

Roggen



Roggen ist für viele Menschen ein Segen indem er die Brotversorgung zum größten Teil sicherstellt. Er gehört zu der Familie der Süßgräser und wird 1,5 bis 2 Meter hoch. Die Deckspelzen sind lang begrannt und die Blätter und Ährchen sind blaugrün gefärbt. Roggen ist ein Fremdbefruchter. Zur Blütezeit ziehen dichte Pollenschwaden über das Feld und es entwickeln sich Pflanzen mit verschiedenen Erbanlagen, dadurch sehen die Felder uneinheitlich aus.

Seine geringes Wärmebedürfnis, seine hohe Winterfestigkeit und seine relativ bescheidenen Bodenansprüche ermöglichen es auch auf leichten Sandböden und in Bergregionen noch angemessene Erträge zu liefern. Neben seinen geringen Umweltansprüchen zeichnet er sich auch durch eine relative Unempfindlichkeit gegen Pilzkrankheiten und tierische Schädlinge aus. Somit kann auch der Aufwand an Pflanzenschutzmitteln und Düngern geringer als bei Weizen sein. Dennoch kann Roggen vom sehr giftigen Mutterkornpilz befallen werden. Roggen ist sehr gut selbstverträglich und kann daher mehrere Jahre auf dem selben Feld angebaut werden.



Roggen



Roggenfeld

Besonders wertvoll für die Ernährung ist der hohe Anteil von Aminosäuren im Roggen. Verwendet wird der Roggen vor allem als Brotgetreide, z.B. als Schwarzbrot oder Pumpernickel. Außerdem lässt sich Roggenmalz für die Bierherstellung und als Süßungsmittel verwenden. In anderen Teilen der Industrie oder als Futtermittel für Nutztiere findet es auch Verwendung. Wie Gerste wird er derzeit auch zur Herstellung von Bioethanol verwendet.