

# Weizen

Weizen wird schon seit mehr als 6000 Jahren angebaut und gehört somit zu den ältesten Getreidearten.

In einer Ähre reifen durchschnittlich 35 Körner. Der Halm des Weizens ist hohl, die Körner sind rundlich.

Aus Weizenmehl werden Brot und Kuchen gebacken, aber auch Nudeln und Grieß hergestellt. Wie der Roggen wird auch der Weizen neuerdings zur Herstellung von Treibstoff verwendet. Weizen ist aber auch der Lieferant von Stärke, was in vielen Lebensmitteln enthalten ist. Etwa die Hälfte der Weizenernte wird als Viehfutter verwendet.



Weizenkörner



Weizenähren



Weizenfeld

## Roggen

Diese Getreideart stammt aus Vorderasien. Roggen wird im Oktober gesät und im August des folgenden Jahres geerntet.

An einer Ähre wachsen 40 bis 50 neue Körner. Die Grannen des Roggens sind kürzer als die der Gerste. Die Halme werden bis zu 2 m hoch und sind sehr stabil. Die Körner sind leicht bläulich gefärbt. Roggenstroh ist ausgesprochen hart.

Aus dem Roggen wird vor allem Brot gebacken.

Neuerdings wird aus Roggen auch der Treibstoff Ethanol hergestellt.



Roggenähre



Roggenkörner

# Gerste

Gerste wird schon seit mehr als 6000 Jahren angebaut. Sie stammt aus dem fernen Osten. Die **Ähren** der Gerste haben **lange Grannen**. An einer Ähre wachsen bis zu 50 Körner.

Im Frühherbst, also kurz nach der Ernte, wird die **Wintergerste** gesät. Sie braucht länger zum Reifen. Aus ihr gewinnt man **Futter für Tiere**.

Die **Sommergerste** sät man im Frühjahr, da sie nur etwa 100 Tage benötigt, bis sie reif ist.

Sommergerste wird vorwiegend zum **Brauen von Bier** und zur **Herstellung von Whisky** verwendet.



Gerste



Gerstenkörner



Gerstenfeld

# Hafer

Hafer hielt man lange Zeit für nutzloses Unkraut. Erst vor etwa 2000 bis 3000 Jahren ist Hafer zur Kulturpflanze geworden.

Hafer wird im Frühjahr ausgesät und im August geerntet. Seine Körner sind klein und länglich und hängen an dünnen, **einzel-nen Stielen**, **Rispen** genannt.

Hafer wird überwiegend als **Futtergetreide** verwendet, besonders **Pferde** lieben den Hafer. Wir essen den Hafer in Form von **Haferflocken**.



Haferisp



Haferkörner

# Mais

Mais wird erst im späteren Frühjahr gesät. Auf einem Quadratmeter wachsen 8 - 10 Pflanzen und dieses Getreide muss stark gedüngt werden. Zur Ernte eignet sich kein Mähdrescher, man benötigt dazu einen Maishäcksler.

Die 2-3 m hohen Maispflanzen tragen 1-2 Maiskolben, die jeweils bis zu 400 Körner aufweisen.

Mais wird vorwiegend als Futter für Rinder, Schweine und Geflügel verwendet. Aus einigen Maissorten kann man aber auch z. B. Popcorn und Cornflakes machen. Aus Maiskeimen wird hochwertiges Maiskeimöl hergestellt.



Maiskolben



Maiskörner



Maisfeld



Maispflanze

# Dinkel

**Dinkel, Veesen** oder **Schwabekorn** wird dieses mit dem Weizen eng verwandte Getreide benannt. Einmal gedroschen, kann man die Dinkel- und Weizenkörner schwer unterscheiden. Dinkelkörner sind etwas schlanker.

Beim Betrachten der Ähre ist jedoch der Unterschied gut erkennbar. Während beim Weizen die Körner rund um den Halm wachsen, sind am Dinkelhalm immer nur zwei Körner nebeneinander angebracht. Deswegen hat der Weizen auch einen wesentlich höheren Ertrag und wird viel häufiger angebaut.

Dafür ist der Dinkel von den **Inhaltsstoffen** her wesentlich **wertvoller** und auch **herzhafter** im Geschmack. Besonders beliebt sind in Schwaben die Dinkelseelen.

Anlässlich einer Hungersnot entdeckte man, dass Dinkel auch im unreifen Zustand verwendet werden kann, allerdings nicht als Brot. Den unreifen Dinkel bezeichnet man als **Grünkern**. Grünkernküchle haben heute in viele Küchen Einzug gehalten und werden als sehr gesunde Alternative zu Fleischküchle auch von Kindern sehr geschätzt.



Dinkelhalm



Dinkelkörner

# Reis

Reis ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Ursprünglich stammt die Reispflanze aus Südchina oder Indien, und wird dort seit etwa 5000 Jahren angebaut. Im Mittelmeerraum wurde er um etwa 800 vor Christus heimisch.

Als Grundnahrungsmittel für etwa 50 % der Weltbevölkerung trägt Reis vor allem in asiatischen Ländern zur Deckung des täglichen Energiebedarfes bei. In den asiatischen Ländern ist Reis ein Kulturgut. Er ist eine Säule der Ernährung und eine wichtige Einkommensquelle zur Sicherung des Lebens-unterhaltes der Menschen.

Reis benötigt zum Anbau sehr warme Temperaturen und genügend Wasser. Das Reisfeld wird regelrecht unter Wasser gesetzt und trocknet dann aus. In etlichen Gebieten sind mehrere Reisernten pro Jahr möglich.



Reisköme



+ Reis: Rispe

Reispflanze

# Hirse

Der Name Hirse stammt aus dem Altgermanischen (*hirsj*) und steht für „Sättigung, Nahrhaftigkeit“. Hirse ist das älteste Getreide, das bereits vor 8000 Jahren dazu diente, ungesäuertes Fladen-brot herzustellen.

Während bei uns heutzutage fast keine Hirse mehr angebaut wird, ist es in Afrika und in einigen Regionen Asiens das Grund-nahrungsmittel, aus dem auch Bier hergestellt wird. Hirse hat einen geringen Ertrag, ist aber unempfindlich im Anbau.

Bei uns in Mitteleuropa ist die Hirse gerade wieder im Kommen, da sie von den Vitaminen, Mineralstoffen und den Spuren-elementen her die wertvollste Getreidesorte ist. Außerdem kann man mit ihr glutenfreie Backwaren herstellen.

Hirse ist auch als Vogelfutter sehr geeignet.

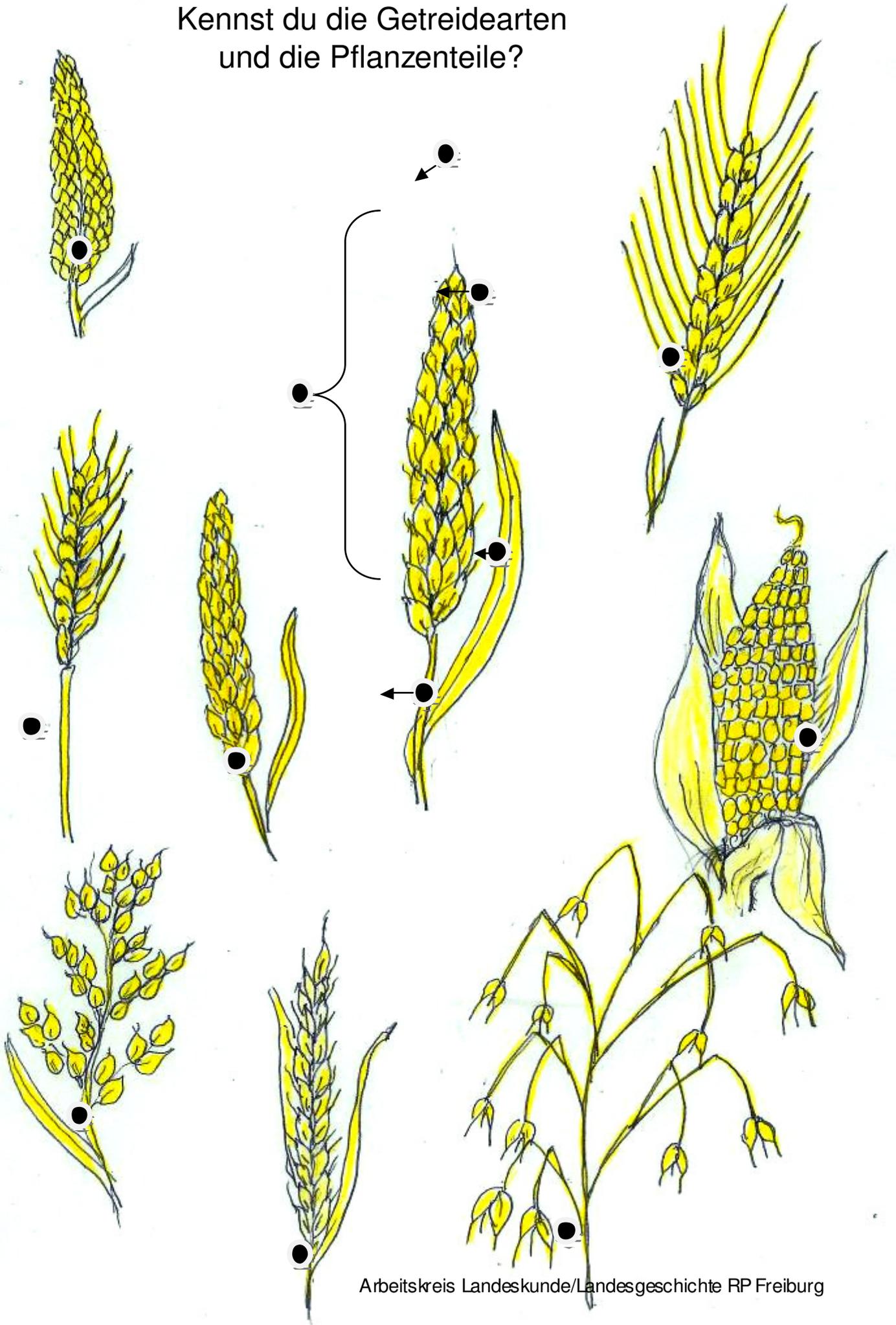


Hirseähre



Hirsekörne

Kennst du die Getreidearten  
und die Pflanzenteile?



# Steckspiel

## Aufgabe:

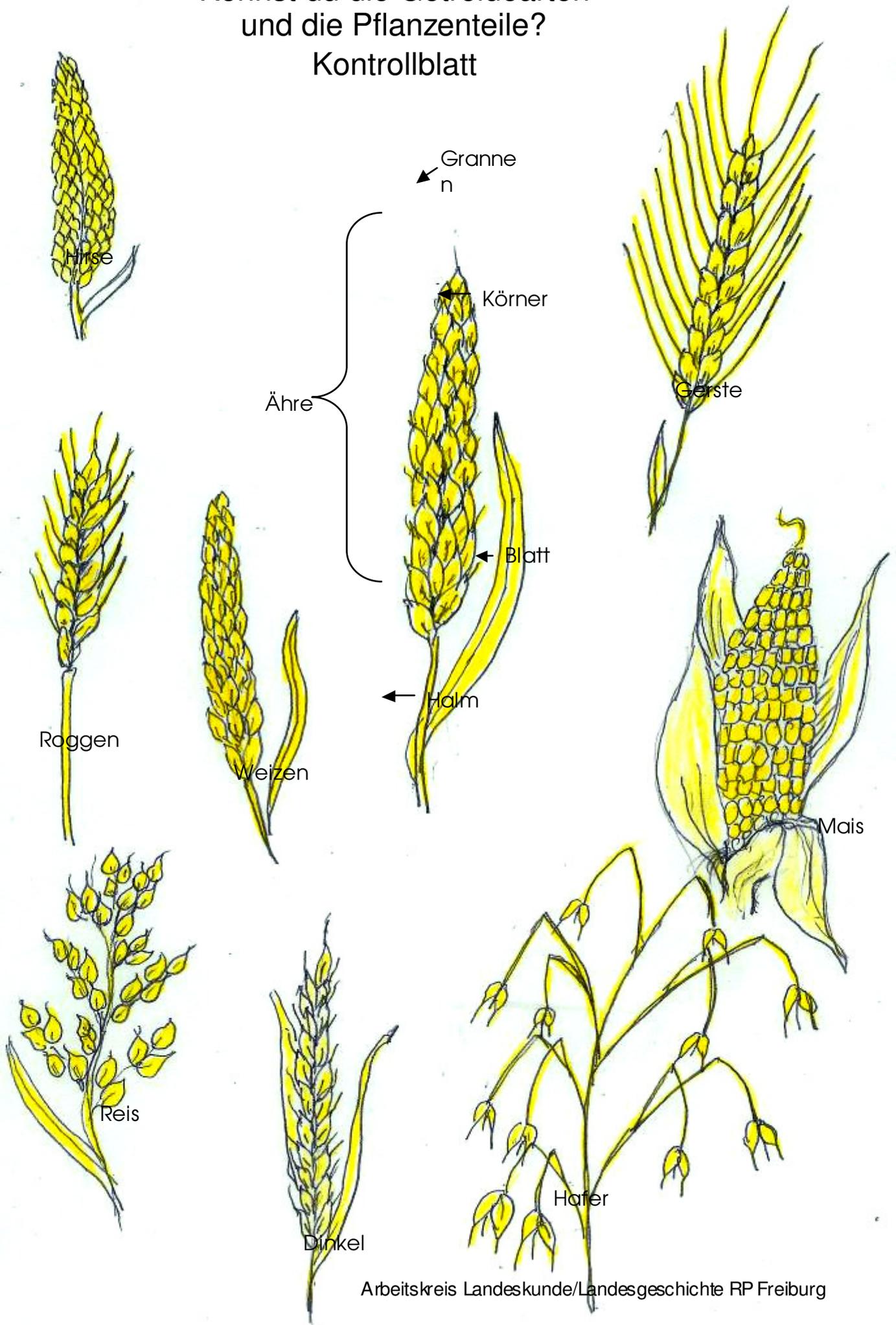
1. Schau dir das Blatt mit den Getreidenamen an und drehe es dann um!
2. Stecke die Namensfähnchen zum richtigen Getreide!
3. Kontrolliere mit dem Blatt!

Alles gewusst?



# Kennst du die Getreidearten und die Pflanzenteile?

## Kontrollblatt



## Getreidekörner erkennen

**1. Schau dir die Körner in den Gläsern ganz genau an.**

**2. Suche im Schälchen zu jedem Glas ein passendes Korn und lege es dazu.**

*Du merkst: Manche Körner erkennt man leicht, bei anderen ist man sich nicht ganz sicher.*

**3. Lege die Körner bitte in das Schälchen zurück.**

**Gläser bitte geschlossen lassen!**

# Getreide – Fühl – Memory

## **Aufgabe:**

- 1. Einem Kind werden die Augen verbunden. Nun gibt ein anderes Kind diesem ein Getreidebrettchen in die Hand. Das Kind muss nun mit verbundenen Augen versuchen, das gleiche Getreidebrettchen zu finden.**
- 2. Wenn das Kind das Paar gefunden hat, kommt das nächste Kind an die Reihe.**
- 3. Wenn alle Getreidearten in Paaren liegen, sollt ihr versuchen, den richtigen Namen dazuzulegen. Auf der Rückseite der Plättchen dürft ihr kontrollieren.**
- 4. Bevor ihr weitergeht, mischt ihr bitte wieder alles durcheinander.**

# Mehl und Körner wiegen

***Für eine Scheibe Brot brauchst du etwa 30 Gramm Mehl.***

***Kannst du dir vorstellen, wie viel das ist?***

1. Wiege auf der Waage im weißen Schälchen genau 30 Gramm Mehl ab.

Schütte das abgewogene Mehl in das erste Glasschälchen.

2. Wiege nun im weißen Schälchen 30 Gramm Roggenkörner ab.

Schütte die abgewogenen Roggenkörner in das zweite Schälchen.

3. Schätze, wie viele Körner wohl in deinem Glas sind.

4. Zähle nun die Körner ab.

*Tipp: Suche dir Helfer und legt immer 10 Körner zusammen. 10 Zehnerhäufchen sind 100 und so weiter...*

Hast du richtig geschätzt?

5. Wenn du Lust hast, kannst du das gleiche nun auch mit den Maiskörnern machen.

6. Schütte das Mehl und die Körner wieder zurück in das Schraubglas, bevor du weggehst.



Im Herbst wird der Acker gepflügt. Die Stoppeln und Wurzeln der alten Frucht werden untergepflügt und wieder zu Erde. Durch den winterlichen Frost wird die Erde gelockert.

Beim Säen muss der Bauer darauf achten, dass der Getreidesamen gleichmäßig verteilt wird.

Nach der Saat wird geeggt, damit das Korn in den Boden kommt und keimen kann. Außerdem ist es dadurch vor den Vögeln geschützt.

Wenn die Saat aufgegangen und das Korn reif ist, wird es mit einem „Habergeschirr“ geerntet. Das Habergeschirr ist eine Sense, an der noch eine Art Rechen montiert ist. Auf diese Art und Weise werden die Getreidehalme schön in Reih und Glied auf den Boden gelegt, dass man sie ganz leicht auflesen kann.

Mit einem Strohband (oft auch mit dem Garben-seil) wird das Getreide zu Garben gebunden, auf den Wagen geladen, und nach Hause gefahren.

In der Scheune schlägt man mit einem Dreschflegel auf die Ähren. Dabei lösen sich die Körner vom Halm.

Die gedroschenen Körner werden auf einen flachen Weidenkorb gelegt und bei windigem Wetter hochgeworfen. Dadurch wird die leichte Hülle, die sogenannte Spreu, vom eigentlichen Korn getrennt. Die Spreu fliegt davon, die Körner fallen in den Korb zurück

Jetzt kann das Korn erst gemahlen werden. In der Mühle wird das Getreide in den Trichter geworfen und von den Mühlsteinen zermahlen. Das feine Mehl fällt durch das Mehlsieb in den Mehlkasten.

Der Rest kommt aus einer Öffnung wieder heraus, die einem Gesicht mit großem offenem Mund ähnelt. Man nennt diese Öffnung deswegen Kleiekotzer.

Aus dem Mehl knetet man mit Hilfe von Wasser, Hefe und Salz den Brotteig und lässt ihn ziehen.

Aus dem Teig kann man Brotleibe, Wecken oder auch sogenannte Dünnete formen. Mit Speck und Zwiebeln belegt sind sie recht nahrhaft.

Die geformten Teigstücke werden auf den Schieber gelegt

Nach etwa zwanzig Minuten sind die Dünneten fertig und können aus dem Ofen geholt werden. Auf

und in den vorgeheizten Backofen eingeschossen.

**Lecker !!!**