



## Champagnerroggen – Alte Sorte für mehr Vielfalt

- Champagnerroggen wurde im frühen 19. Jhd. aus der Region Champagne aus Frankreich eingeführt und zählt zu den alten Sorten.
- Anfang des 20. Jahrhunderts war er noch eine der am meisten angebauten Roggensorten Deutschlands.
- Champagnerroggen wurde durch Hybridsorten verdrängt, da sie ertragreicher sind.
- Standortansprüche: anspruchslosigkeit an Boden und Klima, hohe Trockenheitstoleranz
- Wuchshöhe: bis zu 2 Meter

### Verwendung

- Kleine Bäckereien verarbeiten Champagnerroggen zu Brot. Er besitzt einen ganz eigenen, milden Roggengeschmack.
- Dachdecker nutzen das Langstroh zum Eindecken von Reet-Dächern.

### Biodiversität

- Champagnerroggen bedarf keiner Unkrautregulierung und wenig bis gar keiner Düngung. Sein Anbau fördert das Wachstum gefährdeter und seltener Ackerwildkräuter, die nährstoffarm am besten gedeihen.
- Seine Bestände bieten mehr Nischen für eine höhere Zahl von Ackerwildkräutern als konventionelle Getreidesorten.
- Die höhere Pflanzenvielfalt und das höhere Blühangebot fördern Insekten.
- Champagnerroggen weist eine höhere phänotypische und genetische Diversität im Vergleich zu konventionellen Getreidesorten auf.

Ein Projekt der

Gefördert durch

