

Das Getreide

Die Landwirtschaft muss für die Ernährung von **Milliarden Menschen** sorgen, daher wurden kleine Felder zusammengelegt und so entstanden dann die großen **Getreidefelder**.

Die heutigen **Getreidesorten** liefern eine große Menge an Nahrung für die Menschen.



Der Weizen

Der **Weizen** ist in Europa die **wichtigste Getreidesorte** und die **älteste Kulturpflanze**. Es gibt **über 1000 Weizensorten**. Weizen hat einen hohen Eiweißgehalt und enthält wichtige Vitamine. Er ist leicht verdaulich und hat einen **hohen Klebereiweißgehalt** und somit eine hohe Backfähigkeit. Daher wird er für die Herstellung von Brot, Gebäck und Kuchen verwendet.



Der Roggen- ein Ährengras

Roggen wird in vielen Teilen Europas angebaut, da er nur wenig Ansprüche an Boden und Klima stellt. Man unterscheidet zwischen einem **Winter- und Sommerroggen**.

Der Blütenstand wird Ähre genannt und die Blüten sitzen paarweise ohne Stiel direkt an der Ährenspindel.



Die **Getreidekörner** werden **in der Mühle gemahlen** und man unterscheidet zwischen einem Vollkornmehl und einem reinweißen Auszugsmehl.

Das **Vollkornmehl** wird durch das Mahlen der ungeschälten Körner gewonnen. Es enthält Kohlenhydrate, Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe, Fett und Ballaststoffe für die Verdauung.

Beim **reinweißen Auszugsmehl** wird vor allem die Stärke des Mehlkörpers verwendet. Es enthält daher hauptsächlich Kohlenhydrate.

Die Gerste

Die **Gerste** zählt wie der Weizen zur **ältesten Getreideart**. Das Gerstenkorn enthält Mineralstoffe, Kalium, Phosphor, Kalzium und Kieselsäure. Die **gekeimte Gerste** wird vor allem bei der **Bierherstellung** eingesetzt. Die **geschälte Gerste** eignet sich als **sogenannte Rollgerste** auch gut für **Suppen und Aufläufe**. Etwa ein Zehntel der Weltproduktion geht in die Herstellung von Malz, das zum Bierbrauen und zur Herstellung von Malzkaffee benötigt wird. Auch Whisky wird aus Gerste hergestellt.



Der Dinkel

Dinkel ist ein **Vorfahre von Weizen**. Er hat einen hohen Eiweißgehalt und ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Das hochwertige Eiweiß unterscheidet sich in der Aminosäurezusammensetzung vom Weizen. Menschen, die auf das Eiweiß von anderen Getreidesorten allergisch reagieren, vertragen daher Dinkel gut.



Die Hirse

Hirse ist eine der **ältesten Getreidesorten**. **Rispenhirse** wird vorwiegend für den **menschlichen Verzehr** verwendet, Kolben- oder Borstenhirse findet hauptsächlich als Vogelfutter Verwendung. Hirse wird auch für Breiherstellung und Viehfutter verwendet.



Der Hafer - ein Rispengras

Der Blütenstand des **Hafers** ist die Rispe. Die einzelnen Ährchen sitzen locker angeordnet an kleinen verzweigten Stielchen. **Körner** und **Stroh** werden als **Pferdefutter** verwendet. Außerdem werden die **Körner** zu **Haferflocken** zerquetscht.



Der Mais

Die Heimat des **Mais** liegt zwischen Mexiko und Peru. Mais enthält nur geringe Mengen an Eiweiß. Bedeutend ist der **enorm hohe Fettanteil** im Keimling, der zur **Ölproduktion** genutzt wird. Mais ist auch ein wichtiges Futtermittel für Tiere geworden.



