

## Materialkompass Verbraucherbildung

### Unterrichtsmaterialien zur Verbraucherbildung an Schulen

[www.materialkompass.de](http://www.materialkompass.de)

Bewertetes Material: **Allerlei Kerniges - Korn und Brot**

Herausgeber/Autor: **AID**

Gesamturteil: **sehr gut**

Die einzelnen Bereiche wurden folgendermaßen bewertet:

Methodik & Didaktik: **sehr gut**

Fachlicher Inhalt: **gut**

Formale Gestaltung: **gut**

## Begründung

Die ausführliche Begründung befindet sich am Ende des Dokuments.

### Kurztext

Trotz einiger kleiner Schwächen erhalten die Unterrichtsvorschläge "Allerlei Kerniges - Korn und Brot" die Gesamtbewertung sehr gut, da die Schülerinnen und Schüler in einer methodisch-didaktischen Vielfalt an die Bedeutung von Getreide und Brot in unserer Ernährung herangeführt werden. Dabei stehen praktische Einheiten und eigene Erfahrungen und Bezüge im Vordergrund und geben die Möglichkeit zur kritischen Reflexion. Einige fachlich- inhaltliche Mängel im Begleittext wie das fehlende Aufzeigen von Alternativen bei Getreideunverträglichkeiten, was bei mehreren Verkostungseinheiten problematisch wird, führen zu der "nur" guten Bewertung des fachlichen Teils. In der Gesamtbetrachtung ist das Material jedoch sehr gut und empfehlenswert.

## Sagen Sie uns, wie es war!

Wir freuen uns über Kommentare auf unserer Website. Konnten Sie von dieser Bewertung profitieren? Haben Sie Erfahrungen mit dem Material im Unterricht gesammelt und möchten diese teilen?

[www.materialkompass.de](http://www.materialkompass.de)

## Bibliografie

|  |  |
|--|--|
| <b>Titel</b>   | Allerlei Kerniges - Korn und Brot  |
| <b>Untertitel</b>  | Baustein zur Ernährungsbildung in der Grundschule  |
| <b>Verlag / Herausgeber</b>                                  | AID  |
| <b>Autor/in</b>  | Ingrid Brüggemann, Svea Bethge, Sigrid Binnenbruck, Ruth Rösch   |
| <a href="#"><u>Direkter Link zum Material</u></a>            |  |
| <a href="#"><u>Link zur Übersichtsseite</u></a>              |  |
| <b>Schlagworte</b>   | Getreide, Ernte, Getreidekorn, Getreideprodukte, Brot, Vollkornbrot, Müsli, Rezepte, Zubereitung, Frühstück  |
| <b>Mitarbeit</b>   | Redaktion: Ingrid Brüggeman, Rösch Ruth  |
| <b>Preis</b>   | 4.50   |
| <b>Erscheinungsjahr</b>                                      | 2011   |
| <b>Materialformat</b>  | Download   |
| <b>Materialtyp und Hinweise für weiterführendes Arbeiten</b> | Anregungen für die Unterrichtsgestaltung, Unterrichtsbeispiele, Arbeitsmaterialien für Lernende, Hintergrundinformationen für die Lehrperson, Elternmitwirkung, Hinweise auf ergänzende Medien, Weiterführende Adressen / Fachstellen, Informationen |
| <b>Weitere Ergänzungen</b>                                   | Elternmitwirkung ist nicht unbedingt erforderlich, aber erwünscht  |

## Fach/Zielgruppe

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Fach/Fächer</b> | Fächerübergreifend, Sachkunde, Deutsch, Kunst / Textilgestalten / Werken, Mathematik |
| <b>Zielgruppen</b> | 1. Klasse, 2. Klasse, 3. Klasse, 4. Klasse   |

## Inhalt

### Inhaltsangabe

Das Material "Allerlei Kerniges - Korn und Brot" beginnt mit einer kurzen Fachinformation für Lehrkräfte. Es folgen die Arbeitsvorschläge im Überblick, die Arbeitsvorschläge im Einzelnen sowie Kopiervorlagen. Folgende Arbeitsvorschläge werden gemacht:

1. SchmeXperiment: Wer erkennt die Brotsorten?
2. Geschichte: Ein Getreidekorn erzählt
3. Klassengespräch: Welche Getreidearten gibt es?
4. Geschichte/Stationenarbeit: Das Geheimnis der Getreidekörner
5. Gruppenarbeit: Körner sortieren
6. Lied/Klassengespräch/evt.Exkursion: Getreideernte und Kornverarbeitung früher
7. Experiment: Wir säen ein kleines Weizenfeld
8. SchmeXperiment: Wir stellen Mehl her
9. SchmeXperiment: Wir stellen Haferflocken her
10. Experiment: Mehltypen unter der Lupe
11. Experiment: Mein Vorratsmüsli
12. Wir backen
13. SchmeXperiment: Unser täglich Brot
14. Außerschulische Lernorte
15. Unser Brotfest oder ein Klassenfrühstück mit Eltern
16. Stilleübung
17. Ausstellung "Rund ums Getreide"
18. Bastelarbeit: Mein Getreideheft
19. Brotquiz, Kreuzworträtsel
20. Anregungen für fächerübergreifendes Arbeiten

## Themenwahl

**Ernährung** Ernährung und Essen, Haushalt und Einkaufen, Produktionsketten

| <b>Methodik &amp; Didaktik</b>  |                         |
|---|-------------------------|
| <b>Indikatoren</b>  | <b>Erreichte Punkte</b> |
| <p><b>Schüler- / Zielgruppenorientierung</b></p> <p>Die Zugänge zum Lerngegenstand sind so gestaltet, dass sich möglichst viele Schüler/innen angesprochen fühlen. Die Erfahrungen und Interessen der Schüler/innen werden aufgenommen. Die Materialien ermöglichen die Anbahnung individueller Lernwege.</p> | <b>5</b>                |
| <p><b>Offene Lernatmosphäre</b></p> <p>Das Material bietet Ansätze für freie Arbeitsformen und ermöglicht es den Schüler/innen, eigene Bezüge und Bewertungen zum Lerngegenstand einzubringen.</p>  | <b>5</b>                |
| <p><b>Zielorientierung</b></p> <p>Es werden Bildungsziele, Lernziele oder Bezüge zu Curricula formuliert und im Material sichtbar integriert.</p>   | <b>5</b>                |
| <p><b>Handlungsorientierung</b></p> <p>Das Material sieht eigene Erfahrungen der Schüler/innen durch Phasen der Erprobung, Anwendung und Reflexion vor.</p>   | <b>5</b>                |
| <p><b>Kompetenzorientierung</b></p> <p>Die Aufgabenstellungen tragen den für die Verbraucherbildung maßgeblichen Kompetenzen Rechnung (insb. Wissen und Fertigkeiten sowie Handlungs-, Reflexions- und Urteilsfähigkeit).</p>   | <b>5</b>                |
| <p><b>Methodenorientierung</b></p> <p>Die im Material enthaltenen Methoden, Lern- und Arbeitstechniken sind sinnstiftend und können lerngruppengerecht ausgestaltet werden. Sie tragen dazu bei, den Lerngegenstand angemessen erschließen zu können und befördern die Methodenkompetenz.</p>                 | <b>5</b>                |
| <p><b>Sozialformen</b></p> <p>Die im Materialbaustein enthaltenen Methoden sind vielseitig und beinhalten auch kooperative Arbeitsweisen. Fragen der Arbeitsteilung, Gruppendynamik und Koordination werden in die Arbeitsaufträge integriert.</p>  | <b>5</b>                |
| <p><b>Arbeitsaufträge</b></p>   | <b>5</b>                |

|   |                  |
|---|------------------|
| Die Arbeitsaufträge sind durchdacht, zur Erschließung des Lerngegenstandes geeignet, vielseitig und differenziert.  |                  |
| <b>Didaktischer Begleittext</b>   | <b>5</b>         |
| Das Material enthält einen Begleittext für Lehrkräfte, der eine tragfähige Hilfestellung darstellt. Die Materialauswahl wird begründet und Wege werden aufgezeigt, wie ein produktiver Umgang entlang eines „roten Fadens“ mit ihnen erfolgen kann. |                  |
| <b>Sonstiges</b>  |                  |
| auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich  |                  |
| <b>Erreichte Punktzahl</b>  | <b>45 von 50</b> |
| Dieser Bewertungsbereich wird mit „sehr gut“ bewertet.  |                  |

| <b>Fachlicher Inhalt</b>  |                         |
|---|-------------------------|
| <b>Indikatoren</b>  | <b>Erreichte Punkte</b> |
| <b>Sachrichtigkeit</b>  | <b>5</b>                |
| Der Lerngegenstand wird sachlich richtig dargestellt und bietet zugleich ausreichend Potenzial für eine tiefergehende Auseinandersetzung.   |                         |
| <b>Lebensweltbezug</b>  | <b>5</b>                |
| Der Lerngegenstand wird so dargestellt, dass Verknüpfungen zur Lebenswelt der Schüler/innen eindeutig ersichtlich sind.   |                         |
| <b>Kontroversität / Pluralität / Multiperspektivität</b>  | <b>5</b>                |
| Unterschiedliche fachliche und normative Perspektiven werden verdeutlicht. Sie lassen sich zueinander in Beziehung setzen und können entsprechend verglichen, abgewogen und kritisch beleuchtet werden. |                         |
| <b>Handlungsmöglichkeiten / Veränderbarkeit</b>   | <b>5</b>                |
| Der Lerngegenstand wird nicht als gegeben und „starr“, sondern als gewachsen und prinzipiell gestaltbar dargestellt.  |                         |
| <b>Wertorientierung</b>   | <b>5</b>                |

Das Material stellt Fragen nach Handlungs- und Gestaltungsmöglichkeit in einen gesellschaftlichen Kontext. Wertorientierung ist nicht nur eine individuelle, sondern auch eine strukturell (verbraucher)politische Anforderung.

### **Sachgerechte Darstellung / Analyse**

**3**

Die fachlichen Perspektiven auf den Lerngegenstand ermöglichen eine angemessene Untersuchung. Die jeweils entscheidenden Aspekte und Informationen werden vollständig und nicht verzerrend dargeboten. Sie sind – auch mit Blick auf die Quellen – korrekt und aktuell.

#### **Begründung**

Einige Formulierungen sind pauschal: S.4: Die Formulierung "Solche Brote oder Brötchen aus modernen Bäckereiketten....." lässt vermuten, dass nur moderne Bäckereiketten grobe, dunkle Auszugsmehlbrote herstellen, die den Anschein eines Vollkornbrot haben. Dies trifft jedoch auch auf viele kleine Bäckereien zu. S.10: Getreidekörner sind nicht nur im Bioladen und Reformhaus erhältlich, sondern mittlerweile in jedem gut sortierten Supermarkt. S.17: Die Behauptung: Der weiße Mehlkörper ..... "macht auch nicht richtig satt" ist pauschal und kann so nicht geäußert werden. S. 19: Die Aussage "Besonders gesund sind die Lebensmittel aus dem vollen Korn." ist zwar nicht grundsätzlich falsch, aber der Begriff "gesund" sollte nicht mit einzelnen Lebensmitteln verbunden werden, sondern in die Gesamtbetrachtung aller Aspekte der Ernährung einfließen, zumal vermeintlich gesunde Lebensmittel nicht für alle Menschen gesund sein müssen (Bsp. Lebensmittelallergien, Intoleranzen). S.9: Der Arbeitsauftrag zur Herstellung von Getreidekeimen sollte um hygienische Anleitungen ergänzt werden. Keimlinge sollten vor Verzehr immer gewaschen werden.

Nicht mehr aktueller Link auf Seite 9: [www.bgiu.de/Hamsterkiste/Sachunterricht/Feld/Arten.html](http://www.bgiu.de/Hamsterkiste/Sachunterricht/Feld/Arten.html) ist jetzt unter [www.hamsterkiste.de](http://www.hamsterkiste.de) zu finden.

Da viele Arbeitsvorschläge das Verkosten von Getreideprodukten beinhalten, sollten Alternativen aufgezeigt werden für SuS mit Intoleranzen, z.B. Glutenintoleranz (Bsp. glutenfreie Brote, Reisflocken, Reiswaffeln,.....)

### **Einflussnahme / Lobbyismus**

**4**

Das Material beinhaltet keine (versteckte) Werbung für Produkte, Unternehmen, Parteien sowie wissenschaftliche oder politische Richtungen, sondern benennt sie vergleichend und unparteiisch.

#### **Begründung**

Jede Seite enthält den aid-Schriftzug.

### **Inhaltliche Strukturierung**

**5**

Das Material weist eine schlüssige Unterteilung auf, sodass der Aufbau auch für die Schüler/innen nachvollziehbar ist und ein kumulativer Lernprozess möglich ist. Die Struktur bietet genügend Raum für didaktische Anpassungen.

### **Sonstiges**

auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich

Dieser Bewertungsbereich wird mit „gut“ bewertet.

## Formale Gestaltung

| Indikatoren   | Erreichte Punkte |
|---|------------------|
| <p><b>Gesamtform</b></p> <p>Die äußere Form des Materialbausteins entspricht dem Lerngegenstand und dem didaktischen Konzept. Sie trägt – auch durch strukturierende Elemente wie Überschriften und Inhaltsverzeichnis – zur Erschließung des Materialbausteins bei und weist dadurch eine eingängige Struktur auf.</p> <p><b>Begründung</b></p> <p>Die Gesamtform entspricht zwar dem Lerngegenstand, in der Gestaltung des Layouts scheint aber ein Fehler unterlaufen zu sein. Die Kopfzeilenbeschriftung der erläuternden Seiten lautet durchgängig: Allerlei Kerniges - Korn und Brot - Aktionen zur Verbesserung des Trinkverhaltens von Grundschulern. Es finden sich fehlerhafte Verweise: S.4: Hinweis auf KV6 statt KV5, S.5 und 7: Verweis auf S.62, die es nicht gibt (das Material befindet sich auf Seite 17), S.15: Verweis auf Blanko-Rezeptkarten aus Thema Milch, das hier nicht bearbeitet wird.</p> <p>Es finden sich fehlerhafte Verweise, z.B. wird zweimal auf Seite 62 verwiesen, die es gar nicht gibt. Die entsprechende Geschichte findet sich zwar, aber auf einer anderen Seite. Es wird auf Blanko-Rezeptkarten aus Thema 4 (Milch) verwiesen, was aber schwierig ist, wenn Thema 4 nicht vorliegt, was annehmen lässt, dass es sich bei vorliegendem Material um eine Reihe handelt. Allerdings ist dieses Thema nicht nummeriert.</p> | 3                |
| <p><b>Abbildungen</b></p> <p>Grafiken, Tabellen, Fotos, Bilder und Illustrationen ergänzen das Material. Ihr inhaltlicher Bezug zum jeweiligen Themenfeld ist eindeutig erkennbar.</p>  | 5                |
| <p><b>Typografie / Seitengestaltung / Informationsdesign</b></p> <p>Die Aufteilung der Seiten sowie die Verwendung von Schriftarten, -größen, -formen und -farben folgen einem ebenso erkennbaren wie stringenten Konzept. Die Verwendung grafischer Elemente (Linien, Rahmen, Formen, Icons etc.) unterstützt die inhaltliche Struktur des Materials in sinnvoller Weise.</p>  | 5                |
| <p><b>Adressatenbezug</b></p> <p>Die gesamte formale Gestaltung erfolgt alters- bzw. jahrgangsstufengerecht, ohne zu eng auf eine einzelne Zielgruppe (z. B. ein bestimmtes soziales Milieu) zugeschnitten zu sein.</p>   | 5                |



|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Modulare Verwendung</b>   | <b>5</b>         |
| Das Material kann auch auszugsweise im Unterricht eingesetzt werden (keine übermäßigen technischen oder rechtlichen Einschränkungen der Vervielfältigung). |                  |
| <b>Sonstiges</b>   | <b>0</b>         |
| auch bis zu 5 Punkte Abzug möglich   |                  |
| <b>Erreichte Punktzahl</b>   | <b>23 von 30</b> |
| Dieser Bewertungsbereich wird mit „gut“ bewertet.  |                  |

| <b>Begründung</b>  |  |
|--|--|
| <b>Ausführliche Begründung</b>   |  |
| <p>Trotz einiger kleiner Schwächen erhalten die Unterrichtsvorschläge "Allerlei Kerniges - Korn und Brot" die Gesamtbewertung sehr gut, da die Schülerinnen und Schüler in einer methodisch-didaktischen Vielfalt an die Bedeutung von Getreide und Brot in unserer Ernährung herangeführt werden. Dabei stehen praktische Einheiten, gemeinsamer Verzehr von Lebensmitteln und eigene Erfahrungen und Bezüge im Vordergrund und geben die Möglichkeit zur kritischen Reflexion.</p> <p>Einige fachlich-inhaltliche Mängel im Begleittext wie das fehlende Aufzeigen von Alternativen bei Getreideunverträglichkeiten, was bei mehreren Verkostungseinheiten problematisch wird oder der mangelnde Hygienehinweis bei der Verwendung der Keimlinge führen zu der "nur" guten Bewertung des fachlichen Teils. Besonders hervorzuheben ist jedoch die ritualisierte Stilleübung, sensibilisiert sie doch die Wahrnehmung zur Wertschätzung der Lebensmittel bzw. "erinnert noch einmal daran, dass Brot ein wertvolles Lebensmittel ist und keine "olle Stulle", die man wegwirft, wenn sie nicht schmeckt.</p> <p>Formal sind einige Fehler anzumerken, z.B. lautet die Kopfzeilenbeschriftung der erläuternden Seiten durchgängig: Allerlei Kerniges - Korn und Brot - Aktionen zur Verbesserung des Trinkverhaltens von Grundschulern.</p> <p>Dennoch kann in der Gesamtbetrachtung das Material sehr empfohlen werden.</p> |  |

## Erläuterungen zur Punkte- und Notenvergabe

Jeder einzelne Bewertungsindikator kann mit 0-5 Punkten bewertet werden.

Pro Bereich gibt es außerdem die Möglichkeit bis zu 5 Sonderpunkte zu vergeben oder abzuziehen.

### Punktevergabe

5 Punkte: Kriterium ist vollständig erfüllt

4 Punkte: Kriterium ist weitestgehend erfüllt

3 Punkte: Kriterium ist nur teilweise erfüllt

2 Punkte: Kriterium ist kaum erfüllt

0 Punkte: Kriterium ist nicht erfüllt

- Für den Bereich "Didaktik & Methodik" ist eine max. Punktzahl von 50 (45 + 5 Sonderpunkte) möglich.
- Für den Bereich "Fachlicher Inhalt" ist eine max. Punktzahl von 45 (40 + 5 Sonderpunkte) möglich.
- Für den Bereich "Gestaltung" ist eine max. Punktzahl von 30 (25+ 5 Sonderpunkte) möglich.

### Gewichtung

Die Bereiche "Didaktik & Methodik" und "Fachlicher Inhalt" gehen mit jeweils 42 % , der Bereich "Formale Gestaltung" mit 16% in die Gesamtnote ein.

Die Gesamtbewertung erfolgt also in Prozentpunkten.

### Notenbremsen

1. Ein didaktisch oder inhaltlich als „mangelhaft“ bewertetes Material wird auch in der Gesamtbewertung mit dieser Note bewertet.
2. Wenn ein Material didaktisch und inhaltlich mit „ausreichend“ bewertet wird, kann es auch durch eine gute formale Gestaltung nicht die Gesamtnote „befriedigend“ erhalten, sondern wird insgesamt mit „ausreichend“ bewertet.
3. Die Bewertung der formalen Gestaltung kann die Gesamtwertung um maximal eine Stufe verändern.

### Beispielrechnung

| <b>Beispielrechnung</b> |                       |                               |                            |                     |                     |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------------------|---------------------|---------------------|
|                         | <b>max. Punktzahl</b> | <b>Gewichtung Teilbereich</b> | <b>erreichte Punktzahl</b> | <b>Prozentpunkt</b> | <b>Note</b>         |
| <b>Didaktik</b>         | 50                    | 42%                           | 34                         | 28,56               | gut                 |
| <b>Fachinhalt</b>       | 45                    | 42%                           | 25                         | 23,33               | befriedigend        |
| <b>Gestaltung</b>       | 30                    | 16%                           | 9                          | 4,80                | ausreichend         |
| <b>Gesamt</b>           | <b>125</b>            | <b>100%</b>                   | <b>68</b>                  | <b>56,69</b>        | <b>befriedigend</b> |

### Notenschlüssel

| <b>Finale Aufteilung der Noten</b> |                          |                          |
|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b>Gesamtnote</b>                  | <b>Prozentpunkte von</b> | <b>Prozentpunkte Bis</b> |
| sehr gut                           | 100                      | 82,57                    |

|                     |       |       |
|---------------------|-------|-------|
| <b>gut</b>          | 82,53 | 64,88 |
| <b>befriedigend</b> | 64,85 | 47,18 |
| <b>ausreichend</b>  | 47,15 | 35,39 |
| <b>mangelhaft</b>   | 35,38 | 0,00  |

### Die Noten im Einzelnen

Ein Material gilt dann als „sehr gut“ (4 Sterne) wenn es die Kriterien nahezu oder vollständig erfüllt. Einwände liegen dann nur in sehr geringem Umfang vor.

Eine „gute“ (3 Sterne) Bewertung erfolgt, wenn Einwände nicht mehr nur vereinzelt und marginal vorliegen, aber auch einen bestimmten Umfang nicht überschreiten – im Gesamturteil ist es trotz bestimmter Kritikpunkte in weiten Teilen empfehlenswert.

Ein Material wird als „befriedigend“ (2 Sterne) eingestuft, wenn einerseits Kritikpunkte zu umfangreich für eine weitgehende Empfehlung sind und andererseits das Material in seinen anderen Teilen eine lohnens- und empfehlenswerte Qualität aufweist. Die Lehrkraft sollte prüfen, welche Auszüge des Materials verwendet werden können oder welche Anpassungen nötig sein könnten.

Wenn die Einschränkungen des Materials so umfangreich und schwerwiegend vorliegen, dass die guten und empfehlenswerten Bestandteile des Materials zwar durchaus vorhanden sind, dies aber nicht mehr in einem größeren Umfang, wird das Material als „ausreichend“ (1 Stern) betrachtet.

Ein Material ist „mangelhaft“ (0 Sterne), wenn die Kriterien insgesamt so mangelhaft erfüllt werden, dass ein guter inhaltlicher Kern kaum oder gar nicht erkennbar ist.

## Impressum

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.

Markgrafenstraße 66

10969 Berlin

Die Bewertung des Materials erfolgte im Rahmen des vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) geförderten und vom Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) durchgeführten Projektes innerhalb der „Bildungsinitiative Verbraucherkompetenz“ (2010 – 2014). Das Bewertungsraster basiert auf den „Bewertungskriterien zur Bewertung von Unterrichtsmaterialien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung“, den Forschungsergebnissen des Modellprojektes zur „Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen“ (Revis) und wurde nach Kriterien der sozialwissenschaftlichen Fachdidaktik 2012 evaluiert und modifiziert. Alle Bewertungen werden durch ein im Themengebiet beheimatetes Expertenteam aus Wissenschaftlern/innen, Pädagogen/innen und Fachreferenten/innen der Verbraucherzentralen vorgenommen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.verbraucherbildung.de/materialkompass](http://www.verbraucherbildung.de/materialkompass)

Gefördert durch:



Bundesministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft  
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages