

BROT VERSTEHEN

KONTAKT
INFORMATION
ORGANISATION
SELBSTSTÄNDIGES
ERARBEITEN
KONTROLLE

WORUM ES GEHT

Mit dieser Doppeleinheit werden die Schülerinnen und Schüler auf den Workshop bzw. Lehrausgang „Vom Korn zum Brot“ mit einer Expertin oder einem Experten vorbereitet. Die Kinder lernen Brot als wichtiges Alltagslebensmittel kennen und gewinnen erste Einblicke in den Herstellungsprozess. Gemeinsam entdecken sie den Weg vom einzelnen Getreidekorn bis hin zum frisch gebackenen Brot.

METHODEN

Brainstorming und schüleraktivierende Methode

SOZIALFORMEN

Plenum, Einzelarbeit

VORBEREITUNG

- Kleine Zettel/Schmierpapier in Klassenstärke oder eigene Hefte
- Ggf. verschiedene Brotsorten selbst mitbringen oder [Bildkarten Brotsorten](#) ausdrucken
- [Antwortmöglichkeiten](#) als Orientierung
- [Material Getreidepflanze](#) ausdrucken
- [AB Entwicklungsstadien Getreide](#) in Klassenstärke ausdrucken
- [AB Getreidepflanze](#) (unbedingt einseitig) in Klassenstärke ausdrucken
- [Lesespiel Vom Korn zum Brot](#) ausdrucken und ausschneiden
- [AB Der Weg des Brotes](#) in halber Klassenstärke ausdrucken
- [Alltagssituationen](#) als Orientierung oder in Klassenstärke ausdrucken

LEHRPLANBEZUG

Sachunterricht: Kompetenzbereiche Natur, Wirtschaft, Mensch und Gesellschaft

Deutsch: Kompetenzbereiche Sprechen und Zuhören, Schreiben, Lesen von Texten

ZIELE

Förderung von **Lebensmittelwissen**, **Ernährungsbildung** und **Konsumkompetenz** – in dieser Einheit:



LEBENSMITTELWISSEN

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen Brot als wichtiges Grundnahrungsmittel im Alltag.
- kennen den grundlegenden Weg vom Getreidekorn bis zum fertigen Brot.
- beschreiben den Aufbau und wichtige Entwicklungsstadien einer Getreidepflanze von der Aussaat bis zur Ernte.



ERNÄHRUNGSBILDUNG

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen Brot als Bestandteil einer abwechslungsreichen Ernährung.



KONSUMKOMPETENZ

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen die Vielfalt an Brot- und Gebäck im Handel.
- verstehen, dass hinter dem Brot viele Arbeitsschritte und verschiedene Berufsgruppen stehen.
- setzen sich mit der Thematik Lebensmittelverschwendung auseinander.

ABLAUF

→ **Einstieg:** Die Schülerinnen und Schüler schreiben ihre Frühstücksvorlieben, mögliches Mittagessen und persönliche Favoriten für das Abendessen auf ein Blatt Papier. Auch Jausenvarianten können genannt werden. Die Ergebnisse der Schülerinnen und Schüler werden (mündlich) gesammelt. Immer wenn eine Variante mit Brot genannt wird, wird diese notiert. Die Schülerinnen und Schüler sehen, wie oft Brot im persönlichen und allgemeinen Speiseplan vorkommt.

→ **Hauptteil:**

- **Verschiedene Brot- und Gebäcksorten**

Im Sitzkreis werden verschiedene [Brotsorten](#) gezeigt. Folgende Sätze können das Gespräch über die Brotsorten anregen:

- Wer kennt verschiedene Brotsorten beim Namen?
- Welche Unterschiede gibt es bei den Brotsorten?
- Warum gibt es so viele verschiedene Brotsorten?
- Wo werden die Brote hergestellt?
- Wie werden Brote hergestellt?
- Warum haben manche Brotsorten große Löcher und andere nur kleine?
- Gibt es eine Brotsorte, die dich mehr satt macht als eine andere?
- Neben Brot gibt es auch viel Gebäck. Welche Gebäcksorten kennst du?

Antwortmöglichkeiten sind [hier](#) zu finden.

Übergangsfrage: *Woraus besteht Brot? Was sind die Zutaten? Die wichtigste Zutat ist Mehl – das wird aus Getreide gemacht. Getreidepflanzen wachsen auf großen Feldern.* In weiterer Folge wird eine Getreidepflanze genauer betrachtet.

- **Getreidekorn verstehen**

Eine Getreidepflanze wächst aus einem einzelnen Getreidekorn. Von der Aussaat bis zur Ernte vergehen einige Monate. Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern wird das [AB Entwicklungsstadien Getreide](#) bearbeitet. Anschließend erfolgt eine genauere Beleuchtung einer erntereifen Getreidepflanze. Dafür wird das [Material Getreidepflanze](#) besprochen und das [AB Getreidepflanze](#) durch ein Lauf- oder Tauchdiktat ausgefüllt. (Beim Tauchdiktat klebt der Text unter den Tischen der Schülerinnen und Schüler und sie müssen zur Info „abtauchen“.)

- **Der Weg des Brotes**

Alle Schülerinnen und Schüler bekommen einen Abschnitt des [Lesespiels Vom Korn zum Brot](#). Die Person mit der Startkarte beginnt. Dann geht es bis zur Schlusskarte reihum weiter. Zur Festigung des Inhalts kann das Spiel direkt wiederholt werden, indem die Schülerinnen und Schüler die Karten tauschen. Anschließend wird das [AB Der Weg des Brotes](#) bearbeitet.

→ **Abschluss im Sitzkreis**

Als Vorbereitung für ein anregendes gemeinsames Erfahrungsgespräch in und mit der Klasse, eignen sich folgende Inhalte für die Lehrperson: [Lebensmittelverschwendung](#) und [Brot und Gebäck Nachhaltigkeit](#).

In Österreich werden große Mengen an Brot und Backwaren weggeworfen, obwohl vieles davon noch essbar wäre.

Leitfragen im Sitzkreis:

- Warum wird Brot manchmal weggeworfen?
- Was passiert bei euch zu Hause mit altem Brot?
- Wie könnte man vermeiden, dass Brot im Müll landet?

Lösungsimpulse werden an der Tafel oder auf Klebenotizzetteln gesammelt

- nur so viel kaufen, wie gebraucht wird
- richtig lagern (z. B. Brotdose)
- altes Brot weiterverwenden (z. B. Knödel, Brösel, Aufläufe)
- die Sinne einsetzen

Wichtiger Hinweis: Schimmel = immer wegwerfen, da gesundheitsschädlich

Es können auch noch Ideen gesammelt werden, was man aus altem Brot noch machen kann.
Beispiele: Semmelbrösel zum Panieren, Semmelknödel, Scheiterhaufen oder Brotchips

Abschließend werden den Schülerinnen und Schülern verschiedene Situationen zu Brotrettung und Brotverschwendung vorgelesen. Wenn die genannte Situation zur Brotrettung führt, stehen sie auf und nehmen die Super(wo)man-Pose ein. Ist es eine Brotverschwendung, setzen sie sich und zeigen mit dem Daumen nach unten.

Dafür können [Alltagssituationen](#) herangezogen werden. Bei Bedarf können die Alltagssituationen auch von den Schülerinnen und Schülern einzeln bearbeitet und anschließend kontrolliert werden.

MODIFIKATIONEN

→ Vertiefung und Wiederholung:

- [Hintergrundinformation Brot](#)
- [Passende Videos](#)
- [Unterrichtsmaterial zu Getreide und Brot](#)
- [Nachbereitung Vom Korn zum Brot](#)

→ Zusatzinformation: Lust auf mehr Praxisnähe? Buche einen Workshop mit einer Seminarbäuerin, einem Seminarbauern oder plane einen Lehrausgang zu einem „Schule am Bauernhof“-Betrieb in deiner Nähe. Hier wird nicht nur erklärt – hier wird erlebt, ausprobiert und verstanden.

[Schule am Bauernhof | Lernen, erfahren und begreifen](#)
[Seminarbäuerinnen Österreich](#)