

Wiederentdeckung einer alten Kulturtechnik



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 Arbeit vom Landwirten*in, Müller*in und Bäcker*in in früherer und in der heutigen Zeit wird verglichen.

Materialkostenbeitrag: 2 Euro pro Schüler*in

Zielgruppe: GS, Klasse 3 - 4

Unterrichtsfächer: Sachunterricht

Kursinhalte:

- Bestimmung der Getreidearten und Benennung von Pflanzenteilen
- Beobachtung zu Wachstum und Entwicklung von Pflanzen
- „Dreschen“ von Getreide
- Mahlen von Korn zu Mehl mit Steinen, Getreidemühlen und einer elektrischen Mühle
- Zubereitung von Teig und Verarbeitung zu Brötchen.
- Optional: Herstellung von Kräuterbutter aus frischen Kräutern und Butter
- Herleitung von Berufen rund um das Brot früher und heute
- Entwicklung von einem Verständnis für gesunde Ernährung

Kompetenzen: Schüler*innen

- untersuchen, benennen und vergleichen die Teile von Pflanzen
- beschreiben die Entwicklung von Pflanzen
- wenden ihr Wissen über die Nutzung von Pflanzen an
- beschreiben Lebensbedingungen von Menschen in unterschiedlichen Zeiträumen
- erklären Bausteine gesunder Ernährung

