

HINTERGRUNDINFOS FÜR LEHRER

Deutsches Brot

Die Deutschen essen gern Brot – als Beilage zu Suppen und Salaten, aber auch als komplettes Gericht (z. B. zum Frühstück oder Abendbrot). Es gibt viele verschiedene Brotsorten. Doch die Grundzutaten sind immer gleich: In einen Brotteig kommen Mehl, Wasser, Salz und Treibmittel wie Hefe oder Sauerteig. Dazu werden Samen, Körner, Nüsse und andere Zutaten gegeben. Je nachdem ob Dinkel-, Roggen-, Weizen- oder ein anders Mehl verwendet wurde, schmeckt das Brot anders und sieht anders aus. Neben Brot essen die Deutschen auch gerne Brötchen. Sie bestehen meist aus demselben Teig wie Brot, sind jedoch kleiner.



Brot ist in Deutschland ein Grundnahrungsmittel

Krapfen



Das ganze Jahr über lecker: der Krapfen

Krapfen, wie man in Bayern sagt, werden je nach Region auch „Pfannkuchen“ oder „Berliner“ genannt. Sie werden mit Marmelade gefüllt und mit Puderzucker bestreut. Eigentlich sind sie ein traditionelles Gebäck zu Silvester oder Karneval, werden mittlerweile aber das ganze Jahr über in den Bäckereien verkauft. Im Video fragt Basti, ob Momo seine Krapfen auch mit Senf füllen würde. Das hat einen Grund: Denn es existiert in Deutschland der scherzhafte Brauch, einzelne Exemplare mit Senf statt mit süßer Marmelade zu füllen.

Achtung: Was unter Krapfen und Pfannkuchen verstanden wird, ist in jeder Region anders. Man muss also aufpassen, dass man nicht das Falsche kauft.

Brezeln

Brezeln – in Bayern sagt man „Brezn“ – sind vor allem in Süddeutschland und Österreich weit verbreitet. Sie bestehen aus Laugenteig und sind meist mit Salz bestreut. Es gibt aber auch Brezeln ohne Salz zu kaufen, auf denen Sesamkörner, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne sind. Auch Brezeln aus Hefeteig oder Blätterteig werden in den Bäckereien angeboten.

Brezeln werden schon seit dem Mittelalter in Deutschland gebacken. Ursprünglich wurden sie in der Fastenzeit vor Ostern gegessen. Seit Anfang des 14. Jahrhunderts ist die Brezel das Symbol der Bäckerszunft. Deshalb findet man die Brezel noch oft auf Schildern oder Türgriffen von Bäckereien.



Nicht jedem schmecken Brezeln mit Salz

Bäckereien



Vor allem am Morgen sind Bäckereien gut besucht

In einer Bäckerei werden Backwaren wie Brote, Brötchen (in Bayern auch Semmeln genannt), Brezeln oder Kuchen hergestellt. Die Arbeit in der Bäckerei beginnt meist sehr früh am Morgen. In einer Bäckerei gibt es immer auch einen ausgebildeten Bäckermeister, der für den Betrieb und die Ausbildung zuständig ist.

In manchen Bäckereien können die Kunden auch an Tischen Kuchen essen und Kaffee trinken. In Deutschland eröffnen immer mehr Back-Shops, die ihre Ware tiefgekühlt aus Industriebäckereien erhalten. Sie werden meist nicht von Bäckermeistern geführt und sind eine Konkurrenz für die traditionellen Bäckereien. Es gibt aber auch Bäckereien, die zu größeren Ketten gehören und selbst keine eigene Backstube mehr haben.

Ausbildung zum Bäcker

Wie auch in anderen Handwerken dauert die Ausbildung zum Bäcker drei Jahre. In den meisten Ausbildungsberufen werden die Lehrlinge dual ausgebildet. Das bedeutet, dass sie in einem Betrieb die praktischen Kenntnisse vermittelt bekommen und in einer Berufsschule das theoretische Wissen lernen. Nach einer Ausbildung kann man sich in seinem Handwerk zum Meister weiterbilden. Dies geschieht an einer Meisterschule und dauert meist ein bis zwei Jahre. Der Meistertitel erlaubt den Handwerkern dann, einen Handwerksbetrieb selbstständig zu führen und selbst junge Menschen in ihrem Beruf auszubilden.



Bäcker- und Konditormeister Momo hat insgesamt vier Jahre Ausbildung hinter sich

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI

IDEEN FÜR DEN UNTERRICHT

1. Bevor Sie Ihren Teilnehmern (TN) das Video zeigen, besprechen Sie im Kurs, welche Backwaren den TN bekannt sind. Welche Produkte verkaufen die Bäckereien in ihrem Heimatland? Welche Backwaren halten die TN für „typisch deutsch“?
2. Sehen Sie mit Ihren TN das Video-Thema „Bäckereien in Deutschland“ auf der Seite der Deutschen Welle (www.dw.de/bäckereien-in-deutschland/a-16562436) an und lassen Sie sie die Aufgaben dazu bearbeiten.
3. Suchen Sie im Internet Rezepte mit Bildern von deutschen Backwaren. Verteilen Sie Rezepte und lassen Sie die TN den Rezepttext in vollständige Sätze (z. B. im Imperativ) umschreiben.
4. In deutschen Bäckereien gibt es das ganze Jahr über Brot, Krapfen und Brezeln zu kaufen. Zu bestimmten Anlässen ist manches Gebäck aber besonders beliebt. Verteilen Sie Bilder von Krapfen, Brezeln, Lebkuchen, Weihnachtsstollen, Plätzchen und Hefezöpfen (z. B. durch die Bildersuche von Google) und lassen Sie die TN überlegen, wann dieses Gebäck in Deutschland besonders häufig gekauft wird. Geben Sie den TN die Hausaufgabe, ein Gebäck oder Gericht herauszusuchen, das in ihrem Heimatland traditionell zu einem bestimmten Anlass zubereitet oder gekauft wird. Dies können die TN in der nächsten Unterrichtsstunde kurz vorstellen.
5. Brot und Brötchen gehören zu einem deutschen Frühstück und Abendbrot dazu. Fordern Sie die TN auf, mehr darüber herauszufinden, was in Deutschland und in anderen Ländern gegessen wird. Verteilen Sie dazu verschiedene Ländernamen an Kleingruppen und lassen Sie die TN im Unterricht recherchieren. Die TN stellen im Unterricht ihre Ergebnisse vor.
6. Einfache Projektideen zum Thema „Brot“, die für den Schulunterricht erstellt wurden, finden Sie unter www.wie-fruehstueckt-die-welt.de/pdf/ProjektideenKlasse5-10.pdf und www.brotistgesund.at/brot_im_unterricht#Arbeitsbl%C3%A4tter.
7. Zeigen Sie den TN, wie Brot gemacht wird und zeigen Sie ihnen die Videos „Vom Korn zum Brot“ (www.youtube.com/watch?v=d4XB1K5l-LU), „W wie wissen – Brot“ (www.youtube.com/watch?v=gZxOUUCjVws). Was hat die TN dabei überrascht?
8. Lassen Sie die TN die Namen verschiedener Backwaren aus ihrem Heimatland aufschreiben. Danach sollen sie in Zweiergruppen in einem Rollenspiel ein Gespräch zwischen einem Kunden und einem Verkäufer spielen. Der Kunde muss den Verkäufer darüber befragen, wie das Gebäck schmeckt, wie es aussieht, was das Besondere daran ist und wie viel es kostet. Kann der Verkäufer den Kunden dazu bringen, das Gebäck zu kaufen?

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI

9. Lassen Sie die TN im Internet herausfinden, was man in verschiedenen Regionen in Deutschland unter „Krapfen“ und „Pfannkuchen“ versteht.

10. Lassen Sie die TN mehr über das Ausbildungssystem in Deutschland herausfinden. Für welche Berufe braucht man eine Ausbildung? Wie sieht es im Heimatland der TN aus? Bearbeiten Sie mit den TN das Video-Thema „Deutsches Ausbildungssystem in den USA“ (www.dw.de/deutsches-ausbildungssystem-in-den-usa/a-16927570). Sehen Sie mit den TN den Video-Beitrag der DW zum Thema Ausbildung. www.ardmediathek.de/dw-tv/made-in-germany-das-wirtschaftsmagazin?documentId=19494850.

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI



Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI



Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI



Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI

