



# Die heimischen Getreidesorten



<b>Gerste</b>	<b>Hafer</b>	<b>Roggen (Korn)</b>	<b>Weizen</b>	<b>Mais</b>
<i>Hordeum vulgare</i>	<i>Avena sativa</i>	<i>Secale cereale</i>	<i>Triticum aestivum</i>	<i>Zea mays</i>
 				
<b>Spindelförmige Körner</b>	<b>Lange, schlanke Körner</b>	<b>Graue Körner</b>	<b>Pralle, dunkelgelbe Körner</b>	
<b>Sehr lange Granen</b>	<b>Keine eigentliche Ähre, sondern eine lockere Rispe</b>	<b>Vierzeilige Ähre</b>	<b>Meist keine Granen</b>	<b>Kolben</b>
<i>Futtergetreide, Malz (Braugerste)</i>	<i>Futtergetreide (Pferde), Lebensmittel</i>	<i>Schwarzbrot</i>	<i>Weißbrot, Backwaren</i>	<i>Viehfutter, Lebensmittel, Maisstärke, Öle</i>
<i>Eine der ältesten Kulturpflanzen, wurde bereits in der Jungsteinzeit in Vorderasien kultiviert.</i>		<i>Wächst auch in Höhenlagen von bis zu 2000 Metern</i>	<i>Entwickelte sich durch die Kreuzung von Emmer und Einkorn, eine ältere Weizensorte ist der Dinkel</i>	<i>Stammt ursprünglich aus Mittelamerika und wurde erst im Zuge der Entdeckung Amerikas nach Europa gebracht</i>
				

