ROHSTOFF **WEIZEN**

Süsses Gras. Weizen ist ein Süssgras. Die bis zu einem Meter hohen, dunkelgrünen Halme mit den hellen Ähren an ihren Spitzen prägen die Landschaften. In einer Ähre verbergen sich bis zu vierzig Getreidekörner, welche wir später, verwandelt in Brot, Kuchen oder Spaghetti, in den Läden wieder finden.

SO WEIT DAS AUGE BLICKT: GETREIDEFELDER

Weizen, Roggen, Gerste und Hirse ernähren die Menschen seit Urzeiten. Spuren ihres Anbaus findet man im Nahen Osten bereits vor mehr als zehntausend Jahren. Weizen ist die älteste Getreidesorte überhaupt und nach dem Mais das meistangebaute Getreide der Welt. Insgesamt umfassen alle Weizenfelder der Welt eine Fläche, die zusammengefügt 53 Mal so gross ist wie die Schweiz. In den USA gibt es Weizenfelder, die so riesig sind, dass man sie nur vom Flugzeug aus überblicken kann.

EIN BROT WENIGER PRO QUADRATMETER

Besser gestellte Länder, welche sich professioneller Anbaumethoden bedienen können, ernten durchschnittlich 700 Gramm Korn pro Quadratmeter angebauten Weizens. Es werden Spitzenwerte von bis zu 1.1 Kilogramm pro Quadratmeter erreicht. Der Durchschnitt weltweit aber liegt bei nur 300 Gramm, das ist ein ganzes Brot weniger pro Quadratmeter und zeigt, wie viel weniger ein armer Bauer in Indien oder China erntet, der seine Felder von Hand bestellt.

ACHTUNG FALSCHSPIELER!

Die längliche, einem Getreidekorn ähnliche Form des Mutterkornpilzes, der sich unter die echten Getreidekörner mischt, nennt man Mutterkorn. Der Pilz befällt mit Vorliebe Weizen und Roggen, seltener auch Gerste und Hafer. Die *Sporen** des Pilzes gelangen im Frühjahr mit dem Wind in die Blüten des Getreides, wo sie die Samenentwicklung des Weizens verhindern und das Mutterkorn hervorbringen. Der Verzehr von Mutterkorn schafft je nach Dosierung sowohl Schmerzen als auch Schmerzenslinderung, 10 Gramm Mutterkorn sind jedoch tödlich. Überdosen verursachen massive Durchblutungsstörungen und Halluzinationen. In richtiger Dosierung aber regt es die *Wehen*** bei der Geburt an, stillt Blutungen und bekämpft Migräne. Im Mittelalter kam es häufig zur Vergiftung ganzer Landstriche. Die letzte Massenvergiftung führte 1926 in der Sowjetunion zum Tod von mehr als elftausend Menschen. Heute kommen Mutterkornvergiftungen dank moderner Ausleseverfahren kaum noch vor.

* *Sporen: Sporen sind Zellen, die zur Fortpflanzung dienen. Vor allem niedere Lebewesen wie Pilze, Algen, Moose und Bakterien bilden Sporen in grosser Zahl. Viele dieser Sporen sind sehr widerstandsfähig und können auch unter extremsten Bedingungen überleben.*

** *Wehen: Das Zusammenziehen der Gebärmutter der Frau bei der Geburt eines Kindes nennt man die Wehen.*

© 2007 VSA und NOSE AG Design Intelligence

DEM SCHIMMEL KEINE CHANCE GEBEN

Das Korn des Weizens ist erst lagerfähig, wenn es getrocknet worden ist. Lagert man feuchtes Korn ein, so bildet sich rasch Schimmel. Zu trockenes Korn hingegen ist ebenfalls schlecht verwertbar, da es beim Mahlen in der Mühle splittert. Deshalb muss das Getreide vor dem Mahlprozess meist angefeuchtet werden. Man schätzt, dass jährlich 180 bis 360 Millionen Tonnen Getreide wegen schlechter Lagerung und Befall durch Schädlinge verderben, in armen Ländern gar über 30 Prozent des Ernteertrags.

WEIZEN-LSD

Als der Chemiker Albert Hoffman am 16. April 1943 mit dem Fahrrad von der Arbeit nach Hause fuhr, überkam ihn ein Rausch. Er sah plötzlich die Dinge intensiver und alles um ihn schien sich zu bewegen und zu tanzen: Er hatte Halluzinationen. An diesem Tag entdeckte er die Droge LSD, was für Lysergsäurediethylamid steht. Während seiner Forschungsarbeit zum Mutterkorn (siehe oben), welches die Säure LSD enthält, hatte seine Haut die Substanz ins Blut absorbiert, so dass er die Wirkung der Droge zufällig am eigenen Leib erlebte. Heute ist ihr Konsum illegal.

WOHER WIR DAS ALLES WISSEN?

Viele kennen und benutzen das Online-Lexikon Wikipedia. Zu unzähligen Stichworten finden sich da Artikel. Die einen sind einfach und anschaulich, andere hingegen so detailliert und wissenschaftlich, dass die meisten Leserinnen und Leser nur schwer folgen können.

Auch wir haben für die Geschichten und Informationen dieses Themenblatts vor allem die Artikel von Wikipedia benutzt. Auf der rechten Seite sieht man, in welchen Kapiteln des Artikels wir auf spannende Themen gestossen sind und welche anderen interessanten Links zu dem Rohstoff in Wikipedia zu finden sind.

Wikipedia ist ein nützliches Lexikon, aber es gilt zu beachten: Dieses Lexikon wird von seinen Benutzern geschrieben und die Artikel sind so zuverlässig wie das Wissen der jeweiligen Autorinnen und Autoren. Man kann den Informationen nicht einfach blind vertrauen. Es lohnt sich, in den Artikeln auf den Knopf ‹Diskussion› zu drücken und zu sehen, ob der Text von anderen kompetenten Lesern in Frage gestellt wird und es ist unverzichtbar, die Informationen, die man übernimmt, anhand anderer Quellen zu überprüfen.

VERWENDETE WIKIPEDIA-LINKS ZUM STICHWORT WEIZEN:

ANBAU
BEDEUTUNG
DIE GRÖSSTEN WEIZENPRODUZENTEN
ARTEN
ACKERBAULICH WICHTIGE WEIZENARTEN
GESCHICHTE DER DOMESTIZIERUNG/ANBAUGEBIETE
ZUSAMMENSETZUNG

WEITERE HILFREICHE WIKIPEDIAARTIKEL:

REISKÄFER
THIAMIN
REISPAPIER
BERIBERI

Texte: LB

© 2007 VSA und NOSE AG Design Intelligence