

Arbeitsblätter für zehn Unterrichtseinheiten

Klasse 1/2

Im Rahmen der Grundschulaktion „Unser Frühstücksbäcker“



Werbegemeinschaft des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

UE	Inhalte	Einheiten	Ziele der Einheit
1. Was hast du so drauf?	Wir untersuchen unsere Schulbrote	1. Teileinheit: Welche Brotsorten finden wir in unserer Klasse? 2. Teileinheit: Wie oft? Woher? Warum ist das so? 3. Teileinheit: (optional) Wie ist das in unserer Jahrgangsstufe/ Patenklasse/Schule? – Interviews führen	<ul style="list-style-type: none"> • Erste Einblicke in die Backwarenvelfalt erhalten • Wahrnehmen und Respektieren unterschiedlicher Geschmäcker
2. Der Tag eines Bäckers	Der Beruf des Bäckers/ Wo kommt das Brot her?	Gesamteinheit: Der Tag eines Bäckers/ Zwei Tagesabläufe	<ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen des Tagesablaufs eines Bäckers • Vergleich mit dem eigenen Tagesablauf
3. Wer arbeitet eigentlich alles am Brot?	Berufe, die für die Brotherstellung wichtig sind	Gesamteinheit: Wer arbeitet eigentlich alles am Brot?	<ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen der für die Brotherstellung wichtigsten Berufsgruppen • Traditionelle Herstellung von Mehl
4. Wie wird das Brot gemacht?	Der Herstellungsprozess	Gesamteinheit: Wie wird das Brot gemacht?	<ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis der verschiedenen Arbeitsschritte
5. Wo kommt das Brot her?	Der Beruf der Bäckereifachverkäuferin	1. Teileinheit: Der Tag einer Bäckereifachverkäuferin 2. Teileinheit: Der gute Ton	<ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen des Tagesablaufs einer Bäckereifachverkäuferin • Höflichkeit bestimmt den Verkaufsaltag
6. Wie schmeckt's?	Brot mit allen Sinnen genießen	Gesamteinheit: Wie schmeckt's?	<ul style="list-style-type: none"> • Erfahren, wie Brot aussieht, sich anfühlt, riecht, schmeckt, klingt • Die Sinne schärfen und die passenden Worte finden
7. Warum ist Brot so gesund?	Nährstoffe im Brot	Gesamteinheit: Warum ist Brot so gesund?	<ul style="list-style-type: none"> • Die wichtigsten Inhaltsstoffe und deren Relevanz für den eigenen Körper kennen
8. Wie hättest du es denn gern?	Wir erfinden eigene Brotrezepte und backen unser eigenes Brot	Gesamteinheit: Wie hättest du es denn gern?	<ul style="list-style-type: none"> • Erfinden einer eigenen Brotvariation
9. Brot – jahrein, jahraus	Wir erfinden eigene Brotrezepte und backen unser eigenes Brot	Gesamteinheit: Brot – jahrein, jahraus	<ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen der saisonalen Backwaren im Jahresverlauf

Einfachheitshalber wird in den Texten entweder die männliche oder weibliche Form benutzt. Es sind immer beide Formen gemeint.

Zeichenerklärung



Nummer des Arbeitsblatts und Angabe der Klassen (immer obere rechte Ecke)



Zeichen für die Aufgabenstellung an die Schülerinnen und Schüler (SuS)

Zeichen für Zusatzaufgaben



Zeichen für Forscherauftrag

LÖSUNGSBLATT

Kennzeichnung der Lösungsblätter (nach der Überschrift des Arbeitsblatts)

Sachinformationen für den Lehrer

Kennzeichnung der Sachinformationen (nach der Überschrift)

Was hast du so drauf? – Wir untersuchen unsere Schulbrote

Kurzüberblick:

Diese Unterrichtseinheit soll das Bewusstsein der Kinder für das „(all)tägliche Schulbrot“ wecken. Sie entdecken, welche Brotvielfalt sich innerhalb ihrer Klasse finden lässt. Selbst in Klassen, in denen sich noch keine ausreichende Frühstückskultur entwickelt hat, kann sich auch über die Schulbrote Einzelner unterhalten werden. Gerade hier kann ein Nachdenken über den Sinn und Nutzen eines gesunden Schulfrühstücks ange-regt werden. Der Schwerpunkt dieser Einheit liegt im sprachlichen Bereich. Regelmäßige Kreis-, Partner- und Gruppengespräche bieten den Kindern die Möglichkeit, sich losgelöst von der Schriftsprache im Unterrichts-geschehen aktiv einzubringen.

Aufbau der Unterrichtseinheit 1. Teileinheit: Welche Brotsorten finden wir in unserer Klasse? 2. Teileinheit: Wie oft? Woher? Warum ist das so? 3. Teileinheit (optional): Wie ist das in unserer Jahrgangsstufe / Paten- klasse / Schule? – Interviews führen	Ziele der Unterrichtseinheit <ul style="list-style-type: none">• Erste Einblicke in die Backwarenvelfalt erhalten• Wahrnehmen und Respektieren unterschiedlicher Geschmäcker
Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien <ul style="list-style-type: none">• Kreisgespräch führen• Interview führen• Aktuelles Pausenfrühstück der Kinder• AB 1.1 „Brotsorten“• AB 1.2 „Wie oft und woher?“• Bei Arbeitsteilung: AB 1.2 „Wie oft und woher?“ auf DIN A3 vergrößern oder OHP Folie übertragen und für die Kleingruppen entsprechend zerschneiden	Fachbezogene Aspekte Deutsch: Gespräche führen, anderen zuhören Mathematik: Tabellen, Strichlisten Sachunterricht: Brotsorten/-formen Kunst: Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch: Wortfeld „Bäcker/Backwaren“

Was hast du so drauf? – Wir untersuchen unsere Schulbrote

1. Teileinheit: Welche Brotsorten finden wir in unserer Klasse?	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Der Lehrer (L) bringt eine kleine Brotauswahl mit und legt sie als stummen Impuls in die Kreismitte. Die Schülerinnen und Schüler äußern sich spontan dazu.</p>
<p>C. Transformation Die SuS sollen in Kleingruppen ihre Brotdosen miteinander vergleichen. Sie notieren Gemeinsamkeiten und Unterschiede. (Hinweis: Lebensmittel sind kein Spielzeug. Jeder ist für sein Brot verantwortlich. Kein Brot wird bewertet bzw. negativ kommentiert.) Die SuS notieren ihre Entdeckungen auf dem AB 1.1 „Brotsorten“.</p>	<p>D. Reflexion Die Ergebnisse werden gesammelt und auf einem Plakat zusammengetragen.</p>
2. Teileinheit: Wie oft? Woher? Warum ist das so?	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Das Plakat mit den bisherigen Ergebnissen dient als Impuls. Der L bittet die SuS, ihr Frühstücksbrot herauszunehmen. Er fragt nach der heutigen Anzahl von Broten, Brötchen und sonstigen Backwaren (und notiert diese in einer Strichliste).</p>
<p>C. Transformation In Kleingruppen sollen die SuS nun (ohne das Frühstück der anderen SuS anzufassen) verschiedene Aspekte mit individuellen Forscheraufträgen erheben/zählen.</p>	<p>D. Reflexion Auf einem Plakat/einer OHP-Folie werden die Ergebnisse zusammengetragen. Anschließend wird über die Favoriten und Schlusslichter diskutiert. Es wird sich kein „richtiges“ Ergebnis herauskristallisieren, da hier lediglich Vermutungen geäußert und begründet werden.</p>
3. Teileinheit (optional): Wie ist das in unserer Jahrgangsstufe/Patenklasse/Schule? – Interviews führen	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die Untersuchungsergebnisse der vorangegangenen Teileinheit dienen als Impuls.</p>
<p>C. Transformation Der L verteilt den Fragebogen und schickt die Kleingruppen zu den Interviewpartnern (vorher die Kollegen über den Besuch informieren). In Kleingruppen führen die SuS ihre Interviews durch.</p>	<p>D. Reflexion Die neuen Ergebnisse werden zusammengetragen und im Vergleich zu den eigenen Ergebnissen diskutiert.</p>

Brotsorten



Weizenbrot



Anzahl _____

Roggenbrot



Anzahl _____

Brot mit Körnern



Anzahl _____

Brot ohne Körner



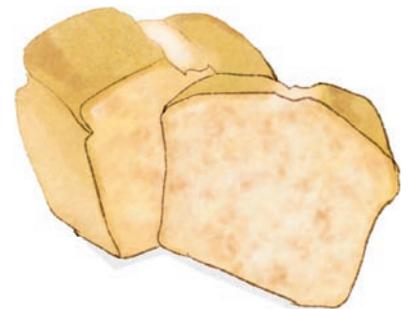
Anzahl _____

runder Laib



Anzahl _____

Kastenform



Anzahl _____



Stelle eine Strichliste her.

Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Brot	bread
Brötchen	bread rolls
Brotdose	lunch box



Wie oft und woher?



Backware



Brot

Anzahl _____



Brötchen

Anzahl _____



Sonstiges

Anzahl _____

Zutat



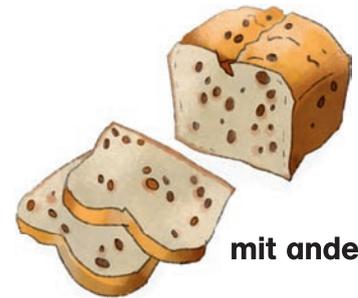
mit Körnern

Anzahl _____



ohne Körner

Anzahl _____



mit anderem

Anzahl _____

Ort



Bäckerei

Anzahl _____



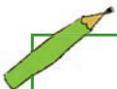
Supermarkt

Anzahl _____



Weiß ich nicht.

Anzahl _____



Stelle eine Strichliste her.

Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Bäckerei	bakery / bread shop
Bäcker	baker
Supermarkt	supermarket



Kurzüberblick:

Die Brötchen/das Brot stehen/steht morgens früh wie selbstverständlich auf dem Frühstückstisch. Dass der Bäcker aber schon seit Stunden auf den Beinen ist, damit dies ermöglicht wird, wissen die wenigsten Kinder. In dieser Unterrichtseinheit lernen die Schülerinnen und Schüler den Tagesablauf eines Bäckers kennen und vergleichen ihn mit dem eigenen Tagesablauf. Sie stellen fest, dass der Bäcker arbeitet, während die meisten Menschen noch schlafen, und Freizeit hat, wenn alle anderen mit der Arbeit beginnen müssen.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <hr/> <p>Gesamteinheit Der Tag eines Bäckers / Zwei Tagesabläufe</p>	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen des Tagesablaufs eines Bäckers • Vergleich mit dem eigenen Tagesablauf
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Overhead-Projektor (OHP) • Folien der Arbeitsschritte • Gespräch im Plenum • Gespräch im Kreis • Einzelarbeit • Partnerarbeit • Selbstkontrolle / Partnerkontrolle • Ausschneiden / Aufkleben • AB 2.1 „Der Tag eines Bäckers“ (jeweils für Klasse 1 bzw. Klasse 2 vorhanden) • AB 2.2 „Zwei Tagesabläufe“ 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <hr/> <p>Deutsch: Lesen und Überschriften finden, Abschreibetechniken</p> <p>Mathematik: Uhrzeiten (volle Stunden)</p> <p>Sachunterricht: Tagesablauf eines Bäckers</p> <p>Kunst: Ausschneiden, Aufkleben</p> <p>Musik: Bäckman-Rap</p> <p>Sport: 5-Minuten-Bewegung</p> <p>Englisch: Wortfeld „Tagesablauf“</p>
<p>Gesamteinheit: Der Tag eines Bäckers</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS bekommen am OHP die Bilder der Arbeitsschritte „Teig herstellen“, „Brötchen herstellen“, „Ofenarbeit“ und „Maschinen reinigen“ in gemischter Reihenfolge gezeigt und äußern sich spontan dazu. Anschließend sollen sie die Arbeitsschritte in die richtige Abfolge bringen.</p>
<p>C. Transformation Die SuS erhalten das AB 2.1 und bearbeiten die Arbeitsaufträge. Die SuS kontrollieren ihre Arbeitsergebnisse mit dem Lösungsblatt oder in Partnerarbeit. Anschließend bearbeiten sie das AB 2.2 und die Arbeitsaufträge.</p>	<p>D. Reflexion Im Kreisgespräch werden die Tagesabläufe verglichen und die SuS stellen fest, dass sich ihr Tagesablauf von dem eines Bäckers deutlich unterscheidet: Wenn sie schlafen, arbeitet er, und wenn sie in der Schule sind, hat er bereits Freizeit.</p>

Der Tag eines Bäckers

Bäckmans Tagesablauf



0.00 Uhr



Ich **bereite Teig vor**.

Klebe das
passende Bild
hierher.

2.00 Uhr



Brötchen werden **hergestellt**.

Klebe das
passende Bild
hierher.

4.00 Uhr



Brot wird **hergestellt**.

Klebe das
passende Bild
hierher.

5.00 Uhr



Jetzt macht der **Ofen** seine **Arbeit**.

Klebe das
passende Bild
hierher.

6.30 Uhr



Ich **stelle Gebäck her**.

Klebe das
passende Bild
hierher.

7.30 Uhr



Die Maschinen und Geräte werden **gereinigt**.

Klebe das
passende Bild
hierher.

8.30 Uhr



Mein Arbeitstag ist zu Ende. Ich habe **Feierabend**.
Die anderen fangen jetzt erst mit dem Arbeiten an.

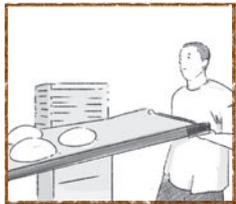
Klebe das
passende Bild
hierher.



1. Lies den Text.
2. Ergänze diese Überschriften:
Ofenarbeit, Reinigung, Teig herstellen, Brötchen herstellen, Brot herstellen, Feierabend, Gebäck herstellen.
3. Schneide die Bilder aus und klebe sie zum passenden Text.

Bilder Bäcker

Hallo,
ich bin
Bäckerman



Der Tag eines Bäckers

Bäckmans Tagesablauf



LÖSUNGSBLATT

0.00 Uhr



Teig herstellen

Ich bereite Teig vor.



2.00 Uhr



Brötchen herstellen

Brötchen werden hergestellt.



4.00 Uhr



Brot herstellen

Brot wird hergestellt.



5.00 Uhr



Ofenarbeit

Jetzt macht der Ofen seine Arbeit.



6.30 Uhr



Gebäck herstellen

Ich stelle Gebäck her.



7.30 Uhr



Reinigung

Die Maschinen und Geräte werden gereinigt.



8.30 Uhr



Feierabend

Mein Arbeitstag ist zu Ende. Ich habe **Feierabend**.
Die anderen fangen jetzt erst mit dem Arbeiten an.



Der Tag eines Bäckers

Bäckmans Tagesablauf



0.00 Uhr



Wenn ich in die Backstube komme, ziehe ich mir zuerst meine Arbeitskleidung an. Dann **bereite** ich die verschiedenen **Teige** für Brötchen, Brote, Kuchen und Gebäck **vor**.

Klebe das passende Bild hierher.

2.00 Uhr



Bei der **Brötchenherstellung** hilft mir eine Maschine. In diese gebe ich den Teig hinein und am Ende kommen die vorgeformten Brötchen heraus.

Klebe das passende Bild hierher.

4.00 Uhr



Nun **mache** ich mich an das **Baguette**. Als Nächstes kommt unser **Biobrot** an die Reihe. Das wird nur aus reinen Biozutaten hergestellt, z.B. Biomehl und Biogetreide.

Klebe das passende Bild hierher.

5.00 Uhr



Jetzt kommen die ganzen vorbereiteten Backwaren **in den Ofen**. Wir nennen das z.B. bei den Broten in den Ofen „einschießen“. Das muss zum richtigen Zeitpunkt erfolgen, wenn der Teig entsprechend aufgegangen ist.

Klebe das passende Bild hierher.

6.30 Uhr



Als Nächstes hole ich Blätterteig aus dem Kühlraum und stanze Dreiecke aus. Mit den Dreiecken **stelle** ich Nusshörnchen, Nussschnecken, Croissants mit verschiedenen Füllungen und **Gebäck** aus Blätterteig **her**. Meine Kollegin kümmert sich heute um die verschiedenen Kuchen und Torten.

Klebe das passende Bild hierher.

7.30 Uhr



Nun geht es an die **Reinigung** der Knet- und Produktions-**Maschinen**, der Backbleche, der Arbeitstische und des Bodens. Die benutzten Behälter stelle ich in die Spülmaschine.

Klebe das passende Bild hierher.

8.30 Uhr

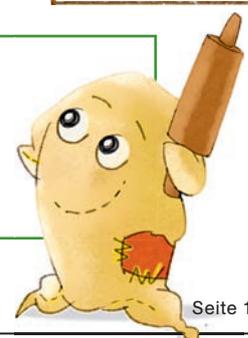


Danach ist mein **Arbeitstag zu Ende** und ich habe Feierabend – dann, wenn die meisten anderen erst mit dem Arbeiten anfangen.

Klebe das passende Bild hierher.

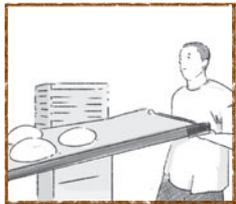
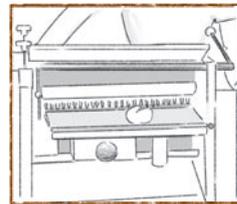
1. Lies den Text.
2. Ergänze diese Überschriften:
Ofenarbeit, Maschinen reinigen, Teig herstellen, Brötchen herstellen, Baguette und Brot herstellen, Ende des Arbeitstags, Herstellung von Gebäck.
3. Schneide die Bilder aus und klebe sie zum passenden Text.

☆ Zeichne die fehlenden Zeiger in das Ziffernblatt ein.



Bilder Bäcker

Hallo,
ich bin
Bäckerman



Der Tag eines Bäckers

Bäckmans Tagesablauf



LÖSUNGSBLATT

0.00 Uhr



Teig herstellen

Wenn ich in die Backstube komme, ziehe ich mir zuerst meine Arbeitskleidung an. Dann **bereite** ich die verschiedenen **Teige** für Brötchen, Brote, Kuchen und Gebäck **vor**.

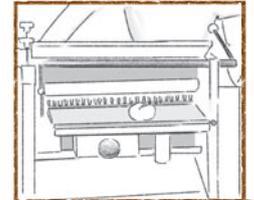


2.00 Uhr



Brötchen herstellen

Bei der **Brötchenherstellung** hilft mir eine Maschine. In diese gebe ich den Teig hinein und am Ende kommen die vorgeformten Brötchen heraus.



4.00 Uhr



Baguette und Brot herstellen

Nun **mache** ich mich an das **Baguette**. Als Nächstes kommt unser **Biobrot** an die Reihe. Das wird nur aus reinen Biozutaten hergestellt, z.B. Biomehl und Biogetreide.



5.00 Uhr



Ofenarbeit

Jetzt kommen die ganzen vorbereiteten Backwaren **in den Ofen**. Wir nennen das z.B. bei den Broten in den Ofen „einschießen“. Das muss zum richtigen Zeitpunkt erfolgen, wenn der Teig entsprechend aufgegangen ist.



6.30 Uhr



Herstellung von Gebäck

Als Nächstes hole ich Blätterteig aus dem Kühlraum und stanze Dreiecke aus. Mit den Dreiecken **stelle** ich Nuss Hörnchen, Nuss Schnecken, Croissants mit verschiedenen Füllungen und **Gebäck** aus Blätterteig **her**. Meine Kollegin kümmert sich heute um die verschiedenen Kuchen und Torten.



7.30 Uhr



Maschinen reinigen

Nun geht es an die **Reinigung** der Knet- und Produktions-**Maschinen**, der Backbleche, der Arbeitstische und dem Boden. Die benutzten Behälter stelle ich in die Spülmaschine.



8.30 Uhr



Ende des Arbeitstags

Danach ist mein **Arbeitstag zu Ende** und ich habe Feierabend – dann, wenn die meisten anderen erst mit dem Arbeiten anfangen.



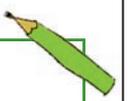
Zwei Tagesabläufe



Bäckmans Tagesablauf		Mein Tagesablauf
ARBEITEN	0.00 Uhr	
	1.00 Uhr	
	2.00 Uhr	
	3.00 Uhr	
	4.00 Uhr	
	5.00 Uhr	
	6.00 Uhr	
	7.00 Uhr	
	8.00 Uhr	
FREIZEIT	9.00 Uhr	
	10.00 Uhr	
	11.00 Uhr	
	12.00 Uhr	
	13.00 Uhr	
	14.00 Uhr	
	15.00 Uhr	
SCHLAFEN	16.00 Uhr	
	17.00 Uhr	
	18.00 Uhr	
	19.00 Uhr	
	20.00 Uhr	
	21.00 Uhr	
	22.00 Uhr	
	23.00 Uhr	



1. Zeichne deinen Tagesablauf ein:
Färbe...
...in gelb: die Zeit, die du in der Schule bist,
...in orange: deine Freizeit,
...in lila: die Zeit, in der du schläfst.
2. Beschreibe, wie sich Bäckmans Tagesablauf von deinem Tagesablauf unterscheidet. Tausche dich mit einem Partner aus.



Kurzüberblick:

Das Brot kommt vom Bäcker, so viel ist den Kindern mittlerweile bekannt. Aber ohne die Mithilfe weiterer Berufsgruppen wäre das nicht möglich. Am Anfang steht der Bauer, der für das Getreide zuständig ist. Anschließend muss der Müller für die Verarbeitung des Getreides sorgen, damit letztendlich der Bäcker sein Mehl erhält. In dieser Unterrichtseinheit erhalten die Kinder einen kleinen Einblick in die Aufgabenbereiche dieser drei Berufsgruppen.

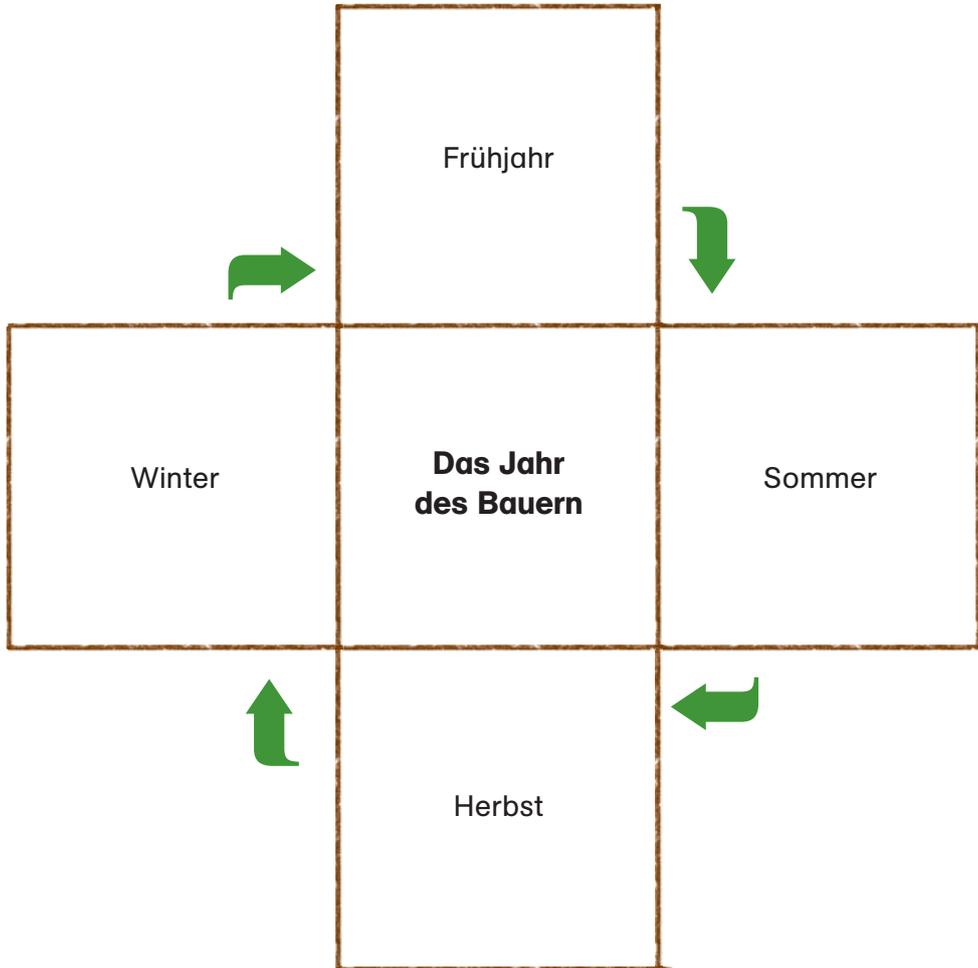
<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <p>Gesamteinheit: Wer arbeitet eigentlich alles am Brot?</p>	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen der für die Brotherstellung wichtigsten Berufsgruppen • Traditionelle Herstellung von Mehl
<p>Lernvoraussetzungen/Methoden/ benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impulskarten „Bauer“, „Müller“, „Bäcker“ • AB 3.1 „Der Bauer“ • AB 3.2 „Der Müller & Der Bäcker“ • Mahlsteine, Getreidekörner • Einzelarbeit/Partnerarbeit • Kreisgespräch • Schere, Kleber 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Lesen/Textverständnis Mathematik: Sachunterricht: Jahreszeiten Kunst: Ausschneiden, Aufkleben Musik: Bäckmann-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch: Wortfeld „Jahreszeiten/Berufe“</p>

<p>Gesamteinheit: Wer arbeitet eigentlich alles am Brot?</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung An der Tafel/in der Kreismitte liegen drei Impulskarten mit den Worten „Bauer“, „Müller“ und „Bäcker“. Die SuS bringen diese Begriffe in eine Reihenfolge und begründen ihre Entscheidung. Die richtige Abfolge wird noch nicht bekannt gegeben.</p>
<p>C. Transformation Die SuS erarbeiten sich das Jahr des Bauern. Sie ordnen die einzelnen Arbeitsschritte den entsprechenden Jahreszeiten zu und kontrollieren ihre Arbeitsergebnisse mit dem Partner. Anschließend bearbeiten sie das Arbeitsblatt zum Müller und beantworten die Fragen zum Text.</p>	<p>D. Reflexion Die Impulskarten werden in die richtige Reihenfolge gebracht und die Aufgaben der am Brot Beteiligten noch einmal gemeinsam zusammengefasst.</p>

Wer arbeitet eigentlich alles am Brot?



Der Bauer



1. Schneide die Texte aus und klebe sie an den richtigen Platz.

<p>Im Herbst bearbeitet der Bauer sein Feld mit dem Pflug. Er lockert den Boden auf und wendet ihn um.</p> 	<p>Wenn das Getreide im Sommer reif ist, erntet es der Bauer mit dem Mähdrescher. Dann bringt er es in die Mühle, wo es zu Mehl gemahlen wird.</p> 	<p>Im Frühjahr sät der Bauer den Samen für das Getreide aus. Bei gutem Wetter wächst und gedeiht es am besten.</p> 	<p>Im Winter ruht das Feld.</p> 
---	---	--	--



Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Frühling	spring
Sommer	summer
Herbst	autumn
Winter	winter
Bauer	farmer
Müller	miller

Wer arbeitet eigentlich alles am Brot?

Hallo,
ich bin
Bäcker



LÖSUNGSBLATT

Der Bauer

Im Frühjahr sät der Bauer den Samen für das Getreide aus. Bei gutem Wetter wächst und gedeiht es am besten.



Im Winter ruht das Feld.



**Das Jahr
des Bauern.**

Wenn das Getreide **im Sommer** reif ist, erntet es der Bauer mit dem Mähdrescher. Dann bringt er es in die Mühle, wo es zu Mehl gemahlen wird.



Im Herbst bearbeitet der Bauer sein Feld mit dem Pflug. Er lockert den Boden auf und wendet ihn um.



Wer arbeitet eigentlich alles am Brot?



Der Müller

Der Müller mahlt das Getreide in der Mühle zu Mehl. Früher wurden Handmahlsteine verwendet. Später gab es Wind- oder Wassermühlen. Heute erledigen das elektrische Maschinen. Das Getreide wird gereinigt und gemahlen. Dann wird es in Säcken oder im Silowagen in die Bäckerei gebracht.



Der Bäcker

In der Bäckerei wird das Mehl zu Brot, Brötchen und Kuchen verarbeitet. Der Bäcker wiegt in seiner Backstube das Mehl ab. Dann gibt er weitere Zutaten hinzu. Daraus stellt er einen Teig her. Jetzt formt er den Teig und bäckt ihn im Backofen. Zum Schluss werden die fertigen Backwaren verkauft.



Stimmt's? Kreise den Buchstaben neben der richtigen Antwort ein.

Der Müller stellt das Brot her.	ja [A]	nein [V]
Mehl wird aus Getreide hergestellt.	ja [O]	nein [B]
Der Bauer erntet das Getreide im Winter.	ja [C]	nein [M]
Im Herbst wird das Getreide gesät.	ja [D]	nein [K]
Der Müller mahlt das Getreide zu Mehl.	ja [O]	nein [E]
Mit dem Mährescher wird das Feld gepflügt.	ja [F]	nein [R]
Heute wird das Getreide immer nur mit Windmühlen gemahlen.	ja [G]	nein [N]
Schlechtes Wetter ist nicht gut für das Getreide.	ja [Z]	nein [H]
In der Mühle wird das Mehl gemahlen.	ja [U]	nein [I]
Aus dem Mehl wird zusammen mit anderen Zutaten ein Teig hergestellt.	ja [M]	nein [J]
Der Bäcker stellt Brötchen her.	ja [B]	nein [L]
Vor dem Mahlen wird das Getreide gereinigt.	ja [R]	nein [M]
Der Müller arbeitet in der Mühle.	ja [O]	nein [N]
Der Bäcker arbeitet auf dem Getreidefeld.	ja [O]	nein [T]



Trage deine eingekreisten Buchstaben der Reihe nach hier ein:



Forscherauftrag:

Besorge dir zwei glatte Steine und mahle Getreidekörner zu Mehl. So wurde früher das Mehl hergestellt. Was fällt dir auf?

Wer arbeitet eigentlich alles am Brot?



LÖSUNGSBLATT

Der Müller

Der Müller mahlt das Getreide in der Mühle zu Mehl. Früher wurden Handmahlsteine verwendet. Später gab es Wind- oder Wassermühlen. Heute erledigen das elektrische Maschinen. Das Getreide wird gereinigt und gemahlen. Dann wird es in Säcken oder im Silowagen in die Bäckerei gebracht.



Der Bäcker

In der Bäckerei wird das Mehl zu Brot, Brötchen und Kuchen verarbeitet. Der Bäcker wiegt in seiner Backstube das Mehl ab. Dann gibt er weitere Zutaten hinzu. Daraus stellt er einen Teig her. Jetzt formt er den Teig und bäckt ihn im Backofen. Zum Schluss werden die fertigen Backwaren verkauft.



Stimmt's? Kreise den Buchstaben neben der richtigen Antwort ein.

Der Müller stellt das Brot her.	ja [A]	nein [V]
Mehl wird aus Getreide hergestellt.	ja [O]	nein [B]
Der Bauer erntet das Getreide im Winter.	ja [C]	nein [M]
Im Herbst wird das Getreide gesät.	ja [D]	nein [K]
Der Müller mahlt das Getreide zu Mehl.	ja [O]	nein [E]
Mit dem Mähdrescher wird das Feld gepflügt.	ja [F]	nein [R]
Heute wird das Getreide immer nur mit Windmühlen gemahlen.	ja [G]	nein [N]
Schlechtes Wetter ist nicht gut für das Getreide.	ja [Z]	nein [H]
In der Mühle wird das Mehl gemahlen.	ja [U]	nein [I]
Aus dem Mehl wird zusammen mit anderen Zutaten ein Teig hergestellt.	ja [M]	nein [J]
Der Bäcker stellt Brötchen her.	ja [B]	nein [L]
Vor dem Mahlen wird das Getreide gereinigt.	ja [R]	nein [M]
Der Müller arbeitet in der Mühle.	ja [O]	nein [N]
Der Bäcker arbeitet auf dem Getreidefeld.	ja [O]	nein [T]



Trage deine eingekreisten Buchstaben der Reihe nach hier ein:

V O M K O R N Z U M B R O T

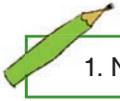
Wie wird das Brot gemacht?

Kurzüberblick:

Welche Arbeitsschritte nötig sind, damit ein Brot im Regal der Bäckerei bzw. auf dem Frühstückstisch liegt, soll den Kindern in dieser Unterrichtsstunde nähergebracht werden. Sie sollen sich die Abfolge der Arbeitsschritte logisch erschließen, um zu einem späteren Zeitpunkt die Herstellung des eigenen Brotes organisieren zu können. Darüber hinaus erhalten die Kinder die Möglichkeit, sich mit den Arbeitsgeräten in der Bäckerei spielerisch auseinanderzusetzen.

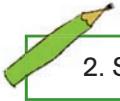
<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <p>Gesamteinheit: Wie wird das Brot gemacht?</p>	<p>Ziel der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis der verschiedenen Arbeitsschritte
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • AB 4.1 „Wie wird das Brot gemacht?“ • Clustern • AB 4.2 „Arbeitsgeräte“ (auf Pappe kopiert) 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Lesen Mathematik: Sachunterricht: Arbeitsprozesse strukturieren Kunst: Spiele aus dem AB 4.2 herstellen Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch: Wortfeld „Zahlen“</p>
<p>Gesamteinheit: Wie wird das Brot gemacht?</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS sollen in Kleingruppen zunächst möglichst genau aufschreiben, wie Brot hergestellt wird, weil demnächst in der Schule / der Klasse eine Brotbackaktion stattfinden soll.</p>
<p>C. Transformation In Kleingruppen erarbeiten die SuS das AB 4.1.</p>	<p>D. Reflexion Die Arbeitsergebnisse werden mit dem Lösungsblatt verglichen.</p>

Wie wird das Brot gemacht?



1. Nummeriere die Herstellungsgeschichte in der richtigen Reihenfolge.

Rezept auswählen	Teig herstellen	Brot backen	Zutaten besorgen	Brot verkaufen	Brot formen
1.				6.	



2. Schreibe die Herstellungsschritte in der richtigen Reihenfolge auf.

1. Rezept auswählen

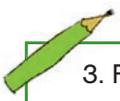
2.

3.

4.

5.

6.



3. Fülle die Lücken mit diesen Wörter:
verkaufen - formen - backen - Zutaten - herstellen - Rezept

Zuerst muss der Bäcker sich für ein _____ entscheiden.

Dann besorgt er sich die _____ und kann nun den Teig _____.

Jetzt kann der Bäcker den Teig _____ und anschließend im Ofen _____.

Wenn alles fertig ist, kann der Bäcker sein Brot im Laden _____.

Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch	Deutsch	Englisch
eins	one	sechs	six
zwei	two	sieben	seven
drei	three	acht	eight
vier	four	neun	nine
fünf	five	zehn	ten



Wie wird das Brot gemacht?

Hallo,
ich bin
Bäcker.



LÖSUNGSBLATT

1. Nummeriere die Herstellungsgeschichte in der richtigen Reihenfolge.

Rezept auswählen	Teig herstellen	Brot backen	Zutaten besorgen	Brot verkaufen	Brot formen
1.	3.	5.	2.	6.	4.

2. Schreibe die Herstellungsschritte in der richtigen Reihenfolge auf.

1. Rezept auswählen

2. Zutaten besorgen

3. Teig herstellen

4. Brot formen

5. Brot backen

6. Brot verkaufen

3. Fülle die Lücken mit diesen Wörter:

verkaufen - formen - backen - Zutaten - herstellen - Rezept

Zuerst muss der Bäcker sich für ein Rezept entscheiden.

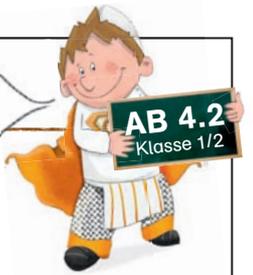
Dann besorgt er sich die Zutaten und kann nun den Teig herstellen.

Jetzt kann der Bäcker den Teig formen und anschließend im Ofen backen.

Wenn alles fertig ist, kann der Bäcker sein Brot im Laden verkaufen.

Arbeitsgeräte

Hallo,
ich bin
Bäcker



Der Bäcker benutzt die gleichen Geräte, die du auch in eurer Küche zuhause findest. In der Bäckerei ist alles nur um einiges größer.

Schneide die Bilder und die Wortkarten aus und du erhältst ein Trio-Memory (Memoryspiel, bei dem drei zusammengehörige Karten umgedreht und gefunden werden müssen) oder ein Trio-Kartenspiel (wie ein Quartettspiel, bei dem nur drei Karten gesammelt werden müssen). Wenn du einen schwarzen „Bäcker“ hinzufügst, kannst du auch ein eigenes „Schwarzer-Peter-Spiel“ daraus herstellen.



Mixer und Schüssel



Waage



Backofen



Arbeitsgeräte



Kurzüberblick:

Analog zur Unterrichtseinheit 2 lernen die Kinder hier den Arbeitstag der Bäckereifachverkäuferin kennen. Das Wort „Bäckereifachverkäuferin“ ist den Kindern nicht geläufig. Sie kennen sie allgemein als „Verkäuferin“, was selbstverständlich nicht schlimm ist. Dennoch sollten die Kinder dieser Berufsbezeichnung begegnen, da Verkäuferinnen in verschiedenen Berufsgruppen vorkommen und die Ausbildung der Fachverkäuferin doch recht unterschiedlich ist.

Die Kinder erfahren, dass der Beruf neben gutem Fachwissen nicht nur aus Verkaufen und Kassieren besteht, sondern auch aus Kundengesprächen und Organisatorischem. Der gute Ton und der höfliche Umgang mit den Kunden sind eine wichtige Kompetenz, die nicht nur die Verkäuferin beherrschen sollte. Auch der Umgang der Kinder untereinander kann durch Höflichkeitsformen bereichert und positiv beeinflusst werden.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p> <p>1. Teileinheit: Der Tag einer Bäckereifachverkäuferin</p> <p>2. Teileinheit: Der gute Ton</p>	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen des Tagesablaufs einer Bäckereifachverkäuferin • Höflichkeit bestimmt den Verkaufsalltag
<p>Lernvoraussetzungen/Methoden/ benötigte Medien</p> <ul style="list-style-type: none"> • AB 5.1 „Der Tag einer Bäckereifachverkäuferin“ (jeweils für Klasse 1 bzw. Klasse 2 vorhanden) • Schere, Kleber • AB 5.2 „Der gute Ton“ • AB 5.3/AB 5.4 „Rechnen in der Bäckerei“ • Schürze als Kostüm für die Verkäuferin • Geldbörse/Einkaufskorb als Kostüm für den Kunden • falls möglich, Verkaufstheke bauen (Tisch mit Decke)/Kaufladen ausleihen 	<p>Fachbezogene Aspekte</p> <p>Deutsch: Szenisches Spiel, Höflichkeitsformen</p> <p>Mathematik: Rechnen in Alltagssituationen (AB 5.3/AB 5.4)</p> <p>Sachunterricht: Berufe</p> <p>Kunst: Ausschneiden, Aufkleben</p> <p>Musik: Bäckman-Rap</p> <p>Sport: 5-Minuten-Bewegung</p> <p>Englisch: Wortfeld „Höflichkeiten“</p>

Wo kommt das Brot her?

1. Teileinheit: Der Tag einer Bäckereifachverkäuferin	
A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.	B. Orientierung Die SuS werden gefragt, was die Aufgaben einer Bäckereifachverkäuferin sind und äußern sich spontan dazu.
C. Transformation Die SuS erhalten das AB 5.1 und bearbeiten die Arbeitsaufträge. Sie kontrollieren ihre Arbeitsergebnisse mit einem Lösungsblatt oder in Partnerarbeit. Anschließend bearbeiten sie optional die AB 5.3 und AB 5.4.	D. Reflexion Im Kreisgespräch wiederholen die SuS die Aufgabenbereiche der Bäckereifachverkäuferin.
2. Teileinheit: Der gute Ton	
A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.	B. Orientierung Die SuS werden gebeten, eine kleine Verkaufssituation zu improvisieren.
C. Transformation Die SuS erhalten das AB 5.2 und bearbeiten die Arbeitsaufträge. Anschließend üben sie mit einem Partner einen der beiden Dialoge ein.	D. Reflexion Im Plenum präsentieren die SuS ihre Theaterszenen.

Der Tag einer Bäckereifachverkäuferin



6.00 Uhr



Seit 5:00 Uhr bin ich im Laden und bereite dort alles für den Tag vor.
Ab 6:00 Uhr **räume** ich **die Verkaufstheke ein**.

Klebe das passende Bild hierher.

6.30 Uhr



Ich **verpacke** jede Bestellung in Tüten und **kassiere**.

Klebe das passende Bild hierher.

9.00 Uhr



Jetzt mache ich eine **Pause**. Danach **fülle** ich die **Ware nach**.
Zwischendurch bediene ich immer wieder Kundschaft.

Klebe das passende Bild hierher.

11.30 Uhr



In der **Mittagszeit** wird besonders viel verkauft. Ich belege Brötchen.

Klebe das passende Bild hierher.

13.00 Uhr



Die Verkaufstheke muss jederzeit sauber sein.
Zum Ende meiner Schicht **putze** ich den Verkaufsraum.

Klebe das passende Bild hierher.

14.00 Uhr



Mein Arbeitstag ist zu Ende und ich freue mich auf den **Feierabend**.

Klebe das passende Bild hierher.



1. Lies den Text.
2. Ergänze diese Überschriften:
Auffüllen, Feierabend, Verkauf vorbereiten, Putzen, Kunden bedienen, Mittagsverkauf
3. Schneide die Bilder aus und klebe sie zum passenden Text.

Bilder Bäckereifachverkäuferin

Hallo,
ich bin
Bäckerin



Der Tag einer Bäckereifachverkäuferin

Hallo,
ich bin
Bäckerin

AB 5.1
Klasse 1

LÖSUNGSBLATT

6.00 Uhr



Verkauf vorbereiten

Seit 5:00 Uhr bin ich im Laden und bereite dort alles für den Tag vor.
Ab 6:00 Uhr **räume** ich **die Verkaufstheke ein**.



6.30 Uhr



Kunden bedienen

Ich **verpacke** jede Bestellung in Tüten und **kassiere**.



9.00 Uhr



Auffüllen

Jetzt mache ich eine **Pause**. Danach **fülle** ich die **Ware nach**.
Zwischendurch bediene ich immer wieder Kundschaft.



11.30 Uhr



Mittagsverkauf

In der **Mittagszeit** wird besonders viel verkauft. Ich belege Brötchen.



13.00 Uhr



Putzen

Die Verkaufstheke muss jederzeit sauber sein.
Zum Ende meiner Schicht **putze** ich den Verkaufsraum.



14.00 Uhr



Feierabend

Mein Arbeitstag ist zu Ende und ich freue mich auf den **Feierabend**.



Der Tag einer Bäckereifachverkäuferin



6.00 Uhr



Seit 5:00 Uhr bin ich im Laden und bereite dort alles für den Tag vor. Ab 6:00 Uhr werden aus der Bäckerei Brot, Brezeln, Brötchen und süße Backwaren in Körben angeliefert. Ich **räume** die **Verkaufstheke ein**. Dann stecke ich die Preiskärtchen davor. Brote und Brötchen kommen gut sichtbar in die Verkaufsregale.

Klebe das passende Bild hierher.

6.30 Uhr



Um 6:30 Uhr sperren wir den Laden auf. Die ersten Kunden kommen. Sie kaufen Brötchen und Feingebäck fürs Frühstück. Ich **verpacke** jede **Bestellung in Tüten** und **kassiere**. Einige Kunden möchten bei uns frühstücken. Für sie schenke ich Kaffee ein und belege Brötchen.

Klebe das passende Bild hierher.

9.00 Uhr



Jetzt mache ich eine Stunde **Pause**. Danach bringe ich die Verkaufstheke wieder in Ordnung. Hier und da fehlen Gebäckteile. Damit die Kunden nicht auf leere Verkaufsflächen sehen, **fülle** ich die **Ware nach**. Zwischendurch bediene ich immer wieder Kundschaft.

Klebe das passende Bild hierher.

11.30 Uhr



Jetzt wird es im Laden voll. Viele Kunden haben Mittagspause und möchten ein belegtes Brötchen oder eine Butterbrezel kaufen. Die Verkaufstheke muss jederzeit sauber und ansprechend aussehen. Immer wieder schichte ich deshalb Gebäck in der Verkaufstheke neu und **kehre** mit dem Handbesen **Krümel fort**.

Klebe das passende Bild hierher.

13.00 Uhr



Der Mittagsansturm ist vorbei und die Kaffeegäste kommen erst gegen 15.00 Uhr. Es ist also erst einmal weniger los. Diese Gelegenheit nutze ich, um zu **putzen**. Ich hole einen großen Besen und kehre die Fläche hinter dem Verkaufstresen einmal sorgfältig durch. Wenn alles passt, kann ich **an die Kollegin** der nächsten Schicht **übergeben**.

Klebe das passende Bild hierher.

14.00 Uhr

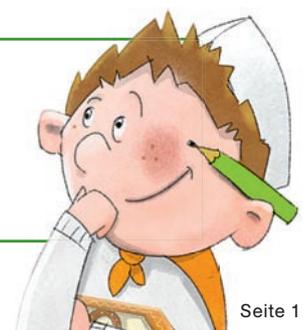


Mein Arbeitstag geht dem Ende entgegen und ich freue mich auf den **Feierabend**.

Klebe das passende Bild hierher.

1. Lies den Text.
2. Ergänze diese Überschriften:
Mittagsverkauf, Feierabend, Kunden bedienen, Putzarbeiten, Auffüllen und Aufräumen, Verkauf vorbereiten
3. Schneide die Bilder aus und klebe sie zum passenden Text.

☆ Zeichne die fehlenden Zeiger in das Ziffernblatt ein.



Bilder Bäckereifachverkäuferin

Hallo,
ich bin
Bäckerin



Der Tag einer Bäckereifachverkäuferin



LÖSUNGSBLATT

6.00 Uhr



Verkauf vorbereiten

Seit 5:00 Uhr bin ich im Laden und bereite dort alles für den Tag vor. Ab 6:00 Uhr werden aus der Bäckerei Brot, Brezeln, Brötchen und süße Backwaren in Körben angeliefert. Ich **räume** die **Verkaufstheke ein**. Dann stecke ich die Preiskärtchen davor. Brote und Brötchen kommen gut sichtbar in die Verkaufsregale an der Wand.



6.30 Uhr



Kunden bedienen

Es kommen immer mehr Kunden. Sie kaufen Brötchen und Feingebäck fürs Frühstück. Ich **verpacke** jede **Bestellung in Tüten** und **kassiere**. Einige Kunden möchten bei uns frühstücken. Für sie schenke ich Kaffee ein und belege Brötchen.



9.00 Uhr



Auffüllen und Aufräumen

Jetzt mache ich eine Stunde **Pause**. Danach bringe ich die Verkaufstheke wieder in Ordnung. Hier und da fehlen Gebäckteile. Damit die Kunden nicht auf leere Verkaufsflächen sehen, **fülle** ich die **Ware nach**. Zwischendurch bediene ich immer wieder Kundschaft.



11.30 Uhr



Mittagsverkauf

Jetzt wird es im Laden voll. Viele Kunden haben Mittagspause und möchten ein belegtes Brötchen oder eine Butterbrezel kaufen. Die Verkaufstheke muss jederzeit sauber und ansprechend aussehen. Immer wieder schichte ich deshalb Gebäck in der Verkaufstheke neu und **kehre** mit dem Handbesen **Krümel fort**.



13.00 Uhr



Putzarbeiten

Der Mittagsansturm ist vorbei und die Kaffeegäste kommen erst gegen 15.00 Uhr. Es ist also erst einmal weniger los. Diese Gelegenheit nutze ich, um zu **putzen**. Ich hole einen großen Besen und kehre die Fläche hinter dem Verkaufstresen einmal sorgfältig durch. Wenn alles passt, kann ich **an die Kollegin** der nächsten Schicht **übergeben**.



14.00 Uhr



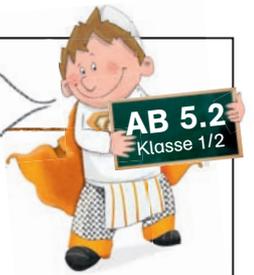
Feierabend

Mein Arbeitstag geht dem Ende entgegen und ich freue mich auf den **Feierabend**.



Der gute Ton

Hallo,
ich bin
Bäckerin



Gespräch 1:

Kunde

Guten Morgen.

Guten Morgen, Herr Klingler.
Was darf es denn heute für Sie sein?

Verkäuferin

Kunde

4 Vollkornbrötchen und 2 Rosinenweckchen, bitte.

4 Vollkorn und 2 Rosinen, gerne. (Brötchen in die Tüte packen)
Darf es außerdem noch etwas sein?

Verkäuferin

Kunde

Ja, ein Sonnenblumenkernbrot bitte.

Geschnitten oder am Stück? Wie hätten Sie es denn gerne?

Verkäuferin

Kunde

Geschnitten, bitte.

Sehr gern. Darf es sonst noch etwas sein?

Verkäuferin

Kunde

Nein, danke. Das wäre es für heute.

Das macht dann 6 Euro 80. (Geld geben)

Verkäuferin

Kunde

Hier, bitte sehr, 10 Euro. (Geld geben)

Danke sehr und 3 Euro 20 für Sie zurück.
Einen schönen Tag, beehren sie uns bald wieder.

Verkäuferin

Kunde

Ihnen auch einen schönen Tag. Auf Wiedersehen.

1. Lies die Gespräche.
2. Markiere die Textstellen gelb, an denen du Höflichkeit merkst (z. B. bitte und danke, Begrüßung).
3. Suche dir einen Partner und lest ein Gespräch mit verteilten Rollen.

☆ Erfindet eigene Gespräche (z.B. ein unhöflicher Kunde, quängelnde Kinder ...) Achtung!
Die Bäckereifachverkäuferin bleibt immer nett und höflich!

Wusstest du schon?

Deutsch

Danke
Hallo
Ja, bitte
Nein, danke

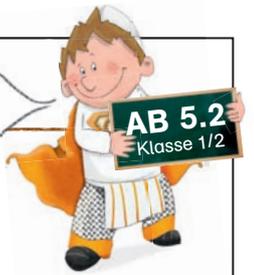
Englisch

Thanks
Hello
Yes, please
No, thanks



Der gute Ton

Hallo,
ich bin
Bäckerin



Gespräch 2:

Kundin Guten Tag.

Guten Tag, Frau Schöller. Wie kann ich behilflich sein?

Verkäuferin

Kundin Ich möchte für morgen Abend 5 Baguettebrote und 30 Partybrötchen vorbestellen.

Sehr gerne. Wann möchten Sie Ihre Bestellung abholen?

Verkäuferin

Kundin Gegen 16:00 Uhr.

Sehr gern. (schreibt, spricht vor sich hin) 5 Baguettes ... 30 Partybrötchen ... morgen 16 Uhr ... Frau Schöller ... notiert! Darf es sonst noch etwas sein?

Verkäuferin

Kundin Ja. Zwei Berliner und zwei Amerikaner, bitte.

Sehr gerne. (Gebäck einpacken)

Verkäuferin

Kundin Kann ich die Bestellung gleich mitbezahlen?

Selbstverständlich. Das macht dann 21 Euro 70.

Verkäuferin

Kundin Hier. 21 Euro und 70 Cent. Ich habe es passend.

Danke. Einen schönen Tag noch und bis morgen Nachmittag dann.

Verkäuferin

Kundin Bis morgen. Auf Wiedersehen.

Rechnen in der Bäckerei



Wie viel Geld ist in der Geldbörse?



In dieser Geldbörse sind:

_____ €



In dieser Geldbörse sind:

_____ €



In dieser Geldbörse sind:

_____ €



Wie viel Geld bekommst du zurück?

①

Verkäuferin

Das macht 8 Euro.



Kunde

Hier sind 10 Euro.



Verkäuferin

Sie bekommen _____ Euro zurück.

②

Verkäuferin

Das macht 3 Euro.

Kunde

Hier sind 10 Euro.

Verkäuferin

Sie bekommen _____ Euro zurück.



Was muss der Kunde zahlen?



Brot: 3 Euro



Brezel: 1 Euro



10 Brötchen: 2 Euro

1 Brot
10 Brötchen

Preis: _____

4 Brezeln
3 Brote

Preis: _____

2 Brezeln
2 Brote
10 Brötchen

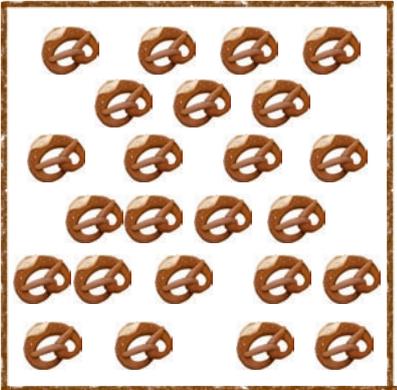
Preis: _____

Rechnen in der Bäckerei



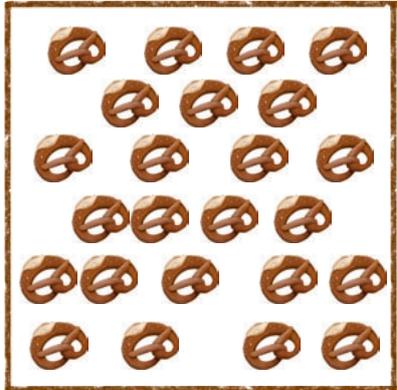
Packe Brezeln in Tüten.

Immer 6 Brezeln



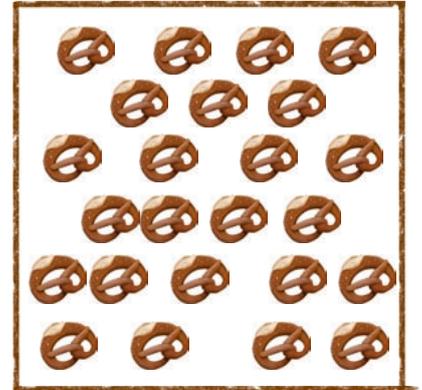
Es sind _____ Tüten

Immer 4 Brezeln



Es sind _____ Tüten

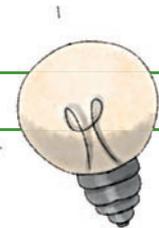
Immer 12 Brezeln



Es sind _____ Tüten



Wie viel kostet es?



Ein Brot kostet 3 Euro.

2 Brote = _____ Euro

3 Brote = _____ Euro

Zehn Brötchen kosten 2 Euro.

20 Brötchen = _____ Euro

5 Brötchen = _____ Euro

_____ Brötchen = 6 Euro

Eine Brezel kostet 1 Euro.

2 Brezeln = _____ Euro

3 Brezeln = _____ Euro

_____ Brezeln = 5 Euro

_____ Brezeln = 4 Euro



Kurzüberblick:

Die Kinder sollen ihre Sinne für frisches Brot schärfen. Sie legen ihr Augenmerk auf jeden einzelnen Sinn und sollen die Möglichkeit erhalten, Brot ausführlich zu erleben und zu genießen.

Für erfahrene Kollegen/-innen bietet sich in der Orientierung auch sehr gut eine Brot-Meditation an. Die Kinder versuchen, die passenden Worte zu finden, und erweitern im späteren Verlauf aktiv ihren Wortschatz, sodass sie Aussagen wie „Das Brot ist gut“ durch differenzierende Adjektive spezifizieren können.

Analog ist eine Wortschatzerweiterung im Bereich der Verben (z.B. schmecken – munden – ...) denkbar.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p>	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p>
<p>Gesamteinheit: Wie schmeckt's?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erfahren, wie Brot aussieht, sich anfühlt, riecht, schmeckt, klingt • Die Sinne schärfen und die passenden Worte finden
<p>Lernvoraussetzungen/Methoden/benötigte Medien</p>	<p>Fachbezogene Aspekte</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Frisches Brot vom Bäcker Ihres Vertrauens • Brotkörbchen • Brotmesser • AB 6.1 „Wie schmeckt's? – Brot mit allen Sinnen“ • Fünf Plakate für die Wortsammlung 	<p>Deutsch: Sprachgefühl, Wortschatzerweiterung</p> <p>Mathematik:</p> <p>Sachunterricht: Sinne</p> <p>Kunst:</p> <p>Musik: Bäckman-Rap</p> <p>Sport: 5-Minuten-Bewegung</p> <p>Englisch: Wortfeld „Körper“</p>

<p>Gesamteinheit: Wie schmeckt's?</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS erhalten ein kleines Stück Brot (möglichst mit Krume und Kruste). Sie sollen zunächst vorsichtig fühlen und daran riechen. Sie sollen es sich gut ansehen und dürfen es abschließend genießen (langsam essen und ausgiebig schmecken). Die SuS äußern sich spontan dazu.</p>
<p>C. Transformation Auf Gruppentischen stehen Brotkörbchen (mit reichlich Brotstückchen). Die SuS dürfen dort weiteressen, während sie ihre Beobachtungen notieren und die Wörtersuche zu den verschiedenen Sinnen ausweiten.</p>	<p>D. Reflexion Auf großen Plakaten werden alle gefundenen Wörter zu den einzelnen Sinnen zusammengetragen.</p>

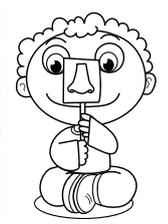
Wie schmeckt's? – Brot mit allen Sinnen



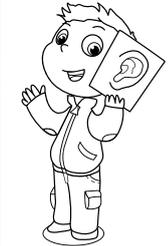
So sieht Brot aus:



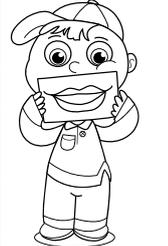
So fühlt sich Brot an:



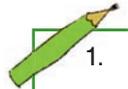
So riecht Brot:



So hört sich Brot an:



So schmeckt Brot:



- Schreibe diese Adjektive (Wiewörter) zum passenden Sinn:
rau, weich, warm, lecker, nussig, knusprig, rund, eckig, braun, hell, dunkel, körnig, fruchtig, locker, kross
- Finde eigene Adjektive.

★ Finde Sätze, die genauer sind als diese:
Das Brot ist gut. / Das Brot ist nicht gut.
Beispiel: Das Brot schmeckt saftig. Das Brot ist kernig. / Das Brot ist trocken.
Das Brot hat einen mehligem Geschmack.

Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Auge	eye
Hand	hand
Nase	nose
Ohr	ear
Mund	mouth
Zunge	tongue



Warum ist Brot so gesund?

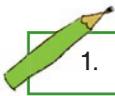
Kurzüberblick:

Brot besteht aus Getreide. So viel wissen die Kinder bis jetzt. Warum Brot aber so gesund ist, das erfahren sie in dieser Unterrichtseinheit. Hier werden die wichtigsten Nährstoffe namentlich vorgestellt und deren Nutzen erklärt. In Klasse 3/4 wird zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal detaillierter darauf eingegangen (vgl. auch Internetangebot: „Reise durchs Ich“).

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p>	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p>
<p>Gesamteinheit: Warum ist Brot so gesund?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die wichtigsten Inhaltsstoffe und deren Relevanz für den eigenen Körper kennen
<p>Lernvoraussetzungen/Methoden/ benötigte Medien</p>	<p>Fachbezogene Aspekte</p>
<ul style="list-style-type: none"> • AB 7.1 „Warum ist Brot so gesund?“ • Plakat 	<p>Deutsch: Lesen, Merkfähigkeit trainieren, Kurzvorträge halten</p> <p>Mathematik: Sachunterricht: Nährstoffe und deren Verwendung</p> <p>Kunst: Bäckman-Rap</p> <p>Musik: 5-Minuten-Bewegung</p> <p>Sport: Wortfeld „Körper“</p> <p>Englisch:</p>

<p>Gesamteinheit: Wie schmeckt's?</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS sollen vermuten, warum Brot gesund ist. Ihre Aussagen werden an der Tafel/auf einem Plakat gesammelt.</p>
<p>C. Transformation In Partnerarbeit bearbeiten die Kinder das AB 7.1. Anschließend bereiten sie einen Kurzvortrag vor: Sie lernen die fünf Nährstoffe auswendig und stellen im Plenum den Nutzen von mindestens einem Nährstoff vor.</p>	<p>D. Reflexion Die Partnergruppen präsentieren ihren Kurzvortrag.</p>

Warum ist Brot so gesund?



1. Bäcker erklärt dir, warum Brot so gesund ist. Lies den Text.

Kohlenhydrate



Kohlenhydrate versorgen deinen Körper mit Energie.

Eiweiß



Eiweiß ist wichtig für deine Muskeln.

Vitamine



Vitamine stärken und schützen deinen Körper.

Mineralien



Mineralien stärken deine Zähne und Knochen.

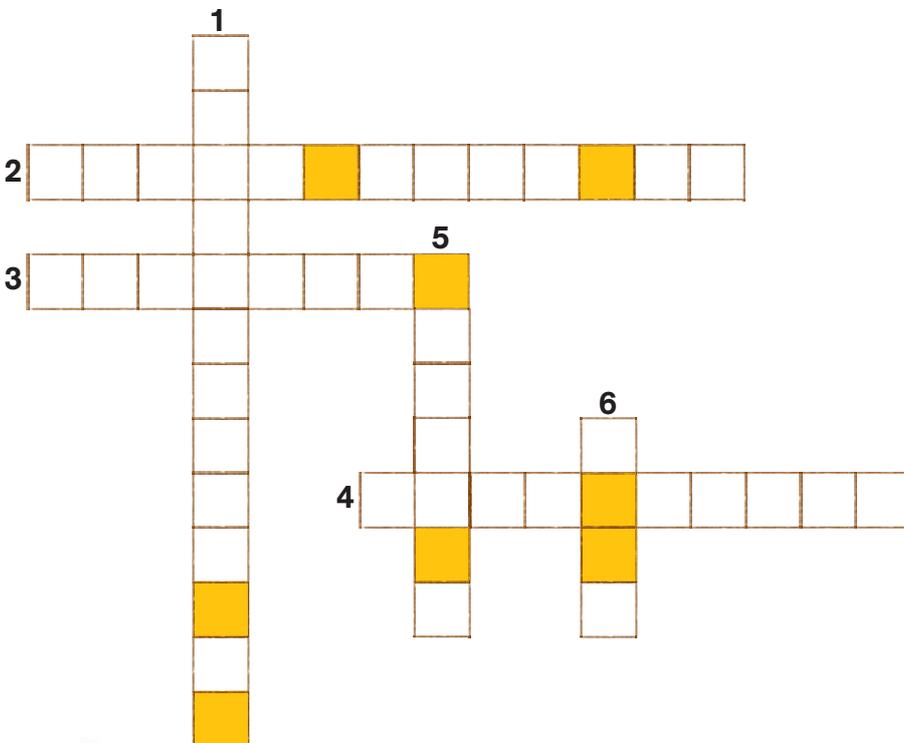
Ballaststoffe



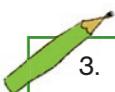
Ballaststoffe sorgen dafür, dass du dich lange satt fühlst.



2. Lies die Fragen und trage deine Antworten in das Kreuzworträtsel ein.



- 1.) Sie machen dich lange satt.
- 2.) Sie versorgen dich mit Energie.
- 3.) Sie stärken und schützen deinen Körper.
- 4.) Sie stärken deine Knochen und Zähne.
- 5.) Es ist wichtig für deine Muskeln.
- 6.) Es enthält all diese wichtigen Stoffe.



3. Lies die Fragen und trage deine Antworten in das Kreuzworträtsel ein.

Diese

		H		T		F
--	--	---	--	---	--	---

 machen unser Brot so gesund.

Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Körper	body
Knochen	bones
Zähne	teeth



Wie hättest du es denn gern?

Kurzüberblick:

Diese Unterrichtseinheit ist auf mehrere Tage zu verteilen – zum einen in die Organisation und Vorbereitung des Backvorgangs und zum anderen in die eigentliche Durchführung und die abschließende Verkostung. Mit Blick auf das Brotfest zum Ende der Themeneinheit „Unser Frühstücksbrot“ könnten zahlreiche Brotvariationen hergestellt und nicht nur genussvoll verspeist werden, sondern z.B. auch gemäß dem Motto „Unsere Klasse sucht das Superbrot“ gekürt und prämiert werden. Insgesamt muss selbstverständlich auf eine gute Hygiene geachtet werden. Selbst wenn keine Schulküche zur Verfügung steht, finden sich sicherlich Eltern, die die Brote mit nach Hause nehmen können, um sie dort fertig zu backen.

<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p>	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p>
<p>Gesamteinheit: Wie hättest du es denn gern?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erfinden einer eigenen Brotvariation
<p>Lernvoraussetzungen / Methoden / benötigte Medien</p>	<p>Fachbezogene Aspekte</p>
<ul style="list-style-type: none"> • AB 8.1 „Wie hättest du es denn gern?“ • Backzutaten • Schulküche oder Eltern, die nach der Zubereitung das Brot mitnehmen und daheim abbacken / ggf. örtlichen Bäcker fragen • Reinigungsmittel 	<p>Deutsch: Lesen, Textverständnis Mathematik: Wiegen, Sachrechnen Sachunterricht: Planung und Durchführung eines Backexperiments Kunst: Brotlaib gestalten (mit Getreide verzieren, zum Brotzopf flechten ...) Musik: Bäckman-Rap Sport: 5-Minuten-Bewegung Englisch: Wortfeld „Backutensilien“</p>
<p>Gesamteinheit: Wie hättest du es denn gern?</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS bereiten mit dem AB 8.1 ihre spätere Arbeit vor. Sie planen die Arbeit in ihrer Klassenbackstube.</p>
<p>C. Transformation Die SuS bereiten ihr Rezept zu und backen und gestalten ihr eigenes Brot.</p>	<p>D. Reflexion Die fertigen Brote werden verkostet und von den SuS gemäß dem Motto „Unsere Klasse sucht das Superbrot“ bewertet.</p>

Wie hättest du es denn gern?

Hallo,
ich bin
Bäckerin

AB 8.1
Klasse 1/2

1. Lies das Brotrezept.

Zutaten:

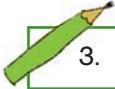
550 Gramm	Weizenvollkornmehl
1/2 Esslöffel	Salz (je nach Geschmack eher etwas mehr)
1 Päckchen	Trockenhefe
1/2 Liter	lauwarmes Wasser
100 Gramm	Körner oder Trockenfrüchte
	Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen.
2. Lauwarmes Wasser hinzufügen und gründlich durchkneten.
3. Körner oder Trockenfrüchte hinzugeben.
4. Alles noch einmal gut durchkneten.
5. Kastenform mit Butter dünn einfetten.
6. Kastenform mit Mehl ausstreuen (bemehlen).
7. Teig in die Kastenform einfüllen.
8. Ein sauberes Küchenhandtuch über die Kastenform legen und den Teig 30 bis 60 Minuten ruhen lassen. (Abhängig von der Teigttemperatur: warm = kürzere Ruhezeit / kalt = längere Ruhezeit)
9. Mit einem Messer den Teig der Länge nach einschneiden (damit die Kruste gleichmäßig aufbricht).
10. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Kastenform hineinstellen und 10 Minuten backen.
11. Dann den Backofen auf 200 °C stellen und das Brot weitere 50 bis 60 Minuten backen.
12. Das Brot aus dem Ofen herausholen und abkühlen lassen.
13. Hinweis: Das Brot ist durchgebacken, wenn man auf seine Unterseite klopft und es hohl klingt.



Wie hättest du es denn gern?



3. Welche Körner oder Trockenfrüchte sollen in deinem Brot sein?

☆ Stecke ein in Backpapier gewickeltes Centstück in den Teig und backe es mit. Wer es in seiner Brotscheibe findet, bekommt z.B. keine Hausaufgaben auf, darf sich im Sportunterricht ein Spiel wünschen ...

Bringe dein Brot in eine besondere Form. Hier erhältst du einige Anregungen:



Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Schüssel	bowl
Löffel	spoon
Mehl	flour
Wasser	water

Kurzüberblick:

Brot und Brötchen gibt es tagtäglich und jahraus, jahrein. Andere Backwaren gibt es jedoch nur zu bestimmten Zeiten und in bestimmten Regionen. In dieser Unterrichtsstunde sollen die Kinder dem Jahreskreis saisonale Backwaren zuordnen. Dabei ist es gewünscht oder vielmehr erforderlich, dass Sie auf die regionalen Gegebenheiten eingehen und die Backwaren entsprechend Ihrer Region anpassen. Nehmen Sie ggf. Kontakt mit Ihrem örtlichen Bäcker auf, der Ihnen sicherlich nähere Auskunft über saisonale Produkte geben kann.

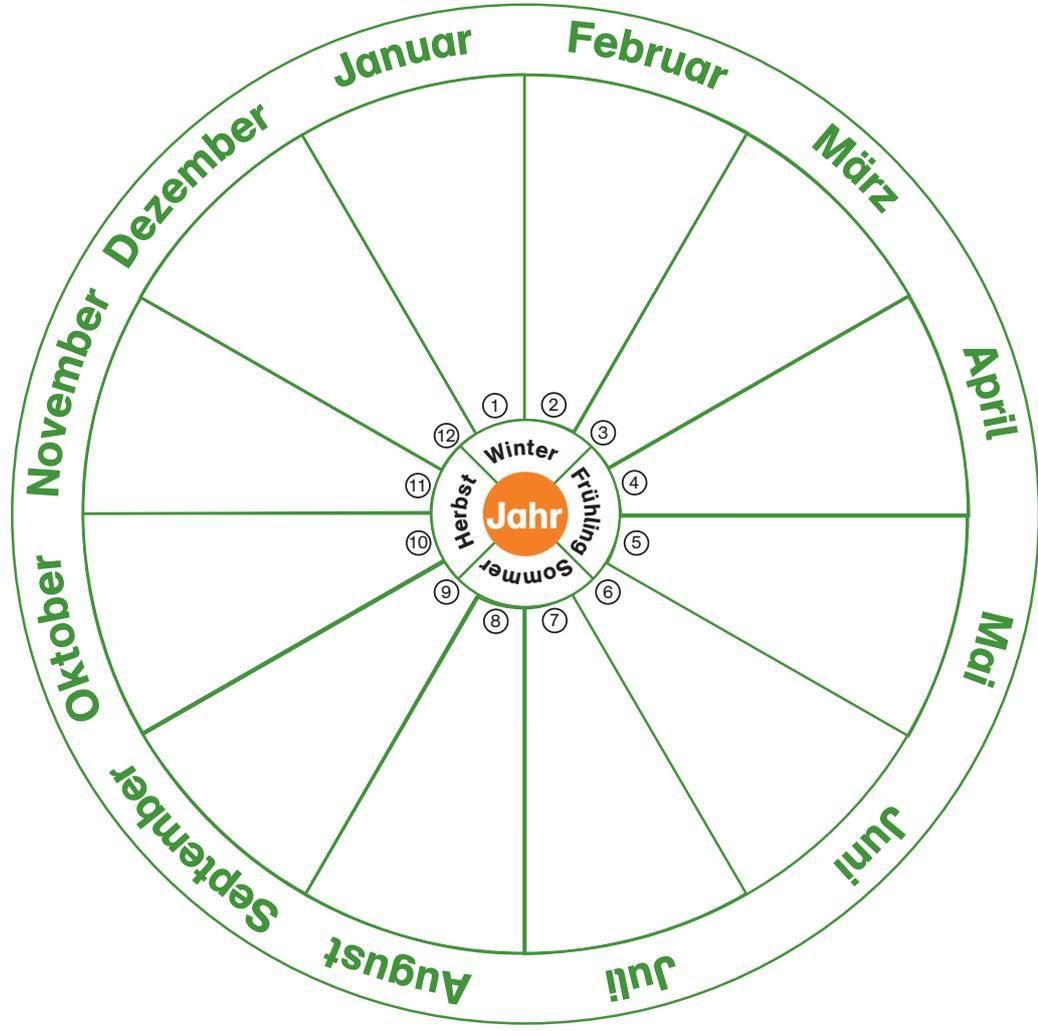
<p>Aufbau der Unterrichtseinheit</p>	<p>Ziele der Unterrichtseinheit</p>
<p>Gesamteinheit: Brot – jahrein, jahraus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kennenlernen der saisonalen Backwaren im Jahresverlauf
<p>Lernvoraussetzungen/Methoden/ benötigte Medien</p>	<p>Fachbezogene Aspekte</p>
<ul style="list-style-type: none"> • AB 9.1 „Brot – jahrein, jahraus“ • Schere, Kleber • Leere Jahresuhr 	<p>Deutsch:</p> <p>Mathematik: Kalender</p> <p>Sachunterricht: Jahreskreis, Feste</p> <p>Kunst: Ausschneiden, Aufkleben, Gebäck zeichnen</p> <p>Musik: Bäckman-Rap</p> <p>Sport: 5-Minuten-Bewegung</p> <p>Englisch: Wortfeld „Kalender“</p>

<p>Gesamteinheit: Brot – jahrein, jahraus</p>	
<p>A. Initiation Der Bäckman-Rap stimmt die Schülerinnen und Schüler (SuS) thematisch ein.</p>	<p>B. Orientierung Die SuS sehen eine leere vergrößerte Jahresuhr und sollen im Plenum die Monate und/oder die Jahreszeiten benennen und eintragen.</p>
<p>C. Transformation Nun sollen die SuS überlegen, was man in welchem Monat in der Bäckerei kaufen kann. Der Lehrer (L) kann Impulse geben, indem er Feste/ Feiertage nennt. Die Äußerungen werden in der vergrößerten Jahresuhr (durch die SuS/den L) vermerkt bzw. durch Einbringen der vergrößerten illustrierten Kreisteile festgehalten. Nach einigen weiteren Äußerungen der SuS im Plenum bearbeiten diese das AB 9.1. Zur Hilfe kann die vergrößerte und bereits richtig beschriftete Jahresuhr hinzugenommen werden.</p>	<p>D. Reflexion Die SuS vergleichen ihre Ergebnisse mit der vorbereiteten Lösung. Anschließend wird die Klasse in zwölf Gruppen aufgeteilt, mit dem Auftrag, je einen Monat kurz vorzubereiten und zu präsentieren.</p>

Brot – jahrein, jahraus



1. Schneide die zwölf Kreisteile aus und klebe sie in der richtigen Reihenfolge in den Jahreskreis. Die nummerierten Punkte helfen dir dabei.
2. Zeichne einen Geburtstagskuchen in deinen Geburtsmonat.



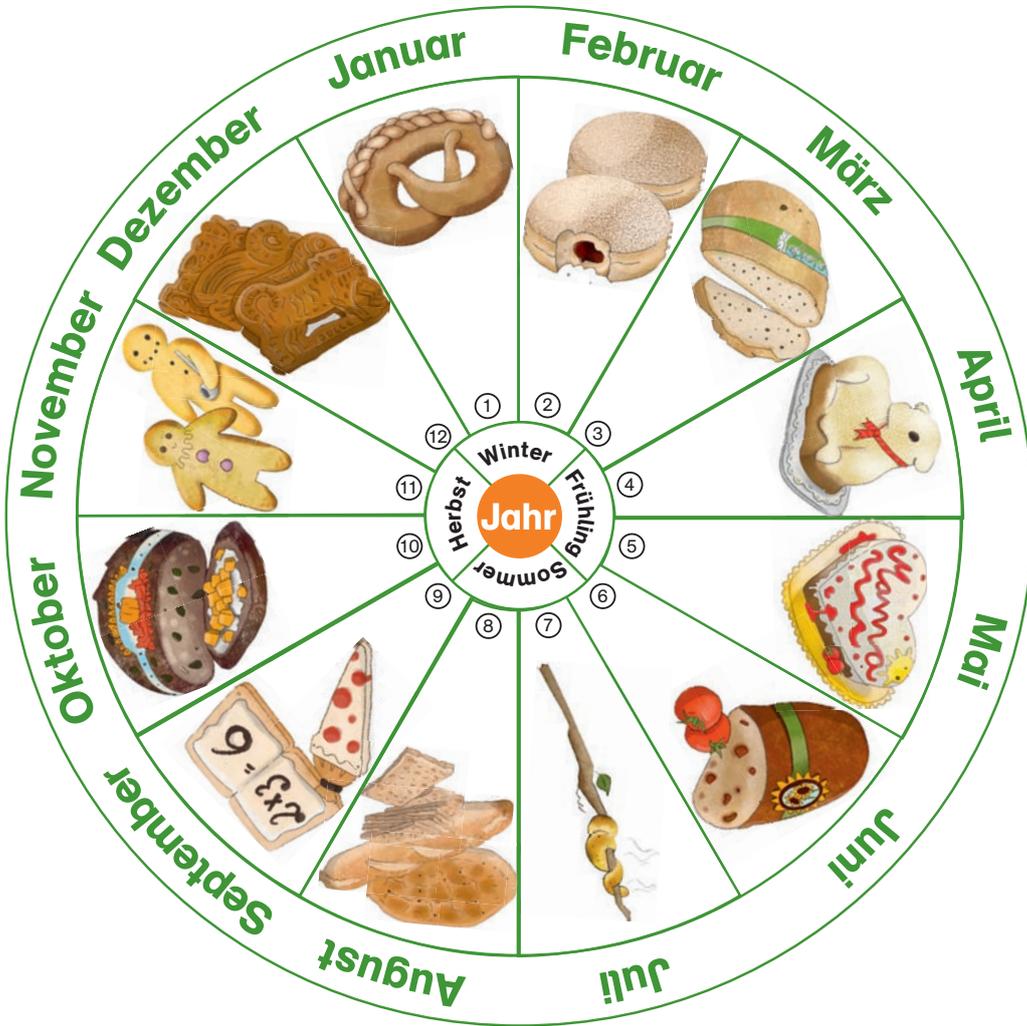
Wusstest du schon?

Deutsch	Englisch
Jahr	year
Monat	month
Woche	week
Tag	day



Brot – jahrein, jahraus

LÖSUNGSBLATT



5-Minuten-Bewegungen



„Brotkörbchen“

Die Schülerinnen und Schüler (SuS) sitzen im Stuhlkreis. Der Lehrer (L) teilt die Kinder abwechselnd von 1 bis 4 in verschiedene Gruppen ein (z.B. 1 = dunkles Brot, 2 = helles Brot, 3 = Körnerbrot, 4 = Brötchen). Ein(e) Schüler(in) steht in der Mitte und ruft eine Brotsorte (z.B. Körnerbrot). Nun müssen alle SuS aus der Gruppe „Körnerbrot“ die Plätze tauschen, der/die Schüler(in) in der Mitte sucht sich schnell einen freien Platz. Wer übrig bleibt, darf das nächste Kommando geben. Ruft ein(e) Schüler(in) „Krümel“, müssen alle SuS die Plätze tauschen.

-> In Anlehnung an das bekannte Bewegungsspiel „Obstsalat“.



„Bäckmans Tagesablauf“

Hinweis: Es sollte im Vorfeld geklärt werden, ob Körperkontakt für die Kinder problematisch ist!

Die SuS stehen im großen Kreis. Sie imitieren nun einzeln den Tagesablauf des „Bäckman“.

1. Sie recken und strecken sich, denn es ist noch sehr früh am Morgen.
2. Sie ziehen die Arbeitskleidung an (in die Hose steigen, das Hemd anziehen etc.).
3. Sie gehen in die Backstube (auf der Stelle gehen).
4. Für die Zubereitung des Teigs müssen sie die Zutaten in eine große Schüssel geben und umrühren (mit den Händen große kreisende Bewegungen vor dem Körper machen).
5. Sie formen Brot mit den Händen und Gebäck mit den Füßen (z.B. Nusschnecken oder Brezeln – liegende Acht).

Die SuS drehen sich nun so um, dass sie hintereinander im Kreis stehen und den Rücken des Vordermanns sehen. Nun säubern sie die Backbleche (Rücken des Partners), indem sie Wasser über die Bleche laufen lassen, sie einschäumen, abwaschen und trocken reiben.

-> In Anlehnung an „CHILT-B, Kekse backen, S.82“



„Mehlsäcke tragen“

Kleine Sandsäckchen stellen Mehlsäcke des Müllers dar. Jede(r) SuS erhält ein Sandsäckchen und legt es sich auf den Kopf. Nun gehen die SuS langsam durch den Klassenraum und balancieren ihren „Mehlsack“, ohne dass er herunterfällt.

Variationsmöglichkeiten:

- Sandsäckchen auf der Schulter balancieren.
- Den Oberkörper nach vorn beugen und auf dem geraden Rücken balancieren (Waage).
- Während des Balancierens in die Hocke gehen, drehen, auf einem Bein stehen etc.

Wenn ergänzend noch eine Übung in der Gesamtgruppe gewünscht ist, kann eine Schlange gebildet werden. Die SuS versuchen, als Gruppe möglichst viele „Mehlsäcke“ in einer Transportkette von einer zur anderen Seite des Klassenraums zu transportieren. Hierbei können auch verschiedene Transportbewegungen (z. B. Säcke nur über Kopf oder zwischen den gegrätschten Beinen hindurch weiterreichen) vorgegeben oder eigene Ideen der Kinder aufgegriffen werden.



5-Minuten-Bewegungen

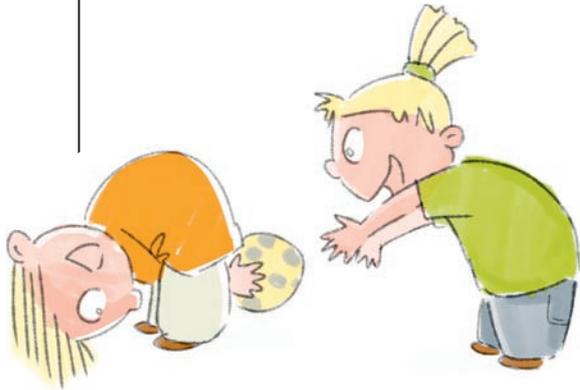
Hallo,
ich bin
Bäckerin



„Brot backen“

Hinweis: Um Zusammenstöße während des Spiels zu vermeiden, sollten zuvor die Laufrichtungen festgelegt werden. Bei beiden Spielformen sollte vorher deutlich gemacht werden, wofür die Bewegungen stehen, um die Fantasie der Kinder anzuregen und den Spielspaß zu erhöhen.

Die SuS stehen mit gegrätschten Beinen in einem Abstand von ca. einem halben Meter zum Vorder- und Rückmann hintereinander in einer Reihe. Der Erste in der Reihe hält einen Softball („Brotteig“) in den Händen. Aufgabe der SuS ist es, den Brotteig zu kneten, anschließend zu formen und dann zu backen, indem sie



1. den Softball („Brotteig“) mit beiden Händen so schnell es geht durch die Beine nach hinten geben (Brot wird geknetet). Hat der Erste in der Reihe den Ball nach hinten weitergegeben, läuft er schnellstmöglich ans Ende, um den „Teig“ wieder in Empfang zu nehmen und ihn durch die Beine der SuS nach vorne zu rollen (Formen des Brots). Dann folgt der Nächste in der Reihe und gibt den Softball durch die gegrätschten Beine nach hinten, läuft nach hinten usw., bis alle einmal an der Reihe waren.

2. den Softball („Brotteig“) mit beiden Händen über Kopf an den Hintermann weitergeben (Hände sind Flamme). Der Letzte in der Reihe nimmt den Softball entgegen und läuft schnellstmöglich nach vorne, um den „heißen Teig“ schnell wieder weiterzugeben.

-> siehe dazu auch Spielidee aus „CHILT-B, S.134“

„Verflixt“

Hinweis: Um Überforderung zu vermeiden, kann es hilfreich sein, die Bewegungen zuvor einzeln zu üben und erst dann eine Gegenbewegung hinzuzunehmen.

Idee dieser Bewegungspause ist es, Gegenbewegungen durchzuführen. Zuvor wird gemeinsam mit den SuS überlegt, welche „(Hand)bewegungen“ die Bäckereifachverkäuferin in ihrem Arbeitstag durchführt (Einräumen der Verkaufstheke, Tüten mit Backwaren befüllen, Kaffee eingießen, Brötchen belegen, kehren, Krümel aufsammeln, Geldbetrag in die Kasse eintippen etc.). Nun werden die SuS aufgefordert, mit einer Hand eine Bewegung durchzuführen und mit der anderen Hand eine Gegenbewegung zu machen.

Beispiele:

- Mit der rechten Hand „die Kaffeetasse eingießen“ – mit der linken Hand gleichzeitig nach vorne „in die Auslage greifen“.
- Mit der rechten Hand auf die Tischplatte tippen („Geld in die Kasse eintippen“) – mit der linken Hand gleichzeitig „Brötchen kreisförmig mit Butter bestreichen“.



5-Minuten-Bewegungen

Hallo,
ich bin
Bäckerman



„Tastbox“

Hinweis: Für dieses Spiel sollten zuvor mehrere identische Tastkisten sowie zwei verschiedene Listen hergestellt werden!



In einer Tastkiste werden unterschiedliche Materialien „versteckt“, die die Kinder aus dem Themenbereich „Backen“ (Schneebeesen, Weihnachtsausstecher, Kochlöffel etc.) sowie aus dem Themenbereich „Alltag“ (z. B. Ball, Würfel, Geodreieck, Bauklotz etc.) kennen. Auf zwei (oder mehr) Tischen stehen die vorbereiteten Tastboxen. Die SuS gehen abwechselnd nach vorne und greifen nacheinander in die Tastkiste, um jeweils nur einen Gegenstand zu erfüllen. Jede(r) SuS erhält eine „Bäckerei-Liste“ und eine „Alltag-Liste“, die auf dem jeweiligen Pult des Kindes liegt. Wenn ein SuS einen Gegenstand erfüllt hat, läuft er/sie schnell zu seinem/ihrem Platz und schreibt (oder malt) den erfüllten Gegenstand auf die passende Liste.

„Zeigt her eure Muskeln“ (Melodie: Zeigt her eure Füße*)

Zeigt her eure Muskeln,
seid stark wie ein Bär,
und stellt euch mal vor,
wie's ohne Muskeln wär'...

Drum munter und fröhlich,
zappeln den ganzen Tag.
Drum munter und fröhlich,
zappeln den ganzen Tag.

Zeigt her eure Beine,
zeigt her euren Fuß,
und wackelt mit den Zeher
als kleinen Morgengruß.

So winkt ihr und singt ihr,
ihr singt den ganzen Tag.
So winkt ihr und singt ihr,
ihr singt den ganzen Tag.



Regie-Anweisung: Zunächst Muskeln zeigen, z.B. den Bizeps, dann sinken die Kinder zusammen wie Marionetten, die nicht mehr an ihren Fäden gehalten werden.

Es können weitere Verse von den Kindern gereimt werden, z.B.:

- Mund – gesund
- Zehen – gehen

Anmerkung zur Melodie:

G-Dur; Akkorde zum Begleiten G, D, A / D7

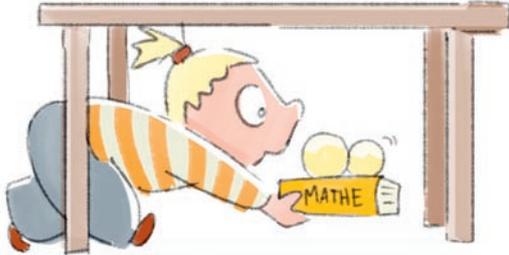
*Quelle: Original unbekannt, vermutlich aus Schleswig-Holstein um 1860

5-Minuten-Bewegungen

Hallo,
ich bin
Bäckermeister



„Heiße Brote“



Tennis- oder Tischtennisbälle stellen frisch gebackene heiße Brote/Brötchen dar. Die SuS sind die Bäckermeister und wollen die heiße Backware auf der Arbeitsfläche ablegen.

Die SuS balancieren die kleinen Bälle auf einem Schulbuch, möglichst ohne sie fallen zu lassen, quer durch den Raum. Dabei sollen sie vorsichtig an Hindernissen wie Stühlen, Schulranzen oder Tischen vorbeigehen. Wer schafft es am längsten, seine heißen Backwaren auf dem Tablett (Schulbuch) zu behalten?

„Vogelscheuche“

Die SuS bilden einen engen Kreis (Feld mit Getreide). Sie stellen Vogelscheuchen auf dem Feld dar. Jedes dritte Kind hat einen Luftballon (Vögel). Aufgabe der SuS ist es, die Vögel von den Ähren fernzuhalten, indem die Luftballons in die Luft geworfen werden und den Boden nicht mehr berühren dürfen.

Die Aufgabe kann durch die Anzahl der Luftballons (Vögel) variiert werden, je mehr Luftballons im Spiel sind, desto schwieriger wird es, die Vögel von den Ähren zu vertreiben. Ebenso kann die Position variiert werden: im Sitzen, im Knien, im Liegen.

