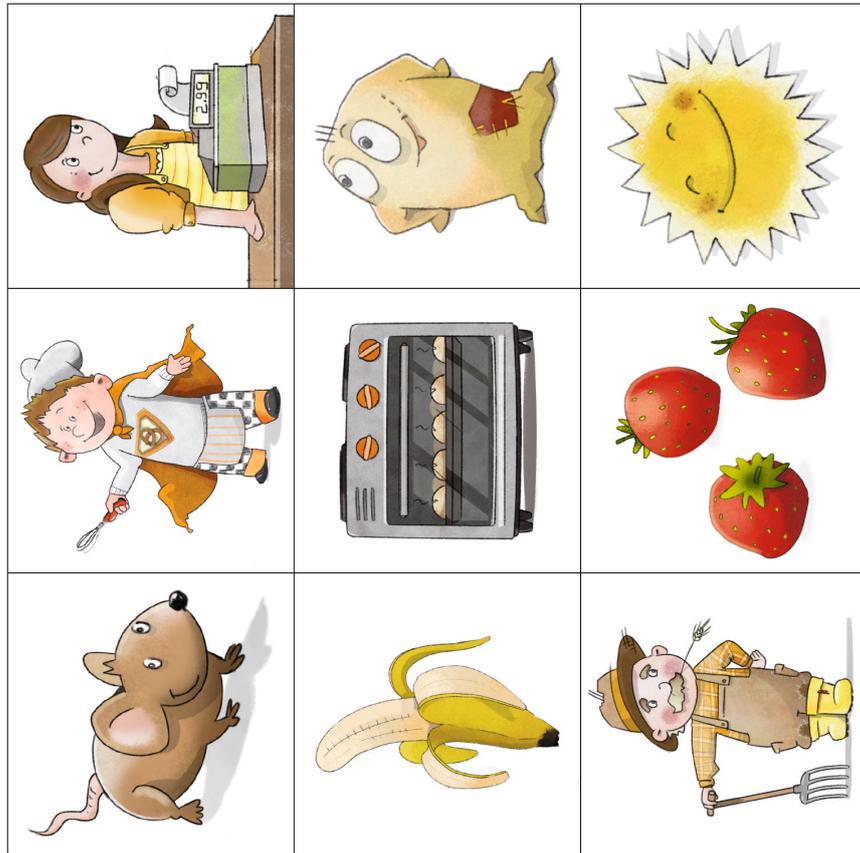
# Bäckman Bingo



219405

Name:

# Bäckman Bingo



705219

Name:





## Bewegungsübungen

Um den Bewegungsdrang der Kinder zu stillen und einen Ausgleich zu den Konzentrations-Aufgaben zu schaffen, werden nachfolgend einige Übungen und Spiele aufgelistet. Sie sind so gewählt, dass sie leicht in den Alltag Ihrer Einrichtung integriert werden können und das Thema „Backen“ spielerisch aufgreifen.

## Kreisrennen

Kopieren Sie die Vorlage für das Kreisrennen und schneiden Sie die einzelnen Abbildungen aus. Nachdem die Kinder einen Sitzkreis gebildet haben, erhält jedes Kind eine der ausgeschnittenen Illustrationen. Diese können auch doppelt vorkommen.

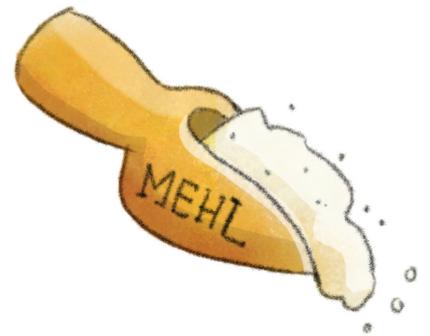
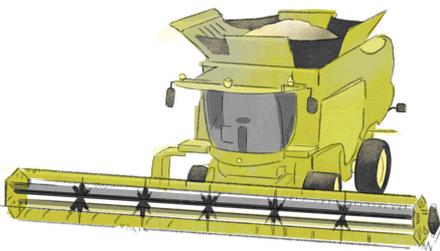
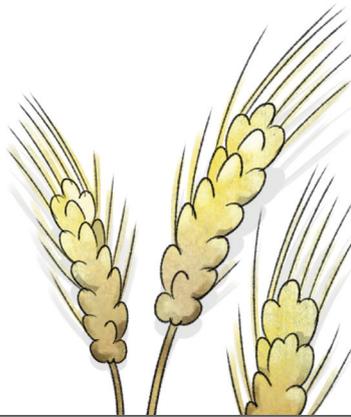
Lesen Sie nun die Geschichte vor. Sobald ein Begriff fällt, zu dem ein Kind die passende Illustration besitzt, muss es aufspringen und eine Runde um den Sitzkreis rennen. Danach darf es sich wieder auf seinen Platz setzen.

### Benötigtes Arbeitsmaterial

Ausdruck der Kreisrennen-Vorlage

Schere







## Brotgymnastik

Damit sich die Kinder die verschiedenen Backwaren noch besser einprägen können, wurde die Brotgymnastik entwickelt. Sie kann als Bewegungsübung in den Morgenkreis integriert, oder auch mit Musik kombiniert werden. So lange ein Lied erklingt, dürfen sich die Kinder frei durch den Raum bewegen. Setzt die Musik aus, nehmen alle eine vorgegebene „Brotposition“ ein. Dabei können die Kinder entweder selbst

bestimmen, welche Backware als nächstes an der Reihe ist, oder Sie geben diese vor.

Die angeführten Ideen verstehen sich als Beispiele. Die Liste kann jederzeit verkürzt oder auch kreativ erweitert werden, je nach Bedarf und Interesse der Kinder.

Folgende Anregungen sind möglich:

### Baquette (Ein Kind)

Die Kinder machen sich ganz lang und strecken sich im Stehen; ihre Arme zeigen nach oben; sie stellen sich auf die Zehenspitzen.

### Übungsziele

Fußmuskeln werden gedehnt, der ganze Körper wird gestreckt - gut für die Haltung der Kinder

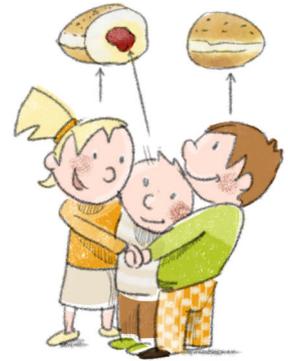


### Berliner (Drei Kinder)

Zwei Kinder stehen sich gegenüber und fassen sich an den Händen. Ein drittes Kind stellt sich in die Mitte des Kreises.

### Übungsziele

Zählübung, gemeinsam etwas erschaffen



### Rosinenschnecke

(Alle Kinder)

Ein Kind steht in der Mitte. Ein zweites Kind stellt sich an seinen Rücken und ein drittes Kind wieder an diesen Rücken. Die Kinder formieren sich so zu einer Schneckennudel.

### Übungsziele

Erfordert viel Kommunikation und Koordination – eventuell ist Ihre Hilfe dabei nötig



### **Laugenstange** (Vier Kinder)

Die Kinder knien auf allen Vieren und machen einen Katzenbuckel. Jeweils vier Kinder knien dabei in einer Reihe und ergeben so gemeinsam die Laugenstange.

#### **Übungsziele**

Entspannung für die Rückenmuskulatur, Zählübung



### **Nussecke** (Ein Kind)

Die Kinder legen sich auf den Rücken. Sie strecken ihre Beine nach oben in Richtung Decke und heben ihren Oberkörper an, um mit den Händen die Füße zu berühren.

#### **Übungsziele**

Bauchmuskulatur, Rückenstreckung, Dehnung, Beweglichkeit



### **Fladenbrot** (Alle Kinder)

Alle Kinder legen sich auf den Rücken nebeneinander. Sie ordnen sich zu einem Kreis an, indem ihre Füße den Mittelpunkt bilden.

#### **Übungsziele**

Gemeinschaftserlebnis, Kommunikation - eignet sich besonders gut als abschließende Entspannungsübung

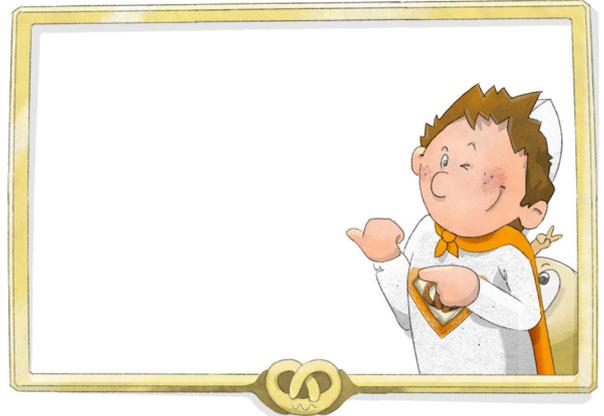






### Du und dein Freund Bäckman

Sie finden innerhalb dieser Mappe eine Kopiervorlage, auf der Bäckman in einem Porträt-Rahmen dargestellt ist. Die Kinder können sich auf die freie Fläche neben Bäckman malen, oder ein Foto von sich einkleben. Die Porträts können in Ihrer Einrichtung an der Wand aufgehängt werden, zum Beispiel im Frühstücksraum.



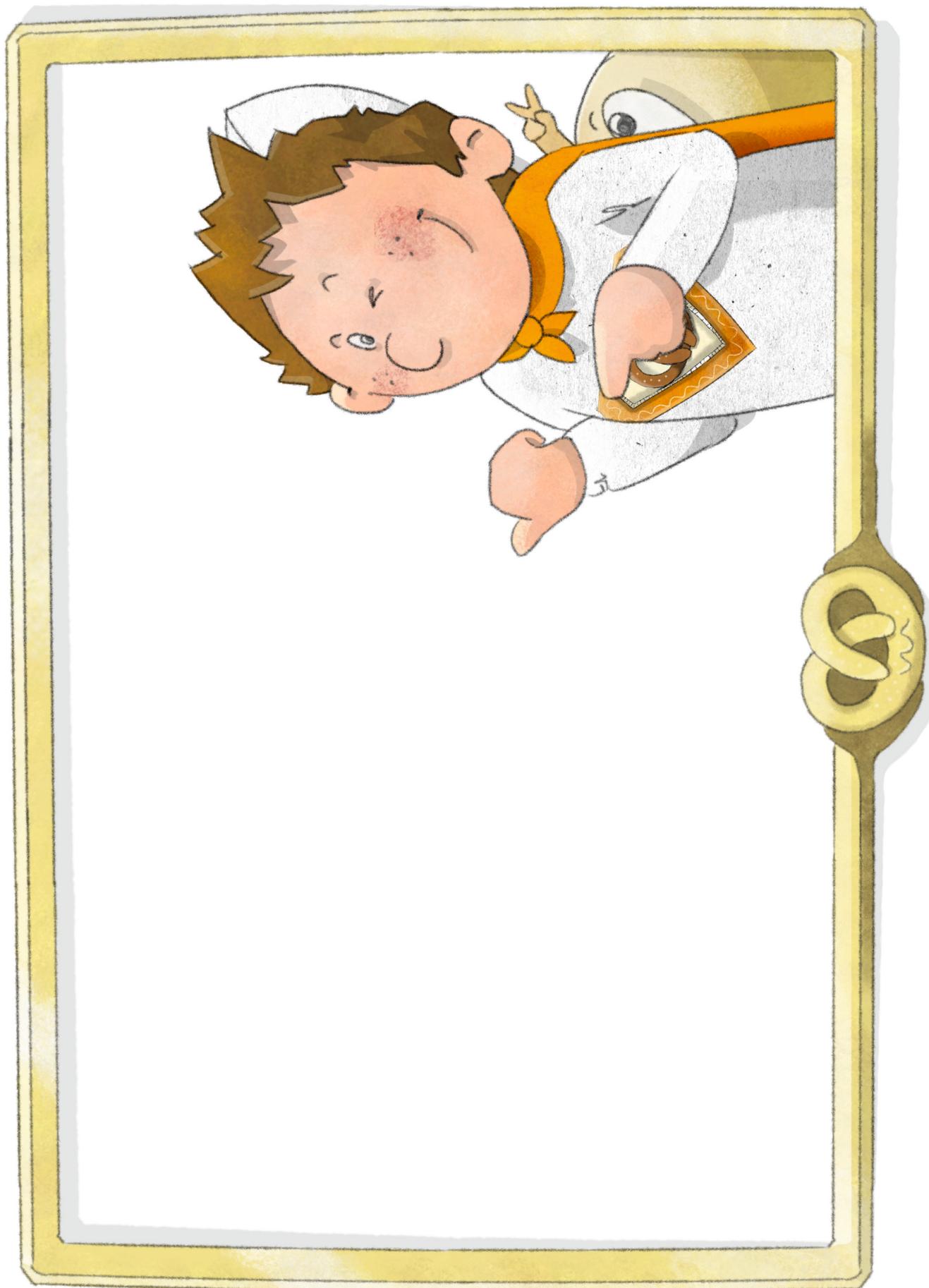
(Die Malvorlage finden Sie auf Seite 36)

### Wo sind die Backwaren der Verkäuferin?

Dieses Bild ist noch nicht fertig gemalt: Der Fachverkäuferin fehlen die Backwaren in ihrer Theke und in den Regalen. Die leeren Flächen können von den Kindern selbst ergänzt werden, indem sie Brote, Brötchen und weitere Backwaren dazu malen. Möglicherweise entsteht daraus ein Gespräch: Wieso hat das Kind diese Backwaren gezeichnet? Welche Backwaren kennt das Kind bereits?



(Die Malvorlage finden Sie auf Seite 37)







Das Bäckman-Kinderlied wird Mädchen und Jungen begeistern. Besonders als täglich wiederkehrendes Ritual im Morgenkreis oder am Frühstückstisch lädt es zum Mitsingen und Bewegen ein. Sie können dieses Lied nutzen, um gemeinsam den Tisch zu decken und die genannten Gegenstände

von den Kindern auf den Tisch stellen zu lassen. Im Anschluss an das Lied kann gemeinsam überlegt werden, welche der genannten Lebensmittel die Kinder gerne essen. Sprechen Sie mit den Kindern über die Bedeutung einer ausgewogenen Ernährung.

### **Bi-Ba-Bäckman Song** (Lied nach der Melodie von „Es tanzt ein Bi-Ba-Butzemann“)

Die Melodie zum Download finden Sie unter:

[www.musicfox.com/kinderlieder/lasst-die-kinder-singen.php](http://www.musicfox.com/kinderlieder/lasst-die-kinder-singen.php)

#### **Refrain:**

Es tanzt der Bi-Ba-Bäckman an unserm Tisch herum dideldum,  
es tanzt der Bi-Ba-Bäckman an unserm Tisch herum.

#### **Strophe 1:**

Er rüttelt sich und schüttelt sich  
und stellt das Brot gleich auf den Tisch.

#### **Refrain:**

Es tanzt der Bi-Ba-Bäckman an unserm Tisch herum dideldum,  
es tanzt der Bi-Ba-Bäckman an unserm Tisch herum.

#### **Strophe 2:**

Er rüttelt sich und schüttelt sich  
und stellt Tomaten auf den Tisch.

#### **Refrain:**

Es tanzt der Bi-Ba-Bäckman an unserm Tisch herum dideldum,  
es tanzt der Bi-Ba-Bäckman an unserm Tisch herum.

#### **Strophe 3:**

Er rüttelt sich und schüttelt sich  
und stellt den Tee mit auf den Tisch.

#### **Refrain:**

Es tanzt der Bi-Ba-Bäckman an unserm Tisch herum dideldum,  
es tanzt der Bi-Ba-Bäckman an unserm Tisch herum.

Gemeinsam mit den Kindern können die Strophen beliebig erweitert werden.

### **Bewegungsreim für den gemeinsamen Frühstückstisch**

#### **Reim:**

Guten Morgen Herr Bäcker,  
das Brot ist so lecker,  
wir stellen es schnell auf unseren Tisch,  
es schmeckt so herrlich frisch.

#### **Dazu sind folgende Bewegungen möglich:**

1. winken mit der Hand
2. den Bauch streicheln
3. etwas hinstellen oder wenn es schon auf dem Tisch steht, darauf zeigen
4. mit dem Mund Kaubewegungen machen



## Bäckman Rap

Die Melodie zum download finden Sie unter:

<http://www.fruehstuecksbaecker.de/fruehstuecksaktion-2011/grundschueler/baeckman-song/>

Intro:

Ihr kennt Superman, ihr kennt Spiderman, ihr kennt Batman,  
aber kennt ihr auch den Bäckman? Hör mal zu, sei nicht dumm,  
Frühstück bringt dich in Schwung!

Erste Strophe:

Wenn du morgens aufstehst und dich schlapp fühlst, hab ich'n  
Tipp, so cool dass du abkühlst, denn willst du fit im Kopf sein  
mach es schlauer, ein richtig fettes Frühstück, das gibt dir Pow-  
er, denn heutzutage haben viele vergessen, für den Start in den  
Tag auch was Gutes zu essen, doch bist du fit durch Frühstück  
geht es hoch auf der Leiter, der Bäckman sagt es dir, und du  
sagst es weiter. Hör mal zu, sei nicht blöd, Frühstückler wissen  
was geht!

Refrain:

Was macht dich wieder fit wie'n Turnschuh? Was gibt dir Kraft  
für den Tag? Was schenkt dir neue Energie? Was hat der Bäck-  
man gesagt?  
(zweimal)

Zweite Strophe:

Hier kommt der zweite Morgenmuffel, Leute, was geht ab?  
Wenn ich mein Frühstück nicht bekomme, mach ich schlapp,  
ich weiß nicht mehr genau, wann es schlimmer wurde,  
doch heute fühl ich mich wie ein Schluck Wasser in der Kurve,  
doch hätte ich ordentlich gegessen, würd's mir anders gehen,  
dann wär mir meine Schlafmütze nicht so anzusehen,  
dann wär ich immer ganz vorne dabei,  
doch ich ess komische Sachen zum Beispiel Torte mit Ei,  
doch 'ne angewärmte Brötchentüte frisch vom Bäcker,  
mit guten Zutaten auf'm Tisch kommt lecker,  
an alle Durchhänger, die schon nachmittags eingehen,  
vielleicht solltet ihr euch morgens mal mehr Zeit nehmen!  
Ich will nicht zu weit gehen, aber glaub das, ein gutes Frühstück  
ist so wie ein U-Boot: Das taucht was! Und auch der Bäckman  
weiß Bescheid, mit 'nem guten Frühstück ist der Rest 'ne  
Kleinigkeit! Hör gut zu, spitz die Ohren, mit 'nem Frühstück  
liegst du vorn!

Refrain:

Was macht dich wieder fit wie'n Turnschuh? Was gibt dir Kraft  
für den Tag? Was schenkt dir neue Energie? Was hat der Bäck-  
man gesagt? (zweimal)

Alle Frühstücksfans sagen HEY, alle Frühstücksfans sagen HO,  
wenn ihr Bock auf'n leckeres Frühstück habt dann sagt YO!  
(zweimal)

