



LU

Gewan entdecken

Geescht

Wëssenschaftlechen Numm: *Hordeum vulgare*

Famill: Süßgräser

Ubaufäch zu Lëtzebuerg (2020):

Wantergeescht	3 904 ha
Summergeescht	1 837 ha
Braugeescht	262 ha

D'Geescht gëtt 0,7-1,2 Meter héich a gëtt bei eis als Summer- a Wanterfruucht ugebaut. Dat bedeit d'Wantergeescht gëtt am fréien Hierscht geséint an d'Summergeescht am Fréijoer. Hei ass et esou dass d'Wantergeescht d'Keelt an de Frascht brauch fir sech richtig kënnen ze entwéckelen an ze wuessen. Fir d'Geescht ze erkenne muss ee kucken ob aus den Äre laang Hoer erauskommen, a wann se räif gëtt fänken d'Ären un sech ze neige bis se ganz no ënnen hänken. D'Geescht gëtt ganz vill als Fudder fir d'Déiere benotzt, ma nieft Happ a Waasser ass si d'Grondlag fir de Béier. Bei der Braugeescht geet et Haaptsächlech em d'Qualitéit an d'Inhaltsstoffer vun der Geescht. Et brauch een ongeféier 0,65 kg Geescht fir 1,5 Liter Béier. Also kann ee mat 1 Hektar, bei engem Duerchschnëttertrag vu 6.500 kg pro Hektar, ongeféier 15.000 Liter oder 1.893 Keschte Béier maachen.



FR

Gewan entdecken

Orge

Nom scientifique : *Hordeum vulgare*

Famille : Graminées

Superficie cultivée au Luxembourg (2020) :

Orge d'hiver	3 904 ha
Orge de printemps	1 837 ha
Qualité brassicole	262 ha

L'orge atteint une hauteur de 0,7 à 1,2 m et est semée comme une culture de printemps ou d'hiver (c'est-à-dire que l'orge d'hiver est semée au début de l'automne, l'orge de printemps au printemps). L'orge d'hiver a besoin du froid et du gel pour se développer correctement. Pour identifier l'orge, il faut vérifier si les épis portent de longs poils. Lorsque la récolte est mûre, les épis commencent à tomber pour finalement pendre. L'orge cultivée au Luxembourg est surtout utilisée comme fourrage pour les animaux. Une partie est cependant utilisée pour la fabrication de la bière, avec le houblon et l'eau. Seule l'orge de haute qualité peut être utilisée pour le brassage. Il faut environ 0,65 kg d'orge pour produire 1,5 litre de bière. En d'autres termes, un hectare d'orge peut, avec un rendement moyen de 6 500 kg par hectare, produire environ 15 000 litres, soit 1 893 caisses, de bière.



EN

Gewan entdecken

Barley

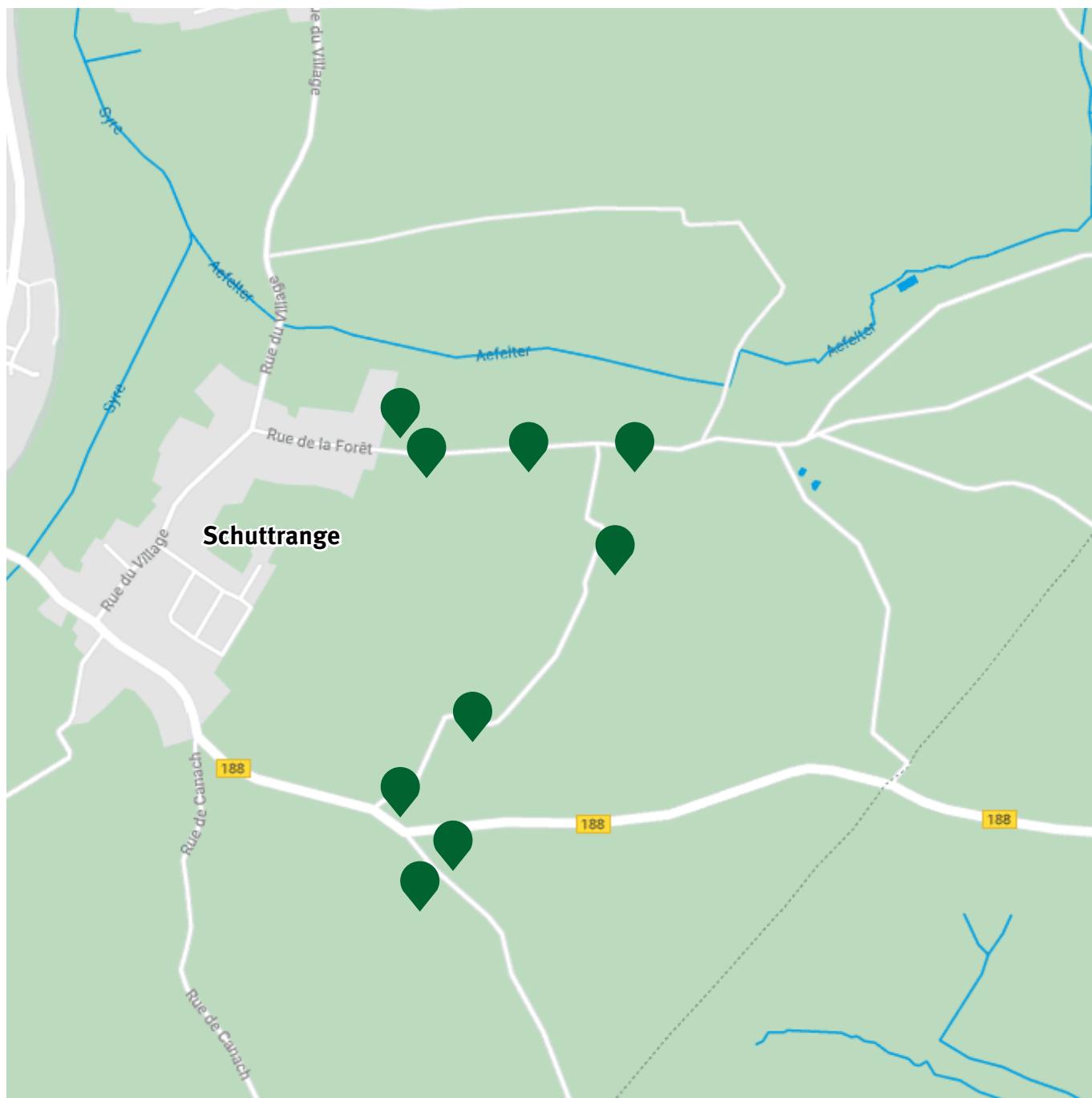
Scientific name: *Hordeum vulgare*

Family: Grasses

Area cultivated in Luxembourg (2020):

Winter barley	3 904 ha
Spring barley	1 837 ha
Brewing quality	262 ha

Barley grows to a height of 0.7-1.2 m and is sown as a spring or winter crop (meaning that winter barley is sown in the early autumn, spring barley in the spring). Winter barley needs the cold and the frost to develop properly. To identify barley, check whether the ears have long hairs growing out of them. When the crop is ripe, the ears start to droop until finally they hang down. Barley grown in Luxembourg is used mostly as animal fodder. Some of it, though, goes into beer-brewing, along with hops and water. Only high-quality barley can be used for brewing. It takes some 0.65 kg of barley to produce 1.5 litres of beer. In other words, 1 hectare of barley can, at an average yield of 6 500 kg per hectare, produce around 15 000 litres, or 1 893 crates, of beer.



Entdeckt méi Informatiounen iwwert Variatioune vu Recolten an iwwert d'Notze vun de Felder an eiser Rubrik "Gewan entdecken" op eiser Internetsäit www.schuttrange.lu. [\[Klickt hei\]](#)

Découvrez plus d'informations sur les différents types de culture et d'utilisation des champs dans notre rubrique « Gewan entdecken » sur notre site internet www.schuttrange.lu. [\[cliquez ici\]](#)

Discover more information on the various crop types and field uses on our website www.schuttrange.lu. [\[Click here\]](#)

Gewan entdecken

Eng Aktioun vun der Kommissioun fir Landwirtschaft,
Forstwirtschaft a ländlech Entwécklung vun der Schëtter
Gemeng, zesumme mat „Fro de Bauer“.

Une action de la Commission de l'Agriculture, de la Forêt et du
Développement Rural de la commune de Schuttrange, en
collaboration avec « Fro de Bauer ».

An action of the Commission for Agriculture, Forestry and Rural
Development of the Commune of Schuttrange,
in cooperation with “Fro de Bauer”.

