

Roggenbrot



Pumpernickel



3 Minuten Info

Roggen (Secale cereale)



Nutzung

Die Körner enthalten zu 54 % Kohlenhydrate, 9 % Eiweiße, 13 % Ballaststoffe und je 2 % Fette und Mineralien. Besonders wertvoll für die Ernährung ist der hohe Anteil an essenziellen Aminosäuren.

Verwendung findet der Roggen hauptsächlich als Brotgetreide. Roggenbrot trocknet nur langsam aus und ist deshalb als Vorratsbrot beliebt, z.B. als Schwarzbrot oder Pumpernickel.

Alle Roggenmehltypen besitzen einen hohen Ascheanteil (0,82 bis 1,80 %). Weiterhin lässt sich Roggenmalz für die Bierherstellung und als Süßungsmittel verwenden. Für den Einsatz in der Industrie wird Roggen kaum verwendet und auch als Futtergetreide für landwirtschaftliche Nutztiere findet er kaum Anwendung.

i.m.a - information.medien.agrar e.V.
www.ima-shop.de | www.ima-agrar.de

Mit freundlicher Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank

101-109



Bildnachweis: agrarfoto.com, FNL, i.m.a, istock (sinan-kocaslan, PaulCowan)

Roggen

(Secale cereale)

Segen und Fluch zugleich:

Während Roggen für viele

Menschen die Brotversorgung

sicherstellte, verursachte der

Mutterkornpilz, der bevorzugt

auf Roggenähren vorkommt,

früher massenhafte Vergiftungen

ganzer Dörfer und Städte.

Merkmale

Roggen gehört zu der Familie der Süßgräser (Poaceae). Dieses Ährengras wächst 1,5 bis 2 Meter hoch und wird in unseren Breiten einjährig kultiviert. Die Deckspelzen sind lang begrannt und die Blätter und Ähren sind blaugrün gefärbt.

information.
medien.agrar e.V.



3 Minuten Info

Roggen (*Secale cereale*)

links: Junge Roggenpflanzen
rechts: Roggenähren

Roggenfeld

Roggenkörner



Herkunft

Der Roggen stammt aus der Region des Schwarzen Meeres. Gezielt angebaut wird er seit etwa 4.000 v. Chr., jedoch blieb Roggen lange Zeit eine eher unbedeutende Feldfrucht und breitete sich als Unkraut nach Westen aus. Erst ab ca. 500 n. Chr. nahm der Anbauumfang in Mitteleuropa zu. Besonders auf ungünstigeren Standorten verdrängte er durch seine Robustheit die anderen Getreidearten. Während des 12. und 13. Jahrhunderts entwickelte sich der Roggen in vielen Gebieten Deutschlands zur Hauptbrotf Frucht. In einigen Regionen war es sogar verboten, ihn zu Bier zu gebrauen,

um die Brotversorgung sicherzustellen. Noch bis zum Zweiten Weltkrieg übertraf die Anbaufläche des Roggens die des Weizens.

Anbau

Roggen kann als Sommer- und Winterform angebaut werden, wobei Sommerroggen eine untergeordnete Rolle spielt. Die Ansprüche des Roggens sind sehr gering. Er wächst auch auf sandigen, trockenen und nährstoffarmen Böden. Der Roggen kommt mit wenig Wärme gut zurecht und ist bis -25°C winterfest. Die Aussaat erfolgt im frühen Herbst. Im Jahr 2023 wurde in Deutschland auf einer Fläche von rund 629.000 Hektar Roggen angebaut. Dies ent-

spricht einem Fünftel der Anbaufläche von Winterweizen. Im Frühjahr entwickelt sich die Pflanze schnell und kann früh geerntet werden. Daher ist Roggen in Gebieten mit trockenen Sommern sehr leistungsfähig.

Anbautechnisch bereitet der Roggen wenige Probleme. Neben seinen geringen Umweltansprüchen zeichnet er sich durch seine Unempfindlichkeit gegen Pilzkrankheiten und tierische Schädlinge aus. Somit ist der Aufwand an Pflanzenschutzmitteln ebenso wie der an Dünger gering. Weiterhin unterdrückt Roggen Beikräuter und -gräser besser als andere Getreidearten. Auf demselben Standort kann Roggen 10 bis

15 Jahre ohne Unterbrechung angebaut werden. Er wird im August mit dem Mähdrescher geerntet. In Deutschland findet die Produktion hauptsächlich in Brandenburg, Niedersachsen, Sachsen-Anhalt und Mecklenburg-Vorpommern statt. In günstigeren Lagen wird er von Weizen oder Gerste verdrängt. Roggen kann vom Mutterkornpilz befallen werden, der durch die Ausbildung brauner Fruchtkörper (Sklerotien) an der Ähre sichtbar wird. Vor allem im Mittelalter, aber auch noch im 19. Jahrhundert traten infolge von Verunreinigungen des Mehls mit Mutterkorn schwere Vergiftungskrankheiten auf.