

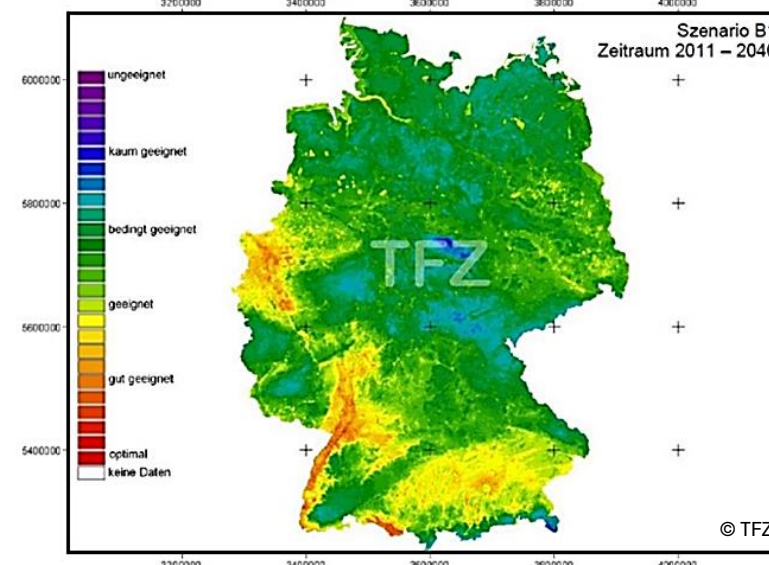
# Hirse: Die Zukunft aufs Korn genommen

Das ursprünglich aus der Mongolei und Afrika nach Europa gebrachte Getreide war Jahrtausende lang ein wichtiges Grundnahrungsmittel. In der frühen Neuzeit wurde die Hirse nach und nach von ertragreicheren Kulturen wie Mais und Kartoffeln verdrängt. Vom Nischenprodukt, das hauptsächlich durch Importe aus anderen Ländern bezogen wurde, gewinnt die Hirse allerdings wieder zunehmende Bedeutung. Das liegt zum einen am Maiswurzelbohrer, einem Schädling aus den USA, der den Wechsel der Maissaaten mit anderen Feldfrüchten notwendig machte. Außerdem ist Hirse ein besonders zukunftsfähiges Getreide. Sie ist deutlich resistenter gegenüber Dürre, Schädlingen und Krankheiten als andere Getreidearten. Zudem benötigt sie wenig Wasser, kaum oder keine Pestizide und Dünger und wächst auch auf weniger fruchtbaren Böden. Da die Anbauphase der Hirse nur 4-5 Monate dauert, kann sie auch unter schnell wechselnden Umweltbedingungen angebaut werden.



Durch hohe Werte an Vitaminen, Eisen, Magnesium, Calcium, Phosphor und Vitamin B ist die Hirse ein idealer Nährstofflieferant. Neben diesen Mineralstoffen enthält sie auch Kieselsäure, die unter anderem wichtig für Bindegewebe und Zähne ist, sowie viel Eiweiß. Noch dazu ist Hirse glutenfrei.

Anbaueignungskarte für Sorghumhirse in Deutschland unter Klimabedingungen im Zeitraum 2011 bis 2040



Besonders sonnige Gegenden, wie die Rheinebene, eignen sich für den Hirseanbau.

Schon seit dem Hochmittelalter war das Hirse(brot) wichtig in der Ernährung in Baden, es wird auch das „Korn der frühen Jahre“ genannt.“

Hr. Schmitt Urf Freiburg,  
(Interview mit Peter Volz,  
September 2023)

