



## Norddeutscher Champagnerroggen

Der Champagnerroggen wurde ursprünglich im frühen 19. Jahrhundert aus der Champagne Frankreichs eingeführt und war eine der verbreitetsten Winterroggensorten Deutschlands. Von dem Züchter Adolf Jäger, aus Könkendorf/Mark schon vor 1900 gezüchtet, war er bis Anfang der 60er Jahre noch im Anbau. Anschließend war die Sorte einige Jahrzehnte in einer Gendatenbank verschwunden. Ab und zu säten Mitarbeiter der Gendatenbank ihn auf kleinen Flächen aus, um zu kontrollieren, ob er noch keimfähig ist und welche Eigenschaften er besitzt. Anfang der 90er wurde der Champagnerroggen dann vom Greiffenberger „Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen“ (VERN) wiederentdeckt und aus Gendatenbankbeständen rekultiviert. Heute gibt es wieder einige Landwirte in Brandenburg und darüber hinaus, die diese Sorte anbauen.

### Beschreibung:

Der Champagnerroggen ist eine Roggensorte aus der Gattung *Secale cereale*. Diese alte Getreidesorte kann bis zu zwei Meter hoch werden. Der Champagnerroggen besitzt eine dicke, kompakte, mittellange Ähre, die mit vollen, länglichen Körnern gut besetzt ist.

### Nutzung:

Der Champagnerroggen weist gegenüber modernen Zuchtsorten eine gute Qualität mit besonderen Inhaltsstoffen auf und ist gut zum Backen geeignet. Champagnerroggen ermöglicht dadurch z.B. die Herstellung eines ursprünglichen regionalen Brotes, dessen Geschmack roggentypisch und trotzdem mild ist.