



# Dinkel, Weizen & Co: Das Getreide

von Birgit Kraft

mit Illustrationen von Anja Meyer

Getreide wird seit Tausenden von Jahren von den Menschen als Nahrungsmittel genutzt. Schon im Jahr 8000 v.Chr. wurde im Nahen Osten Getreide angebaut. 5000 v.Chr. kam der Anbau von Getreide auch nach Europa. Zu Beginn bauten die Menschen Süßgräser an. Auch alle heutigen Getreidesorten gehören zu dieser Pflanzenfamilie. Ihr Ertrag ist aber wesentlich höher als bei ihren alten Verwandten. Heute gibt es kaum ein anderes Nahrungsmittel, das wir jeden Tag so oft verzehren und so vielseitig zubereiten wie Getreide. Sei es in Form von Müsli oder Frühstücksflocken, als Pausenbrot oder leckerer Muffin zwischendurch sowie als Pasta zum Mittagessen – für uns wäre ein Tag ohne Getreide kaum denkbar. In dieser Lernwerkstatt gehen die Schüler daher diesen Nutzpflanzen auf den Grund. Die Kinder werden mit vielen Sinnen erfahren, wie Getreide schmeckt, wie es sich anfühlt, wie es aussieht und interessante Informationen zu Anbau und Verwendung von Getreide erfahren. Sie lesen Texte, pflanzen eigenes Getreide an, schreiben, zeichnen und vieles mehr.

Es wird empfohlen, die Werkstatt durch den Besuch eines Bauernhofes vor Ort zu ergänzen. Häufig sind auf Bauernhöfen noch alte Geräte „versteckt“. Interessant ist dann ein Vergleich mit den modernen Geräten der heutigen Landwirtschaft. Es wäre zudem sinnvoll, wenn die Kinder die Möglichkeit hätten, ein Getreidefeld „live“ zu sehen und die Ähren anzufassen. Lohnenswert wäre außerdem der Besuch einer Bäckerei – vorausgesetzt natürlich, Sie finden eine Bäckerei, wo man noch „von Hand“ backt. Von den Experten können die Kinder zum Beispiel erfahren: „Wie werden die verschiedenen Brote gebacken“ oder „Welches Mehl nimmt man wofür?“.

## Erläuterungen zu den einzelnen Stationen und zusätzlich benötigte Materialien

Die Kinder sollten immer die Möglichkeit haben, Ähren und Körner der sechs in der Lernwerkstatt vorkommenden Getreidesorten anzusehen und anzufassen. Es handelt sich dabei um Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Mais und Hafer.

**Mini-Getreide-Kartei:** Die Karteikarten werden laminiert und auseinandergeschnitten. Die Schüler können damit vor allem an der ersten Station arbeiten, sowie die Karten an allen anderen Stationen benutzen.

## Station 1 – Die häufigsten Getreidesorten

Benötigte Materialien: Schere und Kleber



### **Station 3 – Wie lange baut man schon Getreide an?**

Die Seite mit den Dominokarten für eine bessere Haltbarkeit laminieren und die Kärtchen anschließend auseinander schneiden.

### **Station 4 – So wächst eine Getreidepflanze**

Benötigte Materialien: Schere und Kleber

### **Station 5 – Verarbeitung: Vom Korn zum Brot**

Hier brauchen die Kinder genügend Platz, um mit den verschiedenen Werkzeugen arbeiten zu können. Benötigte Materialien: *Zum Bearbeiten der Körner:* großes Holzbrett, großer Stein, Nudelwalker, ein Glas. *Zum Unterscheiden der Produkte:* Mehl, Vollkornmehl, Grieß, Schrot, Haferflocken

### **Station 8 – Der Reis**

Zur Differenzierung ist der Lückentext für schwächere Schüler mit einer Getreideähre, der Lückentext für stärkere Schüler mit zwei Getreideähren neben dem Stationstitel gekennzeichnet.

### **Station 9 – Der Mais**

Benötigte Materialien: Buntstifte

### **Station 11 – Pseudogetreide**

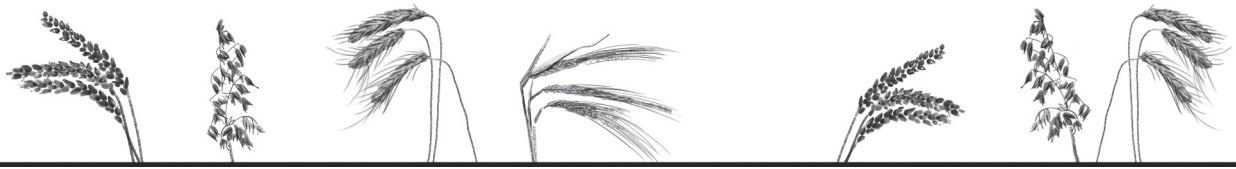
Um den Kindern diese drei Pseudogetreidearten zugänglicher zu machen, empfiehlt es sich, soweit möglich, alle drei in zubereiteter Form (also gekocht) zur Verfügung zu stellen, sodass jeder Schüler davon kosten kann. Benötigte Materialien: Buchweizen, Quinoa, Amaranth (jeweils abgekocht in kleinen Schüsseln); kleine Löffel zum Probieren; alle drei Sorten roh in Schüsselchen zum Befühlen

### **Station 12 – Führätsel**

Das Blatt wird laminiert. Jeweils zwei Säckchen mit einer Getreidesorte füllen. Es soll genug Platz für eine Hand zum Fühlen bleiben. Alle Säckchen am besten in eine kleine Schachtel legen. Die Säckchen-Paare mit demselben Inhalt bekommen denselben farbigen Punkt (wie auch auf dem Lösungsblatt). Benötigte Materialien: zehn kleine blickdichte Säckchen, Körner von Mais, Weizen, Amaranth, Hafer und Reis, farbige Klebepunkte in Rot, Gelb, Blau, Grün und Lila

### **Station 13 – Getreide-Kunst**

Benötigte Materialien: leeres A4-Blatt, Kleber, verschiedene Getreidekörner



#### **Station 14 – Wir basteln ein Getreide-Büchlein**

Benötigte Materialien: leeres A4-Blatt, Schere, Körner von Roggen, Gerste, Mais, Hafer, Dinkel und Weizen

#### **Station 15 – Finde Paare!**

Die Karten für eine bessere Haltbarkeit laminieren und die Kärtchen anschließend auseinander schneiden.

#### **Station 16 – Die bunte Getreide-Welt**

Benötigte Materialien: leeres A3-Blatt, Kleber, Schere, verschiedene Zeitschriften, Werbung oder Prospekte, in denen Nahrungsmittel abgebildet sind, die zum Teil oder ganz aus Getreide hergestellt werden

#### **Station 18 – Hier brauchst du Geduld!**

An dieser Station pflanzen die Kinder selber Getreide in einem Eimer an. Pro Pflanze sollen jeweils zwei bis drei Schüler zuständig sein. Es wäre natürlich am besten, wenn die Eimer in der Klasse bleiben könnten, sodass die Kinder immer nachschauen können, was sich tut. Ist das nicht möglich, sollten die Eimer an einem frei zugänglichen Ort aufgestellt werden, oder die Schüler sollten wenigstens zweimal in der Woche (auch zum Gießen) nachschauen dürfen, wie sich ihre Pflanzen entwickeln, und diese gießen. Benötigte Materialien: für jede Kleingruppe jeweils Eimer, Erde, verschiedene Getreidekörner, Wasser, Klebeetiketten (für die Namen der Kinder)

#### **Station 19 – Aufbau eines Getreidekorns**

Beim Schneiden des Korns sollten die Kinder nicht unbeaufsichtigt sein, damit sich kein Kind mit dem Messer verletzt. Benötigte Materialien: Schneidebrett, scharfes Messer, Getreidekörner (Weizen oder Gerste) in Klassenstärke

#### **Station 20 – Vollkornmehl und weißes Mehl**

Um den Unterschied von weißem Mehl und Vollkornmehl für die Kinder greifbarer zu machen, wäre es sehr gut, die beiden Sorten zum Probieren bereitzustellen. In dieser Werkstatt finden Sie zwei Brotrezepte. Für ein Brot wird Vollkornmehl verwendet, für das andere weißes Mehl. Ist die Möglichkeit vorhanden, mit den Schülern in der Schule beide Brote zu backen, wäre das eine ideale Ergänzung zu dieser Station. Ansonsten könnten Sie die Brote zu Hause vorbereiten und den Schülern zum Probieren – vielleicht mit einem leckeren Aufstrich – mitbringen. Benötigte Materialien: zwei Schüsselchen, eines gefüllt mit weißem Mehl, das andere mit Vollkornmehl, kleine Löffel zum Probieren des Mehls.

*Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dieser Werkstatt!*