

Nutzung:

Da die Körner mit den Spelzen verwachsen sind, besitzt die Gerste einen hohen Zelluloseanteil (8-15 %). Ohne Spelzen enthalten Gerstenkörner 60-70 % Kohlenhydrate, überwiegend in der Form von Stärken, 11 % Eiweiße, 10 % Ballaststoffe, je 2 % Fett und Mineralien sowie das Vitamin B. Die wirtschaftliche Bedeutung von Gerste ist geringer als die der Getreidearten Weizen, Mais und Reis. Die Kornerträge der Gerste werden überwiegend als Futtergetreide verwendet, da insbesondere die Wintergerste relativ viel Eiweiß (12-15 %) enthält. Für die menschliche Ernährung können aus Gerste Grieß bzw. Graupen hergestellt werden; gelegentlich wird auch Mehl erzeugt.



Eine besondere Verwendungsform ist der Malzkaffee. Hierfür muss die Gerste erst ankeimen, bevor sie als Malz gedarrt und dann gemahlen und geröstet wird. Ein erheblicher Anteil der zweizeiligen Sommergerste dient der Biererzeugung, da deren Körner relativ wenig Eiweiß (10-11 %) und viele Kohlenhydrate (> 65 %) enthalten. Der Gerste werden auch Heilwirkungen zugesprochen. Schösslinge wirken entwässernd und fiebersenkend.

Gerste

(Hordeum vulgare)

Ohne diese älteste aller Getreidearten müssten wir heute auf

Whisky und Bier verzichten.

Gerstenmalz ist die Grundsubstanz zur Erzeugung dieser alkoholischen Getränke.

Merkmale:

Gerste gehört zu der Familie der Süßgräser (Poaceae). Die Pflanze wird 0,7 bis 1,2 m hoch. Der Fruchtstand ist eine Ähre mit langen Grannen. Die Ähren sind im reifen Zustand geneigt bis hängend.

3 Minuten Info

Gerste (*Hordeum vulgare*)

links: Junge Gerstenpflanzen

unten: Aussaat der Gerste

Gerstenkörner



Botanisch betrachtet sind die Körner einsamige Schließfrüchte (Karyopsen). Gersten werden anhand ihrer unterschiedlichen Ähren in zwei- und mehrzeilige Formen unterteilt. Die Körner sind an der Ähre in zwei, vier oder sechs Reihen, auch Zeilen genannt, angeordnet. Sommergerste ist überwiegend zweizeilig, Wintergerste vierzeilig.

Herkunft:

Ursprungsgebiete der Gerste sind der Vordere Orient und die östliche Balkanregion. Die ältesten Nachweise der Gerste lassen sich bis 10.500 v. Chr. zurückdatieren. Ab 7.000 v. Chr. begann die systematische Zuchtauswahl. Seit der Jungsteinzeit (5.000 v. Chr.) findet in Mitteleuropa Gerstenanbau statt. Während des Mittelalters war die Gerste nur in kühleren Regionen von Bedeutung. Erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts ist Gerste als ertragreiches Viehfutter geschätzt. Dank der Züchtung können die Erträge, vor allem auf anspruchsloseren Standorten, mit den Weizenerträgen konkurrieren.

Anbau:

Gerste gedeiht am besten auf tiefgründigen, gut durchfeuchteten Böden. Aber auch mit ungünstigen Bedingungen kommt sie gut zurecht. Ihre Winterhärte ist weniger ausgeprägt als die von Weizen oder Roggen. Beim Anbau wird zwischen Winter- und Sommergerste unterschieden. Wintergerste ist ertragreicher und wird im September gesät. Die Ausbildung von Nebentrieben (Bestockungstriebe) ist vor dem Winter abgeschlossen. Aus ihnen entwickeln sich im Frühjahr die Ähren tragenden Halme. Nach den Phasen der Bestockung (Ausbildung von Seitensprossen), des Schossens

(Streckung des Halms) und des Ährenschiebens folgt die Blüte. Gerste zählt zu den Selbstbefruchtern. In der Regel eröffnet die Wintergerste die Getreideernte. Die Aussaat der Sommergerste erfolgt im Frühjahr. Sie reift in weniger als 100 Tagen heran und benötigt deutlich weniger Wärme als die Wintergerste. Die Ernte erfolgt bei Gelb- bis Vollreife. Wintergerste liefert, je nach Standort, zwischen 50-90 dt/ha, Sommergerste zwischen 40-60 dt/ha.