

# Informationen



# Getreide

**Mensa Gymnasium Kirchenfeld**

Kirchenfeldstrasse 25

3005 Bern

031 359 25 60

[info@mensakirchenfeld.ch](mailto:info@mensakirchenfeld.ch)

[mensakirchenfeld.ch](http://mensakirchenfeld.ch)

# Index

Getreide .....	3
Die sieben Hauptgetreidegattungen .....	4
Herkunft .....	5
Aussaat .....	5
Wintergetreide .....	6
Sommergetreide.....	6



# Getreide



Als Getreide (von mhd. *getregede* „das [von der Erde] Getragene, der (Boden-Ertrag“) werden wegen ihrer Körnerfrüchte kultivierte Pflanzen der Familie der Süßgräser bezeichnet. Die Früchte dienen als Grundnahrungsmittel zur menschlichen Ernährung oder als Viehfutter, daneben auch zur Herstellung von Genussmitteln und technischen Produkten. Sie bestehen aus dem stärke- und in geringerem Umfang teilweise auch eiweißhaltigen Mehlkörper, dem fetthaltigen Keimling, der miteinander verwachsenen Samenschale und Fruchtwand sowie der zwischen Mehlkörper und Schale liegenden eiweißhaltigen Aleuronschicht.

Das enthaltene Eiweiß einiger Getreidegattungen (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Triticale) wird auch als Kleber oder Gluten bezeichnet. Andere Getreidegattungen sind glutenfrei (Mais, Reis, Hirse). Für die meisten Verwendungen werden die Früchte nach der Reife durch Dreschen von den abgemähten Pflanzen abgetrennt, wobei bei einigen Sorten auch die mit der Schale verwachsenen Deck- und Vorspelzen noch am Korn verbleiben, bei wenigen urtümlichen Sorten auch Hüllspelzen und Bruchstücke der Ährenspindel.

Bei den meisten Mehlsorten wird traditionell die Schale durch Mahlen, Schleifen und andere Verfahren möglichst vollständig entfernt und als Kleie getrennt verwertet, bei Vollkornmehl ist dies nicht der Fall. Um lagerfähige Produkte zu erhalten, muss auch der Keimling entfernt oder hitzebehandelt werden. Im ersten Fall kann er zur Gewinnung von Getreidekeimöl genutzt werden.

Zum Verzehr werden Getreidefrüchte bzw. ihre Mehlkörper hauptsächlich gemahlen zu Brot verarbeitet oder gekocht und in körniger oder künstlich hergestellter anderer Form (zum Beispiel als Nudeln) oder als Brei verzehrt. Aus Getreidesorten mit geringem Kleberanteil lässt sich Brot nur als Fladenbrot herstellen. Die wichtigsten Getreide für die menschliche Ernährung sind Reis, Weizen, Mais, Hirse, Roggen, Hafer und Gerste. Als Viehfutter genutzt werden vor allem Gerste, Hafer, Mais und Triticale.

## Die sieben Hauptgetreidegattungen

Weizen – (*Triticum*), Hauptgetreide in gemäßigten Zonen. Er ist außerdem die älteste Getreidegattung und hat die besten Backeigenschaften

Roggen – (*Secale*), bedeutsam in kalten Regionen und auf leichten, sauren und sandigen Böden; Brotgetreide und Viehfutter

Gerste – (*Hordeum*), folgt als weniger anspruchsvolle Frucht im Fruchtwechsel dem Weizen; Viehfutter – Braugerste (Sommergerste) zur Malzherstellung

Hafer – (*Avena*), auch das „europäische Urgetreide“ genannt, war früher Grundnahrungsmittel in Schottland (Haferflocken, *porridge*), heute weltweit als Viehfutter verbreitet

Reis – (*Oryza*), Hauptgetreide in tropischen Zonen

Mais – (*Zea mays*), Grundnahrungsmittel der Völker Nord- und Südamerikas und Afrikas, weltweit als Viehfutter verbreitet

Hirse – (*Sorghum, Panicum, Pennisetum* u. a.), eine Gruppe von ähnlichen Getreidegattungen, die große Bedeutung für die Ernährung in Asien und Afrika haben



## Herkunft

Getreide im engeren Sinne sind Zuchtformen von Süßgräsern (Poaceae). Der Ursprung des landwirtschaftlichen Anbaus vieler Getreidegattungen kann nicht mehr ermittelt werden. Der Getreideanbau wird im Nahen Osten agrargeschichtlich belegt bereits seit mehr als 10.000 Jahren praktiziert. In Mitteleuropa und Westeuropa verbreitete er sich vor etwa 7000 Jahren.

## Aussaat

Weizen in Tomsk

Aussaat- und Erntezeitpunkt hängen stark von den Klimabedingungen und der Höhenlage des Anbaugesbietes ab. Es gibt typische Früherntegebiete (zum Beispiel die Niederrheinebene oder das Bauland (Landschaft)) und Späterntegebiete (zum Beispiel die schwäbische Alb).



## Wintergetreide

Das Wintergetreide benötigt nach der Aussaat und der Keimung eine Frostperiode, um dann im Frühjahr schossen (Vernalisation) zu können. Es kann daher schon ab September gesät und dann je nach Getreideart ab Juli des nächsten Jahres geerntet werden. Durch die längere Vegetationszeit und insbesondere die bessere Ausnutzung der Winterfeuchtigkeit und Frühlingswärme liegen die Erträge der Wintergetreidearten weit über denen der Sommerformen, was zur überwiegenden Verbreitung von Wintergetreide führte. Zudem ist eine frühere Ernte möglich. Winterroggen, Winterweizen, Wintergerste und Wintertriticale sind im mitteleuropäischen Raum die bedeutendsten Getreidearten. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts zählte Emmer zu den häufig angebauten Wintergetreiden.

## Sommergetreide

Sommergetreide benötigt im Gegensatz zum „Wintergetreide“ nur etwa ein halbes Jahr, bis es erntereif ist. Es wird ab März gesät und ab Juli geerntet. Saathafer, Mais und Sommergerste sind im mitteleuropäischen Raum die bedeutendsten Arten. Weniger relevant sind Sommerroggen und Sommerweizen. Vor der Verdrängung durch den Mais war Hirse ein wichtiges Sommergetreide.



Bern, im November 2016

Quellen: Wikipedia, Bauernverband, Eigene