Zeitschrift: Schweizer Schule
Herausgeber: Christlicher Lehrer- und Erzieherverein der Schweiz
Band: 64 (1977)
Heft: 20

Artikel: Unser Getreide
Autor: Siegrist, Monika
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-534632

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Unser Getreide

Monika Siegrist

Ich habe im Folgenden eine Unterrichtseinheit für die Unterstufe ausgearbeitet. Ich lege grossen Wert darauf, dass sich der Lehrer vor der Durchführung der einzelnen Lektionen mit dem Thema genauestens auseinandersetzt; deshalb die vorausgehenden methodischen Überlegungen.

«Unser Getreide» ist ein unerschöpfliches Thema. Bereits für die Unterstufe lässt sich einiges verwirklichen. Auch ein Erstklässler kann den Werdegang vom Korn zum Brot verfolgen. Auch er kann ein Brot backen. Das Erlebnis ist gross. Je nach Durchführung ist es möglich, die verschiedenen Getreide- und Brotarten mit der 1. Klasse zu behandeln.

1. Didaktische Überlegungen

1.1 *Analyse der sachlichen Zusammenhänge*

1.1.1 In welchem grösseren Sinn- und Sachzusammenhang steht der Lehrinhalt?

Aus Getreide werden verschiedene Nahrungsmittel hergestellt.

Es gibt verschiedene Getreidearten, die auch verschieden gebraucht werden.

Am Getreidebau und der Getreideverarbeitung sind verschiedene Berufe beteiligt (Landwirt, Müller, Bäcker . . .).

Das Brot ist eines von vielen Getreideprodukten. Der Vorgang ist exemplarisch für andere Backvorgehen.

1.1.2 Welche begrifflichen Elemente liegen dem Lehrinhalt zugrunde?

Verschiedene Getreidearten: Gerste, Weizen, Hafer, Roggen, Mais, Hirse, Reis.

Getreideerzeugnisse: Stroh, Griess, Mehl, Brot, Haferflocken, Malzzucker, Futtermittel, Seile, Matten, Strohhüte, Papier.

Verschiedene Brotarten: Waadtländer Kreuzbrot, Ringbrot, Vollkornbrot, Tessinerbrot, Walliserbrot, Weggen, Luzernerbrot, Zürcherbrot, Parisette.

Vom Korn zum Brot: Acker, säen, dreschen (Dreschflegel, Mähdrescher), mahlen, Teig, backen, Müller, Mühle, Backstube, Bäcker, Landwirt.

1.1.3 Welche kausalen und funktionalen Beziehungen bestehen zwischen den einzelnen begrifflichen Elementen?

Mehl enthält: Stärke, Eiweiss, Zucker, Fett, Mineralsalze und Wasser. Diese Nährstoffe sind auch in anderen Nahrungsmitteln enthalten wie z. B. Stärke in der Kartoffel usw. Die Stärke im Mehl ist für die Krumenbildung des Brotes wichtig.

Das Mahlen ist ein Zerkleinerungsvorgang: Griess, Mehl (verschiedene Mehlarten).

1.2 *Erhebung der Lernvoraussetzungen*

1.2.1 Ist bei den Schülern für dieses Thema bereits ein Interesse vorhanden?

Der Schüler isst jeden Tag Brot. Es ist für ihn ein kaum wegzudenkendes Nahrungsmittel.

Einige Schüler haben evtl. der Mutter beim Backen eines Brotes zugeschaut. Diese Erfahrungen können sie in die Klasse bringen. Auf dem Land ist die Mühle z. T. noch ein Begriff. Es gibt Schüler, die das Mahlen bereits gesehen haben. Dem Wort «Brot» begegnet der Schüler immer wieder: «Brot für Brüder», im Gebet: «. . . unser tägliches Brot . . .» und in der Eucharistiefeier.

1.2.2 Welche Einsichten, Begriffe, Fertigkeiten dürfen beim Schüler vorausgesetzt werden?

Verschiedene Getreidearten sind dem Schüler (vor allem dem Bauernkind) bereits bekannt; ebenso verschiedene Brotformen.

Jedes Kind hat sicher schon einmal Brot eingekauft. Einige Kinder haben vielleicht beim Backen mitgeholfen.

1.3 *Analyse der didaktischen Zusammenhänge*

1.3.1 Welche Zukunftsbedeutung hat der Lehrstoff für die Schüler?

Bauer, Müller und Bäcker sind verschiedene Berufe, die der Schüler als Erwachsener ergreifen kann.

In den oberen Klassen dürfte ihn die Geschichte des Brotes interessieren, ebenso die Entstehung der verschiedenen Brotarten und die Entwicklung des Getreideanbaus, der Mühlen und der Bäckereien.

Naturkunde: Die Getreidearten gehören zur Familie der Gräser. Die Behandlung dieser Familie ist in den oberen Klassen möglich.

1.3.2 Beziehungsherstellung
Evtl. haben die Schüler bereits Bohnen gepflanzt oder Blumen gesät. Der gleiche oder ähnliche Vorgang geschieht auch beim Akkerbau (säen, pflegen . . .). Frühere Erlebnisse mit Brot und backen (Bäckerei) tragen dazu bei, den jetzigen Stoff besser zu verstehen.

1.3.3 Erklärungs- und Transferwert
Beim Backen werden Farbe und Form verändert. Um ein Gebäck herzustellen, braucht es verschiedene Zutaten. Dies ist typisch für alles Backen.
Der Getreideanbau ist eine Arbeit des Bauern. Die Verarbeitung des Getreides hat eine technische Verwandlung erfahren, wie viele andere Arbeiten in unserem Wirtschaftsleben.

2. Methodische Planung

Für die Unterstufe unterteile ich dieses Thema in vier Lektionen:
1. Lektion: Verschiedene Getreidearten
2. Lektion: Vom Korn – zum Mehl – zum Brot (verbunden mit Lehrausgang)
3. Lektion: Verschiedene Brotarten
4. Lektion: Wir backen ein Brot (evtl. Besuch in einer Bäckerei)

Jeder Lehrer soll selber entscheiden, was er mit seinen Schülern behandeln kann. Ich zeige verschiedene Möglichkeiten auf; alle können kaum ausgeführt werden.

2.1 *Verschiedene Getreidearten*
Material:
- Halme von verschiedenen Getreidearten
- Bilder von Getreidefeldern
- evtl. Dias von Getreidefeldern
- evtl. Nahaufnahmen von verschiedenen Getreidesorten
- A 1

2.1.1 Lernziel
- Der Schüler soll erfahren, dass es verschiedene Getreidearten gibt, die ganz bestimmte Merkmale aufweisen.
- Der Schüler soll fähig sein, die wichtigsten Getreidearten zu unterscheiden. Als Kontrolle diene A 1 oder verschiedene Getreidearten und Bilder.

2.1.2 Einstieg
Evtl. steht in der Nähe ein Getreidefeld oder ein Stoppelfeld (im Herbst). Wir gehen mit den Schülern dorthin und sprechen über dieses Feld: hier ist einmal Getreide gewachsen; der Mähdrescher ist gekommen; er hat Stroh gemacht usw.
Andere Möglichkeit:
Die Schüler erhalten Bilder von Getreidefeldern. In Gruppen unterhalten sie sich über diese Bilder. Im Klassengespräch tragen wir Einzelheiten zusammen.

2.1.3 Erarbeitung
Arbeit im Schulzimmer: In Partnerarbeit können die Schüler über die verschiedenen Eindrücke des eben besuchten Getreidefeldes sprechen. Im Klassenverband äussern sich die Schüler.
Analoge Arbeit mit den Bildern: die Abbildungen an die Moltonwand heften.
Ich habe verschiedene Ähren mitgenommen. Nachdem ich die Klasse in Gruppen eingeteilt habe, gebe ich jeder Gruppe eine Ähre. Die Gruppenmitglieder sprechen darüber. Einige wissen sogar den Namen dieser Getreidesorte. Der Lehrer gibt Auskunft und beobachtet.
Auswertung der Gruppenarbeit: Jede Gruppe spricht über das, was sie gesehen hat. Wir heften die Frucht mit dem richtigen Namen an die Moltonwand.

Begriffe, die zu erarbeiten sind:
Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Mais, Hirse, evtl. Reis.
Merkmale (dient als Unterlage für den Lehrer):

Weizen:
Die Ähre ist vierseitig. Die Spelzen (Hülse des Korns) sind bauchig und eiförmig. Meistens tragen sie keine Grannen. Weizen wird in der Schweiz am meisten angebaut. Er stammt wahrscheinlich aus Afghanistan. Auf den Absätzen der Ährenspindel sitzt je ein vierblütiges Ährchen. Der Weizen blüht im Juni.

Gerste:
Die Ährchen tragen lange Grannen. Im Juni oder Juli blüht die Pflanze. Es gibt eine Winter- und eine Sommerfrucht. Sie stammt aus Abessinien oder Südostasien. Auf jedem Absatz der Ährenspindel sitzen drei einblü-

tige Ährchen. Das Korn ist von den mit ihm verwachsenen Spelzen eingeschlossen. Die Gerste ist unser niedrigstes Getreide.

Hafer:
Die Körner wachsen an Verzweigungen. Dies ist eine Rispe. Hie und da hat er kleine Grannen. Der Hafer blüht vom Juni bis August. Die langgestreckten Früchte sind von den Spelzen umhüllt.

Roggen:
Der Roggen ist eine Ährenspindel. Die Körner wachsen rund herum. Der Roggen ist unser höchstes Getreide. Seine Halme werden bis zu zwei Meter hoch. Der aus Iran stammende Roggen war ursprünglich ein Unkraut im Weizenfeld. Die Ähre ist vierkantig. Im reifen Zustand wird sie nickend.

Mais:
Die Blütenstände befinden sich in den Blattachseln. Diese Kolben sind von Hochblättern umhüllt. Die reifen, meist gelben Früchte werden zu Süssspeisen, Maisbrei oder Polenta verarbeitet, oder sie werden verfüttert.

Hirse:
Hirse ist ein bedeutendes Getreide heisser Gebiete. Es bringt an überhängenden Rispen viele kleine Körner hervor. Bei uns findet es für Suppe Verwendung.

Reis:
Reis ist etwa seit 5000 Jahren in China kultiviert. Es ist das Hauptnahrungsmittel für ein Drittel der Menschheit. Der Reis wird in überfluteten Äckern angebaut. Aus Reiskörnern sind Griess und Stärke herstellbar, nicht aber backfähiges Mehl.

Vertiefung:
Arbeit an der Moltonwand: Die Getreidesorten werden unter der Klasse verteilt; ebenso die Kärtchen. Ein Schüler steht mit dem Halm vor der Klasse, ein Schüler steht mit dem dazu passenden Kärtchen daneben.
Oder: Der Lehrer vertauscht die Kärtchen an der Moltonwand, die Schüler ordnen.

Arbeitsblatt
In Partnerarbeit sprechen die Schüler über das Arbeitsblatt. Sie suchen die dazu passenden Namen und vergleichen an der Moltonwand. Wir vergleichen in der Klasse. Anschliessend schreibt jeder Schüler den betreffenden Namen darunter (ausmalen).

2.1.4 Kontrolle
Diese Stillbeschäftigung kann als Kontrolle dienen. Oder: Während der Stillbeschäftigung kommen immer zwei Schüler an die Moltonwand und legen die Kärtchen hin, die der Lehrer vorher abgenommen hat. Oder: Der Lehrer zeigt verschiedene Dias mit Nahaufnahmen von verschiedenen Getreidearten; der Schüler schreibt die Namen auf.

Lösungen zu A 1:
Weizen, Hafer, Gerste, Roggen, Mais, Hirse (von links nach rechts)

2.2 *Vom Korn – zum Mehl – zum Brot*
Material:
- Getreidekörner
- Werkzeuge der damaligen Getreideherstellung (Dreschflegel)
- Bilder von Getreideverarbeitung
- Erde und Joghurtbecher
- A 2 und A 3

2.2.1 Lernziel
- Der Schüler lernt die damalige mühsame Arbeit der Getreideverarbeitung kennen, indem er selber mit damaligem Werkzeug Mehl herstellt.
- Der Schüler lernt die Pflege einer Pflanze und beobachtet sie.
- Der Schüler soll fähig sein, die verschiedenen Stationen der Getreideverarbeitung anhand einer Bildfolge zu versprachlichen und zu beschriften (A 2).
- Der Schüler lernt die Arbeit eines Müllers kennen.

2.2.2 Einstieg
Jeder Schüler bekommt ein Korn. Die Schüler äussern sich frei darüber. Evtl. hält der Lehrer die Äusserungen an der Wandtafel fest.

2.2.3 Erarbeitung
In einem Partnergespräch besprechen die Schüler, was sie mit diesem Korn (oder mit vielen Körnern zusammen) tun könnten. Der Lehrer nimmt die Beiträge der Schüler ungeordnet entgegen. Sicher sagt ein Schüler, dass man aus allen Körnern zusammen Mehl machen könnte.
Heute wollen wir den Weg vom Korn – zum Mehl – zum Brot verfolgen.
Wir können die verschiedenen «Stationen» im Klassenverband erarbeiten. Zu jeder Sta-

tion hängen wir ein Bild an die Moltonwand (analog A 2). Die Schüler versprachlichen und führen die Tätigkeit an Ähren aus. Oder: Wir teilen die Klasse in Gruppen ein. Jede Gruppe erhält ein Bild, worauf eine «Station» abgebildet ist. Die Gruppenmitglieder sprechen über die Darstellung. Anschliessend wird jedes Bild mit Kommentar von den Schülern an die Moltonwand gehängt (ungeordnet). Die Darstellungen ordnen wir nachher der Reihe nach (der Lehrer gibt entsprechende Impulse). Die Versprachlichung des Werdeganges ist sehr wichtig. Wir repetieren; zu jedem Bild legen wir ein Kärtchen mit der entsprechenden Bezeichnung: pflügen, säen, wachsen, mähen, dreschen, in die Mühle bringen, mahlen, Teig zubereiten, backen, Brot essen.

Vertiefung:
(Lehrer, die gerne fotografieren, können eine Diareihe herstellen: vom Korn – zum Mehl – zum Brot und diese hier einsetzen.)
Der Lehrer vertauscht die Darstellungen oder Beschriftungen an der Moltonwand. Die Schüler ordnen (analog 2.1.3).

2.2.4 Kontrolle
A 2: Die einzelnen Bilder des Arbeitsblattes beschriften. Die Schüler arbeiten allein oder zu zweit; ausmalen.
A 3: Die Bilder sind ungeordnet auf dem Blatt. Die Schüler schneiden die einzelnen Darstellungen aus und kleben sie in der richtigen Reihenfolge auf ein Blatt; ausmalen.

Lösungen zu A 2:
(von links nach rechts)
Pflügen, säen, wachsen, Mähdrescher (mähen und dreschen), mahlen, Mehl, backen, Brot essen

2.2.5 Handeln
In einer anschliessenden Stunde setzen die Schüler die Körner (Körner im Wasser aufquellen lassen). Dazu brauchen sie Erde und einen Joghurtbecher (evtl. können die Schüler in einem Garten säen, je nach Jahreszeit). Wir beobachten den Werdegang des Getreides, wir dreschen und mahlen (Mörser, Steine).
Die Schüler nehmen Ähren in die Schule (sinnvolle Hausaufgabe; evtl. Partnerarbeit: ein Bauernkind und ein Arbeiterkind). Nicht zu viele! Wir dreschen und mahlen, wie es die Leute früher taten. (Viele Bauern haben das Werkzeug noch auf dem Estrich und stellen es uns gerne zur Verfügung.)
Vielleicht befindet sich in unserer Nähe eine Mühle. Wir fragen den Besitzer, ob wir sie besuchen dürfen. Die Schüler können die Verarbeitung und die verschiedenen Maschinen beobachten. Anschliessend repetieren wir noch einmal mit Hilfe des Arbeitsblattes und der Moltonwanddarstellung.

2.3 *Verschiedene Brotarten*
Material:
- Brot des eigenen Kantons
- Darstellung verschiedener Brotarten
- evtl. Werbematerial von einem Bäcker

2.3.1 Lernziel
Der Schüler soll die verschiedenen Brotarten, denen er am häufigsten begegnet, kennen lernen. Zur Kortrolle diene A 4.

2.3.2 Einstieg
Der Lehrer bringt das übliche Brot seines Kantons in die Schule. Die Schüler äussern sich frei.

2.3.3 Erarbeitung
Wir schauen dieses Brot genauer an. Die Schüler versuchen, die Form des Brotes auf ein Blatt (oder Zeichnungsheft) zu zeichnen. Dies ist eine Art von Brot, wie es bei uns gebacken wird. Sicher haben die Schüler schon andere Brotformen gesehen. In Partnerarbeit oder einzeln versuchen sie, andere Brotformen auf ein Blatt zu zeichnen (evtl. ein paar Schüler an die Wandtafel). Anschliessend versuchen sie, die Art der Klasse vorzustellen.
Erarbeitung im Klassenverband: Wir legen die von den Schülern gezeichneten Bilder oder Werbematerial an die Moltonwand und beschriften sie entsprechend (analog A 4). Die Schüler schreiben die entsprechende Bezeichnung unter die Zeichnung.

2.3.4 Kontrolle
A 4: Im Klassenverband beschriften wir A 4. Die entsprechenden Bezeichnungen stehen an der Wandtafel oder Moltonwand.
Durch das Ausmalen prägt sich die Form ebenfalls ein.
Partnerarbeit: Ein Schüler deckt die Be-

schriftung zu, der andere sagt, wie die Brotart heisst; abwechseln.

Lösungen zu A 4:
(von links nach rechts)
Zürcherbrot, Bernerbrot, Luzernerbrot, Grahambrot, Bauernbrot, Ringbrot, Tessinerbrot, Parisette, Knäckebrot, Zwieback

Hausaufgabe:
Der Schüler zeichnet die Form des Brotes, das sie zuhause haben. Er schreibt wenn möglich den entsprechenden Namen dazu oder erkundigt sich danach.

2.4 *Brotherstellung*

Material:
- 1 Schüssel
- Mehl, Hefe, Salz und Wasser
- Eigelb
- Kuchenblech

Vorbereitende Hausaufgabe: Die Schüler fragen die Mutter, wie ein Brot hergestellt wird; sie erfragen die Zutaten.

2.4.1 Handlungsschema

Lernziele:
- Der Schüler kann selber ein Brot herstellen. Er lernt dabei verschiedene Arbeitstechniken ausführen: mischen, klopfen, ruhen lassen, beobachten, usw.
- Der Schüler erfährt die Veränderung des Teiges durch das Backen (Farbe und Form).
- Der Schüler erfährt, dass vier verschiedene Sachen (Mehl, Hefe, Salz, Wasser) etwas Neues, Ganzes, einen Teig ergeben.
- Der Schüler erlebt die Klasse als Gemeinschaft anders also sonst, indem er mit ihr in der Schule das Morgenessen einnimmt.

Wir orientieren die Eltern. Die Schüler können eine Schüssel, ca. 200 g Mehl und einen Joghurtbecher mitbringen. Frage vorher überlegen: Wo backen wir?

2.4.2 Methodisches Vorgehen

2.4.2.1 Problemstellung
Jedes Kind darf ein kleines Brot backen. Am andern Morgen werden wir zusammen in der Schule das Morgenessen einnehmen.

2.4.2.2 Durchführung
Die Schüler machen Vorschläge, wie ein Brot hergestellt wird. Die Vorschläge werden ungeordnet angenommen und nachher geordnet. (Die Hausaufgabe hilft uns, bald Ordnung hineinzubringen.)

2.4.2.3 Die Rolle des Lehrers
Der Lehrer hilft. Er muss beachten, dass die Schüler nicht zu viel Wasser beifügen. Er verteilt die Hefe und das Salz. Er hat Mehl und Salz mitgenommen. Er kontrolliert den Teig. Eventuell macht er selber, mit den Schülern zusammen, einen Teig.

2.4.2.4 Verinnerlichung
Während wir den Teig ruhen lassen, gehen wir die Arbeit noch einmal durch. Die Schüler versprachlichen den Vorgang (evtl. Zeichnungen oder Hefteintrag). Anschliessend formen wir aus dem Teig das gewünschte Brot und lassen es auf dem eingefetteten Blech noch einmal ruhen. Nach dieser Arbeit können wir noch einmal Arbeitsrückschau halten und die Zeichnungen oder den Hefteintrag vervollständigen (s. folgendes Handlungsschema: «Wir backen ein Brot»).

Bemerkungen:

Zutaten:	kleines Brot:	ca. 200 g Mehl
		ein wenig Hefe
		1 Prise Salz
		Wasser
	grosses Brot:	1 kg Mehl
		25 g Hefe
		20 g Salz
		6 dl Wasser

(Hefe dient als Treibmittel, wie beim Kuchen das Backpulver.)

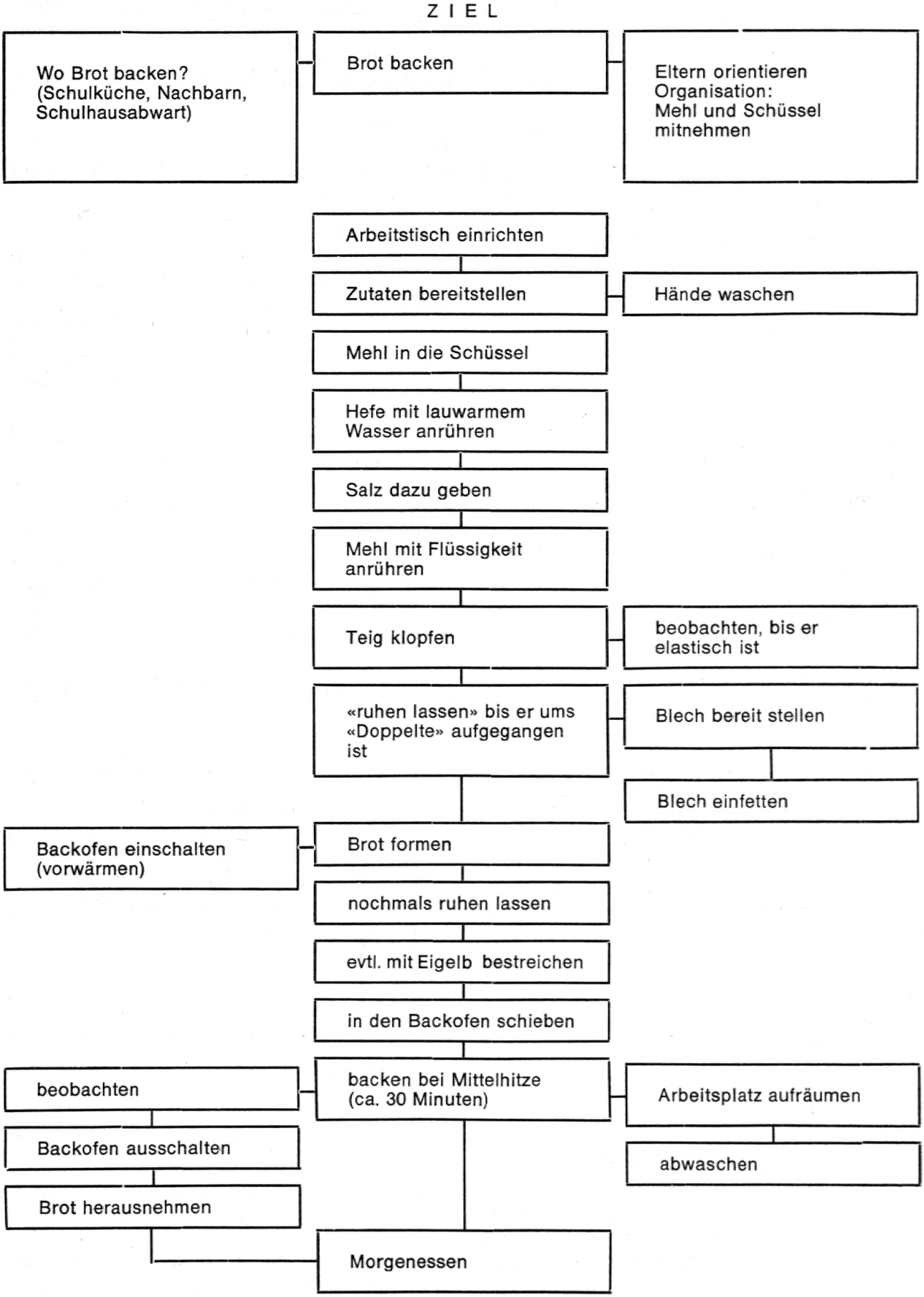
3. Andere Fächer

3.1 *Sprache*
Die Schüler schreiben einen Aufsatz: Was hat mir in der Mühle oder Bäckerei am besten gefallen?

Sie beschreiben die Brotherstellung (evtl. auch in Partnerarbeit).

Die Schüler beobachten die gepflanzten Körner und schreiben ihre Beobachtungen auf. Es ist auch möglich, den Schülern eine Tabelle abzugeben. zum Beispiel:

Handlungsschema: Wir backen ein Brot



Datum	Beobachtungen	Pflege
2. 9. 77	Körner setzen	Erde
		Wasser
4. 9. 77		Wasser
		usw.

Wir lernen oder lesen ein Gedicht:

Habermus (Hans Leip)

Isst du dein Habermus,
ess ich ein Ei;
denn bei dem Habermus
ist keins dabei.

Ist keins dabei, Papa,
kriegst du mein Mus,
ess ich das Ei, Papa,
und du das Mus.

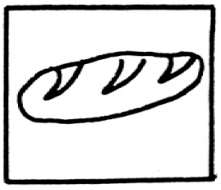
Fangen wir's anders an,
diedeldumdei!
Jeder die Hälfte, dann
reicht es für zwei.

«Die Stadt der Kinder», Gedichte, dtv junior Nr. 7073

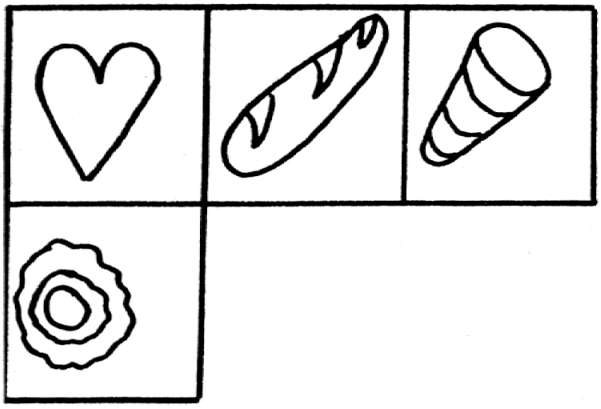
3.2 *Rechnen*
In der Bäckerei: Wir spielen in der Bäckerei; wir kaufen ein und bezahlen. Die Schüler berechnen den Preis.
Rechenspiel: In der Bäckerei

1. Möglichkeit:
Wir schneiden aus Reklameheftchen verschiedene Gebäcke aus und legen sie auf zwei verschiedenfarbige Kärtchen.

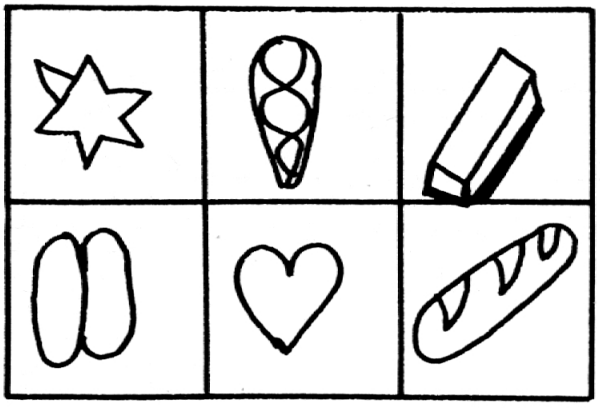
2. Möglichkeit:
Wir zeichnen auf Haftpapier verschiedene Brote und Gebäcke (2 verschiedene Hintergründe), zum Beispiel:



Spielregel:
Wir teilen die Klasse in zwei Gruppen und numerieren die Schüler jeder Gruppe. Der Lehrer sagt eine Rechnung; nach einer gewissen Zeit ruft er zum Beispiel die Nummer sechs. Der Gruppensechser ruft das Ergebnis. Wer das Ergebnis gerufen hat, bekommt ein Bild. Auf diese Weise müssen alle Schüler rechnen.
Siegerin ist die Gruppe mit den meisten Backwaren.



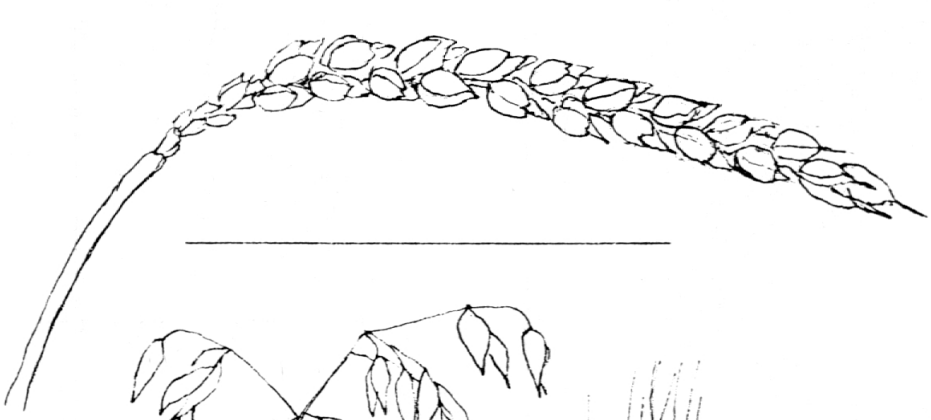
1. Gruppe

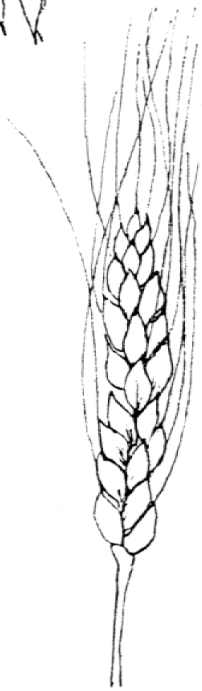


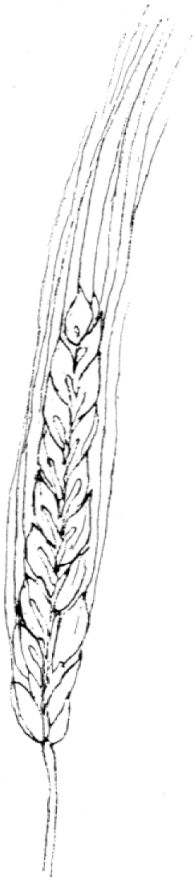
2. Gruppe

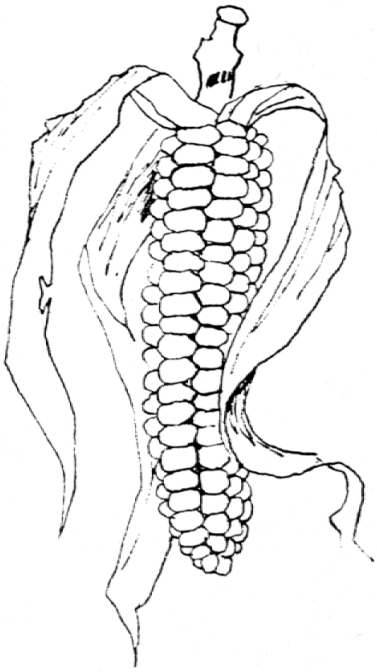
3.3 *Zeichnen*
- Die Schüler suchen in Reklameheftchen verschiedene Backwaren. Mit den ausgeschnittenen Bildern kleben sie eine Bäckerstube (Collage). Die Schüler arbeiten in Gruppen. (Hausaufgaben frühzeitig aufgeben!)
- Die Schüler zeichnen zum Thema «In der Bäckerei».
- Es ist auch möglich, zu diesem Thema an die Fenster mit Fingerfarben zu malen.
- Die Schüler zeichnen die Klasse beim Morgenessen.

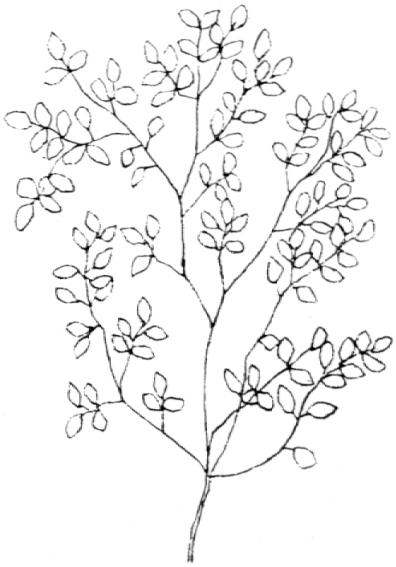
VERSCHIEDENE GETREIDEARTEN A 1





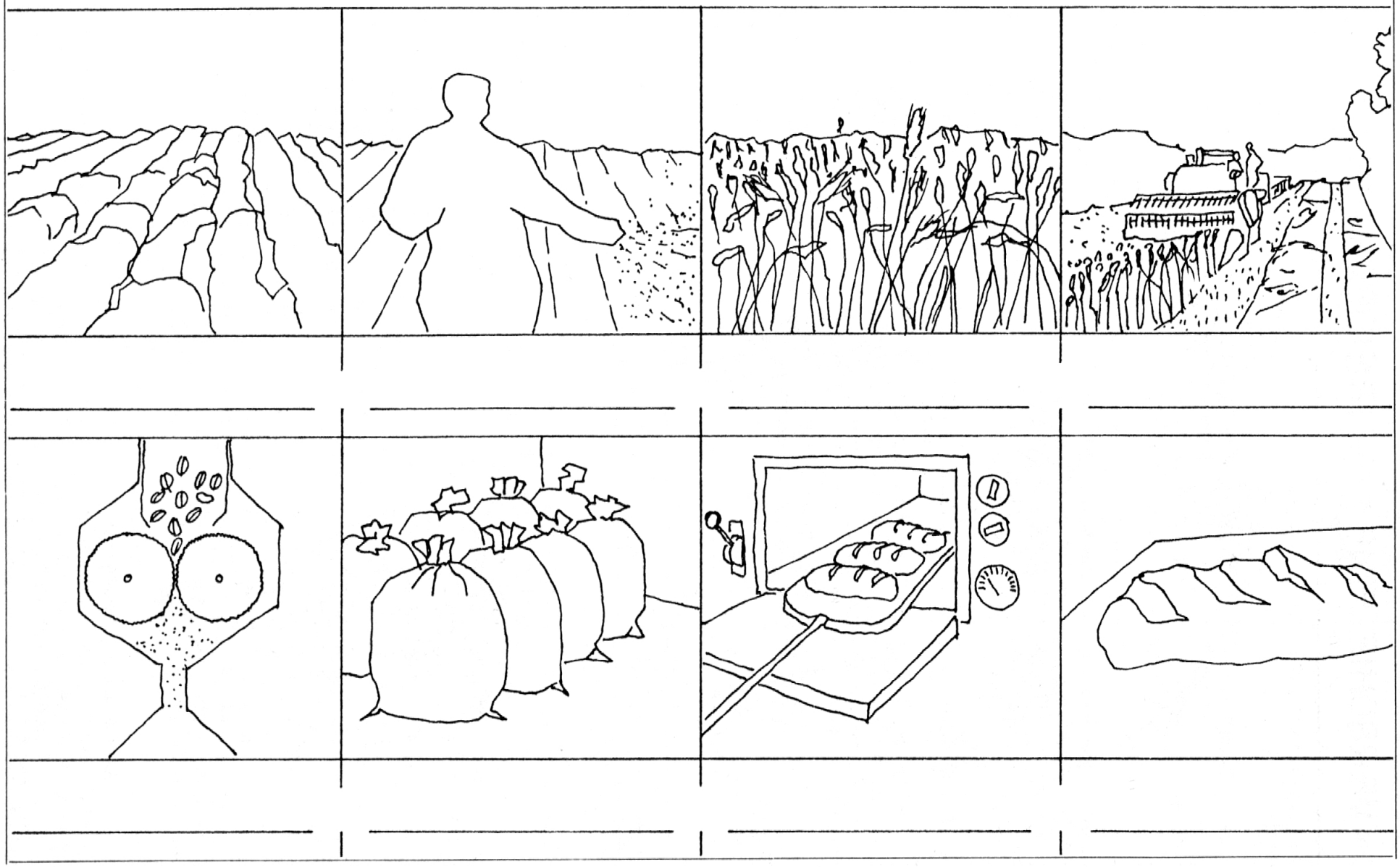






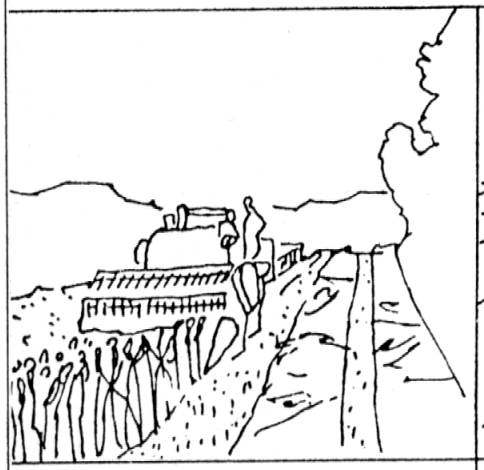
VOM KORN ZUM BROT

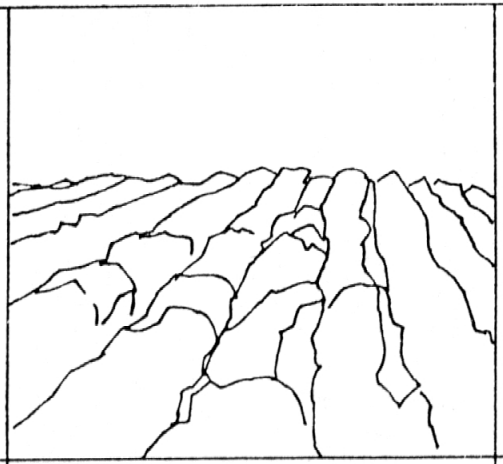
A 2

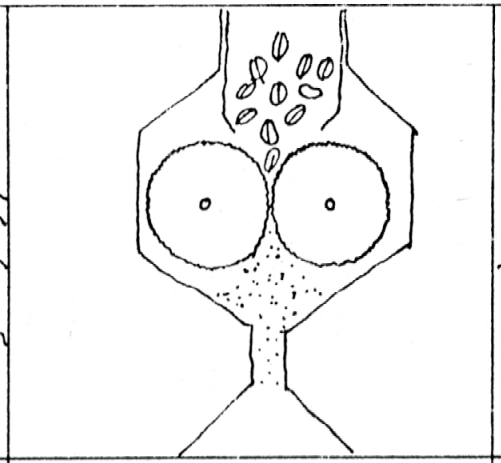


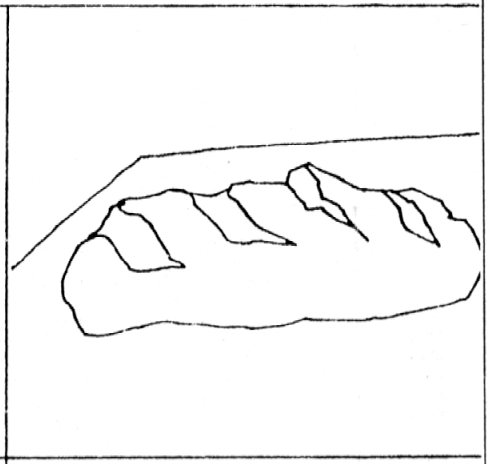
VOM KORN ZUM BROT

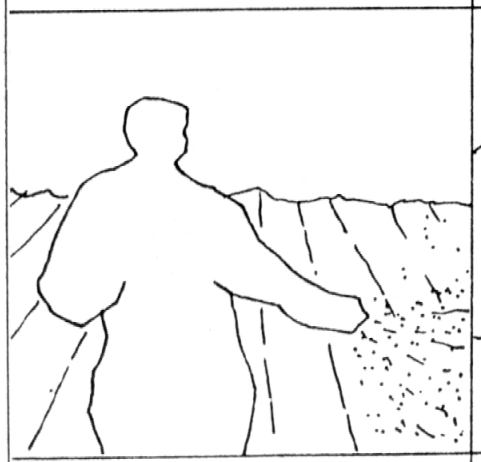
A 3

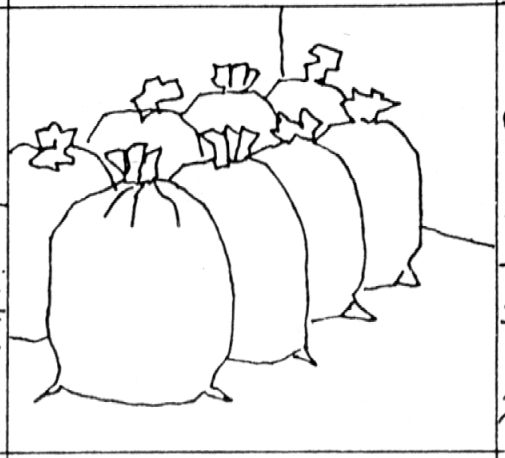


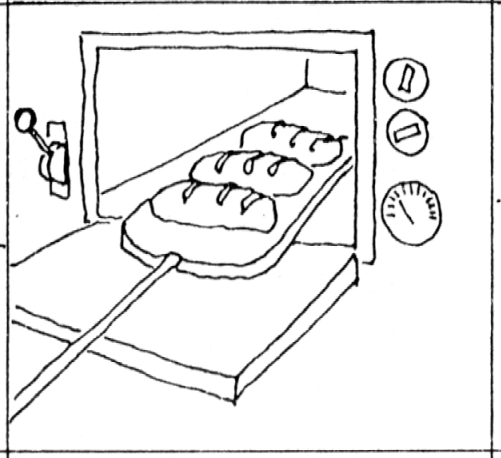


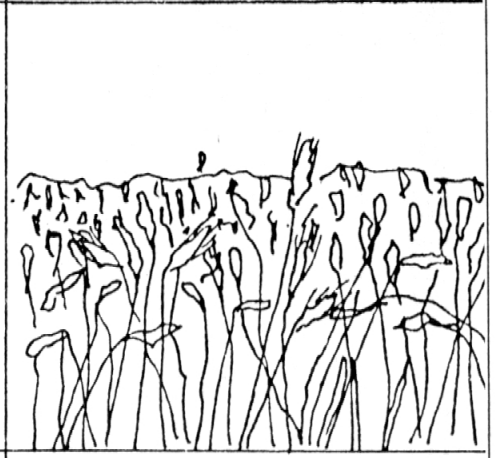






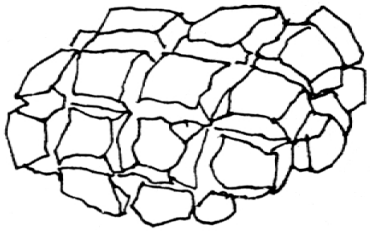


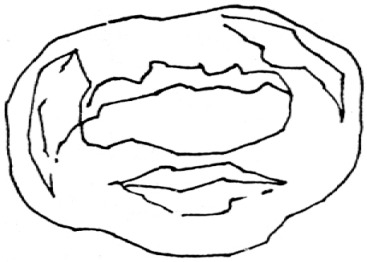


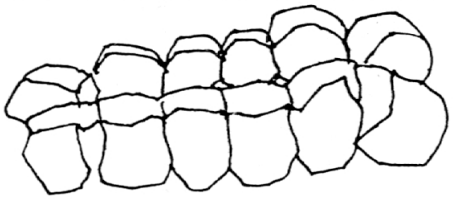


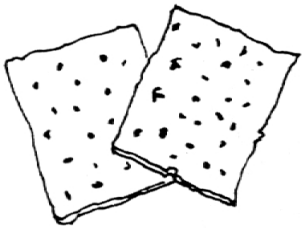
VERSCHIEDENE BROTARTEN

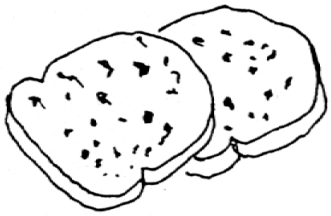
A 4











3.4 *Bibel*
Wir überlegen uns den Sinn des Satzes im Vaterunser: «Unser tägliches Brot gib uns heute.» Dieser Satz beinhaltet die Bitte um unsere tägliche Nahrung. Wir gestalten eine Stunde des Dankes.

Wir lernen das Tischgebet singen: «För Spys ond Trank, förs täglech Brot, mer danked der o Gott.» (Vgl. «Wir singen», Kantonaler Lehrmittelverlag Luzern, S. 9.)

Wir können das Thema auch auf die Dritte Welt ausdehnen unter dem Motto «Gebt ihr ihnen zu essen», in Verbindung mit dem Wunder der wunderbaren Brotvermehrung.

3.5 *Singen*
– *Improvisation:*
Die Schüler versuchen mit Orff-Instrumenten verschiedene Maschinen (Mähdrescher, Mühle, usw.) nachzuahmen. Sie können auch versuchen, verschiedene Arbeitstechniken (mischen, kneten, usw.) nachzuahmen. Jedes Kind denkt sich etwas aus, versucht es zu spielen und die andern können erraten.
– Wir lernen ein Lied.
Möglichkeiten:
«Schweizer Singbuch», Unterstufe, Lehrmittelverlag des Kantons Zürich.
– «De Müller vo Büli», S. 226
– «Es spricht das Mehl zum Bäcker», S. 190
– «Wir dreschen das Korn», S. 177 (verbunden mit Reigen)
«Wir singen», Kantonaler Lehrmittelverlag des Kantons Luzern.
– «Backe, backe», S. 151

4. Arbeitsblätter

Die Arbeitsblätter können ergänzt werden. A 4: Es ist möglich, dass andere Brotsorten bekannt sind. Es hat keinen Wert, über unbekannte Brote zu sprechen, denn der Unterstufenschüler braucht die Anschauung.
Die Arbeitsblätter können zum Preis von je Fr. 1.– plus Porto im Format A4 bezogen werden.
Adresse: Monika Bucher-Siegrist, Günikon, 6276 Hohenrain.

Umschau

Die schweizerische Bildungspolitik im Verzug

Es ist nicht ganz ungefährlich, wenn in der offiziellen Bildungspolitik die Zeitpläne durcheinandergeraten, denn mit dem äusseren Gleichtakt kann auch der innere verloren gehen.

Ursprünglich war folgender Plan vorgesehen: In einer ersten Phase sollten durch Gesetzesrevisionen gleichzeitig die Hochschulförderung und das Berufsbildungswesen neu geregelt werden. Im Vorfeld dieser Revisionen hätte auch der Wissenschaftsrat den dritten Bericht über den Ausbau der schweizerischen Hochschulen vorlegen sollen. Die zweite Phase war dem Bildungsartikel reserviert.

Nun sind aber alle Revisionen in Verzug geraten. So gelang es nicht mehr, das neue Gesetz über die Hochschulförderung und über die Forschung vor dem ominösen 12. Juni unter Dach zu bringen. Obschon diese Vorlage vorsieht, dass das Parlament jederzeit die Kontrolle über die Ausgaben in der Hand behält, droht die Gewerbezeitung bereits mit dem Referendum. Leider ist auch der Ausbaubericht des Wissenschaftsrates trotz gewaltigen Anstrengungen nicht rechtzeitig fertiggeworden. Es erwies sich nämlich als äusserst mühsam, die Zahlen und Unterlagen zu beschaffen, und noch mühsamer war es, einen Konsens zu finden. So haben die Parlamentarier vor der Schlussabstimmung über das Hochschulgesetz erst eine Kurzfassung des umfangreichen Werkes erhalten, aber die Organe des Wissenschaftsrates haben immerhin rechtzeitig alle wichtigen Zahlenergebnisse an den Bund und ans Parlament weiterleiten können.
Aber auch das Berufsbildungsgesetz kam weniger rasch vorwärts als vorgesehen, und man muss es als einen Nachteil bezeichnen, dass die beiden Gesetze (Hochschule und Berufsbildung) nicht in der gleichen Session verabschiedet werden können. Würde die Referendumsfrist für beide Gesetze gleichzeitig laufen, so würde es sich sowohl die eine wie die andere Seite überlegen, den Auftakt zum Referendum zu geben.
Die eine wie die andere Seite? Kann es in einer vernünftigen Bildungspolitik überhaupt zwei Seiten geben? Das darf man sich füglich fragen. Aber Tatsache ist, dass heute gewisse Kreise des Gewerbeverbandes (beileibe nicht alle!) gegen die Hochschulen Sturm laufen, und dass anderseits die Sozialdemokraten in der Kommission des Nationalrates den Antrag gestellt haben, nicht auf das Berufsbildungsgesetz einzutreten, weil es keine wesentliche Verbesserung bringe