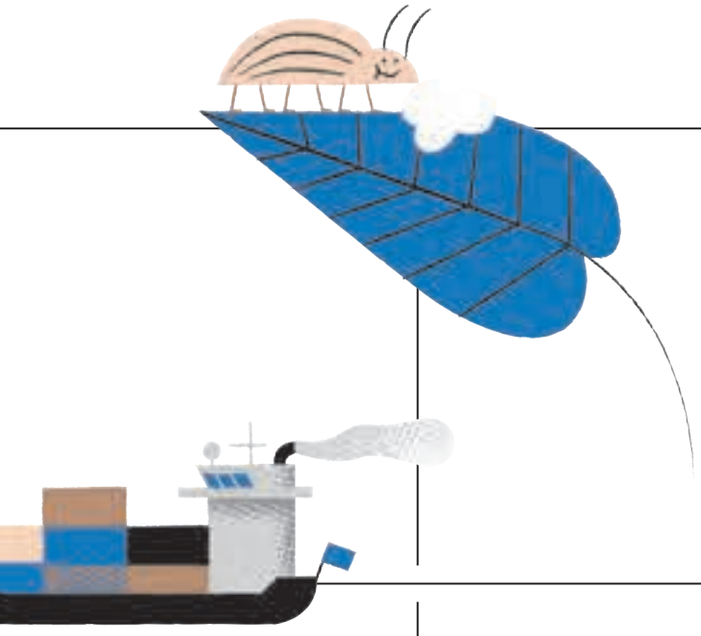
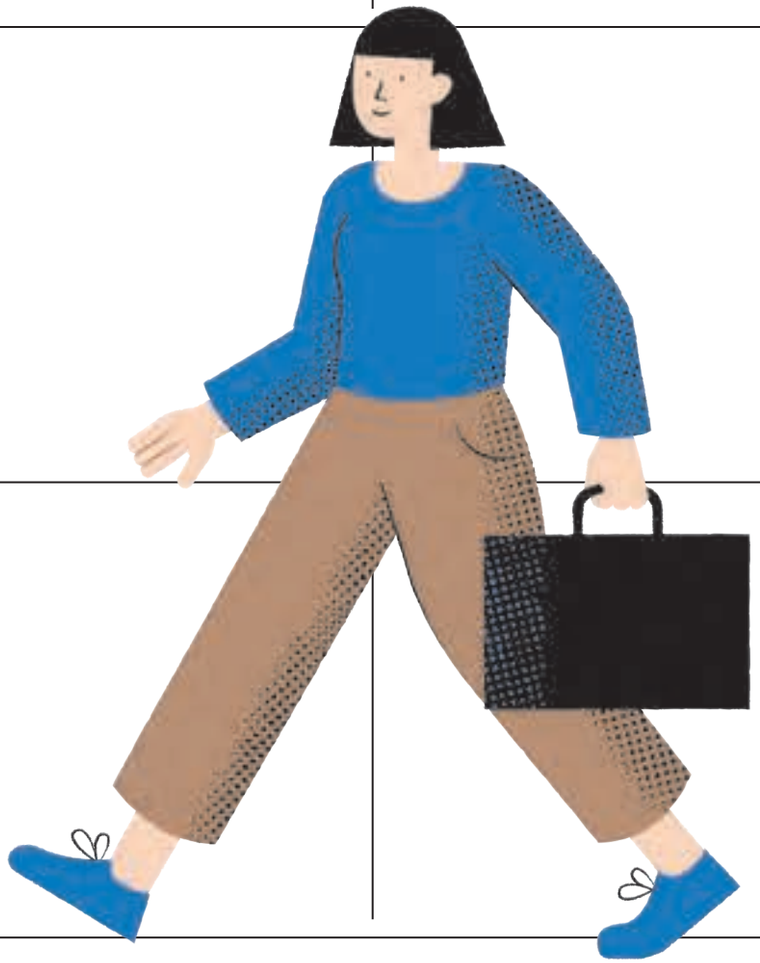
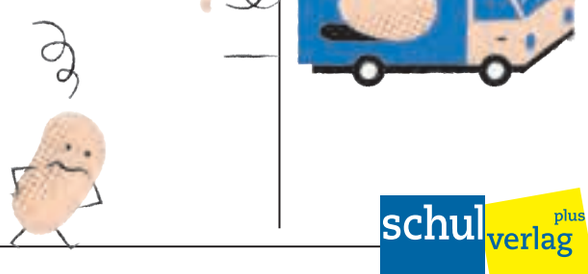


WeitBlick NMG



Markt und Handel entdecken



schulverlag plus

2. Zyklus

Alles Kartoffel?

→ S. 5

Magst du Kartoffeln? Als Salzkartoffeln? Oder lieber als Pommes frites? Weisst du, was es alles braucht, bis du im Laden Kartoffeln oder eben auch Pommes frites einkaufen kannst? Ganz so sicher bist du nicht? Schau es dir an!

Tauschrausch

→ S. 17

Tauschst du gerne Dinge? Fussball-Bilder zum Beispiel? Oder ein Znüni, das du nicht magst, gegen eines, das dir besser schmeckt? Genau genommen tauschen wir auch beim Einkaufen oder beim Arbeiten: Wir tauschen Geld gegen ein Gut oder unsere Arbeitskraft gegen Lohn. Alles klar? Nicht so ganz? Ist ja auch kompliziert. Emma erklärt dir einiges.

Handel im Wandel

→ S. 29

Hast du schon mal Brot ohne Salz gegessen? Nicht so lecker, nicht wahr? So ganz ohne Salz schmeckt uns vieles nicht so gut. Darum muss es immer genug davon haben. Das war auch früher schon so. Mit dem «weissen Gold» konnte man richtig reich und mächtig werden. Jedenfalls zu Zeiten von Kaspar Stockalper. Den lernst du hier gleich kennen.

WeitBlick NMG

Markt und Handel entdecken

Hast du schon Sachen getauscht, eingekauft und bezahlt und sogar mal mit einer Arbeit ein bisschen Geld verdient?

Dann bist du ja schon ein richtiger Profi in Sachen Markt und Handel. Und doch … Da gibt es recht knifflige Begriffe wie Produktion, Wertschöpfung oder Wirtschaftskreislauf. Wie werden Pommes frites hergestellt, und wer war Kaspar Stockalper? Vielleicht gibt es zu Markt und Handel doch noch ein paar spannende Sachen zu erfahren.

Magst du Kartoffeln? Mag sein, dass du manchmal gar nicht merkst, dass du gerade Kartoffeln isst. Oder hättest du erwartet, dass in Vanillepudding Kartoffeln stecken? Dass Kartoffeln ein wichtiges Handelsgut sind, hat schon König Friedrich der Grosse von Preussen vor mehr als 200 Jahren erkannt. Mit einem Trick hat er die Bäuerinnen und Bauern dazu gebracht, Kartoffeln zu pflanzen. Und seither machen diese Knollen ganz schön viel Arbeit.

Hättest du gedacht, dass sich eine Büroklammer gut eintauschen lässt? Wohl nicht unbedingt. Du wirst staunen, was Kyle letztlich eingetauscht hat. Tauschen kann richtig Spass machen. Du tauschst vermutlich öfter, als du denkst, denn Einkaufen und Bezahlen und Geld verdienen sind eigentlich auch eine Art Tausch. Im Magazin findest du heraus, wie das zu verstehen ist.

Ungesalzene Kartoffeln oder ungesalzenes Brot? Schmeckt nicht besonders, nicht wahr? Unser Körper braucht Salz, Tiere brauchen Salz, und sogar unser Verkehr ist auf Salz angewiesen. Grund genug, dass immer genug Salz vorhanden ist. So mächtig wie einst Kaspar Stockalper kann man heute mit Salz nicht mehr werden. Dennoch ist seine Geschichte ganz schön spannend. Schau mal ins Magazin.

Alles Kartoffel?

Einführung 7

Vom Feld in den Laden 8–9

Jetzt wirst du zum Kartoffelprofi! 10–11

Pommes frites – ein Haufen Arbeit! 12–13

Aussortiert?! 14–15

Zu guter Letzt 16

Handel im Wandel

Einführung 31

Warum ist Salz so wichtig? 32–33

Morgen ist Markt in Brig 34–35

Wer bestimmt – und was heisst das für die anderen? 36–37

Schweiz, Deutschland, Neuseeland – welcher Apfel soll es sein? 38–39

Zu guter Letzt 40

Tauschrausch

Einführung 19

Wer tauscht am besten? 20–21

Emma ist dem Tausch auf der Spur 22–23

Der Wirtschaftskreislauf – so fliesst das Geld 24–25

Eine Gelddruckmaschine? 26–27

Zu guter Letzt 28

An der Arbeit waren …

… wir Schülerinnen und Schüler 43–46

… damit dieses Magazin entstehen konnte … 48

Alles Kartoffel?

Alles Kartoffel?

Hast du schon einmal jemanden ausgetrickst?

Dann weisst du ja, dass manche Tricks so richtig gut funktionieren. So wie der Trick des Königs, der vor langer Zeit alle Bauern dazu brachte, Kartoffeln anzubauen.

Hier findest du den Trick des Königs:

wb-2.ch/2_0111

Damals waren Kartoffeln noch etwas Neues. Die Menschen wussten nicht, dass man die Knollen essen kann. Heute weiss das jedes Kind. Wir essen Pommes frites, Rösti oder Vanillepudding. Alles aus Kartoffeln!

Halt! Vanillepudding?
Aus Kartoffeln?

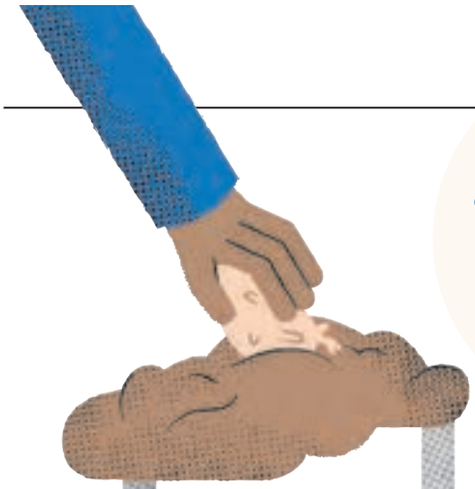
Ja! Und in der Kartoffel steckt noch viel mehr. Darum gibts auch viele Menschen, die sie anbauen, verarbeiten und verkaufen. Und genau das schauen wir uns jetzt zusammen an.

Viel Spass beim Entdecken!

Kartoffeln im Weltraum

1995 flog im Space Shuttle Columbia eine Kartoffelpflanze ins All. Man wollte testen, ob sie ohne Schwerkraft wachsen kann. Es hat geklappt.

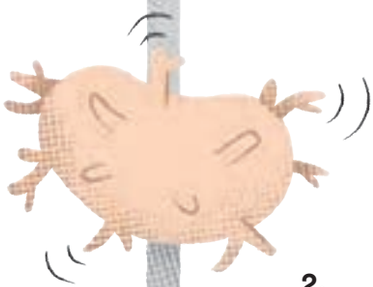
Übrigens!
In der Kartoffel hat es Stärke. Stärke ist eine Zuckerart. Wenn du Kartoffeln isst, gibt dir die Stärke Kraft und Energie.



3.
Setzkartoffeln setzen

4.
pflegen

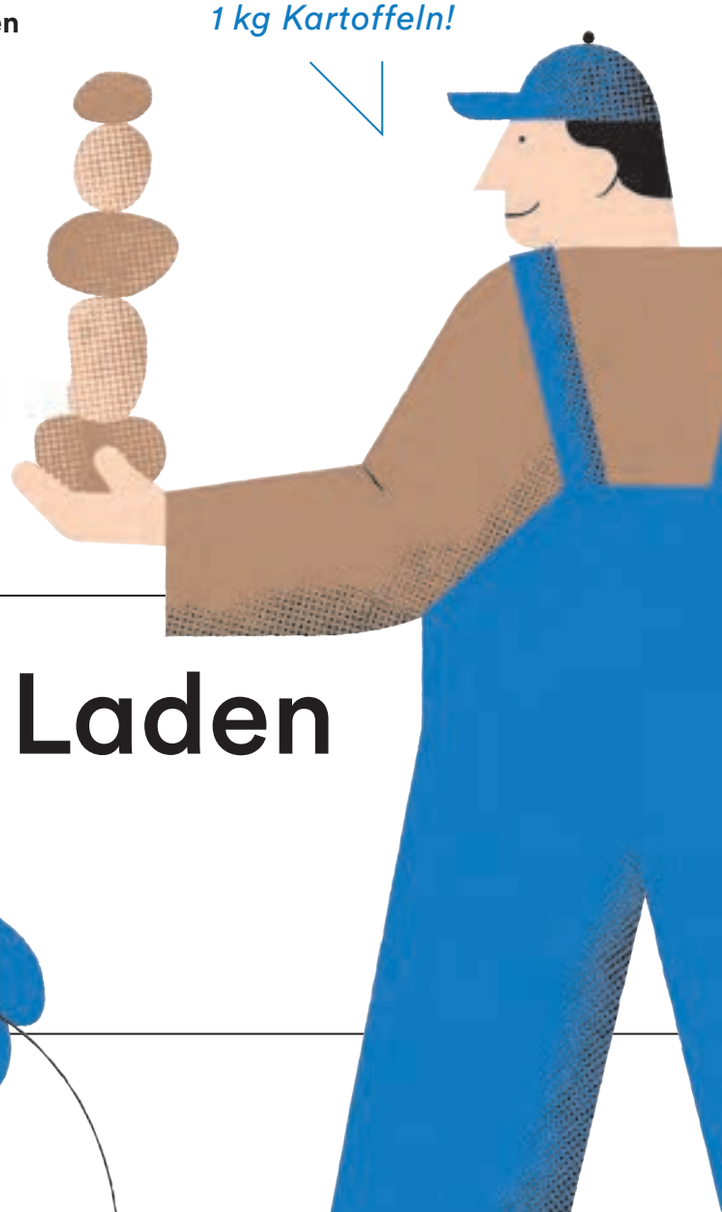
5.
Vollernter mieten



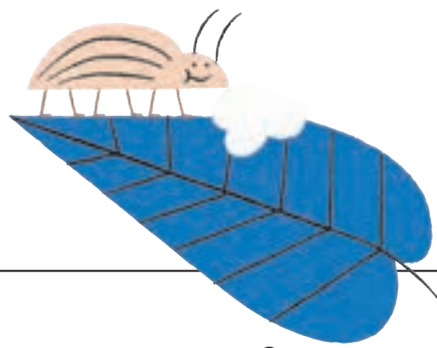
2.
vorkeimen

1.
Setzkartoffeln kaufen

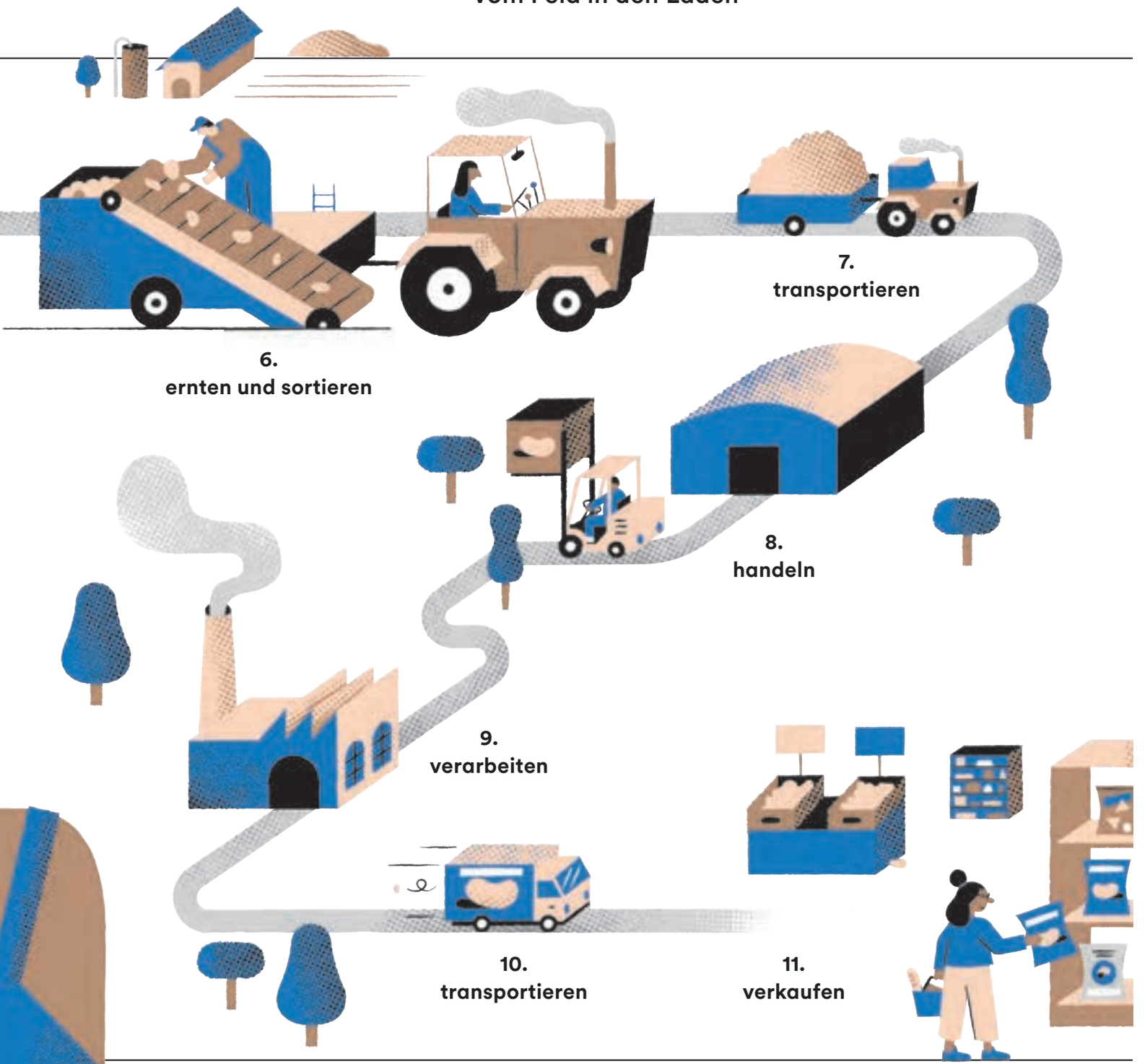
Willkommen auf meinem Kartoffelfeld! Jede Woche isst eine Person in der Schweiz fast 1 kg Kartoffeln!



Vom Feld in den Laden



Vom Feld in den Laden



6.
ernten und sortieren

7.
transportieren

8.
handeln

9.
verarbeiten

10.
transportieren

11.
verkaufen

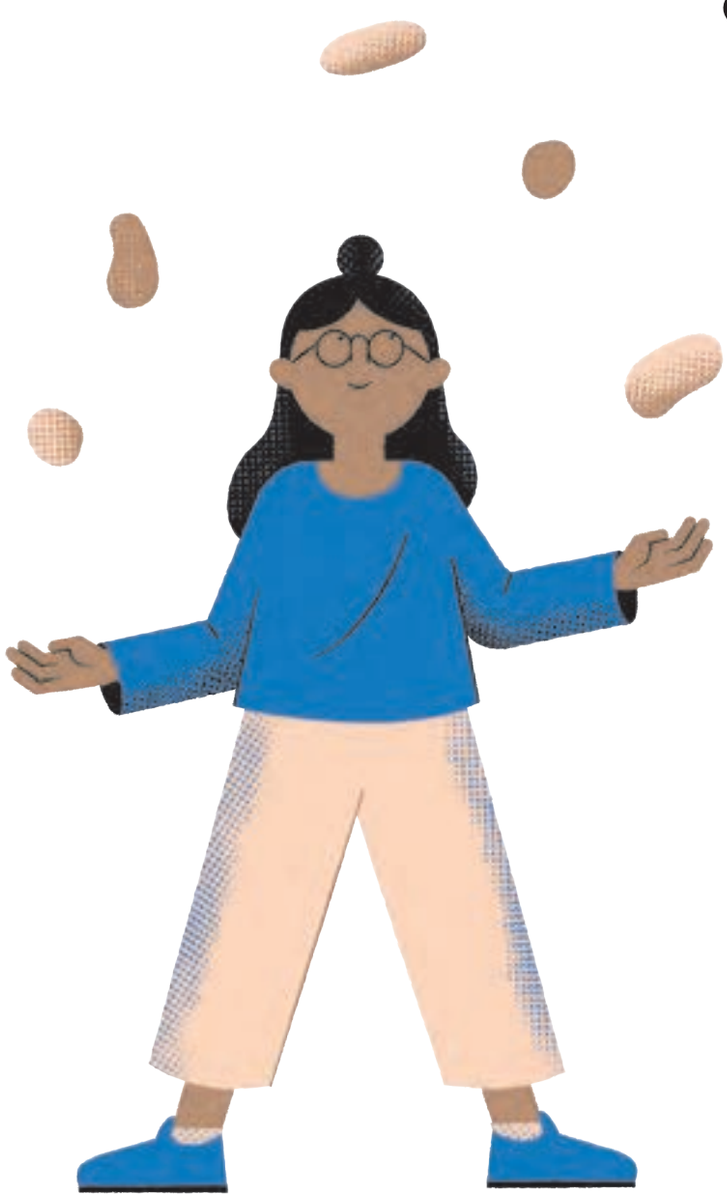
Magst du Älplermagronen?
Oder Rösti? Kartoffelgratin? Dafür braucht man vor allem eines: viele Kartoffeln!
Aber wie kommen Kartoffeln eigentlich in den Laden?

Bauer Elias erklärt es dir.

Hier bekommst du mehr Infos zu den einzelnen Stationen.

wb-2.ch/2_0112

Jetzt wirst du zum Kartoffelprofi!



Kartoffeln fallen nicht einfach so vom Himmel. Es arbeiten viele Menschen dafür, dass wir im Laden Kartoffeln einkaufen können. Echte Profis stellen die richtigen Fragen und wissen nachher mehr.

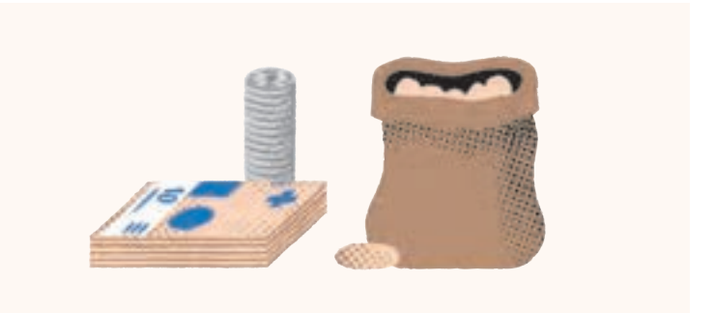
Bist du neugierig geworden?
Hier geht es weiter.

wb-2.ch/2_0113

Gute Setzkartoffeln sind für die Bäuerin und den Bauern wichtig. Sie haben dann viele Vorteile, ...

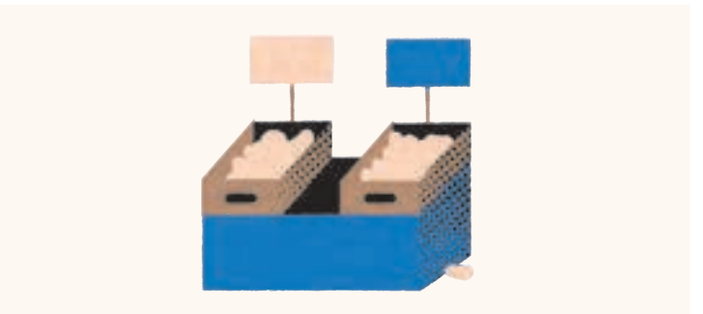
Kartoffeln wachsen natürlich von alleine. Aber die Bäuerin oder der Bauer hat dennoch einiges zu tun: ...

Während der Ernte werden die Bäuerinnen und Bauern von Helferinnen und Helfern unterstützt. Ihre Aufgabe ist es, ...

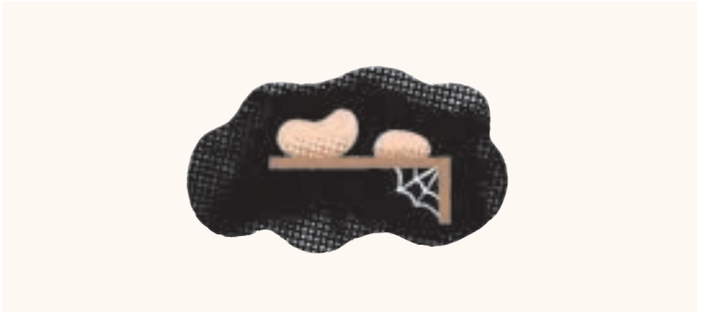


Eine Bäuerin oder ein Bauer kann nicht immer gleich viele Kartoffeln verkaufen. Das hängt davon ab, ...

Die Kartoffeln sind geerntet. Damit du sie im Laden kaufen kannst, ...



Nicht alle Kartoffeln landen in den Gestellen im Supermarkt. Nur drei von zehn Kartoffeln ...



Damit Kartoffeln möglichst lange halten, ist es wichtig, dass sie richtig gelagert werden, ...

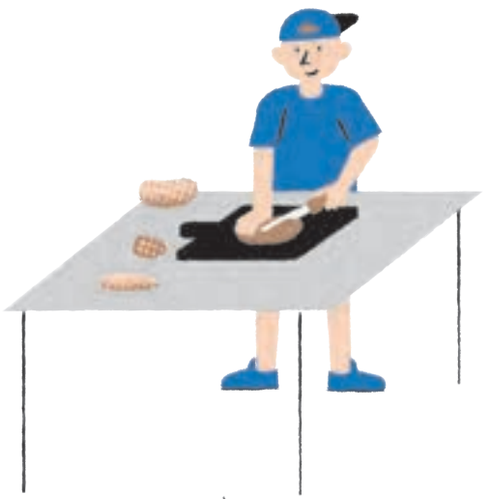
Nicht alle Kartoffeln sehen gleich aus. Manche sind runder, grösser, innen dunkelgelb ...

kaufen
(festkochende Kartoffeln)

schälen

waschen

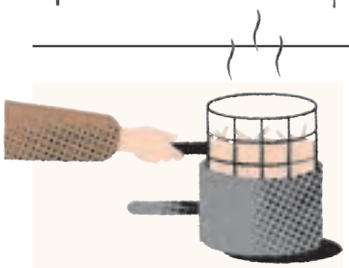
schneiden



1 cm dicke Stäbchen schneiden

kalt spülen und abtupfen

vorfrittieren
Achtung Verbrennungsgefahr!



ein zweites Mal frittieren

Altöl entsorgen

salzen und geniessen

Hier findest du das Pommes-frites-Rezept.

wb-2.ch/2_0114

Pommes frites – ein Haufen Arbeit!

**Ist doch alles Kartoffel!
Oder doch nicht?**

Nein, eben nicht!

Wenn du Pommes frites machen willst, musst du dafür lange in der Küche stehen. Es gibt viel Arbeit, und es braucht Zeit dafür. Pommes frites muss man aber nicht selbst machen, man kann sie auch bequem im Supermarkt kaufen. Dann haben Arbeiterinnen und Arbeiter in einer Fabrik das Waschen, Schälen, Schneiden und Frittieren übernommen. In den Pommes frites steckt Arbeit, verschiedene Menschen wollen für ihre Arbeit etwas verdienen, und es muss noch Öl, Salz, Verpackung und vieles mehr bezahlt werden.

Warum ist ein Kilogramm Pommes frites meistens teurer als ein Kilogramm Kartoffeln?

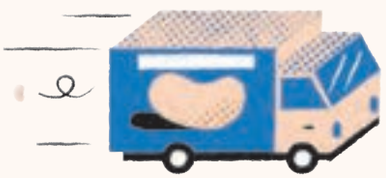
Der Rohstoff – in unserem Fall die Kartoffel – wurde zu einem neuen Produkt: den Pommes frites.

Die Kartoffeln werden …

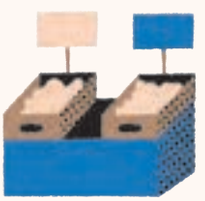
… geerntet

… gehandelt

… verarbeitet



… transportiert



… und als Pommes frites im Laden verkauft

Finde heraus, was hinter der Herstellung von Pommes frites steckt.

wb-2.ch/2_0115

… damit dieses Magazin entstehen konnte:

… für die Entwicklung:

Adrienne Arnold
und ihre Schülerinnen und Schüler, Brig
Sara Bucher
und ihre Schülerinnen und Schüler, Hirschthal
Janine Hochuli
und ihre Schülerinnen und Schüler, Staufen
Marion Siegenthaler
und ihre Schülerinnen und Schüler, Magden

… für die Texte:

Vera Bender
Serena Lieb

… für den Unterrichtsverlauf:

Erika Brupbacher
Rebecca Theiler
Hans-Peter Wyssen

… für die fachdidaktische und fachliche Leitung:

Judith Arnold, PH Schwyz
Katharina Kalcsics, PH Bern

… für die Illustrationen:

Benjamin Hermann, Luzern

… für die grafische Konzeption und die Gestaltung:

Lars Egert, Zürich
in Zusammenarbeit mit Ronny Hunger, Zürich

… für die digitale Umsetzung:

DigiOnline, Köln

… für das Lektorat und das Korrektorat:

Hans-Peter Wyssen, Lektorat
Stämpfli AG, Bern, Korrektorat

… für die Projektleitung und Realisation

Christine Lischer (Gesamtprojektleitung und inhaltliche Projektleitung)
Kai Gemperle (Projektleitung digital)
Katja Iten (Projektleitung Herstellung)
Annalisa Hartmann (Rechteabklärungen)
Sara Hoefer (Projektassistenz)
Annalena Lischer (Projektassistenz)

Nicht in allen Fällen war es dem Verlag möglich, die Rechteinhaberin oder den Rechteinhaber ausfindig zu machen. Berechtigte Ansprüche werden im Rahmen der üblichen Vereinbarungen abgegolten.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, Vervielfältigung jeder Art oder Verbreitung – auch auszugsweise – bedürfen der vorgängigen schriftlichen Genehmigung des Verlages.

schulverlag plus

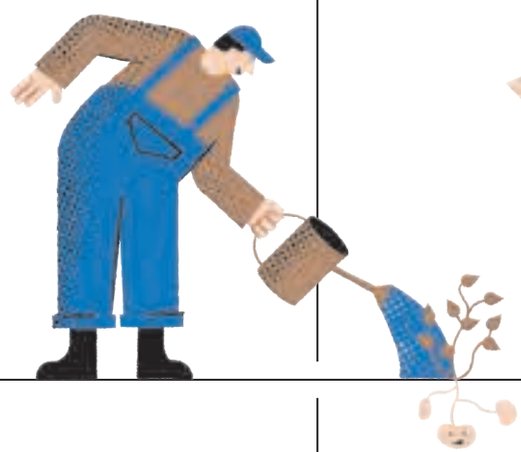
1. Auflage 2021
© Schulverlag plus AG

Bestandteil von Art.-Nr. 89902
ISBN 978-3-292-00914-2

www.schulverlag.ch

FAIR KOPIEREN UND NUTZEN.

FSC www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C017879



myclimate
neutral
Betrieb
myclimate.org/01-21-795498

Art.-Nr. 89905
ISBN 978-3-292-00906-7