



Nutzung:

Weizen spielt weltweit als Futter- und Nahrungsmittel eine enorme Rolle. Neben Reis stellt Weizen die wichtigste Getreideart für die menschliche Ernährung dar. Rund ein Drittel der weltweiten Getreideanbaufläche entfällt auf Weizen. Weichweizen wird in erster Linie für die Herstellung von Backwaren verwendet. Die Qualität des Mehls wird durch den Ausmahlungsgrad bestimmt, der durch den Ascheanteil im Mehl angegeben wird. Mehl des Typs 405 enthält 0,405 % Asche. Beim Mahlen werden der Keimling und Teile der Schale vom Nährgewebe getrennt. Benutzt wird nur der Mehlkörper. Je mehr von den äußeren Kornschichten erhalten bleiben, desto höher liegt der Ascheanteil.

Weiterhin wird Weizen auch zu Grieß, Weizenbier, Grüte, Graupen, Branntwein (Korn), Weizenkeimöl und Stärke verarbeitet. Außer für die Ernährung wird Stärke in vielen Bereichen der Industrie z.B. in der Papier- oder Kleisterherstellung oder in Kosmetika eingesetzt. Für die Herstellung von Nudeln ist Hartweizen (*Triticum durum*) besonders gut geeignet. Als Wärme liebende Art wird er zumeist im Mittelmeerraum angebaut.

Weizen

(*Triticum aestivum*)

Weizen ist nach Mais die weltweit wichtigste Getreideart. Für Menschen in vielen Ländern ist er als Brot-getreide ein Grundnahrungsmittel und hat eine große Bedeutung als Futtergetreide.

Merkmale:

Weizen gehört zur Familie der Süßgräser (Poaceae). Er wird ca. 0,5 bis 1 m hoch, der Halm ist rundlich. Von der Gesamterscheinung wirkt er dunkelgrün und die Ähre gedungen.

3 Minuten Info

Weizen (*Triticum aestivum*)

Weizenpflanzen im
Winter und Frühling

Weizenernte:
Mähdrescher beim „Abtanken“

Weizenkörner



Herkunft:

Der heutige Weizen ging aus der Kreuzung mehrerer Getreide- und Wildgrasarten hervor. Die ersten von Menschen angebaute Weizenarten waren Einkorn und Emmer. Ihr Herkunftsgebiet ist der vordere Orient. Die ältesten Nacktweizenfunde stammen aus der Zeit zwischen 7.800-5.200 v. Chr. Doch lange Zeit blieb der Anbau hinter dem der Hauptgetreidearten Einkorn, Emmer und Gerste weit zurück. Erst durch das Weißbrot, das ab dem 11. Jahrhundert in Mode kam, etablierte sich der Weizen. Heute ist Weizen die am häufigsten angebaute Getreideart und nimmt den größten Anteil der Getreideanbauflächen ein.

Anbau:

Weizen stellt an Klima, Boden und Wasserversorgung höhere Ansprüche als andere Getreidearten. Winterweizen wird im Herbst ausgesät. Die Körner keimen schnell und entwickeln die ersten Blätter. Die kleinen Pflanzen bilden Nebensprosse (Bestockung) aus und überwintern. Obwohl Weizen bis ca. -20°C frosttolerant ist, bevorzugt er insgesamt ein gemäßigtes Klima. Im Frühjahr setzt das Streckungswachstum ein und die Blätter entfalteten sich. Am Ende der Streckungsphase ist bereits eine vollständige Ähre mit Ährchen und Blüten vorhanden.

Die Ähren schieben nach außen und mit der Blüte ist die Pflanzenentwicklung abgeschlossen. Nach der Befruchtung entwickeln sich die Körner. Je Pflanze bilden sich 2 bis 3 Ähren tragende Halme aus, was ca. 350 bis 700 Halme je m^2 entspricht. In jeder Ähre bilden sich etwa 25 bis 40 Körner aus. Sie bestehen aus 60 % Stärke, 12 % Eiweiß, 2 % Fett und 13 % Wasser. Gegen Unkräuter und Pilze werden mehrere Pflanzenschutzanwendungen durchgeführt. Für einen optimalen Ertrag wird Weizen in drei kleinen Gaben mit Stickstoff gedüngt.

Die Ernte erfolgt im Spätsommer, wobei der Durchschnittsertrag zwischen 60 und 80 dt/ha liegt. Als Spitzenwerte werden Erträge von über 110 dt/ha erreicht. Durch diese hohen Erträge ist der Winterweizen allen anderen Getreidearten überlegen. Sommerweizen sät man im Frühjahr aus. Seine Erträge liegen aber deutlich unter denen von Winterweizen. Das Stroh bleibt als Dünger auf dem Feld oder wird als Einstreu für die Tiere abgefahren.