



## BROT GEHT UM DIE WELT

Inhaltlich setzt sich diese Unterrichtseinheit mit den Themen Vielfalt und Internationalität von Brot und Backwaren auseinander und bietet vor allem in Klassen mit Schülerinnen und Schülern verschiedener Herkunftsländer eine ideale Grundlage für anregenden Austausch.

Die Unterrichtseinheit bietet Anlass zur Förderung und Anleitung von handlungs- und projektorientiertem

Arbeiten. Dabei werden insbesondere die Organisation von Projekten sowie die Präsentation der Ergebnisse von Arbeitsprozessen in den Fokus gerückt. Dies beinhaltet auch Möglichkeiten der Einschätzung und Begründung von Form, Inhalt und Informationsgehalt der Präsentation durch Dritte (Klassenkameraden) sowie deren Auseinandersetzung damit.

**INHALTLICHE SCHWERPUNKTE DER UNTERRICHTSEINHEIT**

- Wissenswertes rund um Brot und Backwaren aus aller Welt
- geografische Zuordnungen
- das eigene Essverhalten in Bezug auf Brot und Backwaren reflektieren
- Legenden und Anekdoten aus der Geschichte internationaler Backwaren
- eigene Spezialitäten präsentieren
- Belegen eines Bagels (auf Englisch)
- Klassen-Projekt „Rezeptbuch“

**LERNZIELE, METHODEN UND SOZIALFORMEN DER UNTERRICHTSEINHEIT**

- Lese- und Texterschließungsübungen
- Zuordnungsübung
- Vokabel-Training Englisch
- ein Produkt kreativ präsentieren
- Feedback zu Schülerpräsentationen geben
- ein Projekt selbstständig organisieren, durchführen und dokumentieren
- Einzelarbeit, Projektarbeit, Vorstellung im Plenum, Austausch in der Klasse

**BENÖTIGTE MEDIEN UND MATERIALIEN**

- Arbeitsblatt 1: Europakarte
- Arbeitsblatt 2: Blaue, rote und grüne Stifte
- Arbeitsblatt 3: ggf. Wörterbücher Englisch
- Arbeitsblatt 4: ggf. Computer und Beamer

**HINWEISE ZUM EINSATZ DER ARBEITSMATERIALIEN****EINSTIMMUNG**

- **Arbeitsblatt 1: Brot und Backwaren international**

Eröffnen Sie das Thema „Brot und Backwaren international“, indem Sie der Klasse die Impulsbilder und -schriften zeigen und die Fragen (Aufgabe 1) in der Klasse besprechen. Auch das eigene (Brot-) Essverhalten kann hier thematisiert werden. Anschließend lesen die Schülerinnen und Schüler die Hintergrundinformationen zu den internationalen Brotspezialitäten (Aufgabe 2). Das Zuordnen von Ländern und Brotsorten (Aufgabe 3) soll zunächst in Einzelarbeit gelöst und dann im Plenum an einer großen Europakarte verglichen werden. Lösung: 1. Fladenbrot, 2. Ciabatta, 3. Baguette, 4. Knäckebrot, 5. Foccacia, 6. Croissant; 1. Englisch, 2. Schwedisch, 3. Russisch, 4. Spanisch, 5. Türkisch, 6. Französisch

**ANWENDUNG**

- **Arbeitsblatt 2: Legenden und Anekdoten**

Bei dieser Leseübung setzen sich die Schülerinnen und Schüler durch die Aufgabe, Lebensmittel und Personen unterschiedlich farbig zu markieren, intensiv mit dem Text auseinander. Dies dient der Vorbereitung zur Beantwortung der Fragen in Aufgabe 2. Aufgabe 3 bietet Anlass zum Austausch und ggf. zu weiteren Recherche-Aufgaben.

Lösung: 1. richtig; 2. falsch: Zu John Montagus Zeiten wurde das Dinner am Nachmittag serviert.; 3. falsch: Budapest wurde im Jahr 1686 von den Türken belagert.; 4. richtig; 5. falsch: Marie Antoinette, Ehefrau von Ludwig XVI, lebte in der Zeit von 1755–1793; 6. richtig; 7. falsch: Die jüdische Bevölkerung Wiens brachte den Bagel nach New York.

- **Arbeitsblatt 3: Turmbau zu Bagel**

Vokabel-Training Englisch als Schreibübung: Hier werden die Zutaten eines Bagels auf Englisch aufgeschrieben.

- **Arbeitsblatt 4: Eine gebackene Spezialität aus ...**

Aufgabe 1 wird als Hausaufgabe an die Schülerinnen und Schüler gegeben. Ermuntern Sie sie, ihre Familien in die Bearbeitung der Aufgabe einzubeziehen und die Präsentation der Spezialität besonders zu gestalten; z. B. mit einer Verköstigung, als PowerPoint-Präsentation, als Gedicht etc. Aufgabe 2 regt die Schülerinnen und Schüler an, sinnvolle Rückmeldungen zu formulieren. Stärken Sie hier eine positive Feedback-Kultur.

### FESTIGUNG

- **Arbeitsblatt 5: Das Rezeptbuch-Projekt**

Dieses Arbeitsblatt fordert die Schülerinnen und Schüler dazu auf, sich auf konzeptioneller Ebene mit der Projektgestaltung auseinanderzusetzen. Im Anschluss kann das Projekt umgesetzt werden.

- **Arbeitsblatt 6: Multiple-Choice-Test**

Multiple-Choice-Fragen zur gesamten Unterrichtseinheit

Lösung: 1 B, 2 C, 3 C, 4 C, 5 B

### FACHBEZOGENE ASPEKTE

- Arbeit – Wirtschaft – Technik / Arbeitslehre: Produktpräsentation, eigenes Essverhalten
- Deutsch: Leseübung, Textanalyse
- Englisch: Vokabel-Training, Schreibübung
- Geografie: Herkunftsländer von Waren
- Geschichte: Legenden und Anekdoten mit historischen Bezügen
- Fächerübergreifend: Projektarbeit, Präsentationen im Plenum, angemessenes Feedback geben

### WEITERFÜHRENDE HINWEISE UND ANREGUNGEN FÜR DEN UNTERRICHT

- Die Fragen zur Projektgestaltung und -organisation auf Arbeitsblatt 5 können Sie auch als Grundlage für weitere Projekte nutzen.

### INTERNET-TIPPS

- [www.brotregister.de](http://www.brotregister.de)
- [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de)

# BROT UND BACKWAREN INTERNATIONAL

Die Internationalisierung kulinarischer Genüsse macht auch vor den Backstuben der Welt nicht Halt. So werden immer häufiger bestimmte Brot- bzw. Backrezepte über die Landesgrenzen hinweg ausgetauscht. In Paris beispielsweise wird das typisch deutsche Roggenbrot mit Butter als besonders delikate Beilage zu Austern empfohlen, und italienische Bäcker bieten eigenes „pane integrale“ – zu Deutsch „Vollkornbrot“ – an. Sogar in Asien steigt der Verzehr von Getreideprodukten stetig. Deutsche Qualitäts-Backwaren genießen dort ein besonders hohes Ansehen. Umgekehrt gehören auch in vielen gut sortierten deutschen Bäckereien attraktive Brotsorten aus dem Ausland, wie Baguette, Fladenbrot und Ciabatta, längst zum Standardangebot.

## 1. AUSTAUSCH



Besprecht die folgenden Fragen in der Klasse.

1. Welche Brote erkennst du?
2. Welche Sprachen erkennst du?
3. Wann isst du Brot?
4. Welche Brotsorten magst du am liebsten? Warum?
5. Welche Brotsorten magst du weniger gern? Warum?



1.



2.



3.



4.



5.



6.

**BREAD**

1.

bröd

2.

хлеб

3.

**pan**

4.

ekmek

5.

*pain*

6.

## 2. LESEN



Lies die Brotsteckbriefe.  
Merke dir alle Informationen über die Herkunft der Brotsorten.

### BROTSTECKBRIEFE

#### 1. BAGUETTE:

Die wohl französischste aller Brotspezialitäten. Außen goldbraun und glänzend-kross, innen hell, unvergleichlich locker mit einem wunderbar aromatischen Geschmack – das ist es, was das französische Baguette so verführerisch macht. Nach einer Überlieferung wurde das erste Baguette in Paris von einem österreichischen Bäcker gebacken, der nach dem Wiener Kongress (1814–1815) nach Frankreich übergesiedelt war.

#### 2. CIABATTA:

Ein weiches Weißbrot, umhüllt von einer knusprigen, hellbraunen Brotkruste, die mit Mehl bestäubt ist. Je nach Region in Italien verleihen Olivenöl und italienische Gewürze dem Brot seinen typischen Geschmack. Innen ist das Ciabatta – was zu Deutsch übrigens „Pantoffel“ heißt – sehr locker und feucht, meist sogar ein bisschen klebrig.

#### 3. KNÄCKEBROT:

Über die Grenzen bekannt ist das schwedische „Knäckebröd“ schon seit langem: dort meist rund, flach, mit einperforierten Löchern und – knackig. Ein Brot, das sich lange hält. So war bei den Schweden in den vergangenen Jahrhunderten immer etwas im bäuerlichen Haus, wenn Gäste versorgt sein wollten.

#### 4. CROISSANT:

Ofenfrisch aus Hefeteig, in der Aufarbeitung handgefertigt, ist es ein besonderer Leckerbissen und nicht mit den industriell hergestellten „Instant-Croissants“ zu vergleichen. Die Herstellung des französischen Hörnchens kann übrigens mehrere Tage in Anspruch nehmen.

#### 5. FLADENBROT:

Kreisrund, flach und selten innen leer – Fladenbrot (Pita, Pittah, Pide) ist nicht nur die Urform des Brotes, sondern dient auch als „Verpackung“: für Joghurt- oder Sesamsoße, Tomaten, Salat, Schafskäse, Tofu, Falafel, Gemüse und Gyros.

#### 6. FOCCACIA:

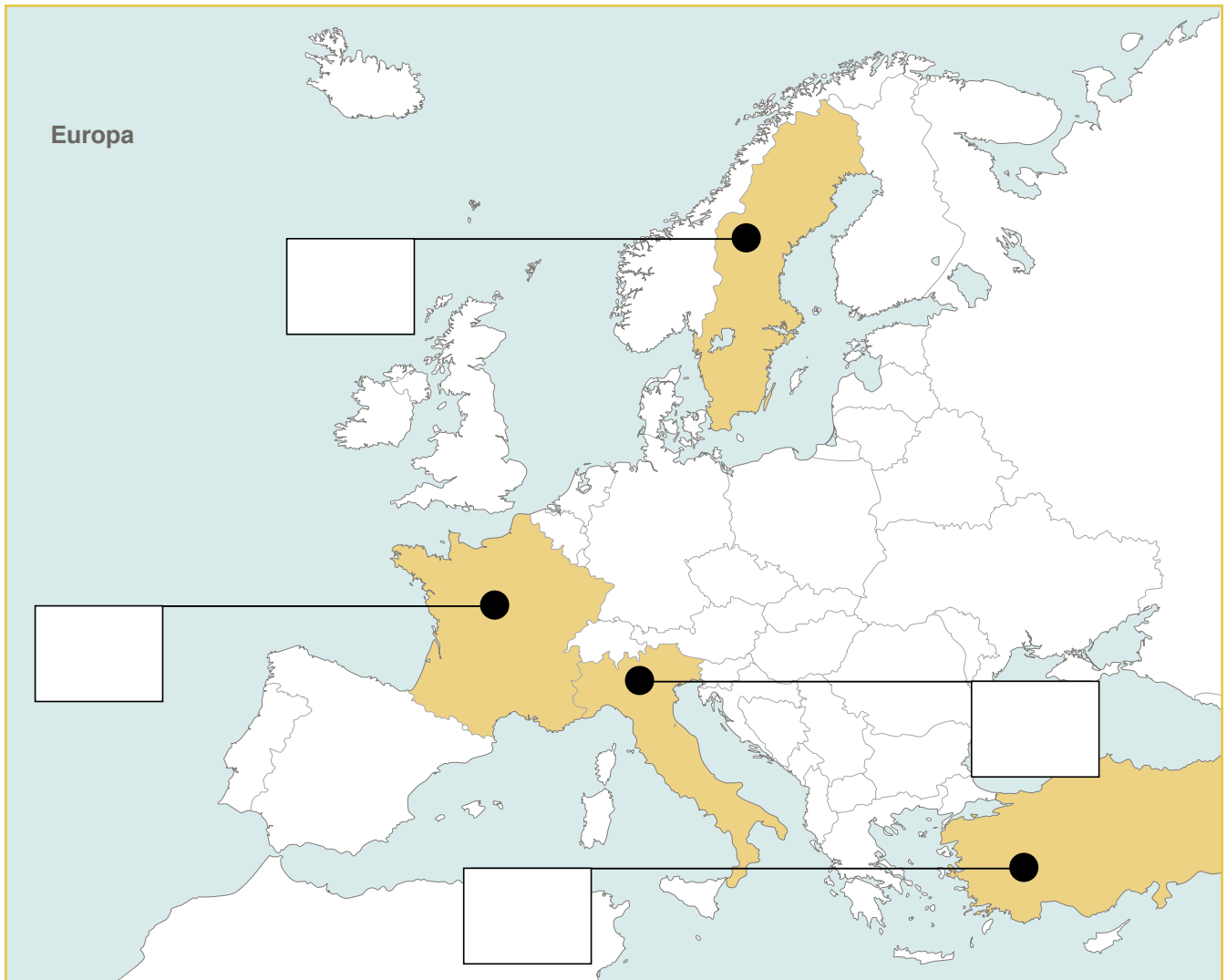
Ein würziges Brot in Fladenform. Während die Italiener ihr Foccacia zumeist mit Tomatenmark bestreichen, wird diese mediterrane Brotspezialität außerhalb Italiens gerne mit Olivenöl beträufelt oder mit Rosmarin-Zweigen garniert.

### 3. ZUORDNUNG



Ordne die Brotsorten ihrer Herkunft zu.

Zeichne dafür jeweils eine Linie zwischen der Abbildung und dem richtigen Land auf der Karte. Zeichne auch die Flaggen der Länder und benenne ihre Hauptstädte.





# LEGENDEN UND ANEKDOTEN

## 1. LESEN



Lies die Texte.

Unterstreiche dabei in den Texten alle Lebensmittel blau, alle Namen rot und alle Zeitangaben grün.

### EIN EARL UND ZWEI SCHEIBEN BROT

Es muss mal wieder eine spannende Spielepartie gewesen sein, damals 1765 in Londons „Beef Steak Club“, jenem exklusiven Restaurant, in dem nur ausgewählte Gentlemen verkehrten, um zu debattieren, zu speisen und zu spielen. Vermutlich stand John Montagu kurz vor den 121 Punkten, die nötig sind, um bei Cribbage zu gewinnen. Das Kartenspiel war im Vereinigten Königreich gerade sehr beliebt und Montagu war ihm – wie viele andere auch – verfallen. Seit Stunden saß der Earl nun schon ohne Unterbrechung am Spieltisch. Der Magen knurrte, aber jetzt aufhören und zum Dinner gehen (das übrigens zu jener Zeit schon am Nachmittag serviert wurde)? Undenkbar! Also bestellte John Montagu, der vierte Earl of Sandwich, beim Koch des „Beef Steak Clubs“ zwei geröstete Weißbrotscheiben, zwischen denen ein gebratenes Stück Rindfleisch liegen sollte – Montagu liebte Rindfleisch. Eine geniale Idee, wie er fand, denn so konnte er essen, ohne das Spiel unterbrechen zu müssen. Auch andere hielten seine Idee für großartig und bestellten schon bald „das Gleiche wie Sandwich!“ Das Sandwich war erfunden.

So zumindest schilderte es der französische Reise-  
schriftsteller Pierre-Jean Grosley 1765 in seiner „Tour nach London – oder: Neue Beobachtungen zu England und seinen Bewohnern“.

Ob diese Geschichte über den Ursprung des Fastfood-Snacks tatsächlich stimmt, kann kein Historiker wirklich nachweisen. Eine hübsche Legende ist es auf jeden Fall.

### DIE MONDSICHEL ALS NAMENSGEBER

Wer hätte daran gezweifelt, dass das Croissant, dessen Name allein schon so typisch französisch klingt, womöglich gar nicht aus Frankreich stammt? Wenn man einigen Kulturhistorikern Glauben schenken mag, hat das Croissant ganz woanders seinen Ursprung und bis zu seiner Ankunft in Frankreich eine turbulente Reise zurückgelegt. Was daran aber nun wieder Wahrheit ist und was Legende – wer weiß?

Eine Erzählung behauptet, dass das Croissant nach der Belagerung Wiens durch die Türken im Jahr 1683 erfunden worden sei. Die Türken wollten angeblich des Nachts einen Tunnel unter der Stadtmauer graben, was die Bäcker, die ihrem Beruf entsprechend schon wach waren, jedoch mitbekamen und Alarm schlugen. Zur Siegesfeier über die Türken wurde ein Gebäck erfunden, das die Form des türkischen Halbmondes hatte. Eine andere Version lässt dieselbe Geschichte ein paar Jahre später in Budapest stattfinden, als diese Stadt 1686 von den Türken belagert wurde.

Mit ein wenig Phantasie lässt sich in einem Croissant durchaus die Form eines Halbmondes erkennen. Und genau darum spinnt sich auch eine weitere Legende: Demnach wurden die Croissants durch Marie Antoinette (1755–1793) populär. Die Frau des französischen Königs Ludwig XVI und Tochter der österreichisch-ungarischen Kaiserin Maria Theresia hatte das sogenannte „Hörnchen“, das sie von zuhause her kannte, in Frankreich nach der Sichelform des zunehmenden Mondes (croissant de lune) umbenannt. Das Hörnchen, diese Urform des Croissants, soll in Österreich

ursprünglich als traditionelles Klostergebäck erfunden worden sein. Seine Form ahmt Ziegenhörner nach, daher auch der Name „Hörnchen“.

Doch ganz gleich, ob Österreich oder Ungarn, Marie Antoinette oder das Kloster-Hörnchen für die Erfindung des Croissants verantwortlich gewesen ist: Seit Beginn des 20. Jahrhunderts gilt diese Backware als typisch französische Spezialität.

### STEIGBÜGEL – MAL SÜSS, MAL DEFTIG

Bagel sind etwa handtellergrößer, kreisrund und haben in der Mitte eine Öffnung. Diese Öffnung diente früher dazu, die Bagel auf eine Stange zu fädeln, um sie besser transportieren zu können. Woher sie stammen, ist allerdings unklar. Eine Erzählung besagt, dass der Bagel um 1680 von einem jüdischen Bäckermeister in Wien erfunden wurde. Die Backware diente demnach

als Geschenk für den polnischen König und Pferdennarren Johann und sollte die Form eines Steigbügels darstellen. Daher erhielt sie ihren Namen: „Bi(a)gl“ oder „Beigel“ entsprechend den damaligen Bezeichnungen für „Steigbügel“.

Daneben gibt es noch zahlreiche weitere Theorien über die Entstehung und Namensgebung des Bagels. Sicher ist, dass er im 16. oder 17. Jahrhundert in Mitteleuropa erfunden wurde und vor allem bei der jüdischen Bevölkerung Wiens sehr beliebt war. Die Juden Wiens waren es dann auch, die die Bagel und ihre besondere Herstellungsweise in den 1880er Jahren nach Amerika, vor allem nach New York, brachten. Bis heute gilt New York als Welthauptstadt der Bagel. In den USA werden sie vor allem zum Frühstück genossen – entweder süß mit Marmelade oder herzhaft mit Schinken, Käse oder Räucherlachs belegt. Der Bagel ist inzwischen so populär, dass er sich seinen Weg zurück in die europäische Heimat gebahnt hat.



## 2. ZUORDNUNG



Richtig oder falsch, das ist hier die Frage. Kreuze an.  
Ist die Antwort falsch, schreibe die richtige Antwort auf.

1. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts war das Kartenspiel Cribbage in London sehr beliebt.

richtig ☐

falsch ☐ \_\_\_\_\_

2. Zu John Montagus Zeiten wurde das Dinner bereits am Vormittag serviert.

richtig ☐

falsch ☐ \_\_\_\_\_

3. Budapest wurde im Jahr 1983 von den Türken belagert.

richtig ☐

falsch ☐ \_\_\_\_\_

4. Einer Legende nach soll das „Hörnchen“ als Urform des Croissants in Klosterbäckereien entstanden sein.

richtig ☐

falsch ☐ \_\_\_\_\_

5. Marie Antoinette, die Frau von Ludwig XVI, lebte in der Zeit von 1880–1943.

richtig ☐

falsch ☐ \_\_\_\_\_

6. Bagel haben in der Mitte ein Loch, weil man sie früher auf einer Stange transportierte.

richtig ☐

falsch ☐ \_\_\_\_\_

7. Die jüdische Bevölkerung New Yorks brachte die Bagel nach Wien.

richtig ☐

falsch ☐ \_\_\_\_\_

## 3. AUSTAUSCH



Kennt ihr noch weitere Legenden und Anekdoten über andere Lebensmittel?  
Tauscht euch in der Klasse aus.

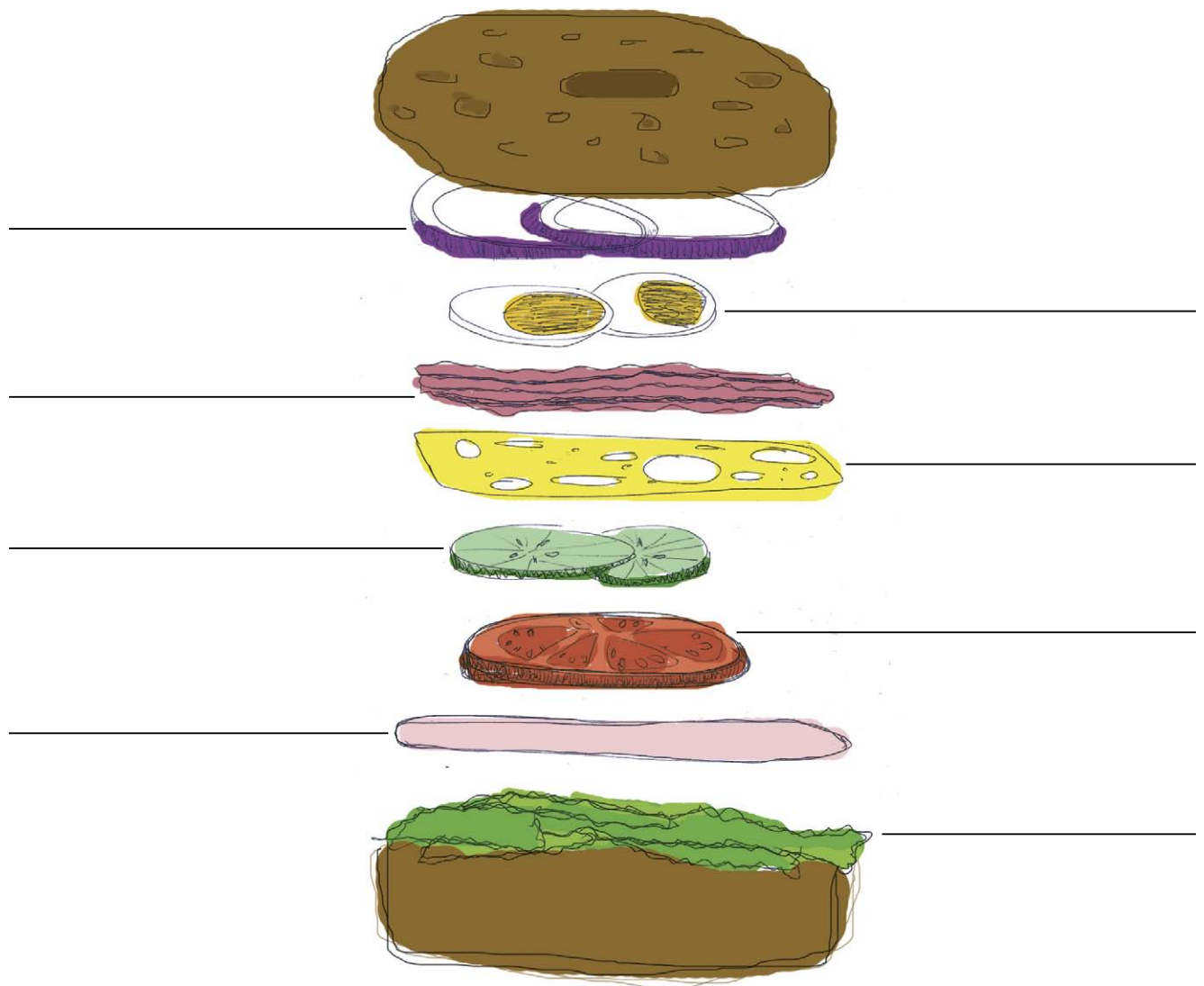
# TURMBAU ZU BAGEL

Außen knusprig, innen weich und in der Mitte ein Loch – die vor allem in den USA sehr beliebten Bagel sind fettarm, besonders nahrhaft und voller energiereicher Kohlenhydrate.

## 1. ZUORDNUNG



Stell dir vor, du bestellst diesen riesigen Bagel-Turm in einem englischsprachigen Land. Beschrifte die einzelnen Bestandteile des Bagels auf Englisch.



# EINE GEBACKENE SPEZIALITÄT AUS ...

## 1. RECHERCHIEREN, FORMULIEREN, PRÄSENTIEREN



Präsentiert eine Spezialität aus dem Bereich Brot und Backwaren eurer Heimatländer bzw. der eurer Eltern und / oder Großeltern.

1. Befragt diese dafür und macht euch Notizen.
2. Schreibt das Rezept, die Zubereitung und weitere Besonderheiten über diese Spezialität auf, zum Beispiel: Wann wird diese Spezialität genossen, etwa zu bestimmten Anlässen? Gibt es in eurer Familie eine eigens kreierte Form in der Zubereitung?
3. Überlegt euch eine „spezielle Form“ der Präsentation eurer Back-Spezialität für die Klasse und bereitet diese vor.

Die Dauer der Präsentation sollte 5 Minuten nicht überschreiten.

## 2. FEEDBACK GEBEN



Ein Feedback ist eine Rückmeldung zu Wirkung, Form und Inhalt einer Präsentation. Gebt euren Mitschülern/innen nach ihren Präsentationen ein sinnvolles Feedback. Überlegt euch dazu:

1. Was hat mir am Inhalt der Präsentation gut gefallen?
2. Was hat mir an der Form der Präsentation gut gefallen?
3. Welche Informationen aus der Präsentation möchte ich mir merken?
4. Welche Tipps oder Hinweise möchte ich meiner Mitschülerin / meinem Mitschüler für das nächste Mal geben?

# DAS REZEPTBUCH-PROJEKT

Ihr wollt gemeinsam ein Rezeptbuch erstellen. Das Rezeptbuch soll traditionelle sowie internationale Brot und Backrezepte sowie Informationen über die Herkunft und Besonderheiten der Spezialitäten enthalten. Wenn das Rezeptbuch fertiggestellt ist, sollen alle Schülerinnen und Schüler ein Exemplar erhalten. Zur Umsetzung dieses Projektes bedarf es einer gründlichen Planung, Strukturierung und Organisation. Überlegt euch daher zuerst genau die folgenden Schritte:

## 1. FRAGEN FORMULIEREN



Formuliert zum jeweiligen Arbeitsschritt die passenden Fragen.

### 1. SCHRITT: DIE PROJEKTINITIATIVE

Welche Rezepte wollen wir in das Buch aufnehmen?

Wer \_\_\_\_\_ ?

Was \_\_\_\_\_ ?

Wo \_\_\_\_\_ ?

Wie \_\_\_\_\_ ?

Wann \_\_\_\_\_ ?

### 2. SCHRITT: DIE PROJEKTPLANUNG

Welche Aufgaben müssen verteilt werden?

Wer \_\_\_\_\_ ?

Was \_\_\_\_\_ ?

Wo \_\_\_\_\_ ?

Wie \_\_\_\_\_ ?

Wann \_\_\_\_\_ ?

**3. SCHRITT: DIE PROJEKTDURCHFÜHRUNG**

Welche Materialien brauchen wir?

Wer \_\_\_\_\_ ?

Was \_\_\_\_\_ ?

Wo \_\_\_\_\_ ?

Wie \_\_\_\_\_ ?

Wann \_\_\_\_\_ ?

**4. SCHRITT: DIE PROJEKTPRÄSENTATION**

Welche Medien brauchen wir zur Präsentation?

Wer \_\_\_\_\_ ?

Was \_\_\_\_\_ ?

Wo \_\_\_\_\_ ?

Wie \_\_\_\_\_ ?

Wann \_\_\_\_\_ ?

## 2. PROTOKOLLIEREN



Nun führt ihr das Projekt durch. Protokolliert eure einzelnen Arbeitsschritte in der Tabelle, während ihr das Projekt durchführt.

	DATUM	WER	WAS	NÄCHSTE SCHRITTE	OFFENE FRAGEN
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					

## MULTIPLE-CHOICE-TEST



In dem folgenden Test kannst du überprüfen, ob du dir die Informationen der vorherigen Aufgaben richtig gemerkt hast.

### 1. Wie heißt das italienische Ciabatta in der wörtlichen deutschen Übersetzung?

- A ☐ Brötchen
- B ☐ Pantoffel
- C ☐ Olivenstange
- D ☐ Mehlbrot

### 2. Das Knäckebrötchen stammt aus ...

- A ☐ Finnland
- B ☐ Dänemark
- C ☐ Schweden
- D ☐ Estland

### 3. Der Überlieferung nach liebte der vierte Earl of Sandwich:

- A ☐ Weißbrot
- B ☐ Schwarzbrot
- C ☐ Rindfleisch
- D ☐ Mayonnaise

### 4. Was heißt „croissant“ wörtlich übersetzt?

- A ☐ abgehend
- B ☐ untergehend
- C ☐ zunehmend
- D ☐ französisches Hörnchen

### 5. Der Bagel wurde der Legende nach was nachempfunden?

- A ☐ einem Rad
- B ☐ einem Steigbügel
- C ☐ einem Rundbrötchen
- D ☐ einem Brot zum Aufhängen