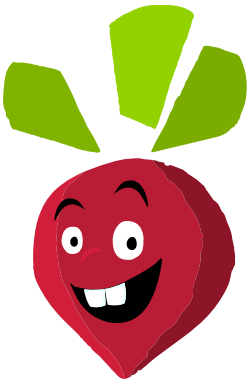
Hallo liebe Lehrkräfte! Von Januar bis März stehen wir, Schroti und Korni, im Mittelpunkt der Mitmach-Kiste und freuen uns darauf, Sie begleiten zu können. Viel Spaß beim großen Test!

Die Brotverkostung

Wir freuen uns, dass Sie unsere Unterlagen für die Mitmach-Kiste erhalten haben und nun mit Ihrer Schulklasse in die bunte Vielfalt des Getreides eintauchen wollen.

Unsere Mitmach-Kiste ermöglicht es den Schüler*innen, die Vielfalt von Getreide mit allen Sinnen kennenzulernen, indem sie zwei verschiedene Brotsorten verkosten. Durch die Vor- und Nachbereitung im Unterricht lernen die Kinder den Aufbau des Getreidekorns und den Unterschied zwischen Vollkorn- und Weißmehl-Broten kennen.

In der Kiste enthalten sind:



Für Schüler*innen:

- Je ein Arbeitsblatt „Verkostung für Brot-Expert*innen“ und das „Geschmacks-Protokoll“
- Je ein Arbeitsblatt „Mal dir dein Lieblingsbrot“

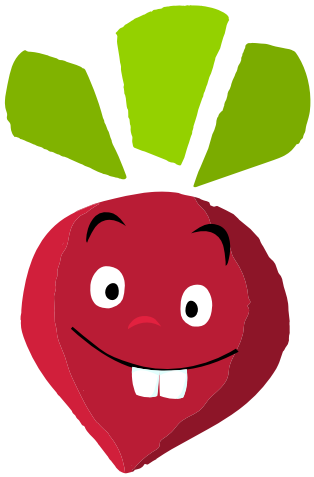
Für pädagogische Fach- und Lehrkräfte:

- eine Einführung in „Der Weg des Getreides“
- eine Anleitung zur Umsetzung der Verkostung
- weitere Ideen zum Thema Getreide zur Umsetzung

Für die Verkostung:

- Zwei Gutscheine von „Märkisches Landbrot zum Kauf eines Vollkorn- und eines Weißbrotes
- eine Verkaufsstellen-Übersicht von „Märkisches Landbrot“

Der Weg vom Korn zum Brot



Wussten Sie schon?
In Deutschland gibt es über 3000 Sorten Brot, damit gibt es hierzulande die höchste Anzahl an unterschiedlichen Brotsorten. Jede einzelne schmeckt anders, erst recht, wenn das Brot aus verschiedenen Sorten Getreide und von unterschiedlichen Bäcker*innen gebacken wird. In anderen Ländern spielen Backwaren und Brote eine ebenfalls große Rolle. Nach wie vor typisch in Nordafrika ist das Fladenbrot, bestehend in erster Linie aus Mehl, ein wenig Hefe und Wasser. In Indien oder Pakistan schwört man auf gewürztes Chapati oder dickeres und milderes Naan, hergestellt aus Sauerteig und Hefe, in der Türkei hingegen auf Pide aus Hefeteig.

In der Region um Berlin herum wachsen der anspruchslose Roggen, aber auch Weizen und Hafer besonders gut. In unserem Video ist der Bauer Hannes zu sehen, der unter anderem Hafer für die Bäckerei anbaut, die wiederum die Schulcaterer in Berlin beliefert.

www.vimeo.com/504711938

Bevor das Getreide zu Brot verarbeitet werden kann, muss es gemahlen werden. Das passiert in einer Mühle. Das gemahlene Mehl wird dann in einer Bäckerei zu Brot gebacken. In einem unserer Videos besuchen wir die Bäckerei “BioBackHaus” und werfen einen Blick in den Backofen. All Unsere Videos sind auf unserer Website zu finden:

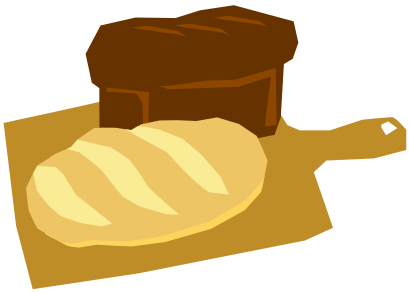
www.wo-kommt-dein-essen-her.de/getreide

Auf dem Speiseplan in Ihrer Schule zeigt die Rote Rübe*, ob im Mittagessen bereits regionale Bio-Zutaten verwendet wurden. Schauen Sie gemeinsam mit den Kindern auf den Speiseplan. Lässt sich eine Rote Rübe hinter dem Brot finden? In der Regio-Karte auf unserer Projektwebsite kann nachvollzogen werden, wo das Getreide für das Brot herkommt.

* Sollten Sie die Rübe nicht im Speiseplan finden, fragen Sie bei Ihrem Catering-Unternehmen nach.

Bei dem Cateringunternehmen werden Getreideprodukte wie Grieß und Haferflocken verarbeitet oder Brote zur Suppe gereicht und als Mittagessen an die Schulen geliefert.

Umsetzung



Lernziele für Schüler*innen (3./4. Klasse)

Die Schüler*innen führen mit zwei unterschiedlichen Brotsorten eine Verkostung durch. Die Schüler*innen lernen mit Hilfe ihrer Sinne (Sehen, Fühlen, Riechen, Hören, Schmecken) Unterschiede von zwei Getreidesorten kennen. Die Schüler*innen erfahren, welcher Unterschied zwischen Vollkornbroten und hellen Broten besteht.

Bezug zum Rahmenplan

Sachunterricht 1-4, Themenfeld 3.3 Markt
Kompetenzen: Erkennen, Kommunizieren, Urteilen, Handeln
Fächerübergreifendes Themengebiet Gesundheitsförderung 1-10
Kompetenzen: Bewusstsein für eine gesunde Lebensweise entwickeln

Vor- und Nachbereitung in der Klasse

Gemeinsam mit der Klasse bereiten Sie die Verkostung thematisch vor (45 Minuten). Verkostet wird das Brot entweder zu Hause oder im Unterricht. Danach werden alle Ergebnisse besprochen (45 Minuten).

Mit den Schüler*innen die Verkostung vor- und nachbereiten

1 Als Einstieg in das Thema eignen sich folgende Fragen (15 Minuten):
- Aus welchen Zutaten besteht Brot? (Wasser, Mehl, Salz, ggf. Sauerteigkultur o. Hefe)
- Was ist Mehl?
- Wo kommt das Getreide her? Wo wird das Getreide gemahlen?
- Zu welchen Mahlzeiten esst ihr Brot?

2 Brote können aus unterschiedlichen Getreiden gebacken werden. Getreide kann als Vollkorn- (also dem gesamten Getreidekorn) oder als gesiebtes Mehl vorkommen. In dem Getreidevideo auf unserer Website erklären wir den Unterschied, wie aus einem Getreidekorn Vollkornmehl oder helles Mehl entsteht.
Schauen Sie sich gemeinsam das Video an und beantworten Sie gemeinsam die interaktiven Fragen, die auftauchen (20 Minuten).

3 Führen Sie mit den Schüler*innen in der nächsten Stunde nun die Brotverkostung durch, indem Sie sich den Unterschied zwischen Vollkorn- und hellem Broten mit allen Sinnen bewusst werden. Teilen Sie jedem Kind ein Geschmacks-Protokoll und je eine Scheibe helles und eine Scheibe Vollkornbrot aus.

4 Die Schüler*innen folgen den Anweisungen auf dem Arbeitsblatt und tragen die Ergebnisse in das Geschmacks-Protokoll ein (30 Minuten).

5 Besprechen Sie mit den Schüler*innen die Ergebnisse der Tabelle. Hierfür können Sie die Tabelle des Protokolls an die Tafel übertragen und gemeinsam sammeln (15 Minuten).

Für die Verkostung brauchen Sie und die Kinder:
- Anleitung zur Umsetzung der Verkostung
- Einen Projektor oder Bildschirm, um gemeinsam das Video vom Aufbau der Getreidekörner zu schauen
- Anleitungen und Geschmacks-Protokolle für die Schüler*innen
- Zwei verschiedene Brotsorten – ein Vollkorn- und ein helles Brot

Video:
www.vimeo.com/508823403

Hinweis zu Schritt 3:
Für die Verkostung brauchen die Schüler*innen zwei Scheiben unterschiedlicher Brote. Hierfür können die Brote mit den Gutscheinen von „Märkisches Landbrot“ besorgt und die Scheiben in der Schule ausgeteilt werden. Anspruchsvoller aber auch abwechslungsreicher wäre es, wenn die Schüler*innen selbst ihre Brote (oder auch Brötchen) kaufen müssten. Eventuell haben die meisten Schüler*innen bereits ein Brot zu Hause vorrätig, dann muss nur noch die zweite Sorte gekauft werden. In der Bäckerei können auch halbe und bereits vorgeschnittenen Brote gekauft werden. Passen Sie diesen Arbeitsschritt an die Bedürfnisse und Möglichkeiten Ihrer Schulklasse individuell an!

Im Nachhinein

Wie hat Ihnen die Durchführung der Mitmach-Kiste gefallen? Bitte füllen Sie den Online-Fragebogen aus:
https://survey.lamapoll.de/Feedback-Mitmach-Kiste-Getreide-2022/

Mittels des QR-Codes kommen Sie direkt zur Umfrage:

Weiteres Feedback können Sie per Post an folgende Adresse senden:
WO KOMMT DEIN ESSEN HER?
c/o Schildkröte, Sanderstraße 28
12047 Berlin

oder per E-Mail an:
info@wo-kommt-dein-essen-her.de

Hintergrundinformation

Das Projekt WO KOMMT DEIN ESSEN HER? setzt sich für mehr regionale Bio-Produkte im Speiseplan der Berliner Schulen ein und macht ihre Herkunft, Erzeugung und Weiterverarbeitung am Beispiel des täglichen Mittagessens zum Thema. Das Vorhaben stärkt die ökologische Erzeugung und Verarbeitung in der Region, steigert die Wertschätzung für Lebensmittel bereits im Grunschulalter und leistet einen wichtigen Beitrag für eine klimafreundliche, qualitativ hochwertige und zukunftsfähige Schulverpflegung. Das Projekt ist aus der „Regiowoche“ des Berliner Ernährungsrates entstanden: Von der Regiowoche zu den Regiotagen! Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.wo-kommt-dein-essen-her.de

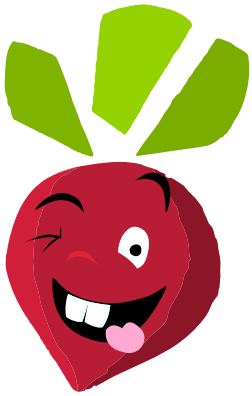
Social Media

Wir von WO KOMMT DEIN ESSEN HER? nutzen die sozialen Medien als ein weiteres crossmediales Angebot unserer Bildungsmaßnahmen. Dabei legen wir wert auf qualitativ hochwertige Inhalte auf werbefreien Plattformen wie dem Streamingdienst vimeo und unserer eigenen Website. Machen Sie sich selbst ein Bild und schauen Sie sich gemeinsam mit den Kindern unsere Seiten an. Sie finden uns auf Facebook unter: Wo kommt dein Essen her?, auf Instagram, sowie TikTok: @na.von.hier. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unsere Social Media Redakteurin Anna Messerschmidt unter messerschmidt@wo-kommt-dein-essen-her.de

WO KOMMT DEIN ESSEN HER?

Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz | BERLIN

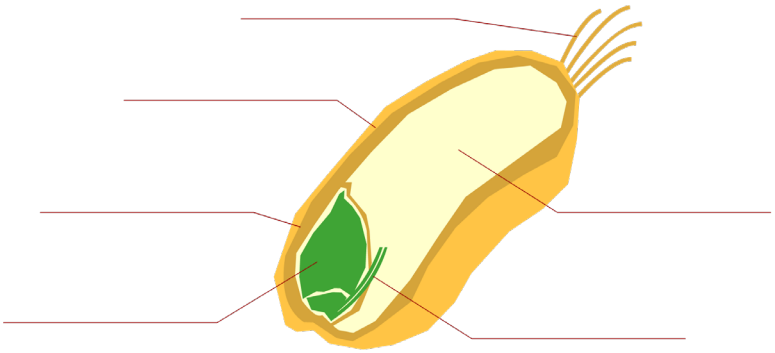
WO KOMMT DEIN ESSEN HER? ist ein von der Berliner Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz gefördertes Projekt des Verbandes der Deutschen Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC). Das Projekt verfolgt das Ziel, den Anteil regionaler Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu erhöhen und in der Schule zum Thema zu machen.



Verkostung für Brot-Expert*innen

Heute wirst du zu einer/einem echten Brot-Expert*in und darfst an einer Verkostung teilnehmen!

Woraus besteht nochmal das Getreidekorn?



Wie ist das Getreidekorn aufgebaut?
Scan den QR-Code und schau dir das Video an:

Los geht's:

Für die Verkostung brauchst du zwei unterschiedliche Sorten Brot, ein Vollkornbrot und ein helles Brot. Du hast die Brote in der Schule bekommen oder es gibt zwei Sorten Brot bei dir zu Hause? Super, dann kannst du gleich loslegen. Wenn nicht, auch gut, dann kauf in einer Bäckerei noch zwei unterschiedliche Sorten Brot: ein halbes Roggenvollkornbrot und ein halbes helles Weizenbrot, am besten schon in Scheiben geschnitten.

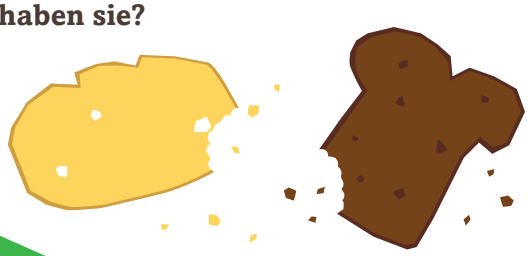
Für die Verkostung brauchst du:

- Die Anleitung und das Geschmacks-Protokoll ✔
- Einen Stift ✔
- Eine Scheibe der Brot-Sorte A ✔
- Eine Scheibe der Brot-Sorte B ✔
- Zwei saubere Teller ✔

1 Leg auf jeden Teller je eine Scheibe der Brot-Sorte A und B. Schau dir beide Scheiben Brot gut an. **Wie sehen sie aus und welche Farbe haben sie?**

2 Nimm die Scheiben Brot nacheinander in die Hand und konzentriere dich auf das Fühlen. **Wie fühlt sich das Brot an?**

3 Und jetzt riech nacheinander an den Brot-Sorten. **Wonach riechen sie?**

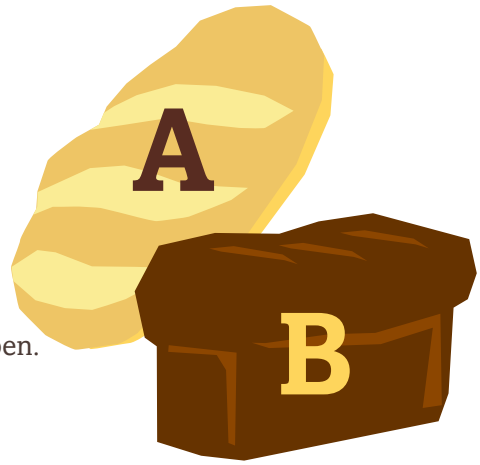


Trag nach jedem Schritt deine Ergebnisse in das Protokoll ein!

4 Nun darf probiert werden! Beiß nur einmal in das Stück der Brot-Sorte A hinein. Kau das Stück sorgfältig durch. **Beschreib den Geschmack.** Nun probiere die Brot-Sorte B.

5 Nimm von jeder Brot-Sorte nacheinander noch einen zweiten Bissen und konzentriere dich jetzt auf das Gefühl im Mund. **Wie fühlen sich die Sorten im Mund an?**

Das Geschmacks-Protokoll

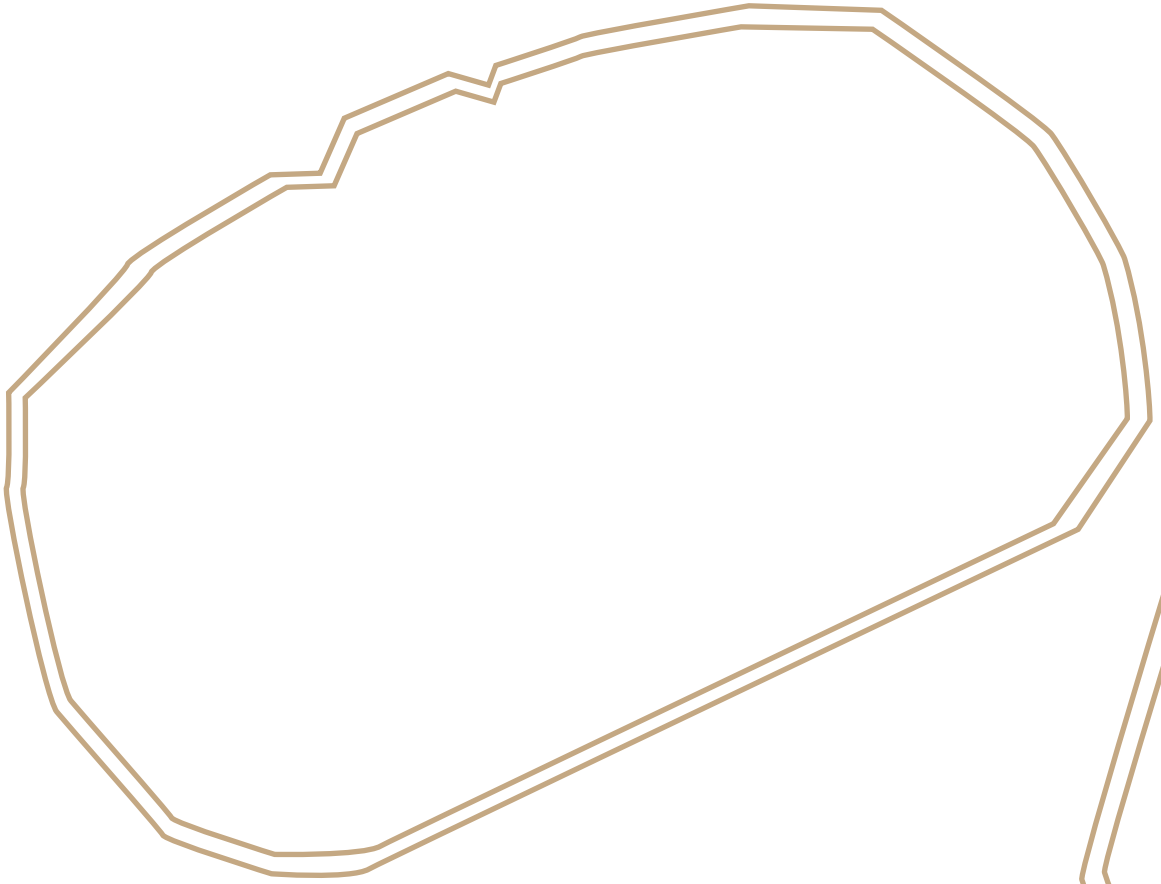
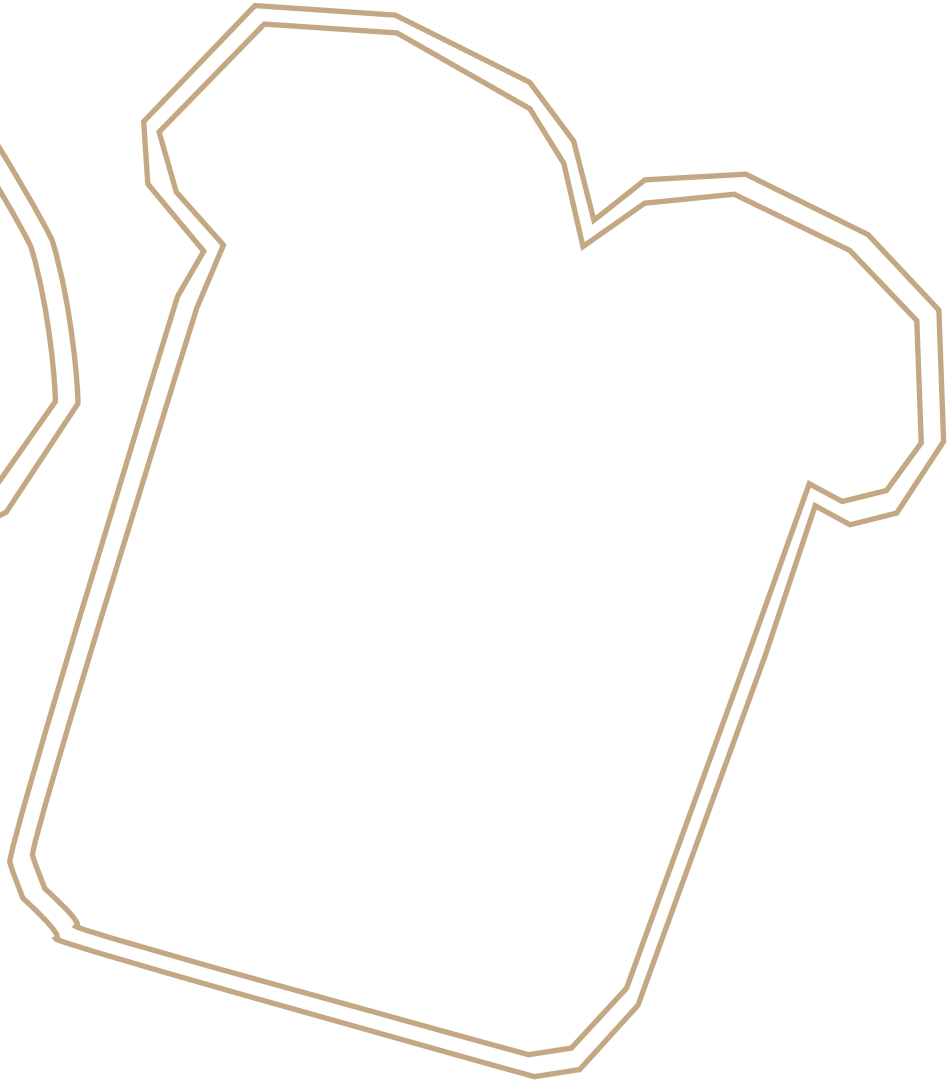


Hier kannst du Deine Ergebnisse eintragen.

Die Vorschläge in der ersten Spalte sollen dir bei der Beschreibung helfen. Wenn etwas zutrifft, kannst du es in die Spalte unter der Brot-Sorte schreiben.

Dein Name: _____

	Brot-Sorte A: _____	**Brot-Sorte B:** _____
1. sehen hellbraun, dunkelbraun, einfarbig, gelb, weiß, große/kleine Löcher		
2. fühlen mit der Hand feucht, klebrig, trocken, hart, weich, angenehm, unangenehm, kalt, warm		
3. riechen aromatisch, frisch, würzig, säuerlich		
4. schmecken süß, salzig, sauer, mild, kräftig, nussig		
5. fühlen im Mund laut, leise, knackig, saftig, spritzig		
Kreuze an! Das Brot schmeckt mir …	☐ superlecker ☐ lecker ☐ ok ☐ gar nicht	☐ superlecker ☐ lecker ☐ ok ☐ gar nicht

Mal Dir Dein Lieblingsbrot!

Mit was darauf möchtest du dein Brot essen? Male den Belag auf die Brotscheibe.