

UNSER GETREIDE

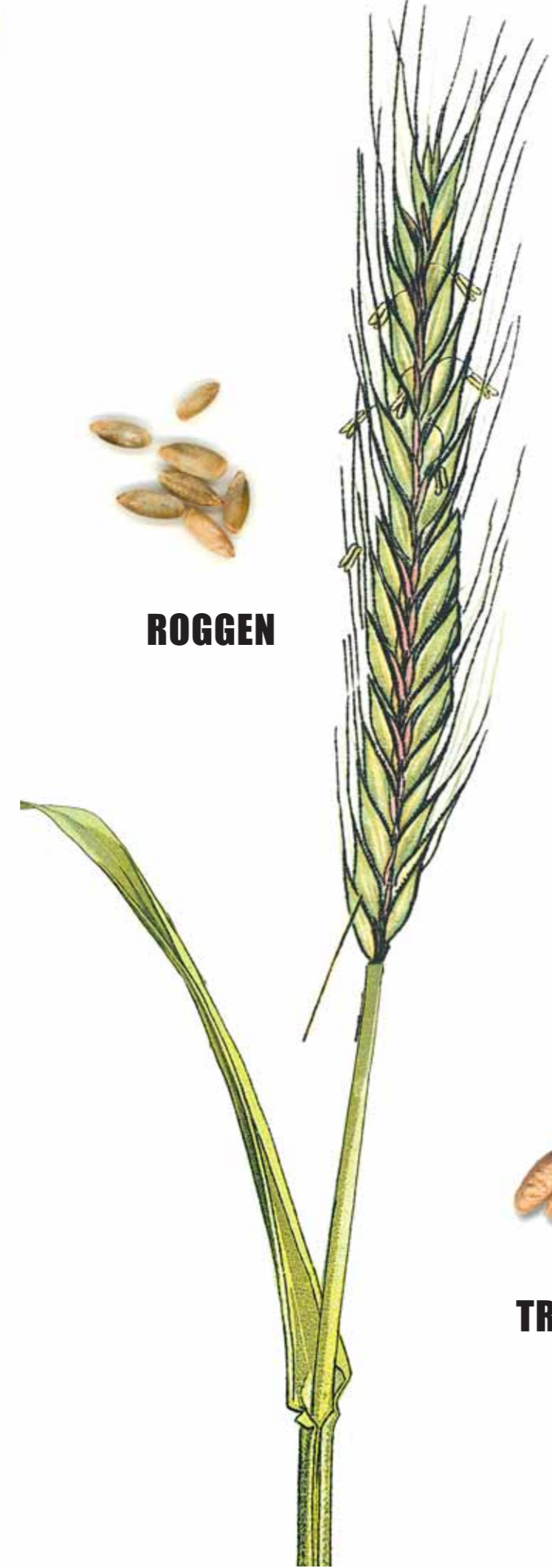
WOHER KOMMEN BROT, MÜSLI UND CO.?



DINKEL



GERSTE



ROGGEN



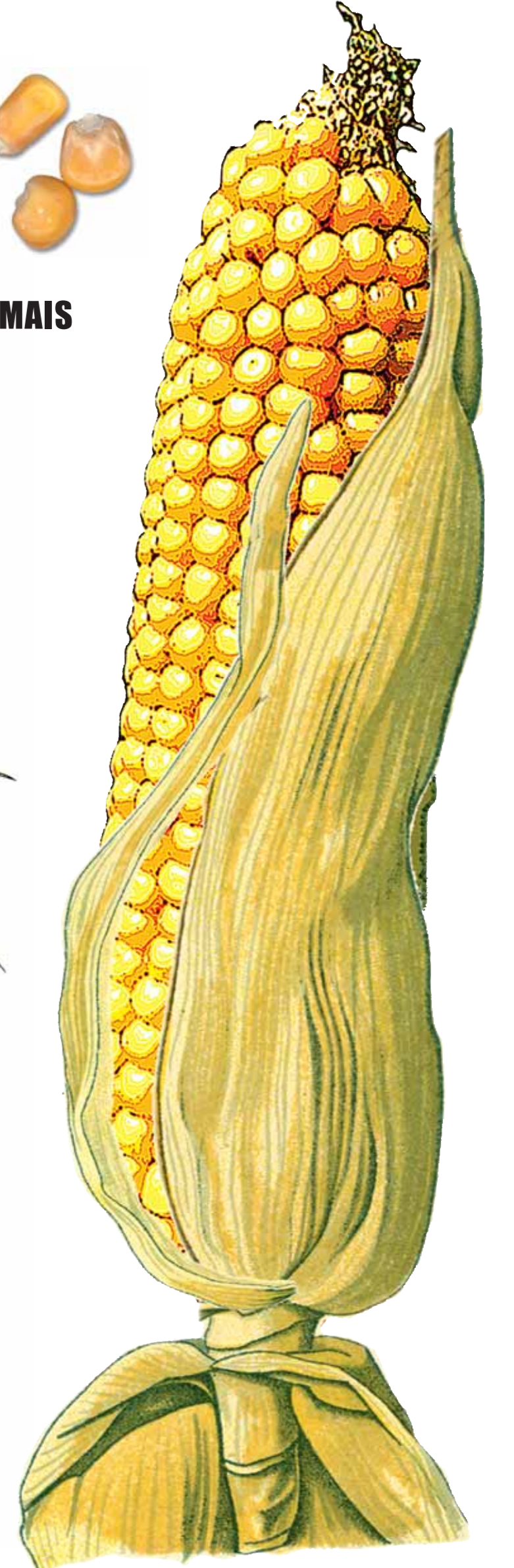
TRITICALE



WEIZEN



HAFER



MAIS

VOM KORN ZUM BROT

Aussaat

Nachdem alte Pflanzenreste untergearbeitet sind und der Boden gelockert ist, wird mit einer Saatkombination zunächst das Saatbett vorbereitet. Anschließend werden die Körner in regelmäßigen Abständen abgelegt. Getreide wird heute überwiegend im Herbst gesät.

Auflaufen

Durch das feuchte Wetter keimen die Körner schnell (= Auflaufen) und schon bald sind die jungen Pflanzen auf den Feldern sichtbar. Sie überwintern als kleine Pflanzen und wachsen im Frühjahr weiter.

Schossen

Aus der Pflanze haben sich mehrere Getreidehalme gebildet, die sich zunächst strecken (= Schossen) und anschließend Ähren mit Körnern ausbilden.

Ernte

Im Laufe des Sommers werden die grünen Pflanzen gelb. Im Spätsommer sind die Getreidekörner dann reif und können geerntet werden. Der Mähdrescher schneidet das Getreide ab und trennt die Körner von den Ähren. Das Stroh fällt hinten aus dem Mähdrescher, die Körner werden in der Maschine in einem Tank gesammelt und anschließend auf einen Anhänger geladen.

Getreidemühle

Brotgetreide verkauft der Landwirt an eine Getreidemühle. Hier werden die Körner nach einer gründlichen Reinigung zu Mehl gemahlen. Im Walzenstuhl wird das Korn vorsichtig zerkleinert und das Mehl von den Schalentteilen getrennt.

Bäckerei

In Bäckereien entstehen aus Mehl, Wasser und weiteren Zutaten lockere Teige, die in riesigen Backöfen gebacken werden.

Vielfalt

Vollkornbrot, Brezeln, Kürbiskernbrötchen, Marmorkuchen und Hefezopf – in Bäckereien findet man eine unglaubliche Vielzahl an Brötchen, Broten, Kleingebäck und Torten. In Deutschland gibt es über 300 verschiedene Brotsorten und 1.200 sonstige Backwerke zu kaufen.

Verzehr

Vom Frühstücksbrot über das Pausenbrot bis hin zum Abendbrot – Getreideprodukte begleiten uns den ganzen Tag. Pro Jahr isst jeder Bundesbürger im Durchschnitt 92 Kilogramm davon.

