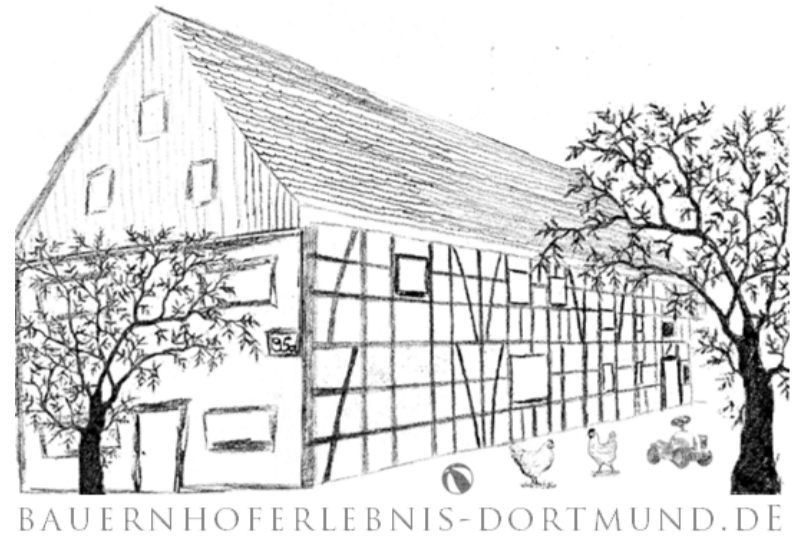


GERSTE



STECKBRIEF

Aussaat: September 2020
Wuchshöhe: 70 bis 120 cm
Nutzung: menschliche Ernährung und Tierfutter
Inhaltsstoffe: ca. 60-70 % Kohlenhydrate, 11 % Eiweiße,
10 % Ballaststoffe, 2 % Fett und Mineralien

Interessantes zur Gerste:

Ohne diese älteste aller Getreidearten müssten wir heute auf Whisky und Bier verzichten. Gerstenmalz ist die Grundsubstanz zur Erzeugung dieser alkoholischen Getränke. Ursprungsgebiete der Gerste sind der Vordere Orient und die östliche Balkanregion. Die ältesten Nachweise der Gerste lassen sich bis 10.500 v. Chr. zurückdatieren.

Der Anbau von Gerste - hier die Wintergerste - dauert circa zehn Monate. Das Saatgut wird maschinell ausgestreut und dem Boden entsprechend angepasst.

Beim Dreschvorgang werden Körner, Ähren und Halme getrennt.

Der Fruchtstand ist eine Ähre mit langen Grannen.

Die Ähren sind im reifen Zustand geneigt bis hängend.

Willst Du wissen was gerade auf diesem Feld passiert?

Scanne den QR-Code,
gehe auf www.bauernhoferlebnis-dortmund.de
unter den Menüpunkt Landwirtschaft oder
folge uns auf Instagram
[@bauernhoferlebnis_dortmund](https://www.instagram.com/bauernhoferlebnis_dortmund)

