

# Buchweizen



Die Heimat des Buchweizens ist Mittelasien. Buchweizen ist eigentlich kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs, er wird aber wie Getreide verwendet.

Die dreikantigen dunkelbraunen bis silbergrauen Früchte sind kleine Nüsse, die an Bucheckern erinnern. Sie werden zu einem dunklen Mehl (Heidemehl) vermahlen. Buchweizen wird vorwiegend in den südlichen Alpenländern angebaut. Der Heidensterz ist ein in Kärnten geschätztes Gericht aus Buchweizen.

Die Fruchtstände sind doldenartig.

# Dinkel



Dinkel ist eine uralte Kulturform des Weizens. Im Unterschied zu Weizen ist Dinkel von einer dicken Spelzhülle umgeben, die erst durch einen besonderen Schälvorgang gelöst werden muss. Sein Geschmack ist nussartig, was die besondere Würze beim Dinkelgebäck bewirkt. Dinkel ist auf Grund seines Gehalts an Klebereiweiß wie Weizen zum Backen sehr gut geeignet.

Noch nicht ganz ausgereift geernteter und gedarrter Dinkel wird als Grünkern bezeichnet. Typisch für Grünkern ist sein sehr pikanter Geschmack.

# Gerste



Gerste ist vermutlich das älteste den Menschen bekannte Getreide. Schon die Griechen betrachteten die Gerste als Geschenk der Getreidemutter Demeter. Sie ist das am schnellsten reifende Getreide und gedeiht in wärmeren Gegenden sogar bis in Höhen von 2.000 Metern.

Als Brotgetreide hat Gerste nur geringe Bedeutung, da die Backfähigkeit sehr gering ist. Verwendung findet sie als Rollgerste, ferner bei der Bereitung von Gersten- und Malzkaffee, in der Brauerei und als Viehfutter.

Der Fruchtstand ist eine Ähre mit langen Grannen.

# Hafer

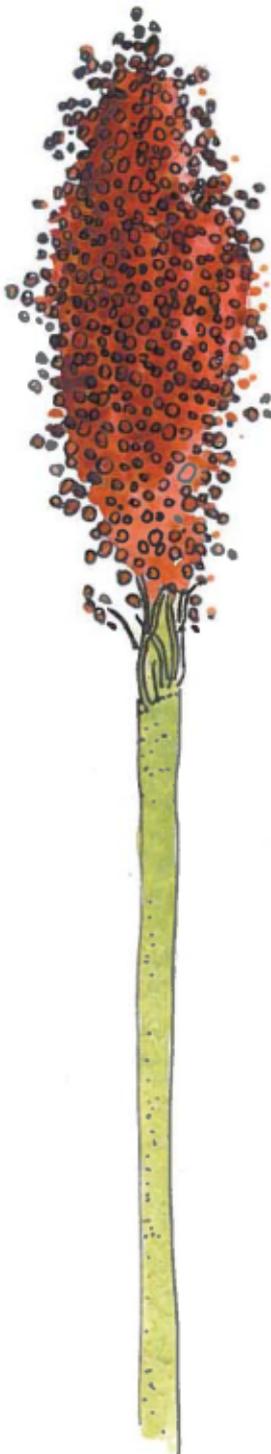


Hafer ist fett- und damit energiereicher als andere Getreidearten. Das Sprichwort „Dich sticht der Hafer“ kommt daher, dass Hafer mehr Energie liefert. Hafer kommt hauptsächlich in Form von Haferflocken oder Hafermark in den Handel.

Hafermehl ist nicht backfähig und wird daher nicht zur Brotzubereitung verwendet, verleiht aber Palatschinken einen ganz besonderen Geschmack.

Der Fruchtstand des Hafers ist eine Rispe.

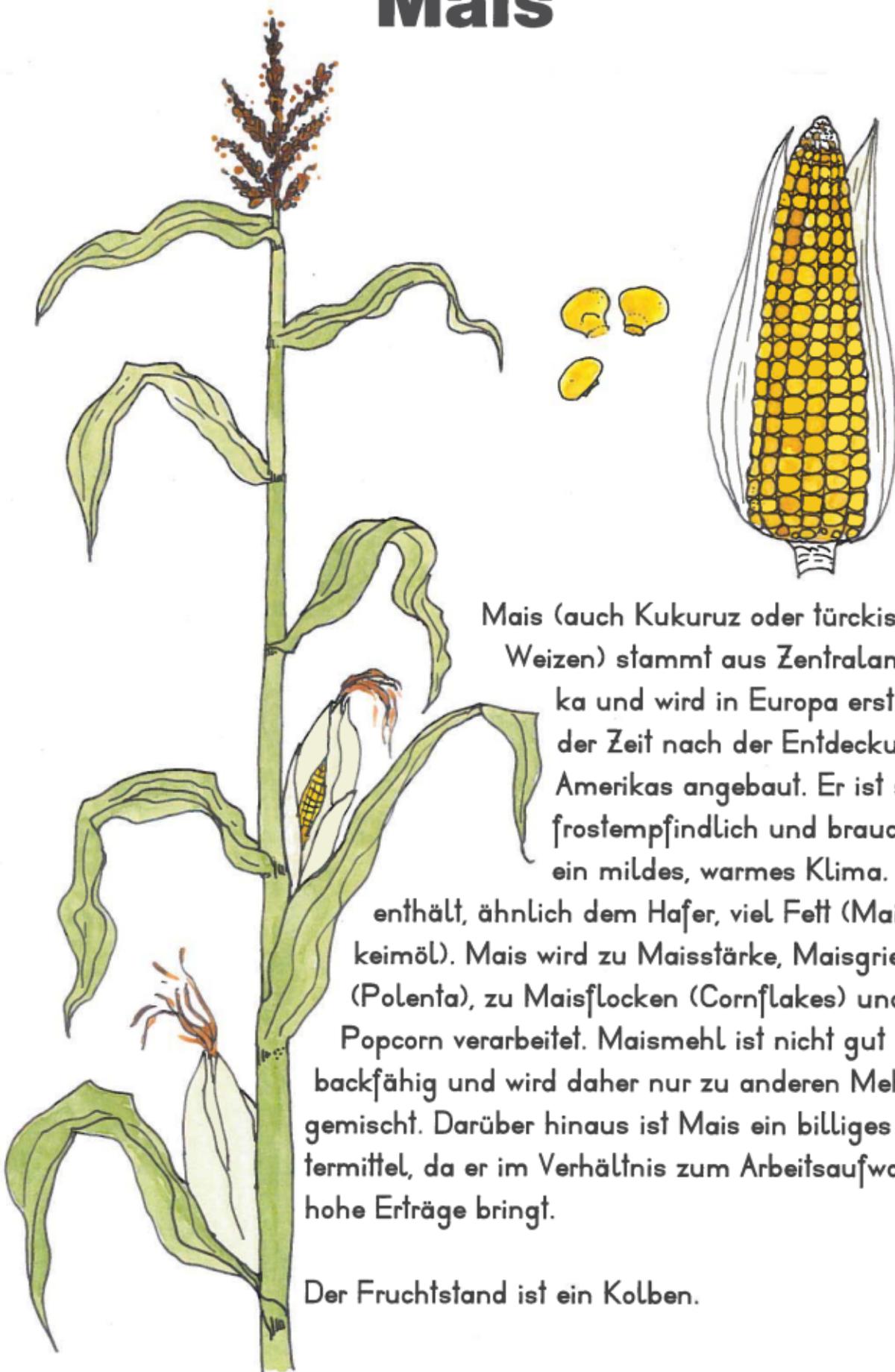
# Hirse



Die Hirse gehört zu den ältesten Kulturpflanzen. Es kann tatsächlich kaum eine Pflanze nachgewiesen werden, die im Werdegang des Menschen in so treuer Begleitung aufscheint. Hirse ist eine wichtige Getreideart in vielen Entwicklungsländern - besonders in den trocken-heißen Gebieten der Erde - weil sie auch auf trockenen, armen Böden wächst. In Österreich wird sie im Weinviertel angebaut. Hirse ist gut für süße und salzige Aufläufe zu verwenden. Sie ist sehr mineralstoff- und kieselsäurereich (gut für Haare und Nägel).

Die Früchte sind klein und rundlich, sie wachsen je nach Hirseart auf unterschiedlichen Fruchtständen (Rispe, Kolben,...).

# Mais

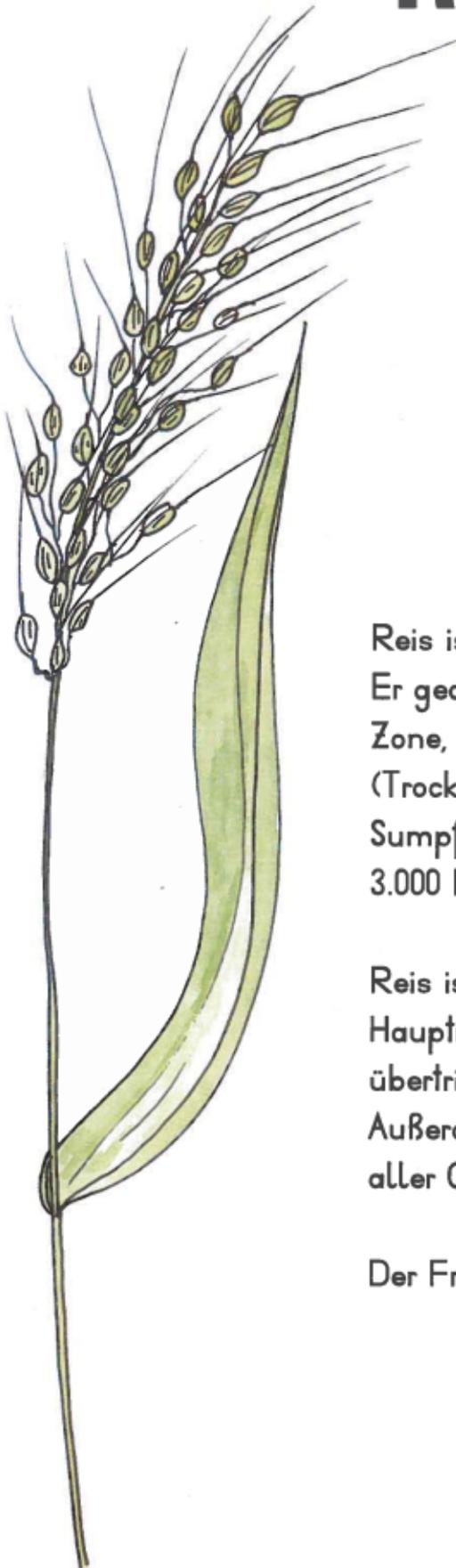


Mais (auch Kukuruz oder türkischer Weizen) stammt aus Zentralamerika und wird in Europa erst seit der Zeit nach der Entdeckung Amerikas angebaut. Er ist sehr frostempfindlich und braucht ein mildes, warmes Klima. Mais

enthält, ähnlich dem Hafer, viel Fett (Maiskeimöl). Mais wird zu Maisstärke, Maisgrieß (Polenta), zu Maisflocken (Cornflakes) und Popcorn verarbeitet. Maismehl ist nicht gut backfähig und wird daher nur zu anderen Mehlen gemischt. Darüber hinaus ist Mais ein billiges Futtermittel, da er im Verhältnis zum Arbeitsaufwand hohe Erträge bringt.

Der Fruchtstand ist ein Kolben.

# Reis

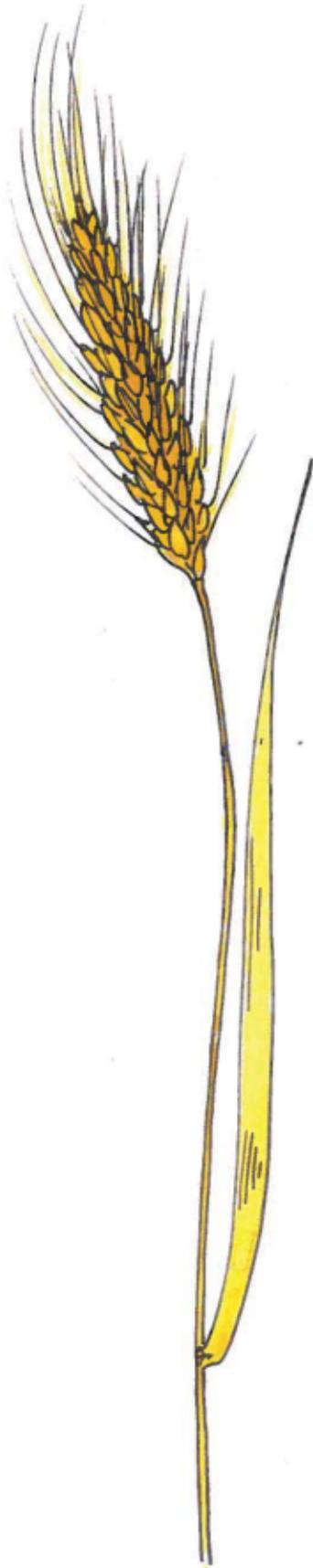


Reis ist vor allem in Südostasien beheimatet. Er gedeiht in der tropischen und subtropischen Zone, wird aber auch in Italien und Ungarn (Trockenreissorten) angebaut. Reis ist eine Sumpfpflanze -um 1 kg Reis zu ernten, werden 3.000 bis 10.000 Liter Wasser benötigt.

Reis ist für die Hälfte der Erdbevölkerung das Hauptnahrungsmittel, seine jährliche Welternte übertrifft daher alle anderen Getreidearten. Außerdem hat er den höchsten Stärkegehalt aller Getreidearten.

Der Fruchtstand ist eine Rispe.

# Roggen



Der Roggen gelangte zunächst als Unkrautpflanze nach Europa. Roggen wird bei uns auch als „Korn“ bezeichnet und ist das Brotgetreide der kühlen gemäßigten Zone.

Das Mehl ist gut backfähig und dunkler als Weizenmehl, Roggenbrot bleibt lange saftig und ist sehr schmackhaft. Roggen wird auch zur Branntweinerzeugung (Korn) verwendet.

Der Fruchtstand des Roggens ist eine Ähre mit mittellangen Grannen, die Halme sind lang, die Körner sind bläulichgrau.

# Weizen



Weizen ist das wichtigste Brotgetreide der wärmeren gemäßigten Zone. Mit der Erfindung der Walzenmühle im vorigen Jahrhundert wurde er „als feinst ausgemahlenes weißes Mehl“ zum Hauptgetreide der westlichen Welt. Wegen des hohen Anteils an Klebereiweiß ist Weizen zum Backen besonders gut geeignet.

Der Fruchtstand des Weizens ist eine Ähre.