



# Kreisheimatstube Stoffenried

Blättle im Juli 2022

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube,

jetzt im Juli reifen verschiedene alte Kulturpflanzen auf dem „Museumsacker“ heran. Besonders Schulklassen haben bei uns die Gelegenheit, alle wichtigen Getreidesorten direkt im Vergleich nebeneinander wachsen zu sehen.



Gerste, Weizen und Roggen auf dem „Acker“

Die Wintergerste, die vor allem als Futtergerste diente und dient, wird als erste ausgereift sein. Mit ihren langen Grannen ist sie gut von den anderen Sorten zu unterscheiden. Die Sommergerste wurde als Braugerste zum Bierbrauen gebraucht.

Aus Weizen wird Weißmehl für helles Gebäck, Weißbrot und Kuchen. Die eher graugrünen Halme des Roggens können übermannshoch werden. Das lange Roggenstroh nutzte man früher zum Ausstopfen der Strohmatratzen, die übrigens jährlich erneuert wurden! Aus Roggenmehl wird das kräftige, länger haltbare Schwarzbrot gebacken.

Dinkel wurde früher in unserer Gegend angebaut, war dann in Vergessenheit geraten und wird in jüngerer Zeit vor allem von Bio-Bauern geschätzt. Die Dinkelkörner sind jedes einzeln in Spelzen eingebettet und müssen vor dem Vermahlen in der Mühle entspelzt werden, deshalb ist Dinkelmehl etwas teurer als Weizenmehl.

Hafer wird für Mensch und Tier angebaut: Haferflocken fürs Müsli, Hafer als Futter für Pferde und Schafe. „Den sticht wohl der Hafer!“ sagte man über übermütige Pferde (und Kinder), wenn sie zu viel davon abbekommen haben.

Wenn man bedenkt, dass noch im 19. Jhdt. Hafer und Heu für fast alle Transporte (Zugtiere, Reittiere) ein wichtiger nachwachsender Rohstoff war, der von den Bauern produziert wurde, als es noch keine Motoren gab, die auf Erdölimporte angewiesen waren...



Ein Blick auf die Strohmatratze  
Foto: Barbara Mettenleiter-Strobel