



**WBFB**

Institut für Weltkunde in Bildung und Forschung • Gemeinnützige Gesellschaft mbH  
Holzdamm 34 • D-20099 Hamburg • Tel. (040) 68 71 61 • Fax (040) 68 72 04  
E-Mail: office@wbfb-medien.de • Internet: www.wbfb-medien.de

Verleihnummer der Bildstelle

**Unterrichtsblatt** zu der didaktischen DVD

# Wandel bei den Bergbauern



**WBFB-Unterrichtsfilm, ca. 14 Minuten,  
Filmsequenzen und Arbeitsblätter**

## **Adressatengruppen**

Alle Schulen ab 4. Schuljahr,  
Berufsbildende Schulen,  
Jugend- und Erwachsenenbildung

## **Unterrichtsfächer**

Erdkunde, Heimat- und Sachunterricht,  
Weltkunde, Gesellschaftslehre,  
Wirtschaft und Politik

## **Kurzbeschreibung des Films**

Der Film führt in ein exemplarisch ausgewähltes Bergdorf in Südtirol. Das Leben der Menschen auf den noch bestehenden Bergbauernhöfen wird auch heute noch geprägt durch harte körperliche Arbeit. Auf den steilen Hängen und kleinen Äckern ist der Einsatz von Maschinen nicht möglich. Die Landwirtschaft bietet heute kaum noch eine Existenzbasis, viele junge Menschen wandern ab. Der Tourismus wurde als neue Erwerbsquelle erschlossen. Urlauber finden in einer intakt gehaltenen Kulturlandschaft Erholung und können überlieferte Anbaumethoden, bäuerliche Formen der Selbstversorgung und traditionelle Handwerksfähigkeiten kennenlernen.

## **Kompetenzerwartungen**

Die Schülerinnen und Schüler verorten die räumliche Lage Südtirols und lernen die Besonderheiten der landwirtschaftlichen Nutzung in einem Bergdorf kennen. Sie beschreiben die schwierigen, von Klima und Relief abhängigen Anbaubedingungen für Getreide sowie die Voraussetzungen und Merkmale der Grünlandwirtschaft. Sie erläutern, wie dörfliche Traditionen von der älteren Generation noch gepflegt werden und zu kultureller Identität beitragen. Sie bewerten die Umorientierung der Bergbauern, die sie zwingt, die Landwirtschaft zugunsten des Tourismus zurückzustellen.

---

**Verleih in Deutschland:** WBFB-Unterrichtsmedien können bei den Landes-, Stadt- und Kreisbildstellen sowie den Medienzentren entliehen werden.

**Verleih in Österreich:** WBFB-Unterrichtsmedien können bei den Landesbildstellen, Landesschulmedienstellen sowie Bildungsinstituten entliehen werden.

**Weitere Verleihstellen** in der Schweiz, in Liechtenstein und Südtirol.

## **Unterrichtliche Rahmenbedingungen**

Lehrpläne und Rahmenrichtlinien thematisieren den Zusammenhang zwischen Naturfaktoren und Lebensbedingungen im Gebirge. Weitere wichtige Schwerpunkte sind der Wandel in der Landwirtschaft sowie die Bedeutung und Auswirkungen des Tourismus. Im Rahmen eines Projektes, z. B. „Wir erkunden einen Bauernhof“, kann der Film zur Vor- oder Nachbereitung eingesetzt werden. Vor dem Einsatz des Films empfiehlt sich eine räumliche Orientierung in den Alpen. In einfacher Weise sollten auch die Höhenstufen und die ihnen angepassten landwirtschaftlichen Nutzungsformen als Tafelskizze verdeutlicht und mit dem Heimatraum verglichen werden. Unter handlungsorientiertem Gesichtspunkt kann „Brotbacken“ (siehe Seite 5) erfolgen.

## **Inhalt und Aufbau des Films**

### **Einblick in ein Bergbauerndorf**

*Einstieg und topographische Orientierung:* Endlose Autokolonnen am Brenner, typische Landschaftsaufnahmen und eine topographische Karte stimmen auf das Thema ein. Handlungsort ist das kleine Bergdorf Terenten in Südtirol.

*Information 1:* Anna Mairamhof, eine alte Bergbäuerin, macht sich Sorgen um die Zukunft. Sie hofft, dass von ihren elf Kindern traditionsgemäß der älteste Sohn den Hof übernimmt.

### **Getreideanbau**

*Information 1:* An einem steilen Berghang pflügt ein Bergbauer ohne Maschinen nur mit Hilfe einer Seilwinde seinen kleinen Acker. Er sät den Roggen mit der Hand.

*Information 2:* Im Spätsommer schneidet der Bergbauer das reife Getreide mit der Sense, die Bäuerin bindet die Garben. In der Getreidemühle wird das Korn auf traditionelle Weise gedroschen und gemahlen.

### **Brotbacken**

*Information 1:* Eine Bäuerin und ihr Sohn bereiten aus selbst angebautem Getreide und verschiedenen Gewürzen einen Brotteig zu.

*Information 2:* Eine Nachbarin hilft dabei, die Brote zu formen.

*Information 3:* Die Brote werden nach überlieferter Art in einem Steinofen gebacken.

### **Milchwirtschaft**

*Information 1:* Historische Aufnahmen zeigen die frühere Landnutzung und verdeutlichen den Rückgang des Getreideanbaus.

*Information 2:* Milchkühe grasen auf der Weide. Im Stall werden sie gemolken. Die Heuernte für das Winterfutter findet an steilen Hängen statt.

*Information 3:* Die Milch wird in Kannen an die Straße gebracht, wo ein Milchwagen bereits wartet, um die Milch in die Molkerei zu bringen.

### **Strukturwandel**

*Information 1:* Ein Schild mit Hinweis auf Pensionen weist auf die Vermietung von Gästezimmern hin. Urlauber in einer Jausenstation und Skitouristen sind willkommene Gäste.

*Information 2:* Pendler fahren zur Arbeit in die nächste Stadt, weil Arbeitsplätze außerhalb von Landwirtschaft und Tourismus im Dorf knapp sind.

*Ausblick:* Die Abschlusszene zeigt zwei Kinder mit ihrem Großvater vor seinem Hof und wirft die Frage nach der Zukunft der Bergbauern auf.

## Arbeitsaufträge\* und mögliche Schülerantworten

\*Abhängig von der Methodenkompetenz der Schülerinnen und Schüler (Erfahrung mit Gruppenarbeit) und der Sachkompetenz können die Arbeitsaufträge auch geschlossen an den Klassenverband verteilt werden.

### Erste Lerngruppe: Einblick in ein Bergbauerndorf

- 1. Erläutere, warum jedes Jahr so viele Urlauber nach Südtirol fahren.**  
⇒ Die Urlauber erwarten eine abwechslungsreiche Landschaft. Sie wollen sich erholen, die Natur genießen und Sport treiben (Wandern, Skilaufen).
- 2. Nenne den Namen des im Film gezeigten Dorfes. Beschreibe seine Lage.**  
⇒ Der Ort heißt Terenten. Es liegt in Südtirol. Die Zufahrt von Norden erfolgt über den Brenner, dann nach Osten Richtung Bruneck.
- 3. Beschreibe, wie die Menschen in dem Dorf vor 50 Jahren ihren Lebensunterhalt verdienen.**  
⇒ Die meisten Einwohner arbeiteten in der Landwirtschaft.
- 4. Nenne die Gründe, warum es heute nur noch wenige Ackerflächen gibt.**  
⇒ Die Ackerflächen wurden in Wiesen und Weiden umgewandelt, damit Milchkühe dort grasen können. Der Verkauf von Milch ist eine wichtige Einnahmequelle.

### Zweite Lerngruppe: Getreideanbau und Milchwirtschaft

- 1. Beschreibe die Sorgen der Bergbäuerin Anna Mairamhof.**  
⇒ Anna Mairamhofs Mann ist alt und kann nicht mehr arbeiten. Ihre 11 Kinder wollen den Hof verlassen. Sie hofft, dass der älteste Sohn den Hof übernimmt. Die Tradition verlangt es so.
- 2. Erläutere, wie Bauer Anton Weißsteiner seine Felder bearbeitet.**  
⇒ Da die Hänge zu steil sind, kann er keinen Traktor einsetzen. Sein einziges Hilfsmittel ist eine Seilwinde. Er sät das Getreide (Roggen) mit der Hand aus. Schädlingsbekämpfungsmittel und Kunstdünger benutzt er nicht.
- 3. Beschreibe das Einbringen der Ernte.**  
⇒ Anton Weißsteiner schneidet das Getreide mit der Sense. Seine Frau bindet das Getreide zu Garben. Auf dem Rücken schafft er die Garben nach Hause. Dort drischt er das Korn mit einer einfachen Dreschmaschine.
- 4. Nenne die wichtigste Einnahmequelle für viele Bergbauern.**  
⇒ Die Milchwirtschaft ist für viele Bergbauern die wichtigste Einnahmequelle. Deshalb beginnt schon im Frühsommer die Heuernte, denn die Kühe brauchen Winterfutter.
- 5. Berichte, was mit der Milch geschieht.**  
⇒ Die Milch wird in Kannen gefüllt und an die Straße gebracht. Dort wird sie in einem Milchlasten umgefüllt und in die Molkerei in der nächsten Stadt gebracht.

### Dritte Lerngruppe: Brotbacken

**1. Nenne die Zutaten für den Brotteig.**

⇒ Zu Roggen- und Weizenmehl kommen Hefe, Weizenschrot und die Gewürze Brotklee, Kümmel, Anis und Fenchel.

**2. Beschreibe, wie der Teig hergestellt wird.**

⇒ Der Sohn der Bäuerin knetet den Teig. Da der Teig vor dem Backen aufgehen muss, wird er mit einem Deckel abgedeckt, damit er vor Zugluft geschützt ist.

**3. Schildere, was die Bäuerinnen mit dem Teig nach dem Aufgehen machen.**

⇒ Sie formen daraus kleine Brote, insgesamt 600.

**4. Erläutere, wie das Brot gebacken wird.**

⇒ Die Bäuerin heizt morgens um 5 Uhr einen Steinofen an. Vor dem Backen wird die Glut aus dem Ofen geräumt. Anschließend werden die Brote in den Ofen geschoben und nach 30 bis 40 Minuten wieder aus dem Ofen geholt.

**5. Berichte, was mit den fertigen Broten geschieht.**

⇒ Die Brote werden in Körbe gepackt und der Bauer trägt die Körbe weg.

### Vierte Lerngruppe: Strukturwandel

**1. Begründe, warum eine Bergbauernfamilie auf Dauer nicht von Getreideanbau und Milchwirtschaft leben kann.**

⇒ Der Boden ist zu karg und zu steil. Für viele Pflanzen ist es in der Höhe zu kalt. Milch- und auch Holzverkauf bringen nicht genug ein.

**2. Erläutere die neuen Einnahmequellen vieler Bergbauern.**

⇒ Viele Bergbauern vermieten Fremdenzimmer. Manche betreiben eine kleine Wirtschaft (Jausenstation), die die Urlauber mit einheimischen Spezialitäten versorgt.

**3. Erläutere, wo es noch Arbeitsmöglichkeiten für die Dorfbewohner gibt.**

⇒ Ein Betrieb beschäftigt Arbeitskräfte, die Schneekanonen bauen. Einige Dorfbewohner fahren täglich zur Arbeit in die nächste Stadt. Andere verlassen ihr Dorf für immer.

### Weiterführendes Unterrichtsgespräch

**1. Stelle dir vor, du sollst den Hof deiner Eltern in einem Bergbauerndorf übernehmen. Begründe deine Entscheidung.**

⇒ Individuelle Beantwortung

**2. Zeichne eine Reiseroute von deinem Heimatort in die Alpen nach Terenten.**

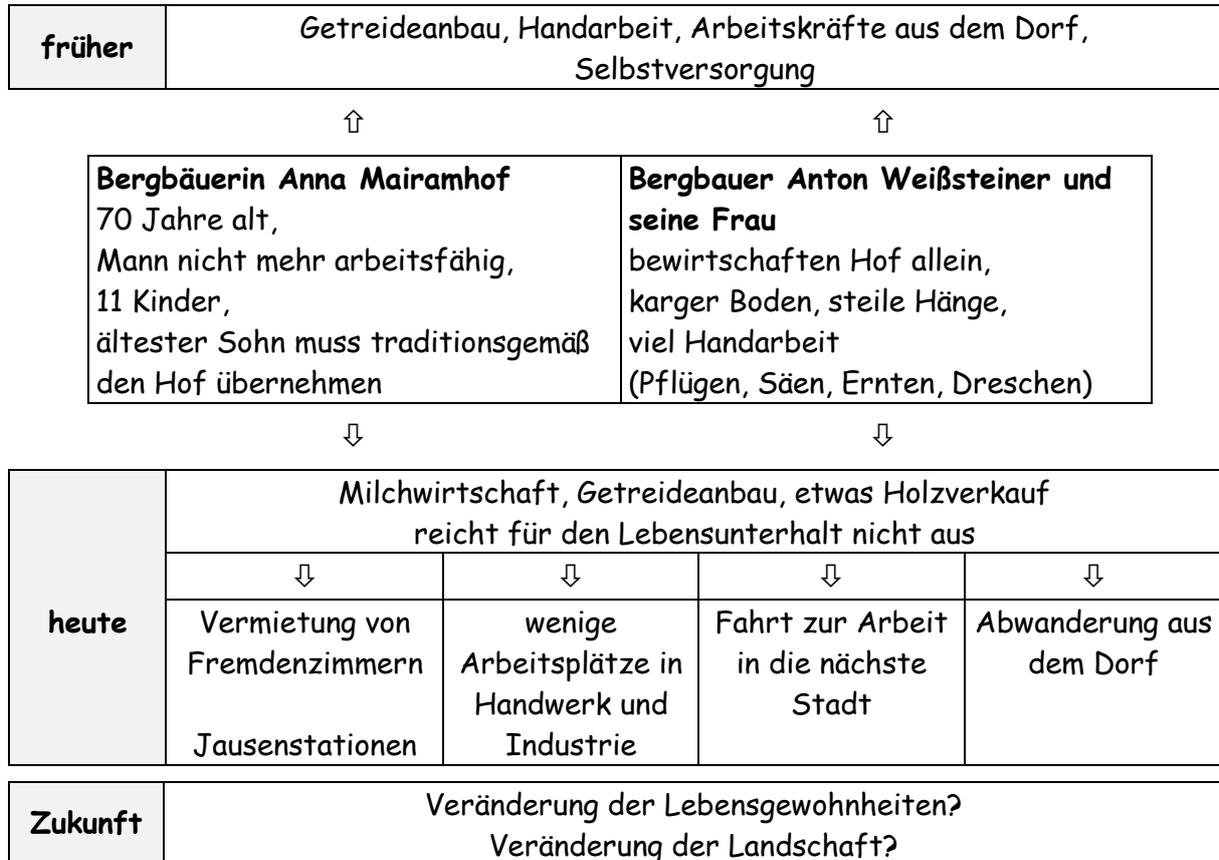
⇒ Atlasarbeit

**3. Backt den Südtiroler Roggenfladen.**

⇒ Rezept Seite 5

## Mögliches Tafelbild

### Wandel bei den Bergbauern



### Rezept für Südtiroler Roggenfladen

<b>Zutaten:</b> 1 kg Roggen(-vollkorn)mehl, fein 1 Würfel Hefe, etwas Zucker 150-200 g Sauerteig (fertig) bis 700 ml Wasser, 2-4 Teelöffel Salz je bis zu 2 Esslöffel Kümmel, Fenchel, Anis, Brotklee	<b>Vorbereitung:</b> Ein großer Tisch Waage Teigschüsseln
<b>Zubereitung:</b> Das Vollkornmehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit 3 - 5 Esslöffeln lauwarmem Wasser und etwas Zucker verrühren, dann in die Mulde geben. Mit Tuch abdecken und ca. 15 Minuten gehen lassen. Restliches Wasser, Sauerteig, Salz und Gewürze zugeben. Gut durchkneten und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Nochmals durchkneten und Fladen formen. Diese werden dann auf eine vorher gemehlte Fläche verteilt. Die Fladen müssen ca. 30 Minuten an einem warmen Ort aufgehen, bis sich der Umfang verdoppelt hat. Im vorgeheizten Ofen werden die Fladen bei 200 - 220 Grad gebacken. Vor dem Essen sollte das Brot etwas abkühlen.	

## Ergänzende Informationen zu Terenten



Abb. 1: Oberflächenbedeckung 2001 (nach <http://tirolatlas.uibk.ac.at>, abgerufen 22.3.2011)

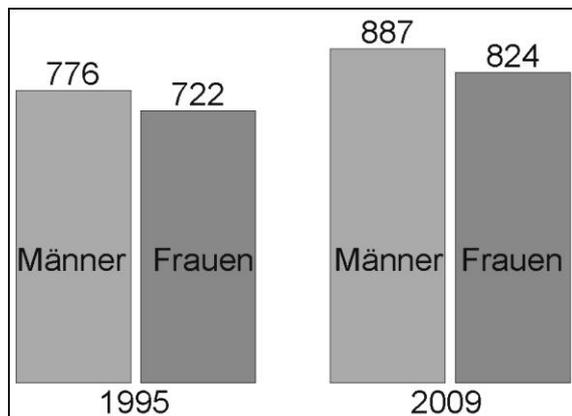
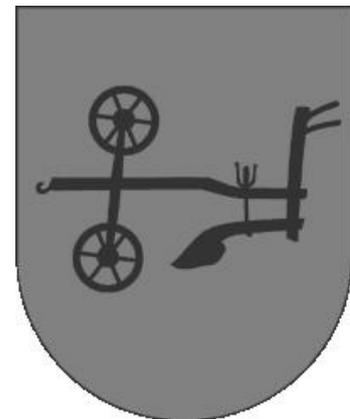


Abb. 2: Bevölkerung (Quelle wie Abb.4)



Karrenpflug  
Hintergrund-  
farbe: rot

Abb. 3: Ortswappen (nach Wikipedia)

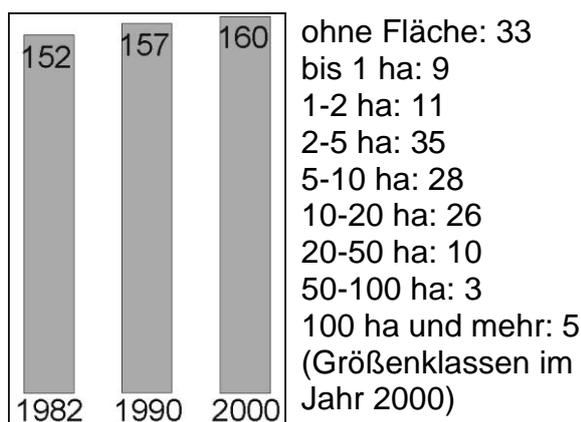


Abb. 4: Landwirtschaftliche Betriebe

(Landwirtschaftszählung 2000; <http://www.provincia.bz.it/astat/de/landwirtschaftszaehlung.asp>)

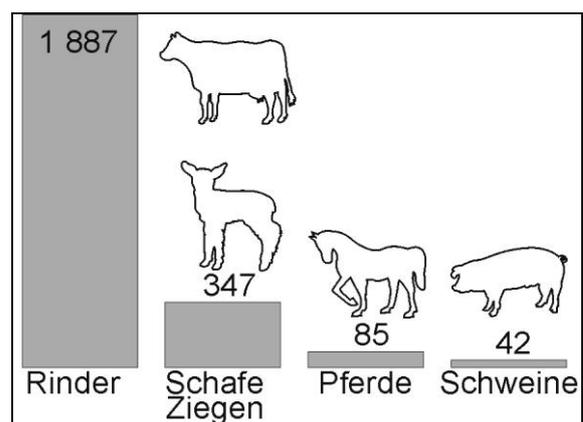


Abb. 5 Tierbestand

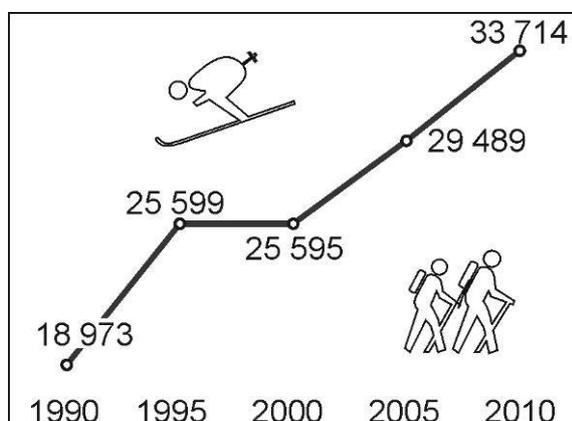


Abb. 6: Touristenankünfte (Quelle wie Abb. 4)

Der Ort zählt 1 700 Einwohner. Von den 460 Familien betreiben 120 eine Landwirtschaft, 60 betreiben eine Vermietertätigkeit mit einer Kapazität von 1 300 Betten. Terenten hat sich von einer kleinen, bäuerlich geprägten Berggemeinde zu einem aufstrebenden, wirtschaftlich starken Dorf entwickelt, in dem Landwirtschaft, Tourismus, Handwerk und Dienstleistungssektor die tragenden Säulen der Wirtschaft sind.  
([www.terenten.com.de](http://www.terenten.com.de) vom 22.3.2011)

Abb. 7: Bevölkerung und Wirtschaft

## **Was Schülerinnen und Schüler über Terenten schreiben**

### **Patrick, 10 Jahre, Grundschule Terenten - 31.3.2005:**

Die Gemeinde Terenten liegt in Südtirol im unteren Pustertal auf 1 210 m Meereshöhe. Hier leben ungefähr 1 650 Menschen.

Terenten ist eine Streusiedlung mit vielen Bauernhöfen. Das Gemeindehaus bildet den Mittelpunkt des Ortes, daneben sind die Schule, der Kindergarten, die Kirche, einige Hotels und Kaufhäuser. Eine Post und eine Bank gibt es auch in Terenten.

Im Sommer ist es nicht zu heiß und im Winter nicht extrem kalt. In Terenten ist es während des ganzen Jahres schön zum Wandern, im Winter kann man Ski fahren, rodeln, eislaufen und im Sommer bergsteigen oder Rad fahren oder reiten.

Neben dem Dorfzentrum ist ein schöner Spielplatz, ein Fußballplatz, ein Tennisplatz und ein Minigolfplatz. Sehr schön sind auch die Erdpyramiden und die alten Mühlen.

In Terenten gibt es viele Bauern, die hauptsächlich Milch produzieren. Auf vielen Bauernhöfen kann man auch Urlaub machen. Es gibt auch viele Hotels und Pensionen. Durch Terenten fließen vier Bäche: Margenerbach, Terner Bach, Winnebach und Grubbach. Terenten ist von vielen Bergen umgeben und es werden auch die Almen bewirtschaftet. Hoch in den Bergen sind zwei Seen, der Kompfossee und der Tiefrastensee.

### **Julia, 11 Jahre, Grundschule Terenten - 31.3.2005:**

Terenten ist ein Dorf im Pustertal, es liegt 1 200 m hoch. Hier leben 1 600 Einwohner, denen es in Terenten gut gefällt. Es gibt hier viele Bauern, die Milchwirtschaft betreiben. In Terenten gibt es Freizeitangebote für Sommer und Winter. Im Sommer kann man Fußball, Tennis oder Minigolf spielen, wandern, auf den Fitnessweg gehen, Rad fahren und, und, und. Im Winter kann man eislaufen, rodeln oder Ski fahren. Es gibt in der Nähe einige bekannte Skigebiete: Kronplatz, Gitschberg, Vals Jochtal und Plose.

Für Kinder gibt es einen Spielplatz, eine Bibliothek, Schwimmbäder und eine tolle Schule. Für Kletterfreunde gibt es schöne Berge, wo man auch gut wandern kann. In der Turnhalle gibt es außerdem eine Kletterwand. Im Dorf gibt es verschiedene Vereine: Feuerwehr, Musikkapelle, Ministranten, Alpenverein, Sportverein, Jung-schar.

Das Klima: Im Sommer: nicht zu warm. Im Winter: nicht zu kalt, aber es liegt Schnee. Mir gefällt Terenten, weil es viele verschiedene Freizeitangebote gibt.

### **Matthias, 11 Jahre, Grundschule Terenten - 1.4.2005:**

Die Gemeinde Terenten hat ca. 1 600 Einwohner. Terenten hat auch eine große Schule mit 120 Kindern.

Im Dorf gibt es auch ein paar Gasthäuser, Hotels und Kaufhäuser.

Bei uns gibt es noch viele Bauernhöfe. Im Sommer kann man auf Almen gehen. Auf manchen Almen kann man etwas zu essen und zu trinken bestellen.

Terenten hat einen großen Spielplatz mit vielen tollen Geräten. Oberhalb des Spielplatzes befindet sich ein Fußballplatz. Es gibt auch Tennisplätze und Minigolf.

Im Winter kann man Schlittschuh laufen, außerdem gibt es einen Skilift und eine Rodelbahn.

([http://tirolatlas.uibk.ac.at/kids/modules/lexikon/pdf/210096\\_ps82.pdf](http://tirolatlas.uibk.ac.at/kids/modules/lexikon/pdf/210096_ps82.pdf))

## Beobachtungs- und Arbeitsaufträge

### Erste Lerngruppe: Einblick in ein Bergbauerndorf

1. Erläutere, warum jedes Jahr so viele Urlauber nach Südtirol fahren.
2. Nenne den Namen des im Film gezeigten Dorfes. Beschreibe seine Lage.
3. Beschreibe, wie die Menschen in dem Dorf vor 50 Jahren ihren Lebensunterhalt verdienten.
4. Nenne die Gründe, warum es heute nur noch wenige Ackerflächen gibt.

### Zweite Lerngruppe: Getreideanbau und Milchwirtschaft

1. Beschreibe die Sorgen der Bergbäuerin Anna Mairamhof.
2. Erläutere, wie Bauer Anton Weißsteiner seine Felder bearbeitet.
3. Beschreibe das Einbringen der Ernte.
4. Nenne die wichtigste Einnahmequelle für viele Bergbauern.
5. Berichte, was mit der Milch geschieht.

### Dritte Lerngruppe: Brotbacken

1. Nenne die Zutaten für den Brotteig.
2. Beschreibe, wie der Teig hergestellt wird.
3. Schildere, was die Bäuerinnen mit dem Teig nach dem Aufgehen machen.
4. Erläutere, wie das Brot gebacken wird.
5. Berichte, was mit den fertigen Broten geschieht.

### Vierte Lerngruppe: Strukturwandel

1. Begründe, warum eine Bergbauernfamilie auf Dauer nicht von Getreideanbau und Milchwirtschaft leben kann.
2. Erläutere die neuen Einnahmequellen vieler Bergbauern.
3. Erläutere, wo es noch Arbeitsmöglichkeiten für die Dorfbewohner gibt.

### Weiterführendes Unterrichtsgespräch

1. Stelle dir vor, du sollst den Hof deiner Eltern in einem Bergbauerndorf übernehmen. Begründe deine Entscheidung.
2. Zeichne eine Reiseroute von deinem Heimatort in die Alpen nach Terenten.
3. Backt den Südtiroler Roggenfladen.

## Wissenschaftliche und didaktische Beratung und Gestaltung

Peter Fischer, Oelixdorf (auch Unterrichtsblatt); Annekatriin Mordhorst-Frank, Kiel  
Gerhild Plaetschke, Institut für Weltkunde in Bildung und Forschung (WBF), Hamburg

**Kamera:** Rolf Hollein, Königsbronn

**Technische Realisation:** Paints Multimedia, Hamburg

## Weitere WBF-DVDs zum Thema Landwirtschaft

- **Milch aus der Wüste** - Eine Hightech-Oase in Saudi-Arabien (WBF-DVD Premium)
- **Was sind Sonderkulturen?** - Eine Landwirtschaft der „besonderen“ Art (WBF-DVD Premium)
- **Bei den Indios in Peru** - Leben und Landnutzung in der Sierra (WBF-DVD Basis)
- **Die Alpen** - Klima - Vegetation - Höhenstufen (WBF-DVD)
- **Lebensmitteln auf der Spur** - Woher kommen die Zutaten für eine Pizza? (WBF-DVD)

Gern senden wir Ihnen unseren aktuellen Katalog

**WBF-Medien für den Unterricht**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Internet - [www.wbf-medien.de](http://www.wbf-medien.de)

Alle Rechte vorbehalten: WBF Institut für Weltkunde in Bildung und Forschung Gemeinn. GmbH