

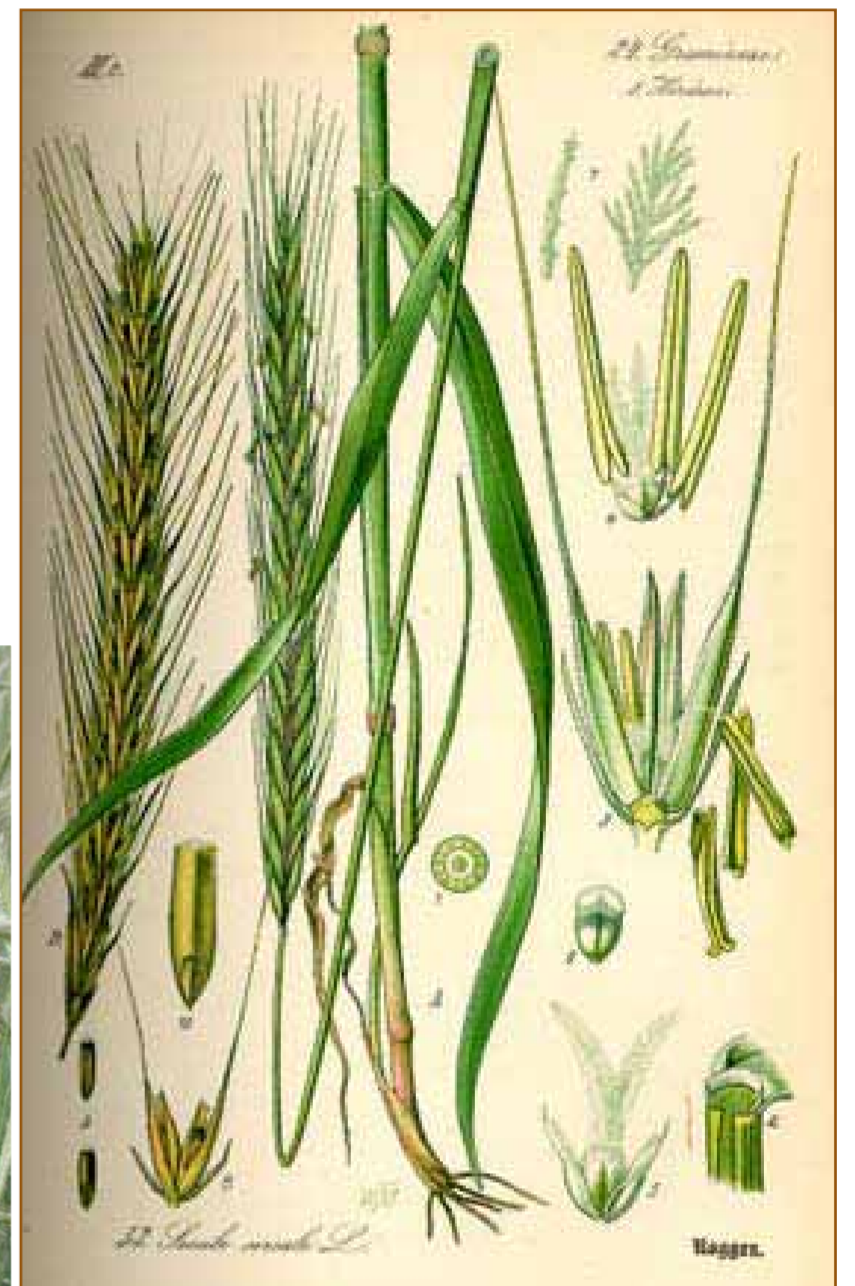
ROGGEN

(*Secale cereale*)

Sorten: Amilo, Danko

Es ist keines der klassischen Getreide der Antike. Man vermutet seinen Ursprung vor 2000 bis 3000 Jahren als „Unkraut“ in Weizenfeldern Kleinasiens, wo es im Mischanbau verbreitet wurde. Es gibt wie bei Weizen einen Sommer- und Winterroggen, wobei in Mitteleuropa fast ausschließlich Winterroggen angebaut wird.

Sommer- und Winterform unterscheiden sich durch ihren sogenannten Vernalisationsbedarf. Um von der vegetativen Wachstumsphase in die generative Phase zu gelangen ist ein Kältereiz (Dauer und Temperatur sind relevant) notwendig. Dies gilt für alle Sommer- und Wintergetreidearten.



Der Winterroggen am Neunerberg - im Jahresverlauf:

	Kreiselgrubber	Sämaschine	Hackstriegel		
					
Vorfrucht: Sommerweizen	Pflügen: September	Saatbettbereitung: September, kurz vor der Saat	Aussaat: Mitte September	Pfleßmaßnahmen: Striegeln ab 3. Blattstadium	Ernte: Ende Juli bis Anfang August

In den folgenden Bereichen findet Roggen Verwendung:

- Backwaren
- Alkoholherstellung
- Brauerei
- Futtergetreide

Inhaltsstoffe Roggen:

65 % Kohlenhydrate
9,5 % Ballaststoffe
12 % Eiweiß
2,5 % Fett