

Station Getreide

Vom Korn zum Brot



Als Getreide oder auch Korn werden Pflanzen aus der Familie der Süßgräser bezeichnet. Schon vor zehntausend Jahren bauten die Menschen Getreide an und es ist bis heute ein wesentlicher Bestandteil unserer Ernährung. Es gibt sieben Gattungen des Getreides: Mais, Weizen, Reis, Roggen, Gerste, Hafer und Hirse. Drei davon wollen wir dir etwas genauer vorstellen:

Weizen

Weizen ist die Hauptgetreidesorte, die in Niederösterreich angebaut wird. Er wird nach Anbauzeitpunkt (Winterweizen und Sommerweizen), Nährwert und Eigenschaft unterschieden. Wichtige Weizenarten sind Weichweizen, Hartweizen (Durum), Einkorn, Emmer und Dinkel.

Wusstest du, dass auf einem Quadratmeter Weizen für 12 Semmeln wächst?

Das alles wird aus Weizen:

- Weichweizen: Mehl für Brot und Gebäck, Grieß, Malz für Bier, Stärke
- Hartweizen: Teigwaren, Couscous, Bulgur
- Dinkel, Einkorn, Emmer: Mehl, Reis, Müsli, Kaffee und Malz für Bier



Mais (Kukuruz)

Man unterscheidet zwischen Mais als Lebensmittel (Zuckermais) und Futtermais (Körnermais & Silomais) für die Tiere. Genauso vielfältig wie Mais ist, ist auch seine Nutzung. Mais ist die zweitwichtigste Kulturpflanze nach Weizen. Pro Maispflanze werden zwei Kolben ausgebildet, aus jedem Haar am Maiskolben entwickelt sich ein Maiskorn. Mais kommt als Plastikalternative im Biokunststoff vor.

Wusstest du, dass sich mit 1 ha Mais 19.000 l Milch produzieren oder 37 Schweine oder 5 Haushalte versorgen lassen?

Das alles wird aus Mais:

- Zuckermais: Gemüsemais als Kolben oder Konserven;
- Popcornmais: für Popcorn;
- Grießmais: für Maisgrieß (Polenta), Cornflakes, Kekse
- Stärkermais: Maisstärke, -stangerl und -keimöl



Die Bäuerinnen.

Station Getreide

Vom Korn zum Brot



Roggen

Roggen wird als Sommer- oder Winterform kultiviert, allerdings ist Winterroggen aufgrund seiner höheren Erträge gebräuchlicher. Er wird genutzt als: Nahrungs-, Genuss-, Futtermittel und nachwachsender Rohstoff. Mit wenig Wärme kommt der Roggen gut zurecht und ist bis -25 °C winterfest. Roggen ist die robusteste Getreideart. Sie lässt sich in Höhen bis zu 2.000 Meter anbauen!

Wusstest du, dass für ein reines Roggenbrot die Fläche von 1 - 2 m² benötigt wird?

Das alles wird aus Roggen:

- Mehl für Backwaren, Schrot für Pumpernickel und Grieß für Teigwaren
- Bier, Wodka und Whiskey werden aus Roggenmaische hergestellt,
- Bioethanol, Biogas, Dämmstoffe, Futtermittel



Bei dieser Station haben wir ein Memory für euch vorbereitet.

Anleitung: Was gehört zusammen?

Aus welchen Getreide werden diese Lebensmittel/Speisen gemacht? Sortiere das Getreide und die dazugehörigen Produkte richtig zusammen. Lege dazu alle Bildkarten verdeckt auf den Tisch und suche die richtigen Paare.

Ob du die richtigen Paare gefunden hast, kannst du mit dem Lösungsblatt kontrollieren.

Viel Spaß beim Suchen! Vergiss nicht die Station in deinem Stationenpass zu markieren!

**Nähere Informationen
zum Thema findest du
hier:**



Die Bäuerinnen.