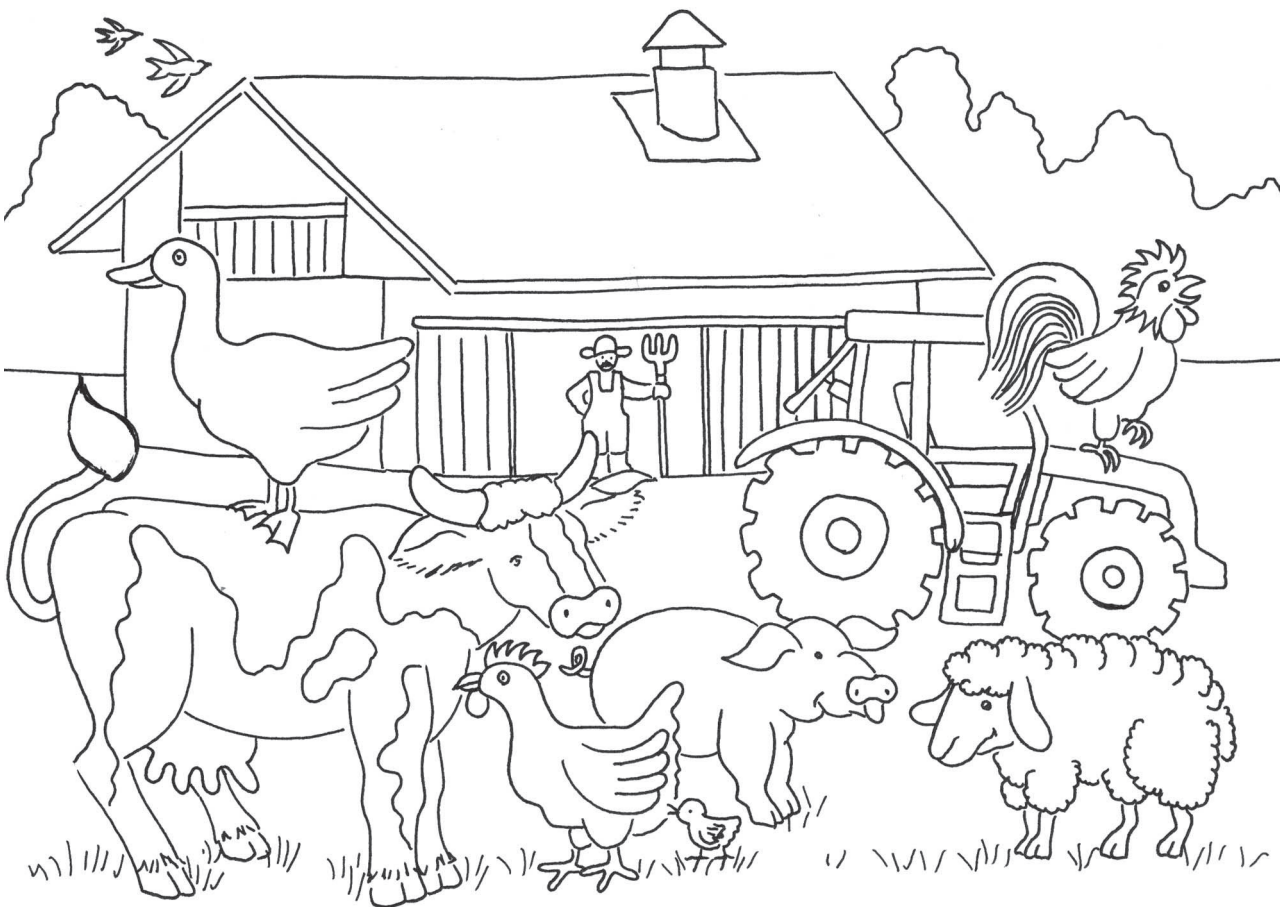


Petra Mönning

LEBEN AUF DEM Bauernhof

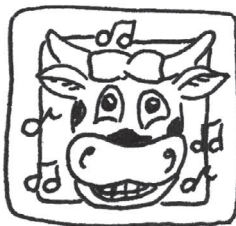
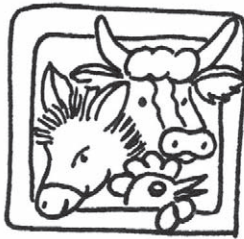
Fächerübergreifende Unterrichtsmaterialien
für die Grundschule



CARE ■ LINE

Verlag für guten Unterricht

Inhaltsverzeichnis



Bauernhof-Urkunde.....	4
Vorwort	5–7
Informationstext „Massentierhaltung“	8
Informationstext „Ökologischer Bauernhof“	9
Beobachtungsbogen „Auf dem Bauernhof“	10
1. Kapitel: „Willkommen auf dem Bauernhof“	11
Was weißt du über Bauernhöfe?	13
Eine Bauernhof-Ausstellung	13
Willkommen auf dem Bauernhof	14–15
Ein Arbeitstag auf dem Bauernhof	16
2. Kapitel: „Auf Acker und Feld“	17
Vom Acker und Feld auf unseren Teller	19
Kennst du dich aus auf Feld und Acker?	20
Versuch: „Obst und Gemüse mit allen Sinnen“	21
Der Jahreskreislauf auf dem Bauernhof	22
Arbeit auf dem Feld – früher und heute	23
Versuch: „So keimt eine Pflanze“	24–25
Pflanzversuche mit Samen, Kernen und Co.....	26
Rezept „Ein knuspriges Bauernbrot“	27
Rezept „Ein frischer Bauernsalat“	28
3. Kapitel: „Tiere auf dem Bauernhof“	29
Rinder haben viele Namen	31
Nützliche Rinder.....	32–33
Kühe sind Wiederkäuer	34
Kühe melken – früher und heute	35
Im Kuhstall	36
Alles Käse, oder was?	37
Von der Kuh auf die Cornflakes	38
Eber, Sau und Ferkel	39
Schwein gehabt	40
Im Schweinestall.....	41
Das liebe Federvieh	42
Im Hühnerstall	43
Versuch: „Das nackte Ei“	44
Vom Ei zum Küken.....	45
Rezept „Bauernpfannkuchen aller Art“.....	46
Das ist ja Schaf!	47
Die Schafferde	48
Die Schafschur	49
Bastelidee „Ein eigenes Schaf“	50
Ziege, Bock und Geißlein	51
Pferdestärken	52
Esel, Maulesel und Muli	53
Hund, Katze, Maus.....	54
Wer frisst was?	55
Steckbrief „Mein Lieblings-Bauernhoftier“	56
4. Kapitel „Spiel und Spaß rund um den Bauernhof“	57
Verrückte Bauernhof-Geschichten	59
Blindes Huhn und sturer Esel	60
Bauernhof-Rechengeschichten	61
Animals on the farm	62
Das Bauernhof Mu(h)sical „On the farm“	63–65
Tiermasken „Schaf“, „Kuh“, „Schwein“, „Huhn“	66–69
Bauernhoftiere aus Salzteig.....	70–71
Literatur / Adressen / Internet-Tipps	72
Notizen.....	73–74



Kennst du dich aus auf Feld und Acker?

Aufgaben:

1. Beschrifte die Obst-, Gemüse- und Getreidesorten in diesem Bild.
Schreibe dazu, was Obst, was Gemüse und was Getreide ist.
2. Schreibe eine Liste mit allen Obst-, Gemüse- und Getreidesorten, die dir einfallen.
Teile die Liste in Obst, Gemüse und Getreide auf.
3. Welche der Obst-, Gemüse- und Getreidesorten kommen aus Deutschland und welche aus anderen Ländern? **Tipp:** Wenn du unsicher bist, schau in Büchern nach.



Arbeit auf dem Feld – früher und heute

Die Arbeit auf dem Feld hat sich im Vergleich zu früher sehr verändert. Im Laufe der Jahre wurden viele Maschinen entwickelt, die dem Bauern das Bestellen des Feldes immer mehr erleichterten.

Eine wichtige Erfindung war z. B. der **Pflug**. Mit ihm wurde es erst möglich, größere Getreidefelder anzulegen. Denn um Getreide zu säen, muss der Boden erst einmal mit dem Pflug vorbereitet werden. Der Pflug ist aus Metall, zieht tiefe Furchen in den Boden und wälzt dabei die Erde um.

Früher wurde der Pflug von **Ochsen oder Pferden** gezogen.

Heute gibt es **Traktoren**, die mit großen Pflügen mehrere Furchen gleichzeitig in die Erde ziehen können.

Nach dem Pflügen wird die so genannte **EGge** benutzt. Sie zerkleinert mit ihren Zinken die Erdschollen und ebnet den Boden ein.

Nun kann der Bauer die Körner säen, aus denen später z. B. Weizen und Roggen wachsen.

Früher musste der Bauer die Körner **mit der Hand** auswerfen. Das dauerte sehr lange. Heute gibt es eine **Sämaschine**, die so genannte **Drillmaschine**, die die Körner automatisch verteilt. Die Drillmaschine sät die Körner im regelmäßigen Abstand und deckt sie gleichzeitig mit Erde zu.

Nun beginnen die Körner im feuchten Boden zu keimen. Zuerst bilden sich kleine Wurzeln, die sich in

die Erde graben und schon bald sieht man kleine Triebe aus der Erde sprießen. Innerhalb der nächsten Monate werden die Triebe immer größer und wachsen zu langen Halmen heran. In der Erde werden die Wurzeln immer stärker. Sie versorgen die Pflanze mit Wasser und Nährstoffen aus dem Boden. Außerdem halten sie die Pflanze im Boden fest.

Im Sommer (Juli, August) haben sich aus den grünen Halmen goldgelbe Ähren entwickelt. Nun ist Erntezeit.

Früher wurde das Getreide noch mit **Sicheln** geerntet und zu Garben zusammengebunden. Danach mussten die Garben mit **Dreschflegeln** geschlagen werden, um die Körner aus den Ähren zu lösen. Da diese Arbeit sehr aufwändig war, half oft das ganze Dorf bei der Arbeit mit. Wenn die Ernte eingebracht war, wurde ein großes Fest, das Erntedankfest, gefeiert.

Was früher viel Arbeit, Schweiß und Zeit gekostet hat, wird heute mit dem **Mähdrescher** gemacht. Er schneidet gleichzeitig das Korn ab, drischt es und trennt dabei das Korn und Stroh. Während das Abernten eines Feldes früher Tage gedauert hat, bearbeitet diese Maschine heute an nur einem Tag ein riesengroßes Feld.

Nach der Ernte werden die Körner in Säcke und schließlich in Silos (große Speicher) gefüllt. Später werden die Körner z. B. zu Mehl gemahlen und zu Brot verarbeitet.



Aufgabe:

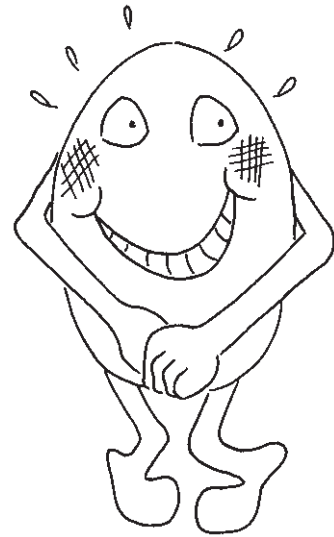
Bildet Dreier- oder Vierergruppen. Stellt nun mit Hilfe des Textes und von Büchern ein Plakat zusammen, auf dem ihr die heutige Arbeit auf dem Feld mit früher vergleicht. **Tipp:** Ihr könnt eure Texte mit Bildern veranschaulichen (z. B. aus Büchern kopieren oder selber malen). Sprecht euch gut ab und teilt auf, wer welche Texte schreibt und Bilder malt.



Versuch: „Das nackte Ei“

Ihr braucht:

- 1 rohes Ei
- 1 durchsichtiges Glas
- Essig
- einen Suppenteller
- ein Spülbecken



Und so geht es:

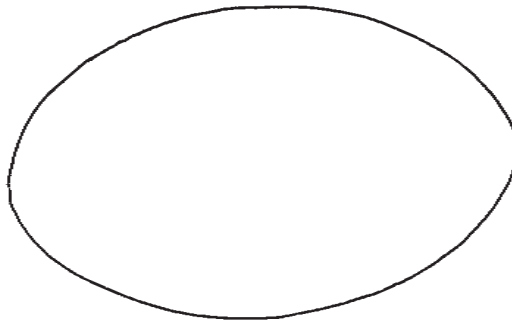
1. Legt das Ei vorsichtig in das Glas und füllt es mit Essig auf.
2. Nun müsst ihr etwas warten.
3. Schaut euch das Ei nach einiger Zeit an. Was könnt ihr beobachten? Schreibt eure Beobachtungen auf:

4. Lasst das Ei über Nacht im Essig liegen.
5. Schaut euch das Ei wieder genau an. Was ist passiert? Beschreibt es:

6. Lasst das Ei nun noch einmal über Nacht im Essig liegen.
7. Jetzt müsst ihr ganz vorsichtig sein: Geht zum Spülbecken und lasst das Ei ganz langsam aus dem Glas in eure Hand gleiten. Haltet es unter einen leichten Wasserstrahl und wischt das Ei ganz, ganz vorsichtig sauber. Legt es dann auf den Teller.
8. Wie sieht das Ei nun aus und wie fühlt es sich an? Beschreibt es:

9. Macht nun ganz vorsichtig in die Eihaut einen kleinen Riss und lasst das Innere auf den Teller fließen. Schaut euch das Ei-Innere ganz genau an.

10. malt genau auf, wie das Ei von innen aussieht:



Versuchserklärung: Das Innere des Eis (Dotter und Eiweiß) ist mit einer harten Kalkschale umgeben. Der Essig löst die Kalkschale langsam auf. Deshalb sind auf der Eierschale kleine Bläschen zu sehen. Die Bläschen sind ein Gas (Kohlen-
dioxid), das aus der Kalkschale entweicht. Nach der ersten Nacht hat sich die Kalkschale schon fast aufgelöst. Wenn man noch eine Nacht wartet und das Ei dann vorsichtig säubert, wird die Eihaut sichtbar, die das Ei noch zusammenhält. Die Eihaut ist fast durchsichtig. Durch sie kann man das Einnere sehen. Man sieht den Dotter und das Eiweiß. Wenn man die Eihaut nun kaputt macht und sich das Ei-Innere genauer anschaut, kann man die so genannten Hagelschnüre sehen, mit denen der Dotter im Eiweiß befestigt ist. Wenn man sich den Dotter genau anschaut, kann man einen kleinen weißen Punkt entdecken. Dieser Punkt ist die Keimscheibe, aus der das Küken entsteht, wenn das Ei befruchtet wird.

