

Rispenhirse (*Panicum miliaceum*)

Allgemeines

Der Ursprung der Rispenhirse liegt in Zentralasien. In Europa breitete sie sich als Nutzpflanze in vorrömischer Zeit aus. Weil sie sich zum Anbau mit den Methoden der modernen Landwirtschaft aber schlechter eignet, wurde sie vom Brotgetreide (Weizen und Roggen) verdrängt.



Bildquelle: Wikipedia

Anbau

Rispenhirse ist einjährig und sehr frostempfindlich. Sie sollte daher erst nach den Eisheiligen ab Mitte Mai (ins Freiland) und zwar im Abstand von 5 cm x 7 cm 1,5 – 2 cm tief gesät werden. Die Zeit vom Keimen der Pflanze bis zur Reife der Hirsekörner beträgt je nach Standort und Sorte 60 bis 90 Tage. Die Körner reifen ungleichmäßig ab. Daher sollte man die ganze Rispe mit Beginn der Reife ernten und im Lager nachreifen lassen.

Nutzung

Im Mittelalter wurde aus Hirse ausschließlich Brei zubereitet, da es keine kleberhaltigen Hirsesorten gab. Heute gibt es auch Sorten, die backfähiges Mehl liefern.

Süßer Hirsebrei: 6 Portionen: 1 L Milch, 150 g Hirse, 50 g Rosinen, 4EL Honig, 1 Prise Salz

Zubereitung: Die Milch mit Hirse und Rosinen aufkochen lassen und dann 20 Minuten leicht köcheln lassen. Zwischendurch rühren. Erst zum Schluss mit Honig, Vanillepulver und einer Prise Salz abschmecken.