

Der Weg vom Getreide zum Brot

Begleittext für das Plakat „Vom Korn zum Brot“

im Rahmen des Aktionstages der Bäuerinnen



Zielgruppe: Schülerinnen und Schüler der Volksschule

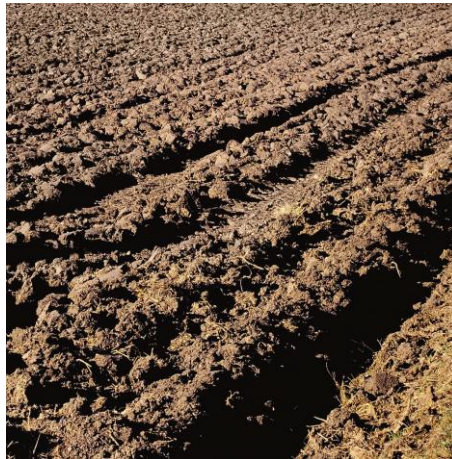
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

Pflügen und Säen



Als Vorbereitung wird die Anbaufläche mit einem Pflug umgepflügt. Das lockert und durchlüftet den Boden. Gleichzeitig können Pflanzenreste zur Düngung eingearbeitet werden. Jetzt ist die Oberfläche mit Erdbrocken übersät. Sie müssen zerkleinert werden. Auf der großen Ackerfläche verwendet der Bauer dazu die Egge. Nachdem Vorbereiten des Bodens kann der Bauer mit dem Säen der Getreidekörner beginnen. Er verwendet dazu eine Sämaschine. Die Aussaat von Wintergetreide (Winterweizen, Winterroggen, Wintergerste) erfolgt ab September, geerntet wird ab Juni. Die Aussaat von Sommergetreide (Mais, Sommerweizen, Hafer, Sommerroggen, Sommergerste) erfolgt ab März, geerntet wird ab Juli.

Reifen



In der Erde beginnt das Getreidekorn zu keimen und es beginnt eine Pflanze zu wachsen. Zu Beginn bekommt man an der Erdoberfläche nur die Blätter zu sehen. Nach und nach wächst die Getreidepflanze heran und es bilden sich die

Ähren mit den Getreidesamen (Körner). Das Getreide wird erst dann geerntet, wenn es eine schöne goldgelbe Farbe hat und trocken ist.

Ernten



Sobald das Getreide die gewünschte goldgelbe Farbe hat und es trocken genug ist, wird es geerntet. Dazu kommt der Mähdrescher aufs Feld und mäht das Getreide ab. Gleichzeitig drischt er die Getreidekörner von den Halmen ab und reinigt die Körner schon von Fremdkörpern. Die Getreidekörner werden dann im Korntank gesammelt. Anschließend wird das überbleibende Stroh wieder „ausgespuckt“ und am Feld gelassen. Dieses wird dann meist getrocknet und zu Strohballen gepresst und als Einstreu verwendet.

Mahlen



In der Mühle werden Getreidekörner zwischen Walzen zu Mehl vermahlen. Davor muss es aber gereinigt und nach Größe der Körner sortiert werden. Außerdem muss die Feuchtigkeit des Getreides gemessen werden. Nur wenn

das Korn genug Wasser enthält, lässt sich die Schale gut vom Mehlkörper trennen. Danach werden Nebenprodukte wie Kleie, Futtermehl, Grieß ... ausgesiebt.

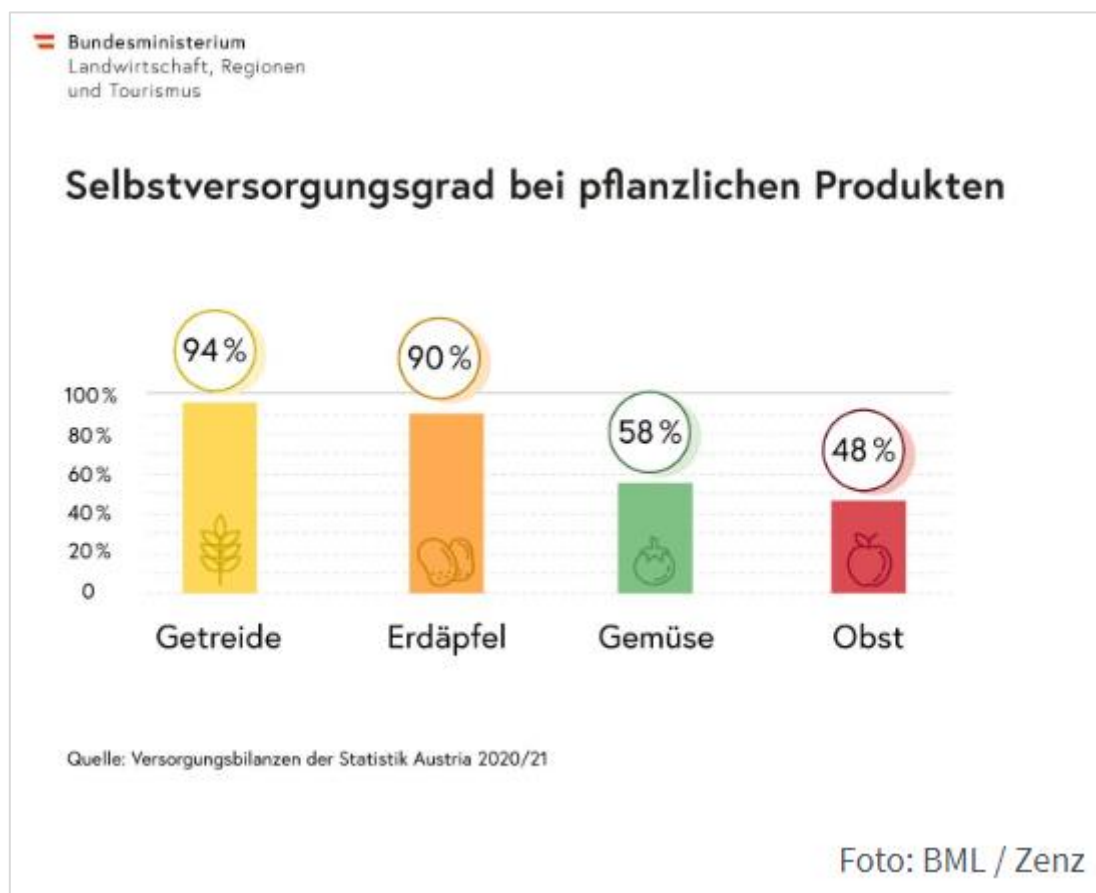
Backen



Das Endprodukt der Mühle ist aber nicht einfach nur Mehl. Es wird in Typen eingeteilt. Je höher die angegebene Nummer desto dunkler und mineralstoffreicher ist das Mehl. Aus dem Mehl werden dann die verschiedensten Brote, Weckerl und Semmel gebacken. Auch für Torten und Kuchen braucht man Mehl. Es wird mit anderen Zutaten gemischt und ergibt einen Teig. Dieser wird dann im Rohr gebacken.

Zusatzinformationen für Bäuerinnen und Bauern

- Der Selbstversorgungsgrad von Getreide liegt in Österreich bei 94 %.
- Der Großteil unseres angebauten Getreides wird als Futtermittel für die Tiere verwendet.
- Einige Menschen vertragen herkömmliche Getreidesorten nicht und müssen so auf glutenfreie Sorten zurückgreifen.
- In der Küche wird am häufigsten Weizen verwendet.
- Der größte Weizenerzeuger in der EU ist Frankreich.
- In Österreich dominiert der Anbau von Mais.



Quellen:

[Versorgungsbilanzen für pflanzliche Produkte \(statistik.at\)](https://www.statistik.at)

[Selbstversorgungsgrad bei Lebensmitteln \(bml.gv.at\)](https://www.bml.gv.at)

Zusammengestellt von

Ing.ⁱⁿ Heidemarie Freithofnig, MA

Bundeskoordinatorin der Seminarbäuerinnen

Landwirtschaftskammer Kärnten

heidi.freithofnig@lk-kaernten.at