



Vom Feld auf den Teller



Lesetext

Im Geschäft kann man viele verschiedene Mehlsorten kaufen. Das liegt daran, dass nicht jedes Mehl für jedes Gericht gleich gut geeignet ist. Manche Mehlsorten und



Getreidearten eignen sich besonders gut für Brot, andere besser für Kuchen, Pizza oder Nudeln.

In Österreich wird viel Weizen angebaut. Weizen ist besonders beliebt, weil er das Protein (Eiweiß) Gluten enthält. Gluten wirkt wie ein natürlicher Kleber: Es hält den Teig zusammen und sorgt dafür, dass Brot oder Gebäck locker und luftig werden können.



Es braucht mehrere Stationen, damit aus Weizen Lebensmittel hergestellt werden.

1. Am Feld



Die Bäuerinnen und Bauern säen den Weizen aus und pflegen die Pflanzen, damit sie gut wachsen können. Weizen bevorzugt viel Sonne und einen guten, nährstoffreichen Boden. Im Sommer wird der reife Weizen mit großen Maschinen geerntet.

2. In der Mühle



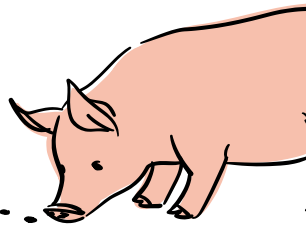
Nach der Ernte kommt der Weizen in die Mühle. Dort reinigen und mahlen Müllerinnen und Müller die Körner zu verschiedenen Mehlsorten. Im Jahr 1994 gab es in Österreich noch über 270 Mühlen, heute sind es nur noch knapp 90. Je nachdem, welches Mehl die Menschen brauchen und kaufen, wird entschieden, welche Mehlsorte hergestellt wird.

3. In der Bäckerei



Aus dem Mehl werden in der Bäckerei oder Lebensmittelproduktion schließlich Brot, Gebäck, Kuchen, Nudeln, Pizza und viele weitere Lebensmittel hergestellt.

Doch nicht der gesamte Weizen wird für Lebensmittel verwendet. Ein großer Teil dient auch als Tierfutter. Außerdem wird Weizen in der Industrie genutzt, zum Beispiel zur Herstellung von Papier oder Treibstoff.



Weizen zählt zu den wichtigsten Lebensmitteln weltweit. In Österreich wird so viel Weizen angebaut, dass die Menschen im Land fast ganz damit versorgt werden können. Dabei muss man unterscheiden: Hartweizen wird vor allem als Tierfutter verwendet, Weichweizen dagegen wird für die Ernährung der Menschen angebaut.

In Österreich verwenden die Menschen neben Weizen auch gerne anderes Getreide. Hier sind einige Beispiele:

- **Roggen** wird oft für Brot verwendet. Brote aus Roggen bleiben besonders lange frisch und haben einen kräftigen Geschmack.
- **Dinkel** eignet sich für Brot, Nudeln und Gebäck. Er ist sehr nah mit Weizen verwandt und hat einen leicht nussigen Geschmack.
- **Hafer** wird oft für Müsli verwendet. Er enthält viele Ballaststoffe, die lange satt machen und gut für die Verdauung sind.
- **Mais** wird zum Beispiel für Fladenbrot verwendet, oder für Maisweckerl, die durch das Mehl eine sonnengelbe Farbe bekommen.





Beantworte mithilfe des Textes die folgenden Fragen.

Welches besondere Eiweiß steckt im Weizen und wofür sorgt es im Teig?

Weizen wird für Lebensmittel verwendet. Aber wofür noch?



Zeichne die Stationen vom Weizen bis zum Lebensmittel.

1

2

3



Wofür könnten die Getreidearten verwendet werden?

Verbinde die Kästchen miteinander.

Getreideart	Verwendung	Begründung
Roggen	• Brot, Gebäck, Nudeln	• Gibt eine sonnengelbe Farbe.
Dinkel	• Brot	• Brot bleibt länger frisch.
Hafer	• Fladen und Weckerl	• Hält durch die Ballaststoffe lange satt.
Mais	• Müsli	• Ist verwandt mit Weizen.