Feldfrüchte Teil 4

In dieser Ausgabe berichtet euch IDA etwas über Hackfrüchte. Zu ihnen zählen Kartoffeln, Zuckerrüben, Mais und Topinambur.

Warum werden Hackfrüchte so genannt?
Früher wurde der Boden mit der Hacke aufgelockert, daher der Name. Warum ist das nötig? Hackfrüchte wachsen vergleichsweise langsam. Durch das mehrmalige Hacken wird verhindert, dass sie vom schneller wachsenden Unkraut überwuchert werden. Der Boden bleibt locker und durchlüftet. Mit der Hand hackt heutzutage niemand mehr. Viele Jahre nutzten Landwirte Pflanzenschutzmittel gegen Unkraut und Schädlinge in den Pflanzen. Inzwischen setzen sie zunehmend auch auf maschinelles Hacken. Auf den ersten Blick scheint der Aufwand groß, doch Hackfrüchte sind äußerst ertragreich. Ein Beispiel: Ein Hektar Weizen liefert rund 10 Tonnen Getreide, während ein Hektar Zuckerrüben etwa 80 bis 90 Tonnen Rüben bringt – ein deutlicher Unterschied! Die bekanntesten Hackfrüchte sind Kartoffeln, Zuckerrüben und Karotten. Dazu gehören jedoch auch Massenrüben, Kohlrüben und Stoppelrüben als Futter für die Tiere.

Zuckerrüben

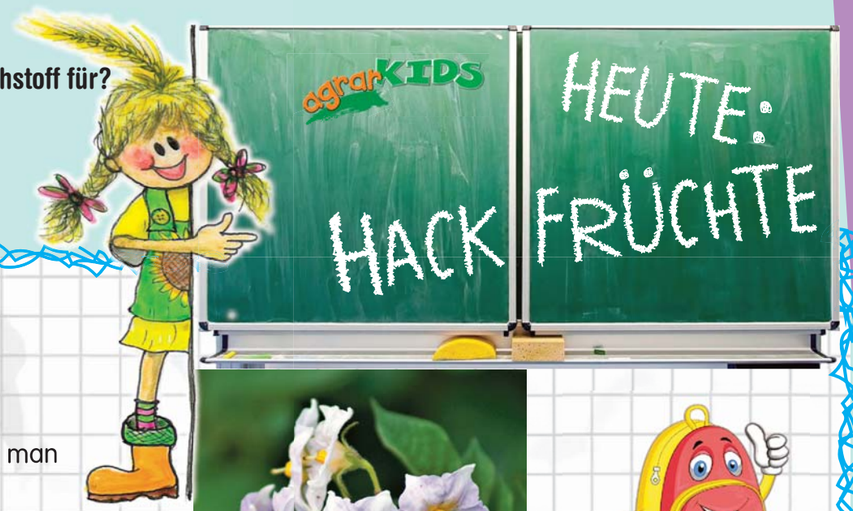
Mit bis zu 22 Prozent Zuckergehalt ist sie die zuckerreichste Pflanze Europas. Bis Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die Rübe ausschließlich an Tiere verfüttert. Zucker hingegen war ein teures Nahrungsmittel. Etwa 50 Jahre später öffnete die erste Zuckerfabrik in Europa und brachte den Landwirten eine neue Einnahmequelle. Heute ist Zucker kein Luxusgut mehr. Maschinen steuern die Arbeitsabläufe vom Anbau bis zur Ernte. Aus ihr wird unser Zucker industriell hergestellt. Auch zur Gewinnung von Bioethanol und Biogassubstrat wird die Rübe verwendet. Blätter und Rübenreste sind wertvolles Futtermittel für Nutztiere.

Mais

Mais ist eine Hackfrucht? Wir haben doch gelernt, dass Mais zu den Süßgräsern zählt. Das ist auch korrekt – Mais ist eine Getreideart. Im praktischen Anbau gehört Mais jedoch zur Hackfrucht, da auch hierbei mehrfach der Boden bearbeitet wird.

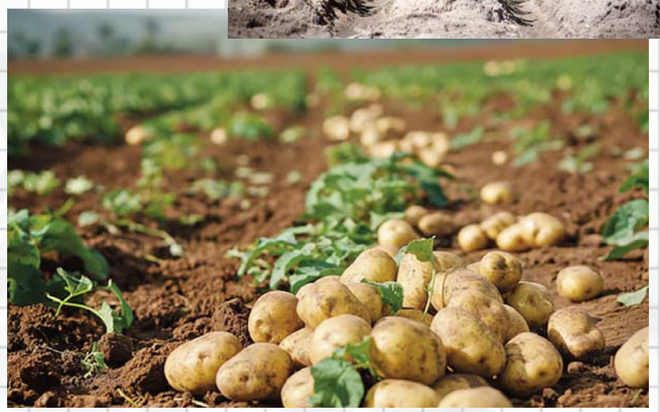
Die Kartoffel dient als Rohstoff für?

					9



Kartoffeln

Im Volksmund spricht man von dem „deutschen Gemüse", botanisch gehört die Kartoffel jedoch zur Familie der Nachtschattengewächse. Ursprünglich kommt die Kartoffel aus Amerika. Ihre essbaren Knollen wachsen unterirdisch. Den oberen Teil der Pflanze erkennen wir an ihren weißen Blüten. Nur die Knollen sind essbar – der Rest der Pflanze ist für Menschen giftig. Auf dem Feld wird die Kartoffel in Dämme gepflanzt. Daran kannst du sie gut erkennen. Die Kartoffel ist eine der wichtigsten Kulturpflanzen in Deutschland und landet gerne fast täglich auf unseren Tellern. Sie dienen zudem als Rohstoff für Stärke, Alkohol oder sogar Bioplastik. Ganz schön vielseitig, unsere Kartoffel.



Topinambur

Das ist ein Knollengewächs und eng verwandt mit der Sonnenblume. Die Knolle gilt als gesunde Alternative zur Kartoffel, da sie leicht verdaulich ist. Sie ist besonders für Diabetiker geeignet.