

# Wie kommt **DAS BROT**? in den Coop?

Brot wächst nicht einfach so auf dem Feld. Bevor wir es im Laden kaufen können, durchläuft es viele Etappen:



## GETREIDE

Getreide ist der Sammelbegriff für ganz verschiedene Körner, aus denen man zum Beispiel Brot backen kann. Unser Brot wird hauptsächlich aus Weizen, Dinkel oder Roggen beziehungsweise aus deren Mehl hergestellt. Auf der Brotverpackung steht immer, welches Getreide verwendet wurde.



## 1 AUF DEM FELD

Der Bauer sät das Getreide, das er dann nach ein paar Monaten, wenn es reif ist, mit dem Mähdrescher erntet.

## 2 GETREIDESAMMELSTELLE

Die vielen Getreidekörner werden in der Getreidesammelstelle auf grosse Güterwagens umgeladen und zur Weiterverarbeitung abtransportiert.



Das Mehl wird mit dem Lastwagen zu den Coop Bäckereien gefahren.

## 3 SWISSMILL-SILO

Die Zugwagens bringen das Getreide zum Swissmill-Silo in Zürich. Dort wird das Getreide ausgeladen, gereinigt und in einer grossen Mühle zu Mehl gemahlen.



## 4



## COOP BÄCKEREI

In der Bäckerei wird es zu unterschiedlichen Broten verarbeitet, die dann täglich frisch in alle Coop Filialen der Schweiz geliefert werden. In einigen Verkaufsstellen wird sogar direkt frisches Brot gebacken.



## 5 COOP FILIALE

Bauernbrot, Vollkornbrot, Holzofen Butterzopf, Toastbrot oder Weggli – im Laden findest du allerlei Brote, ganz nach deinem Geschmack. Welches ist dein Lieblingsbrot?



Noch mehr spannendes Kochwissen gibt es auf [littlefooby.ch/wissen](http://littlefooby.ch/wissen)