

Vom Korn zum Brot – Themenführung

Sehr geehrte Lehrerinnen und Lehrer!

Das Museum der Brotkultur gibt Ihnen im Folgenden einen Überblick, welche Inhalte den Kindern während der Führung vermittelt werden, damit Sie von vorn herein in der Lage sind, die Führung sinnvoll in die Planung Ihrer Unterrichtseinheit zu integrieren.

Die AusstellungsbegleiterInnen erarbeiten die Themen der Führung mit den Kindern gemeinsam, d.h. im Gespräch mit den Schülern und während der Aktionen. Die Vielfalt der Ausstellungsinhalte wurde durch eine didaktische Reduktion dem Wissensstand und dem Auffassungsvermögen der Acht- bis Neunjährigen angepaßt.

Die Führung besteht aus sechs Themenbereichen:

- Getreide
- Vom Acker in die Scheune
- Aus Korn wird Mehl
- Der Brotteig
- Brotbacken
- Wie Brot unter die Leute kommt

Lerninhalte	Medien/Exponate	Aktionsformen
-------------	-----------------	---------------

1. Getreide

Getreideerkennung Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel	Getreidesträußchen	Sitzen im Kreis/ Kreisgespräch
Die Verwendung von Getreide	Gläschen mit Getreideerzeugnissen	Kreisgespräch

2. Vom Acker in die Scheune

Getreideanbau	Getreideanbau heute	Film
Das Pflügen	„Pflüger in südlicher Landschaft“, Erich Häckel, 1929	Bildbetrachtung
Die Aussaat	„Sämann“, Plastik von Gerhard Marcks, 1959	Bildbetrachtung
Die Ernte	„Der Sommer“, Pieter Brueghel d. J. 1564-1638	Bildbetrachtung
Das Dreschen	„Drescherinnen in der Tenne“, Alexander Gerbig, 1930 Plastiktüte mit Weizenähren	Bildbetrachtung Aktion: Die Kinder schlagen die Körner aus den Ähren
Das Worfeln	„Winnowing the Grain“, (Korn worfeln) Ole Brasen, 1883; Körner und Spreu aus der Plastiktüte	Bildbetrachtung Demonstration: Die Spreu kann von der Hand gepustet werden.

3. Aus Korn wird Mehl

Mahlen mit dem Reibstein	Reibstein mit Läufer	Aktion: Körner zermahlen
Die Drehmühle	Römische Drehmühle, Handmühle.	Kreisgespräch, Vorführen
Die Windmühle	Bewegliches Modell, (Kellerholländer)	Kreisgespräch
Die Wassermühle	Modell Wassermühle, um 1900	Kreisgespräch
Moderne Industriemühle	Moderne Industriemühle, Walzenstuhl Kleine Haushalts-Handmühle, Körner	Kreisgespräch, Vorführen

4. Der Brotteig

Die Zutaten	Backtrog, Wasserkübel usw.	Kreisgespräch
Teigkneten und Teigruhe	Film: Kneten mit der Hand; Misch- + Teigknetmaschinen	Film
Teigteilen	Film: Teig teilen, Teigteilmaschine	Film
Teigwirken	Film: Teig wirken, Brezeln schlingen, Hörnchen wickeln, Zopf flechten; Gärstände mit Gärtüchern	Film

5. Brotbacken

Die „Breikonserven“	Breikonserven; „Backteller“ mit Breifladen	Kreisgespräch
Verschiedene Backöfen	Dioramen: Jungsteinzeitliche Siedlung, Ägyptische Bäckerei, Römische Großbäckerei, Mittelalterliche Backstube; Bilder von mod. Backöfen (Auszugsofen, Netzbandofen)	Kreisgespräch

6. Wie Brot unter die Leute kommt

Die Brezel als Bäckerzeichen	Brezel mit Krone, Modell	Brezelsuche: Wo ist die Bäckerei Semmelmayr?
Bäckerläden/Verkaufsräume	Inszenierung Bäckerei Semmelmayr	Kreisgespräch
Abschlussgespräch oder Abschlußgeschichte	z.B. Till Eulenspiegel, Eulen und Katzen, Fassung von Erich Kästner	Sitzen im Kreis/ Geschichte anhören

Vorschlag für Materialien und Angebote zur nachhaltigen Aufbereitung eines Besuches im Museum der Brotkultur

2001	i.m.a. – information. medien. agrar e.V. (Hg.)	Rund ums Korn. Materialien und Angebote für den fächerübergreifenden Unterricht. Bonn. www.ima-agrar.de
2000	i.m.a. – information. medien. agrar e.V. (Hg.)	Vom Korn zum Brot, S. 4-7. In: Vom Bauernhof zum Supermarkt. Bonn. www.ima-agrar.de
2000	Willmeroth, Sabine Rösgen, Anja	Vom Acker zum Bäcker. Eine Werkstatt zu Korn und Co. Verlag an der Ruhr, Mülheim an der Ruhr. www.verlagruhr.de
1999	Baumbusch, Harald	Getreide. 3. – 4. Schuljahr. Lernen an Stationen in der Grundschule: Kopiervorlagen und Materialien. Cornelsen Verlag Scriptor GmbH & Co. KG, Berlin
1995	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks (Hg.) Deutsche Welthungerhilfe	Unser Bäcker. Ein fächerübergreifendes Unterrichtskonzept für die Grundschule. Lehrmittelverlag Hagemann, Düsseldorf Von Körner und Knollen. Grundnahrungsmittel weltweit. Ein Info-Paket über Grundnahrungsmittel und ihre Bedeutung für die Menschen. Für den Schulunterricht, für Umwelt- oder andere Aktionsgruppen und als Anregung zur Diskussion. www.welthungerhilfe.de

Stand Juni 2006, Gr

Museum der Brotkultur Ulm gegr. 1955 (ehemals Deutsches Brotmuseum)
 Gründer: Dr.h.c. W. Eiselen †
 eine Einrichtung der Vater und Sohn Eiselen-Stiftung Ulm
 Salzstadelgasse 10, 89073 Ulm, Telefon 0731/69955, Fax 0731/6021161, Email: info@museum-brotkultur.de
www.museum-brotkultur.de