

## Vom Korn zum Brot

Wiederentdeckung einer alten Kulturtechnik

**04.09. – 22.09.2023**



Was steckt alles in einem Brötchen? Welche Getreidearten gibt es und was wird daraus gemacht? Wieviel Ackerfläche und Getreidekörner braucht man, um ein Brötchen zu produzieren?

Die historischen Berufe: Bauer, Müller und Bäcker werden verglichen.

**Materialkostenbeitrag: 2 Euro pro Schüler\*in**

**Zielgruppe:** GS, Klasse 3 - 4

**Unterrichtsfächer:** Sachunterricht

### Kursinhalte:

- Bestimmung der Getreidearten.
- Dreschen von Getreide.
- Mahlen von Korn zu Mehl mit Steinen und Getreidemühlen.
- Untersuchungen und Kostproben von gekeimtem Weizen.
- Ansetzen von Teig und Verarbeitung zu Brot/Brötchen.
- Optional: Herstellung von Kräuterbutter aus frischen Kräutern und Sahne.
- Beobachtung zu Wachstum und Entwicklung von Pflanzen.
- Herleitung von Berufen rund um's Brot einst und jetzt.
- Entwicklung von einem Verständnis für gesunde Ernährung.

### Kompetenzen: SchülerInnen

- lernen über Wachstum und Entwicklung von Pflanzen.
- kennen Berufe einst und jetzt.
- erklären Bausteine gesunder Ernährung.

