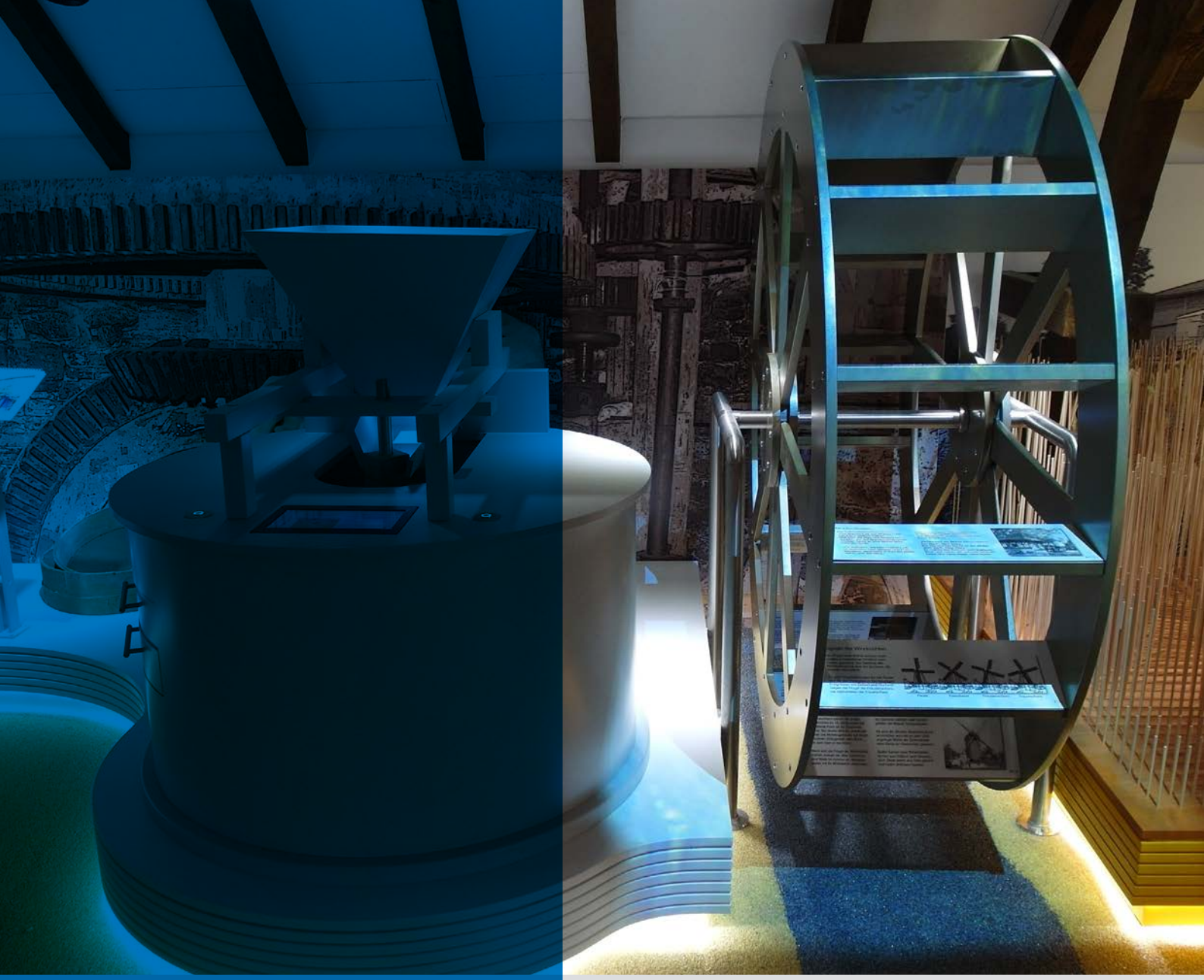


Für Kinder
des 3. und 4. Schuljahres

Brotzeit! 1.0

Fragen und Antworten zum Thema Brot

Arbeitsbögen für den Besuch der Ausstellung
„Vom Korn zum Brot“ in der Gymnicher Mühle
Erftstadt, Rhein-Erft-Kreis

von Elisabeth Zenses

ISBN 978-3-00-056035-4

RMdz
Mühlen sind Kulturgut



Brotzeit! 1.0
Fragen und Antworten

Arbeitsbögen zur Ausstellung **„Vom Korn zum Brot“**
Elisabeth Zenses

Vorwort 3
1. Grundstruktur der Ausstellung 4
2. Inhalte und Lernziele der Module/Stationen
    2.1 Hauptthema Landwirtschaft 5
    2.2 Hauptthema Müllerei 6
    2.3 Hauptthema Bäckerei 8
3. Erläuterungen zu den Arbeitsbögen
    3.1 Zielgruppen 9
    3.2 Aufbau der Arbeitsbögen 9
    3.3 Lösung der Aufgaben 10
    3.4 Rolle des Betreuers 10
4. Erläuterungen zum Antwortbogen 11
Arbeitsbögen 12
Antwortbogen 18
Impressum 19

RMdz
Mühlen sind Kulturgut



Vorwort

Mit der Ausstellung "Vom Korn zum Brot" verfügt das Rheinische Mühlen-Dokumentationszentrum (RMDZ) über eine informative Bildungseinrichtung, die den Werdegang des Brotes vom Getreidekorn bis zum fertigen Endprodukt nachvollziehbar darstellt. Es ist Ziel der Einrichtung, den Wissenserwerb durch intensive Beschäftigung mit den Ausstellungsthemen zu einem prägenden Erlebnis werden zu lassen.

Hierzu hatte das RMDZ die Idee, die Ausstellungsthemen in Arbeitsbögen aufzubereiten. Mit diesen Bögen geben wir Lehrerinnen und Lehrern sowie Gruppenleiterinnen und Gruppenleitern von Kindern und Jugendlichen ein pädagogisches Arbeitsmittel für den Wissenserwerb in Teamarbeit an die Hand. Die Bögen sind eine Ergänzung zu dem am Monitor aufrufbaren Quiz für Einzelpersonen. Grundlagen für die Arbeitsbögen sind die in sechs Modulen präsentierten Ausstellungsthemen, die ergänzt und verdeutlicht werden u.a. durch visuelle und akustische Informationen und viele Exponate.

In all diesen Präsentationen sind die Lösungen für die richtige Beantwortung der Arbeitsbögen zu finden. Durch die Arbeitsbögen und die Nachbereitungen in der Klasse oder Gruppe soll es Kindern und Jugendlichen ermöglicht werden, sich intensiv mit einzelnen Themen zu befassen. Dadurch lernen sie selbständig im Team Lösungen zu Fragen zu finden, gemeinsam zu diskutieren und sich eine eigene Meinung zu bilden. Konzentration, Lern- und Merkfähigkeit und logisches Denken werden unter anderem dadurch trainiert.



1. Grundstruktur der Ausstellung

Die Ausstellung **Von Korn zum Brot** ist in drei Hauptthemen gegliedert, denen je zwei Module zugeordnet sind. Jedes Modul enthält ein inszeniert dargestelltes Thema. Diese Module sind die Stationen der Ausstellung. Seitlich angebrachte kleine Monitore sind Hörstationen, die durch Kurzfilme und gesprochene Erläuterungen die Arbeit von Bauer, Müller und Bäcker vorstellen. Wahlweise werden die Informationen auch in Gebärdensprache angeboten. Die Texte, Abbildungen, Videofilme und Exponate enthalten zahlreiche sachbezogene, technische, historische und soziale Informationen. Bewegliche Gegenstände wie drehbare Säulen, Mühlrad oder Tafeln und technische Einrichtungen wie Scanner und Mikroskop machen neugierig und regen zu Eigenaktivitäten an.

Das Besondere in der Ausstellung ist die Gegenüberstellung von „Gestern“ und „Heute“ eines jeden Hauptthemas, wodurch Entwicklungslinien wie technische Änderungen des Mahlvorganges oder Berufsbilder des Bauern, Müllers und Bäckers sich abzeichnen und verfolgen lassen. Der sich wiederholende Wechsel von der Gegenwart in die Vergangenheit regt zu Fragestellungen und zur Suche nach den Ursachen der Veränderungen an.

Hauptthema	Modul **Gestern**	Modul **Heute**
Landwirtschaft	Im Märzen der Bauer...	Moderne Landwirtschaft
Müllerei	Es klappert die Mühle...	Moderne Müllerei
Bäckerei	Unser täglich Brot...	Moderne Bäckerei

Der Ausstellung zugeordnet ist die Lehrbäckerei **BackAktiv**. Hier werden die bildlichen, theoretischen Informationen der Ausstellung in die Praxis umgesetzt. Unter fachkundiger Anleitung erproben, erlernen und erleben Kinder, Jugendliche und Erwachsene in Kursen das selbständige Backen von Brot und Gebäck.



2. Inhalte und Lernziele der Module/Stationen

2.1 Hauptthema Landwirtschaft

Die Station **Im Märzen der Bauer...** informiert in einem historischen Rückblick über die Herkunft alter Getreidearten und die Einwanderung früher Bauern ins Rheinland. Der arbeitsintensive Anbau und die Ernte des Getreides, die Einfachheit der Geräte und die vielen benötigten Helfer vergangener Zeiten werden in Text und Bild dargestellt. Symbole hierfür sind Ährengarben und Arbeitsgeräte wie Dreschflegel als Exponate.

Lernziele

- Getreidearten an ihren Merkmalen durch Vergleich unterscheiden lernen
- die Arbeit des Bauern in der Vergangenheit als mühevoll begreifen.

Aufgabe Vorschläge zur Nachbereitung in der Klasse/Gruppe

- Das Lied „Im Märzen der Bauer..." kennenlernen und über die vielfältige Arbeit der Bauern sprechen.
- Gemeinsam Gründe suchen, warum in der Vergangenheit viele Arbeitskräfte für die Getreideernte benötigt wurden.

In der Station **Moderne Landwirtschaft** können mit Hilfe einer überdimensionalen Lupe und integriertem Monitor aktuelle statistische Informationen der Gegenwart abgerufen werden. Hierzu zählen zum Beispiel die Größe der Anbaufläche für Getreide in NRW oder die Anzahl der Arbeiter in der Landwirtschaft. Ein Miniatur- Fuhrpark stellt die Vielfalt der heutigen landwirtschaftlichen Maschinen vor. Ein symbolisiertes Getreidefeld als Exponat verdeutlicht die Beziehung zwischen Größe der Anbaufläche, Getreidemenge und Anzahl der herstellbaren Brote.

Lernziele

- die Vielzahl der Maschinen als heutige unverzichtbare Hilfsmittel der Landwirtschaft erkennen
- die Zusammenhänge zwischen Größe der Anbaufläche, Getreidemenge und potentieller Brotmenge begreifen.

Vorschläge zur Nachbereitung in der Klasse/Gruppe

- Rechenaufgabe: Für 1kg Brot wird das Getreide von einer 1,8 m² großen Ackerfläche benötigt. Wie groß ist die Ackerfläche auf der das Getreide für sechs Brötchen je 60g wächst? Darstellung der ausgerechneten Fläche im Maßstab 1:1 auf dem Fußboden.
- Diskussion über den deutschland-/weltweiten Bedarf an Ackerflächen für Brotgetreide.
- Gründe suchen für die heutige geringe Anzahl der Arbeitskräfte auf dem Bauernhof.



2. Inhalte und Lernziele der Module/Stationen

2.2 Hauptthema Müllerei

Zentrum der Station **Es klappert die Mühle...** ist die Holzbütte mit dem Mahlgang aus dem Boden- und Läuferstein. Einblicke in den Mahlvorgang gibt ein integrierter Monitor. Schubladen an der Bütte enthalten die Mahlergebnisse wie Mehl, Gries, Schrot. Auf einem beweglichen Mühlrad befinden sich Informationen zu Mühlentypen wie Wind- und Wassermühlen, Mühlen in der Kunst und der Kultur sowie zum Müllergewerbe. In einer Kladde ist die Geschichte der Gymnicher Mühle dokumentiert. Dieses Heft enthält auch viel Wissenswertes über den Beruf des Müllers, seine Arbeit und Aufgaben in früheren Zeiten.

Lernziele

- die Bütte als Arbeitsmaschine der Mühle erfahren und ihre wichtigsten Bestandteile benennen
- Mahlprodukte durch ihre Eigenschaften unterscheiden lernen
- Wissen über das traditionelle Müllerhandwerk erwerben.

Vorschläge zur Nachbereitung in der Klasse/Gruppe

- In der Kladde „Gymnicher Mühle“ ist der Müllereid (siehe nächste Seite) niedergeschrieben. Zu den wichtigsten Regeln des Eides kann eine Geschichte erfunden werden, die evtl. auch als Theaterstück entwickelt und aufgeführt werden kann.

Die Station **Moderne Müllerei** erläutert die im 19. Jahrhundert begonnene Entwicklung der Großmühlen und die technischen Veränderungen und Erneuerungen wie Walzenstuhl, Elevator und Plansichter. Es wird über die heute erforderliche Qualitätsprüfung zu Mineralgehalt und Backfähigkeit des Mehls, Lagerung von Getreide und Mahlprodukten informiert. Die Vielfalt der produzierten Mehltypenklassen kann in einem Warenkundebuch nachgeschlagen werden. Ein Tischmikroskop ermöglicht Einblicke in den Aufbau eines Getreidekorns.

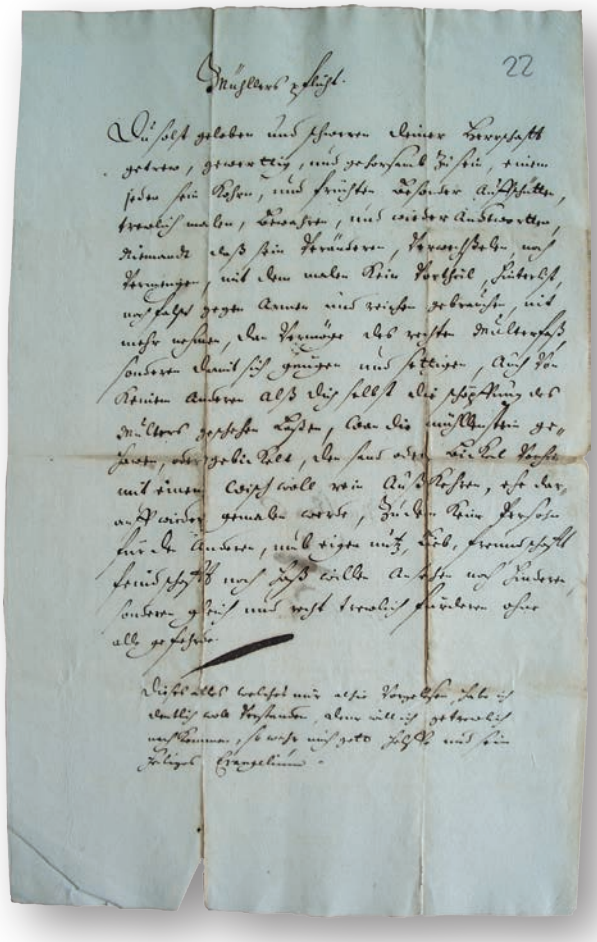
Lernziele

- die wichtigsten Teile eines Getreidekorns unterscheiden und benennen
- die Veränderung in der Mühlentechnik erkennen
- die Bedeutung der Qualitätskontrolle für das Nahrungsmittel Mehl begreifen
- die häufigsten Mehltypen für den Gebrauch im Haushalt unterscheiden lernen.

Vorschläge zur Nachbereitung in der Klasse/Gruppe

- Informationen und Abbildungen zu Korn- und Mehlschädlingen zusammentragen und hierzu zum Beispiel ein Poster anfertigen.
- Über die richtige Lagerung von Mehlsorten im Haushalt sprechen und Regeln zur richtigen Lagerung aufstellen.

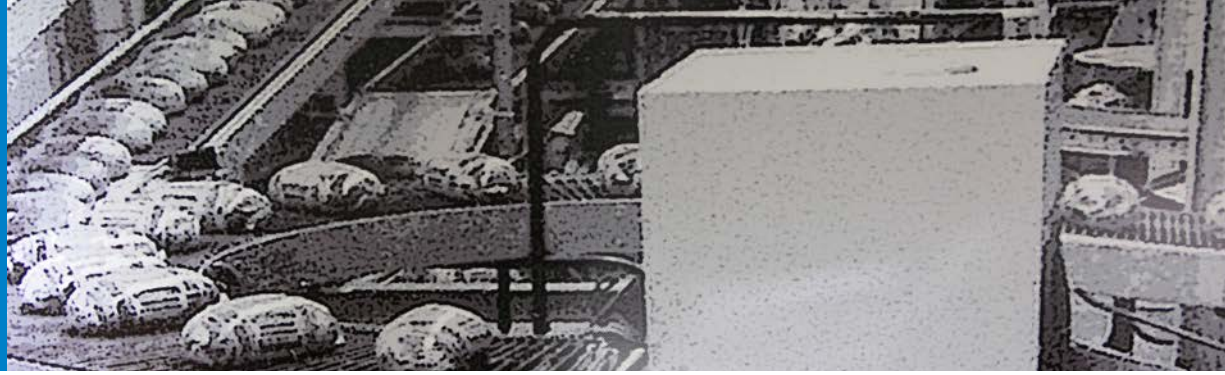
Müllereid aus dem 17. Jahrhundert



Müllers pflicht.

Du sollst geloben und schweren deiner Herrschaft getrew, gewerttig, und gehorsamb zu sein, einem jeden sein korn, und früchten besonder auffschütten, trewlich malen, bewahren, und wieder andtwortten, niemandt daß sein veränderen, verwechßelen, noch vermengen, mit dem malen kein vortheil, hinterlist, noch falsch gegen armen und reichen gebrauchen, nit mehr nehmen, dan vermöge des rechten multerfaß, sondern damit sich gnügen und settigen, auch von keinem anderen alß dich selbst die schöpffung des multers geschehen laßen, wan die mühlenstein gehawen, oder gebickelt, den sand oder bickel vorhin mit einem wisch woll rein außkehren, ehe darauff wieder gemalen werde, zu dem keine persohn für den anderen, umb eigen nutz, lieb, freundschafft feindschaft noch haß willen ansehen noch hinderen sonderen gleich und recht trewlich furderen ohne alle gefehrde.

Dieses alles welches mirr alhir vorgelesen, habe ich deutlich woll verstenden, alem will ich getrewlich nachkommen, so wahr mich gott helffe und sein seliges evangelium.



2. Inhalte und Lernziele der Module/Stationen

2.3 Hauptthema Bäckerei

Zum Thema **Unser tägliches Brot...** sind auf drehbaren Säulen die Zutaten für ein Brot, die Schritte der Teigherstellung sowie Backöfen der Vergangenheit dargestellt. Kurzinfos geben Einblicke in Geschichte und Bedeutung des Brotes z. B. zur Römerzeit. Als Beispiele für Arbeitsgeräte aus der Backstube werden Gärkörbe, Backformen und Brotschieber präsentiert. Ein nachlesbares Brotrezept macht Lust zum Selberbacken.

Lernziele

- Einblick in die Geschichte des Brotes und seinen Stellenwert sowie seine Bedeutung für die heutige Gesellschaft erhalten
- Kenntnisse über die Grundzutaten und Schritte des Brotbackens erwerben
- die Vielfalt der Brotsorten benennen und unterscheiden können.

Vorschläge zur Nachbereitung in der Klasse/Gruppe

- Besuchen Sie mit der Gruppe einen Backkurs in der Lehrbäckerei **BackAktiv** ! Anmeldung: www.rmdz.de/aktuelles/veranstaltungen oder Telefon 0203/31776369

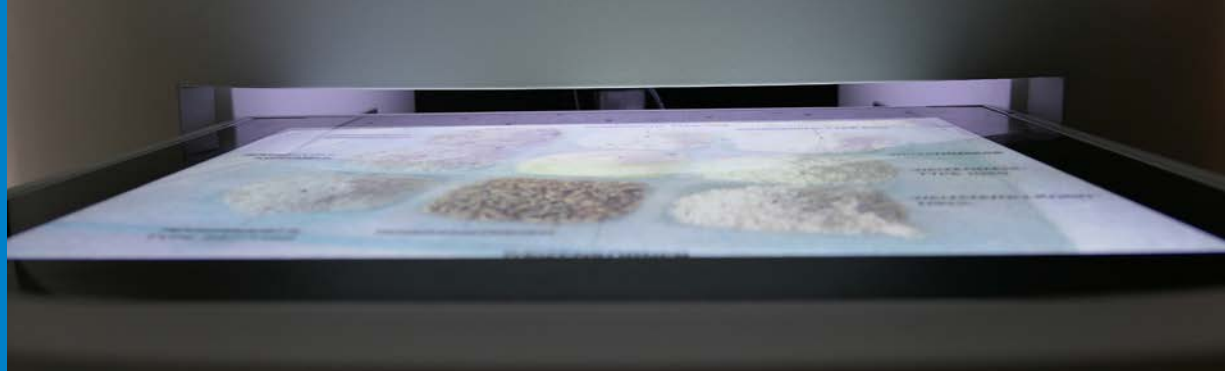
Das Modul **Moderne Bäckerei** befasst sich mit der heutigen industriellen Massenproduktion von Brotwaren in Großbäckereien. Symbol hierfür sind Bilder mit gleich großen Broten auf dem Fließband. Informationen zu den Inhaltsstoffen verschiedener Brotsorten können über einen Brotscanner abgerufen und im Warenkundebuch nachgelesen werden. Ein Mülleimer zeigt die heutige Verschwendung von Brot an.

Lernziele

- ständige Verfügbarkeit von frischen Brotwaren als Ergebnis moderner Technik in Großbäckereien begreifen
- Kenntnisse über die Inhaltsstoffe verschiedener Brotsorten erwerben
- den Umgang mit dem Nahrungsmittel Brot analysieren und mögliche Schritte einer persönlichen, sachbezogenen Verhaltensänderung aufzeigen.

Vorschläge zur Nachbereitung in der Klasse/Gruppe

- Jedes Jahr werden mindestens 50.000 t Brot in den Müll geworfen. Gemeinsam Gründe für diese Verschwendung suchen und darüber sprechen.
- Überlegungen zur persönlichen Vermeidung von Brotverschwendung aufschreiben und als „Maßnahmenkatalog“ im Klassen-/Gruppenraum aufhängen.



3. Erläuterungen zu den Arbeitsbögen

3.1 Zielgruppen

Die Arbeitsbögen sollen von Kindern und Jugendlichen in Schulklassen oder Jugendgruppen genutzt werden und sind für folgende Altersgruppen empfohlen:

Brotzeit! 1.0 – für Kinder des 3. und 4. Schuljahres
Brotzeit! 2.0 – für Jugendliche ab dem 5. Schuljahr

3.2 Aufbau der Arbeitsbögen

Jedem der sechs Module ist ein Arbeitsbogen zugeordnet. Modul und Arbeitsbogen tragen den gleichen Titel. Für jede Zielgruppe sind also sechs Arbeitsbögen vorbereitet. Sie bilden einen Arbeitsbogensatz. Jeder Arbeitsbogen enthält vier/fünf Fragen bzw. Aufgaben. Das sind pro Arbeitsbogensatz 25 Fragen, die zur schnellen Orientierung fortlaufend nummeriert sind. Die Kinder und Jugendlichen sollten auf keinen Fall durch den Umfang und die Anzahl der Fragen abgeschreckt oder überfordert werden.

Jeder Arbeitsbogen besteht aus den Fragetexten, den didaktischen Anweisungen für den Bearbeiter (kursiv geschrieben) und den Beantwortungsfeldern.

Die Anzahl der zu bearbeitenden Arbeitsbögen kann vom Betreuer selbst bestimmt werden. Da Einzelbögen vorliegen, sind beliebige Kombinationen der Module/Stationen möglich.

Zur Vertiefung der Fragebogeninhalte liegen einige Vorschläge und Anregungen für die Nachbereitung des Museumsbesuches vor (siehe Inhalte und Lernziele). Sie lassen sich beliebig ergänzen oder erweitern, um alle noch offenen Fragen der Kinder und Jugendlichen gemeinsam zu diskutieren und zu klären.

Wichtiger Hinweis:
Auf den Arbeitsbögen befinden sich Abbildungen, die eine kleine Hilfestellung für das Auffinden der Antworten in der Ausstellung zu den jeweiligen Fragen bieten.

Die Arbeitsbögen dürfen für die Benutzung kopiert werden!



3.3 Lösung der Aufgaben

Voraussetzung zur Beantwortung der Fragen und Lösung der Aufgaben ist die intensive Beschäftigung der Kinder und Jugendlichen mit der Ausstellung und den Präsentationen der einzelnen Module. Eigenaktivität, Forschergeist und die Durchführung von Interaktionen sind nicht nur wünschenswert, sondern werden auch gebraucht. Die Antworten der einzelnen Fragen finden sich in Texten, Bildern, Exponaten, Videos etc. und werden durch das Prinzip: **Lesen – Beobachten – Erkennen – Handeln** gefunden.

Zur Lösung der Aufgaben werden sprachliche, zeichnerische, kombinatorische Fähigkeiten, Konzentration und Gedächtnisleistungen verlangt und trainiert. So sind z.B. bei den Arbeitsbögen „Im Märzen der Bauer", „Moderne Landwirtschaft", „Moderne Müllerei" und „Moderne Bäckerei" nicht nur Gedächtnisleistungen gefragt, sondern auch die Fähigkeit, Daten in Skizzen und Graphiken umzusetzen.

Die Arbeitsbögen enthalten eine Vielfalt von Beantwortungsarten um „Spannung" zu erhöhen und „Langeweile" zu vermeiden. Sie fordern zu Satzergänzungen, Auswahl der Multiple-Choice-Angaben, zur schriftlichen Fixierung eigener Überlegungen und erworbener Kenntnisse auf.

Einige Fragen lassen Mehrfachlösungen zu. Zur Beantwortung der Arbeitsbögen werden ein Schreibstift, ein bis zwei Buntstifte und evtl. ein Maßband benötigt.

3.4 Rolle des Betreuers

Für Kinder- und Jugendgruppen ist beim Besuch des Museums und bei Beschäftigung mit den Arbeitsbögen eine vertrauensvolle Bezugsperson notwendig – sei es Lehrer, Gruppenleiter oder ein Elternteil. Sie übernehmen als Betreuer wichtige Funktionen. Es ist zu empfehlen die Kinder/Jugendlichen auf den Besuch der Ausstellung vorzubereiten und sie thematisch einzustimmen.

Der Betreuer bestimmt die Bearbeitungsart, z.B. Gruppen- oder Einzelarbeit, und evtl. die Zusammensetzung der Arbeitsgruppen. Er teilt jeder Gruppe ein zu bearbeitendes Thema und die entsprechenden Arbeitsbögen zu. Bei der Bearbeitung der Arbeitsbögen übernimmt er die Rolle eines sachkompetenten Begleiters, der den Kindern und Jugendlichen nach Bedarf Erläuterungen zu den Inhalten der Module und technische Anleitungen zur Handhabung von Objekten wie Mikroskop oder Brotscanner gibt.

In Anschluss an die Erkundungstour überprüft der Betreuer die Beantwortung der Fragen / Aufgaben auf den Arbeitsbögen. Eventuell kann eine Bewertung nach dem umseitig vorgeschlagenen Punktesystem erfolgen.



4. Erläuterungen zum Antwortbogen

Der Antwortbogen ist dem Betreuer vorbehalten. Er ist ein Hilfsmittel, mit dem die Antworten auf den Arbeitsbögen überprüft werden können.

Für die Bewertung der richtigen Antworten/Lösungen kann folgendes Punktesystem zur Anwendung kommen:

Zwei Punkte für Antworten, die keine zeichnerischen und kombinatorischen Fähigkeiten verlangen

Vier Punkte für Antworten, für die Gedächtnistraining und Kombinationsfähigkeiten benötigt werden

Sechs Punkte für Sonderfragen, für die eigene Überlegungen der Bearbeiter Voraussetzung sind.



Vorname, Nachname

Datum

Im Märzen der Bauer…



01 | Welcher Beruf befasst sich mit dem Anbau und der Ernte von Getreide? *(Bitte ankreuzen!)*

☐ Bauer ☐ Gärtner ☐ Landschaftspfleger

02 | In Deutschland wurde schon früher viel Brot gegessen. Welche zwei Getreidearten wurden hierfür hauptsächlich angebaut. *(Bitte ankreuzen!)*

☐ Gerste ☐ Weizen ☐ Hafer
☐ Triticale ☐ Mais ☐ Roggen



03 | Ordne den Abbildungen die richtige Getreidesorte (Roggen, Weizen, Gerste) zu:



_____ _____ _____

04 | Anfang des 20. Jahrhunderts wurde das Getreide noch von Hand gemäht. Welches Gerät wurde dabei haupsächlich benutzt? *(Bitte ankreuzen!)*

☐ Sichel ☐ Sense ☐ Schere

RMdz
Mühlen sind Kulturgut



Vorname, Nachname

Datum

Moderne Landwirtschaft



05 | Zur Arbeit auf dem Bauernhof werden heute viele Maschinen benötigt.
Was sind heute die wichtigsten Maschinen für den Getreideanbau und die Getreideernte?
(Bitte drei Geräte ankreuzen!)

☐ Pflug ☐ Heuwender ☐ Agrarwalze ☐ Mähdrescher ☐ Egge

☐ Ballenwickler ☐ Sämaschine ☐ Fassanhänger ☐ Scheibengrubber

06 | Wann wird der Weizen geerntet? *(Bitte ankreuzen!)*



☐ Im Sommer ☐ im Winter

07 | Früher wurde das geerntete und gedroschene Getreide in Scheunen gelagert.
Wohin wird heute direkt nach der Ernte das Getreide gebracht und gelagert?
(Bitte in den Satz die fehlenden Begriffe einfügen!)

Direkt nach der Ernte mit dem Mähdrescher wird das Getreide

zur_____ gebracht und dort in _____ gelagert.

08 | Früher waren für die Getreideernte oft mehr als 15 Menschen notwendig.
Wie viele Menschen werden heute für die Getreideernte benötigt? *(Bitte ankreuzen!)*

☐ 1 – 3 Personen ☐ 6 – 7 Personen ☐ mehr als 10 Personen

RMdz
Mühlen sind Kulturgut



Vorname, Nachname

Datum

Es klappert die Mühle...



09 | Wie heißen die zwei „Bösewichter, die in der Bildergeschichte von Wilhelm Busch zwischen die Mühlsteine geraten sind? *(Schreibe ihre Namen auf !)*

10 | Wer mahlt in der Mühle das Getreide? Nenne den Beruf. *(Bitte ankreuzen!)*



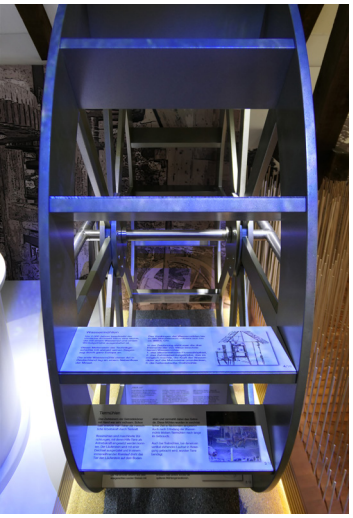
☐ Mühlenassistent ☐ Mühleningenieur ☐ Müller

11 | Die Bütte ist ein Teil des Mahlgangs. Was schützt die Bütte? *(Bitte ankreuzen!)*

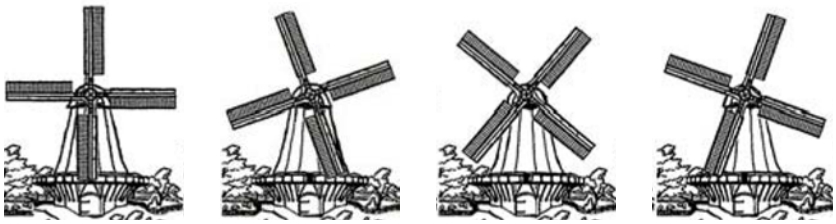
☐ Zahnräder ☐ Mahlsteine ☐ Rüttelschuh

12 | In einer Mühle können unterschiedliche Ausgangsmaterialien zerkleiner oder verarbeitet werden. Was wurde in der Gymnicher Mühle hauptsächlich gemahlen? *(Bitte ankreuzen!)*

☐ Getreide ☐ Ölsaat ☐ Eichenrinde ☐ Knochen



13 | Mit der Stellung der Windmühlenflügel konnte der Zustand zu bestimmten Anlässen und Ereignissen ausgedrückt werden. Wie sieht die Stellung für Feierabend und Pause aus? *Bezeichne die entsprechende Mühle.*



A B C D



Vorname, Nachname

Datum

Moderne Müllerei



14 | Im 19. Jahrhundert wurden viele neue, elektrisch oder mit Dampf betriebene Maschinen in die Mühlen eingebaut. Es sind z.B. Plansichter, Elektromotor, Walzenstuhl, Elevator. Wie heißt das neue Transportgerät für Mehl?
(Bitte schreibe das Lösungswort auf!)

15 | Heute sind große moderne Mühlen Fabriken. Wo gibt es in der Umgebung der Gymnicher Mühle solche Großmühlen? *(Bitte zwei ankreuzen!)*

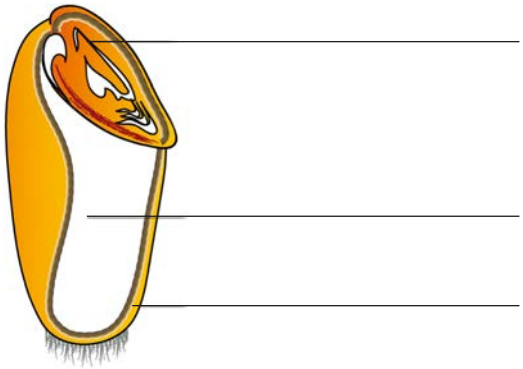
☐ Köln ☐ Düsseldorf ☐ Bonn ☐ Neuss

16 | Wie wird heute das Getreide zu den Großmühlen angeliefert? *(Bitte ankreuzen!)*

per ☐ Bahn ☐ Schiff ☐ Flugzeug ☐ LKW



17 | Wie heißen die einzelnen Bauteile des Getreidekorns?
(Trage die Namen der Bauteile in die Skizze ein!)



Aus welchem Teil des Getreidekorns wird das Mehl gewonnen?
(Bitte den richtigen Begriff in den Satz einfügen!)

Das Mehl wird aus dem/der _____ gewonnen.

RMdz
Mühlen sind Kulturgut



Vorname, Nachname

Datum

Unser tägliches Brot ...



18 | Brot ist heute ein weit verbreitetes Grundnahrungsmittel. Wie heißt Brot in den unten genannten Sprachen? *(Bitte mindestens vier Bezeichnungen aufschreiben!)*

spanisch _____ englisch _____ türkisch _____

italienisch _____ finnisch _____ serbisch _____



19 | In einer Infosäule sind die notwendigen Zutaten zum Brotbacken ausgestellt. Welche sind es? *(Bitte ankreuzen!)*

☐ Mehl ☐ Milch ☐ Zucker ☐ Salz
☐ Gries ☐ Wasser ☐ Eier ☐ Hefe

20 | Mehrere Arbeitsschritte sind zum Brotbacken notwendig. Sie sind auf einer Infosäule abgebildet. Welche Schritte sind es? *(Bitte die Schritte aufschreiben!)*

Schritt 01 _____

Schritt 02 _____

Schritt 03 _____

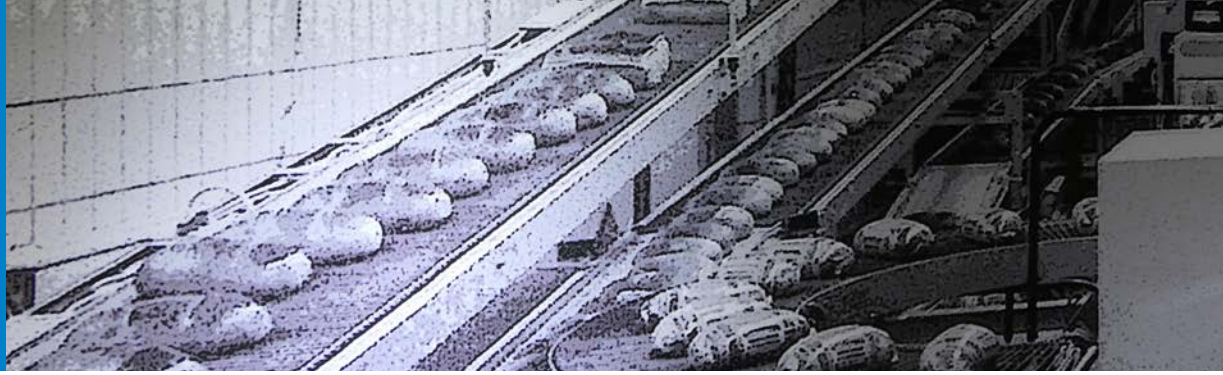
Schritt 04 _____

Schritt 05 _____

Schritt 06 _____

21 | Welche Brotsorten kennst Du, die es in Deinem Bäckerladen gibt?
(Bitte die Namen der Brotsorten aufschreiben!)

RMdz
Mühlen sind Kulturgut



Vorname, Nachname

Datum

Moderne Bäckerei



22 | Bei der Eingangstür zur Ausstellung sind an der Wand „Brotsprüche“ angebracht. *(Ergänze folgende Sprüche)*

Mit Wasser und Brot _____

Fleiß bringt Brot _____



23 | Welche Brotsorte wird in Deutschland heute hauptsächlich gegessen? *(Bitte ankreuzen!)*

☐ Weißbrot ☐ Graubrot ☐ Mischbrot ☐ Vollkornbrot

24 | Was ist die Krume des Brotes, was ist die Kruste des Brotes? *Schau im Warenkundebuch nach und ergänze die Sätze!*

Die Kruste ist der _____ Teil des Brotes.



Die Krume ist der _____ Teil des Brotes.

25 | Früher haben Bäcker und ihre Gesellen in Handarbeit den Brotteig abgewogen, geknetet und zu Brotlaiben geformt. Heute sind in der Großbäckerei alle Brote auf der Backstraße gleich groß und sehen gleich aus. Wer wiegt, knetet und formt hier die Brote? *(Schreibe das Lösungswort auf!)*

RMdz
Mühlen sind Kulturgut

Antwortbogen

für die Arbeitsbögen 1.01 - 1.06 (Kinder des 3. und 4. Schuljahres)

Arbeitsbogen 1.01

01 | Bauer
02 | Roggen, Weizen
03 | von links nach rechts: Weizen, Gerste, Roggen
04 | Sense

Arbeitsbogen 1.02

05 | Pflug, Mähdrescher, Sämaschine
06 | im Sommer
07 | … zur Genossenschaft gebracht und dort in Silos gelagert
08 | 1-3 Personen

Arbeitsbogen 1.03

09 | Max und Moritz
10 | Müller
11 | Mahlsteine
12 | Getreide, Ölsaat
13 | A: Pause, B: Feierabend

Arbeitsbogen 1.04

14 | Elevator
15 | Köln, Neus
16 | Bahn, Schiff, LKW
17 | von oben nach unten: Keimling, Mehlkörper, Samenschale

Arbeitsbogen 1.05

18 | von links nach rechts: obere Zeile: pan, bread, ekmek, untere Zeile: pane, leipä, hleb;
19 | Mehl, Salz, Wasser, Hefe
20 | 1. Teig kneten 2. Teig aufgehen lassen, 3. Ofen anheizen,
4. Brot in Ofen schieben, 5. Brot aus Ofen holen, 6. Brot auskühlen lassen;
21 | Viele Antworten möglich

Arbeitsbogen 1.06

22 | Mit Wasser und Brot kommt man durch alle Not.
Fleiß bringt Brot, Faulheit Not.
23 | Mischbrot
24 | Kruste: äußerer, fester Teil; Krume: innerer, weicher Teil
25 | Maschinen

Impressum

Zenses Elisabeth: **Brotzeit ! 1.0**
Fragen und Antworten zum Thema Brot.
Arbeitsbögen für den Besuch der Ausstellung
„Vom Korn zum Brot“ in der Gymnicher Mühle
Erftstadt, Rhein-Erft-Kreis, 2017
1. Auflage

Herausgeber
Rheinisches Mühlen-Dokumentationszentrum e.V.
www.rmdz.de

Gestaltung
HE|AD, Büro für visuelle Kommunikation,
Wöhlerstraße 1, 41515 Grevenbroich
www.head-site.de

ISBN 978-3-00-056035-4

Mit freundlicher Unterstützung des LVR

