

Die Geschichte des Brotes

Auftrag: Lese den Text und setze die fehlenden Begriffe ein

Wasser	Ackerbau	Ägyptern	haltbar	Mahlsteinen
Fladenbrot	Kohlendioxid	Mehl	Nomaden	Brotsorten

Erkenntnissen zufolge haben unsere Vorfahren in Europa bereits vor rund 30'000 Jahren..... hergestellt. Bei mikroskopischen Untersuchungen entdeckten Wissenschaftler nämlich Spuren von Stärkekörnern an und Abnutzungsspuren an Werkzeugen von damals. Zu jener Zeit gab es noch keinen und die Menschen lebten als Alle Nahrungsmittel, die damals verzehrt wurden, mussten mühsam gesammelt werden. Dieses zerstossene Getreide wurde mit zu einem Brei weiterverarbeitet. Bis zu jenem Tag, als jemand seinen Brei auf einem heißen Stein vergass und sich dieser Brei zu einer Artverwandelte. Das schmeckte nicht nur besser, sondern war ab jetzt auch viel länger.....

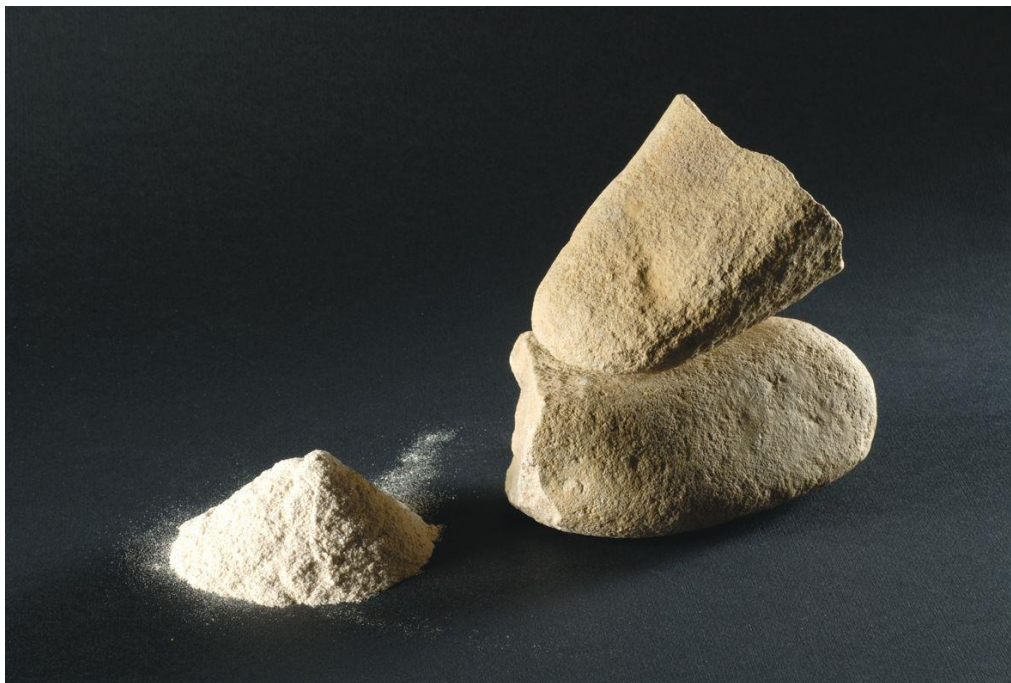


Abbildung 1: Mörser und Stößel aus der Steinzeit

„Richtiges Brot“, so wie wir es heute kennen, wurde aber erst vor rund 6000 Jahren von den alten gebacken. In dieser Hochkultur wurden erste Bäckereien gebaut und Öfen entwickelt, in welchen Brote gebacken wurden. Die Ägypter erkannten ausserdem, dass winzige Hefepilze und Milchsäurebakterien, die natürlich in der Luft vorkommen, sich im Teig vermehren, freisetzen und auf diese Art den Teig lockern. Dazu muss der Teig lediglich stehengelassen werden. Der Begriff Brot stammt aus dem Althochdeutschen „prôt“ und bedeutet übersetzt „Gegorenes“. Aus diesem gegärten Teig stellten die Ägypter bereits mehr als 30 her und wurden aus diesem Grund spöttisch als „Brotesser“ bezeichnet.



Abbildung 2: Ägypter beim Brotbacken

Die Geschichte des Brotes - Lösungen

Auftrag: Lese den Text und setze die fehlenden Begriffe ein

Wasser	Ackerbau	Ägyptern	haltbar	Mahlsteinen
Fladenbrot	Kohlendioxid	Mehl	Nomaden	Brotsorten

Erkenntnissen zufolge haben unsere Vorfahren in Europa bereits vor rund 30'000 Jahren **Mehl** hergestellt. Bei mikroskopischen Untersuchungen entdeckten Wissenschaftler nämlich Spuren von Stärkekörnern an **Mahlsteinen** und Abnutzungsspuren an Werkzeugen von damals. Zu jener Zeit gab es noch keinen **Ackerbau** und die Menschen lebten als **Nomaden**. Alle Nahrungsmittel, die damals verzehrt wurden, mussten mühsam gesammelt werden. Dieses zerstoßene Getreide wurde mit **Wasser** zu einem Brei weiterverarbeitet. Bis zu jenem Tag, als jemand seinen Brei auf einem heißen Stein vergass und sich dieser Brei zu einer Art **Fladenbrot** verwandelte. Das schmeckte nicht nur besser, sondern war ab jetzt auch viel länger **haltbar**.

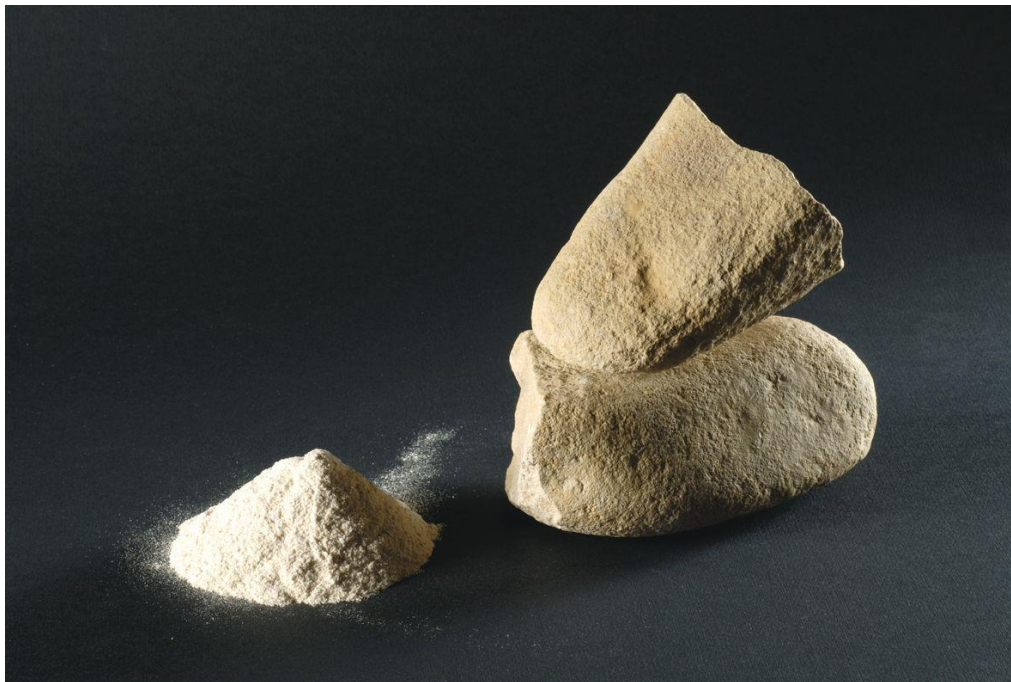


Abbildung 3: Mörser und Stößel aus der Steinzeit

„Richtiges Brot“, so wie wir es heute kennen, wurde aber erst vor rund 6000 Jahren von den alten Ägyptern gebacken. In dieser Hochkultur wurden erste Bäckereien gebaut und Öfen entwickelt, in welchen Brote gebacken wurden. Die Ägypter erkannten ausserdem, dass winzige Hefepilze und Milchsäurebakterien, die natürlich in der Luft vorkommen, sich im Teig vermehren, Kohlendioxid freisetzen und auf diese Art den Teig lockern. Dazu muss der Teig lediglich stehengelassen werden. Der Begriff Brot stammt aus dem Althochdeutschen „prôt“ und bedeutet übersetzt „Gegorenes“. Aus diesem gegärten Teig stellten die Ägypter bereits mehr als 30 Brotsorten her und wurden aus diesem Grund spöttisch als „Brotesser“ bezeichnet.



Abbildung 4: Ägypter beim Brotbacken

Literaturverzeichnis

Lich, B. (o.J.). *Geschichte des Brotes. Wie das Brot in die Welt kam.* Online unter:
<https://www.geo.de/geolino/mensch/3954-rtkl-brot-die-geschichte-vom-brot> (12.08.2021).

Mölk, T. (o.J.). *Therese Mölk. Pures Brot.* Online unter: <https://www.therese-moelk.at/news/die-geschichte-vom-brot.html> (10.08.2021).

Spiegel Wissenschaft. (2010). *Menschen mahlten Getreide schon vor 30.000 Jahren.* Online unter:
<https://www.spiegel.de/wissenschaft/mensch/steinzeit-menschen-mahlten-getreide-schon-vor-30-000-jahren-a-723778.html> (12.08.2021).

Abbildung 1:

https://cdn.prod.www.spiegel.de/images/a97aa87f-0001-0004-0000-000000142204_w1181_r1.493046776232617_fpx68.84_fpy50.83.jpg (13.08.2021)

Abbildung 2:

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fblogs.faz.net%2Fbier-blog%2F2018%2F03%2F10%2Ffluessiges-brot-allein-ist-auch-keine-loesung-3279%2F&psig=AOvVaw2FbDEqkYCcMS1w_tZfDTTU&ust=1628965189881000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCOCikq7OrvICFQAAAAAdAAAAABAV (13.08.2021)