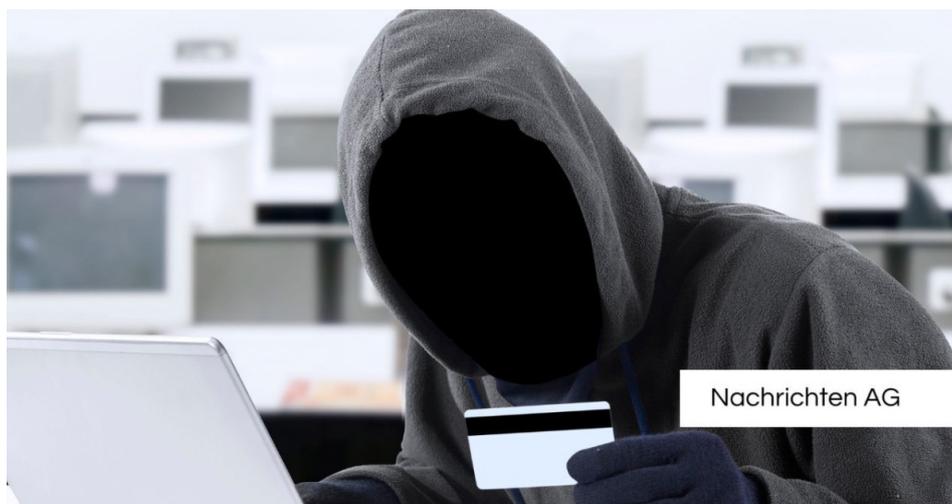


## Roggen: Vom Unkraut zur Superpflanze - Neue Forschungsergebnisse!

Erfahren Sie alles über die aktuelle Forschung zur Kultivierung von Roggen an der Uni Kiel und seine historische Bedeutung.



**Kiel, Deutschland** - Roggen (*Secale*) ist nicht nur eine bedeutende Getreideart, sondern auch eine der ältesten Kulturpflanzen, die erst vor etwa 2000 Jahren zur menschlichen Ernährung kultiviert wurde. Während Weizen und Gerste bereits seit der Jungsteinzeit in Mitteleuropa angebaut werden, galt Roggen lange Zeit als Unkraut, bis er schließlich als wertvolle Nutzpflanze erkannt wurde. Dies belegt ein aktuelles Forschungsteam der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (CAU), das neue Ergebnisse zur frühen Kultivierung von Roggen präsentiert. Ihre Studie zeigt, dass Roggen nicht nur auf armen Böden, sondern häufig auf gut gedüngten Feldern angebaut wurde, was seine Dominanz als Hauptnahrungsmittel in Mitteleuropa unterstützt hat. Die Forschung nutzte moderne Analysemethoden, die verkohlte Roggenkörner aus archäologischen Grabungen in Niedersachsen und Brandenburg

untersuchten.

Das Forschungsteam identifizierte stabile Isotope von Stickstoff, Kohlenstoff und Schwefel in den Roggenkörnern, um Düngemethoden und Ernteerträge zu analysieren. Einzelne Ergebnisse deuten darauf hin, dass auch Torf als Dünger verwendet wurde. Besonders die Ernteerträge hingen stark von der Wasserversorgung ab, wobei die höchsten Erträge an der Nordseeküste erzielt wurden. Diese Ergebnisse helfen, die soziale Rolle des Roggens in der Geschichte neu zu bewerten, indem sie aufzeigen, dass der Anbau von Roggen eng mit der Viehzucht verbunden war.

## **Roggen in der heutigen Landwirtschaft**

Im Jahr 2019 betrug die Anbaufläche von Roggen in Deutschland knapp 75.000 Hektar, was ihn nach Weizen zur wichtigsten Getreidekultur im ökologischen Landbau macht. Roggen ist für den Anbau auf schwächeren Standorten besonders geeignet und spielt eine wichtige Rolle in den Fruchtfolgen des ökologischen Anbaus. Diese genügsame Getreideart kommt mit sandigen, kalten oder höhergelegenen Standorten gut zurecht und ist weniger anfällig für Krankheiten und Schädlinge als andere Getreidearten.

Die Qualitätsansprüche für Backroggen sind beträchtlich. Dazu gehören eine Fallzahl von über 120 und eine Verkleisterungstemperatur von über 63 Grad. Roggen hat auch einen hohen Futterwert für Rinder und Schweine, der bis zu 50 Prozent der Ration ausmachen kann, doch die Vermarktung als Futterroggen bleibt aufgrund geringerer Erlöse begrenzt.

## **Anbautechniken und Nährwerte von Roggen**

Ein effektives Anbausystem inkludiert die Beachtung von Saatterminen und Saatmengen, die je nach Standort variieren. Bei leichten Böden liegt der Zeitraum von 15. September bis 5. Oktober, während bei mittleren Böden die Aussaat zwischen 20.

September und 10. Oktober empfohlen wird. Im Hinblick auf die Pflege des Roggenanbaus ist es wichtig, die Unkrautbekämpfung zu optimieren und eine geeignete Saattiefe von 1 bis 3 cm zu wählen. Roggen ist winterhart und kann Temperaturen bis zu -25 °C standhalten.

In kulinarischer Hinsicht bietet Roggen eine Vielzahl von Vorteilen. Roggenmehl wird hauptsächlich für die Herstellung traditioneller Brotvarianten, wie Sauerteigbrot, verwendet. Nährwerte pro 100 g Roggen sind beeindruckend: 294 kcal, 1,7 g Fett, 8,9 g Protein sowie 13,5 g Ballaststoffe. Darüber hinaus ist Roggen reich an essentiellen Aminosäuren und Vitaminen, was ihn zu einem geschätzten Lebensmittel macht.

Die aktuellen Erkenntnisse und die Bedeutung von Roggen sowohl in der Geschichte als auch in der modernen Landwirtschaft zeigen, dass diese alte Kulturpflanze eine Renaissance erlebt und einen festen Platz in der deutschen Ernährung belegt. Die Verbindung zwischen der historischen Anbautechnik und der heutigen Nutzung verdeutlicht die Anpassungsfähigkeit und die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten von Roggen.

Die umfassende Forschung zu Roggen ist nicht nur akademisch bedeutend, sondern hat auch praktische Auswirkungen auf die ökologische Landwirtschaft und die Nahrungsmittelproduktion. Für den interessierten Leser stehen weitere Informationen in verschiedenen Artikeln zur Verfügung. Weitere Details zur historischen und modernen Bedeutung von Roggen bietet die Christian-Albrechts-Universität zu Kiel auf ihrer Webseite, während der ökologische Anbau und die Fruchtfolgen auf der Plattform **Ökolandbau** erklärt werden. Auch das Grüne Archiv enthält umfassende Analyse und Informationen zum Anbau und den Nährwerten von Roggen unter **Grünes Archiv**.

<b>Ort</b>	Kiel, Deutschland
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.uni-kiel.de">www.uni-kiel.de</a></li><li>• <a href="http://www.oekolandbau.de">www.oekolandbau.de</a></li><li>• <a href="http://www.gruenes-archiv.de">www.gruenes-archiv.de</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**