

HAFER AKTUELL: DAS UNTERRICHTSMATERIAL



Das DIN A1-Poster ist ein Highlight für jedes Klassenzimmer! Die Vorderseite verbindet den Ursprung des Hafers mit der Verarbeitung und den daraus entstehenden Lebensmitteln. Illustrationen zeigen beispielhaft die Herstellung von Haferflocken und Fotos erläutern die unterschiedlichen Erzeugnisse aus Hafer. Auf der Rückseite sind acht Arbeitsblätter im A4-Format integriert, die als Kopiervorlagen genutzt werden können.

Die hier vorgestellten Unterlagen stellen die verschiedenen Produkte, die aus dem Haferkorn hergestellt werden können, sowie deren Verwendung und Nährwerte in den Fokus. Mehr Informationen zu Hafergetreide und -anbau bietet z. B. die 3-Minuten-Info des i.m.a.

DER 4-SEITIGE UNTERRICHTSBAUSTEIN FÜR LEHRERINNEN UND LEHRER

Er enthält Informationen über die verschiedenen Erzeugnisse aus Hafer, von Hafergrütze über -flocken und Haferkleie bis hin zu Cerealien, sowie über die Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. Im zweiten Teil sind die wichtigsten Nährstoffe, wie Kohlenhydrate und Ballaststoffe, auch für Nicht-Experten verständlich aufbereitet. Eine kleine Tabelle über den Vitamin- und Mineralstoffgehalt vervollständigt diesen Teil. Abgerundet wird das Ganze mit Informationen, warum gerade Hafer für die Fitness in der Schule geeignet ist und wie er auch am Vormittag verzehrt werden kann.

Die beiden anhängenden Arbeitsblätter für die Schüler/innen motivieren zum Entdecken und Ausprobieren:

Arbeitsblatt 1

geht auf Produktvielfalt und Anwendungsmöglichkeiten ein. Die vier beispielhaft angegebenen Produkte sind in jedem Supermarkt zu finden, entweder im Regalbereich „Frühstück/Müsli“ oder bei den „Nährmitteln“. Die Haferkleie in Grießform ist im Supermarkt, im Bioladen oder Reformhaus erhältlich.

Arbeitsblatt 2

gibt eine Anleitung für das selbstständige Zusammenstellen eines Haferflocken-Müsli.

DIE ACHT ARBEITSBLÄTTER AUF DER RÜCKSEITE DES POSTERS IM ÜBERBLICK

1. Eine kurze Einführung für Lehrer/innen mit interessanten Hintergrundfakten und den Lösungen zu den Aufgaben der Arbeitsblätter.
2. Der Hafer – eine Getreideart mit vielen Talenten: Hier geht es um die Bestandteile des Korns und das Thema „Vollkorn“.
3. Der Weg vom Korn zur Haferflocke: Die Illustrationen zur Herstellung werden aufgegriffen, die Arbeitsschritte sind in der Reihenfolge durcheinander gewürfelt und müssen von den Kindern geordnet werden.
4. Der große Hafertest: Die Kinder lernen fünf unterschiedliche Haferprodukte kennen, beschreiben und erschmecken sie.
5. Leckere Hafervielfalt: In welchen Rezepten kommen kernige, zarte oder lösliche Haferflocken bzw. Hafermehl zum Einsatz? Die Kinder werden animiert, ihre Eltern zu befragen, in Kochbüchern zu recherchieren etc.
6. Hafer – da steckt viel Gutes drin: Dieser Teil über die Nährstoffe ist anspruchsvoller und daher eher für 3. und 4. Klassen geeignet.
7. Sportlich fit mit Hafer: Im Sportbereich, und gerade auch bei Ausdauer- und Spilsportarten, ist Hafer förderlich. Die Schüler können sich einen Speiseplan für ihr Sporttraining zusammenstellen. Vielleicht wäre das auch etwas für ein gemeinsames Projekt mit dem Sportlehrer?
8. Haferrezepte: Zum Abschluss wünschen wir „Guten Appetit“ mit Rezepten für einen Muffin, einen Cookie und einen Shake.

EDITORIAL



Liebe Leserinnen und Leser,

im letzten Newsletter haben wir Ihnen Ideen für Speisen und Snacks mit Haferflocken vorgestellt. Neben den Vorbildern und dem Essensangebot in der Schule sind der Umgang mit Lebensmitteln, das Zubereiten und das Probieren prägende Faktoren für das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen. Da Hafer in Deutschland große Tradition in Anbau und Verzehr hat und sich durch sein Vollkornprofil hervorhebt, fanden wir es wichtig, ein Unterrichtsmodul über Hafer in der Ernährung zu entwickeln. Mit dem *information.medien.agrar* e. V. haben wir einen kompetenten Partner gefunden, der seit über 40 Jahren das Bild der Landwirtschaft in der Öffentlichkeit vertritt und gerade auf dem Schulsektor besonders aktiv ist.

Richeza Reisinger
Getreidenährmittelverband e. V.



Getreide spielt bei den Medien, die wir beim i.m.a e.V. für Primar- und Sekundarstufe entwickeln, eine große Rolle. Es gibt einige Materialien über die Brotgetreidearten und die klassischen Mehlmühlen. Da das Frühstücksmüsli in Deutschland immer beliebter wird, haben wir die Idee von „Hafer Die Alleskörner“ begrüßt, das Thema „Hafer in der Ernährung“ für den Schulunterricht aufzubereiten. Und da man am besten so früh wie möglich beginnt, Kinder mit Lebensmitteln vertraut zu machen, sind wir mit Materialien für die Grundschule eingestiegen.

Patrik Simon
information.medien.agrar e. V.

HERAUSGEBER:

Getreidenährmittelverband e. V.
Postfach 120662, 10596 Berlin
info@alleskoerner.de

LITERATURHINWEISE:

www.alleskoerner.de

INFORMATIONSMATERIALIEN:

www.alleskoerner.de/Schulmedien.html

HAFER FÜR: DEN UNTERRICHT

Einige Grundschulen haben die neuen Hafer-Schulmaterialien bereits eingesetzt. Zwei Grundschulen in Thüringen berichten uns von ihren Unterrichtseinheiten (November 2012).

Das Besondere an der Grundschule „Am Wiesenhügel“ im thüringischen Erfurt sind der jahrgangsübergreifende Unterricht sowie der Schulgarten. Schulleiterin Monika Wenig erläutert die Aktivitäten rund um den Schulgarten so: „Wir haben den Garten gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern angelegt, mit Apfelbäumen, Kartoffeln, Kräutern und vielem mehr. In den Schulstunden pflegen wir den Garten, ernten die Früchte und gehen im Theorieteil auf die Pflanzenbiologie ein. Alltagsbezogen bereiten wir mit unserer Ernte auch kleine Speisen oder Snacks zu. Und als Geschenk für die Eltern wird schon mal ein Kräuteröl selbst hergestellt.“ Der Schulgarten-Unterricht wird auch auf die Themen Getreide und Ernährung ausgedehnt.

Das Haferposter und die Arbeitsblätter hat Frau Wenig mit elf Schülern der 3. und 4. Klasse bearbeitet. Den Schwerpunkt hat sie gelegt auf die unterschiedlichen Hafererzeugnisse, wie Haferflocken inkl. der löslichen Flocken, Haferkleie und Hafercerealien. Nachdem die Schüler die Produkte kennengelernt hatten, haben sie ihr eigenes Müsli mit Äpfeln aus dem Schulgarten, mit Bananen, Nüssen sowie mit Milch, Naturjoghurt und Quark zubereitet (Arbeitsblatt 2 im Unterrichtsbaustein). Die Zutaten hat die Lehrerin für den Unterricht besorgt.



Lewerenz hat mit zwanzig Drittklässlern die Struktur und die Inhaltsstoffe des Haferkorns sowie die Verarbeitung des Korns zu Haferflocken mit Hilfe der Arbeitsblätter durchgenommen (Poster-Arbeitsblätter Nr. 2, 3 und 6). Das Ausschneiden und Sortieren der Bildchen über die Herstellungsstufen hat den Schülern besonderen Spaß gemacht. Auch das Beschriften der Kornbestandteile hat gut geklappt. Damit die Schüler alltagsnah lernen, wie sie Haferflocken essen können, wurde in der Klasse ein leckeres Müsli gemixt. Frau Lewerenz hat die Schüler gebeten, Zutaten von zu Hause mitzubringen. Anhand der Anleitung des Arbeitsblatts 2 im Unterrichtsbaustein konnte jeder schauen, was er von den häuslichen Vorräten beisteuern

kann. „Einige meiner Schülerinnen und Schüler hatten schon Erfahrungen mit Hafer, durch das Reithobby ist manchen Hafer als Pferdefutter bekannt, ein Schüler weiß viel über Getreide, da er aus einer ortsansässigen Bäckerei stammt, und in einigen Familien kommen auch Haferflocken auf den Frühstückstisch“ sagt Gisela Lewerenz.

„Um den Schülern noch weitere Ideen mit Hafer zu vermitteln, habe ich vor, mit ihnen Hafermuffins zu backen. Der Advent ist dafür ja ein sehr schöner Zeitpunkt.“

Das Team von „Hafer Die Alleskörner“ sagt „Herzlichen Dank“ nach Thüringen!



„Das Überraschendste und damit der wesentliche Lerneffekt für meine Schüler war die Erkenntnis, dass sie mit geringem Aufwand in kurzer Zeit ein leckeres Müsli zubereiten können. Sie haben verstanden, dass dies eine gute Mahlzeit für sie ist, die ihnen schmeckt, Spaß macht und auch nicht viel kostet.“

Frau Wenig wird das Hafer-Unterrichtsmaterial erneut einsetzen, denn auf die Verarbeitung des Haferkorns zu den verschiedenen Produkten ist sie noch nicht eingegangen, und Haferplätzchen möchte sie zur Adventszeit mit ihren Schülerinnen und Schülern auch noch backen!

Mit dem Hafer-Getreide hat sich auch die Staatliche Grundschule „Hans Christian Andersen“ in Walschleben beschäftigt. Diese Grundschule sensibilisiert die Schüler ebenfalls für das Thema Landwirtschaft und baut im Schulgarten Kartoffeln, Bohnen und andere Gemüse, Himbeeren und Kräuter an. Die Lehrerin Gisela

HAFER ALLTAGSTIPPS: HAFERVOLLKORN IN DER SCHULE

In Ergänzung zu den Unterrichtsmaterialien möchten wir Ihnen noch einen Saisontipp mit Hafer geben. In der kalten Jahreszeit – und vor allem auch im Wintersport – sind warme Süßspeisen ideal. Da der Körper durch die Kälte mehr Energie verbraucht, sollten die Mahlzeiten kohlenhydrat- und ballaststoffreich sein. Ein Porridge mit Haferflocken erfüllt diese Anforderungen und wärmt den Körper bei den kalten Temperaturen angenehm von innen. Ideal eben auch für die Mittagspause auf der Skihütte!

Mit einer leckeren Toppingauswahl oder in einer besonderen Variante kann sich der Porridge auch für die Schulkantine eignen. Als Anregung für Sie persönlich, für die Schulmensa oder auch für Ihren Unterricht hier das Rezept für einen

BANANA-SPLIT-PORRIDGE

Zutaten für 2 Portionen: > 2 EL Trinkkakao
> 200 ml fettarme Milch > 4 EL zarte Haferflocken > 2 Bananen (schmeckt auch mit Birne!) > Honig

Kakao mit Milch anrühren und Haferflocken darin aufkochen. Eine Banane klein schneiden und hinzufügen. Die andere Banane halbieren, in erhitztem Honig schwenken und zu dem Porridge servieren. *Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten (ohne Wartezeit)*



Weitere Rezepte auch für die Schulverpflegung auf www.alleskoerner.de/ISchule.html

Auf der didacta in Köln, vom 19.-23.2.2013, informieren wir Sie gern ausführlicher über Hafer in der Ernährung und in der Schule. Sie finden uns auf dem Stand des information.medien.agrar e.V.

**BESUCHEN SIE UNS IN HALLE 6.1
AM STAND C-078-D-079**