

Alte Sorten als Kulturerbe Erhaltung durch Nutzung



Jaeger's Norddeutscher Champagner-Roggen – Eine Erfolgsgeschichte

Kurze Geschichte des Champagnerroggens

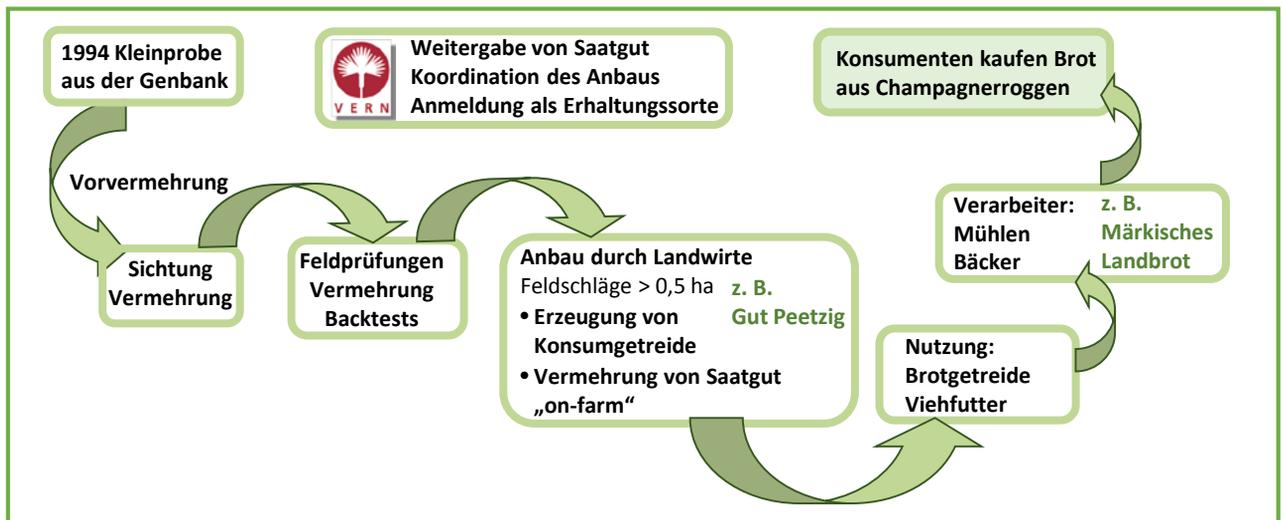
- um 1850 sehr ertragsfähige Herkunft aus der Champagne (Frankreich)
- Züchter Adolf Jäger aus Könkendorf entwickelte daraus die Sorte „Jaegers Norddeutscher Champagnerroggen“
- 1898 in den ersten Sortenversuchen der DLG positiv bewertet
- 1907 als Nr. 24 in das Hochzuchtregister der DLG eingetragen
- Um 1900 eine der häufigsten Winterroggensorten in der Mark Brandenburg
- Erlöschen des Anbaus in den 1960er Jahren
- Ende des Sortenschutzes 1965
- Konservierung als Samenmuster im Kühllager der Genbank



Historische Schutzmarke

Eigenschaften des Champagnerroggens

- Tolerant gegen Kälte und Trockenheit
- Angepasst an leichte Böden
- Gleichrangig mit modernen Sorten bei Ackerzahlen von 15-30
- Hochwüchsig (bis 2m)
- Gute Backeigenschaften



Viele Akteure ermöglichen die Rückkehr des Champagnerroggens in die Nutzung

Zur Erhaltung durch Nutzung braucht man

- Engagierte Landwirte, die Champagnerroggen anbauen
- Engagierte Landwirte, die das Saatgut erzeugen und bereitstellen
- Eine Verwertungskette
 - Im Betrieb selbst, z. B. als Futtergetreide
 - Mühlen und Bäcker, die Champagnerroggen verarbeiten
 - Händler, die die Produkte vermarkten
 - Viele Kunden, die Champagnerroggenbrot kaufen

Der VERN e.V.

- Vermehrt Saatgutproben aus der Genbank
- Unterstützt Landwirte bei Nutzung des Förderprogramms KULAP in Brandenburg
- Berät Landwirte und Verarbeiter
- Wirkt mit bei Landessortenversuchen
- Stellte 2012 Antrag auf Zulassung des Champagnerroggens als Erhaltungssorte
 - Zulassung durch das Bundessortenamt am 12. März 2013 (Kenn-Nr. RW 1149)