



VOM MITTELALTER ZUM WELTKULTURERBE: BROT IN GESELLSCHAFT UND POLITIK

Dem Brot und seinen „Produzenten“ wurde von jeher eine besondere Bedeutung beigemessen. In der vorliegenden Unterrichtseinheit richten wir einen historischen Blick zurück in die für Europa sehr wesentliche Epoche des Mittelalters. In jener Zeit bildeten sich die ersten gewerblichen Bäckereien, regionale Brotspezialitäten differenzierten sich allmählich und die Zünfte sorgten für eine solide Ausbildung des Nachwuchses. Anhand einer Analyse von Kunstwerken und der Erstellung eines visualisierten Vortrags erhalten die Schüler/-innen einen umfassenden Einblick in dieses Zeitalter. Schon damals wurde in Deutschland der Grundstein gelegt für das heute weltweit so beachtete Grundnahrungsmittel. Sogar zum „immateriellen Weltkulturerbe“

soll es nun avancieren – was für ein Ritterschlag! Die Auseinandersetzung mit einem Zeitungsartikel und die Verdichtung von Informationen bieten hier Anlass zur Förderung der fremdsprachlichen Kompetenzen und des kreativen Schreibens. Doch im Zusammenhang mit der Brotherstellung gibt es immer wieder auch schwierige politische Diskussionen. Unter dem aktuellen Motto „Teller versus Tank“ wird hitzig debattiert, wie wichtig der Weizenanbau für die Ernährung der Menschen in Zukunft sein wird. Dieses Themenfeld greift ein Arbeitsblatt auf und lässt die Schüler/-innen üben, aktuelle politische Diskurse nachzuvollziehen und zu reflektieren, Standpunkte zu formulieren und kritisch Stellung zu nehmen.

INHALTLICHE SCHWERPUNKTE DER UNTERRICHTSEINHEIT

- Darstellung des Brotes in der Kunst des Mittelalters
- Deutsches Brot als Weltkulturerbe
- Teller versus Tank – Fragen zur Globalisierung

LERNZIELE, METHODEN UND SOZIALFORMEN DER UNTERRICHTSEINHEIT

- Verständnis von geschichtlichen und künstlerischen Zusammenhängen
- gezielte Internet-Recherche
- Analyse von Kunstwerken
- Förderung der kommunikativen Kompetenz
- Inhalte mit Abbildungen visualisieren
- Vortrag mithilfe digitaler Präsentationsprogramme halten
- Textanalyse und kreatives Schreiben in einer Fremdsprache
- Aktivieren von Vorwissen
- den eigenen Standpunkt formulieren und vertreten
- freier Vortrag
- Einzel- und Gruppenarbeit, Austausch in der Klasse

BENÖTIGTE MEDIEN UND MATERIALIEN

- Arbeitsblatt 1: Computerarbeitsplätze mit Präsentationsprogramm
- Arbeitsblatt 2: Internet-Arbeitsplatz, Wörterbücher in verschiedenen Fremdsprachen

HINWEISE ZUM EINSATZ DER ARBEITSMATERIALIEN**EINSTIMMUNG**

- **Arbeitsblatt 1: Eine „barbarische Zeit“ – Das Bäckerhandwerk im Mittelalter**

Das Arbeitsblatt 1 thematisiert das Bäckerhandwerk im Mittelalter. Die drei abgebildeten Kunstwerke dienen der Auseinandersetzung mit dem Thema. Sie sind anonym, da sich die Schöpfer der „Kunstwerke“ zu dieser Zeit nicht so wichtig nahmen.

Zur Einstimmung lesen die Lernenden den Text auf dem Arbeitsblatt. Anschließend analysieren sie im Rahmen von Aufgabe 1 die Bilder, indem sie die aufgeführten Fragen in der Klasse besprechen.

Anschließend kann Aufgabe 2 als Gruppenarbeit durchgeführt werden. Ziel des visualisierten Vortrags ist, dass die Schüler/-innen aktiv in die Präsentationsrolle versetzt werden, sich auf mehreren Ebenen mit einem Thema auseinandersetzen und Verknüpfungsmuster schaffen. Die Zuhörenden wiederum denken den Vortrag „optisch“ mit und werden über mehrere Kanäle angesprochen. In diesem Zusammenhang empfiehlt sich zu Beginn der Gruppenarbeit ein Austausch mit allen, welches Bildmaterial (Form, Größe/Auflösung, Inhalte etc.) für die Visualisierung angemessen ist. Führen Sie nach den einzelnen Präsentationen im Plenum Feedback-Gespräche durch, sowohl zu den Visualisierungen wie auch zur Präsentationsweise.

Informationen zum Bild 1 „Bäckertauchen“:

Das Bäckertauchen oder auch Bäckerschupfen kam der Schaulust der Bevölkerung entgegen, den Bäcker kostete es allerdings meist die Existenz – manchmal sogar das Leben. Im 13. Jahrhundert wurden von den Herrschern Verordnungen über Preis und Gewicht von Brot festgelegt. Wenn ein Bäcker sich nicht daran hielt und etwa ein viel zu kleines Brot verkaufte, kamen Folterinstrumente zum Einsatz. Eine sehr bekannte Methode war das Bäckertauchen – der Beschuldigte wurde dabei in einem Käfig einige Male unter Wasser getaucht. Informationen zum Bild 3:

Bei der Backstubendarstellung handelt es sich um eine Arbeit aus dem Jahr 1540. Sie erschließt den Blick in eine mittelalterliche Bäckerei mit zwei Backöfen. Hierbei schiebt ein Bäcker gerade gegangene Teigkugeln auf einen Einschießer. Rechts erkalten mehrere Brote auf einem Holzbock, in der Bildmitte im Hintergrund knetet ein Gehilfe Teigkugeln. Eingerahmt ist die Szene durch eine bunt kolorierte Säulenarkade.

ANWENDUNG

- **Arbeitsblatt 2: Deutsches Brot – Superstar!**

Anknüpfend an den künstlerisch-historischen Einstieg in die Unterrichtseinheit steht im Arbeitsblatt 2 das deutsche Brot als mögliches immaterielles Weltkulturerbe im Fokus. Hierzu wird auf der Internetseite www.brotregister.de die Vielfalt der deutschen Brotkultur dokumentiert.

Mit Aufgabe 1 aktivieren Sie die Schüler/-innen, sich mit der Brotkultur in ihrer Region auseinanderzusetzen. Darüber hinaus können Sie zum Einstieg auch einen Austausch über UNESCO-Weltkulturerbestätten anregen bzw. aktuelle Diskurse und Geschehnisse mit aufgreifen (bspw. Dresdner Elbtal – Aberkennung des Status als Weltkulturerbe 2009).

Aufgabe 2 fordert zur Auseinandersetzung mit dem Medium Zeitungsartikel auf. Die Auseinandersetzung mit diesem Sachtext schärft das Verständnis für das Themenfeld.

Daran anschließend werden mit Aufgabe 3 die schriftliche fremdsprachliche Kompetenz und das kreative Schreiben der Schüler/-innen gefördert. Alternativ bietet sich für das Themenfeld Deutsch eine freie Erörterung an.

FESTIGUNG

- **Arbeitsblatt 3: Teller versus Tank**

Das Arbeitsblatt 3 dient der Festigung des Themas. Ziel ist, dass die Schüler/-innen nach der Bearbeitung in der Lage sind, ausgehend von ihrem erworbenen Wissen zu aktuell zentralen politischen Themen kritisch Stellung zu nehmen. Der Text „Teller versus Tank“ nimmt eine globale Perspektive auf das Thema Brot und Getreide ein und stellt heraus, wie stark verschiedene Länder aber auch unterschiedliche Themenbereiche im Zeitalter der Globalisierung miteinander vernetzt sind.

Die Aufgabe 1 besteht aus mehreren Teilaufgaben. Zu Beginn schreiben die Schüler/-innen die Pro- und Kontra-Argumente zum Thema „Biosprit“ heraus. Sie erkennen die Vorteile dieser alternativen Energiequelle, sehen aber auch den möglichen Zusammenhang zum Hunger in Entwicklungsländern, wägen beide Perspektiven gegeneinander ab und suchen nach Lösungsmöglichkeiten (z. B. Bioabfälle verwenden und die Technologien dahingehend weiterentwickeln). Anschließend diskutieren sie Vor- und Nachteile der Globalisierung und werden so für aktuelle sozialpolitische Probleme sensibilisiert. Sie lernen Argumente zu formulieren, Perspektivwechsel einzunehmen und einen eigenen Standpunkt zu entwickeln. Die nächste Teilaufgabe stellt eine logische Ergänzung zum Thema der Globalisierung dar. Die Schüler/-innen reaktivieren ihr Wissen zur freien Marktwirtschaft, wiederholen die Prinzipien des Kapitalismus und können dessen mögliche negative Auswirkungen mit aktuellen globalen Problemen in Zusammenhang setzen. In der nächsten Teilaufgabe können die Schüler/innen zeigen, dass sie in der Lage sind, einen eigenen Standpunkt zu einem kritischen Thema selbstständig zu erarbeiten und vorzutragen. In Kleingruppen stellen sie

ihre Meinung zum Umgang mit Börsenspekulationen vor. Es bietet sich an, die Stellungnahme stichpunktartig zu erarbeiten und dann weitgehend frei vor der Klasse vortragen zu lassen. Dabei können die einzelnen Redebeiträge unter den Gruppenmitgliedern gleichmäßig aufgeteilt werden. So üben die Schüler/-innen einmal mehr den freien Vortrag.

- **Arbeitsblatt 4: Multiple-Choice-Test**

Multiple-Choice-Fragen zur gesamten Unterrichtseinheit

Lösung: 1 C, 2 B, 3 A, 4 D, 5 C

- **Arbeitsblatt 5: Schon gewusst?**

Weiterführende Informationen, Wissenswertes und Anekdoten rund um das Bäckerhandwerk

FACHBEZOGENE ASPEKTE

- Kunst: Beschreibung von Inhalt, Form und Wirkung von Kunstwerken, epochenspezifische Kenntnisse (Mittelalter)
- Geschichte: Berufsbilder im Mittelalter
- Deutsch: Auseinandersetzung mit journalistischen Texten
- Fremdsprache (Englisch, Französisch, Spanisch, Türkisch): kreatives Schreiben
- Politik: Globalisierung, tagespolitische Geschehnisse
- Fächerübergreifend: Internet-Recherche, freier Vortrag

WEITERFÜHRENDE HINWEISE UND ANREGUNGEN FÜR DEN UNTERRICHT

- Im Zusammenhang mit dieser Unterrichtseinheit lässt sich u. a. auch die umfassende Kulturgeschichte des Brotes vertiefen. Neben der Darstellung in der Kunst in verschiedenen Epochen hat die Backware u. a. eine große Bedeutung im Jahres- und Lebenszyklus der Menschen. Darüber hinaus finden sich zahlreiche Beispiele in der Literatur, die sich mit diesem Grundnahrungsmittel auseinandersetzen (siehe bspw. Unterrichtseinheit 1, Arbeitsblatt 1 (Lyrik) oder die Erzählung Wolfgang Borcherts „Das Brot“).

INTERNET-TIPPS

- www.baeckerhandwerk.de
- www.brotregister.de
- www.brot-test.de



EINE „BARBARISCHE ZEIT“ - DAS BÄCKERHANDWERK IM MITTELALTER

Der Begriff Mittelalter bezeichnet in der europäischen Geschichte die Epoche zwischen dem Ende der Antike und der Neuzeit (ca. 6. bis 15. Jahrhundert). Sowohl der Beginn als auch das Ende des Mittelalters sind Gegenstand wissenschaftlicher Diskussion und werden unterschiedlich angesetzt. Fest steht, dass die Menschen – außer sie befanden sich im Adelsstand – in dieser Zeit zumeist einen sehr rauen und beschwerlichen Alltag hatten. Gewalt, Krieg und Seuchen waren allgegenwärtig. Das gesellschaftliche Leben musste weitgehend ohne festes Regelwerk funktionieren, was teilweise drastische Auswirkungen hatte, beispielsweise wenn es um Bestrafungen ging. Nicht selten spricht man in Zusammenhang mit dem Mittelalter von „barbarischen Zeiten“. Vieles war von übersteigerter Gottesfürchtigkeit oder Aberglaube geprägt. Auf der anderen Seite begannen die Städte zu florieren, Universitäten wurden gegründet und zahlreiche Überlieferungen berichten von wichtigen technologischen Fortschritten. Auch das Handwerk entwickelte sich zunehmend zu einem angesehenen

Berufsstand und organisierte sich in Zünften oder Innungen. Zu den ältesten Innungen gehört die Bäckerzunft.

In sämtlichen Epochen der abendländischen Kunst kommt dem Brot eine zentrale Rolle zu. Man findet es auf zahlreichen christlichen Motiven, oftmals in der Tradition des Abendmahls. Doch nicht nur in der religiösen Kunst fokussieren sich viele Werke auf das Brot. Schon immer haben Künstler das Brot in den Mittelpunkt ihres Schaffens gerückt und ihm verschiedene Bedeutungen beigemessen. So wurde dem Brot vor allem auch immer in Zeiten des Mangels in der Kunst Aufmerksamkeit zuteil, denn als Hauptnahrungsmittel der Menschen ist es Symbol für das Leben schlechthin. So auch im Mittelalter. Aus jener Epoche existieren heute noch einige Werke, die sich dem Thema Brot und seinen Erschaffern widmeten. Den Begriff „Kunst“ im heutigen Sinne gab es allerdings noch nicht. Jede handwerkliche Betätigung war zugleich auch künstlerisch, da stets Originale geschaffen wurden.

1. INHALT – FORM – WIRKUNG



Analysieren und interpretieren Sie die vorliegenden Bilder.

1. Beschreiben Sie den Bildaufbau von Bild 1, Bild 2 und Bild 3.
2. Beschreiben Sie die Inhalte der Bilder.
3. Beschreiben Sie die farbliche Gestaltung der Bilder.
4. Ordnen Sie die Bilder kunsthistorisch ein. Geben Sie Stilmerkmale der Epoche an, die Sie in den Bildern wiederfinden.
5. Erklären Sie den Stellenwert des Brotes innerhalb der Bilder.



Bild 1

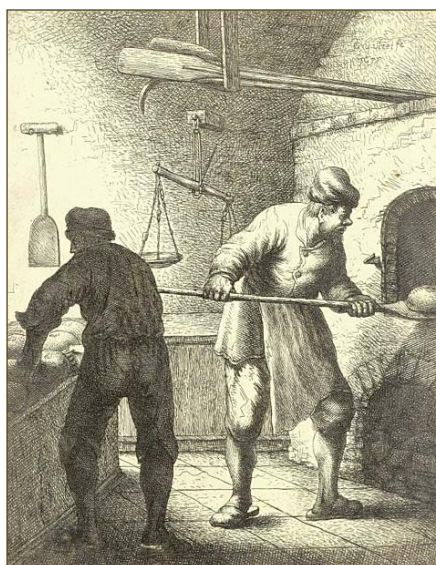


Bild 2

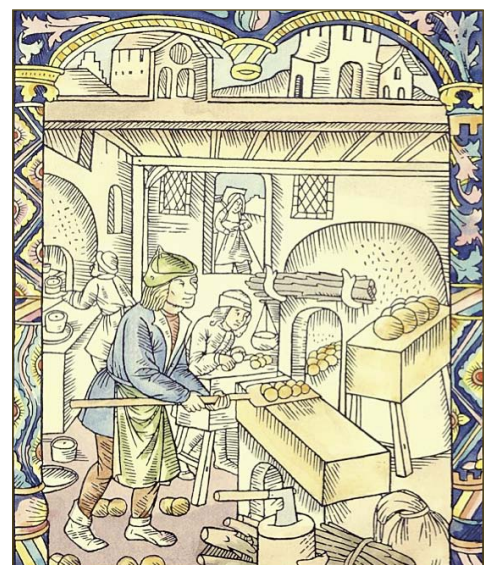


Bild 3

2. VORTRAG – VISUALISIEREN UND PRÄSENTIEREN



Bilden Sie vier Gruppen und bearbeiten Sie jeweils ein Thema.

Stellen Sie dafür einen visualisierten Vortrag zu zusammen. Das heißt, Sie verdeutlichen alle inhaltlichen Aspekte mit einem entsprechenden Foto, einem Gemälde, einer Grafik, einem Filmausschnitt oder anderen Abbildungen. Ziel ist, dass Ihre Zuhörer/-innen den Vortrag nicht nur hören, sondern auch optisch nachvollziehen bzw. mitdenken können. Nutzen Sie für die Visualisierung ein Präsentationsprogramm (z. B. Powerpoint).

Achtung: Legen Sie bei der Ausarbeitung des Themas auch stets ein Augenmerk auf den Berufsstand des Bäckers/der Bäckerin bzw. die von ihm/ihr produzierten Waren.

THEMEN ZUR AUSWAHL:

1. Handwerk im Mittelalter: Entstehung, Regelung und Ordnung der Zünfte
2. Alltag im Mittelalter: Beruf, Wohnbedingungen, gesellschaftliches Leben
3. Strafen und Sanktionen im Mittelalter: Betrugereien verlogener Bäcker und anderer Unholde
4. Esskultur im Mittelalter: Brot- und andere beliebte Speiserezepte

DEUTSCHES BROT – SUPERSTAR!

Fantasievolle Namen, geheimnisvolle Rezepturen, innovative Backverfahren und jahrhundertealte Tradition – in seiner Vielfalt und Qualität ist deutsches Brot einzigartig auf der Welt. Mit der Unterzeichnung des UNESCO-Abkommens durch die Bundesrepublik Deutschland öffnet sich ein weiterer Weg, diesen Reichtum an Brotsorten nachhaltig zu dokumentieren. Die Deutsche Brotkultur kandidiert für den Titel „Immaterielles Weltkulturerbe“.

1. INFORMATION



Auf der Internetseite www.brotregister.de werden alle Brotspezialitäten in Deutschland gesammelt.

Recherchieren Sie auf der Brotkarte (www.brotregister.de/brote-in-der-uebersicht/brotkarte), welche Brotspezialitäten aus ihrer Region eingetragen sind. Schreiben Sie acht Brotspezialitäten auf.

2. TEXT BEARBEITEN



Lesen Sie den Zeitungsartikel und geben Sie den Inhalt anschließend mit eigenen Worten wieder.

Berliner Morgenpost
WWW.MORGENPOST.DE

Brot aus Deutschland soll Weltkulturerbe werden

Wenn es ums Brot geht, führt Deutschland die Weltrangliste an: Nirgendwo sonst auf der Welt gibt es so viele Brotsorten – 300 an der Zahl – wie hierzulande.* Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks will das Grundnahrungsmittel nun von der Unesco schützen lassen.

Von Barbara Möller

Von Barbara Möller

Man könnte auch ohne Brot leben. Die Chinesen beweisen es. Doch ein Leben ohne Brot wäre, um die Sentenz eines deutschen Denkers abzuwandeln, zwar möglich, aber sinnlos. Jedenfalls hierzulande. Wo man bekanntlich das beste Brot der Welt backt und wo man mit Brot alle Mahlzeiten durchdeklinieren kann: Frühstücksbrot, Mittagbrot, Abendbrot. Und dazu kommen ja noch schöne Extras wie Schulbrot, Pausenbrot oder Gnadenbrot.

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, der die deutsche Brotvielfalt von der Unesco als Weltkulturerbe schützen lassen will, lässt alle deutschen Sorten im „Deutschen Brotregister“ registrieren. Deutschlands oberster Bäcker, der Hamburger Peter Becker, schätzt, dass es etwa 300 signifikant unterschiedliche Brotsorten bei uns gibt. „Signifikant heißt nicht, dass einer eine Prise Salz mehr nimmt als der andere.“ Auf die Zahl an sich, sagt Becker, komme es ihm eigentlich gar nicht an, sondern auf den Beweis, dass Deutschland in puncto Brot ein Schlaraffenland sei. Was im Übrigen jeder bestätigen kann, weil quasi an jeder Ecke eine Bäckerei ist.

2526 Spezialitäten im Register

Das Deutsche Brotregister ist seit dem Frühjahr im Internet einsehbar und kann von jedem deutschen Bäcker mit seiner



Kreation ergänzt werden. Bis gestern waren dort 2526 Brotspezialitäten erfasst, zuletzt Schöpfungen wie „Leo der Körnige“, „Eifelprotz“, „Klosterbruder“ oder „Opa-Theo-Brot“. Unter www.brotregister.de können Mitglieder der Bäckerinnung ihre Spezialitäten anpreisen.

Die Deutschen sind nicht nur berühmt für ihr Brot, sondern sie essen auch viel davon: 53 Kilogramm pro Jahr. Aber die Osteuropäer schaffen viel mehr – die Rumänen haben beispielsweise einen Pro-Kopf-Verbrauch von 100 Kilo –, und die Weltmeister unter den Brotessern sind die Türken mit 200 Kilogramm Ekmek pro Jahr. Ein Fladenbrot, das prak-

tischerweise mit allem gefüllt (Döner) oder in alles eingetunkt werden kann. Andererseits ist dieses Ekmek ja ein Nichts von einem Brot im Vergleich zu deutschem Misch-, Vollkorn- oder Schwarzbrot. Und ein Deutscher, der im Urlaub wochenlang Ekmek essen muss oder labberiges amerikanisches Weißbrot oder spanisches Pan tostado, sehnt sich irgendwann zurück.

Deutsches Brot ist der Inbegriff von Heimat. Ähnlich gefühlsbeladen wie der deutsche Wald oder Weihnachten. Deutschlands Exilanten haben ihr Heimweh auch ans Brot geknüpft. Wie Bert Brecht 1941: „Es gibt kein richtiges Brot in den Staaten, und ich esse gern Brot!“

Es gibt auch hübsche Brot-Bonmots wie „In der Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot“ oder „Heut‘ mach ich mir kein Abendbrot, heut‘ mach ich mir Gedanken“. Andererseits hört der Spaß aber auch schnell wieder auf. Weil Brot in Deutschland nach wie vor als existenzielles Grundnahrungsmittel empfunden wird. Genauer gesagt: gutes Brot. Wer nicht selbst zu denen gehört, die lange

Wege in Kauf nehmen, um sich gutes Brot zu beschaffen, kennt ganz sicher Leute, die so etwas machen. Als spleenig gilt das nicht. Schon gar nicht in Zeiten, in denen Billig-Brot-Läden wie Pilze aus dem Boden schießen. Läden, in denen ein Kilogramm Industriebrot 1,80 Euro kostet.

„Da wird man auch satt von“, sagt Peter Becker, aber man sieht ihm an, dass ihm dieser Trend Kopfschmerzen bereitet, weil er das Bäckerhandwerk beschädigt. Ein gutes Brot veranschlagt Becker beim Preis „um die drei Euro“ pro Kilogramm. „Davon esse ich die ganze Woche.“

Dass ausgerechnet Deutschland zum berühmten Brotland geworden ist und nicht Ägypten, wo man, wie die Archäologen sagen, schon vor 5000 Jahren Brot aus Sauerteig gebacken hat, liegt tatsächlich an den klimatischen Bedingungen: Wer gutes Brot backen will, braucht dazu nämlich vor allem gutes Getreide und gutes Wasser. Die schier endlose Vielfalt verdankt sich der geografischen Lage: Von allen, die hier im Laufe der Jahrhunderte durchwanderten übernahmen unsere Vorfahren Kniffe und Rezepturen.

Keinesfalls in den Kühlschranks

Gutes Brot schimmelt übrigens nicht, wenn man es richtig aufbewahrt. Also in einem Brottopf oder Brotkasten. Auf gar keinen Fall im Kühlschrank denn wenn man es da wieder herausholt, schmeckt es fade und altbacken. Ein Reinheitsgebot in Sachen Brot gibt es nicht. „Ist auch nicht nötig“, sagt Peter Becker, „weil alle Zutaten lebensmitteltechnisch einwandfrei sind.“ Auch gegen Vormischungen hat er generell nichts einzuwenden. Entscheidend sei ohnehin die Zeitschiene: „Wie lange lasse ich den Teig ruhen? Wie heiß backe ich an? Wie lange backe ich?“ Gutes Brot halte vier Wochen. Vorausgesetzt, es sei aus gutem dunklem Sauerteig gemacht, Teigfestigkeit und Backzeit hätten gestimmt. Poröses Brot setze deshalb schneller Schimmel an, weil es den Pilzen mehr Angriffsfläche biete.

Als gute Brotbäcker gelten neben den Europäern die Südamerikaner und die Iraner. Die kommen regelmäßig nach Deutschland, um in Weinheim an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk ihr Handwerk zu

verfeinern.** Es gibt deutsche Meisterschaften für Bäckerge-sellen und Europameisterschaften. Es gibt 44000 Bäckerläden, die von 14500 Bäckereien betrieben werden. Und es gibt schon länger Nachwuchssorgen. Bäcker sei ein toller Beruf, sagt Becker, das wüssten die meisten Jugendlichen nur nicht. „Die Ausbildung ist technisch anspruchsvoll, es macht Freude, im Team zu arbeiten und selbstständig machen kann man sich auch.“ Bleiben die Arbeitszeiten. Mitten in der Nacht aufzustehen ist ja nicht jedermanns Sache.

Brotmuseen gibt es in Deutschland natürlich auch. Das bedeutendste befindet sich in Ulm. Gegründet wurde es 1955 von Willy Eiselen, der vor dem Krieg eine Malzfabrik in Ulm gekauft hatte, die auch Backmittel herstellte. Heute heißt es „Museum der Brotkultur“. Der Name solle verdeutlichen, dass man besonderes Gewicht darauf lege, „das Brot umfassend in seinen historischen, kunst- und kulturgeschichtlichen, handwerklichen, sozialpolitischen und technikgeschichtlichen Zusammenhängen zu zeigen“.

© Berliner Morgenpost 2011 – Alle Rechte vorbehalten

Anmerkungen:

* Hier handelt es sich um eine veraltete Zahl. Im Rahmen des Projektes „Deutsche Brotkultur“ beschäftigt man sich mit der genauen Erfassung. Im Allgemeinen spricht man im Deutschen Bäckerhandwerk weniger von Brotsorten sondern eher von Spezialitäten. Weitere Infos unter: www.brotregister.de

** Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks verfügt bundesweit über acht Akademien. In Weinheim befindet sich die „Bundesakademie“. Sie ist u. a. für die Kontakte in das Ausland zuständig.

3. ZUSAMMENFASSUNG UND STELLUNGNAHME



Schreiben Sie eine Zusammenfassung des Zeitungsartikels in einer Fremdsprache. Formulieren Sie im letzten Abschnitt des Textes Ihre Meinung zum Thema. Nutzen Sie bei Bedarf die Schlüsselwörter. Verwenden Sie maximal 400 Wörter.

SCHLÜSSELWÖRTER				
Deutsch	Englisch	Französisch	Spanisch	Türkisch
Bäckerhandwerk	bakery craft	artisan boulanger	oficio de panadero	fırıncılık
Fladenbrot	pita bread	pain galette	pan pita	pide ekmeği
Grundnahrungsmittel	staple food	aliment de base	alimento básico	temel besin maddesi
Innung	guild	syndicat (des artisans boulangers)	una corporación	esnaf birliği
Mischbrot	brown bread	pain semi-complet	pan moreno	esmer ekmek
Sauerteig	sourdough	pain au levain	el fermento	mayalılık hamur
Schwarzbrot	coarse rye bread	pain noir	pan negro	siyah ekmek
Teig	dough	pâte	masa	hamur
Vollkornbrot	wholewheat bread	pain complet	pan integral	kepekli ekmek
Weltkulturerbe	cultural heritage	patrimoine mondial	patrimonio cultural de la humanidad	dünya kültür mirası
Weltrangliste	global ranking	classement mondial	ranking mundial oder clasificación mundial	dünya hiyerarşisi
Zentralverband	central association	syndicat général	asociación central oder sede central	federasyon

TELLER VERSUS TANK

1. PRO UND KONTRA



Lesen Sie den Text aufmerksam durch. Unterstreichen Sie in dem Text Pro- und Kontraargumente zu der Frage, ob die Gewinnung von Bioenergie sinnvoll ist. Bearbeiten Sie danach die folgenden Aufgaben:



1. Schreiben Sie die Pro- und Kontra-Argumente aus dem Text heraus und diskutieren Sie diese in der Klasse. Suchen Sie dann gemeinsam nach Kompromissen und Lösungsvorschlägen im Konflikt „Teller versus Tank“.
2. Notieren Sie in Partnerarbeit, was Globalisierung für Sie bedeutet. Wo sehen Sie Vor- und Nachteile der Globalisierung? Welche Vor- und Nachteile werden im Text angesprochen?
3. Diskutieren Sie Ihre Ergebnisse in der Klasse. Finden Sie gemeinsam weitere kritische Themen rund um das Thema Globalisierung.
4. Klären Sie in Kleingruppen die Prinzipien der freien Marktwirtschaft. Wie regulieren Angebot und Nachfrage den Markt? Wie entsteht der Preis für ein Produkt?
5. Entwickeln Sie in der Gruppe eine Stellungnahme zum Umgang mit Spekulationen an der Börse. Gebrauchen Sie dabei Ihr Wissen über die letzte Finanzkrise und berücksichtigen Sie die Informationen aus dem vorliegenden Text. Tragen Sie die Stellungnahme der Klasse vor und werten Sie diese gemeinsam aus.

TELLER VERSUS TANK – EINE HITZIGE DISKUSSION GLOBALEN AUSMASSES

Brot ist seit mehr als 6.000 Jahren das Hauptnahrungsmittel des Menschen. Doch was tun, wenn dieses kostbare Gut knapp wird?

Global gesehen wird ausreichend Nahrung produziert. Laut aktuellem World Food Report der UNO kann die Weltlandwirtschaft heute problemlos fast 12 Milliarden Menschen ernähren. Das ist fast das Doppelte der Weltbevölkerung. Allerdings ist der Zugang zu wertvollen Ressourcen wie Getreide ungleich verteilt. Dies hat verschiedene Gründe.

Einen dieser Gründe sehen viele Experten in der steigenden Produktion von so genanntem „Biosprit“. Dazu zählen Biodiesel und Bioethanol. Biodiesel wird durch die Verbrennung von Raps gewonnen; Bioethanol durch die Vergärung von zucker- oder stärkehaltigen Pflanzen wie etwa Weizen.

PFLANZEN TANKEN? DAS KLINGT DOCH EIGENTLICH GANZ GUT

Tut es auch, sagen Befürworter des Biosprits. Denn sogenannte fossile Energie-Rohstoffe wie Öl, Kohle, Gas oder Uran werden auf unserem Planeten immer knapper. Schnell nachwachsende Rohstoffe wie Weizen oder Raps zu verheizen scheint da weitaus nachhaltiger als Erdöl, das Jahrmillionen braucht, um zu entstehen. Zudem sei der Pflanzenkraftstoff klimafreundlich weil CO₂-neutral, so die Befürworter. Und im Gegensatz zu anderen erneuerbaren Energieformen wie Wind und Sonne sind die Rohstoffe der Bioenergie speicher- und damit gut kalkulierbar.

WO IST DANN ABER DER HAKEN?

Kritiker des Biosprits argumentieren, dass durch den Anbau von Energiepflanzen wertvolle Flächen für den Anbau von Lebensmitteln wegfallen. Diese Flächenkonkurrenz habe zur Folge, dass das Angebot an Brotgetreide sinke, während die Nachfrage gleichbleibt bzw. sogar ansteigt. Damit käme es in der Folge auch zur Preiserhöhungen für Brotwaren. Tatsächlich ist der Getreidepreis in Deutschland in diesem Jahr so hoch wie nie in den letzten 25 Jahren, was letztendlich bedeutet, dass der Verbraucher beim Brot- und Brötchenkauf tiefer in die Tasche greifen muss.

Des Weiteren treffe die Gewinnung von Biosprit die eh schon ärmsten der Armen in der Welt. Denn ausweichend wird das Getreide für Europa in Entwicklungsländern angebaut, so dass die Menschen vor Ort dann keine Flächen mehr zum Anbau ihrer eigenen Nahrung haben. Da stellt sich die Frage: Darf man Lebensmittel einfach so verfeuern, während anderswo Menschen verhungern? Die Internationale Union der Bäcker und Konditoren (UIB), die mehr als 300.000 Bäckereien in 45 Ländern vertritt, sagt „Nein!“. Sie fordert alle Regierungen und internationalen Behörden in der Welt auf, die Nutzung von Ackerland zu anderen Zwecken als dem Anbau von Lebensmitteln zu verbieten.

Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz bestreitet allerdings, dass E10, welches aus Bioethanol hergestellt wird, für den Anstieg der Lebensmittelpreise und so für Hungerkatastrophen verantwortlich ist. Der Biosprit beeinflusse die Preisentwicklung allenfalls in „äußerst geringem Umfang“. Entscheidend seien Faktoren wie steigende Produktionskosten, die Zunahme der Weltbevölkerung, Ernteaufälle und schließlich die Spekulation mit Agrarrohstoffen.

DIE GETREIDEZOCKER

Extreme Dürre in den USA, Trockenheit und Brände in Russland – was hat das mit dem Anstieg des Getreidepreises in Deutschland zu tun?

Mitte des 19. Jahrhunderts verbesserten sich die Transportmöglichkeiten von Handelswaren. Im Zuge der Kolonialisierung wurden neue Territorien für die Lebensmittelversorgung erschlossen. Dies hatte zur Folge, dass Getreide zu einem weltweiten Handelsgut wurde. Kam es in Deutschland aufgrund schlechter Ernten zur Getreideverknappung, konnte es aus den USA, Kanada oder Australien importiert werden.

Das gilt auch heute noch. Aber die starke Abhängigkeit vom Weltmarkt hat auch negative Auswirkungen. Amerika und Russland gehören zu den führenden Exportländern von Weizen. Sie versorgen große Teile der Weltbevölkerung mit diesem wichtigen Lebensmittel. Kommt es zu Einbrüchen in der Ernte und zu Versorgungsengpässen, hat dies eine internationale Preiserhöhung zur Folge, da die weltweite Nachfrage das Angebot übersteigt. So werden auch die Getreidepreise in Deutschland maßgeblich von den internationalen Rohstoffmärkten bestimmt, auch wenn die deutschen Mühlen 95 Prozent ihres Getreides aus dem Inland beziehen.

Das hat auch mit den Spekulationen an den Rohstoffbörsen zu tun. Im Jahre 1848 wurde in Chicago die Weizenbörse gegründet. Seitdem liegt hier das Zentrum des internationalen Weltweizenhandels. Gehandelt wird mit Verträgen zur Lieferung von zukünftigen Mengen einer bestimmten Ware. Indem Bauern oder Brotfabriken Getreide schon vor der Ernte zu einem fest vereinbarten Preis verkaufen oder kaufen, können sie sich gegen unerwünschte Preisentwicklungen schützen.

Dies allerdings, sagen Kritiker, mache heute nur noch etwa 20 Prozent des Geschäftes an der Börse aus. 80 Prozent diene ausschließlich der Kapitalanlage und damit der Spekulation. Dabei setzen die Anleger auf Papiere, die den eigentlichen Handel mit Rohstoffen und Nahrungsmitteln nur nachbilden. Durch ihre Investitionen beeinflussen sie die Nahrungsmittelpreise, ohne dass sie ein Interesse haben, Weizen oder Mais wirklich zu kaufen oder zu verkaufen und können so erhebliche Preisschwankungen herbeiführen.

MULTIPLE-CHOICE-TEST



Im folgenden Test können Sie überprüfen, ob Sie sich die Informationen aus den vorherigen Aufgaben richtig gemerkt haben:

1. Bioethanol, auch als „Biosprit“ bekannt, wird u. a. gewonnen durch:

- A ☐ die Verbrennung von Raps
- B ☐ die Kultivierung von Mais
- C ☐ die Vergärung von Weizen
- D ☐ den Abbau von Erdöl

2. Im Mittelalter blieben die Künstler zumeist:

- A ☐ unter sich
- B ☐ anonym
- C ☐ allein
- D ☐ unverheiratet

3. Wie nannte man im Mittelalter eine Foltermethode speziell für Bäcker?

- A ☐ Bäckertauchen
- B ☐ Bäckersenken
- C ☐ Bäckerfesseln
- D ☐ Bäckerschleifen

4. Wo wurde 1848 die Weizenbörse gegründet?

- A ☐ Vancouver
- B ☐ Washington
- C ☐ London
- D ☐ Chicago

5. Auf Türkisch übersetzt heißt das Wort Brot:

- A ☐ Ciabatta
- B ☐ Fladenbrot
- C ☐ Ekmek
- D ☐ Izmir



SCHON GEWUSST?

Schon im Mittelalter wurde zwischen dem Grad des Lehrlings und des Meisters der Geselle eingeführt. Er hatte mehrere Jahre zu Wandern und lernte so neue Brot-, Brötchen- und Kuchensorten kennen, aber auch andere Städte, eine andere Welt, andere Sprachen. In der Stadt, in welcher er Meister und damit selbstständig werden wollte, musste er einige „Mutjahre“ (Bewährungsjahre) arbeiten, bis er seine Prüfung, das Meisterstück, machen durfte.

Am Anfang der Französischen Revolution kam es im Herbst 1789 zu großen Versorgungsengpässen in Paris. Die Schlangen vor den Bäckerläden wurden täglich länger. Eine bedrohliche Aussage begann unter den armen und verzweifelten Frauen umzugehen: „Es wäre besser, wenn wir den „Bäcker“ und die „Bäckerin“ hier in Paris hätten; dann hörte der Hunger rasch auf!“ Sie meinten damit den König und die Königin, die in Versailles Menuett tanzten und Festmähler gaben. Am 4. Oktober marschierten tausende von Frauen nach Versailles und forderten von der Nationalversammlung nach Brot: „Wir kommen, um Brot zu verlangen“.