

Gerste



Ohne diese älteste aller Getreidepflanzen müssten man heute auf Bier und Whisky verzichten. Sie ist 0,7 bis 1,2 Meter hoch, die Deckspelzen sind meistens sehr lang begrannt (Granne= übersetzt Barthaar, borsten- oder fadenförmiger Forstsatz an der Ähre). Gerste gehört auch zu der Familie der Süßgräser, anhand ihrer Ähren werden sie in zwei- und mehrzeilige Formen unterteilt. Während des Mittelalters war die Gerste nur in kühleren Regionen von Bedeutung. Erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts ist die Gerste als ertragreiches Viehfutter geschätzt.



Durch die Züchtung können die Erträge, vor allem auf den anspruchsloseren Standorten, mit dem Weizen konkurrieren. Die Pflanze fühlt sich auf tiefgründigen und gut durchfeuchteten Böden am besten wohl. Wenn Gerste schon im September gesät wurde bildet sie noch vor dem Winter Nebentriebe aus. Leider besitzt die Gerste keine hohe Winterhärte, was dazu führen kann das sie bei einer ungeschlossenen Schneedecke und -15°C erfriert. Aus diesen bilden sich dann im Frühjahr die Ähren tragenden Halme. Im Frühjahr bilden sich an der Pflanze Seitensprosse aus und die Halmstreckung erfolgt. Gerste ist in der Regel das erste Getreide, was die Erntesaison einleitet. Der Ertrag liegt bei 50-90 Dezitonnen pro Hektar.

Gerste wird in der Wirtschaft nicht so vielseitig eingesetzt wie Weizen, Mais oder Reis. In der Ernährung ist Gerste in Grieß bzw. Graupen enthalten. Zum Backen wird Gerste nicht verwendet, da sie zu wenig Gluten enthält. Die angekeimte Sommergerste wird in der Malzproduktindustrie, z.B. für Malzkaffee, verwendet. Die Sommergerste wird speziell für die Erzeugung von Bier angebaut. Sie wird auch zur Herstellung von Bioethanol verwendet.



Gerstenfeld