

# PRESSEMITTEILUNG



Verband Deutscher Mühlen e.V.  
Neustädtische Kirchstraße 7A  
10117 Berlin

T 030 2123369-0 • F 030 2123369-99  
vdm@muehlen.org • www.muehlen.org

Sprecher des Vorstandes:  
Hans-Christoph Erling, Michael Gutting,  
Karl-Rainer Rubin  
Geschäftsführer: Dr. Peter Haarbeck

Amtsgericht Charlottenburg VR 33507 B  
Steuernummer: 27/620/61772

Commerzbank, BIC: DRESDEFF370  
IBAN: DE86 3708 0040 0255 5190 00

Berlin, 16. Juni 2015

## **Lernfeld Brotgetreide: Neues Unterrichtsmaterial für die Sekundarstufe**

*Unter dem Titel „Lernfeld Brotgetreide“ hat der Verband Deutscher Mühlen ein neues Heft für den Schulunterricht in der Sekundarstufe veröffentlicht. Es enthält vier Unterrichtsbausteine für die Klassen 5-10 mit Sachinformationen und Arbeitsblättern. Das modular aufgebaute Material kann von den Lehrkräften – je nach Bundesland – in unterschiedlichen Fächern und Schulformen vielseitig eingesetzt werden und bietet den Schülern umfassende Einblicke in die Getreidewirtschaft: Rohstoffe, Warenströme, Wertschöpfungskette, Kultur, Verarbeitung, Ernährung und Beruf.*

Das große Themenfeld Ernährung wird von Lehrern immer häufiger für den Unterricht aufgegriffen. Das aktuelle Heft „Lernfeld Brotgetreide“ geht dabei über die Darstellung des Produktionsprozesses vom Korn zum Brot hinaus. Das Thema bietet den Schülern der Sekundarstufe vielfältige, lebensnahe Ansätze um Wissen über Ernährung, Gesundheit, Kultur und (globaler) Wirtschaft zu erwerben. Es bietet sich für unterschiedliche Unterrichtsfächer als Lehrmaterial an. Dazu gehören Naturwissenschaften wie Biologie oder Chemie sowie Geografie oder Deutsch.

In den beiden ersten Bausteinen des Heftes geht es um die gesundheitlichen und kulturellen Aspekte des Rohstoffes Getreide und seine Verarbeitung. Zwei weitere Bausteine thematisieren Produktion und Produkte, Wertschöpfung und Arbeitswelten in der Getreidekette. Alle vier Unterrichtsbausteine liefern ausführliche Sachinformationen für die Lehrkräfte. Die methodisch-didaktischen Anregungen geben Impulse für den Unterricht – vom Einstieg ins Thema, über den Einsatz der Arbeitsblätter bis hin zu erlebnis- und handlungsorientierten Unterrichtsideen – die durch Onlinematerial zum Download ergänzt werden. Das Downloadmaterial enthält Anknüpfungspunkte zu den Lehrplänen, weitere Arbeitsblätter und Interviews zu acht Ausbildungsberufen entlang der Getreidekette.

Die Inhalte der vier Unterrichtsbausteine wurden von der Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF) gemeinsam mit der Fachredaktion des Lehrermagazins „lebens.mittel.punkt“ entwickelt und dort zunächst als Unterrichtsreihe veröffentlicht. Die neue Sonderpublikation mit 28 Seiten wird vom Verband Deutscher Mühlen e.V. in Kooperation mit information.medien.agrar e.V. (i.m.a) herausgegeben und angeboten.

### *Inhalte Lernfeld Brotgetreide:*

- Baustein 1 „Lebensmittel aus Getreide: Wertvolle Nährstofflieferanten“ zeigt, wie die Produkte der Getreidekette zu einer gesunden und bedarfsgerechten Ernährung von Jugendlichen beitragen.
- Baustein 2 „Backkultur: Weltmeister im Brotbacken“ behandelt den „Brotkorb“ der Deutschen, Sortenvielfalt und Geschmack.
- Baustein 3 „Die Getreide-Wertschöpfungskette: Mühlenbranche im Fokus“ führt vom Rohstoff über seine Verarbeitung in der Mühle zu den Endprodukten Brot, Backwaren & Co.
- Baustein 4 „Brotgetreide und Märkte: Von global bis lokal“ regt eine kritische Reflektion ökonomischer und ökologischer Fragen an, z.B. in Projekten der Sekundarstufe II.

Ergänzend zu dieser Publikation kann auch das Ende 2014 erstmals publizierte Heft „Ballaststoffreich genießen“ für den Unterricht eingesetzt werden. Neben aktuellen Informationen zum Thema Ballaststoffe und Gesundheit enthält es spannende Rezepte, die auch in der Klasse ausprobiert werden können. Für die Primarstufe gibt es zudem das Heft: Unser Brotgetreide-ABC, das 2015 in zweiter, überarbeiteter Auflage erschienen ist.

Alle Publikationen gibt es als Printmaterial und online als PDF-Dokument über die VDM-Homepage unter [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org) oder im ima-Webshop unter [www.ima-shop.de](http://www.ima-shop.de). Das zusätzliche Downloadmaterial gibt es ausschließlich unter [www.muehlen.org](http://www.muehlen.org).

### *Bestes aus deutschen Mühlen. Sichere Mehlqualität. Jeden Tag.*

550 deutsche Mühlen vermahlen Jahr für Jahr mehr als acht Millionen Tonnen Weizen und Roggen. Ihre Mahlerzeugnisse – Mehl, Schrot, Kleie, Vollkornprodukte – sind die Grundlage für die unerreichte Vielfalt von Brot und Backwaren in Deutschland. Mit rund 6.000 Beschäftigten erwirtschaften die Mühlen einen Jahresumsatz von 2,5 Milliarden Euro. Der Verband Deutscher Mühlen vertritt ihre Interessen.

### *Ansprechpartnerin:*

Anne-Kristin Barth  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon 030 2123369 34  
Email [barth@muehlen.org](mailto:barth@muehlen.org)