



Getreide

Blitzg'scheit Lesekarten

Enten mit Brot füttern

Wer Tiere liebt, sollte besser keine Enten füttern - zumindest nicht mit Brot. Dieses quillt bei Enten im Hals und im Magen auf und kann im schlimmsten Fall sogar zum Erstickungstod führen. Besser ist es, Enten mit Getreide oder Obststücken zu füttern.

Nachtbackverbot

Nach dem zweiten Weltkrieg bis 1975 gab es in Österreich ein Nachtbackverbot. Aus Gründen des Arbeitnehmerschutzes durften Bäckereien erst ab 4 Uhr Früh Teig formen. Nur den Teig vorbereiten, kneten, vorgaren und den Ofen vorheizen durfte man aber. In dieser Zeit wurden vermehrt Backtriebmittel eingesetzt, damit der Teig schneller reift.

Brot backen während Corona

Während der Corona-Quarantäne-Zeit haben viele Menschen in Österreich ihre Backleidenschaft entdeckt. Das zeigt sich auch in der Trend-Analyse der Suchmaschine Google. Zwischen 22. und 28. März 2020 - also in der zweiten Woche der Quarantäne - wurde 20 Mal öfter der Suchbegriff „Brot backen Rezepte“ eingegeben als einen Monat zuvor im gleichen Zeitraum.

Warum ist die Brezel das Symbol der Bäckereien?

Damals im Mittelalter, als man noch Mitglied der Bäcker-Zunft sein musste, um Brot verkaufen zu dürfen, gab es ein Zunftzeichen: Die Brezel. Es wird erzählt, dass dieses Symbol ausgewählt wurde, da es vor der Brust gekreuzten, betenden Armen ähnelt. Bis heute wird es noch von Bäckereien auf Schildern genutzt. Wenn du das nächste Mal an einer Bäckerei vorbeigehst, kannst du vielleicht eines entdecken.



Getreide

Blitzg'scheit Lesekarten

Was ist eine Semmelstraße?

Bis aus einem Teigling eine Semmel wird, muss dieser zuerst einige Stationen durchlaufen, und zwar die sogenannte Semmelstraße. Dies ist nicht anderes als eine Kleingebäckanlage. Der Teigling wird geteilt, geknetet und über Förderbänder in einen Gärschrank befördert. Dort wird dem Teigstück Wärme und Dampf zugefügt. Anschließend geht es über Förderbänder weiter zur Stanzstation. Dort drückt eine Maschine das typische sternförmige Semmelmuster in den Teigling hinein. Danach kommt die Semmel wieder auf ein Fließband und wandert von dort über den Gärschrank in den Backofen. Ist der Teigling am Ende der Semmelstraße angelangt, ist er zu einer knusprigen Semmel geworden.

Sauerteig-Bibliothek in Belgien

Eine Bibliothek ohne Bücher, dafür mit allerhand Teigen: So sieht die sogenannte Sauerteig-Bibliothek in Belgien aus. Seit 2013 werden an diesem Ort Sauerteige verschiedenster Herkunft gesammelt. Mittlerweile sind dort schon über 100 Sauerteige gelagert und auch ein österreichischer ist dabei. Das Ziel der Bibliothek ist es, die Sauerteige aus der ganzen Welt zu bewahren und das Überleben der Artenvielfalt an Bakterienstämmen zu sichern.





Getreide

Blitzg'scheit Lesekarten

Lies dir den Text genau durch (wenn nötig mehrmals) und beantworte dann folgende Fragen:



1. Womit soll man Enten füttern? (2 Antworten sind richtig)

- Brot
- Getreide
- Käse
- Nüsse
- Obststücke

2. Welche Aussagen stimmen?

- Es gab ein Nachtbackverbot im Corona Lockdown.
- Viele Menschen suchten nach Brot Rezepten durch die Corona Pandemie.
- Die Semmelstraße ist eine Straße, die das Bundesland Salzburg mit Kärnten verbindet.
- In der Sauerteig-Bibliothek in Belgien werden über 100 Sauerteige gelagert.

3. Welches Symbol bezeichnet eine Bäckerei?

- Kornspitz
- Krapfen
- Brezel
- Semmel
- Topfengolatsche