M16a Infoblatt: „Wo kommt unser Essen her?“

In der Grundschule steht im Heimat- und Sachkundeunterricht in der 4. Klasse das Thema „Vom Rohstoff zum industriell gefertigten Produkt“ auf dem Lehrplan.
Die Schülerinnen und Schüler sollen hierbei an ausgewählten Beispielen den Stoffkreislauf erfahren, der mit Herstellung, Umlauf und Entsorgung einer Ware verbunden ist. Hierfür ist das Kennenlernen von Rohstoffen, die für die Verarbeitung zu Zwischenprodukten und Endprodukten notwendig sind, elementar. Insbesondere an Nahrungsmitteln wie Brot, Milch und Honig lässt sich dies gut veranschaulichen.
Dieses Infoblatt bezieht sich kurz direkt auf die wichtigsten Lebensmittel, die in dem Bilderbuchkino „Wachsen Kartoffeln auf Bäumen?“ angesprochen werden.
Eine weitere Vertiefung sollte durch die Lehrerin bzw. den Lehrer erfolgen.

Was sind Rohstoffe?

Rohstoffe sind Produkte wie zum Beispiel Milch, die man benötigt, um ein Endprodukt wie Käse und Joghurt herzustellen. Viele Nahrungsmittel, die wir im Supermarkt kaufen, haben einen langen Herstellungsprozess hinter sich und werden meistens aus mehreren Rohstoffen und oft auch aus Zusatzstoffen hergestellt.
Manche Produkte, wie Nudeln oder Kartoffelbrei lassen sich leicht zu Hause selbst zubereiten:

Nudeln	Teig aus: Dinkelmehl, Salz, Dinkelgrieß, Wasser
Kartoffelbrei	Kartoffeln schälen, kochen, Milch, Butterflöckchen und geriebene Muskatnuss dazu geben und vermengen.

Andere Produkte kommen zum Beispiel vom Bauernhof:

Milch	Kühe fressen Gras und geben Milch nach dem ersten Kalb. In der Molkerei wird die Milch sterilisiert, abgefüllt und verpackt.
Joghurt, Käse	werden aus Milch durch mehrere Prozesse in der Molkerei hergestellt und in den Handel gegeben.
Brot	Auf dem Feld wächst Getreide; es wird geerntet und zu Mehl vermahlen, aus dem wiederum Brot gebacken wird.
Gemüse und Obst	Kürbisse, Gurken, Salat, Kartoffeln, Karotten, Äpfel, Birnen usw. werden auf Feldern und Wiesen angebaut und vom Bauern an den Handel oder Privatpersonen verkauft.
Apfelsaft	besteht aus Äpfeln. Auf der Streuobstwiese werden die Äpfel gesammelt und in der Obstpresse einer Mosterei ausgepresst. Dieser Saft wird dann verkauft.
Honig	Manche Bauern besitzen auch Bienenvölker, die Honig herstellen. Das nennt man Imkern. Die Bienen sammeln Nektar und Pollen der Pflanzen und bestäuben sie gleichzeitig. Der Imker kümmert sich um die Bienenstöcke. Der Honig wird in Gläser abgefüllt.
Fischstäbchen	Man fängt Fische und tötet sie. Ihre grätenfreien Filetstücken werden paniert und frittiert, um Fischstäbchen herzustellen.

5 Bilderbuchkinos zu kirchlichen Festen und Bräuchen © *DVD complett*, Evangelisches Medienhaus GmbH, Stuttgart 2010