



Ideen und Aktionen

GETREIDE

Wir bringen regionale Bio-Lebensmittel in das Schulessen und bieten saisonal angepasste Ideen und Aktionen dazu an. Es gibt ein breites Angebot unterschiedlicher Bildungsmaterialien von außerschulischen Kooperationspartner*innen. Hier stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl vor. Schauen Sie sich bei Gelegenheit auch den Orientierungs- und Handlungsrahmen Verbraucher*innenbildung an, in dem detailliert beschrieben wird, wie die Ernährungs- und Verbraucher*innenbildung in den Rahmenlehrplan eingebunden und die Inhalte in allen Unterrichtsfächern verankert werden können.

FÜR DRINKEN

- 1 Wie geht es eigentlich weiter, wenn der Weizen und der Roggen reif sind und geerntet wurden? Sie werden in einer Mühle gemahlen und in einer Bäckerei zu Brot gebacken. Alle Stationen bis zum Brot können in der Foto-Story bei Ökolandbau.de nachgelesen werden. In dem Video [Auf der Mehlspur](#) können Jaro und Lea auf ihrer Erlebnistour vom Bäcker bis in die Mühle begleitet werden.
- 2 Roggen kann Wurzeln mit einer Gesamtlänge von 80 Kilometern entwickeln! Schauen Sie sich das Wurzelwachstum selbst an und beobachten Sie die Wurzeln in einem [Wurzelfenster](#).

FÜR FORSCHER*INNEN

- 5 Warum geht der Hefeteig auf und wie kommen die kleinen Löcher ins Brot? Das liegt an den chemischen Prozessen, die in Experimenten nachgestellt werden können. In dem Arbeitsheft [Küchengeheimnissen auf der Spur](#) sind viele Experimente rund um das Getreide enthalten.
- 6 Das nächste Mal, wenn die Schüler*innen ein Stück Brot essen, können sie sofort ein kleines Experiment machen. Auf dem Bissen Brot muss dafür etwa eine Minute gekaut werden. Danach kann eine Veränderung des Geschmacks wahrgenommen werden! Mehr Hintergrundinformationen unter: [Was ist Was](#).

FÜR EINEN GANZEN TAG

- 3 Heutzutage wird Brot in Öfen mit elektrischer Hitze gebacken. Noch vor ein paar Jahrzehnten wurde der Ofen jedoch mit Holz angefeuert. In der [Museums-Bäckerei in Pankow](#) wird noch heute regelmäßig frisches Holzofenbrot in dem historischen Brustfeuerungssofen gebacken. Für Kinder gibt es ofenfrische Butterstullen auf die Hand.
- 4 In der modernen Bäckerei von [Endorphina](#) können Schüler*innen selbst kneten und ihr eigenes Brötchen in einen riesigen Bäckerofen schieben. Auf Anfrage werden Ausflüge und Mitmach-Tage für Schüler*innen angeboten.



Ausblick 2020

Im Januar werden alle Themen der letzten Monate online gehen! Dann können Sie sich darüber informieren, wo die MILCH, das OBST, das GEMÜSE, die KARTOFFELN und das GETREIDE aus der Schulverpflegung herkommen.

