



15 Min

20-30 Min



## Der Weg vom Korn zum Brot

Weltweit ist die Herstellung verschiedenster Brotarten aus Getreide bekannt. Die Kinder sollen den Herstellungsprozess und den kulturgeschichtlichen Hintergrund kennenlernen und wertschätzen lernen. Durch die Sensibilisierung für den Entstehungsprozess von Lebensmitteln des täglichen Gebrauchs (Arbeit, Ressourcen, Zeit, Energie usw.) kann eine größere Wertschätzung und damit ein nachhaltiger Umgang damit erreicht werden.

### Ziel:

Die Kinder sollen die verschiedenen Schritte der Herstellung vom Korn zum Brot erkunden und dabei ihre Sinne, insbesondere den Tastsinn, nutzen, um die Materialien zu erforschen. Welche Grundzutaten werden benötigt, um Brot zu backen? Wie kann man Brot auf unterschiedliche Weisen backen (Holzofen, Elektrofen, über Feuer)?

### Material:

- Verschiedene Getreidekörner wie Weizen, Roggen, Hafer oder Dinkel
- Strohhalme mit Ähren
- Haushalts-Getreide-Mühle oder Steine (zum Zermahlen von Getreide)
- Mehl von verschiedenen Getreidearten in verschiedenen Ausmahlgraden (z.B. glattes Mehl, Vollkornmehl, Grieß)
- Bilder von Getreidefeldern, Mähreschern, Getreidemühlen in Großbetrieben, Großbäckereien
- Hefe und Sauerteig

### Vorbereitung:

Ca. 15 Minuten

### Dauer:

Ca. 20 – 30 Minuten

### Ablauf:

Mit den Kindern den Ablauf vom Korn zum Brot besprechen: Was brauchen wir alles, bis wir das Brot essen können? Den Bauern/Landwirt, der das Feld bestellt und das Getreide erntet. Den Müller, der das Mehl mahlt, heutzutage oft in großen Fabriken. Hierzu die kleine Getreidemühle als Anschauungsmaterial einsetzen. Den Bäcker, der aus verschiedenen Getreidearten viele verschiedene Brotsorten und Brötchen bäckt. Auch wie man zu Hause Brot selbst backen kann. Verschiedene Brotsorten vorstellen: Mischbrot, Roggenbrot, Schwarzbrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Fladenbrot, Tortillas, Maisfladenbrot, Naan u.a. Es kann auch eine Fühlkiste gestaltet werden, bei der die Kinder die Inhalte der Fühlkiste den Bildern im Ablauf „Vom Korn zum Brot“ zuordnen können.

### Variation:

- Besuch in einer Bäckerei, Mühle oder einem Bauernhof vor Ort, der selbstgebackenes Brot in der Direktvermarktung anbietet.
- Mit den Kindern verschiedene Brotrezepte selbst ausprobieren, entweder aus den verschiedenen Ländern und Kulturen der Kinder oder aus der Mappe.
- Rollenspiel „Die kleine Bäckerei“: Eine Ecke aufbauen, in der die Kinder die gelernten Entstehungsprozesse nachspielen können.
- „Pizzabacken“ oder „Sammelstraße“ als Massagespiel für den Rücken.
- Getreidekörner im Gruppenraum auf der Fensterbank in kleine Töpfe aussäen und das Wachstum beobachten – kann als Ostergras im Frühjahr genutzt werden.