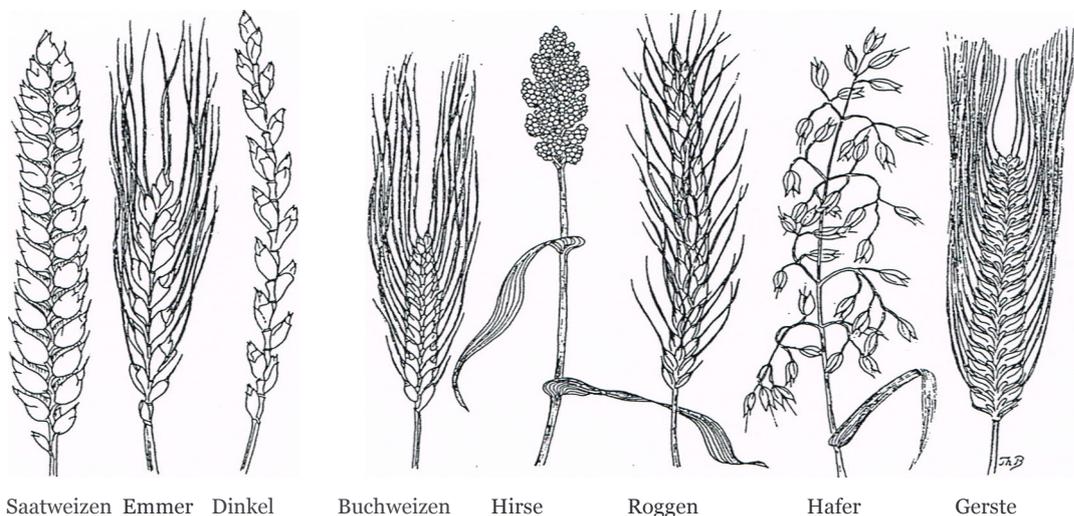


2. Getreidesorten

Unsere Bauern pflanzten verschiedene Getreidesorten an. Die Bauern nannten das Brotgetreide Korn, obwohl es auch da verschiedene Sorten gab:

Dinkel oder Spelz war Brotgetreide. Er gedeiht auch in unserem Bergklima. Hauptsächlich wurde **Emmer** angepflanzt und für Mehlspeisen verwendet. Einkorn wird heute kaum mehr angepflanzt. Emmer und Einkorn sind uralte Weizenarten, die im vorderen Orient wild wachsen. Aus ihnen haben sich unsere neuen Sorten entwickelt. Neben diesen verschiedenen Sorten wurden aber auch **Hafer, Gerste, Buchweizen und Roggen** angebaut.



Wenn wir heute Brot essen, so ist es fast immer Weizenbrot. Die wichtigste Brotweizensorte ist der **Weichweizen**. Für die Teigwaren wird der **Hartweizen** verwendet. Hartweizen wächst aber nicht in der Schweiz, da es bei uns zu feucht und zu kühl ist.

Die **Gerste** ist vermutlich die älteste Getreideart. Sie gedeiht auf Gletscherinseln in Grönland und sogar im Tibet auf 4600 m über dem Meer. Sie gibt aber ein schlechtes Brotmehl. Heute gewinnt man aus den Gerstenkörnern das Malz für die Bierherstellung. Der **Roggen** ist ebenfalls sehr wetterfest. Das Mehl eignet sich sehr gut zum Brotbacken. Es ist aber kräftiger im Geschmack und dunkler als das Weizenmehl.

Der **Hafer** eignet sich schlecht zum Brotbacken. Da er einen hohen Fettgehalt hat, verwendet man ihn eher für Brei (Hafermus) oder stellt Haferflocken her. Er wird auch als Kraftfutter für Pferde sehr geschätzt. Die **Hirse** nennt man das Brot der Afrikaner und Asiaten. Im Mittelalter wurde Hirse bei uns in Form von Hirse-Brei gegessen, aber nicht zum Brotbacken verwendet.

Aufträge

- a Um welches Getreide handelt es sich? Wenn du die Getreidebeschreibungen nochmals genau durchliest, findest du die Antwort bestimmt. Schreibe die Lösung zu jedem Text!

- Man verwendet es hauptsächlich für die Bierherstellung. Es ergibt ein schlechtes Brotmehl.

- Im Mittelalter wurde es bei uns als Brei gegessen. Es ist das Brot der Afrikaner und der Asiaten.

- Pferde mögen es besonders gern, denn es ist ein gutes Kraftfutter.

- Es wird für Mehlspeisen (Knöpfli, Pizoggel, Omeletten) verwendet und für Brot.

- Es ist kräftig im Geschmack und dunkler als die anderen Mehlsorten.

- b Frage beim Bäcker oder lies auf dem Brotpapiersack, welche Mehlsorten verwendet wurden. Vielleicht testet Ihr verschiedene Brotsorten in der Klasse.

Trage Deine Ergebnisse in die Tabelle ein.

Brotnamen	Mehlsorten	Geschmack, Aussehen, Farbe
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____