



information.  
medien.agrar e.V.

Das Lehrermagazin

# lebens.mittel.punkt

Natur, Landwirtschaft & Ernährung in der Primar- und Sekundarstufe

01/2014 · 17. Heft

## Das Pferd

Arbeitstier mit PS



Mit Übersicht zum  
Herausnehmen in  
der Heftmitte

Küchenkräuter – Sammeln,  
Anbauen und Genießen

Backkultur – Weltmeister  
im Brotbacken

EU-Agrarpolitik –  
Hintergründe und Entwicklung

# Die Themen

## Vorbeigeschaut und nachgefragt

### Energie pflanzen!

Sprießende Ideen und Pflanzen beim Schulwettbewerb 4

## Unterrichtsbausteine

### Das Pferd **P**

Arbeitstier mit PS 6

### Küchenkräuter **P**

Kleine Kunde vom Sammeln, Anbauen und Genießen 10

### EU-Agrarpolitik **S**

Hintergründe und Entwicklung 16

### Backkultur **S**

Weltmeister im Brotbacken 20

## Gelesen und getestet

Schulbuch-Rezensionen 14

## Kurz und gut erklärt

Weltagrarhandel 2012 24

## Gut ausgebildet und gelernt

### Pferdewirt/in

Beruflich hoch zu Ross 25

## i.m.a aktuell

Rückblick Grüne Woche 26

## Nachgedacht und mitgemacht

Spiele, Rezepte und Bastelanleitungen 27

## i.m.a Medien

**P** Primarstufe **S** Sekundarstufe

## Impressum

### Herausgeber

i.m.a – information.medien.agrar e.V.  
Wilhelmsaue 37 · 10713 Berlin  
Fon: 030-81 05 602-0  
Fax: 030-81 05 602-15  
info@ima-agrar.de · www.ima-agrar.de  
Geschäftsführer: Hermann Bimberg

### Verlag

agrikom GmbH  
Wilhelmsaue 37 · 10713 Berlin  
Fon: 030-81 05 602-13  
info@agrikom.de  
Geschäftsführer: Patrik Simon

Texte, Redaktion  
Dr. Stephanie Dorand/i.m.a (V.i.S.d.P.),  
Stefanie May/AgroConcept,  
Julia Güttes/GutEss,  
Gabriela Freitag-Ziegler  
Cornelia Seidel/i.m.a

Vertrieb  
Sabine Dittberner  
Fon: 02378-890 231  
Fax: 02378-890 235  
sabine.dittberner@agrikom.de

Anzeigenservice  
agrikom GmbH  
Fon: 030-81 05 602-16  
Fax: 030-81 05 602-15  
anzeigenservice@agrikom.de

### Gestaltung/Illustration

Julia Wilsberg, AgroConcept GmbH

### Bildnachweis

Dr. Wolfgang Schiffer: Titel, 6 oben, 7  
FNR: 4 oben  
fotolia: 9 oben + rechts unten (Erica Guilane-Nachez), 10–11 (Alois, Dionisvera, Daniel Ernst, eyewave, Kautz15, Birgit Reitz-Hoffmann, Barbara Pheby, silencefoto, scis65, womue), 14 oben (contrastwerkstatt), 16 (Köpenicker)  
Gabrielle Boiselle: 25  
Gartenschule Lauchhammer: 5 links unten  
GEH e.V.: 27 Stute mit Fohlen (Reißmann), 27 links unten (Brenken)  
GMF: 20 unten  
Gymnasium Arnoldinum Steinfurt: 5 rechts unten  
Marina Mutz/Zeitspurensuche: 9 links unten (Zeichner Ludwig Rohbock, Stahlstecher G. Heß)  
Pestalozzischule Ingelheim: 5 rechts Mitte  
Ronny Kilian/Bioenergieregion Jena-Saale-Holzland: 5 oben  
Schülerclub Alt Lankwitzer Grundschule: 5 links Mitte  
TFZ Straubing: 4 unten  
Universitätsbibliothek Braunschweig (www.digibib.tu-bs.de/?docid=00023218): 6 unten  
unser-klima-cochem-zell e. V.: 4 oben  
Verband deutscher Mühlen: 20 oben

Mit freundlicher Unterstützung  
der Landwirtschaftlichen Rentenbank

# Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

wie Sie sehen, hat diese Seite ein Gesicht bekommen. Ich begrüße Sie herzlichst und möchte mich kurz vorstellen: Mein Name ist Dr. Stephanie Dorandt, ich bin Ökotrophologin, Mutter von drei Kindern und leite seit Anfang Februar die Redaktion von lebens.mittel.punkt. Ich würde mich sehr freuen, wenn Sie mir Ihre Wünsche, Erwartungen und Reaktionen zum Lehrer magazin mitteilen.

Umgekehrt verspreche ich Ihnen, dass mein Team und ich Ihnen weiterhin jedes Quartal anschaulich aufbereitete Informationen und Hintergrundwissen rund um Natur, Landwirtschaft und Ernährung liefern. Wir möchten Ihnen damit Anregungen für einen lebendigen Unterricht in der Primar- und Sekundarstufe geben. Sie als Lehrkraft können dann – je nach Vorwissen und Kompetenzen Ihrer Schülerinnen und Schüler, methodischen Vorlieben sowie verfügbarem Zeitrahmen – unsere Ideen und Konzepte individuell für Ihre Klasse aufnehmen, anpassen und ausbauen.

In dieser Ausgabe des Lehrer magazins haben wir für den Primarbereich die Themen „Pferd“ und „Kräuter“ gewählt. Dem Pferd nähern sich die Kinder aus historischer Sicht: Welche wichtige Bedeutung hatte das Pferd für unsere Vorfahren? Indem sie Küchenkräuter in der Klasse auf der Fensterbank ziehen, bekommen die Kinder einen ersten Vorgeschmack auf die bevorstehende Schulgartensaison. Diejenigen, die keinen Schulgarten haben, können auf diese Weise vielleicht erste Erfahrungen mit Pflanzen machen.

Unser dritter Baustein richtet sich mit einem sehr komplexen, anspruchsvollen Thema an die Sekundarstufe II: die Entwicklung der EU-Agrarpolitik. Hierzu haben wir eine Übersicht in der Heftmitte, Zusatzmaterial im Downloadbereich sowie in der Rubrik „kurz und gut erklärt“ vorbereitet. In der letzten Ausgabe von lebens.mittel.punkt erfuhren Schülerinnen und Schüler des Sekundarbereichs, welche wertvollen Nährstoffe Getreideprodukte liefern. In diesem Heft und im zugehörigen Onlinematerial geht es nun um das wichtige Getreideprodukt Brot und seine Vielfalt.

Viel Spaß beim Impulse sammeln,

*Ihre StepL Dorandt*

Dr. Stephanie Dorandt – Redaktionsleitung



# Energiepflanzen!

## Sprießende Ideen und Pflanzen beim Schulwettbewerb

Die drei Sieger im bundesweiten Schulwettbewerb „Energie pflanzen!“ stehen fest. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hatte den Wettbewerb 2013 über die Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe e.V. (FNR) ausgeschrieben. Wir kündigten ihn in Heft 12 an und unterstützten den Wettbewerb mit Unterrichtsmaterial. Nachfolgend stellen wir Ihnen die Siegerbeiträge vor.

Über 50 Schulklassen und Arbeitsgemeinschaften aus Grundschulen und der Sekundarstufe I aus ganz Deutschland ließen ihrer Kreativität bis Oktober 2013 freien Lauf und erstellten Kunstprojekte, Filme, Fotos, Musikstücke oder aufwendig gestaltete Schulgärten zum Wettbewerbsthema „Energie pflanzen!“. Bei so viel Einfallsreichtum fiel die Auswahl der drei Gewinner sehr schwer.

### Theaterstück gewinnt

Die Grundschule St. Peter Straubing aus Gäuboden (Bayern) erreichte mit dem Theaterstück „Die cleveren Landwirte – oder alles auf einen Streich“ die beste Bewertung und gewann das Preisgeld in Höhe von 750 Euro. Das Theaterstück handelt von zwei Bauern aus der dortigen Region, die Raps als einheimische Energie- und Eiweißfutterquelle anbauen. Die beiden Landwirte werden durch den Anbau ein Stück weit unabhängig

von Importen fossiler Energieträger und von Futtermitteln. Sie leisten darüber hinaus einen Beitrag zum Klimaschutz. Insgesamt 54 SchülerInnen der Klassenstufe 3 und die Kombiklasse 3/4 der Grundschule St. Peter beteiligten sich als Schauspieler oder Chor am Projekt. Dabei erfolgte eine enge Zusammenarbeit mit Mitarbeitern des Technologie- und Förderzentrums im Kompetenzzentrum für Nachwachsende Rohstoffe (TFZ) Straubing.

Die erfolgreiche Premiere des Theaterstücks, die gefilmt wurde, und die ansprechend gestaltete Projektdokumentation erfüllten die Wettbewerbskriterien mit Bravour. Bemerkenswert fand die Jury, dass sich das Theaterstück in besonderer Weise zur Wissensvermittlung eigne. Auch der begleitende Unterricht sowie die praktischen Versuchsarbeiten seitens des TFZ hoben die Preisrichter positiv her-



Die SchülerInnen der St. Sebastianus-Grundschule erkunden ihre „Energiewiese“.

vor. So durften die Kinder Sommerpflanz und Wildpflanzen in einem Park aussäen und erfuhren nebenbei, welche Rolle diesen in der Biogasproduktion zukommt.

### Mit einem Rap auf Platz 2

Den 2. Platz belegt die Grundschule St. Sebastianus aus Ellenz-Poltersdorf



Links: Die beiden Landwirte „Anton Boden“ und „Max Gäu“ reden im Wirtshaus über Energiepflanzen. Rechts: „Bürger aus Gäubodenhausen“ halten Transparente hoch.



(Rheinland-Pfalz). Sie erhält 500 Euro Preisgeld für ihre gut gestaltete Projektdokumentation und ihren „Energiepflanzen!-Rap“. Darin haben die Kinder mit Bildern und Texten festgehalten, wie ein Teil ihrer Streuobstwiese zur Energie-wiese wurde.

Im Unterricht und an den Präsentations-tagen haben die SchülerInnen in diesem Projekt erforscht und erfahren, welche Energie in Pflanzen steckt und daraus einen eigenen Energiepflanzen-Rap ge-schrieben: „Liebe Leute hört gut hin, in den Pflanzen da steckt vieles drin. Denkt daran und vergesst es nie – in den Pflan-zen steckt viel Energie...“. Zum Songtext inspiriert hatte die Kinder unter anderem die schuleigene „Energiewiese“, auf der verschiedene Energiepflanzen im Ver-suchsanbau stehen.

Wie viele Maschinen Wäsche können wohl mit der Energie unserer Fläche ge-waschen werden? Wie weit könnte ein Auto mit der gewonnenen Energie fah-ren? – Das waren Fragen, deren Antwor-ten die SchülerInnen sich in dem kreati-ven Projekt erarbeitet haben. Außerdem rufen sie mit ihrem Rap auch zum Nach-denken auf: „Also Leute, seid schlau und denkt weiter. Pflanzen machen unsere Umgebung heiter ...“.

### Platz 3 für Strombäume

Der mit 250 Euro dotierte 3. Platz schließ-lich geht an die 4. Klasse der Staatlichen



Die 4. Klasse der Grundschule Thalbürgel pflanzte schnell wachsende „Strombäume“ und informier-te sich über die Verarbeitung der Hölzer.

Grundschule Thalbürgel (Thüringen) mit dem Projekt „Wir pflanzen Strom-bäume“. Die GrundschülerInnen hatten gemeinsam mit der Bioenergieregion Jena-Saale-Holzland und der GEMES Ent-sorgung und Recycling GmbH eine soge-nannte Kurzumtriebsplantage mit schnell wachsenden Bäumen angepflanzt und alle einzelnen Schritte auf der eigenen Internetseite „energie-pflanzen.jimdo.com“ festgehalten. Intention der Web-seite ist es, dass die SchülerInnen jeder-zeit die Möglichkeit haben, ihren Eltern,

Großeltern oder Verwandten „ihr“ Pro-jekt vorzustellen.

Außerdem reichten sie dazu eine gut ge-lungene Projektdokumentation sowie ein Video ein. Das Video zeigt, wie die Kin-der ihre „Strombäume“ pflanzen und die Firma verschiedene Hölzer zu Holzhack-schnitzeln aufbereitet. Sowohl im Vorfeld als auch im Anschluss an den Firmenbe-such wurde die Thematik „Bioenergie“ für die Kinder so aufbereitet, dass die Schü-le-rInnen sich aktiv mit Energiepflanzen und deren Nutzen auseinandersetzen.

### Link- und Literaturtipps:

Unter [www.energie-pflanzen.info/schulwettbewerb](http://www.energie-pflanzen.info/schulwettbewerb) finden Sie **ausführliche Beschreibungen der Projektideen und Unterrichtskonzepte** der drei Preisträ-ger und weiterer Wettbewerbsteilnehmer. Nachmachen ausdrücklich erwünscht!

### Weitere Projektideen

Die SchülerInnen des Schü-lerclubs der Alt-Lankwitzer Grundschule (Berlin) ent-wickelten und gestalteten u.a. das Energiepflanzen-Spiel „King of Energy“. In dem Gesellschaftsspiel müssen Fragen zum Thema Energie-pflanzen beantwortet und verschiedene Pflanzenkar-ten gesammelt werden.



Die SchülerInnen der Klasse 4c der Gartenschule Laucham-mer (Brandenburg) haben sich im Unterricht mit der Frage beschäftigt: Wie kann Bioenergie im Alltag genutzt werden? In spannenden Expe-rimenten wurde z.B. Holzgas erzeugt und im eigenen Schulgar-ten wurde beobach-tet, wann die Wild-pflanzenmischung das stärkste Wachstum zeigt.



Die SchülerInnen der Pestalozzischule Ingelheim (Rheinland-Pfalz) stellten fest, dass das Thema „Biogas“ ein komplexes, aber auch sehr spannendes Thema ist.

Um das mit dem Bio-gas richtig verstehen zu können, haben sie selbst Pflanzen im Schulgarten angebaut, Experimente gemacht und einen Ausflug zu einer Biogasanlage un-ternommen.



Gemeinsam mit dem Informations- und Ausbildungszen-trum „Wald-Kultur-Landschaft“ haben SchülerInnen der Jahrgangsstufe 7 des Gymnasiums Arnoldi-num Steinfurt (Nord-rhein-Westfalen) einen „Energiepflanzen-Lehr-garten Steinfurt“ ange-legt und das Thema beim großen Schulfest präsentiert.



# Das Pferd

## Arbeitstier mit PS

**Pferde sind beliebt, viele Kinder und Erwachsene sind Pferdenarren. Während Pferde heutzutage v.a. als Hobby oder für professionelle Zucht und Reitsport gehalten werden, waren sie über Jahrtausende als Nutztier unverzichtbar. Der Baustein erläutert, warum das leistungsstarke Säugetier früher so bedeutsam war.**

### Sachinformation:

#### Die Nachfahren des Wildpferds

Das Hauspferd und seine über 200 (manche sagen über 300) Rassen, wie wir sie heute kennen, stammen von Wildpferden ab. 2009 wiesen Forscher nach, dass vor 5.000 Jahren Bewohner des heutigen Russland, Kasachstan, Rumänien und der Ukraine Wildpferde domestizierten.

Aber auch in anderen Teilen der Welt machte man die Tiere zu seinen Helfern. Die Rassen werden in verschiedene Gruppen eingeteilt: Voll-, Warm- oder Kaltblüter. Dabei ist das Temperament und das Gemüt der Tiere entscheidend, nicht die Körpertemperatur. Diese liegt bei allen gesunden, erwachsenen Pferden bei 37,5 bis 38 Grad Celsius. Vollblüter (Araber) sind sehr lebhaft, schlank und besonders schnell. Warmblüter wie Friesen, Hannoveraner oder Trakehner sind nicht so temperamentvoll wie ein Vollblut, aber sehr beweglich. Sie sind gut geeignet als Reit- und Kutschpferd. Kaltblüter wie Ardenner, Schwarzwälder Fuchse, Schleswiger Kaltblut oder Shire Horse gelten als gutmütig/friedlich, geduldig und nicht besonders schnell, dafür aber groß, kräftig und ausdauernd. Sie wurden vor allem als Zug- und Las-

tenpferde gebraucht. Doch die Größe kann täuschen: Viele Arbeitspferde waren auch Ponys wie Haflinger oder Shetlands, denn diese sind robust und sehr stark. Manche können das Doppelte ihres eigenen Gewichtes ziehen.

#### Pferde als Verkehrsmittel

Bis zur Erfindung der Dampfmaschine und Eisenbahn im 18. Jahrhundert waren Pferde das wichtigste Transportmittel in den meisten Ländern der Welt. Schon in der Antike wurden Pferde, Rinder oder Esel vor (Reise-)Wagen eingespannt. Sie ermöglichten Reisen und damit den Handel von Waren und die Kommunikation. Auch die Pferde selbst waren Handelsgut, teils sogar in fernen Ländern. Sie spielten zudem eine wichtige Rolle für das Militär: In Schlachten und Kriegen dienten sie zum Ziehen von Streitwagen oder Kanonen und trugen Ritter und

### Lernziele und Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- ➔ bereiten Vorträge über Pferde vor und halten sie vor der Klasse.
- ➔ benennen wichtige Pferderassen.
- ➔ beschreiben historische Fotos.
- ➔ beschreiben frühere Einsatzgebiete von Pferden.

**Fach:** Sachkunde, Natur und Technik

stolze Feldherren. Da Pferde ausgesprochene Fluchttiere sind, wurden „gelassener“ Rassen bevorzugt.

Der Durchbruch der Kutschen begann im 15. Jahrhundert in Ungarn. Mit den Jahrhunderten wurden die Wagen und Kutschen wendiger und komfortabler. Im 17. und 18. Jahrhundert fuhren schon Mietkutschen und Droschken durch Städte sowie Könige, Staatsmänner und Wohlhabende mit prunkvollen „Karossen“ über Land. Eine sechsspännige Reisekutsche transportierte z.B. acht Personen. Später



In den Städten zogen Pferde Straßenbahnen und Droschken. Hier die Pferdeisenbahn in Braunschweig am Tage ihrer Eröffnung (11.10.1879).



Pferde halfen z. B. beim Einbringen der Ernte (hier: Rüben).

kamen Postkutschen und von Pferden gezogene Omnibusse oder Straßenbahnen dazu, die als feste Linien verkehrten. Außerdem gab es an Flüssen sogenannte „Treidelpferde“, die Schiffe stromaufwärts zogen, und in der Forstwirtschaft „Rückepferde“, die Baumstämme aus dem Wald an größere Wege brachten.

Mit zunehmender Industrialisierung im 19. und 20. Jahrhundert starteten die Dampflokomotiven und ersten Automobile ihren Siegeszug und ließen die Kutschen nach und nach verschwinden.

### Pferde vor „Traktor“-Zeiten

Auch in der Landwirtschaft erwiesen sich Pferde über viele Jahrhunderte als starke treue Helfer des Menschen, besonders seit dem 18. Jahrhundert. Die Bauern spannten keine behäbigen Ochsen mehr vor ihre Wagen und Ackergeräte, sondern ein bis mehrere Pferde. Die Tiere zogen z.B. schwere Pflüge, um den Boden zu wenden oder die Ernte einzufahren. Ein Gebiss im Maul oder ein Riemen um die Nase war mit den Zügeln verbunden, sodass der Bauer das Tier kontrollieren konnte.

Je nach Bodenbeschaffenheit und Aufgaben nutzten und züchteten die Bauern verschiedene Rassen. Auf leichten Böden und im Hochland eher Kleinpferde (= Ponys mit einem Stockmaß < 1,48 m), für schwere Böden schwere Kaltblutrassen wie z.B. das Rheinische oder Schleswiger Kaltblut.

Kaltblüter sind kräftige, gemütliche Helfer. Die Leistung eines solchen Tieres entspricht 1,2 Pferdestärken, also PS. Ein Pferd ist im Alter von etwa drei Jahren bereit für den Einsatz als Zugtier. Agilere Pferderassen, meist Warmblüter, halfen

### Praxisvergleich Pferd und Schlepper

Ein Gespann aus sechs Pferden schafft eine Arbeitsgeschwindigkeit von 3,8 km/h bei 22,5 cm Arbeitstiefe. Ein moderner Schlepper hingegen bringt es auf 7,5 km/h Arbeitsgeschwindigkeit und bringt die angehängten Geräte bis zu 28 cm tief in die Erde.

auch beim Treiben und Hüten von Vieh und Schafen (vgl. Cowboys).

### Futter für ein Arbeitstier

Ein Arbeitspferd braucht neben guter Pflege viel Energie und Wasser. Pferde sind ausschließlich Pflanzenfresser und nehmen von Natur aus in erster Linie Gräser, weichere Blätter und Zweige zu sich. Sie sind Dauerfresser, d.h. sie essen oft viele kleinere Portionen und verdauen die Nahrung erst in ihrem sehr langen Darm. Bei der Feldarbeit gab es daher mehrere Pausen pro Tag – für Mensch und Tier. Die Pferde fraßen dann z.B. gequetschten Hafer, Klee- oder Luzerneheu als Kraft- und Raufutter und als Saftfutter Runkelrüben.

### Adieu Ackergaul

Nach den ersten Dampftraktoren vor 160 Jahren gelang erst den leichteren Schleppern mit Verbrennungsmotor in den 1920er-Jahren der Durchbruch, allen voran der „Lanz Bulldog“. Immer mehr Betriebe leisteten sich Traktoren statt Pferde. Der „Ackergaul“ hatte ausgedient. Etliche der typischen Arbeitspferd-Rassen sind daher heute vom Aussterben bedroht. Liebhaber und Zuchtverbände pflegen alte Rassen und präsentieren auf Pferdeschauen eindrucksvoll das Können und die Leistung der Tiere.

Heutzutage werden Pferde meist nur noch als Hobby und zum Sport gehalten. Doch es gibt Ausnahmen: z.B. Cowboys und andere Viehtreiber in Australien

und Amerika, Pferdegespanne, die in unwegsamem Gelände als Traktorersatz gute Dienste leisten, und „Rückepferde“, die bodenschonend bei Arbeiten in dichten Wäldern und Naturschutzgebieten helfen.

Zudem nutzt der Mensch Pferde auch als „Lieferant“ für Rosshaar (z.B. für Geigenbögen und Besen) und für Lebensmittel und Delikatessen wie Stutenmilch und Pferdefleisch. Pferde sind für viele Menschen ein erfüllendes Hobby oder (beruflicher) Lebensinhalt. Dabei wird das Reiten nicht nur als Sport, sondern auch therapeutisch betrieben. Edle und leistungsstarke Zuchttiere erzielen hohe Preise.

### Methodisch-didaktische Anregungen:

In jeder Klasse gibt es sicher mindestens zwei, drei pferdebegeisterte Kinder. Vielleicht möchten sie für ihre MitschülerInnen zum Einstieg ein Referat über Pferde halten?

**Arbeitsblatt 1** stellt den Kindern kurz ausgewählte Pferderassen vor. Nebenbei lernen sie wichtige Begriffe rund um die Biologie der Pferde kennen. Um eine genauere Vorstellung der früheren Bedeutung der Pferde zu bekommen, betrachten und beschreiben die Kinder danach möglichst genau alte Fotos (Sammlung als **Download**, ausgedruckt oder am Whiteboard). Wie sehen die Pferde aus, was machen sie? Welche Einsatzgebiete fallen den Kindern noch ein? Warum nutzen wir heute kaum noch Pferde? Mit **Arbeitsblatt 2** wiederholen und ergänzen sie das Erzählte. Warum sind viele dieser alten Nutzrassen vom Aussterben bedroht? Diesen Aspekt können Sie mit der Idee auf Seite 27 (**Sammelkarte**) weiter bearbeiten.

Sollte ein **Ausflug** zeitlich und organisatorisch machbar sein, empfiehlt sich eine vor- und nachbereitete Exkursion zu einem Pferdestall und am besten einem (landwirtschaftlichen) Museum, das alte Geräte und Gespanne ausstellt.

### Link- und Literaturtipps:

- ➔ Faltblatt „3-Min-Info Pferd“ unter [www.ima-agrar.de](http://www.ima-agrar.de) → Medien
- ➔ [www.pferdchen.org](http://www.pferdchen.org)
- ➔ [www.kidsweb.de](http://www.kidsweb.de) → Pferde-Spezial
- ➔ [www.zeitspurensuche.de](http://www.zeitspurensuche.de) → Pferde-Alltag in alter Zeit
- ➔ [www.die-pferderassen.de](http://www.die-pferderassen.de) → Weltkarte
- ➔ [www.brandenburg1260.de/pferd-im-ma.html](http://www.brandenburg1260.de/pferd-im-ma.html)

# Bekannte Pferderassen

Pferde unterscheidet man nach ihrem Äußeren und nach ihrem Gemüt. Weltweit gibt es über 200 Pferderassen. Hier ein paar Beispiele für Pferderassen, die als Zug- und Arbeitstiere bekannt wurden.

## Aufgabe 1:

Lies die Texte und ordne diese Namen den Beschreibungen richtig zu:

KALTBLUT, HAFLINGER, SHIRE HORSE, FRIESE, HANNOVERANER

Ob alles stimmt, kannst du mit dem Lösungswort überprüfen.

<p>Früher war dieses Pferd ein beliebtes Streitross der Ritter, weil es so groß (155–160 cm) und stark ist. Das Warmblut hat eine schöne Mähne und lange Haare an den Fesseln. Heute wird die Rasse als Kutsch- und Reitpferd genutzt.</p> <p><u>F</u> <u>R</u> <u>I</u> <u>E</u> <u>S</u> <u>E</u> 6</p>	<p>Unter diesem Namen vereinen sich viele regionale Rassen. Die meisten davon sind vom Aussterben bedroht.</p> <p>Die sanftmütigen, aber kräftigen Pferde heißen z.B. Schleswiger, Rheinisches, Sächsisch-Thüringisches oder Süddeutsches</p> <p><u>K</u> <u>A</u> <u>L</u> <u>T</u> <u>B</u> <u>L</u> <u>U</u> <u>T</u> 2</p>
<p>Die schweren, großen Tiere dieser Rasse waren gut geeignet für den Einsatz auf dem Acker und in Brauereien.</p> <p>Der größte gemessene Hengst dieser Rasse hatte ein Stockmaß, also eine Schulterhöhe, von über zwei Metern und lebte vor etwa 150 Jahren.</p> <p><u>S</u> <u>H</u> <u>I</u> <u>R</u> <u>E</u> <u>H</u> <u>O</u> <u>R</u> <u>S</u> <u>E</u> 5 1</p>	<p>Diese Ponyrasse gilt als sehr geduldig und leistungsfähig, aber manchmal etwas eigenwillig. Die Stuten geben viel Milch, sodass es genug Milch zum Verkaufen und Tränken der Fohlen gibt.</p> <p><u>H</u> <u>A</u> <u>F</u> <u>L</u> <u>I</u> <u>N</u> <u>G</u> <u>E</u> <u>R</u> 3 7</p>
<p>Diese Rasse ist eine häufige Warmblutrasse in Deutschland, denn sie ist ein beliebtes Freizeit- und Turnierpferd.</p> <p>Früher wurde die Rasse von Offizieren geritten und in der Landwirtschaft genutzt. Viele Tiere dieser Rasse haben englische Vollblutpferde unter ihren Vorfahren.</p> <p><u>H</u> <u>A</u> <u>N</u> <u>N</u> <u>O</u> <u>V</u> <u>E</u> <u>R</u> <u>A</u> <u>N</u> <u>E</u> <u>R</u> 4 8</p>	<p>Das Lösungswort lautet:</p> <p><u>H</u> <u>U</u> <u>F</u> <u>E</u> <u>I</u> <u>S</u> <u>E</u> <u>N</u> 1 2 3 4 5 6 7 8</p>

## Aufgabe 2:

Sucht im Internet. Gibt es eine Pferderasse, die für eure Region typisch ist? Sammelt Informationen zu dieser Rasse und schreibt ein Rassenprofil.



# Das Pferd als Arbeitstier

Wie du schon gelernt hast, wurden und werden Pferde zum Ziehen von Geräten, Wagen und Kutschen, aber auch als Reit- oder gar Rennpferd genutzt. Die Bilder zeigen dir noch einmal wichtige frühere Einsatzgebiete.

## Aufgabe:

Schreibe zu jedem Bild mindestens einen Satz, der erklärt, was das Pferd dort Wichtiges leistet.




---



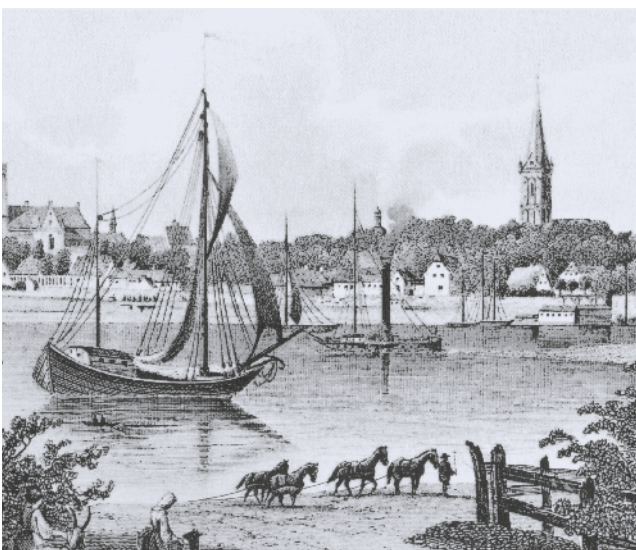
---




---



---




---



---




---



---



# Küchenkräuter

## Kleine Kunde vom Sammeln, Anbauen und Genießen

Kräuter gibt es in einer Vielzahl an Arten und Sorten. Mit ihrem charakteristischen Aroma sprechen sie den Geschmacks- und Geruchssinn direkt an. So schulen sie die sinnliche Wahrnehmung, sorgen für Farbe, Genuss und Abwechslung beim Kochen und Essen und fördern die Gesundheit. Viele Küchenkräuter lassen sich ohne viel Aufwand leicht selber anbauen.

### Sachinformation:

#### Was sind Kräuter?

Kräuter sind frische oder getrocknete, essbare Pflanzenteile, die dank ihrer natürlichen Inhaltsstoffe Lebensmittel Geschmack und Geruch verleihen. Meist handelt es sich bei diesen Pflanzenteilen um Blätter (z.B. Basilikum, Schnittlauch), Blüten (z.B. Lavendel) oder Sprosse (z.B. Dill). Nach ihrer Verwendung unterscheidet man Küchen- und Heilkräuter. Küchenkräuter werden frisch, getrocknet oder gefroren für die Zubereitung oder Dekoration von Speisen verwendet. Die Lebensmittelindustrie nutzt sie für viele verarbeitete Produkte wie Brotaufstriche und Fertigsalate. Werden Kräuter dagegen in Tees, Aufgüssen, Salben oder Bonbons wegen ihrer speziellen Heilwirkungen eingesetzt, spricht man von Heilkräutern (z.B. Pfefferminztee, Salbeibonbon).

#### Kräuter erfreuen Nase, Mund und Magen

Kräuter enthalten ätherische Öle, das sind flüchtige sekundäre Pflanzenstoffe. Dazu gesellen sich je nach Sorte Bitter-, Farb- und Gerbstoffe sowie Alkaloide,

Harze und Glykoside. Oft enthält ein Küchenkraut Hunderte verschiedener Einzelkomponenten. Diese Stoffe schützen die Pflanze vor Fraßfeinden wie Schnecken und Vögeln oder locken Insekten als Bestäuber an. Für den Menschen macht ihre einzigartige Kombination das Aroma aus und wirkt auf den Körper.

Schon beim Schneiden, Rupfen oder Hacken von frischen Kräutern entfaltet sich in der Küche ein wunderbarer Duft, der die Sinne und den Appetit anregt. Besonders Lebensmittel wie Fisch, Gemüse oder Getreide profitieren von passenden Kräuterezutaten. Viele Gerichte erhalten ihren typischen Geschmack erst durch spezielle Kräuter wie z.B. Frankfurter Grüne Soße aus sieben Kräutern, Pesto mit Basilikum, Dill-Gurken oder Maibowle mit Waldmeister.

Viele Kräuter sind außerdem wohltuend. Sie machen schwer verdauliche Speisen wie Kohl oder Hülsenfrüchte leichter bekömmlich, beruhigen den Magen oder schützen vor Blähungen. Wer viele Küchenkräuter verwendet, kann beim Würzen außerdem Salz einsparen.

### Lernziele und Kompetenzen:

- Die Schülerinnen und Schüler
  - erfahren, warum Küchenkräuter für Genuss und Gesundheit wichtig sind
  - untersuchen und beschreiben Aussehen, Geruch und Geschmack von Küchenkräutern
  - ziehen selber Küchenkräuter aus Samen.

**Fach:** Sachkunde- und Heimatunterricht

### Küchenkräuter für jeden Geschmack

Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kresse, Rosmarin, Zitronenmelisse – das sind beliebte Kräuter, die man heute im Supermarkt, Gemüsehandel oder auf dem Markt rund ums Jahr kaufen kann.

Die typisch deutschen Kräuter **Petersilie** und **Schnittlauch** sehen ganz unterschiedlich aus, haben aber einige Gemeinsamkeiten: Beide enthalten viel Vitamin C und werden am besten frisch verwendet und nicht mitgekocht, z.B. in kalten Dressings oder Dips, auf Butterbrot, in Kartoffel-, Eier- oder Gemüsegereichten. Beide Kräuter sind recht robust und lassen sich gut im Garten kultivieren. Die kugeligen, blau-lila Schnittlauchblüten eignen sich zudem als essbare Dekoration.

Duft und Geschmack von Rosmarin und **Basilikum** erinnern an südeuropäische Gerichte: Tomaten mit Mozzarella und Basilikum oder Nudeln mit Pesto sind beliebte italienische Rezepte. Im Garten oder auf dem Balkon gehört das empfindliche Kraut an die wärmste Stelle. Im



### Link- und Literaturtipps:

- Onlinematerial „Station Schnittlauch“ zu Heft 13 unter [www.ima-lehrermagazin.de](http://www.ima-lehrermagazin.de)
- Poster „Küchenkräuter“ vom aid-infodienst unter [www.shop.aid.de](http://www.shop.aid.de)
- Buch „Essbare Wildkräuter und ihre giftigen Doppelgänger“ (KOSMOS-Verlag)
- Umfassendes Onlinelexikon unter [gernot-katzers-spice-pages.com/germ](http://gernot-katzers-spice-pages.com/germ)



Wenn es in schattigen Laubwäldern nach Knoblauch duftet, wächst dort **Bärlauch**, dessen Blätter dem giftigen Maiglöckchen sehr ähneln. Beim Zerreiben duften sie aber so stark nach Knoblauch, dass sie deutlich zu unterscheiden sind. Intensiven Knoblauchduft verströmen auch die Blätter der **Knoblauchsrauke**, die häufig an Wald- und Wegrändern zu finden ist – vielleicht sogar am Rande des Schulhofes.

Gegensatz zu vielen anderen Kräutern schmecken die nadelartigen Blättchen vom **Rosmarin** getrocknet kräftiger als frisch. Sie passen z.B. zu mediterranen Eintöpfen oder zu im Backofen gegarten Kartoffeln. Besonders interessant für Kinder sind Kresse und Zitronenmelisse. **Kresse** lässt sich sogar im Winter in der Küche auf ein wenig feuchter Watte aus Samen ziehen. Nach wenigen Tagen können die zarten Keimlinge geerntet und auf Butterbrot oder Salat genossen werden. **Zitronenmelisse** ist eine winterfeste Staude – gut zu erkennen an ihrem zitronenartigen Duft. Sie macht sich im Garten oft durch unterirdische Ausläufer „selbstständig“.



Die frischen Blätter passen gut zu süßen Speisen und Getränken wie Obstsalaten, Eis(tee) oder Smoothies. Dass auch Bienen von ihrem Duft angelockt werden, verrät der lateinische Ursprung ihres Namens „melissa“ = „Bienenblatt“.



Ein unverwechselbares Aroma haben Liebstöckel und Waldmeister. **Liebstöckel** duftet und schmeckt intensiv und würzig („Maggi-kraut“). Schon ein Teil eines frischen Blättchens oder eine Messerspitze getrocknetes Kraut reicht z.B. zum Würzen einer Fleischbrühe. Den typischen Geschmack von **Waldmeister** kennen viele Kinder vom Wackelpudding. Im April/Mai wächst Waldmeister in schattigen Buchenwäldern. Sein unverwechselbarer Geruch entsteht erst, wenn er welk wird. Um Obst kompott, Säfte und Limonaden zu aromatisieren,



reicht es aus, einige Waldmeisterblätter wenige Minuten darin ziehen zu lassen. Darüber hinaus gibt es noch unzählige weitere Küchenkräuter. In vielen Rezepten tauchen z.B. Lorbeer, Majoran, Dill, Oregano, Thymian und Estragon auf. Nicht mehr ganz so geläufig oder teilweise wieder entdeckt sind manche traditionellen Sorten wie Beifuß, Borretsch, Bohnenkraut, Kerbel, Pimpinelle, Sauerampfer oder Wermut.



### Kräuter selber ziehen ...

Je nach Sorte werden die Samen in kleinen Schalen oder Töpfen im Haus auf der Fensterbank vorgezogen oder direkt ins Freiland gesät. Eine gute Orientierung gibt die Anleitung auf der Samenpackung. Spätestens nach dem letzten Frost – meist Mitte Mai – können alle Pflanzen nach draußen.

### ... oder sammeln

Sehr spannend ist ein Kräuterspaziergang zur Suche nach essbaren Wildkräutern. Zusammen mit einem Kräuterexperten oder mit einem guten Bestimmungsbuch in der Hand sammelt und probiert man natürlich nur das, was zweifelsfrei bestimmbar ist. Tabu sind dabei gedüngte oder gespritzte Felder und Wiesen, Wegränder stark befahrener Straßen oder Naturschutzgebiete.



Kinderleicht zu erkennen ist **Löwenzahn**, dessen junge Blätter gut zum Salat passen. Gut für Anfänger eignet sich auch die **Brennnessel**, denn sie hat keine gefährlichen Doppelgänger und ist leicht zu finden. Sie schmeckt am besten als Gemüse ähnlich Spinat oder gebacken in Brot. Eine erfrischende Knaberei ist **Sauerampfer**, der vor allem auf Wiesen wächst.



### Essbare Blüten

Ein besonderer Hingucker sind genießbare Blüten. Die essbare Dekoration verblüht gar durch ihren Geschmack. Der kann je nach Art süßlich, bitter oder scharf sein. Eher pikant bis scharf schmecken z.B. die Blüten von Kapuzinerkresse, Gänseblümchen, Löwenzahn, Senf, Borretsch, Schnittlauch oder Bärlauch. Veilchen, Tagetes, Stiefmütterchen und Gartenrosen passen besser zu Fruchtigem und Süßem wie Bowlen und Gelees.



### Methodisch-didaktische Anregungen:

Überlegen Sie zu Beginn der Stunde gemeinsam, welche Kräuter die Kinder bereits kennen und wie ihnen diese schmecken. Wo sind den Kindern diese Kräuter bisher begegnet (Garten, Supermarkt, bestimmte Speisen, Bonbons etc.)?

Im nächsten Schritt kommen einige mitgebrachte Topfkräuter (oder Bundware) ins Spiel. Wer weiß, um welche Kräuter es sich jeweils handelt und wie sie schmecken? Wurden alle Kräuter identifiziert, untersuchen die Kinder die verschiedenen Kräuter in Gruppenarbeit genauer (Betrachten, Zerreiben, Riechen und Schmecken). Auf einem Poster oder Arbeitsblatt beschreibt jede Gruppe Aussehen, Geruch und Geschmack möglichst treffend mit Worten und Zeichnungen.

Brauchen die Kinder Hilfe, stellt die Lehrkraft eine Auswahl an Beschreibungen zur Verfügung (scharf, frisch, pfeffrig, bitter, süßlich, lieblich, zitronig, nach Eukalyptus, knoblauchartig etc.).

Abschließend stellt ein Kind jeder Gruppe der gesamten Klasse das untersuchte Küchenkraut vor.

**Arbeitsblatt 1** enthält sechs Fotos und sechs zugehörige Steckbriefe zu den besprochenen Kräutern, die die Kinder (als Hausaufgabe) zuordnen sollen.

**Arbeitsblatt 2** bietet eine Anleitung zum Kräuterziehen zu Hause oder im Klassenzimmer. Zusätzlich können die Kinder mithilfe der **Rezeptkarte** (Seite 27/28) immer wieder unterschiedliche Salatsößen mit Kräutern zubereiten.

# Kräutersteckbriefe

## Aufgabe:

Lies dir die Steckbriefe zu den verschiedenen Kräutern genau durch. Welcher Steckbrief gehört zu welchem Bild? Trage die Nummer im entsprechenden Kästchen auf dem Foto ein. Wie heißt das Küchenkraut?

<p>1. Ich bin mit dem Knoblauch verwandt und passe gut zu herzhaften Gerichten. Du kannst mich mit einer sauberen Küchenschere in feine Röllchen schneiden. Wer bin ich? _____</p>	<p>2. Ich bin die Nummer 1 in Deutschland. Alle mögen mich. Außerdem sehe ich schön aus. Meine Blätter sind manchmal kraus, manchmal glatt. Wie heiße ich? _____</p>
<p>3. Meine Heimat ist in Italien. Dort isst man mich oft mit Tomaten und Nudeln. Weil ich so beliebt bin, kannst du mich frisch fast in jedem Supermarkt kaufen. Kennst du meinen Namen? _____</p>	<p>4. Meine Blätter sehen so ähnlich wie Tannennadeln aus. Du kannst sie frisch verwenden oder auch trocknen. Damit machst du dann z.B. leckere Backofenkartoffeln. Wie ist mein Name? _____</p>
<p>5. Ich wachse sogar auf ein wenig Watte aus einem Samenkorn. Wenn du mich gut feucht hältst, kannst du mich schon nach ein paar Tagen auf dein Butterbrot streuen. Weißt du, wie ich heiße? _____</p>	<p>6. Ein Teil meines Namens kommt aus dem Lateinischen und hat mit Bienen zu tun. Der andere Teil beschreibt, wie ich schmecke. Deshalb passe ich gut zu fruchtigen Speisen. Wie lautet mein Name? _____</p>













# Kräuter ziehen

## Du brauchst:

- saubere Topfuntersetzer, Blumentöpfe oder spezielle Saatkisten
- Anzuchterde (gibt es im Supermarkt, Baumarkt oder beim Gärtner)
- Samen, z.B. für Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Basilikum
- eine Sprühflasche
- Wasser

## So geht's:

1. Befülle die Saatkiste oder den Topfuntersetzer locker mit Erde. Streiche die Erde glatt und drücke sie leicht an.
2. Befeuchte die Erde gut mit der Sprühflasche.
3. Damit du die Kräuter später nicht verwechselst, bastele für jedes ein kleines Schild mit dem Kräuternamen. Bringe es an dem Gefäß an.
4. Streue nun die Samen aus der Packung vorsichtig auf die Erde. Sie sollen nicht zu dicht nebeneinander liegen, damit sie genug Platz zum Wachsen haben.
5. Verteile eine dünne Schicht Erde auf den Samen. Sie sollte in etwa so dick sein wie die darunter liegenden Samenkörner.
6. Besprühe das Ganze zum Schluss noch einmal vorsichtig mit Wasser.
7. Stelle das Gefäß an einen hellen Platz in einem Raum, der mindestens 16 Grad Celsius warm ist.
8. Überprüfe täglich, ob dein Beet noch feucht genug ist. Wenn nicht, besprühe die keimenden Samen vorsichtig mit der Sprühflasche.



# Gelesen und getestet



## Kunterbunt 1

### Inhalt

Das Schulbuch für den Sachunterricht des ersten Schuljahres thematisiert und behandelt die Landwirtschaft im Rahmen der Kapitel „Was alles lebt“, „Ich bin ich, du bist du“ und „Durch das Jahr“ insgesamt auf nur sechs Seiten. Dies hängt jedoch mit den Anforderungen des bayerischen Lehrplans zusammen. Im ersten Schuljahrgang sollen die SchülerInnen lediglich erste Einblicke in die Thematik erhalten. Diese werden in den folgenden Schuljahrgängen vertieft. Es gilt hervorzuheben, dass es in dem Schulbuch dennoch gut gelungen ist, den SchülerInnen z.B. anhand des Themenbereiches „Gesundes Frühstück“ zu vermitteln, dass sie täglich landwirtschaftliche Produkte konsumieren. Wünschenswert wäre, den regionalen Aspekt des Themas Landwirtschaft noch intensiver aufzugreifen, z.B.

durch Anregungen zur Erkundung eines landwirtschaftlichen Betriebes (außerschulisches Lernen).

### Methoden & Material

Besonders zu erwähnen sind die aussagekräftigen und altersgemäßen Bilder, Grafiken und Karten sowie die übersichtlichen und klar strukturierten Kapitel. Das Anschauungsmaterial fordert die SchülerInnen dazu auf, eigene Erkenntnisse auf Basis der Materialien zu gewinnen. Sie erhalten dadurch die Möglichkeit, unterschiedliche Phänomene, Zusammenhänge und Fachbegriffe im Sinne des selbstständigen Lernens zu erarbeiten. Die Grafik zum Themenschwerpunkt „Auf dem Bauernhof“ wirkt jedoch sehr idyllisch. Hier wäre es wünschenswert, den Kindern eine realere Darstellung eines landwirtschaftlichen Betriebes zur Verfügung zu stellen.



Anhand der „Lernstationen“ und dem Kapitel „Das habe ich gelernt“ am Ende des Schulbuches erhalten die SchülerInnen detaillierte Informationen über unterschiedliche Arbeitsmethoden. Hierdurch werden die Kinder darin unterstützt, fachspezifische Arbeitsweisen durchzuführen und selbstständig ihr Wissen zu überprüfen und anzuwenden.

Verlag	Ernst Klett Verlag	Westermann Verlag	Cornelsen Verlag
<b>Buchtitel</b>	Kunterbunt 1. Sachheft	Heimat und Welt 5/6	Entdecken und Verstehen 3
<b>Erscheinungsjahr</b>	2009	2010	2010
<b>ISBN</b>	978-3-12-310640-8	978-3-14-144805-4	978-3-06-064108-6
<b>Bundesland</b>	Bayern	Berlin und Brandenburg	Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein
<b>Fach</b>	Sachunterricht	Erdkunde	Gesellschaftslehre- und Weltkundeunterricht
<b>Schulformen</b>	Grundschule	Grundschule und Gymnasium	Regelschulen, Oberschulen und Gymnasien
<b>Klassenstufe(n)</b>	1.	5.+6.	9.+10.
<b>Seitenanteil Landwirtschaft</b>	6 von 72	10 von 224	8 von 360
<b>Aufbau</b>	Lernstationen für Arbeitsmethoden und Schlussseiten „Das habe ich gelernt“ zum Anwenden, auf die im Buch mehrfach verwiesen wird	viele strukturgebende Symbole, Panoramaseite zu Beginn und „Gewusstgekonnt“-Seite am Ende der Kapitel, „Methoden“-Seiten, Linktips, Minilexikon	Auftaktseite, thematisch abgegrenzte Doppelseiten, Methodenseiten und „Check“-Seiten am Kapitelende
<b>Besonderheit</b>	zusätzlich Experimentierkarten für Schüler und Lehrer, eine Handpuppe sowie das Sachbuch als Lehrerband mit CD-ROM erhältlich	dazu Arbeitsheft und Lehrermaterial erhältlich, Schulbuch in Kürze auch digital in Form einer Jahreslizenz oder als Lehrertestlizenz zu erwerben	zusätzlich für Lehrkräfte ein Werk mit Handreichungen für den Unterricht erhältlich

## Heimat und Welt 5/6

### Inhalt

Das Unterrichtsthema „Landwirtschaft“ wird im Rahmen des Kapitels „Die Küsten und das Tiefland“ in mehreren Abschnitten auf insgesamt zehn Seiten ausgeführt. Dort wird den SchülerInnen die Landwirtschaft mit den verschiedenen geprägten Regionen vorgestellt und sie lernen Produkte tierischer und pflanzlicher Herkunft am Beispiel Schweinefleisch und Zucker kennen. Hierbei werden jedoch die einzelnen Herstellungsschritte in der Primärproduktion nicht verdeutlicht. Ebenfalls erfolgt keine Darstellung der Wege von der Produktion bis zum Konsumenten. Es wäre wünschenswert, das Wirtschaftsgefüge mit dem Einfluss des Konsumentenverhaltens deutlicher hervorzuheben und eine Aufgabe zur Reflektion des persönlichen Verhaltens einzubeziehen.

In Bezug auf die konventionelle Landwirtschaft wird ein Text mit dem Titel „Probleme der Massentierhaltung“ präsentiert, den die SchülerInnen auswerten sollen. Hier ist anzumerken, dass der Begriff als Form der intensiven Landwirtschaft definiert wird, bei der Land-

wirte mehrere Tausend Schweine oder über eine Million Legehennen halten. Es heißt, dass die Tiere zusammengepfercht sind und zu wenig Sauerstoff atmen. Als eine unnatürliche Art der Tierhaltung verursache dies großen Stress. Grundsätzlich sind Texte mit kritischen Stellungnahmen als Informationsgrundlage für eine Diskussion in einer Lerngruppe sehr gut geeignet. Anschließend können diese diskutiert werden und so zur eigenen Meinungsbildung beitragen. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine sachgerechte Information erfolgt und verschiedene Positionen deutlich werden. Da dies leider nicht der Fall ist, wird ein entsprechendes Vorgehen aus unserer Sicht mit den angebotenen Materialien nicht ausreichend unterstützt.

### Methoden & Material

Insgesamt enthält das Werk eine ansprechende Methoden- und Materialvielfalt, welche die SchülerInnen zum eigenständigen Lernen motiviert. Die gewählten Bilder, Grafiken und Karten sind altersgemäß und aussagekräftig. Allerdings



führt die Grafik „Die deutsche Landwirtschaft im Wandel“ nur Daten bis zum Jahr 2005 aus.

Zusätzlich findet sich im Kapitel „Erleben/Erkunden/Erforschen“ eine Doppelseite zur Erkundung eines landwirtschaftlichen Betriebs. Dadurch wird ein regionales Beispiel landwirtschaftlicher Produktion zum Thema erfahrbar, welches die Theoriebausteine sinnvoll ergänzt.

## Entdecken und Verstehen 3

### Inhalt

Für den Gesellschaftslehre- und Weltkundeunterricht sieht dieses Buch das Unterrichtsthema „Landwirtschaft“ im Rahmen des Kapitels „Wirtschaft im Strukturwandel“ vor. Hierbei werden landwirtschaftliche Themen auf insgesamt acht Seiten aufgegriffen. Insbesondere wird der Strukturwandel in der Landwirtschaft beschrieben, z.B. in Bezug auf die Veränderungen und Spezialisierungen der landwirtschaftlichen Produktion. Den SchülerInnen wird in diesem Zusammenhang anschaulich erläutert, in welchem Maße trotz der steigenden Nachfrage nach landwirtschaftlichen Erzeugnissen sowohl die Zahl der Beschäftigten als auch die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe sinkt.

Anhand des Bereichs „Landwirtschaft auf neuen Wegen“ erhalten die Jugendlichen

fundierte Einblicke in das Thema Biogas bzw. Biogaserzeugung. Sie werden dazu aufgefordert, sich selbstständig ein Urteil über die damit einhergehenden Vor- und Nachteile zu bilden.

### Methoden & Material

Die Vielfalt an Methoden und Material ermöglicht den SchülerInnen das selbst gesteuerte Lernen. Auf den Seiten „Check: Das kann ich schon ...“ können sie am Kapitelende ihr Wissen sowie ihre fachliche und methodische Kompetenz überprüfen. Die Anregungen zum außerschulischen Lernen sowie die altersgemäßen und aussagekräftigen Bilder, Grafiken und Karten unterstützen den Aufbau von Urteilskompetenzen. Die SchülerInnen werden dazu aufgefordert, eigene Erkenntnisse zu gewinnen und eine eigene Sichtweise zu formulieren.



Carolin Duda und Dr. Gabriele Diersen von der Universität Vechta (ISPA), Abteilung Lernen in ländlichen Räumen und Umweltbildung, prüfen und bewerten für den i.m.a e.V.

regelmäßig Lehrwerke. Alle ungekürzten Rezensionen finden Sie unter: [www.ima-agrar.de](http://www.ima-agrar.de) → Service → Gelesen und getestet



# EU-Agrarpolitik

## Hintergründe und Entwicklung

### Lernziele und Kompetenzen:

- Die Schülerinnen und Schüler
- ➔ lesen den Text und beantworten Fragen dazu;
  - ➔ skizzieren die Entwicklung der EU-Agrarpolitik;
  - ➔ erklären zentrale Begriffe mit ihren eigenen Worten;
  - ➔ erörtern die Auswirkungen einzelner Maßnahmen.

**Fächer:** Erdkunde, Politik, Wirtschaft, Gemeinschaftskunde

**Die Mehrheit aller gesetzlichen Regelungen, die Einfluss auf die deutsche Landwirtschaft nehmen, wird in Brüssel entschieden. Häufig hört man in den Nachrichten von neuen oder gestrichenen Subventionen oder anderen Steuermaßnahmen. Der Unterrichtsbaustein erklärt Hintergründe und zentrale Begriffe, die helfen, aktuelle Beschlüsse zu verstehen und einzuordnen.**

### Sachinformation:

#### Agrarpolitik als europäisches Handlungsfeld

Die deutsche Agrarpolitik ist eng mit den Entscheidungen der Europäischen Union (EU) verbunden. Die europäische Agrarpolitik gehört seit Beginn der Einigung Europas vor über 50 Jahren zu den wichtigsten Aufgabenfeldern der EU-Politik. Die Markt- und Preispolitik sowie die Agrarstrukturpolitik der EU werden zu großen Teilen auf europäischer Ebene geregelt und durch die Bundesregierung und die Bundesländer umgesetzt. Im Bereich der Agrarsozialpolitik dagegen entscheidet fast ausschließlich die deutsche Regierung. Hinzu kommen Regelungen im Bereich von Umwelt-, Natur-, Tier- sowie Verbraucherschutz, die ebenfalls die Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft und deren Entwicklung erheblich beeinflussen. Die heutige Agrarpolitik basiert – neben der Effizienzsteigerung – verstärkt auf den Prinzipien einer wettbewerbsfähigen, nachhaltigen und verbraucherorientierten Landwirtschaft.

#### Die Anfänge der gemeinsamen Agrarpolitik

Die Geschichte der EU-Agrarpolitik gründet sich auf die durch Hunger und Verwüstung geprägte Situation in Europa nach dem Ende des 2. Weltkrieges. Um die Menschen mit ausreichend Nahrungsmitteln zu erschwinglichen Preisen zu versor-

gen, einigten sich die Gründerstaaten der heutigen EU – Deutschland, Frankreich, Italien, Belgien, Luxemburg und die Niederlande – 1957 auf die Grundzüge einer gemeinsamen europäischen Agrarpolitik. Als Ziele wurden die Förderung der landwirtschaftlichen Produktivität und die Stabilisierung der Märkte für eine sichere Lebensmittelversorgung sowie Einkommenslage der landwirtschaftlichen Bevölkerung festgehalten. Diese Ziele bestehen bis heute.

Die Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) begann aber erst 1962 mit der Einigung auf eine europäische Marktorganisation für Getreide. Die gemeinsame Organisation beruhte auf drei Grundprinzipien:

- ➔ ein einheitlicher Markt und freier Verkehr landwirtschaftlicher Produkte innerhalb Europas
- ➔ die Bevorzugung von EU-Produkten (Gemeinschaftspräferenz) zum Schutz des Binnenmarktes vor Niedrigpreisprodukten aus Drittländern und Schwankungen des Weltmarktes
- ➔ finanzielle Solidarität, d.h. Finanzierung fast aller Maßnahmen durch den Gemeinschaftshaushalt der EU.

#### Agrarpolitik bis Mitte der 90er-Jahre

Die EU stützte von da an mit später insgesamt 22 Marktordnungen wie z.B. für Milch, Mehl oder Zucker den Markt und die Preise. Diese Politik nutzte folgende Instrumente und Mechanismen:

hoher Außenschutz, Mindesterzeugerpreise über Weltmarktniveau, staatliche Aufkäufe von Überschüssen zur Preisstützung und Exportsubventionen, um Produktionsüberschüsse auf dem Weltmarkt absetzen zu können. Die Folge waren Überproduktion („Milchseen“ und „Butterberge“), ausufernde Agrarausgaben und ein abgeschotteter EU-Binnenmarkt.

1992 beschloss die Welthandelsorganisation (WTO) in der Uruguay-Runde, auch Agrarprodukte den Regeln des internationalen Warenhandels zu unterwerfen. Die Agrarminister veranlassten die umfassende „MacSharry-Reform“, benannt nach dem damaligen EU-Agrarkommissar. Die Stützung der Landwirtschaft, sprich der Produktpreise und Agrarmärkte, wurde ab 1992 Schritt für Schritt aufgegeben. Im Gegenzug wurden als Einkommensstütze Direktzahlungen an die Landwirte eingeführt. Um die Überproduktion zu verringern, zahlte die EU nun Fördergelder für stillgelegte Flächen. Die Subventionen waren also nicht mehr abhängig von der Produktionsmenge. Auch Umweltbelange fanden ab 1992 vermehrt Eingang in die GAP.

#### 1993–2013: Direktzahlungen auf dem Prüfstand

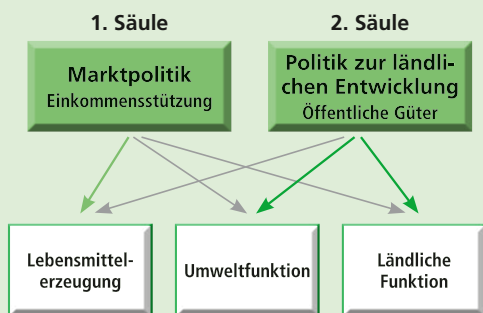
Mit einer Agrarreform im Jahr 2003 wurde das System der Direktzahlungen noch einmal grundlegend verändert. Wurden



### Das Modell der zwei Säulen

Seit der Agenda 2000 hat die Förderung ländlicher Räume (die sogenannte 2. Säule) zusehends an Bedeutung gewonnen. Deren Grundstein wurde bereits 1968 durch den Mansholt-Plan mit dem Ziel einer landwirtschaftlichen Strukturpolitik gelegt. Im Unterschied zu marktpolitischen Instrumenten („1. Säule“) werden Maßnahmen der 2. Säule nur zum Teil durch die EU finanziert. Die BRD stockt die Förderung mit Bundes- und Landesgeldern auf, für z.B. umweltverträgliche Landbewirtschaftung, Investitionen in moderne Stallbauten und Maschinen oder alternative Erwerbsquellen für Landwirte.

Insgesamt stellte die Bundesregierung 2013 Agrarmittel in einer Gesamthöhe von 5,27 Milliarden Euro bereit. Das entspricht weniger als zwei Prozent des deutschen Haushalts. Zum Vergleich: Im EU-Haushalt für 2013 entfielen anteilig etwa 39 Prozent des Gesamtbudgets auf Agrarausgaben (1. und 2. Säule).



Die Maßnahmen der 2. Säule sollen die Maßnahmen und Reformen der 1. Säule begleiten und ergänzen.

Quelle: variiert nach EU-Kommission, Politik zur Entwicklung des ländlichen Raums 2007–2013, Fact Sheet (2007)

eine EU-Betriebsprämie über. Diese Prämie, die bis heute besteht, ist nicht mehr an die Produktion gebunden, sondern an die fachgemäße Bewirtschaftung der Flächen und an die Einhaltung der hohen europäischen Standards im Tier-, Natur-, Umwelt- und Verbraucherschutz. Die Landwirte werden nach EU-weiten Vorgaben auf die Einhaltung dieser Standards, der Cross Compliance, geprüft. Bei Verstößen erfolgen Kürzungen der EU-Direktzahlungen.

Die Mittel, die seit 2003 nicht mehr für Direktzahlungen aufgewendet wurden, nutzte die EU für die 2. Säule (= Modulation der Mittel). 2008 zog sie Bilanz und überprüfte, was die Reform 2003 bewirkt hatte („Health Check“). In der Folge beschlossen die Agrarpolitiker, die Direktzahlungen bis 2012 stetig weiter zu kürzen. Im Gegenzug sollten insbesondere Projekte in den Bereichen erneuerbare Energien, Klimawandel, Forschung oder Biodiversität verstärkt über die 2. Säule gefördert werden.

### Agrarpolitik mit grünem Anstrich

2013 kam es zu einer erneuten GAP-Reform, welche die Direktzahlungen zukünftig noch stärker an Umweltauflagen koppelt. Infolgedessen erhalten Landwirte 30 Prozent der Direktzahlungen nur dann, wenn sie nachweislich Umweltleistungen erbringen. Dies sind z.B. eine höhere Vielfalt der Fruchtfolgen (= Abfolge der angebauten Pflanzen), die dauerhafte Erhaltung von Wiesen und Weiden (Dauergrünland) oder die Bereitstellung von „ökologischen Vorrangflächen“ wie Biotope, Hecken oder mit Leguminosen und Zwischenfrüchten bestellte Flächen. Die Ökologisierung ist auch ein wesentlicher Bestandteil der 2. Säule zur Förde-

rung ländlicher Räume. Hier müssen die Mitgliedstaaten nun mindestens 30 Prozent der erhaltenen EU-Fördermittel für umweltbezogene Maßnahmen und die Förderung benachteiligter Regionen einsetzen. Ende 2018 wird die EU-Kommission den ausgehandelten Kompromiss mit Blick auf die drei Kernziele „rentable Nahrungsmittelproduktion“, „nachhaltige Bewirtschaftung“ und „ausgewogene räumliche Entwicklung“ erneut überprüfen.

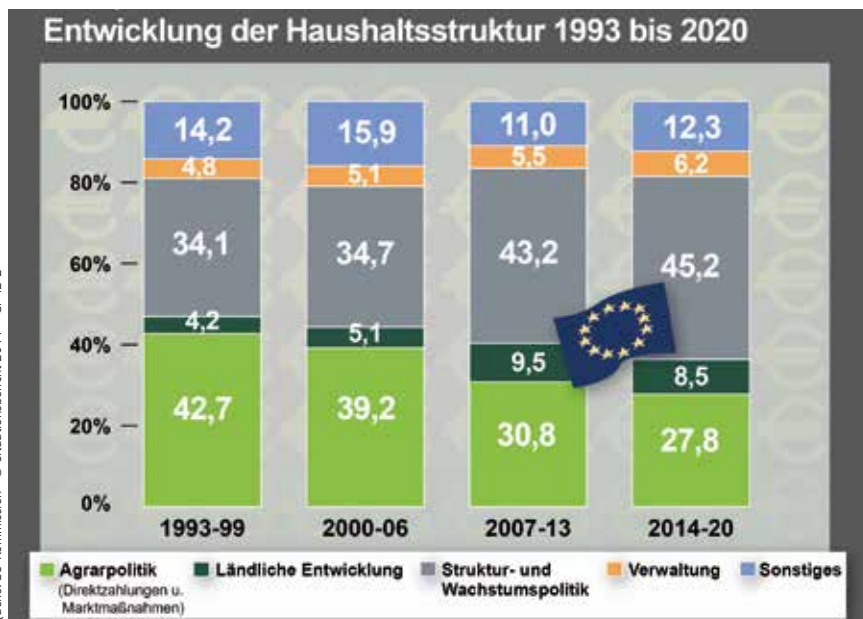
### Deutsche Agrarsozialpolitik

In der deutschen Agrarpolitik spielt zudem die Sozialpolitik eine große Rolle. Dies lässt sich anschaulich anhand der Budgetmittel darlegen. Vom Bundesagrarausgaben für das Jahr 2013 entfielen allein 70 Prozent auf Sozialausgaben (3,67 Milliarden Euro), v.a. für die Übernahme der Alterssicherung und Krankenversicherung der Landwirte, die durch den Strukturwandel Defizite aufweist.

### Methodisch-didaktische Anregungen:

Dieses Thema ist sehr umfassend, daher sollte jede/r SchülerIn den Sachtext selbst lesen und Fragen dazu beantworten (**Arbeitsblatt 1**). Bevor es aber an die klassische Text- und Einzelarbeit geht, sollte die Klasse vorher Begriffe rund um Agrarpolitik sammeln, die durch die Nachrichten „geistern“. Mit dem Text vollziehen die SchülerInnen dann die GAP-Entwicklung mit ihren Anfängen von Ernährungssicherung über Absicherung der Einkommen bis Umweltschutz nach. Ergänzend dazu besprechen sie die große Grafik zur Übersicht (siehe Heftmitte bzw. als **Download**) im Plenum. Wissen nun alle SchülerInnen, was die Begriffe und Meldungen in der Presse bedeuten und wie sie einzuordnen sind? Mit **Arbeitsblatt 2** hinterfragt die Klasse in Gruppenarbeit die Auswirkungen von agrarpolitischen Maßnahmen, deren wirtschaftliche Bedeutung und Notwendigkeit. Dabei obliegt es der Klasse und ihrer Lehrkraft, die Beispiele nur kurz oder ausführlicher zu recherchieren und zu bearbeiten.

in den Jahren zuvor Prämien pro Hektar für bestimmte Kulturen gezahlt, ging man im Zuge dieser Reform ab 2005 auf



Die Ausgaben der EU für marktpolitische Maßnahmen und Direktzahlungen werden seit 1993 stetig verringert.

**Link- und Literaturtipps:**

- ➔ Broschüre „Informationen zur deutschen Landwirtschaft“ unter [www.ima-agrar.de](http://www.ima-agrar.de) → Medien
- ➔ [www.netzwerk-laendlicher-raum.de](http://www.netzwerk-laendlicher-raum.de)
- ➔ Broschüre unter [europa.eu/pol/pdf/flipbook/de/agriculture\\_de.pdf](http://europa.eu/pol/pdf/flipbook/de/agriculture_de.pdf)
- ➔ [www.bpb.de](http://www.bpb.de) → Suche „GAP“

# Ernährungs- und Einkommenssicherung

## Aufgabe 1:

Beantworten Sie folgende Fragen zum Text:

- Welche der Begriffe im Text haben Sie schon mal in den Nachrichten gehört?
- Was bedeutet GAP und warum ist sie von wem gegründet worden?
- Fassen Sie die Ziele und Prinzipien der GAP bis 1992 zusammen.
- Warum ist das Jahr 1992 ein Wendepunkt? Was hat sich verändert?
- Welches waren die Gründe, die zur Abwendung von der bisherigen Markt- und Preispolitik geführt haben?
- Erläutern Sie das Modell der zwei Säulen.
- Fassen Sie die Idee und die Entwicklung der Direktzahlungen zusammen.
- Was ist mit „Förderung der ländlichen Entwicklung“ gemeint? Welche Rolle spielt sie?
- Nennen Sie Beispiele für „Greening“-Maßnahmen der Landwirte. Wodurch fordert und fördert die EU diese?
- Welche Folgen hat der Strukturwandel der Landwirtschaft für die soziale Sicherung der Landwirte?

## Aufgabe 2:

Beschreiben Sie die Grafik und werten Sie diese aus. Setzen Sie sie in Bezug zu den Informationen aus dem Sachtext. Gehen Sie dabei auch auf den Anteil der Direktzahlungen ein. Warum gibt es noch Kosten für Lagerhaltung und Ausfuhrerstattungen?



## Aufgabe 3:

Schauen Sie sich die Grafik mit der großen GAP-Übersicht an (s. Handout in Heftmitte oder Download). Fällt Ihnen zu allen Stationen etwas ein? Erläutern Sie sie sich gegenseitig und klären, was noch unklar ist.

## Agrarpolitik unter der Lupe

Die EU-Agrarpolitik ist seit Jahrzehnten im Wandel. Die politischen Strategien und Förderregelungen ändern sich stetig und beeinflussen die Märkte. Damit betreffen sie unmittelbar oder indirekt die Entscheidungen und Arbeit der Landwirte, denn wie jeder Unternehmer müssen die Landwirte auf Veränderungen des Marktes reagieren. Um ihre meist familiären Betriebe vor wirtschaftlichen Verlusten zu schützen, wünschen sich die Landwirte von der Politik Planungssicherheit und möglichst „sanfte“ Kurswechsel, z.B. Änderungen in kleinen Schritten mit langen Fristen für teure Umbauten.

### Aufgaben:

1. Bilden Sie Gruppen und suchen Sie sich eines der drei aktuellen Beispiele der EU-Agrarpolitik aus:
  - Marktordnung Milch und Milchquoten
  - Nachwachsende (Industrie- und Energie-)Rohstoffe
  - Stilllegungs- und ökologische Ausgleichsflächen
  
2. Recherchieren Sie dazu umfassend in Rückblicken und aktuellen Presseartikeln die Hintergründe und aktuellen Entwicklungen:
  - Was war die ursprüngliche Strategie der Politiker? Warum wurde damals in den Markt eingegriffen?
  - Wie und warum haben sich die politischen Strategien, Gesetze und Subventionen über Jahrzehnte verändert?
  - Wie haben sich die Veränderungen und Folgemaßnahmen im Laufe der Zeit ausgewirkt?
  - Welche weiteren Änderungen sind geplant? Wie sollen sich diese auswirken, d.h. welche Ziele strebt man damit an?
  - Welche Meinungen und Positionen entdecken Sie in Ihren Quellen dazu? Gibt es Interessenskonflikte? Wer profitiert von den Regelungen, wer hat ggf. Nachteile dadurch?
  
3. Präsentieren Sie Ihre Ergebnisse in der Klasse und ziehen Sie Ihr eigenes Fazit:
  - Sind die Subventionen notwendig und gerecht?
  - Wie würden Sie als Landwirt oder Agrarpolitiker die Situation ändern wollen?

### Adressen für die Recherche:

- Bundeszentrale für politische Bildung: [www.bpb.de](http://www.bpb.de) → Suche „Agrarpolitik“
- Europäische Kommission: [ec.europa.eu/agriculture](http://ec.europa.eu/agriculture)
- Positionspapiere von Bauernverbänden
- Tageszeitungen, Politik- und Wirtschaftsmagazine, ...



# Backkultur

## Weltmeister im Brotbacken

Bereits aus den vier Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz und einem Triebmittel wie z.B. Hefe lassen sich viele verschiedene Teige kneten und schmackhafte Brotsorten backen. Brot ist eines der ältesten Grundnahrungsmittel und eng mit unserer Kultur und Geschichte verbunden. In Deutschland gibt es eine weltweit einzigartige Vielfalt. Der Baustein beleuchtet Traditionen, Trends und sensorische Aspekte.

### Sachinformation:

#### Deutsche Brottradition

In Deutschland sind die Brotauswahl und somit auch die Brotgeschmäcker sehr facettenreich. Es werden mehr als 300 verschiedene Brotsorten gebacken. Diese beeindruckende Vielfalt hat mehrere Gründe: **Getreidearten:** Weizen, Dinkel, Roggen, Hafer, Gerste und Co. bieten die Basis für viele Variations- und Kombinationsmöglichkeiten wie z.B. bei Misch- und Mehrkornbrot.

**Mehlvialt:** Die deutschen Mühlen stellen allein 24 verschiedene Standard-Mahlerzeugnisse her, zudem viele weitere Getreideprodukte wie Vollkornschrot oder Weizengrieß. Besonders die Weizen- und Roggenmahlerzeugnisse und deren Mischungen sind sehr vielfältig, was etliche Variationsmöglichkeiten beim Bäcker und im Haushalt ermöglicht (siehe [www.mein-mehl.de/mehl-guide](http://www.mein-mehl.de/mehl-guide)).

**Zutaten:** Durch besondere Zutaten wie Gewürze (z.B. Kümmel) oder Ölsaaten (z.B. Sesam) entstehen zusätzlich interessante Geschmacksrichtungen.

**Regionale Backverfahren:** Deutschland war nicht immer ein einheitlicher Staat. Bis ins 19. Jahrhundert glich das Land einem Flickenteppich aus unabhängigen Feudalstaaten und Städten, in denen sich eigene Sitten und Bräuche sowie Backtraditionen entwickelten. Regional entstanden so sehr unterschiedliche Rezepturen und Herstellungsverfahren. Die verschiedenen Teigführungen und Backprozesse wirken sich auf das Brotvolumen, die Kruste, die Krumenstruktur und den Geschmack aus.

#### Das 1x1 der Brotsorten

Unter dem Begriff „Sorte“ fasst man alle Brote zusammen, die sich in Mehllart, -type und -mischung sowie Rezeptur, Zutaten und Verarbeitung gleichen. Die mehreren hundert deutschen Brotsorten lassen sich in folgende Gruppen einteilen:

- ❶ **Weizen- (oder Weiß-) -brot:**  
mind. 90 % Weizenanteil, z.B. Baguette, Weizentoastbrot
- ❷ **Weizenmischbrot:**  
51–89 % Weizenanteil, z.B. Schwäbisches Bauernbrot, Krustenbrot, Kasseler Brot
- ❸ **Roggenmischbrot:**  
51–89 % Roggenanteil, z.B. Mecklenburger Landbrot, Paderborner Brot
- ❹ **Roggenbrot:**  
mind. 90 % Roggenanteil, z.B. Berliner Landbrot, Kommissbrot
- ❺ **Vollkornbrot:**  
mind. 90 % Vollkornerzeugnisse (enthalten die gesamten Bestandteile der Körner), Säuremenge mind. zu 2/3 aus Sauerteig
- ❻ **Spezialbrote:**  
werden mit speziellen Zutaten oder Verfahren gebacken
- ❼ **Brote mit besonderen Getreidearten wie Hafer, Gerste oder Hirse**  
enthalten mind. 20 % der namengebenden Art im Getreideanteil
- ❽ **Brote mit Ölsaaten wie Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam**  
mind. 8 % der namengebenden Zutat

### Lernziele und Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- ➔ reflektieren und vergleichen ihre Essgewohnheiten bei Brot;
- ➔ erkunden das Brotangebot in ihrem Schulumfeld;
- ➔ erkennen aktuelle Trends beim Einkauf und bei den Lieblingssorten von Brot;
- ➔ beschreiben und vergleichen verschiedene Brote mit allen Sinnen;
- ➔ lernen Tipps zum Umgang mit Brot und Mehl im Haushalt.

**Fach:** Hauswirtschaft/-haltslehre, Verbraucherbildung, Mensch und Umwelt zu den Themen Lebensmittelproduktion und -qualität, Ernährungstrends



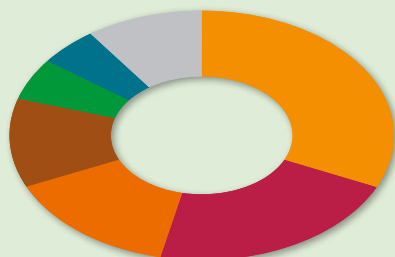
## Brote der Welt

Immer häufiger werden bestimmte Brotrezepturen über Ländergrenzen hinweg ausgetauscht. Auch außerhalb Deutschlands genießt das deutsche Brot hohes Ansehen und wir Deutschen vermissen im Ausland oft „unser“ Brot. In vielen deutschen Bäckereien sind Brotrezepturen aus anderen Regionen oder dem Ausland längst Standard, wie z.B. französisches Baguette, türkisches Fladenbrot, italienisches Ciabatta oder schwedisches Knäckebrot. Insbesondere in den mediterranen Ländern oder im anglo-amerikanischen Kulturraum wird traditionell meist nur helles Weizenbrot gegessen, ein Trend in diese Richtung ist auch in Deutschland zu beobachten – vor allem bei jüngeren Verbrauchern.

## Brotkorb der Deutschen

Bei 94 Prozent der Deutschen kommt Brot täglich auf den Tisch, wie eine repräsentative Verbraucherbefragung ergeben hat. Der Brotverbrauch ist stabil mit einem langjährigen Mittelwert von 53,5 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Auf den Tag umgerechnet sind das knapp 150 Gramm, was etwa drei Brotscheiben entspricht. Hinzu kommen Brötchen, Kleingebäcke und andere Backwaren.

### Brotkorb der Deutschen 2012 (Einkaufsanteile in %)



- Mischbrot: 31,8%,  
davon 60% Roggenmischbrot,  
33% Weizenmischbrot und 7% Graubrot
- Toastbrot: 21,6%
- Brote mit Körnern & Saaten: 14,8%
- Vollkorn-/Schwarzbrot: 11,5%
- Weizenbrot: 5,4%
- Roggenbrot: 5,0%
- Sonstige Sorten: 9,8%

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. nach Angaben des GfK Consumer Scans, Berlin 2013

Frühstück und Abendessen sind nach wie vor die klassischen Brotmahlzeiten. Immer häufiger essen zudem vor allem jüngere Verbraucher Brot zwischen durch, außer Haus und „to go“. Der „statistische Brotkorb“ zeigt die mengenmäßigen Anteile der Sortengruppen an den Broteinkäufen von Privathaushalten im Jahre 2012 nach Ergebnissen einer bundesweit repräsentativen Untersuchung. Immer mehr Menschen ernähren sich gesundheitsbewusst mit Vollkornprodukten, die eine feste Größe

## Die Geschichte des Brotes in Kürze

- ➔ vor 12.000 Jahren: Kultivierung von Getreide für die Ernährung
- ➔ vor 6.500 Jahren: erste Backöfen in der Türkei und Ägypten
- ➔ vor 5.000 Jahren: Erfindung des Sauerteigs
- ➔ vor 3.500 Jahren: 30 verschiedene Brotsorten in Ägypten
- ➔ vor 3.000 Jahren: unterschiedlichste Backwaren in Athen
- ➔ vor 2.000 Jahren: Die Römer exportieren ihre Backkultur über die Alpen bis an Rhein und Donau.
- ➔ bis ins 19. Jahrhundert: Brotbacken nach römischer Backkunst in ganz Europa
- ➔ ab 1850: Beginn der Mechanisierung in den handwerklichen Bäckereien

Ausführlichere Infos zur Geschichte unter [www.geo.de/GEOLino/mensch/die-geschichte-vom-brot-70276.html](http://www.geo.de/GEOLino/mensch/die-geschichte-vom-brot-70276.html).

im deutschen Brotkorb geworden sind. Heutzutage können die Verbraucher ihr Brot – lose oder verpackt, als Laib oder geschnitten – an ganz unterschiedlichen Orten kaufen: in klassischen Bäckereien (oder deren Filialen), in Supermärkten (mit Brotregal und/oder Backstationen bzw. Verkaufstheken in der Vorkassenzone), in Bäckerei-Filialketten bzw. Backshops oder auch in Bioläden oder sogar an Tankstellen.

## Geschmackserlebnis Brot

Die Brotqualität wird vor allem von den Verarbeitungseigenschaften der Mehle, der Wahl des Triebmittels bzw. der Teigführung und dem jeweiligen Backverfahren beeinflusst. Gleiche Brotsorten von verschiedenen Herstellern können daher recht unterschiedlich sein. Die Qualität eines Brots beim Kauf zu beurteilen ist schwer, denn dabei spielen neben der Optik vor allem auch Geruch und Geschmack eine Rolle. Das kann der Kunde erst bewerten, wenn er das Brot zu Hause auspackt bzw. anschneidet. Die Brotvielfalt auszuprobieren und zu verkosten, ist ein Erlebnis für alle Sinne.

## Methodisch-didaktische Anregungen:

Zum Einstieg bearbeiten die SchülerInnen **Arbeitsblatt 1**, dabei reflektieren sie ihre eigenen Essgewohnheiten von Brot und erkunden das Angebot an verschiedenen Einkaufsorten. Der „Brot-Check“ auf **Arbeitsblatt 2** schärft das Verständnis für Sorten, Vielfalt und Qualität und dient

als Übung für präzises Beschreiben von Eigenschaften und Sinneseindrücken.

Im **Onlinematerial** zu dieser Ausgabe steht weiterführendes Material bereit: Um aktuelle Trends im Konsum von Brot aufzuspüren, kann die Klasse eine eigene Konsumentenbefragung durchführen und die Ergebnisse mit ihren eigenen Lieblingsorten sowie bundesweit repräsentativen Daten vergleichen, ggf. mit praktischer Anwendung von PC-Software wie z.B. Excel®. Auf einem weiteren Online-Arbeitsblatt sind Tipps rund um den richtigen Umgang mit Mehl und Brot im Haushalt zusammengefasst.

Speziell im Hauswirtschaftsunterricht oder in Projekten bietet es sich an, dass Jugendliche **selber backen**: Geeignete Rezepte finden sie in dem neuen Zusatzmaterial „Ballaststoffreich genießen“ und dem Brotgetreide-ABC (siehe Link- und Literaturtipps). Die SchülerInnen können z.B. ihre persönliche Lieblings-Mehlmischung „erfinden“ und ausprobieren. Dabei sollten sie die gesundheitlichen Vorzüge von Ballaststoffen aus Getreide im Blick haben (vgl. Heft 16). Zum besseren praktischen Verständnis empfiehlt sich zudem eine

**Exkursion** in einen Backbetrieb (und/oder eine Mühle) bzw. eine Expertenbefragung. Außerdem gibt es in Deutschland mehrere Spezialmuseen wie das Museum der Brotkultur in Ulm und das Europäische Brotmuseum in Ebergötzen bei Göttingen, die sich für einen Ausflugstag anbieten. Auf Seite 27/28 finden Sie Anregungen zu **Sprichwörtern, Redewendungen und Namen** rund ums Brot.

## Link- und Literaturtipps:

- ➔ Unterrichtsbaustein „Lebensmittel aus Getreide“ (Heft 16) und das neue Zusatzmaterial „Ballaststoffreich genießen“ (mit Rezepten) unter [www.ima-lehrermagazin.de](http://www.ima-lehrermagazin.de)
- ➔ „Unser Brotgetreide-ABC“, zum Bestellen oder kostenlosen Download unter [www.ima-shop.de](http://www.ima-shop.de)
- ➔ Leitsätze für Brot und Kleingebäck des Deutschen Lebensmittelbuches: [www.bmel.de/LeitsaetzeBrot.pdf](http://www.bmel.de/LeitsaetzeBrot.pdf)
- ➔ Verbände des Backgewerbes: [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de), [www.grossbaecker.de](http://www.grossbaecker.de)
- ➔ Verband Deutscher Mühlen: [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org), [www.mein-mehl.de](http://www.mein-mehl.de)
- ➔ Info-Sammlung zu deutschen Brotspezialitäten auf [www.brotkultur.de](http://www.brotkultur.de)

# Brot in meinem Leben

## Aufgabe:

Fülle folgenden Fragebogen aus und vergleiche deine Antworten mit denen deiner MitschülerInnen.

### Mein täglich Brot

- An wie vielen Tagen in der Woche isst du Brot? \_\_\_\_\_
- Zu welcher Tageszeit isst du Brot? \_\_\_\_\_
- Wie viele Scheiben verzehrst du etwa pro Tag? \_\_\_\_\_
- Welche Brotsorten gibt es bei dir zu Hause regelmäßig?  
\_\_\_\_\_
- Welche Brotsorte schmeckt dir am besten? \_\_\_\_\_
- Entscheidest du mit, welche Brotsorte gekauft wird? \_\_\_\_\_
- Wo kauft deine Familie Brot? \_\_\_\_\_
- Gibt es Brotsorten, die bei euch zu besonderen Anlässen gegessen werden und wenn ja, welche?  
\_\_\_\_\_
- Wird in deiner Familie selber Brot gebacken? Wenn ja, welches? \_\_\_\_\_  
Und mit welchem Mehl wird gebacken? \_\_\_\_\_

### Brotangebot

Erkundet in Zweier- oder Dreiergruppen das Angebot an Brotsorten in den verschiedenen Einkaufsstätten nahe eurer Schule.

- Wo kann man in der Nähe eurer Schule Brot kaufen? Nennt die Namen der verschiedenen Geschäfte. \_\_\_\_\_
- Seht euch das Angebot vor Ort im Laden an und macht euch ausführliche Notizen zu folgenden Punkten:
  - Brotvielfalt: Wie viele verschiedene Brotsorten gibt es in den Läden? Nenne Beispiele.
  - Preis: Vergleicht die Preise einer bestimmten Brotsorte, z.B. von Vollkornbrot, in unterschiedlichen Läden.
  - Angebotsform: Wie werden die Brote angeboten?
  - Service: Wo gibt es Verkaufspersonal und wo gilt Selbstbedienung?
- Fragt in einer Bäckerei nach: Welches Brot ist für eure Region typisch? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# Der Brot-Check

Jedes Brot hat seine ganz typischen Eigenschaften, die durch eine Verkostung sensorisch analysiert werden können. Die „Sensorik“ ist eine relativ junge Wissenschaft. Mit sensorischen Tests wird der Zusammenhang zwischen Lebensmitteln und ihrer Wahrnehmung mit den menschlichen Sinnen (Sehen, Riechen, Schmecken, Fühlen, Hören) untersucht. Um die Geschmacksnerven zu neutralisieren, wird während der Tests zwischendurch mit einem Schluck Wasser der Mund gespült.

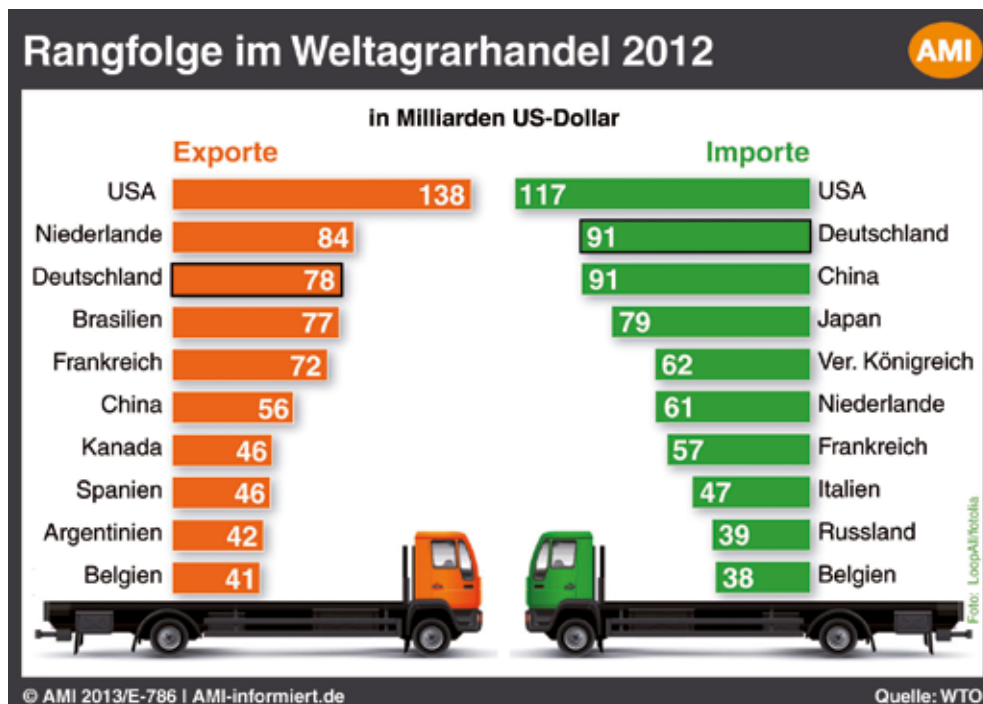
## Aufgaben:

1. Jeder bringt ein Stück Brot (oder ein paar Scheiben) mit in die Schule und hält dazu folgende Informationen bereit: Name des Brotes (sowie ggf. Verkehrsbezeichnung), Verkaufsstelle, evtl. Rezeptur/Zutatenliste sowie Nährwertinformationen (von der Verpackung oder aus dem Laden/vom Verkaufspersonal).
2. Erstellt eine Tabelle für die Verkostung (Spalten: Kriterien, Brot 1, Brot 2, Brot 3 – für jedes Brot eine Spalte für sachliche und eine für persönliche Bewertungen; Zeilen: Kriterien siehe „Brotansprache“).
3. Testet und verkostet eure Brotsorten gemeinsam in Dreiergruppen und notiert eure Eindrücke in der Tabelle. Verwendet dabei die Begriffe aus der „Brotansprache“. Es sollten zunächst noch keine persönlichen Bewertungen wie „sehr gut“ oder „nicht mein Geschmack“ vorgenommen werden.
4. Bewertet die Brote nach euren persönlichen Vorlieben: Vergebt in jeder Kategorie Sterne. Das beste Brot erhält drei Sterne und das Brot, das euch am wenigsten gefällt, nur einen. Welches Brot ist demnach euer Favorit? Bildet dazu die Summe der Sterne.
5. Vergleicht und diskutiert: Welche Broteigenschaften sind eurer Klasse am wichtigsten? Und welche Brotsorten sind daher die beliebtesten?

### Die „Brotansprache“: Kriterien und Beschreibung von Broteigenschaften

Kriterien	Krume Das weiche Innere des Brotes	Kruste (oder „Rinde“) Das Äußere des Brotes
<b>Aussehen und Textur/Struktur</b>	<p><b>Poren:</b> fein, mittel, grob; locker, dicht; gleichmäßige/ungleichmäßige Verteilung: Gibt es verdichtete Stellen oder Löcher?</p> <p><b>Textur:</b> flauschig (weich-feucht), wattig (weich-trocken), luftig-locker, kompakt-fest; unelastisch/elastisch: Prüfen, ob der Daumeneindruck bestehen bleibt oder nicht?;</p> <p><b>Gefühl:</b> trocken, krümelig, klebrig, flaumig, körnig, saftig;</p> <p><b>Farbe:</b> hell oder dunkel (mit Beschreibung des Farbtons);</p> <p><b>sichtbare Zutaten:</b> Körner/Getreideteilchen, Saaten, Nüsse, Gewürze; klebt die Krume beim Schneiden oder ballt sie beim Kauen?</p>	<p><b>Art:</b> glatt, aufgerissen, ohne Kruste;</p> <p><b>Stärke:</b> dünn, mittel (= ca. 1 mm), dick, gleichmäßig/ungleichmäßig;</p> <p><b>Struktur:</b> splittrig, knusprig-rösch, zäh, hart, weich;</p> <p><b>Gefühl:</b> al dente (kurzer Biss), ledrig (langer Biss);</p> <p><b>Bräunung:</b> hell, dunkel, verbrannt (mit Beschreibung des Farbtons);</p> <p><b>sichtbare Zutaten als Aufstreu:</b> Körner/Flocken, Mehl/Schrot, Saaten, Nüsse, Gewürze; splittert die Kruste beim Schneiden oder Abbeißen?</p>
<b>Geruch und Geschmack</b>	<p><b>süßlich:</b> kaum wahrnehmbar, leicht, intensiv (z.B. nach Malz, Karamell, Honig)</p> <p><b>säuerlich:</b> gar nicht, mild, streng;</p> <p>milchsauer (nach Quark), fruchtsauer (nach Äpfeln/Birnen), essigsauer (nach Essig);</p> <p><b>frisch-grün:</b> mild oder kräftig („pflanzlich“, herb, bitter);</p> <p><b>mehlig-brottypisch:</b> mildes oder kräftiges Brotaroma;</p> <p><b>andere Aromen:</b> mit Röstnote (nach Getoastetem, Kaffee); nussig (nach Walnüssen, Mandeln); würzig (z.B. nach Kümmel, Fenchel, Anis);</p> <p><b>kritisch prüfen:</b> salzig, bitter, dumpf-muffig, fett-ranzig, streng-hefig?</p>	
<b>Form und Verwendbarkeit</b>	<p>Ist die Brotform sortentypisch?</p> <p>Ist das Brot gut schneidbar, gut brechbar, gut bestreichbar, gut belegbar, gut tunkbar?</p>	

# Kurz und gut erklärt



## Deutschland im Welthandel auf Spitzenpositionen

Global betrachtet ist Deutschland der zweitgrößte Importeur nach den USA im Weltagrarhandel mit einem Einfuhrwert von rund 72,1 Milliarden Euro im Jahr 2012. Gleichzeitig ist Deutschland aber auch der drittgrößte Exporteur von Agrargütern mit einem Wert von 62,9 Milliarden Euro im Jahr 2012. Von den 2012 weltweit exportierten Agrarprodukten im Gesamtwert von 1.375 Milliarden US-Dollar stammten 6 Prozent aus Deutschland. Mehr Agrarprodukte außerhalb ihrer Landesgrenzen vermarkteten 2012 nur die USA und die Niederlande.

Charakteristisch für den deutschen Agrarexport ist die Ausfuhr von hochwertigen Veredlungserzeugnissen. So sind Milch und Milcherzeugnisse, darunter v.a. Käse, sowie Fleisch und Fleischwaren die wichtigsten Exportgüter.

### Ideen für den Einsatz im Unterricht

**Fach:** Geografie, Wirtschaft, Gemeinschafts-/Sozialkunde

#### Aufgaben zur Statistik:

- Welche drei Länder vermarkteten 2012 die meisten Produkte außerhalb ihrer Landesgrenzen? Welche drei importierten am meisten?
- Einige Länder tauchen in der Grafik gleichzeitig als Importeure und Exporteure auf. Berechne die Differenz der Warenwerte für diese Länder. Welche Länder haben einen Import-, welche einen Exportüberschuss? Bei welchen Ländern ist die Differenz am größten bzw. am kleinsten?
- Definiere die Begriffe Nettoimporteur bzw. -exporteur.
- Welche Länder tauchen nur auf einer Seite der Grafik in den TOP 10 auf? Sind diese Länder jeweils ein Nettoimporteur oder ein -exporteur?

#### Weiterführende Aufgaben zum Hintergrundwissen:

- Warum importieren und exportieren Länder Agrargüter?  
**Lösungsansätze:** günstigere Produktionsbedingungen in anderen Ländern (Klima, Kosten, ...), globalisierte Arbeitsteilung und unterschiedliche Spezialisierung, ...
- Was sind wichtige Produkte des deutschen Agrarimports und -exports?  
**Lösungsansätze:** Rohstoffe wie Futter importieren, Veredlungsprodukte exportieren
- Überprüfe deine Berechnungen und Vermutungen anhand der i.m.a-Broschüre „Informationen zur deutschen Landwirtschaft“ (Seite 36 und 37). Kostenloser Download unter [www.ima-agrar.de](http://www.ima-agrar.de) → Medien



# Beruflich hoch zu Ross

## Pferdewirt/in



Hannah mit Quaterback's Junior, ein Hengst der Rasse Deutsches Reitpony, bei einer Präsentation.

Reiten ist ein beliebtes Hobby und ein vielseitiger Sport. Wir treffen zwei junge Menschen, die es geschafft haben, ihr Hobby zum Beruf zu machen. Hannah und Julius (beide 19) lernen im zweiten Lehrjahr auf dem Brandenburgischen Haupt- und Landgestüt Neustadt/Dosse. Dort sind sie mit sehr viel Begeisterung und Engagement bei der Sache.

**lebens.mittel.punkt:** Wie seid ihr zu dieser Ausbildung gekommen?

**Hannah:** Seit ich zwei Jahre alt bin, sitze ich auf Pferden. Meine Eltern führen eine eigene Pferdepension und Zucht.

**Julius:** Meine frühere Reittrainerin ist Pferdewirtin, da hatte ich erstmals Kontakt mit dem Beruf. Ich habe dann mehrere Praktika gemacht, welche mir total Spaß gemacht haben.

**l.m.p:** Beschreibt bitte das Gestüt.

**H:** Das Gestüt hält insgesamt 310 Hengste, Wallache und Stuten und beschäftigt 66 Mitarbeiter. Bei uns werden Sportpferde gezüchtet. Zusätzlich gibt es eine Reit- und Fahrschule. Wir sind zwei von insgesamt 17 Auszubildenden.

**J:** Wir sind beide in der Hengstprüfungsanstalt eingeteilt, wo u.a. die Leistungsprüfungen der Hengste und Stuten stattfinden. Außerdem sind wir mit zuständig für z.B. das Anreiten und Ausbilden von jungen Pferden.

**l.m.p:** Wie verläuft ein normaler Tag?

**H:** Der Arbeitstag beginnt um 6.00 Uhr mit dem Stalldienst, sprich mit Ausmisten und Füttern von Heu und Hafer. Nach der Pferdepflege reiten wir, d.h. wir bilden Junghengste unter dem Sattel aus und bereiten sie auf Spring- und Dressurturniere vor. Im Frühjahr/Sommer arbeite ich

viel in der Deckstation und same dort die Hengste ab. Der Samen der Hengste wird aufbereitet und an Züchter verschickt, damit auch Fremdstuten mit den Hengsten des Gestütes besamt werden können.

**l.m.p:** Eure Ausbildung hat verschiedene Fachrichtungen, oder?

**H:** Mein Ausbildungsschwerpunkt ist „Zucht“ – ich lerne alles von der Aufzucht, Fohlengeburt bis zur Körnung von Hengsten, das ist die Auswahl von Tieren für die Zucht.

**J:** Ich habe die Fachrichtung „Klassisches Reiten“ gewählt. In der Branche wird es immer noch Bereiter genannt. Schwerpunktmäßig reite ich Pferde an, bewege sie und bilde sie unter dem Sattel aus.

**l.m.p:** Macht eure Arbeit Spaß?

**J:** Ja! Das Spektrum der Arbeit ist einfach spannend und definitiv nicht einseitig. Jedes Pferd ist unterschiedlich. Ich muss mich immer wieder auf das jeweilige Pferd einstellen. Genau das ist das Spannende an der Arbeit mit Pferden.

**H:** Ich mache alles wirklich gern und bin in allen Bereichen gleich motiviert. Hört sich komisch an, ist aber tatsächlich so.

**l.m.p:** Was fordert der Beruf?

**J:** Aus meiner Sicht ist Teamfähigkeit wichtig, Höflichkeit im Umgang mit Kun-

den, Pünktlichkeit und Selbstständigkeit im Hinblick auf Veranstaltungen wie Turniere, Körungen und Umsichtigkeit, denn wir müssen jedes Pferd und seinen Gesundheitszustand stets im Blick haben.

**H:** Man muss belastbar und flexibel sein, gern an der frischen Luft arbeiten und natürlich Pferde mögen.

**l.m.p:** Wie ist die Berufsschule organisiert? Welche Fächer gefallen euch?

**H:** Wir haben alle drei Wochen eine Woche Blockunterricht in Großkreuz bei Potsdam. Die fachbezogenen Fächer mag ich persönlich lieber als die allgemein schulischen.

**J:** Ich mag tatsächlich alle Fächer. Fächer wie Englisch, das in der Schule nicht mein Lieblingsfach war, haben in der Ausbildung eine ganz andere Bedeutung bekommen. Ich brauche es jetzt z.B. in der Kommunikation mit ausländischen Kunden oder bei internationalen Turnieren.

**l.m.p:** Wo seht ihr eure Zukunft?

**H:** Erst einmal möchte ich in anderen Betrieben mein Wissen und Können erweitern und vertiefen, gern auch im Ausland, z.B. Amerika, um mein Englisch zu verbessern. Dann könnte ich mir vorstellen, irgendwann den Betrieb meiner Eltern zu übernehmen.

**J:** Mein Wunsch ist es, hier als Pferdewirt mit Schwerpunkt „Klassisches Reiten“ übernommen zu werden. Falls das nicht klappt, würde ich Fachabitur mit darauf folgendem Studium machen oder mich in anderen Gestüten/Reitställen bewerben.

**l.m.p:** Lieben Dank für eure Antworten und viel Erfolg für die Zukunft!

### Fakten zum Beruf

**Arbeitsorte:** Gestüte, Reitschulen und -höfe, Aufzuchtbetriebe, Reit- und Rennvereine, Rehasentren für Sportpferde

**Aufgaben:** Tierpflege von Stallausmisten bis Füttern und Fellpflege, Ausbilden der Tiere unter dem Sattel, tlw. spezielle Reitweisen und Rennen, je nach Fachrichtung, z.B. Vorbereiten der Tiere für Zuchtprüfungen und Turniere, Zuchtaufgaben wie das Absamen von Deckhengsten oder Leistungsbeurteilung von Rennpferden

**Voraussetzungen:** Erfahrung im Umgang mit Pferden und Reiten, Fitness und Freude an körperlicher Arbeit, Tierliebe und Naturverbundenheit, Freude am Umgang mit Menschen, hohes Engagement und Flexibilität; mittlere Reife und vorheriges Praktikum empfohlen

**Ausbildungsdauer:** drei Jahre in Betrieb und Berufsschule

**Karriere:** Weiterbildung zum Pferdewirtschaftsmeister oder Fachagrarwirt, Hochschulstudium der Veterinärmedizin oder Pferdewissenschaften

### Link- und Literaturtipps:

- ➔ Faltblatt „3 Minuten Info Pferdewirt/in“ unter [www.ima-shop.de](http://www.ima-shop.de)
- ➔ Heft „Berufsbildung in der Pferdewirtschaft“ unter [www.aid-medienshop.de](http://www.aid-medienshop.de) zu beziehen
- ➔ [www.planet-beruf.de](http://www.planet-beruf.de)
- ➔ [www.bildungsserver-agrar.de](http://www.bildungsserver-agrar.de)

## Landwirtschaftliches Wissen bleibt gefragt

### Die Grüne Woche 2014

Diese internationale Messe der Landwirtschaft und Ernährungsbranche findet alljährlich im Januar über zehn Tage in Berlin statt und lockt Hunderttausende Aussteller und Besucher in die Messehallen. Zu den besonders beliebten Hallen gehört die Halle 3.2, besser bekannt unter „ErlebnisBauernhof“. In diesem Rahmen präsentiert sich auch der i.m.a e.V. Mehr als 10.000 junge Messebesucher nutzten 2014 wieder das speziell für Schulkinder konzipierte Ausstellungsprogramm mit landwirtschaftlichen Wisensexperimenten und Entdeckungstouren, die auch für Erwachsene so manche Neuigkeit bereit halten, sowie mit Betreuungsangeboten für Kleinkinder. Das abwechslungsreiche Angebot ist seit 15 Jahren ein wesentlicher Bestandteil des offiziellen Schülerprogramms der Internationalen Grünen Woche. Zusätzlich präsentierte der Verein wieder eine breite Auswahl seines bekannten Medienangebots über die Landwirtschaft.

Ein Höhepunkt des i.m.a-Messeprogramms war auch dieses Jahr wieder die Pressekonferenz der SchülerzeitungsredakteurInnen. Knapp 100 NachwuchsjournalistInnen aus der Region Berlin-Brandenburg nutzten am 22. Januar die Gelegenheit, um drei Fachexperten ihre Fragen zum Thema „Sauwohl im Schweinestall? – Schweinehaltung in Deutschland“ zu stellen. Werner Schwarz als Vize-Präsident des Deutschen Bauernverbandes (DBV) und Schweinehalter, Heinrich Dierkes als Vorsitzender der Inter-



Bei der Schülerpressekonferenz beantworteten Experten viele Fragen zur modernen Schweinehaltung.

essengemeinschaft der Schweinehalter Deutschlands (ISN) und Professor Thomas Blaha von der Tierärztlichen Hochschule Hannover freuten sich über das sehr rege Interesse der SchülerInnen und sahen sich mit gut vorbereiteten und an-

spruchsvollen Fragestellungen über die moderne Schweinehaltung konfrontiert. Neu am i.m.a-Messestand war die Bildergalerie „Schweine im Stall“, die eine Auswahl farbenfroher Kunstwerke zur gleichnamigen Mal-Aktion aus dem Jahr



Schülerinnen an der Wissenshof-Station zum Thema Milch und Butter.



2013 präsentierte. Zahlreiche BesucherInnen nutzten die Chance, um sich ein Bild davon zu machen, wie sich Kinder Schweine und deren Haltung vorstellen.

**Mehr Bilder von dem i.m.a e. V. auf der Grünen Woche finden Sie auf der Facebookseite:**

<https://www.facebook.com/InfomationenMedienAgrar>

## Sprichwörter und Redewendungen rund ums Brot

Das ist unser täglich' Brot.  
 Nicht altes Brot ist hart – kein Brot, das ist hart.  
 Besser eigenes Brot als fremder Braten.  
 Brotlose Kunst.  
 Der Mensch lebt nicht von Brot allein.  
 Brot backt man nicht ohne Mehl.  
 Er lässt sich die Butter nicht vom Brot nehmen.  
 In Lohn und Brot stehen.  
 Alles Unglück ist gut, wenn man Brot dabei hat.

Fehlt das Brot im Haus, zieht der Friede aus.  
 Trocken Brot macht Wangen rot.

*Anleitung auf der Rückseite* →



## Tomaten-Kräuter-Salatsoße

Mit Kräutern lassen sich einfach sehr leckere Salatsoßen zubereiten. Sie passen gut zu allen frischen Blattsalaten (Eisberg, Kopfsalat, Kraussalat usw.) – und auch zu Nudelsalat. Nimm dazu die Kräuter, die gerade Saison haben und dir am besten schmecken, z.B. Petersilie, Kerbel, Pimpinelle, Schnittlauch, Estragon

### Zutaten (für 4 Personen):

2 EL Essig, 1 EL Dijon-Senf,  
 6 EL Öl, 4 EL Kräuter,  
 1 kleine Tomate, 1 kleine Zwiebel,  
 Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker  
 + geputzter, gewaschener Salat  
 (oder vorgekochte Nudeln)



## Das Dülmener Pferd

**Gefährdete Nutztier rasse des Jahres 2014**  
 Dieses Haustier ist eine Kreuzung aus Hauspferden und westfälischen Wildpferden.



Die Rasse „Dülmener Pferd“ hat eine lange Geschichte, vor 700 Jahren wurde sie erstmals vermerkt.



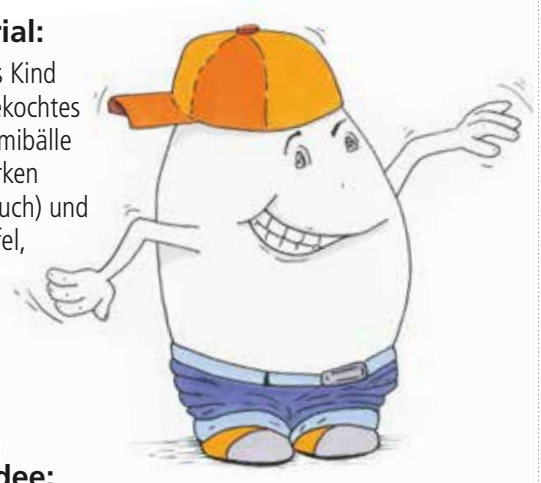
*Weitere Infos auf der Rückseite* →

## Bewegungsspiel Eiertanz

Eierlaufen ist ein bekanntes Spiel für Geburtstage. Aber habt ihr schon mal mit Eiern getanzt?

### Material:

für jedes Kind  
 1 hartgekochtes Ei (Gummibälle oder Korken gehen auch) und  
 1 Esslöffel,  
 Musik



### Spielidee:

Jedes Kind bekommt ein Ei auf einen Löffel. Alle stellen sich im Kreis auf, die Musik startet. Alle bewegen sich in bestimmten Tanzschritten, eine Person sagt die Schritte an. Ziel ist es, möglichst lange mit dem Ei zu tanzen, ohne dass es vom Löffel fällt. Wer sein Ei verliert, scheidet aus.

*Tanzschritte auf der Rückseite* →

## Tomaten-Kräuter-Salatsoße

### Küchenutensilien:

kleine Schüssel, Löffel, Schneidbrett, scharfes Messer oder Wiegemesser, evtl. Kräuterschere

### Zubereitung:

1. Rühre den Essig erst mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker und dann mit dem Öl zu einer glatten Masse.
2. Wasche die Kräuter kurz unter fließendem Wasser und tupfe sie mit einem Küchentuch vorsichtig trocken. Hacke und zerschneide sie und gib sie zur Salatsoße.
3. Wasche die Tomate und schneide sie in kleine Würfel. Schäle und würfele die Zwiebel möglichst fein. Hebe beides unter die Soße.
4. Verrühre die Soße mit dem vorbereiteten Salat in einer großen Schüssel.

*Guten Appetit!*

## Sprichwörter und Redewendungen rund ums Brot

### Anleitung:

Suche dir ein Sprichwort bzw. eine Redewendung zum Brot aus. Was könnte damit gemeint sein? Schreibe deine Idee auf. Recherchiere dann in Büchern oder im Internet. War deine Überlegung richtig?

### Weitere Ideen:

- ↳ Das Wort „Brot“ hat in anderen Sprachen und Dialekten klangvolle Namen. Sammelt sie!
- ↳ Die lebenswichtige Bedeutung des Brotes für den Menschen ist immer wieder in Märchen und Sagen, aber auch in Erzählungen neuerer Dichtkunst und Prosa zu finden. Fallen euch Beispiele ein? Recherchiert dazu und lest euch eure Fundstücke gegenseitig vor.
- ↳ In vielen Religionen hat das Brot eine starke symbolische Bedeutung, z.B. als heilige Speise, als Symbol für Leben und Lebenskraft. Welche religiösen Feierlichkeiten der Weltreligionen kennt ihr, zu denen spezielle Brotsorten gebacken und gegessen werden?

## Bewegungsspiel Eiertanz

### Vorschläge für Tanzschritte

- ↳ Alle rechts herum im Kreis, dann links herum seitwärts im Kreis gehen.
- ↳ Alle gehen vier Schritte aufeinander zu Richtung Mitte des Kreises, dann wieder zurück.
- ↳ Jeder dreht sich um sich selbst, geht in die Hocke, setzt sich hin und steht wieder auf.
- ↳ Immer zwei Kinder fassen sich an den freien Händen und gehen paarweise im Kreis, erst rechts, dann links herum.
- ↳ Die Paare fassen sich überkreuz an den freien Händen und drehen sich gegenseitig („Mühle“).
- ↳ Wieder im großen Kreis aufstellen und von vorn beginnen.

### Spielvariante:

Denkt euch zusätzliche Tanzfiguren aus. Oder klemmt euch die Eier unter den Arm oder das Kinn.

## Das Dülmener Pferd

Das Dülmener Pferd weist ein Stockmaß von 125 bis 135 Zentimetern und Farben in jeglichen Variationen auf. Mit ihrem mittelgroßen Kopf, den kleinen Ohren und ausdrucksvollen Augen sind sie schön anzusehen. Dülmener werden häufig als Reit-, Fahr-, Distanz- und Westernpferde eingesetzt. Außerdem helfen sie bei der Biotop- und Landschaftspflege, wenn sie dort weiden und fressen.

Heute gilt die Rasse als „stark gefährdet“. Seit 1988 gibt es einen Verein, der sich auf die Erhaltung und Reinzucht der Dülmener außerhalb der Wildbahn konzentriert. Insgesamt werden aktuell 400 Tiere dieser Rasse gezählt.

### Welche anderen seltenen oder gefährdeten Pferderassen kennst du?

Stelle sie deiner Klasse vor.

Hilfreiche Informationen findest du in einem Tierlexikon und unter [www.g-e-h.de](http://www.g-e-h.de) (→ Rassebeschreibungen) auf der Homepage der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH).





## GEMEINSCHAFTSSCHAU

Landwirtschaft & Ernährung – erleben lernen

- **NEU:** Lehrerfortbildungen und Vorträge im eigenen Fachforum
- große Auswahl an Informationen und Unterrichtsmaterialien über Landwirtschaft, Ernährung und nachwachsende Rohstoffe
- Produktproben und Besucherpräsente

**MESSE STUTTGART**  
**25.–29.03.2014**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Halle 5, Stand A89 und C89



### Gutschein für ein Überraschungspräsent

Gegen Vorlage des Gutscheins erhalten Sie ein kleines Überraschungspräsent am Stand der Gemeinschaftsschau „Landwirtschaft & Ernährung – erleben lernen“!



LANDWIRTSCHAFT  
& ERNÄHRUNG  
*erleben lernen*

didacta Stuttgart – 25. bis 29. März 2014 – Halle 5 Stand A89 + C89

Gemeinschaftsschau von folgenden Partnern:



infodienst  
Ernährung, Landwirtschaft,  
Verbraucherschutz e.V.



information.  
medien. anpa e.V.



Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

i.m.a

information.  
medien.agrar e.V.*Neu erschienen*

## i.m.a-Medien

### Broschüre „Informationen zur deutschen Landwirtschaft“

Der Untertitel „Zahlen, Daten, Fakten“ bringt die Idee der Broschüre auf den Punkt: Als Kombination aus Sachinformation und Agraratlas vermittelt die aktuelle Publikation auf 40 Seiten einen umfassenden Einblick in die wirtschaftliche Bedeutung des Agrarsektors, die landwirtschaftlichen Produktionsbereiche und die Entwicklungen der Landwirtschaft auf europäischer und internationaler Ebene. Für einen guten Überblick sind die Karten, Grafiken und kompakten Tabellen übersichtlich gestaltet.

Die Informationsbroschüre eignet sich besonders für den fächerübergreifenden Einsatz im Schulunterricht der Sekundarstufe II. Viele Tabellen, Grafiken und Landkarten veranschaulichen das komplexe Profil der deutschen Landwirtschaft und bieten einen schnellen Einstieg in die gesellschaftlich bedeutende Thematik.

**Broschüre DIN A4, 40 Seiten,  
Preis: 0,00 Euro zzgl. Versandkosten  
Download kostenlos**



### Faltblätter „3 Minuten Information“ zu 13 Grünen Berufen

Ob Landwirt, Gärtner oder Pflanzentechnologe – die Grünen Berufe sind vielseitig, praxisnah und haben den täglichen Umgang mit Natur, Pflanzen und Tieren gemeinsam. Nun gibt es zu jedem der grünen Ausbildungsberufe eine eigene „3 Minuten Information“, die diese in der beliebten, kurzen und prägnanten Form vorstellen.

Die 13 Falblätter im Postkartenformat sind in Kooperation mit dem aid infodienst – Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V. erschienen und stellen folgende Berufe für junge Frauen und Männer vor:

- Fachkraft Agrarservice • Fischwirt • Forstwirt • Gärtner • Hauswirtschafter
- Landwirt • Milchtechnologe • Milchwirtschaftlicher Laborant
- Pferdewirt • Pflanzentechnologe • Revierjäger • Tierwirt • Winzer

**Faltblatt: Format DIN A6, 4–6 Seiten,  
einzeln oder als Paket „Grüne Berufe“ erhältlich,  
Preis: 0,00 Euro zzgl. Versandkosten  
Download kostenlos**



**Kostenfreie Downloads der Materialien**

unter [www.ima-agrar.de/medien](http://www.ima-agrar.de/medien)

*Neu erschienen*

## i.m.a-Medien

### Info- und Arbeitsheft „Unsere Milch“

Die Milch ist ein beliebtes Grundnahrungsmittel und Unterrichtsthema. Die neue Broschüre schildert in fünf Kapiteln den Weg der Milch von der Kuh über die Molkereien bis zum Verbraucher. Sie gibt einen Überblick über die vielen Lebensmittel, die aus und mit Milch hergestellt werden, und erläutert deren Bedeutung in der heutigen Ernährung. Neben der umfangreichen Sachinformation enthält die Broschüre Tipps für die Umsetzung des Themas Milch in der Primarstufe sowie mehrere Arbeitsblätter zu jedem Kapitel. Die insgesamt 40 Kopiervorlagen stecken als lose Blattsammlung in einer Lasche am Ende der Broschüre.

Das Material ist in Kooperation mit der Gemeinschaft der Milchwirtschaftlichen Landesvereinigungen e.V. (GML) entstanden.

**Broschüre DIN A4, 32 Seiten + 20 Blätter**  
**Preis: 0,00 Euro zzgl. Versandkosten**  
**Download kostenlos**



### Unterrichtsposter „Geflügel“

Die beliebte Posterreihe wurde nun um das Thema Geflügelhaltung in Deutschland erweitert. Wie die anderen Unterrichtsposter zeigt es auf der Vorderseite plakativ das Wichtigste zum Thema. Auf der Rückseite finden sich Hintergrundinformationen sowie sieben Arbeitsblätter im Format DIN A4 als Kopiervorlagen für den Unterricht.

**„Unser Getreide“**

mit den heimischen Getreidearten Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Triticale und Mais

**„Die Kartoffel“**

von der Knolle bis zum Kartoffelprodukt

**„Die Zuckerrübe“**

vom Rübenanbau bis zum Zucker

**„Der Raps“**

vom Rapsamen bis zum Öl

**„Energiepflanzen“**

bunte Vielfalt vom Feld

**„Der Hafer“ I+II NEU**

– vom Haferkorn zur Flocke und vielen weiteren Haferprodukten  
– Hafer in der Ernährung

**„Unser Obst“**

mit den heimischen Obstarten

**„Unser Gemüse“**

mit den heimischen Gemüsearten

**„Die Kuh“**

zum Ursprung von Milch, Joghurt & Co.

**„Das Schwein“**

zum Ursprung von Schnitzel, Bratwurst & Co.

**„Die Honigbiene“**

über einen wichtigen Bestäuber

**„Unser Geflügel“ NEU**

zum Ursprung von Nuggets, Schnitzel & Co.

**Format DIN A1,  
kostenlos (zzgl. Versandkosten),  
max. jeweils 2 Expl. pro Klasse,  
als PDF kostenlos zum Download**



**Bestellen Sie**

im Online-Shop der i.m.a unter [www.ima-shop.de](http://www.ima-shop.de)

## Informationen zum Bezug von lebens.mittel.punkt

Unser Lehrermagazin erscheint quartalsweise in gedruckter und digitaler Form. Alle Hefte und Unterrichtsbausteine stellen wir Ihnen auf [www.ima-lehrermagazin.de](http://www.ima-lehrermagazin.de) vollständig zur Verfügung (freier Download). Dort können Sie sich auch für eine kostenlose E-Mail-Benachrichtigung über neue Ausgaben unseres Magazins registrieren.

Die gedruckte Ausgabe von lebens.mittel.punkt können Sie online auf [www.ima-shop.de](http://www.ima-shop.de) bestellen (kostenpflichtig). Ein Abonnement kommt dadurch nicht zustande.

FSC-Logo

klimaneutral



zu [www.ima-lehrermagazin.de](http://www.ima-lehrermagazin.de)

## i.m.a – information.medien.agrar e.V.

### Hoftore öffnen

Seit über fünfzig Jahren verbindet der i.m.a e.V. Land und Stadt durch umfassende Information zur Landwirtschaft.

### Verständnis wecken

Der i.m.a e.V. beschreibt und illustriert Zusammenhänge in der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft, beobachtet Veränderungen und fragt nach Hintergründen.

### Einblicke geben

Der i.m.a e.V. gewährt Lehrerinnen und Lehrern, Schulkindern und Jugendlichen sowie Konsumenten Einblicke in die Welt der Bauernhöfe, der Nahrungsmittel und ins wirtschaftliche und politische Umfeld.

Der gemeinnützige i.m.a e.V. wird von den deutschen Bäuerinnen und Bauern getragen.



## i.m.a aktuell informiert

Neuigkeiten, Fotos, Veranstaltungen und Termine per App direkt aufs Smartphone – jetzt kostenlos downloaden!



zur App



i.m.a – information.medien.agrar e.V.  
Wilhelmsaue 37  
10713 Berlin  
Tel. 030-81 05 602-0  
Fax 030-81 05 602-15  
[info@ima-agrar.de](mailto:info@ima-agrar.de)  
[www.ima-agrar.de](http://www.ima-agrar.de)



<https://www.facebook.com/InformationMedienAgrar>