

Getreide- & Korn-Steckbriefe

8 Getreidearten als Steckbrief-Karten – Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Hirse und Buchweizen, jede Karte mit Zeichnung, Kennzeichen und Verwendung.

Was diese Datei für dich tut

- 8 Karten zu je einer Getreideart – immer gleicher Aufbau, sofort einsatzbereit.
- Schematische Linienzeichnung von Ähre, Rispe und Kolben – kein Foto, kein KI-Bild.
- Klare Gliederung: Gruppe · Wuchshöhe · Aussaat & Ernte · Standort · Erkennen · Verwendung.
- Für Schule, Kindergarten, Bauernhof und Küche – ideal für Kinder ab der 3. Klasse.
- 2 Karten pro A4-Seite mit Schnittmarken – drucken und ausschneiden.

Die Angaben dienen der Naturkunde und der Küchenpraxis. Aussaat- und Erntezeiten können je nach Region und Witterung abweichen; Gartenbau- und Landwirtschaftsverbände nennen regionale Richtwerte. Buchweizen ist genau genommen kein Getreide, wird aber wie eines verwendet.

So arbeitest du mit der Kartei

- 1 Karten ausdrucken (A4) und an den Marken ausschneiden.
- 2 Eine Getreideart pro Woche wählen und draußen oder im Müsli entdecken.
- 3 Ähre, Rispe oder Kolben mit der Zeichnung auf der Karte vergleichen.
- 4 Auf der Rückseite Aussaat-, Pflege- und Ernte-Datum notieren.
- 5 Mit der Zeit wächst ein eigenes Getreide-Leporello aus allen Karten.

Grundlagen – Getreide in Kürze

Was Getreide ausmacht, wie die Ähre aufgebaut ist und wie man die Arten trennt.

Getreide sind Süßgräser, die als Körnerfrüchte geerntet und zu Mehl, Brei, Flocken oder Futter verarbeitet werden. Sie bilden die wichtigste Nahrungsgrundlage des Menschen. Die drei Hauptgetreide sind Weizen, Mais und Reis; bei uns spielen zusätzlich Roggen, Gerste, Hafer und Dinkel eine große Rolle.

Gruppe	Arten (Beispiele)	Merkmal
Spelzgetreide	Dinkel, Emmer, Einkorn	Das Korn bleibt fest vom Spelz umschlossen und muss entspelzt werden.
Nacktgetreide	Weizen, Roggen, Gerste (Nacktforn)	Beim Dreschen fällt das Korn frei aus der Spelze.
Rispengetreide	Hafer, Hirse	Die Körner sitzen in Rispen, nicht in dichten Ähren.
Pseudogetreide	Buchweizen, Quinoa, Amaranth	Kein Süßgras, aber ähnliche Verwendung – meist glutenfrei.

Der Aufbau eines Getreidehalms

Teil	Aufgabe
Halm	Der hohle Stängel trägt die Ähre; Knoten machen ihn standfest.
Blatt	Die schmale Blattfahne betreibt Photosynthese – siehe Blatthäutchen am Stängel.
Ähre / Rispe	Der Blütenstand mit den Körnern – je nach Art dicht (Weizen) oder locker (Hafer).
Grannen	Die langen Borsten an der Ähre (z. B. Gerste, Roggen); sie schützen und unterstützen.
Korn	Der essbare Samen; aus ihm werden Mehl, Flocken, Grieß oder Futter.

Unterscheidungshilfe: dichte Ähre mit kurzen Grannen = Weizen · Ähre mit sehr langen Grannen = Gerste oder Roggen · hängende Rispe ohne Grannen = Hafer · überhängende kleine Rispe = Hirse · dickbauchiger Kolben = Mais · dreikantige Früchte und weiße Blüten = Buchweizen.

Übersicht – die 8 Getreidearten

Schnell finden, was du suchst: Art, Gruppe und Kennzeichen in Kurzform.

Nr	Getreide	Gruppe	Kennzeichen (kurz)
1	Weizen	Süßgräser (Poaceae)	Dichte Ähre mit kurzen Grannen; die Körner sitzen wechsels
2	Dinkel	Süßgräser (Poaceae)	Lange, lockere Ähre; jedes Korn bleibt fest vom Spelz umsc
3	Roggen	Süßgräser (Poaceae)	Schmale Ähre mit langen, rauen Grannen; Halme sind bläulic
4	Gerste	Süßgräser (Poaceae)	Zweizeilige oder mehrzeilige Ähre mit sehr langen, steifen
5	Hafer	Süßgräser (Poaceae)	Rispe mit hängenden Ährchen – keine Grannen; die Körner si
6	Mais	Süßgräser (Poaceae)	Hoher Halm mit breiten Blattfahnen; der Kolben sitzt in ei
7	Hirse (Rispenhirse)	Süßgräser (Poaceae)	Überhängende Rispe mit vielen kleinen, runden Körnern an d
8	Buchweizen	Knöterichgewächse (kein echtes Getreide)	Herzförmige Blätter, weiße Blüten und dreikantige Früchte

Weizen

Triticum aestivum

Süßgräser (Poaceae)



Wuchshöhe 60–120 cm

Aussaat Winter: Okt · Sommer: Mär–Apr

Ernte Jul–Aug

Standort Sonnig, nährstoffreicher, tiefgründiger Boden.

Erkennen

Dichte Ähre mit kurzen Grannen; die Körner sitzen wechselständig in zwei Reihen am Halm.

Verwendung

Mehl, Brot, Gebäck und Nudeln – die wichtigste Brotgetreideart der Welt.

Dinkel

Triticum spelta

Süßgräser (Poaceae)



Wuchshöhe 80–120 cm

Aussaat Winter: Okt · Sommer: Mär–Apr

Ernte Jul–Aug

Standort Sonnig, mäßig nährstoffreich, nicht zu schwerer Boden.

Erkennen

Lange, lockere Ähre; jedes Korn bleibt fest vom Spelz umschlossen und fällt nicht aus.

Verwendung

Brot- und Backmehl, Dinkelmehl; gilt als ursprüngliche Weizenart.

Roggen

Secale cereale

Süßgräser (Poaceae)



Wuchshöhe 100–180 cm

Aussaat Winter: Sep–Okt · Sommer: Mär–Apr

Ernte Jul–Aug

Standort Genügsam, auch auf sandigem und kargem Boden.

Erkennen

Schmale Ähre mit langen, rauen Grannen; Halme sind bläulich-grau bereift.

Verwendung

Roggenmehl und Sauerteigbrot – das klassische Brotgetreide des Nordens.

Gerste

Hordeum vulgare

Süßgräser (Poaceae)



Wuchshöhe 60–120 cm

Aussaat Winter: Okt · Sommer: Mär–Apr

Ernte Jun–Jul

Standort Anspruchslos, kommt mit vielen Böden zurecht.

Erkennen

Zweizeilige oder mehrzeilige Ähre mit sehr langen, steifen Grannen.

Verwendung

Graupen, Grieß und Malz für Bier; außerdem wichtiges Futtergetreide.

Hafer

Avena sativa

Süßgräser (Poaceae)

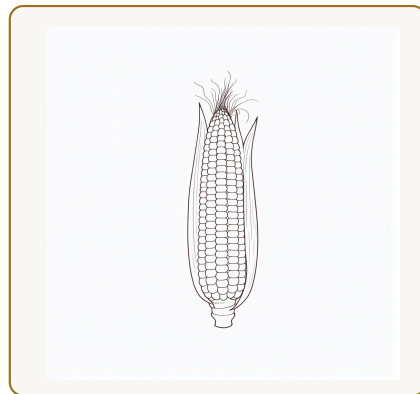


Wuchshöhe	60–120 cm
Aussaat	Mär–Apr
Ernte	Jul–Aug
Standort	Feucht und kühl; mag gemäßigtes Klima.
Erkennen	Rispe mit hängenden Ährchen – keine Grannen; die Körner sind locker verteilt.
Verwendung	Haferflocken, Haferbrei und Hafermilch; beliebtes Futtergetreide.

Mais

Zea mays

Süßgräser (Poaceae)



Wuchshöhe	150–250 cm
Aussaat	Apr–Mai
Ernte	Sep–Okt
Standort	Sonnig, warm, nährstoffreicher Boden.
Erkennen	Hoher Halm mit breiten Blattfahnen; der Kolben sitzt in einer Blattscheide mit Fäden (Narben).
Verwendung	Polenta, Maisgrieß und Gemüsemais; außerdem Futter- und Silagepflanze.

Hirse (Rispenhirse)

Panicum miliaceum

Süßgräser (Poaceae)



Wuchshöhe 60–120 cm

Aussaat Mai

Ernte Aug–Sep

Standort Sonnig, warm und trocken – sehr genügsam.

Erkennen Überhängende Rispe mit vielen kleinen, runden Körnern an dünnen Ästen.

Verwendung Hirsebrei und Hirseflocken; von Natur aus glutenfrei.

Buchweizen

Fagopyrum esculentum

Knöterichgewächse (kein echtes Getreide)



Wuchshöhe 30–70 cm

Aussaat Mai–Jun

Ernte Aug–Sep

Standort Mager, warm, durchlässiger Boden.

Erkennen Herzförmige Blätter, weiße Blüten und dreikantige Früchte – ein Pseudogetreide.

Verwendung Grütze, Mehl und Pfannkuchen; ebenfalls glutenfrei.

Vergleich & Merksatz

Die 8 Arten auf einen Blick – und ein Satz, der hängen bleibt.

Art	Ähre/Rispe	Grannen	Gluten	Hauptverwendung
Weizen	dichte Ähre	kurz	ja	Brot, Mehl, Nudeln
Dinkel	lange Ähre	kurz	ja	Dinkelmehl, Brot
Roggen	schmale Ähre	lang	ja	Sauerteigbrot, Mehl
Gerste	zweizeilig	sehr lang	ja	Graupen, Malz, Bier
Hafer	hängende Rispe	keine	ja*	Flocken, Brei, Milch
Mais	Kolben	keine	ja*	Polenta, Grieß, Gemüse
Hirse	überhängende Rispe	keine	nein	Brei, Flocken
Buchweizen	keine Ähre	keine	nein	Grütze, Mehl, Pfannkuchen

** Hafer und Mais enthalten kein „Klebereiweiß“ im engeren Sinn, gelten aber für Zöliakie-Betroffene nicht automatisch als sicher – verarbeitete Produkte immer prüfen. Reiner Hafer und Mais sind von Natur aus glutenfrei.*

Merksätze zum Einprägen

- Weizen und Dinkel haben kurze Grannen, Gerste und Roggen lange.
- Hafer und Hirse tragen ihre Körner in Rispen, nicht in dichten Ähren.
- Nur Mais bildet einen Kolben mit Blattscheide und Narbenfäden.
- Buchweizen ist kein Getreide, wird aber wie Mehlgetreide genutzt.
- Je genügsamer die Art, desto genügsamer der Boden: Roggen und Hirse kommen mit wenig aus.