

## Unterrichtsreihe zum Thema Brot

### Lektion 1: Die Geschichte des Brots und die Herstellung von Brot (Getreideernte)

5'	<p><b><u>Brot-Degustation</u></b></p> <p>Die Lehrperson hat kleine Stücke geschnittenes Brot (verschiedene Sorten) vorbereitet. Zu Beginn der Lektion dürfen sich die SuS ein Stück auswählen und essen. Danach folgt eine kurze Diskussion im Plenum: Wieso habt ihr genau dieses Brot ausgewählt? Was waren die Kriterien? Was wisst ihr über dieses Brot?</p> <p>Frage an die Klasse: Was denkt ihr: Wie lange gibt es Brot schon? Die SuS schätzen.</p>	z.B. Gipfeli, Semmeli weiss, Toastbrot, Vollkornbrötchen, Pumpernickel, Laugengebäck
5'	<p><b><u>Anschließend gibt die LP einen kurzen Input:</u></b></p> <p>„Seit rund 11'000 Jahren betreiben die Menschen Ackerbau. Das bedeutet, dass sie Getreide kultiviert und angepflanzt haben. Sie wurden also von Nomaden zu Bauern und wurden sesshaft. Damals pflanzten sie Einkorn und Emmer an – ein Vorfahre unseres Getreides, das wir heute kennen. Da dieses Getreide als Korn sehr hart und kaum geniessbar war, kamen unsere Vorfahren schnell auf die Idee, das Getreide mit Hilfe von zwei grossen Steinen zu mahlen. Dieser Prozess dauerte unglaublich lange und war sehr anstrengend. Da dieses Mehl aber sehr trocken war, um direkt zu essen, fügten die Menschen damals Wasser hinzu und assen das Getreide als Brei. Durch Zufall wahrscheinlich gelangte dieser Brei eines Tages in die Asche eines Feuers oder auf einen heissen Stein und es entstand das Fladenbrot.</p> <p>Das luftige Brot, das wir heute kennen, gibt es aber erst seit 6000 Jahren. Es wurde von den Ägyptern gebacken. Die Ägypter fanden wahrscheinlich auch durch Zufall heraus, dass ein Teig durchs Stehenlassen an Volumen gewinnt und nach dem Backen weich und luftig ist. Wahrscheinlich hat einer von ihnen den vorbereiteten Teig am Vorabend vergessen.“</p> <p>Nun haben wir gehört, dass das Mahlen von Körner und die Herstellung von Mehl damals unglaublich mühsam war. Um das nachzuempfinden, werdet ihr nun genau das tun.</p>	

10'	<p><b><u>Mahlen von Getreide und Herstellung von Hefeteig</u></b></p> <p>Die Hälfte der Klasse mahlen während 10 Minuten Getreide in einem Mörser oder zwischen zwei grossen (gewaschenen) Steinen. Während die erste Hälfte der Klasse Getreide mahlt, stellt die andere Hälfte einen Zopf her, der in der 3./4. Lektion gebacken wird.</p>	<p>Ca. 4 Mörser oder 8 grosse Steine Weizen, ganz (Für 3.- von Alnatura in der Migros erhältlich) Tiptopf S. 268: Zopf</p>
10'	<p><b><u>Geschichte des Brotes</u></b> Arbeitsblatt zum Thema „Geschichte des Brotes“ lösen.</p>	<p>Arbeitsblatt 1: Geschichte des Brotes</p>
2'	<p>Lösungen am Visualizer aufblenden. Die SuS korrigieren mit einem Rotstift.</p>	
5'	<p><b><u>Herstellung von Steinzeitbrot (Vollkorn)</u></b> In 2er Teams fügen die SuS dem Mehl nun etwas Salz und Wasser hinzu und kneten den Teig. Falls die SuS nur wenig Mehl gemahlen haben, kann zusätzlich noch gekauftes Mehl hinzugefügt werden. Zum Schluss wird das Fladenbrot flach gedrückt und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im Ofen bei ca. 180°C ungefähr 15 Minuten gebacken. Das Brot ist fertig, wenn es braun und knusprig ist.</p>	
20'	<p><b><u>Reportage zum Thema Getreide und Brot</u></b></p> <p>Während das Steinzeitbrot backt, schauen die SuS eine Dokumentation zum Thema Getreideernte und Brotherstellung. Gleichzeitig lösen die SuS ein Arbeitsblatt zum Video.</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=0qjU7Tw1byU">https://www.youtube.com/watch?v=0qjU7Tw1byU</a> (Das Intro kann vorgespielt werden).</p>	<p>Arbeitsblatt 2: Ernte von Getreide und Herstellung von Brot</p>
3'	<p>In der Zwischenzeit sind die Steinzeitbrote fertiggebacken und können probiert werden.</p>	

5'	<p><b><u>Besprechung und Korrektur des Arbeitsblattes</u></b></p> <p>Gemeinsam mit den SuS wird das Arbeitsblatt im Plenum besprochen.</p>	
20'	<p><b><u>Kochvorbereitung</u></b></p> <p>Die SuS erstellen das Mise-en-Place für die Gerichte, die sie heute kochen werden (Zutaten abwägen, Gemüse rüsten und vorbereiten etc.)</p> <p><b>Einige Ideen für Gerichte mit Brot:</b></p> <p>Knoblauchbrot – Tiptopf S. 78          Crostini mit Tomaten – Tiptopf S. 78          Crostini mit Avocado – Tiptopf S. 78          Panizza – Tiptopf S. 170          Focaccia mit Rosmarin – Tiptopf S. 77 (Teig vorher herstellen)</p>	
40'	<p><b><u>Kochteil</u></b></p>	
20'	<p><b><u>Essen</u></b></p>	
30-35'	<p><b><u>Aufräumen</u></b></p> <p>Achtung: Zu Beginn der 4. Lektion muss der Zopf bei 200°C in den Ofen (Siehe Tiptopf). Die SuS dürfen den Zopf nach Hause nehmen.</p>	

## Lektion 2: Verschiedene Brot- und Mehlsorten/Brotfakten

20'-30'	<p><b><u>Einstieg: Memory Brotsorten</u></b></p> <p>Die SuS erhalten ein Arbeitsblatt mit einer Art Memory über Brotsorten. Die SuS schneiden die einzelnen Kärtchen auf und kleben sie richtig ins WAH-Heft oder auf ein separates Blatt, das sie später einordnen.</p> <p>Wichtig: Bevor die SuS ihre Kärtchen einkleben, kontrolliert die Lehrperson, ob die Lösung stimmt.</p>	Arbeitsblatt 3: Memory Brotsorten
2'	<p><b><u>Lehrervortrag/Überleitung</u></b></p> <p>„In der Schweiz kennen wir über 300 verschiedene Brotsorten. Einerseits unterscheiden sich diese durch die verschiedenen Mehlsorten, die Back- oder Triebzeit aber vor allem durch den Geschmack. Jeder Kanton kennt seine eigenen Brotsorten. So kennen wir beispielsweise in St. Gallen das St. Galler – Brot oder in Aargau das traditionelle Aargauerbrot. Auch verschiedene Kombinationen aus verschiedenen Mehlen oder anderen Zutaten wie Körnern, getrockneten Früchten und Nüssen geben Abwechslung im Geschmack. Das Wichtigste jedoch ist und bleibt die richtige Wahl des Mehles. Im Folgenden werden wir uns nämlich mit den verschiedenen Mehlsorten beschäftigen.“</p>	
15'	<p><b><u>Mehlsorten</u></b></p> <p>Alleine oder gemeinsam als Klasse wird der Infotext zum Thema „Mehlsorten“ gelesen. Anschliessend werden die Fragen zum Text beantwortet und besprochen.</p>	Arbeitsblatt 4: Mehlsorten
6'	<p><b><u>Sauerteig Hermann</u></b></p> <p>Als Auflockerung kann mit der Klasse dieses Video über den Sauerteig Hermann aus dem Jahre 1984 geschaut werden.</p>	

<p>5'</p> <p>30'</p> <p>5'</p>	<p><b><u>Brotfakten</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Im Jahr 2018 wurde in der Schweiz 18 Kilogramm Brot pro Kopf verzehrt. Im Jahr 2006 lag der Brotkonsum noch bei mehr als 25 Kilogramm pro Jahr und pro Person (Schultz, 2020).</li> <li>- Das längste Brot wurde 2001 von einem Bäcker aus Barcelona gebacken. Das Brot war stolze 74 Meter und 57 Zentimeter lang und schaffte somit ins Guinness-Buch der Rekorde (Steffen, o.J.).</li> <li>- Macht Brot dick? Ein Croissant hat 280 Kalorien, eine Scheibe Vollkornbrot (50 Gramm) hingegen kommt nur auf 117 Kalorien (Guetekueche.ch, o.J.).</li> </ul> <p><b>Rechercheauftrag:</b> Die SuS suchen im Internet nach interessante, lustigen und skurrilen Brotfakten und präsentieren diese anschliessend in Kleingruppen.</p>	<p>IPads oder Laptops Arbeitsblatt 5: Fakten rund ums Brot</p>
<p>90'</p>	<p><b><u>Kochteil</u></b></p> <p><b><u>Ideen für Rezepte:</u></b>  Nüsslisalat mit Ei und Croutons – Tiptopf S. 182  Speckbrot – Tiptopf S. 264  Healthy Pizza mit Vollkorn- oder Dinkelmehl –Tiptopf S. 266  Gefülltes Hefengebäck Tiptopf S. 270 (Hefeteig vorher herstellen)</p> <p><b><u>Essen</u></b></p> <p><b><u>Aufräumen</u></b></p>	

### Lektion 3: Brotverschwendung (Fakten und Vermeidung)

5'	<b><u>Einstieg: Kugellagermethode</u></b>	
P	Die SuS beantworten in wechselnden Partnerteams Fragen zum Thema Brot.  <b>Frage 1:</b> Hast du heute zum Frühstück Brot gegessen. Wenn ja: welches, mit oder ohne Belag? <b>Frage 2:</b> Wie viele Scheiben Brot isst du pro Tag? <b>Frage 3:</b> Welches ist dein Lieblingsbrot und weshalb? <b>Frage 4:</b> Welches Brot magst du überhaupt nicht und weshalb? <b>Frage 5:</b> Wie wird das Brot bei euch zuhause aufbewahrt? <b>Frage 5:</b> Was passiert bei euch zuhause mit altem, hartem Brot?	
20' PA	<b>Frage 6:</b> Jedes Jahr wird ein Fünftel aller Brote und Backwaren, die hergestellt wurden, in Haushalten weggeworfen. Geht mit eurem Gegenüber zurück an den Arbeitsplatz und notiert auf einem Plakat verschiedene Vorschläge, wie man verhindern kann, dass Brot im Abfall landet. (15 Zeit). Danach werden die Vorschläge im Plenum präsentiert und zusammengetragen.	
10' P	<b><u>Vermeidung von Brotverschwendung</u></b> Präsentation der Vorschläge im Plenum. Die Lehrperson überträgt die Vorschläge auf ein Arbeitsblatt oder zeigt die Musterlösung (Siehe Vorlage). Die Schülerinnen und Schüler schreiben während den Präsentationen mit.	Arbeitsblatt 6: Vermeidung von Brotverschwendung
10' PA	<b><u>Herstellung Fotzelschnitten aus altem Zopf</u></b> Die SuS erhalten eine Anleitung zur Zubereitung von Fotzelschnitten (Arme Ritter). In Partnerteams stellen die SuS je eine Fotzelschnitte pro Person her. Anschliessend dürfen die SuS ihre Fotzelschnitte probieren.	

	<p><b>FOTZELSCHNITTEN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 Eier mit 5 EL Milch und einer Prise Salz in einer Schüssel verklopfen</li> <li>2. 1 TL Zimt und 50 g Zucker in einem flachen Teller mischen</li> <li>3. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen</li> <li>4. 250 g Butterzopf in Scheiben schneiden &amp; portionenweise im Ei wenden</li> <li>5. Scheiben beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen</li> <li>6. Herausnehmen und im Zimtzucker wenden</li> </ol>	<p><b>Rezept Betty Bossi</b>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ZPXoDiQ0rU4">https://www.youtube.com/watch?v=ZPXoDiQ0rU4</a></p> <p>Alter Zopf in Scheiben  Restliche Zutaten siehe Rezept</p>
45'	<p><u><b>Tagesschaubeitrag zum Thema «Hunger auf der Welt und Food Waste»</b></u></p> <p>In 3er Gruppen erstellen die SuS einen Tagesschaubeitrag zum Thema «Hunger und Food Waste». Die vorgaben stehen auf dem Arbeitsblatt 7: Tagesschaubeitrag. Die SuS beginnen in dieser Lektion mit der Planung, der Recherche und dem Drehbuch und machen in der nächsten Doppellektion fertig.</p>	<p>IPads  Laptops  Handykamera  Arbeitsblatt 7:  Tagesschaubeitrag</p>
90'	<p><u><b>Kochteil:</b></u>  Die SuS kochen ein Foodsave-Menü mit Brot.</p> <p><u><b>Ideen für Rezepte:</b></u>  Panzanella Toskanischer Brotsalat (Fooby)  Spaghetti mit Lauch-Käsesauce und Croûtons (Swissmilk)  Schoggiguetzli mit altem Brot (Swissmilk)</p> <p><u><b>Essen</b></u>  <u><b>Aufräumen</b></u></p>	

## Lektion 4: Brotverschwendung (Fakten und Vermeidung)

90'	<p><u>Weiterarbeit am Tagesschaubeitrag</u></p> <p>Die SuS arbeiten weiter an der Planung und Umsetzung von ihrem Foodsave-Video. Dieses kann als Hausaufgabe fertiggestellt oder sogar benotet werden.</p> <p>Das Ziel ist es, dass sich die SuS intensiv mit der Thematik beschäftigen und ihre Kolleginnen und Kollegen auf eine möglichst kreative Art und Weise über Fakten, Zahlen und Tipps gegen Foodwaste informieren.</p>	IPads Arbeitsblatt 7: Tagesschaubeitrag
90'	<p><u>Kochteil</u></p> <p>Brotchips mit Dip (Swissmilk) Schnitzel aus selbstgemachtem Paniermehl – Tiptopf S. 120 Salat mit selbstgemachten Curry Croutons</p> <p>(Bei Altersheimen, Restaurants oder in einer Bäckerei/Supermarkt nachfragen, ob für dieses Datum das alte Brot zurückbehalten werden könnte)</p> <p>→ Auch Tankstellen werfen nach Feierarbeit die nicht verkauften Backwaren weg. Es wäre schön den SuS zu zeigen, dass sie durch ihr Menü tatsächlich Brot retten.</p> <p><u>Essen</u></p> <p><u>Aufräumen</u></p>	Altes Brot zu Paniermehl mahlen