



Von der Saat zur Ernte – vom Korn zum Brot

Zielgruppe: Schulklassen (3. – 6. Jahrgangsstufe)
Förderklassen
Behindertengruppen
Erwachsenengruppen

Ziele

- Sensibilisierung für nachhaltiges Handeln
- Kennenlernen landwirtschaftlicher Produktionsabläufe
- Abhängigkeit der Landwirtschaft von Witterung und Naturkreisläufen
- Vermittlung des verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln, der eigenen Gesundheit und Ernährung
- Vielfältige Sinneserfahrungen (hören, sehen, tun, riechen, schmecken)
- Erfolgserlebnis durch greifbares Ergebnis eigener Arbeit

Ablauf

- Vorstellen von Haus, Hof und Mitarbeitern
- Verhaltensregeln, Hygienevorschriften
- Theorie und Praxis

Inhalt

- Von der Saat zur Ernte (Bodenbearbeitung, Aussaat und Wachstum der Pflanze, Pflege und Fruchtfolge)
- Ernte (früher und heute)
- Weiterverarbeitung
- Verschiedene Mehlsorten und Mehlsorten

Praxis

- Vorführung der Brotteigzubereitung
- Die Teilnehmer bereiten jeweils zu zweit einen Teig zu und erledigen alle weiteren Arbeitsschritte selbst.
- Das eigene Brot wird mit nach Hause genommen.
- Es werden Semmeln für eine kleine Mahlzeit gebacken.
- Aufbau und Funktion einer Handmühle werden kennen gelernt.

Anregungen

- Tausend-Korn-Gewicht erraten/schätzen lassen.
- In Gruppenarbeit werden Körner abgezählt und abgewogen.
- Wie viele Getreidekörner sind in einem Brotlaib verbacken?
- Sage/Geschichte rund ums Brot vorlesen.

Mitzubringen: Schürze, Hausschuhe und für draußen feste Schuhe.

Dauer: Halbtagesprogramm: 3 ½ Stunden
Tagesprogramm (intensiver, umfangreicher): 6 Stunden

Begleitperson: Pro Klasse mind. 2 Personen

Gruppengröße: Eine Klasse

Kosten: auf Anfrage