

„Kornkammer Vinschgau“

(Getreideanbau und –verarbeitung)

1. Tag Anreise, Einquartierung und Burgbesichtigung
 Geschichte des Getreideanbaues im Vinschgau:
 „Kornkammer Vinschgau“
2. Tag Allgemeines zu Getreide: Arten, Eigenschaften
 Anbau von Getreide
 Ernte, Lagerung, Mahlen von Getreide
 Besichtigung der „Getreidestraße“ in Prad
3. Tag Brot backen
 Besuch bei einem Direktvermarkter oder Bäcker
4. Tag Getreide brennen, brauen
5. Tag Besichtigung der Puni Whisky Destillerie



Lehr- und Lernziele

- Die Herkunft der Bezeichnung „Kornkammer Vinschgau“ kann von den Schülern/innen definiert werden.
- Die Schüler/innen kennen die Grundlagen des Anbaues, der Ernte und der Verarbeitung von Getreide.
- Der Wert regionalen Getreides ist den Schüler/innen bewusst.
- Die Schüler/innen kennen die verschiedenen Arbeitsschritte und die verwendeten Rohstoffe bei der Herstellung von Brot, Bier und Destillaten.

Mitzubringen sind:

Unterlagen bzw. Aufzeichnungen über Getreide (Anbau, Verarbeitung) Schreibmaterial, Praxisbekleidung, Hausschuhe, Sportbekleidung
 Geld: für Eintritte € 30, für Freizeitaktivitäten € 10, Kautions Heim € 30,