

Die Gerste



Hordeum vulgare

Herkunft

Die Gerste stammt ursprünglich aus dem vorderen Orient und dem östlichen Balkan. Nachweislich ist die Pflanze bereits 10.500 v.Chr. vorhanden. Seit der Jungsteinzeit wird in Mitteleuropa Gerste angebaut. Im Mittelalter wurde die Gerste nur in kälteren Regionen angebaut. Erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts ist Gerste als Viehfutter beliebt. Durch Züchtungen können die Erträge der Gerste, besonders auf kargen Böden, heute mit denen des Weizen konkurrieren.

Anbau

Am besten gedeiht Gerste auf tiefgründigen und durchfeuchteten Böden. Mit ungünstigen Bedingungen kommt sie aber gut zurecht. Sie ist nicht so winterhart wie Weizen und Roggen. Es werden Sommer- und Wintergerste angebaut. Im September wird die ertragreichere Wintergerste gesät. Gerste zählt zu den Selbstbefruchtern. Meist wird die Getreideernte mit der Gerste begonnen. Im Frühjahr folgt dann die Sommeraussaat. In weniger als 100 Tagen reift die Gerste heran und braucht dabei weniger Wärme als die Wintergerste. Geerntet wird bei Gelb- und Vollreife. Wintergerste liefert einen Ertrag zwischen 50 und 90 dt/ha. Sommergerste zwischen 40 und 60 dt/ha.

Nutzung

Die Gerste besitzt einen hohen Zelluloseanteil von 8 bis 15%, weil die Körner mit den Spelzen verwachsen sind. Ohne Spelzen enthalten die Körner 60-70% Kohlenhydrate, überwiegend in Stärke, 11% Eiweiß, 10% Ballaststoffe, 2% Fett sowie Mineralien und Vitamin B. Die wirtschaftliche Bedeutung von Gerste ist geringer als die von Weizen, Reis und Mais. Gerste wird vorwiegend als Futtergetreide verwendet. Besonders die Wintergerste enthält viel Eiweiß. Für die menschliche Ernährung werden besonders Grieß und Graupen genutzt, gelegentlich auch Mehl. Im Malzkaffee finden wir die Gerste wieder, die gedarrt, gemahlen und dann gemälzt wird. Ein großer Anteil der Sommergerste wird zur Bierherstellung genutzt, weil sie wenig Eiweiß enthält. Heilwirkung wird der Gerste ebenfalls zugesprochen. Die Pflanzen wirken entwässernd und fiebersenkend.