

## Unsere heimischen Pflanzen

### Das Getreide: Gerste, Roggen, Weizen und Hafer

Zusammenstellung, Zeichnungen und Fotos von Edeltraud Spee



*„Unser tägliches Brot gib uns heute!“*

Dieses Foto eines Gerstenfeldes ist mit seinen goldenen Ähren ein Sinnbild des Sommers. Wie sich unsere heimischen Getreidesorten unterscheiden, was man aus ihnen herstellt und was man sonst noch über

sie wissen möchte, ist Thema dieses Beitrags. Dabei werden die einzelnen Sorten in der Reihenfolge ihrer Reifezeiten behandelt. Alle hier beschriebenen Getreidearten gehören zur botanischen Familie der **Gräser**, deren Bestäubung durch den Wind erfolgt. Der Oberbegriff **Getreide** kommt vom mittelhochdeutschen „**getregede**“ = das (über die Erde) **Getragene** (Korn). Oft spricht man auch einfach nur von **Korn** (z.B.: „Das Korn ist reif“). Regional ist damit hier nur der Roggen gemeint. Ebenfalls als **Korn** oder auch als **Doppelkorn** bezeichnet wird der **Kornbrannt**. Das sind Getränke (Schnäpse oder sogenannte „Klare“), bei denen die Getreidekörner mit hochprozentigem Alkohol (32% oder 38%) gebrannt werden.

**Anmerkung:** Die folgenden Ausführungen wollen die einzelnen Getreidearten mit ihren Merkmalen, Eigenschaften und Unterschieden möglichst verständlich und wiedererkennbar beschreiben. Dabei werden ihre wesentlichen Merkmale hervorgehoben und gleichzeitig bewusst auf eine minuziöse, komplizierte oder zu detaillierte Darstellung der botanischen Eigenschaften verzichtet. Eines muss aber erwähnt werden: Unsere oft unscheinbaren Getreidepflanzen verbergen oft unerwartete Qualitäten in sich. So haben z. B. Gerste, Roggen, Weizen und Hafer hohle, knotige Stängel (Halme) mit schmalen, schwächlich aussehenden Blättern – doch diese Blätter sind so angeordnet, dass sie die Halme bei etwaiger Fremdeinwirkung sogar vor einem endgültigen Knicken schützen und wieder aufrichten. Gerste, Roggen und Weizen tragen als Frucht längliche, mit Körnern gefüllte Ähren, die sich aus einer Spindel bilden. Beim Hafer verzweigt sich diese Spindel und der Blütenstand entwickelt sich dabei wie Rispengräser zu „Ährchen“, die an dünnen Stielchen hängen. Der Aufbau der einzelnen Blüten ist recht kompliziert und auch unterschiedlich – allen gemeinsam aber ist, dass die Körner von sogenannten Spelzen umhüllt sind. Diese werden nach der Ernte auf verschiedene Weisen von den Körner gelöst. Schon in frühen Zeiten benutzte man dazu die Methode des „Dreschens“ mit sogenannten Dreschflegeln, mit denen auf die geernteten Pflanzen eingeschlagen wurde, bis die Körner herausfielen.



Dreschen mit Dreschflegel

Quelle: Wikipedia

Bei vielen Getreidearten gibt es auch **Winter-** und **Sommergetreide**. So können Gerste, Roggen, Weizen und Hafer alle als Winter- oder Sommergetreide angebaut werden. Die Sommergetreide werden im Frühling, etwa ab März, die Wintergetreide etwa im September oder Oktober, jedenfalls vor Winteranfang, gesät. Geerntet wird das Sommergetreide ab Juli des gleichen Jahres und das im Herbst gesäte Wintergetreide erst im folgenden Jahr. Dabei benötigen die Wintergetreide eine gewisse Kältezeit, weil die sehr niedrigen Temperaturen die Entwicklung der Blüten und Samen / Körner fördern. Die damit verbundene längere Vegetationszeit und Feuchtigkeit erhöhen bei den Wintergetreiden die Erträge. Als Wintergetreide werden hier Roggen und Gerste sowie eine Kreuzung von Weizen und Roggen bevorzugt, während Hafer und Gerste und geringfügiger auch Weizen eher als Sommergetreide angebaut werden.

Im Folgenden werden die Getreidearten **Gerste, Roggen, Weizen und Hafer** näher behandelt. Weitere Getreide wie z. B. Hirse, Mais und Reis sind hier nicht beschrieben.

## 1. Die Gerste

Hauptmerkmal: Die Körner ihrer Ähren laufen in bis zu 15 cm lange Grannen in dünne Spitzen aus. Je reifer die Gerste ist, umso mehr neigen sich ihre Ähren und sie färben sich sonnengelb. Die Pflanzen werden 70-120 cm hoch und ihre Körner sind dick und spitz. Ein wichtiger Anteil der Gerste wird zum Bierbrauen verwendet - ein nicht unbedeutender Wirtschaftsfaktor. Dabei feuchtet man die Samen an, lässt sie keimen und gewinnt so die notwendigen Proteine zur Herstellung von Gerstenmalz. Malzkaffee und Grieß sowie Graupen für Suppen und für Grütze sind übrigens ebenfalls Gerstenprodukte. Bereits in der Antike wurde Gerste auch im Gesundheitswesen eingesetzt. Sie wirkt sich mit dem Ballast-Stoff Beta-Glucan positiv auf den Cholesterin- und Blutzuckerhaushalt aus und liefert Spurenelemente wie Eisen und Natrium und sonstige Vitamine sowie Gluten. Weltweit wurden (Stand 2018) mehr als 141 Tonnen Gerste vor allem in Russland, Frankreich und Deutschland angebaut.



Gerste