

diktate1234.de

einfach besser schreiben

wolfgangheller @ diktate.com



Diktate Klasse 4.2

Familie, Verwandte, Freunde, Bekannte
Sonnenschein und Regenwetter
Von der Landwirtschaft
Getreide, Mais, Kartoffeln
Nudeln und Reis
Milch, Butter und Käse
Obst und Gemüse
Mineralwasser und Saft
Schokolade, Marzipan, Kaugummi
Beim Förster im Wald
Tiere des Waldes

diktate.com

besser lesen - besser schreiben - mehr wissen



Kleine
Geschichten
zum Lesen
und schreiben.

*Wolfgang Heller
Einfach heller lernen*

Das kleine Heft ist ein Versuch, mit dem ich herausfinden möchte, wie ich die Diktat-Hefte zukünftig gestalte.

- Die Diktate sollen nicht zu umfangreich sein. Ein Text für die 4. Klasse sollte sich zwischen 80 und 120 Wörtern bewegen.
- Es ist auch ganz wichtig, möglichst viele Wörter aus einem Sachfeld zu lernen und verfügbar zu machen.
- Einband und Inhalt müssen noch angepasst werden.

Das kleine Heft hier ist erst ein Schritt auf dem Weg zum perfekten Diktat-Übungsheft.

Wolfgang Heller, 25.07.2019

Ist das eine Fabrik ?

Lena und Gero kommen während einer Radtour draußen im Feld an mehreren großen Gebäuden vorbei. „Ist das eine Fabrik?“, fragt Lena. „Nein, Lena, das ist ein Bauernhof“ antwortet Mutter.

„Zu einem Bauernhof gehören aber doch Tiere. Hier sind gar keine Tiere zu sehen“, meint Lena. Vater erklärt: “Eigentlich hast du recht. Wir denken immer, dass Tiere zu einem Bauernhof gehören. Das war auch früher so. Heute aber spezialisieren sich die Bauern. Der eine Bauer züchtet Schweine, ein anderer Geflügel, ein anderer hält Milchkühe. Und dann gibt es auch Bauern, die nur Pflanzen anbauen. Lena und Gero verstehen. Mutter verspricht ihnen, bei der nächsten Radtour bei einem Bauernhof mit Tieren vorbeizufahren.

Auf dem Bauernhof

Bei der nächsten Radtour kommen Lena und Gero an einem Bauernhof mit vielen Tieren vorbei. Von weitem sehen sie schon die Kühe auf der Weide. In einem kleinen Gehege grasen Ziegen und Schafe. Zwei Pferde traben über die große Weide am Wald.

Auf einer anderen Koppel steht ein Wagen mit ganz vielen Hühnern drum herum. Es ist ein mobiler Hühnerstall. Der Hühnerstall und der Pferch können einfach verschoben werden.

Auf dem kleinen Teich neben dem Stall schwimmen ein paar Gänse. Aus dem Stall quieken die Schweine. Vor dem Wohnhaus erwartet sie der Hofhund. Auf dem Dach gurren die Tauben. „das ist ein tollen Hof“, jubeln die Kinder.

Von der Arbeit auf einem Hof

„Ja, Kinder, ihr habt schon recht“, sagt Mutter. So ein Hof macht aber auch viel Arbeit. Der Bauer hier braucht viele verschiedene Ställe für all die Tiere. Die vielen verschiedenen Tiere müssen alle versorgt werden. Das kostet viel Zeit.

Deshalb spezialisieren sich Bauern heute. Auf den Höfen gibt es viele Spezialisten. Bauer Timm ist Getreidebauer. Er baut wechselweise Roggen, Weizen, Gerste und Hafer an. Sein Nachbar hat sich auf die alten Getreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn spezialisiert. Und Bäuerin Seelbach ist Gemüsebäuerin. Sie sät und erntet Salat, Möhren, Gemüse, Kohl und auf einem Feld auch Spargel. Fast hätte Mutter den Obsthof drüben am Fluss vergessen.

Getreideernte

Im Hochsommer, wenn sich die vorher grünen Getreidefelder gelb verfärbt haben, beginnt die Getreideernte. Mit ihren Mähdreschern fahren die Bauern dann Bahn für Bahn über die Felder und ernten das reife Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und inzwischen auch wieder die alten Getreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn.

Die Walze des Mähdreschers zieht die Getreidehalme ins Mähwerk. Das Schneidwerk trennt die Halme kurz über dem Boden ab. Auf dem Weg durch den Mähdrescher werden die Körner aus den Ähren geklopft, gedroschen. Durch ein Sieb fallen sie in einen Auffangbehälter. Die Halme und die leeren Ähren werden hinten am Mähdrescher wieder auf das Stoppelfeld geblasen.

Vom Korn zum Mehl

Bauern, die Tiere halten, verfüttern ihr Getreide als Futtergetreide. Sie verkaufen nur einen Teil ihres Getreides. Bauern, die kein Vieh halten, verkaufen das Getreide direkt an Genossenschaften, Getreidehändler und Mühlen. Dort wird es gereinigt und nach Größe und Qualität sortiert.

Die Körner mit der besten Qualität werden zu Mehl gemahlen. Im ersten Mahlgang wird die äußere Hülle der Körner abgerieben. In den nächsten Mahlgängen wird dann der Mehlkörper zu feinem Mehl gemahlen.

Wird das ganze Korn gemahlen, ohne dass die Hülle vorher entfernt wird, nennen wir das Produkt Vollkornmehl.

Vom Haferfeld zum Müsli

Hafer ist ein besonders gesundes Getreide. Weil Hafer dazu noch gut schmeckt und bekömmlich ist, wird er als Grundlage für Müsli verwendet.

Natürlich können wir dazu nicht die Haferkörner verwenden, wie sie auf dem Feld geerntet werden. Die Körner müssen gereinigt, sortiert und ein wenig geschält werden. Wenn sie dann gequetscht sind, sind sie perfekt für Müsli geeignet.

Jetzt heißt es, den gequetschten Hafer je nach Geschmack mit Fruchtstücken und Nüssen zu mischen. Mit Milch aufgegossen ist ein leckeres und gesundes Frühstück fertig.

Gerste ist ein besonderes Getreide

Gerste ist das am frühesten reife Getreide. Wir erkennen Gerste an den niedrigen Halmen und den hängenden Ähren mit den vielen Grannen.

Der größte Teil der geernteten Gerste wird als Viehfutter verwendet. Ganz selten gibt es aber auch mal Brot aus Gerste. Während des letzten Krieges haben die Menschen in Deutschland Gerste geröstet, gemahlen und als Kaffeersatz verwendet. Es gab dafür auch ein Wort: Muckefuck, eigentlich Mocca fault, falscher Mokka.

Ganz viel Gerste wird in großen Kesseln in Brauereien eingeweicht und zu Bier gebraut. Geschälte Gerste ist ein ganz leckerer Bestandteil der Gerstensuppe oder Graupensuppe.

Roggen

Roggen ist das eigentliche Brotgetreide Mitteleuropas. In meiner Kindheit gab es nur Roggenbrot. Roggenbrot ist gesund, verträglich und hält sich lange Zeit. Das war für unsere Eltern und Großeltern wichtig, um auch Brot in schlechten Zeiten zu haben. War es hart, wurde es eingeweicht. Mittelgebirgsland ist Roggenland. Roggen wächst auch dort, wo andere Getreidesorten nicht mehr gedeihen.

In der Zeit, als es noch keine Bäcker gab, ließen sich die Menschen meiner Heimat ihren Roggen in der Mühle mahlen. Die Frauen setzten den Teig für viele Laibe Brot an und formten die Brotlaibe. Die Männer heizten die Backröhre im Backhaus vor. An solchen Tagen buk das ganze Dorf sein Brot für die nächsten Wochen.

Weizen

Weizen erkennen wir an seinen mittellangen Halmen und der kräftigen Ähren. Die Ähren haben keine Grannen.

Weizen kommt von weiß. In England und Amerika heißt er Wheat (wiet wie weiß). Weizen ist auch ein Süßgras, das die Menschen so lange weitergezüchtet haben, bis er die heutige Form hatte.

Weizen ist weltweit das wichtigste Getreide. Wir verwenden das weiße Mehl, um Weißbrot und Brötchen zu backen. Natürlich auch Kuchen.

Schließlich stellen wir aus Weizenmehl auch Gries und vor allem Nudeln her.

Es gibt alte Getreidesorten und neu gezüchtete Sorten

Getreide wurde aus Gräsern gezüchtet. Immer wieder hat man aus den Saaten mit den kräftigsten und ertragreichsten Halmen weitergezüchtet. Auf diesem Weg sind auch die alten Getreidesorten entstanden: Einkorn, Emmer und Dinkel.

Zeitweilig waren sie in Vergessenheit geraten. Es gab aber immer Menschen, die noch Saatgut aufgehoben hatten. Mit dem alten Saatgut konnte neues Saatgut gezüchtet werden. So finden wir auf den Feldern draußen immer mehr ältere Getreidesorten.

Weil viele Kunden Brot aus Dinkelmehl schätzen, gibt es inzwischen viele Bäcker, die auch Dinkelbrot im Programm haben.