



BROT WÄCHST NICHT AM HALM

Zum Frühstück freut Ihr Euch auf eine frische Semmel oder eine Scheibe Brot – beides kommt vom Bäcker. Damit dieser Lebensmittel backen kann, benötigt er Mehl. Das entsteht aus Getreide, das wir jetzt im Juli überall auf den Feldern reifen sehen. Was wir nicht so oft sehen: In den Feldern leben auch Wildtiere – Rehe, Hasen und sogar Rebhühner.



Mach mit!

Fragt doch Eure Eltern oder Großeltern, ob sie mit Euch gemeinsam einen Teig herstellen und ein Brot oder eine Semmel backen. Und sollten beide nicht helfen können, so fragt doch einfach mal Euren Bäcker, ob er Euch das zeigt. Viel Spaß beim Backen!

Ever Waldi



Wusstest Du schon, ...



dass die bayerischen Bauern vor allem Winterweizen anbauen, und den im vergangenen Jahr auf rund 4.900 Quadratkilometern angebaut haben, was eine fast doppelt so große Fläche ist wie das kleinste Bundesland Saarland?



dass zum Beispiel aus Weizen-, Roggen- oder Dinkelkörnern Mehl zur Herstellung von Brot gewonnen wird?



dass für eine Semmel mit rund 50 Gramm Gewicht etwa 37 Gramm Mehl benötigt werden und dafür etwa 1.000 Weizenkörner gemahlen werden müssen?



dass Mehl von etwa 6.000 Roggenkörnern gemahlen werden muss, damit daraus ein 500 Gramm schweres Roggenbrot hergestellt werden kann?



dass vor allem Wildschweine, Hirsche und Muffelwild noch milchige, also reifende Weizenkörner besonders gerne fressen (äsen) und dabei manchmal ganz schöne Schäden auf dem Feld der Bauern hinterlassen?



dass immer mehr Bauern deswegen eine spezielle Weizensorte anbauen, die viele Grannen mit kleinen Widerhäkchen hat, die für die Wildtiere sehr unangenehm sind, so dass sie diesen Weizen lieber nicht äsen?



dass die Wildland-Stiftung Bayern des Jagdverbands ein Rebhuhnschutzprojekt hat, in dem die alten Getreidesorten Dinkel und Emmer so angebaut werden, dass Rebhühner besonders gut in den Feldern leben können?

