



Ideen für Schule und zu Hause

GETREIDE

Wir bringen regionale Bio-Lebensmittel in das Schulessen und bieten saisonal angepasste Ideen und Aktionen an, um diese in der Schule und zu Hause zum Thema zu machen. Dazu gehört eine Auswahl aus dem breiten Angebot unterschiedlicher Bildungsmaterialien von außerschulischen Kooperationspartner*innen. Schauen Sie sich bei Gelegenheit auch den Orientierungs- und Handlungsrahmen Verbraucher*innenbildung an, in dem detailliert beschrieben wird, wie diese in den Rahmenlehrplan eingebunden und die Inhalte in allen Unterrichtsfächern verankert werden können → www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-raahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/

FÜR DRINNEN

- 1 Wie geht es eigentlich weiter, wenn der Weizen und der Roggen reif sind und geerntet wurden?
Sie werden in einer Mühle gemahlen und in einer Bäckerei zu Brot gebacken. Alle Stationen bis zum Brot können in der Foto-Story bei der Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung nachgelesen werden → www.gmf-info.de/medi/bildung/GMF_Unterrichtsbaustein_01.pdf
- 2 Roggen kann Wurzeln mit einer Gesamtlänge von 80 Kilometern entwickeln! Schauen Sie sich das Wurzelwachstum selbst an und beobachten Sie die Wurzeln in einem Wurzelfenster → www.2000m2.eu/de/weltacker-blog-8/
- 3 In einer Bäckerei werden meist mehrere Sorten Brot gebacken. Die Bäckerei Märkisch Landbrot, welche auch viele der Schul-Cateringunternehmen in Berlin beliefert, hat ein Poster erstellt, auf denen die Vielzahl an Brotsorten zu sehen ist. → www.landbrot.de/fileadmin/daten/download/Brotspirale_Okt2020.pdf
- 4 Viele verschiedene Initiativen bieten Unterrichtsmaterialien an, um mit den Schüler*innen zu erlernen, was ein gesundes Frühstück und Pausensnack ausmachen.
- 4a Gesundes Frühstück - gesundes Pausenbrot → www.dguv-lug.de/primarstufe/gesunde-ernaehrung/gesundes-fruehstueck/ue/gesundes-fruehstueck-gesundes-pausenbrot-aktualisiert/
- 4b Unterrichtsmaterial - Mit Frühstück und Snacks → www.einfach-clever-essen.de/getreidearten/unterrichtsmaterial-mit-fruehstueck-und-snacks/
- 4c Auf das Frühstück, fertig, los! → www.auf-das-fruehstueck-fertig-los.de/
- 4d Hintergrundinformationen zu einem gesunden Pausen-Snack der Deutschen Gesellschaft für Ernährung - DGE → www.dge.de/presse/pm/das-ideale-pausenfruehstueck-was-sollen-kinder-mit-in-die-schule-nehmen/
- 4e Eine Checkliste des BZfE → www.bzfe.de/bildung/gesunder-schulalltag/essen-und-trinken-in-der-pause/von-wegen-altbacken/

FÜR ZUHAUSE

- 5 So richtig lecker wird das Brot erst mit dem Belag. Rezept-Ideen für die ganze Familie und für das Kochen mit Kindern hat die Sarah Wiener Stiftung zusammengestellt - beispielsweise mit einem Rezept für eine leckere Sandwichbutter → www.ichkannkochen.de/vorgeschmack/familienkueche/





Ideen für Schule und zu Hause

GETREIDE

FÜR EINEN GANZEN TAG

- 6 Heutzutage wird Brot in Öfen mit elektrischer Hitze gebacken. Noch vor ein paar Jahrzehnten wurde der Ofen jedoch mit Holz angefeuert. In der Museums-Bäckerei in Pankow wird noch heute regelmäßig frisches Holzofenbrot in dem historischen Brustfeuerofen gebacken. Für Kinder gibt es ofenfrische Butterstullen auf die Hand → www.landbrot.de/backstube/museum-baekerei-pankow.html
- 7 In der modernen Bäckerei von Endorphina können Schüler*innen selbst kneten und ihr eigenes Brötchen in einen riesigen Bäckerofen schieben. Auf Anfrage werden Ausflüge und Mitmach-Tage für Schüler*innen angeboten → www.endorphina.de/kontakt
- 8 Die Bäckerei von Märkisch Landbrot kann ebenfalls auf Anfrage besucht werden → www.landbrot.de/aktuelles/fuehrungen.html
- 9 Falls die gesamte Schule von der Bäckerei profitieren soll, kann auch der mobile Backbus bis vor die Schule gefahren kommen → www.kochbus.de/so-funktioniert-der-backbus/

FÜR FORSCHER*INNEN

- 10 Warum geht der Hefeteig auf und wie kommen die kleinen Löcher ins Brot? Das liegt an den chemischen Prozessen, die in Experimenten nachgestellt werden können. In dem Arbeitsheft „Küchengeheimnissen auf der Spur“ sind viele Experimente rund um das Getreide enthalten → www.ble-medienservice.de/0591/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-getreide
- 11 Das nächste Mal, wenn die Schüler*innen ein Stück Brot essen, können sie sofort ein kleines Experiment machen. Auf dem Bissen Brot muss dafür etwa eine Minute gekaut werden. Danach kann eine Veränderung des Geschmacks wahrgenommen werden! Mehr unter Was ist Was → www.wasistwas.de/archiv-wissenschaft-details/speichel-gut-gekaut-ist-halb-verdaut.html

