



Vom Korn zum Brot

Korn so weit das Auge reicht: Getreidefelder sind ein wahrer Augenschmaus, besonders, wenn im Sommer die goldgelben Felder weithin sichtbar sind. Neben den großen Anbauflächen für Silomais lassen sich auf unseren heimischen Getreidefeldern vorrangig die Sorten Weizen und Gerste finden, aber auch Körnermais und Triticale, eine Kreuzung aus Weizen und Roggen. Seit Jahrtausenden baut der Mensch bei uns Getreide an. Die Brotherstellung in der Steinzeit war sehr mühsam. Die Getreidekörner wurden lange Zeit mit Handreibesteinen zu Mehl verarbeitet. Mit der Nutzung der Wasserkraft und später der Windkraft wurde der Mahlvorgang wesentlich leichter.



In Nordrhein-Westfalen gibt es zahlreiche historische Mühlen. Viele von ihnen werden von Vereinen und Ehrenamtlichen instand gehalten und es gibt viele interessante Geschichten – auch so manche Spukerzählung – in und über sie zu entdecken.

Die Kriemhildmühle in Xanten (Kreis Wesel) wurde im 14. Jahrhundert auf der Stadtmauer gebaut.

Idee:

Verkostung verschiedener Brotsorten sowie Bilderrätsel zur Herstellung von Brot

Ziel: *Kennenlernen von Getreide- und Brotsorten, Zusammenhang zur Kulturlandschaft herstellen*

Material: *verschiedene Brotsorten, evtl. verschiedene Getreidesorten, Bilderrätsel, Vorlage* ➔

Vorbereitung: *mittel, Planung der Brotzeit, Bilderrätsel kopieren*

Vorab und Weiter: *Karten 3_10, 4_12*

Aktivitäten

Gut zu wissen: Seit 2014 gehört die deutsche Brotkultur zum Immateriellen Kulturerbe in Deutschland. ➔

Vielfalt Brot

Schwarzbrot, Vollkornbrot, Fladenbrot oder Knäckebrötchen – je nach verwendeten Getreidesorten und Zubereitung können Brot und Brötchen ganz unterschiedlich aussehen und schmecken. Veranstaltet eine gemeinsame Brotzeit. Probiert jeweils ein Stück von den vorbereiteten Brotsorten. Wie schmeckt es? Könnt ihr anhand des Aussehens und des Geschmacks erkennen, welche Getreidesorte für das jeweilige Brot verwendet wurde? Tauscht euch untereinander aus: Welche Brotsorten esst ihr? Wann und in welcher Form wird bei euch Brot gegessen?

Die Reise der Getreidekörner

Im Sommer sehen die erntereifen Getreidefelder aus wie ein goldenes Meer. Die Ähren bewegen sich wellenförmig mit dem Wind und warten förmlich nur darauf, von einem Mähdrescher eingeholt und als Brot verarbeitet zu werden – doch vom Korn zum Brot ist es ein langer Weg! Kennst du dich aus? Weißt du, wie der Prozess heute aussieht? Wie wurde früher aus dem Korn Brot hergestellt? Was hat sich geändert?

Die Bilder zeigen den Weg des Korns, einmal, wie es früher war, einmal aus der heutigen Sicht. Bringe die durcheinandergerateten Bilder in die richtige Reihenfolge!

