



SDGs 2, 3, 12: Backe, backe dein eigenes Brot

Ein Brot zu backen hat eine sehr alte Geschichte und hat in vielen Kulturen Tradition. Doch was braucht man alles um ein Brot zu backen? Woher kommen die Zutaten? Was bedeutet Brot in anderen Kulturen?

Diesen Fragen könnt ihr mit eurer Gruppe mit dem folgenden Vorschlägen auf den Grund gehen.

Grundsätzliches zu diesem Methodenvorschlag

Als Einstieg in das Thema Herstellung von Brot ist ein Würfelspiel gedacht. Dadurch bekommt ihr einen Überblick über die einzelnen Produktionsschritte und ihr könnt euch anhand des Spielplans mit unterschiedlichen Thematiken (Achtsamer Umgang mit Lebensmitteln, Brot backen ...) auseinandersetzen. In Abschnitt B werden alternative Einstiegsmöglichkeiten vorgestellt. Ihr könnt diese je nach Alter oder Gruppengröße eine Methode auswählen. Solltet ihr eine alternative Einstiegsmöglichkeit wählen, so gebt euren Kindern einen kurzen Überblick über die Produktion anhand des Spielplans.

A) Die Herstellung des Brotes - Würfelspiel

*Idee & der Wetterteil von der Website www.brotistgesund.at // **Materialien im Anhang:** Karten Aktionsfelder, Wortsuchrätsel, Rezepte für Brot, Rezepte für Brotverwertung. **Spielplan:** Download auf <http://bit.ly/spielplanSDGs>*

Wie wird das Brot eigentlich hergestellt? Lernt die einzelnen Produktionsschritte der Brotherstellung kennen. Zuerst spielt ihr das Spiel anhand des vorgeschlagenen Spielplans durch. Dann könnt ihr euch mit unterschiedlichen Themen kritisch in der Gruppe auseinander setzen bzw. gibt es auch die Möglichkeit das Thema Brot über mehrere Gruppenstunde zu bearbeiten. Ihr könnt euch in der Gruppe überlegen, ob ihr auch andere Personen in der Pfarre an eurer Auseinandersetzung teilhaben lassen wollt. So könntet ihr z.B. einen Aushang oder einen Jungschargottesdienst gestalten. Daher sind im Anschluss an das Spiel mehrere Varianten für eine Weiterarbeit angeführt.

Spielregeln

- › Das Spiel wird gemeinsam als Gruppe gespielt. Es gibt 5 Brotsteine, die jeweils eine Brotsorte darstellen (z.B. Naanbrot, Weißbrot, Bananbrot, Schwarzbrot und Tortillas).
- › Stellt die Brotsteine auf das Startfeld. Die Gruppe würfelt und berät sich welcher Brotstein um die gewürfelte Zahl weitergezogen wird. Passiert oder landet die Spielfigur auf einem Aktionsfeld, dann muss die Spielfigur auf diesem Feld stehen bleiben und die Gruppe erfüllt die Aufgabe.
- › Wenn der erste Brotstein das Feld „Unwetter“ erreicht hat, kommt ein neuer Spielstein - der Schimmel - ins

Spiel. Der Schimmel zieht mit jedem Mal Würfeln ein Feld weiter. Holt der Schimmel ein Brot ein, ist es verloren.

- › Ziel des Spiels ist es, möglichst viel Brot in den Einkaufswagen zu bringen. D.h. sobald eine Brotsorte im Einkaufswagen ist, spielt die Gruppe weiter bis alle anderen Sorten auch im Einkaufswagen gelandet sind.

Vorbereitungen für das Spiel

Drucke den Spielplan aus und lege alle Spielutensilien (Brotsteine, Würfel, Aufgabenkarten) bereit. Alternativ kannst du auch das Spielfeld auf dem Boden des Gruppenraumes aufzeichnen, z.B. klebe die Spielfelder mit Tesakrepp auf dem Boden auf und verteile die Aktionsfelder. Einen Vorschlag für das Spielfeld findest du im Anhang. Legt die Aufgabenkarten verdeckt zu den jeweiligen Feldern am Spielplan auf.

Tipp:

Je nach Gruppengröße, Spielzeit oder Lust könnt ihr euch als Gruppe noch eigene Spielregeln für noch mehr Spannung überlegen. z.B. es wird drei Mal hintereinander die selbe Augenzahl gewürfelt => Der Bäcker in der Backstube bekommt eine Hilfskraft und ist mit dem Teig schneller fertig. Das Brot, das am nächsten zum Bäcker liegt, zieht zwei Felder weiter.

Aktionsfelder

Jedes Aktionsfeld hat ein Bild auf der Vorderseite. Auf der Rückseite steht die Aufgabe zu dem jeweiligen Feld. Sobald eine Person auf einem Feld landet wird die Karte umgedreht und die Aufgabe erfüllt.

A.1) Brotverkostung

Variante 1 - Brotverkostung

Ihr habt nun im Spiel erfolgreich ein „Brot“ hergestellt und sogar verkauft. Nun wollt ihr mit Sicherheit die unterschiedlichen Brotsorten kosten. Probiert euch durch die unterschiedlichen Brotsorten durch. Könnt ihr Geschmacksvarianten feststellen?

Variante 2 - Brot selber backen

Für diese Variante musst du zusätzlich Zeit einrechnen. Du kannst z.B. in einer der nächsten Gruppenstunde gemeinsam in der Gruppe Brot backen und dieses verkosten. Dieser Vorschlag eignet sich auch für eine längere Veranstaltung z.B. einen Nachmittag oder einen Halbtage am Jungscharlager. Im Anhang findest du Vorschläge für einfache Brotrezepte.

A.2) Brotverschwendung

Als Gruppe habt ihr gerade spielerisch erfahren, was es alles braucht um ein Brot backen zu können. Viele Zutaten sind nötig und auch Einflüsse aus der Umwelt spielen eine wichtige Rolle. Die Herstellung von Brot braucht Zeit und Geduld. Darum ist es ein wertvolles Lebensmittel. Leider werden mehrere Tonnen Brot bei uns entsorgt. Überlegt euch anhand des Spielplans, wo eine Verschwendung des Lebensmittels vorkommen kann und aus welchem Grund diese Verschwendung auftritt. Markiert diese Stelle mit einem roten Pfeil. Für eine vertiefende Auseinandersetzung könnt ihr auch gleich Zettel auflegen und die Gründe notieren. Beispiele für die Brotverschwendung:

- › **Mehl** – zu viel Mehl wird eingekauft und wird bei der Lagerung durch Motten befallen.
- › **Brot wird in Hülle und Fülle produziert**, damit die Vitrine in der Bäckerei immer gut gefüllt aussieht und auch kurz vor Ladenschluss noch jede/r eine große Auswahl an Brotsorten hat. Daher ist nach Ladenschluss noch einiges an Gebäck über, das am nächsten Tag oft nicht mehr verkauft werden kann.
- › **Einkaufswagen** – das gekaufte Brot wurde doch nicht gegessen und schimmelt in der Brotdose vor sich hin oder wird hart.

Nachdem ihr die Pfeile verteilt habt, teilt euch in Kleingruppen auf und jede Gruppe übernimmt 1-2 Themen der Brotverschwendung. Versucht mögliche Lösungsvorschläge zu sammeln. Du findest auch einige Ideen für die Verwertung von Brot im Anhang.

Wenn euch keine Rezeptideen einfallen oder auch als Alternative für jüngere Kinder könnt ihr das Spiel „Das brauchst du“ spielen:

Alternative: „Das brauchst du für dein Rezept“

Quelle: Jungschar-Spieleapp überarbeitet von Isabella Pötzelberger

In der Mitte des Kreises liegt ein Zettelstapel. Auf den Zetteln stehen lauter Zutaten für Rezepte, die Brot oder eine Art Brot verwerten. Es sollte pro Kind etwa 2-3 Zettel geben. Zusätzlich werden die unterschiedlichen Rezeptnamen auf alle Mitspielenden verteilt. Pro Person wird ein Rezeptname benötigt. Nun nimmt sich jedes Kind 2-3 Zettel und versucht, diese mit anderen Kindern zu tauschen, indem es diese überzeugt, dass das Ding auf dem Zettel genau die Zutaten sind, die für die Zubereitung der Rezepte benötigt werden. Die getauschten Zettel können dann natürlich wieder weiter getauscht werden. Am Ende des Spieles könnt ihr euch eure Rezeptkreationen vorstellen.

Vorschläge für Rezepte

Zur Info: hier sind ein paar Rezeptvorschläge genannt, damit ihr die Anzahl an Zetteln für eure Gruppe passend vorbereiten könnt. Natürlich können im Laufe des oben beschriebenen Spiels die Rezepte variiert werden (je nachdem was ihr für Zutaten verwenden wollt).

Rezeptname	Zutaten
Tortillas	Mais, Paprika, Tomate, Verschiertes, Chilischoten, Dip
French Toast	Toastbrot, Eier, Milch, Zimt, Zucker, Marmelade
Bratfettbrot	frisches Schwarzbrot, Bratfett, Zwiebel, Radieschen
Bananenbrot	Backpulver, Bananen, Walnüsse, Margarine, Prise Salz
Brotsuppe	Knoblauch, Kümmel, Rahm, altbackenes Schwarzbrot, Brühe
Liptauerbrot	Butter, Sauerrahm, Paprikapulver, Senf, Gurkerl
Erdäpfelkasbrot	Vollkornbrot, Kartoffel, Topfen, Schnittlauch, Pfeffer
Brotsalat	Fladenbrot, Olivenöl, rote Zwiebel, Minze, Honig, Essig
Schinkenbrot	Brotscheibe, Schinken, Kräuteraufstrich, Ei

B) Alternative Einstiegsmöglichkeiten

Brotactivity

Überlegt euch lauter Begriffe zum Thema Brot und Herstellung von Brot z.B. Mehl, Weizen, Roggen, Sonne, Butter, Kürbiskerne, Mohnflesserl, Mühle, Bäcker, Ofen usw. Schreibt diese Begriffe auf Zettel und mischt sie durch. Nun darf jedes Kind einen Zettel ziehen. Versucht die gezogenen Begriffe entweder pantomimisch, erklärend oder zeichnerisch darzustellen.

Geschichten-Küche

Quelle: Jungschar-Spieleapp, überarbeitet von Isabella Pötzelberger

Materialien im Anhang: Rezepte für Naan, Weißbrot, Bananenbrot & Tortillas

Hier backt ihr euch eure eigenen Brotsorten aus Zutaten, die euch schmecken. Dazu braucht ihr eine Backform (zur Not tut's auch eine Rührschüssel) und viele kleine Zettel, auf die ihr eure Zutaten (eine pro Zettel) aufschreibt. Für die Zutaten könnt ihr im Anhang in den Rezepten schmökern. Jede/r kann so viele Begriffe aufschreiben, wie er/sie mag und wirft sie dann zusammengefasst in die Backform. Nun zieht eine Person drei Zettel und versucht, die darauf stehenden Begriffe in eine Geschichte einzubauen. Alternativ könnt ihr auch ein Ratespiel daraus machen, indem die Person die Begriffe heimlich zieht und die anderen dann draufkommen müssen, welches die drei Begriffe gewesen sein könnten.

C) Weitere Ideen für Aktionen zum Thema Brot

Die folgenden Vorschläge dienen als Pool für eine weitere oder vertiefende Auseinandersetzung mit dem Thema. Je nach Alter kannst du unterschiedliche Ideen mit deiner Gruppe umsetzen. Vielleicht fallen euch auch noch weitere Ideen ein.

- › Brotrezepte zum Brotbacken oder zur Verwertung für Brotreste z.B. im Pfarrblatt veröffentlichen.
- › **Interview von Menschen oder Pfarrangehörigen**
z.B. Wie gehen Sie mit einem Überschuss an Brot zu Hause um? Ihr könntet anschließend ein Plakat mit den gesammelten Antworten gestalten und die Pfarre an eurem Projekt teilhaben lassen.
- › **Besucht Lebensmittelgeschäfte in eurer Umgebung** und fragt nach, was mit dem Brotüberschuss getan wird. Bei manchen Supermarktketten gibt es die Möglichkeit kurz vor Ladenschluss das übrige Gebäck (tlw. sogar kostenlos) abzuholen. Dies könntet ihr z.B. bei Veranstaltungen in Pfarren nutzen (Elternabend, Übernachtungen usw.) oder ihr bittet die Bäckerei in eurer Umgebung, ob das übriggebliebene Brot vor dem Jungscharlager eingefroren werden kann und ihr holt es euch vor der Abreise ab. Es gibt natürlich noch viel mehr Ideen - Was fällt euch alles ein?
- › **Besuch einer Backstube** z.B. könnt ihr auf der Homepage Brot ist gesund Betriebsführungen in eurem Bundesland finden (<https://brotistgesund.at/betriebsfuehrungen>)
- › **Thema Brot am Jungscharlager** (Thematik bei der Planung des Jungscharlager z.B. Umgang mit Brot, selber Brot backen für den Jungscharlager Gottesdienst)
- › **Jungschargottesdienst zum Thema Brot** (Herstellung, Vielfalt, Brot brechen)
- › **Aktion: Kochen mit Resten**
Ihr trefft euch für einen Kochnachmittag/-abend in der Pfarre. Jede Person nimmt Lebensmittel, die übrig sind mit. Zuerst sammelt ihr alle Lebensmittel auf einem Tisch. Überlegt euch in der Gruppe, was ihr aus den Lebensmitteln köstliches zaubern wollt/könnt. Ihr könnt auch diverse Kochseiten im Internet zu Rate ziehen. Es gibt hier die Möglichkeit vorhandene Zutaten einzugeben und es werden passende Rezepte vorgeschlagen.

Mehr Informationen auf www.jungschar.at/sdgs

Medieninhaberin: Katholische Jungschar Österreichs, Wilhelminenstr. 91/2f, 1160 Wien - www.jungschar.at // **Redaktion:** Isabella Pötzelberger // **Gestaltung:** Matthias Kötter // Foto Seite 1: CC BY NC ND 2.0 - Napoleon Bakery, Flickr

Wortsuchrätsel - Zutaten für Brote

N E G H W E U M Z W O
 W Z U C K E R O A E U
 Z E W S M C I S E I W
 E O S E L H S Z F L S
 B R O T G E W U E R Z
 E U A E R W C K H N L
 C N K N N U N L L E A
 M I E H E I H O E T S
 O S I S D E U G J E S
 E K Z Z M L W Z O T E
 L S E E E H O I C J R

Lösungsworte:

Weizen
 Dinkel
 Wasser
 Hefe
 Salz
 Zucker
 Öl
 Brotgewürz
 Joghurt
 Mais
 Mehl

Rezepte für Brot

Naanbrot

160 g Mehl, glatt od. universal, plus Mehl zum Arbeiten
 ½ TL (Weinstein-)Backpulver
 ¼ TL Natron
 ½ TL Zucker (2 g)
 ¾ TL Salz (3,5 g)
 50 ml Milch
 3 EL Butter (27 g)
 65 g Naturjoghurt
 Option.: zerlassene Butter zum Einstreichen, Knoblauchhälften

1. Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter und Milch gemeinsam in einem Topf erwärmen, bis die Butter vollständig zerlassen ist. Kurz abkühlen lassen.
3. Joghurt in eine große Rührschüssel geben und die warme Milch-Butter-Mischung langsam einrühren.
4. Die trockenen Zutaten nach und nach mit einem Löffel in die flüssigen rühren. Wenn sich die Bestandteile verbinden zuerst in der Schüssel, dann auf einer Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig noch klebrig ist, noch ein wenig Mehl hinzufügen.
5. Mindestens ½ Stunde unter der umgedrehten Schüssel

oder mit einem Geschirrtuch bedeckt rasten lassen - je länger, desto weicher wird der Teig. Er kann auch über Nacht im Kühlschrank rasten; dann ½ Stunde vor der Verarbeitung temperieren lassen.

6. Den Teig in 4 Portionen (à knapp 80 g) teilen und rund 2 mm dünn auf einer bemehlter Fläche auf 22 cm Länge und 16 cm Breite oval ausrollen. Teig dabei immer wieder wenden und bemehlen. Eine beschichtete oder gusseiserne Pfanne auf dem Herd erhitzen – sie soll gut vorgeheizt sein.
7. Die Teigfladen zwischen den Händen schwenken um überschüssiges Mehl zu entfernen und ohne Öl in der Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze backen. Wenn die Teigoberseite Blasen wirft und die Unterseite Farbe annimmt, wenden. Die zweite Seite ebenso backen.
8. Mehlrückstände in der Pfanne mit einem Küchenpapier entfernen und die restlichen Naan backen. Die fertigen Naan in ein Geschirrtuch einschlagen – so bleiben sie länger warm und weich.
9. Die Brote noch heiß essen - entweder pur oder mit flüssiger Butter bestrichen (Butter-Naan) – dadurch werden sie noch weicher. Für Knoblauch-Naan die Brote mit Butter und den Schnittflächen der Knoblauchhälften einstreichen.

Quelle: <http://www.tasteoftravel.at/naan/>

Weißbrot

300g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
20g Hefe
200ml Wasser
1 TL Zucker
100ml Olivenöl
1 TL grobes Meersalz
Butter für die Form.

Brotmenge für eine Kastenform mit 25cm Länge

1. Backform einfetten und warm stellen. Mehl mit Backpulver & Salz mischen. Hefe zerbröckeln und mit Wasser und Zucker verrühren. Hefe etwas arbeiten lassen, bis das Hefewasser leicht schaumig ist.
2. Hefewasser und Öl mit dem Mehl kräftig mehrere Minuten schlagen. Teig in die Form füllen und die Teigoberfläche längs etwa 1 cm tief einschneiden. Mit dem groben Meersalz bestreuen. Den Teig mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Tuch zudecken. Den Teig zugedeckt auf der Heizung (oder an einem warmen Ort) 15 Min gehen lassen.
3. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Brot im Ofen ca. 35 min backen.

Quelle: GU Küchenratgeber - Schnelle Brote von Kristiane Müller-Urban

Bananenbrot

3 Banane(n) sehr reif, je dunkler, desto besser, etwa 300 g
200 g Vollkornmehl (oder Roggen-, Weiß-, Dinkelmehl...)
1 TL Zimt
100g Apfel, gerieben oder Apfelmus ohne Zucker
1 Pck. Backpulver
2 Ei(er)
50 g Walnüsse, gehackt, alternativ Mandeln, Haselnüsse...

1. Ofen auf 180° vorheizen.
2. Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben (alternativ kann man auch Apfelmus nehmen, dem kein Zucker zugesetzt wurde), die Bananen gut zerdrücken. Nun mit den zwei Eiern schaumig schlagen.
3. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zum Bananen-Apfel-Ei-Brei geben und kurz, aber gut verrühren.
4. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben und alles in eine Kastenform füllen, je größer die Form, desto flacher das Brot. Nun bei 180°C etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
5. Das Brot geht im Ofen gut hoch, fällt aber beim Abkühlen wieder etwas zusammen (so wie z. B. Käsekuchen). Der Teig bleibt eher saftig, also kompakter als z. B. Kuchenteig. Vor dem Anschneiden unbedingt gut auskühlen lassen!

In einer Dose hält das Brot ca. 1 Woche.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2733891425739452/Bananenbrot-ohne-extra-Fett-und-Zucker.html>

Dunkles Brot

1 kg Vollkornmehl
1 l Mineralwasser
2 Pkg Trockengerst
2 EL Essig
1 EL Honig
2 Handvoll Salz
1 EL Gemahlene Brotgewürz
Sonnenblumenkerne, Leinsamen & Kürbiskerne nach Belieben beimengen.

Die Zutaten werden alle in einer Schüssel zusammengewürht, in eine geölte und bemehlte Form gegeben (z.B. Kastenform), für mindestens 1 Stunde gehen gelassen und bei 200° ca 45 min. gebacken.

Quelle: Rezept von Verena Korinek

Tortillas

2 EL Schweineschmalz
2 EL Olivenöl
300ml Milch
2 TL Backpulver
1,5 TL Salz
375g Mehl

1. Backpulver, Salz und Mehl mischen.
2. 225ml der Milch, Schmalz und Olivenöl in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, mit der restlichen Milch in die Mehlmischung geben. Mit den Händen mischen, bis es ein recht klebriger Teig ist.
3. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kneten, bis er glatt und elastisch ist (ca. 4 Minuten). In Folie einwickeln und 1 Stunde ausruhen lassen.
4. Teig in 16 Tischtennis-große Bälle aufteilen. Jeden Teigball auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 15cm Diagonale ausrollen.
5. In einer Gusseisenpfanne oder, wenn nicht vorhanden in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze backen/anbraten, ca 2 Minuten pro Seite. Große Blasen können mit einer Gabel oder Zahnstocker aufgepiekst werden.
6. Unter einem sauberen Geschirrtuch stapeln, so bleiben die Tortillas warm.

Quelle: Adaptiert von Bon Appetit: <https://www.bonappetit.com/recipe/taco-nortenos-with-bacon-fat-flour-tortillas>

Rezepte für Brotverwertung

Du findest im Internet praktische Seiten mit Rezeptideen. Oftmals kannst du auch eine Rezeptsuche starten, indem du deine vorhandenen Lebensmitteln eingibst. Probiers doch einfach mal! Ein paar Ideen sind hier schon aufgelistet.

Brotsuppe

<https://www.therese-moelk.at/news/rezept-tiroler-brotsuppe.html>

Scheiterhaufen

<https://www.ichkoche.at/scheiterhaufen-rezept-2270>

Pofesen - alte Semmel, Weißbrot, Toast...

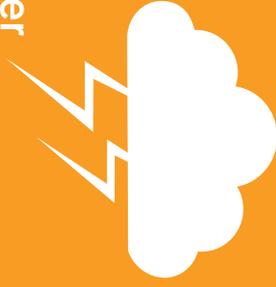
<https://www.ichkoche.at/omas-pofesen-rezept-218176>

Brotsalat - Fattouche

[https://www.kochwiki.org/wiki/Fattouche_\(levantinischer_Brotsalat\)](https://www.kochwiki.org/wiki/Fattouche_(levantinischer_Brotsalat))

Start

Unwetter



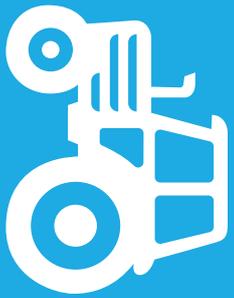
Getreide
muss wachsen



Regen



Ernte



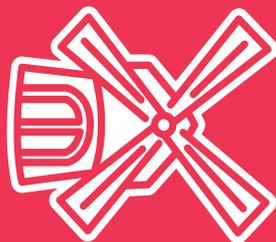
Sonne



Trockenheit



Mühle



Backstube



Auslieferung
& Verkauf



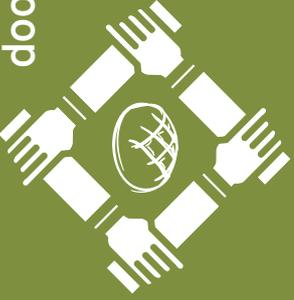
Bäcker



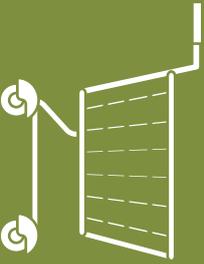
Hofladen



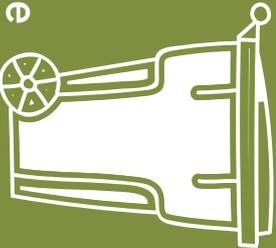
Foodcoop



Supermarkt



Mülltonne



Eine Einkaufsgemeinschaft wurde gegründet. Die Konsumenten bestellen regelmäßig direkt bei den Produzenten, lassen sich in einem Gemeinschaftsraum beliefern und teilen die bestellten Lebensmittel auf. Bei der Einkaufsgemeinschaft bleiben keine Lebensmittel nach „Ladenschluss“ über, da nur bestellt wird, was die/der Konsument/in wirklich benötigt. Das Brot wurde verkauft - leg es direkt auf das Zielfeld, in den Einkaufskorb.

Gebäck und Brot wird regelmäßig während der Öffnungszeiten aufgebakken. Im Verkauf ist es immer gut, wenn die Vitrinen voll aussehen. Viele Menschen kaufen das Gebäck auch noch kurz vor Ladenschluss, daher soll es auch zu diesem Zeitpunkt noch eine Auswahl unterschiedlichen Sorten geben. Das Brot wurde verkauft - leg es direkt auf das Zielfeld, in den Einkaufskorb.

Leider wurde dein Brot nicht verkauft. Da viele Menschen nur ganz frisches Brot möchten, wirst du heute nach Ladenschluss entsorgt. Das Brot wurde leider entsorgt - fahre trotzdem direkt auf das Zielfeld, den Einkaufskorb.

Finde beim Worträtsel 3 neue Begriffe.

Versucht euer Glück und versucht euer Brot bei den unterschiedlichsten Verkaufsstellen zu verkaufen. Dazu würfelt und wenn ihr direkt auf eines dieser „Verkaufsfelder“ landet könnt ihr direkt auf das Zielfeld „Einkaufskorb“ weiterfahren und warten bis die restlichen Spieler/innen im Ziel sind. Alle anderen müssen sich auf das Zielfeld „Einkaufskorb“ mittels würfeln hinarbeiten.

Der Bäcker um die Ecke ist bekannt für das selbstgebackene Brot. Schon früh morgens stürmen die Leute den Laden und kaufen alles leer. Das Brot wurde verkauft - leg es direkt auf das Zielfeld, in den Einkaufskorb.

Der Hoffladen wird von den umliegenden Bauern und Bäckereien mit Brot beliefert. Hier könnt ihr regionales und saisonales Brot erwerben. Das Brot wurde verkauft - leg es direkt auf das Zielfeld, in den Einkaufskorb.

Ein Unwetter hat dein Getreide zerstört, du musst wieder mit dem Anbau beginnen - rücke 2 Felder zurück.
Der Schimmel kommt ins Spiel!

Du hast Glück, dass es regnet. Dein Korn wächst und gedeiht - rücke 3 Felder vor

Der Mähdrescher kommt - Lauf eine Runde im Raum

Wieviele Mehle fallen euch ein? Findet 3 verschiedene Mehlarten.

Das Saatgut wurde ausgesät und wartet nun auf günstige Bedingungen um wachsen zu können. Alle dürfen 3x würfeln. Mit einem Ger darfst du starten!

Das Klima kann den Anbau begünstigen oder auch problematisch sein. Dadurch sind unterschiedliche Gedeihzeiten möglich. Versucht für alle Brotsorten das Getreide anzubauen.

Korn gedeiht - rücke 3 Felder vor

Es hat 2 Wochen nicht geregnet. Das Korn braucht noch mehr Zeit zum Wachsen - setze eine Runde aus