

# Roggen



Roggen wird als Sommer- oder Winterform kultiviert, allerdings ist Winterroggen aufgrund seiner höheren Erträge gebräuchlicher. Er wird genutzt als: Nahrungs-, Genuss-, Futtermittel und nachwachsender Rohstoff.

## Wusstest Du, dass...



... der Flächenanteil von Niederösterreich an der Roggenanbaufläche bei rund 70 % liegt?

## Was wird aus mir?



Mehl für Backwaren, Schrot für Pumpernickel und Grieß für Teigwaren  
Bier, Wodka und Whiskey werden aus Roggenmaische hergestellt, Bioethanol, Biogas, Dämmstoffe, Futtermittel

### Faktencheck:

Mit wenig Wärme kommt der Roggen gut zurecht und ist bis -25 °C winterfest.  
Roggenbrot trocknet nur langsam aus und ist deshalb als Vorratsbrot beliebt, z.B. als Schwarzbrot oder Pumpernickel.

### Interessant!

Roggen ist die robusteste Getreideart. Sie lässt sich in Höhen bis zu 2.000 Meter anbauen!  
Für ein reines Roggenbrot wird die Fläche von 1 - 2 m<sup>2</sup> benötigt.

### Pflegemaßnahmen

Monate

7

8

9

10

11

12

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

Anbau

Ernte



Stark und kräftig, nicht nur als Whiskey.

Scanne mich um mehr zu erfahren



Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

BILDUNGSCLUSTER  
**DIALQG**  
MIT DER GESELLSCHAFT

Ländliches  
Fortbildungsinstitut  
**LFI** **lk**