



Unsere Vielfaltsprodukte:

***Aus Liebe zur Vielfalt.
Aus Freude am Genuss.***



Champagner-Roggen

Geschichte

In den 1960er Jahren geriet der ursprünglich aus Frankreich stammende Champagner-Roggen in Norddeutschland in Vergessenheit. Er wurde in den letzten Jahren in der sächsischen Oberlausitz wiederentdeckt und angebaut. Die alte Sorte ist ideal an die kargen Sandböden der Region angepasst und liefert selbst bei Trockenheit stabile Erträge - ganz ohne viel Düngung oder Pflanzenschutzmittel. Die besondere Bekömmlichkeit, der gute Geschmack und die sehr lange Frische der daraus gebackenen Brote sind bereits berühmt.

Beschreibung

Die bis zu zwei Meter hohen Pflanzen sind anspruchslos und bilden kräftige Wurzeln. Ihre größeren, grün-beigen Körner schmecken mild und eignen sich hervorragend für Roggenbrot und Brötchen.

Und sonst noch?

Brot und Brötchen vom Champagner-Roggen gibt es bei lokalen Bäckereien und auch online zu erwerben.



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

