



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 Pumpnickel.

Roggenmehltypen besitzen einen hohen Ascheanteil (0,82-1,80 %). Weiterhin lässt sich Roggenmalz für die Bierherstellung und als Süßungsmittel verwenden. Für den Einsatz in der Industrie wird Roggen kaum verwendet, nur gelegentlich wird er auch als Futtergetreide eingesetzt.

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). Er kann 1,5 bis 2 m hoch werden. Der Halm ist rundlich und von der Gesamterscheinung wirkt die Pflanze blau bis graugrün.



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 Hauptbrotfrucht. In einigen Regionen war es sogar verboten, ihn zu Bier zu verbrennen, 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. Mit wenig Wärme kommt der Roggen gut zurecht und ist bis $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ winterfest. Die Aussaat erfolgt im frühen Herbst. 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 10-15 Jahre ohne Unterbrechung angebaut werden. Er wird im August mit dem Mähdrescher geerntet. 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. In Europa liegen die Anbauschwerpunkte in den nordischen Ländern, in Polen und den Nachfolgestaaten der UdSSR. In Deutschland findet die Produktion hauptsächlich in Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Sachsen-Anhalt statt. In günstigeren Lagen wird er von Weizen oder Gerste verdrängt.