

Das Thema des Monats

Die deutsche Brotkultur – UNESCO-Weltkulturerbe

In keinem Land der Welt gibt es so viele Brotsorten wie in Deutschland. Über 3.000 verschiedene Arten sind im deutschen Brotregister eingetragen. Deshalb gilt Deutschland als Weltmeister im Brotbacken, und die deutsche Brotkultur zählt seit 2014 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Schon die Kinder bekommen ein Pausenbrot mit in die Schule, Brezeln sind international bekannt, in Bayern hält man eine Brotzeit und das Wort „Abendbrot“ verrät, was zum Abendessen auf den Tisch kommt. Entführen Sie Ihre Lernenden in die verlockende Welt der deutschen Backtradition.

<https://www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/die-deutsche-brotkultur/>

<https://www.spiegel.de/panorama/deutschland-warum-essen-die-deutschen-so-gerne-brot-a-00000000-0003-0001-0000-000002209292>

Unterrichtsablauf:

1. Einstieg: die fünf Sinne aktivieren

Zeigen Sie Ihren Lernenden das folgende Foto:

<https://cdn1.stuttgarter-zeitung.de/media.media.d1d036c9-1aff-4a17-a14b-8b47d4539ad0.original1920.jpg>

Was fällt den Lernenden spontan zum Foto und den Fragen ein? Sammeln Sie die Assoziationen im Kurs.

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Um welches Thema geht es heute? | 4. Was hören Sie? |
| 2. Wie riecht es hier? | 5. Wie fühlt es sich an? |
| 3. Was sehen Sie? | 6. Wie schmeckt es? |

Tipp: Wenn möglich, können Sie im Kurs verschiedene Brotscheiben zum Probieren anbieten.

2. Internetrecherche: interessante Fakten

Brot wird oft mit Deutschland verbunden, und es gibt viel Interessantes darüber zu entdecken: zum Beispiel die Wahl zum Brot des Jahres, den Tag des deutschen Butterbrotes oder die vielen regionalen, sprachlichen Varianten für „Brötchen“. Lassen Sie Ihre Lernenden zu zweit in die Internetrecherche eintauchen und Antworten zu den folgenden Fragen finden.

1. Wie heißt das Brot des Jahres 2022? Nennen Sie mindestens vier Eigenschaften.
2. Wann ist der Tag des deutschen Butterbrotes?
3. Wie viele Brotsorten sind im Deutschen Brotregister eingetragen?
4. Wie viele Sprachvarianten gibt es für das Brötchen (länglich)? Was sagt man in Berlin, was in München?

Das Thema des Monats

5. Welche waren 2021 die drei Lieblings-Brotarten der Deutschen?

<https://www.handwerksblatt.de/betriebsfuehrung/holzofenbrot-ist-das-brot-des-jahres-2022>

<https://www.kuriose-feiertage.de/tag-des-deutschen-butterbrots/>

<https://www.brotinstitut.de/brotinstitut/zahlen-und-fakten-zu-brot>

<https://www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/die-deutsche-brotkultur/>

<https://www.atlas-alltagssprache.de/brotchen/?child=runde>

<https://www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/zahlen-fakten/brotverbrauch-und-brotkorb-der-deutschen/>

[Lösungen: 1. das Holzofenbrot: kräftige Kruste, intensives Aroma, lange Tradition, extrem beliebt, bleibt lange frisch, wird in mit Holz befeuerten Öfen gebacken, meist Mischbrot aus Roggen und Weizen 2. Jedes Jahr am letzten Freitag im September 3. über 3.000, bis 2020 3.189 Sorten 4. 11 Varianten, Berlin: Schrippe, München: Semmel 5. Toastbrot, Mischbrot, Brote mit Körnern und Saaten]

3. Hör-Sehverstehen: mehr über die deutsche Brotkultur

Ihre Lernenden können nun den folgenden Film über die deutsche Brotkultur sehen und dabei die Übung zum Hör-Sehverstehen lösen.

<https://www.youtube.com/watch?v=N7SvGWPKpoM>

Richtig (R) oder falsch (F)? Kreuzen Sie an:

- | | | |
|---|---|---|
| 1. In Norddeutschland überwiegt das Roggenbrot. | R | F |
| 2. Helles Brot bedeutet: Es gibt viel Roggen im Brot. | R | F |
| 3. Es ist nicht wichtig, dass der Brotteig lange ruht. | R | F |
| 4. Weizen gilt als Luxusnahrungsmittel. | R | F |
| 5. Zum Abendbrot isst die Familie vor allem Schwarzbrot. | R | F |
| 6. In Deutschland ist Bäcker/Bäckerin ein neuer handwerklicher Beruf. | R | F |
| 7. Seit 1955 gibt es das Museum der Brotkultur in Ulm. | R | F |
| 8. Zu den religiösen Festen gibt es spezielle Brote. | R | F |

[Lösungen: Die Aussagen 1, 4, 5, 7 und 8 sind richtig.]

4. Weiterführende Übungen: UNESCO-Weltkulturerbe – Stirbt gutes Brot aus?

A) Leseverstehen: Herausforderungen

Vor 60 Jahren gab es noch über 55.000 traditionelle Backbetriebe, heute sind es nur noch 11.000. Die traditionellen Bäckereien haben es heutzutage nicht leicht: Hohe Energiepreise,

Das Thema des Monats

viel Konkurrenz von Discountern, EU-Richtlinien und zu wenig Auszubildende sind die wichtigsten Gründe dafür. Lassen Sie Ihre Lernenden zunächst einmal vermuten, warum das traditionelle Backhandwerk keinen leichten Stand hat. Anschließend können sie den folgenden Text lesen und ihre Vermutungen mit den im Text genannten Gründen vergleichen.
<https://baecker-wahn.de/brotkultur/>

B) Diskussion: Zukunft

Auf der unten angegebenen Internetseite finden Ihre Lernenden viele Informationen über das Bäckerhandwerk, z. B. die Anforderungen des Ausbildungsberufs, seine Vorteile und zwei Werbefilme, in denen der interessante Beruf Bäcker/Bäckerin mit dem langweiligen Alltag im Büro verglichen wird. Was halten Ihre Lernenden von diesem Ausbildungsberuf? Warum? Nehmen Sie die Internetseite als Gesprächsanlass im Unterricht.
<https://www.back-dir-deine-zukunft.de/>

Tipps für A1 – A2: Mit diesen **DaF-Ideen des Tages** können Sie auch Lernenden mit geringeren Deutschkenntnissen die deutsche Brotkultur näherbringen:

Brotkultur in Deutschland – Weißbrot oder Vollkornbrot? (A1/A2)
<https://www.derdiedaf.com/idee-des-tages/2018-04-27/kalender?r=1>

Deutsches Brot – Am besten frisch gebacken (A1/A2)
<https://www.derdiedaf.com/idee-des-tages/2022-10-14/kalender?r=1>

Brotzeit! – Zwischendurch eine Scheibe Brot! (A1/A2)
<https://www.derdiedaf.com/idee-des-tages/2021-03-05/kalender?r=1>

Beim Bäcker – Familie Ernst kauft Brötchen! (A1)
<https://www.derdiedaf.com/idee-des-tages/2022-07-08/kalender?r=1>