

Name:

Klasse:

Datum:

Vorschlag für einen Fragenkatalog für die Bäckereibesichtigung



- Woher stammt das Getreide für die Backwaren? (Region)
- Welche Getreidearten werden verarbeitet?
- Welche Mehltypen werden verbacken?
- Wie sieht der Arbeitstag eines Bäckers aus? Wann fängt er an, wann hört er auf?
- Welche Tätigkeiten verrichtet der Bäcker: von der Teigherstellung bis zum fertigen Brot?
- Welche Brotsorten gibt es in der Bäckerei?
- Wie viele Brötchensorten gibt es in der Bäckerei?
- Gibt es auch Backwaren aus Vollkorn?
- Wird auch Getreide aus ökologischem Anbau verarbeitet?



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Verschiedene Getreidearten



Zeichne/male die einzelnen Getreidearten und trage die Ergebnisse der Gruppenarbeit in die Spalten der Tabelle ein!

Getreideart	So sieht die Ähre/ der Kolben aus	So sieht das Korn aus	Das wird daraus gemacht
Roggen			
Gerste			
Weizen			
Hafer			
Reis			
Mais			

Name:

Klasse:

Datum:

Lösung
Verschiedene Getreidearten



Zeichne/male die einzelnen Getreidearten und trage die Ergebnisse der Gruppenarbeit in die Spalten der Tabelle ein!

Getreideart	So sieht die Ähre/ der Kolben aus	So sieht das Korn aus	Das wird daraus gemacht
Roggen	mittellange Grannen	grau-braune Körner	Brot, Brötchen, Kuchen, Roggenflocken
Gerste	besonders lange Grannen	hellbraune Körner	Bier, Malzbier, Tierfutter, Suppe
Weizen	ohne Grannen	hellbraune Körner	Brot, Brötchen, Kuchen, Nudeln, Grieß
Hafer	Rispe	hellbraune/hellgelbe Körner	Brot, Brötchen, Kuchen, Nudeln, Müsli
Reis	Rispe	helle Körner	Beilagen, Salate, Süßspeisen
Mais	Kolben von kräftigen Blättern eingehüllt	goldgelbe große Körner	Popcorn, Cornflakes, Grieß

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Mein Körnerbild



Gestalte ein Körnerbild!

Du brauchst:

1 Pappe DIN A 4

Flüssigkleber

Verschiedene Körner: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Mais, Reis...

So arbeitest Du:

- Male auf die Pappe ein Motiv.
- Überlege, welche Teile des Motivs Du mit welchen Körnern ausfüllen willst.
- Bestreiche das Motiv nach und nach mit dem Klebstoff und belege es ganz dicht mit den verschiedenen Körnern.
- Lasse das Bild gut trocknen, bevor Du es aufhängst.



Name:

Klasse:

Datum:

**Vorschlag für Plakat
„Verschiedene Getreidearten“**



Verschiedene Getreidearten

Getreideart	So sieht die Ähre/ der Kolben aus	So sieht das Korn aus	Daran erkenne ich sie	Das wird daraus gemacht
Roggen				
Gerste				
Weizen				
Hafer				
Reis				
Mais				

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Ratespiel



Für das Ratespiel „Ich kenne ein Lebensmittel aus Getreide, das Du nicht kennst“ ist die Klasse in Mannschaften aufgeteilt.

Ein/e Schüler/in denkt sich ein Lebensmittel aus Getreide aus, z.B. Haferflocken.

Die 1. Gruppe fragt z. B. „Wird das Lebensmittel aus einer Getreideart hergestellt, die bei uns in Deutschland angebaut wird?“ oder „Ist das Lebensmittel flüssig?“.

Solange die Antwort „Ja“ lautet, darf die Gruppe weiterfragen. Für die Lösung bekommt die Gruppe einen Punkt.



Name:

Klasse:

Datum:

Untersuche Brötchen aus hellem Mehl und aus Vollkornmehl



	Weizenbrötchen – hell	Vollkornweizenbrötchen
So sieht es aus außen = Kruste:		
So sieht es aus innen = Krume:		
So fühlt es sich an – außen:		
So fühlt es sich an – innen:		
So riecht es – außen:		
So riecht es – innen:		
So hört es sich an, wenn ich hineinbeiße:		
So schmeckt es:		

Name:

Klasse:

Datum:

Untersuche die verschiedenen Mehlsorten



	So sieht es aus:	So fühlte es sich an, wenn ich es zwischen den Fingern zerreibe:	So schmeckt es:
Weizenmehl Typ 405			
Weizenmehl Type 1050			
Weizen- vollkornmehl			
Kleie			

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

So sehen Getreidepflanzen aus



**Vervollständige das Arbeitsblatt mit den besprochenen Informationen zu Getreide –
So sehen Getreidepflanzen aus!**

Zeichnung einer Haferpflanze

Zeichnung einer Roggenpflanze

Name:

Klasse:

Datum:

Von der Aussaat des Kornes bis zum Brot



Der Bauer pflügt das Feld. Dabei wird die Erde gelockert. Dann wird der Boden glatt geeegt. Nun sät der Bauer das Korn. Für alle diese Arbeiten hat er Maschinen. Der Traktor zieht den Pflug und die Egge. Er zieht auch die Sämaschine. Das Wintergetreide wird schon im Herbst gesät.



In der Erde öffnet sich das Korn. Wurzeln wachsen nach unten. Der Keim wächst nach oben. Im Frühjahr beginnt die Pflanze rasch zu wachsen. Halme mit Knoten bilden sich. An der Spitze des Halmes entsteht die Ähre. In der Ähre sitzen die Körner.



Nun ist es Sommer. Die Pflanzen sind groß geworden. Die Ähren sind schwer. Sonne und Regen haben sie wachsen lassen. Wenn die Halme und Ähren gelb werden, ist das Korn reif. Die Zeit der Ernte ist da. Zehn Monate sind vergangen. Aus einem Korn sind viele Körner geworden.



An einem sonnigen Tag im August fährt der Bauer mit dem Mähdrescher auf das Feld. Diese Maschine kann vieles zugleich. Sie schneidet die Halme ab. Sie drischt die Körner aus den Ähren. Sie füllt die Körner in Säcke. Sie presst das Stroh zu dicken Ballen. Früher gab es keine Maschinen. Da musste der Bauer alles mit der Hand machen.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Von der Aussaat des Kornes bis zum Brot



Der Bauer bringt das Korn zur Mühle. Die Körner werden zerdrückt und gemahlen. In der Mühle kann Vollkornmehl und weißes Mehl gemacht werden.



Schon früh am Morgen ist der Bäcker bei der Arbeit. Aus Mehl und Wasser macht er einen Teig. Andere Zutaten kommen hinzu. Der Teig muss geknetet werden. Dann formt der Bäcker die Brote. In einem großen Backofen wird das Brot gebacken. Und um sechs Uhr gibt es frische Brötchen.



Der Bäcker backt viele Sorten Brot: Roggenbrot, Weizenbrot, Vollkornbrot und Weißbrot. Zum Frühstück holen viele Leute Brötchen. Natürlich kannst Du auch Hefengebäck und Kuchen beim Bäcker kaufen.



Der Junge hat ein Brot und ein Brötchen. Er hat Hunger. Das Brötchen schmeckt ihm gut. Brot ist unsere tägliche Nahrung. Viele Menschen auf der Erde essen jeden Tag Brot.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Weizen aus dem Blumentopf



Dazu benötigst Du:

1 Blumentopf

Blumenerde

1 Handvoll Weizen

So arbeitest Du:

- Fülle den Blumentopf bis 3 cm unter den Rand mit Erde und kennzeichne ihn mit dem Namen Deiner Gruppe!
- Streue die Weizenkörner auf die Erde und drücke sie etwas hinein!
- Bedecke die Weizenkörner dünn mit Erde und feuchte sie mit etwas Wasser an!
- Kläre mit dem/der Lehrer/in, wo Du den Topf aufstellen sollst:
 - an einem hellen warmen Ort (z. B. auf der Fensterbank)
 - oder dunklen, kalten Ort (z. B. auf dem Flur)!

Wenn Du den Topf an einen hellen, warmen Ort stellst, halte die Erde immer feucht.

- Wenn er kühl und dunkel steht, gieße ihn nicht!
- Beschreibe auf dem Arbeitsblatt „Beschreibung: Weizen aus dem Blumentopf“ während der nächsten 2 Wochen, was Du beobachtest!

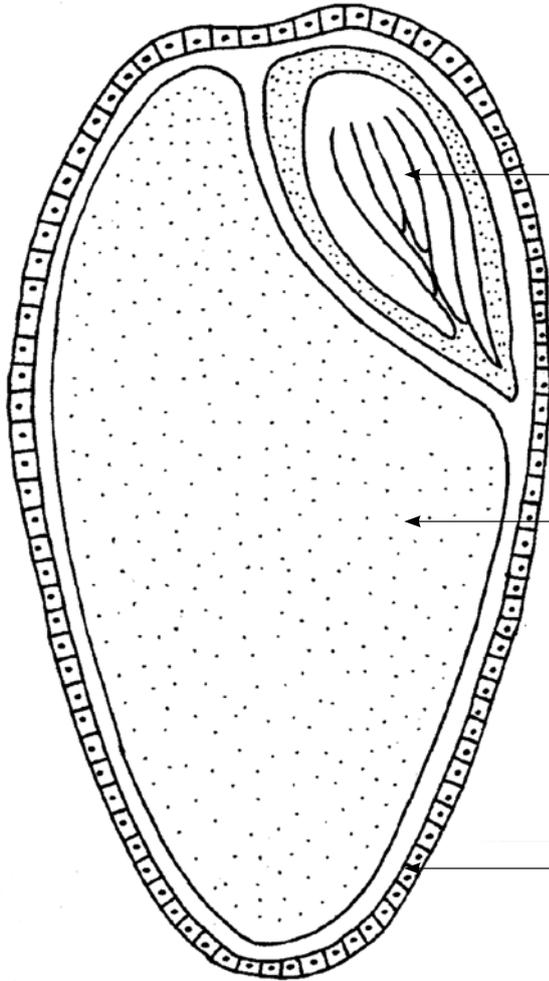


Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Ein aufgeschnittenes Getreidekorn von innen



1

2

3

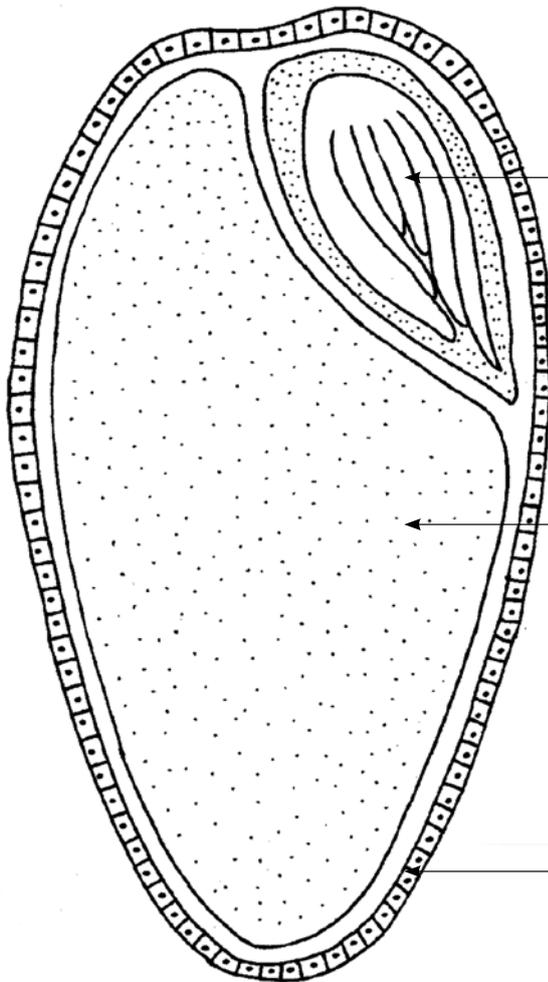
Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Ein aufgeschnittenes Getreidekorn von innen



1

1. Keim oder Keimling

Enthält Eiweiß, Fett,
Mineralstoffe, Vitamine

2

2. Stärkekörper oder Mehlkörper

Enthält Stärke und Kleberweiss

3

3. Frucht- und Samenschale

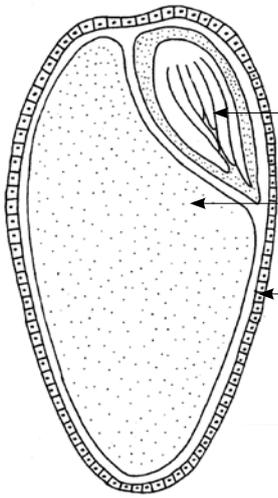
Enthält Ballaststoffe,
Mineralstoffe, Vitamine

Name: _____

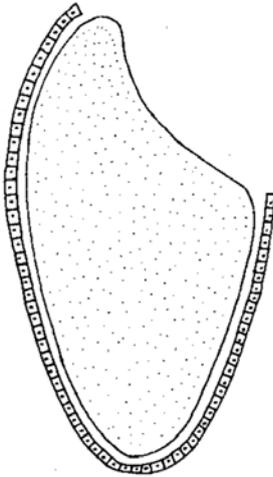
Klasse: _____

Datum: _____

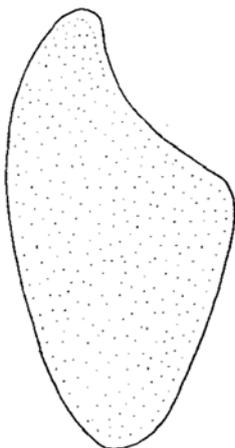
Die verschiedenen Mehltypen



Vollkornmehl = ganzes Korn besteht aus:



Mehltyp 1050 besteht aus:



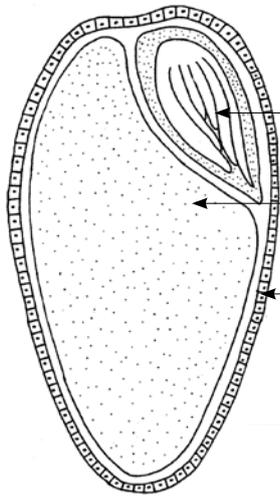
Mehltyp 450 besteht aus:

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung: Die verschiedenen Mehltypen

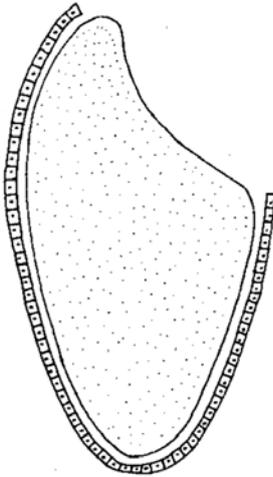


Vollkornmehl = ganzes Korn besteht aus:

1. Keimling

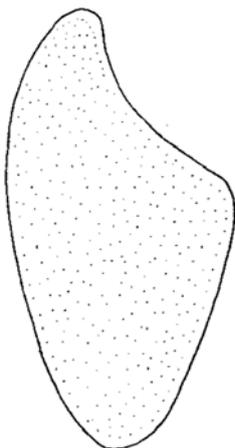
2. Stärkekörper

3. Frucht- und Samenschale



Mehltyp 1050 besteht aus:

Stärkekörper, Teilen der
Frucht- und Samenschale



Mehltyp 450 besteht aus:

Stärkekörper