



Nutzung

Die wirtschaftliche Bedeutung von Gerste ist geringer als die der Getreidearten Weizen, Mais und Reis. Die Kornerträge der Gerste werden überwiegend als Futtergetreide verwendet, da besonders die Wintergerste relativ viel Eiweiß (12 bis 15 %) enthält. Für unsere Ernährung wird Grieß bzw. Graupen aus Gerste hergestellt. Sie enthält wenig Gluten, weshalb sie zum Backen selten verwendet wird. Ein besonderes Produkt

ist der Malzkaffee. Hierfür muss die Gerste erst ankeimen, bevor sie als Malz gedarrt und dann gemahlen und geröstet wird.

Ein erheblicher Anteil der zweizeiligen Sommergerste dient der Bierzeugung, da deren Körner relativ wenig Eiweiß (10 bis 11 %) und viele Kohlenhydrate (> 65 %) enthalten. Der Gerste werden auch Heilwirkungen zugesprochen. Schösslinge wirken entwässernd und fiebersenkend.

Gerste (*Hordeum vulgare*)

Ohne diese älteste aller Getreidearten müssten wir heute auf Whisky und Bier verzichten. Gerstenmalz ist die Grundsubstanz zur Erzeugung dieser alkoholischen Getränke.

Merkmale

Gerste gehört zu der Familie der Süßgräser (*Poaceae*). Die Pflanze wird 0,7 bis 1,2 m hoch. Der Fruchtstand ist eine Ähre mit langen Grannen. Die Ähren sind im reifen Zustand geneigt bis hängend.

3 Minuten Info

Gerste (*Hordeum vulgare*)

links: zwei- und mehrzeilige Gerstenähren
rechts: Aussaat der Gerste

Feld mit reifer Gerste

Gerstenkörner



Botanisch betrachtet sind die Körner einsamige Schließfrüchte (Karyopsen). Gerste wird anhand ihrer unterschiedlichen Ähren in zwei- und mehrzeilige Formen unterteilt. An der Ähre sind die Körner in zwei, vier oder sechs Reihen („Zeilen“) angeordnet. Sommergerste ist überwiegend zweizeilig, Wintergerste vierzeilig. Da die Körner mit den Spelzen verwachsen sind, besitzt die Gerste einen hohen Zelluloseanteil (8 bis 15 %). Ohne Spelzen enthalten die Gerstenkörner 60 bis 70 % Kohlenhydrate, überwiegend in der Form von Stärke, 11 % Eiweiß, 10 % Ballaststoffe, je 2 % Fett und Mineralien sowie Vitamin B.

Herkunft

Ursprungsgebiete der Gerste sind der Vordere Orient und die östliche Balkanregion. Die ältesten Nachweise der Gerste lassen sich bis 10.500 v. Chr. zurückdatieren. Ab 7.000 v. Chr. begann die systematische Zuchtauswahl. Seit der Jungsteinzeit (5.000 v. Chr.) findet in Mitteleuropa Gerstenanbau statt. Während des Mittelalters war die Gerste nur in kühleren Regionen von Bedeutung. Erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts ist die Gerste als ertragreiches Viehfutter geschätzt. Dank der Züchtung können die Erträge, vor allem auf anspruchloseren Standorten, mit dem Weizen konkurrieren.

Anbau

Gerste gedeiht am besten auf tiefgründigen, gut durchfeuchteten Böden. Aber auch mit ungünstigen Bedingungen kommt sie gut zurecht. Ihre Winterhärte ist weniger ausgeprägt, als die von Weizen oder Roggen. Beim Anbau wird zwischen Winter- und Sommergerste unterschieden. Wintergerste ist ertragreicher und wird im September gesät. Die Ausbildung von Nebentrieben (Bestockungstriebe) ist vor dem Winter abgeschlossen. Aus ihnen entwickeln sich im Frühjahr die Ähren tragenden Halme. Nach den Phasen der Bestockung (Ausbildung von Seitensprossen), des Schossens (Halmstre-

ckung) und des Ährenschiebens folgt die Blüte. Gerste zählt zu den Selbstbefruchtern. In der Regel eröffnet die Wintergerste die Getreideernte. Die Aussaat der Sommergerste erfolgt im Frühjahr. Sie reift in weniger als 100 Tagen heran und benötigt deutlich weniger Wärme als die Wintergerste. Die Ernte erfolgt bei Gelb- bis Vollreife. Wintergerste liefert, je nach Standort, zwischen 50 bis 90 Dezitonnen pro Hektar (dt/ha, 1 dt = 100 kg), Sommergerste zwischen 40 bis 60 dt/ha. Im Jahr 2016 wurde auf rund 1,6 Millionen Hektar Gerste angebaut. In Deutschland liegen die größten Anbaugebiete in Bayern, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen.