

---

## Grüne Woche 2018: Vom Korn zum Mehl zum Brot

### Der i.m.a-Wissenshof zeigt, wie unsere Nahrungsmittel entstehen

*(Berlin, 15. Januar 2018)* **Jedes Getreide ist anders. Und Mehl ist nicht Mehl, wie auch Brot nicht Brot ist. Letzteres dürfte den meisten Menschen bekannt sein, auch wenn mehr als ein Drittel der Konsumenten vor allem Mischbrot kauft. Dass man aus Getreide viel mehr machen kann und dass es ohne die Körner- und Mehlevielfalt nicht mehr als 3.000 verschiedene Brotsorten in Deutschland geben würde, wissen jedoch nur wenige Verbraucher. Allein schon deshalb lohnt eine Erkundung des i.m.a-Wissenshofes auf dem „ErlebnisBauernhof“ der Internationalen Grünen Woche, die vom 19. bis 28. Januar 2018 in Berlin stattfindet. Doch der Besuch bietet noch mehr – vor allem Kindern.**

Anfassen und mitmachen, um begreifen und verstehen zu können, sind wesentliche Aspekte des Erlebnisprogramms auf dem i.m.a-Wissenshof in der Messehalle 3.2 der Grünen Woche. Dort werden vom Urkorn, aus dem sich über Jahrhunderte der heute weit verbreitete Weizen entwickelt hat, über Roggen, Hafer und Dinkel die bedeutendsten Brotgetreidesorten gezeigt. An dieser Wissensstation wird deutlich, woran man die unterschiedlichen Ähren erkennen kann. Und die Unterschiede der Körner können an einer Getreidetheke auch buchstäblich erfasst werden. Wer möchte, darf sich sogar kleine Proben der Getreidekörner mitnehmen – zur „Erinnerung“ an einen lehrreichen Besuch der Grünen Woche oder als Anschauungsmaterial für den Schulunterricht.

#### **Untersuchen und experimentieren**

Eine Wissensstation weiter wartet das „Grüne Labor Gatersleben“ auf alle experimentierfreudigen Besucher. Dort können z.B. einzelne Getreidekörner unter einem Mikroskop untersucht werden. Auch dabei lassen sich Unterschiede erkennen und vor allem die Bestandteile eines Getreidekorns leicht identifizieren.

#### **Mahlen und sieben**

Wie hart einst die Arbeit der Müller war, kann an der Wissensstation zum Mehl nachvollzogen werden. Denn hier muss am Mühlrad gedreht werden, um aus den Getreidekörnern Mehl zu mahlen. An dieser Wissensstation wird auch deutlich, dass es eine sehr große Vielfalt an Mehlsorten gibt. Der Verband Deutscher Mühlen kennt alle, und hier können die Besucher beim Sieben erfahren, worin sich einzelne Mehltypen unterscheiden.

#### **Quetschen und trennen**

Nicht weniger mühsam als beim Mehl mahlen geht es beim Hafer quetschen zu. Denn wer für sein Müsli Haferflocken selber herstellen möchte, muss erst einmal die Spelzen vom Haferkorn trennen. Dazu werden die Körner durch eine Haferquetsche gedreht. Wie nahrhaft und gesund diese „Alleskörner“ sind, wird ebenfalls an dieser Wissensstation vermittelt.

---

Kontakt:

i.m.a – information.medien.agrar e.V.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Bernd Schwintowski

☎ (030) 8105602-0 📠 (030) 8105602-15 ✉ [presse@ima-agrar.de](mailto:presse@ima-agrar.de) 📍 Wilhelmsaue 37 – 10713 Berlin  
[www.ima-agrar.de](http://www.ima-agrar.de)

## Kneten und backen

Nicht zuletzt geht es ums Brot – das Endprodukt aus vielen Getreidesorten. Und da heißt es an einer weiteren Wissensstation einmal mehr zupacken: Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks lädt Kinder und insbesondere Schulklassen ein, eigene Brötchen zu backen. Im Backbus wird gezeigt, wie kindgerechte Backwaren geknetet und daraus z.B. Brezeln geformt werden. Während die so zubereiteten Teigwaren im Ofen gebacken werden, erzählt ein Brotprüfer alles über die vielen Besonderheiten der Brotsorten in Deutschland. Und wer möchte, kann sich für ein „Selfie“ mit dem „Bäckman“ fotografieren und das Bild gleich als Gruß vom i.m.a-Wissenshof in der weiten Webwelt verbreiten.

## Genießen und entspannen

Am Ende vom i.m.a-Wissensparcours steht der Genuss: Schulklassen können ihr Hafer-Müsli mit deutschem Imker-Honig und Hemme-Bio-Milch von Uckermärker Kühen genießen oder ihr selbst gebackenes Brötchen mit Butter und Konfitüre aus Zuckerrüben bestreichen und verzehren – bevor es zu neuen Entdeckungen auf dem „ErlebnisBauernhof“ weiter geht.

---

*Die Partner vom i.m.a e.V. auf der Internationalen Grünen Woche 2018:*

*Aktion „Hafer die Alleskörner“,  
Deutscher Imkerbund e.V.,  
Hemme Milch GmbH & Co. Vertriebs KG,  
Verband Deutscher Mühlen e.V.,  
Verein zur Förderung des Schülerlabors „Grünes Labor Gatersleben“ e.V.,  
Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e.V.,  
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.*

---

*Über den i.m.a e.V.:*

*Als gemeinnütziger Verein informieren wir über die Arbeits- und Lebensbedingungen der Menschen, die in der Landwirtschaft tätig sind, und über die Bedeutung der Landwirtschaft für die Gesellschaft. Weil immer mehr Menschen immer seltener Gelegenheit haben, sich selbst ein reales Bild von der Landwirtschaft zu machen, kommt es insbesondere darauf an, bereits Kindern und Jugendlichen durch die Bereitstellung von Lehrmaterialien und mit Hilfe von Pädagogen Einblicke in die heutige Welt der Landwirtschaft zu vermitteln. Die i.m.a-Arbeit wird von den deutschen Bäuerinnen und Bauern getragen und von der Landwirtschaftlichen Rentenbank finanziell gefördert.*

*Über den ErlebnisBauernhof:*

*Der ErlebnisBauernhof ist eine gemeinsame Initiative vom Deutschen Bauernverband e.V., dem Verein i.m.a - information.medien.agrar e.V. und vom Forum Moderne Landwirtschaft e.V., das den ErlebnisBauernhof federführend koordiniert. Fast fünfzig Partner sind beteiligt. Der ErlebnisBauernhof wird maßgeblich unterstützt von der Landwirtschaftlichen Rentenbank.*

---

Kontakt:

i.m.a – information.medien.agrar e.V.

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit: Bernd Schwintowski

☎ (030) 8105602-0 📠 (030) 8105602-15 ✉ presse@ima-agrar.de 📍 Wilhelmsaue 37 – 10713 Berlin  
www.ima-agrar.de