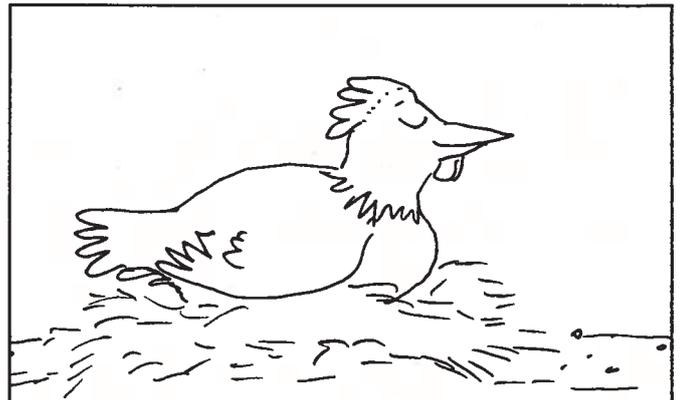


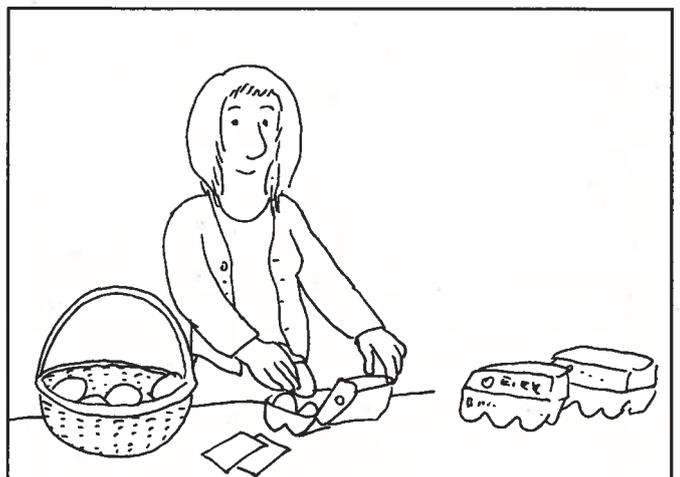
Die Hühner am Bio-Bauernhof haben viel Auslauf und können nach Lust und Laune Körner aufpicken und mit ihren Krallen scharren. Sie leben in Gruppen mit einem Anführer.



Hühner sind „Nesthocker“: Sie ziehen sich in ihr Nest im Stall zurück und legen dort ihre Eier.

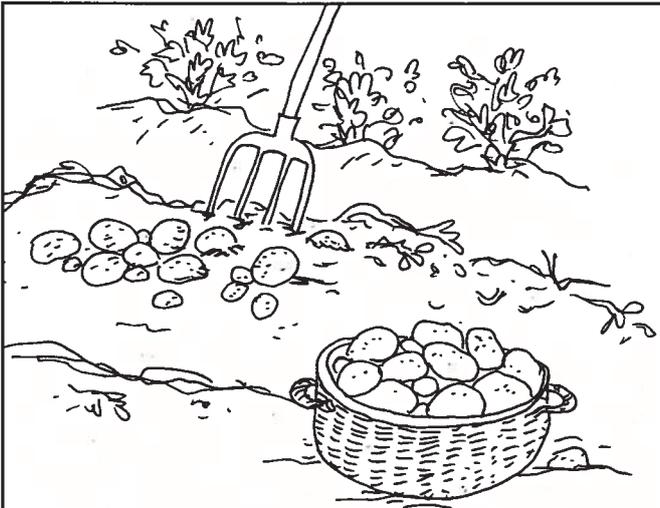


Der Bauer oder die Bäuerin hält im Stall jeden Tag nach frischen Eiern Ausschau und sammelt sie ein.

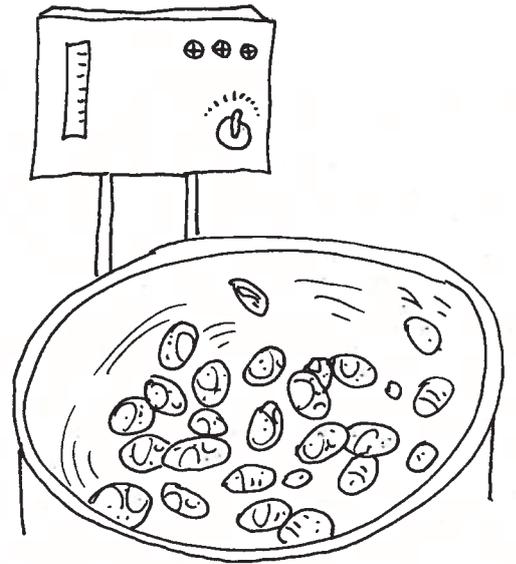


Der Bauer oder die Bäuerin packen je 6 ungefähr gleich große Eier in eine Schachtel ab. Damit die KundInnen wissen, wo die Eier herkommen, wird in jede Schachtel ein Kärtchen mit der Adresse des Bio-Bauernhofs gelegt.





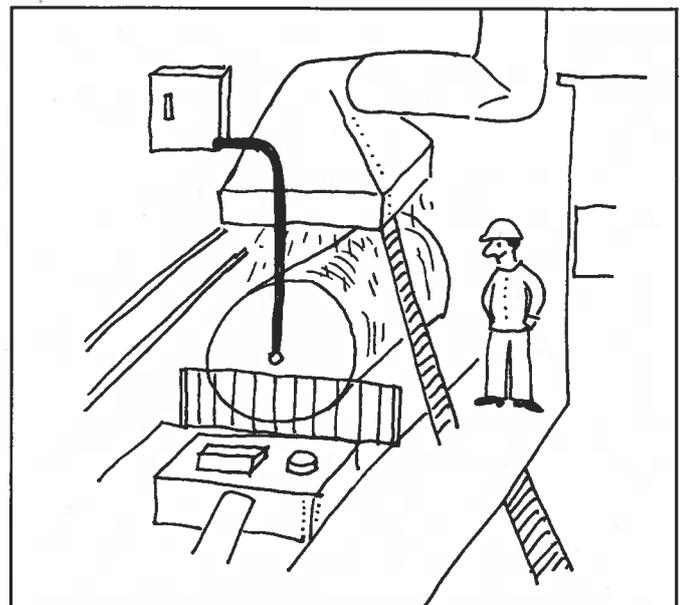
Die Kartoffel ist eine so genannte Wurzelknolle und wächst unter der Erde. Kartoffeln können bei uns von Juni bis September geerntet werden.



Zur Herstellung von Kartoffeltrockenpüree muss erst echtes Kartoffelpüree zubereitet werden. Dazu werden die Kartoffeln geschält, gekocht und püriert.



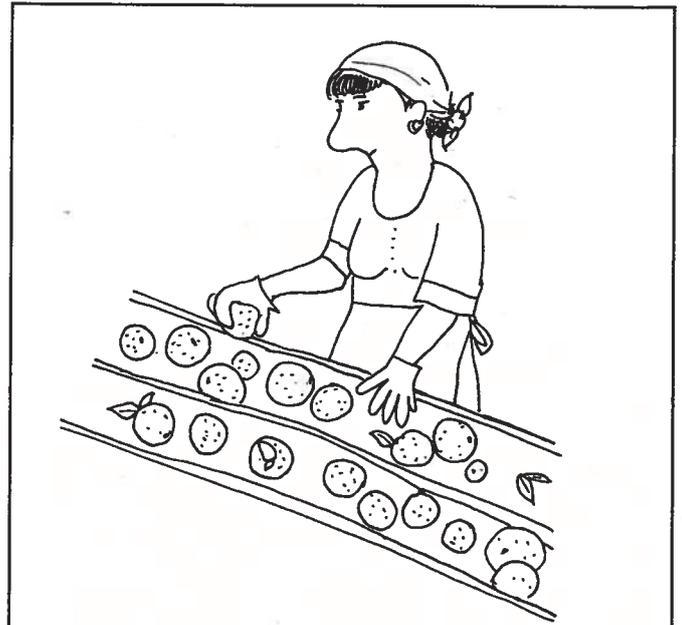
Zum Trocknen wird das Kartoffelpüree auf einem so genannten Walzentrockner gleichmäßig verteilt. Damit das Trockenpüree flockig wird, werden nach dem Trocknen noch Zusatzstoffe dazugegeben.



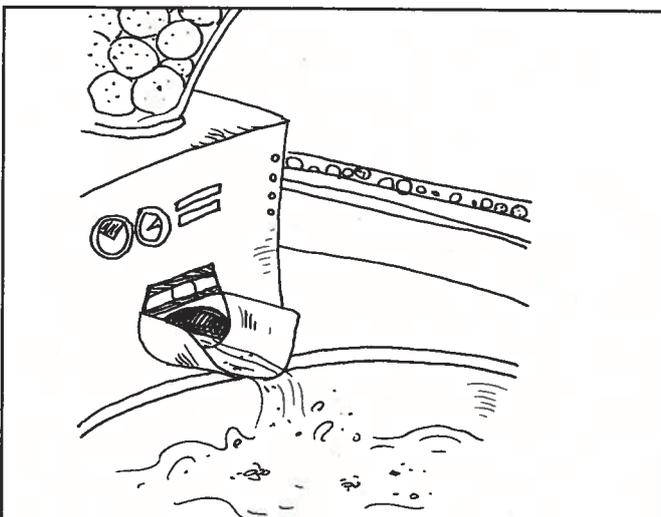
Das Trockenpüree wird portioniert und in Papierbeutel abgefüllt. Mehrere Papierbeutel werden in einen Karton verpackt.



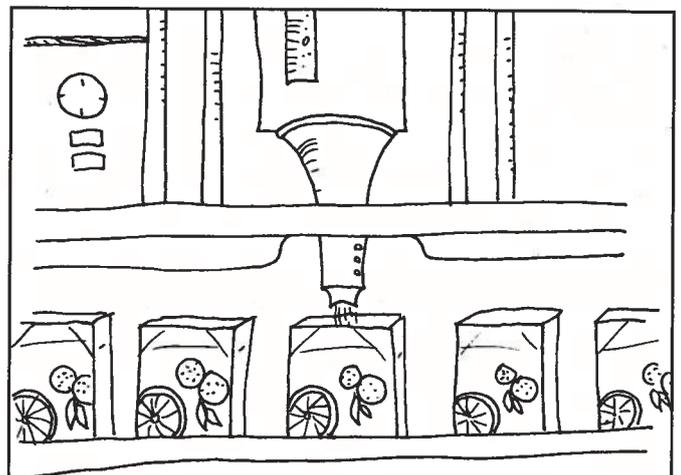
Ein Großteil der Orangen, die zu Saft verarbeitet werden, kommt aus Brasilien. Die Orangenbäume werden dort auf riesigen Plantagen angebaut. Orangen können das ganze Jahr hindurch geerntet werden.



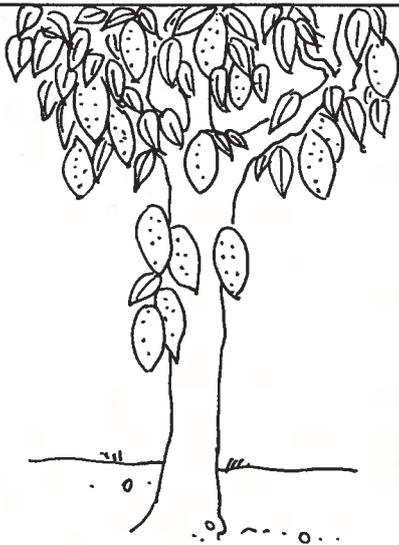
In Sortierbetrieben werden jene Orangen, die als Frischobst weiterverkauft werden, aussortiert. Die anderen Orangen dienen der Produktion von Orangensaft.



In den Pressereien werden die Orangen zu Orangensaft gepresst. Für den Transport nach Europa wird der Orangensaft konzentriert, d. h. er wird durch Wasserverdampfung eingedickt, damit er beim Transport weniger Volumen einnimmt.



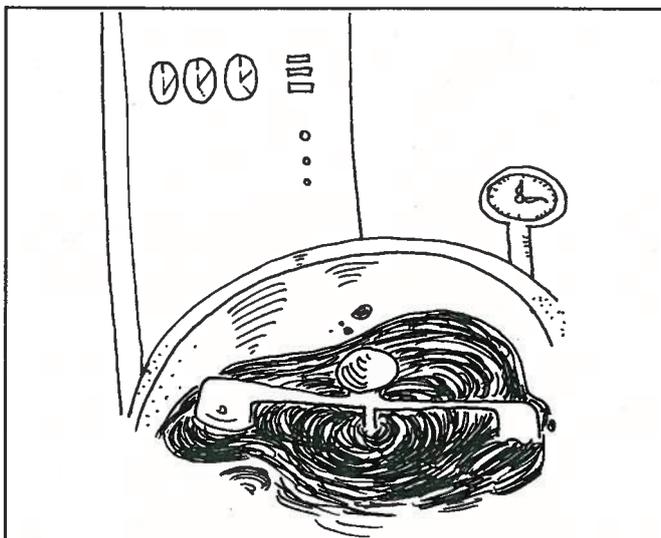
Von Brasilien nach Europa legt das Orangensaftkonzentrat über 10.000 km zurück. Vor der Abfüllung in Flaschen oder Tetrapack-Kartons muss dem Konzentrat wieder Wasser zugefügt werden.



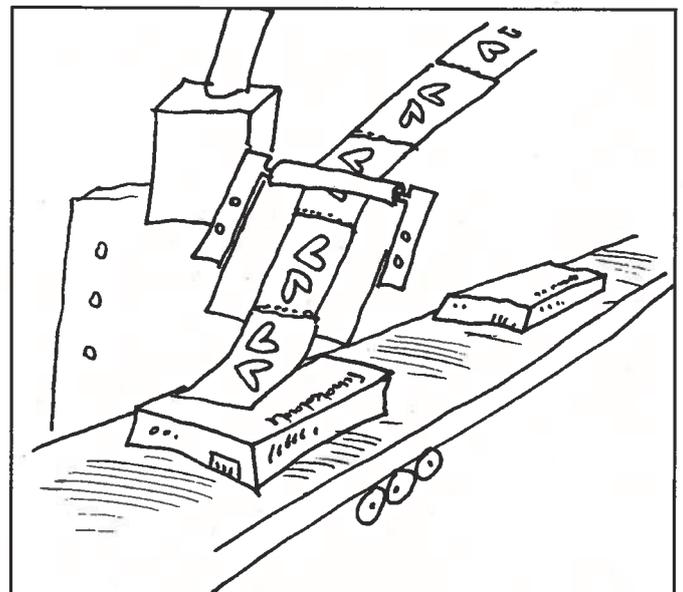
Kakao, die Grundzutat der Schokolade, wird aus Kakaobohnen gewonnen. Kakaobohnen sind die Früchte der Kakaobäume, diese wachsen auf Plantagen in Afrika und Mittelamerika.



Der Kakaohändler kauft den Kakaobauern möglichst billig ihre Ernte ab und verkauft die Kakaobohnen möglichst teuer an die Schokoladenhersteller weiter. Durch billigen Einkauf und teuren Verkauf macht der Kakaohändler viel Gewinn.



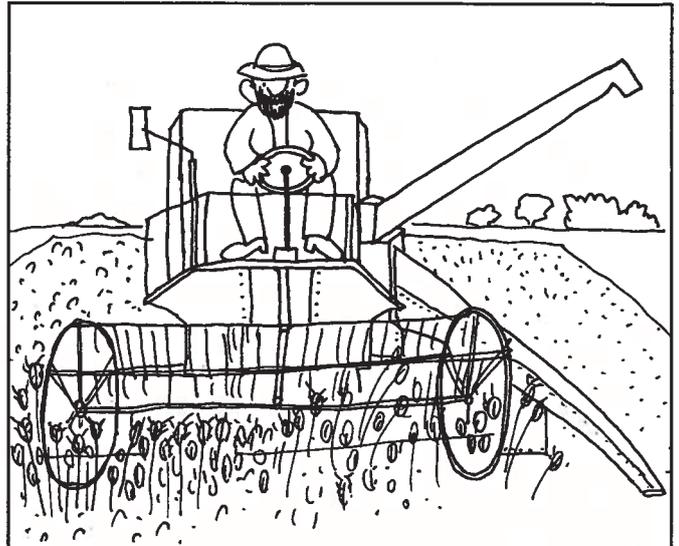
In der Schokoladenfabrik werden Kakao und alle anderen Zutaten, die für Schokolade notwendig sind (Milch, Zucker,...), zu einer Soße gemischt und warm in Formen gegossen. Beim Abkühlen wird die Schokolade fest.



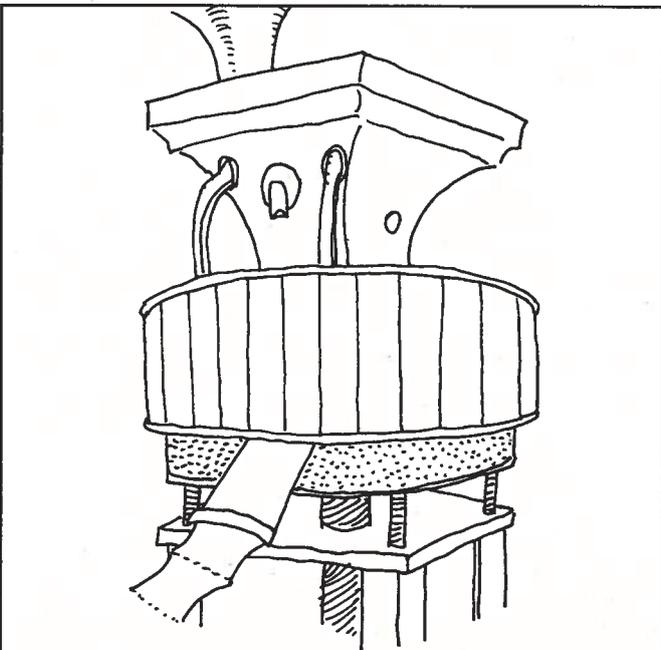
In der Schokoladenfabrik wird die abgekühlte Schokolade noch verpackt. Als Verpackungsmaterialien werden meistens Papier und Alufolie verwendet.



Die Geschichte des Vollkornweckerls beginnt mit dem Weizenfeld. Für ein Vollkornweckerl werden ungefähr 20 Weizenähren benötigt. Eine Ähre enthält 20 bis 40 Körner.



Mit dem Mähdrescher werden die Halme gemäht, und gleichzeitig werden die Körner aus den Ähren geschüttelt. Der Volksmund sagt, dass „die Spreu (also das Stroh) vom Weizen“ getrennt wird.

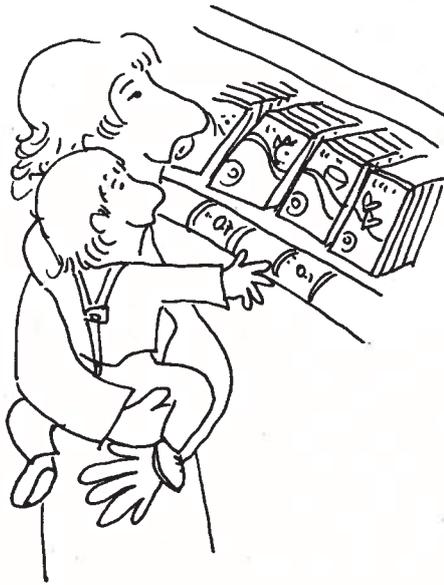


In der Mühle werden die ganzen Weizenkörner zu Weizenvollkornmehl vermahlen. Das Mehl wird in große Säcke abgepackt.



In der Bäckerei wird das Vollkornmehl mit den anderen Zutaten (Gewürze, Hefe, Wasser) zu einem Teig geknetet. Dann formt der Bäcker oder die Bäckerin Weckerl daraus, diese werden anschließend im Ofen gebacken.





Im Supermarkt wird die Schokolade verkauft. Wenn wir Schokolade dagegen im Weltladen kaufen, bekommt der Kakaobauer einen gerechten Preis für seine Ernte.



Im Geschäft können wir die frischen Weckerl kaufen. Vollkornweckerl enthalten noch alle Inhaltsstoffe aus dem Weizenkorn, darunter Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe.

Und so stellen sich die Lebensmittel vor:

Die jeweils fünf Stationen der „Herstellung“ von insgesamt sechs Produkten werden ausgeschnitten.

Die SchülerInnen bilden Gruppen zu fünf. Jede Gruppe kann ein bestimmtes Produkt wählen oder bekommt eines zugeteilt. Innerhalb der Gruppen bekommt jedes Kind eines der fünf Kärtchen.

In den Gruppen soll dann die Lebensgeschichte des jeweiligen Produkts in der richtigen Reihenfolge erzählt werden. Dabei beschreibt jedes Kind die auf seinem Kärtchen dargestellte Station, oder liest den Text vor.

Anschließend wählt jede Gruppe eine/n SprecherIn, um die Lebensgeschichte ihres Produkts auch den anderen SchülerInnen zu präsentieren.