



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Mecklenburger Marienroggen

„Verträgt auch eine steife Brise“

Arche Passagier seit 2024

Unterstützt von Slow Food Berlin und Mecklenburger Seenplatte

Beschreibung des Passagiers

Der Mecklenburger Marienroggen (*Secale cereale* L.), ist eine alte regionale Roggensorte. Bereits vor 1900 züchtete Professor Heinrich, der im 19. Jahrhundert an der landwirtschaftlichen Hochschule in Rostock tätig war, den nach ihm benannten Professor-Heinrich-Roggen aus skandinavischer Herkunft. Aus dieser Population wurde der Marienroggen selektiert und züchterisch bearbeitet, die Sortenzulassung wurde 1920 dem Mecklenburger Züchter Wilhelm Brandt, Toitenwinkel bei Rostock erteilt. Daneben hat auch die Firma Otto Breustedt einen „Breustedts neuer Professor Heinrich Roggen“ entwickelt, der dem Marienroggen sehr nahe kommen dürfte, leider ist davon kein Material in der Genbank erhalten. 1945 wurde „Brandts Marienroggen“ in „Mecklenburger Marienroggen“ umbenannt und als solcher in der Sortenliste der DDR noch bis 1961 geführt.

Gefährdung des Passagiers

In der Zeit nach dem 2. Weltkrieg gewannen ertragreichere Sorten an Bedeutung, um die Nahrungsmittelknappheit zu bekämpfen. In den sechziger Jahren war der Marienroggen von den Feldern verschwunden und wurde erst in den 1990er Jahren vom VERN e.V. (Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen) aus einem Saatgutmuster der Genbank Gatersleben wieder angebaut. Die Anbaufläche für kommerzielle Verwertung beträgt ca. 20 ha. Die Sorte wird in der Roten Liste geführt und ist vom VERN e.V. als Erhaltungssorte registriert. Letzterer organisiert die Erhaltungszucht der Sorte, derzeit bei der Landwirte GmbH Gräbendorf, die über ausreichend Ackerfläche zum Sortenerhalt verfügen.

Vermarktung des Passagiers

Seit 2023 wird eine Zusammenarbeit der Störtebeker Brennerei GmbH auf Rügen, mit dem ökologisch wirtschaftenden Betrieb Hartmann in Wustrow/Darß erprobt. Die erste Ernte ist derzeit in der Mälzerei (via Störtebeker Brauerei) und soll im ersten Quartal 2024 zu einem Whisky gebrannt werden, eine Fassprobe wird im Lauf des Jahres 2026

Aufschluss über das Geschmacksprofil und die weiteren Vermarktungsmöglichkeiten geben.

Bereits seit 2020 arbeiten der VERN e.V. und die Mecklenburger Backstuben GmbH in Waren/Müritz zusammen an der Vermarktung des Mecklenburger Marienroggens. In 2021 und 2022 wurden erstmalig aus Marienroggen gefertigte Brote und Backwaren in den Verkaufsstellen über nahezu ganz Mecklenburg angeboten. Das Korn wird regional in der Mecklenburger Seenplatte auf dem ökologisch wirtschaftenden Gut Ahrensberg in Wessenberg angebaut. Die Vermahlung erfolgt bei der Rätzemühle in Spittwitz. Brote und weitere Backwaren aus Marienroggen werden in konsequenter Sauerteigführung in der eigenen Forschungsabteilung der Mecklenburger Backstuben GmbH entwickelt und erprobt. Da der Marienroggen etwas feinkörniger als üblich ist, besitzt er dadurch mehr wertvolle Inhalts- und Ballaststoffe. Teig aus Marienroggen ist nur begrenzt maschinenfähig, von Bäckern erfordert er handwerkliches Geschick und die Anpassung der Verarbeitungsprozesse. Dies bedeutet auch, dass kulturell bedeutsames, traditionelles Handwerk praktiziert wird und dadurch auch erhalten bleibt. Das Brot wird geprägt von den milden Aromen des Natursauerteigs, und beschert ein einzigartiges und facettenreiches Geschmackserlebnis.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Angebaut wurde diese Winterform in Nord- und Mitteldeutschland, insbesondere in Pommern, Mecklenburg und Holstein. Der Marienroggen ist mittelspät und wird mit ca. 1,60 m weniger hoch als Champagnerroggen, das Stroh ist kürzer und vergleichsweise standfest. Die dichte, etwas fischgrätfförmige Ähre hat lange bräunliche Grannen und ein graugrünes kleines Korn, das Tausendkorngewicht liegt unter 30g.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Mecklenburger Marienroggen gedeiht auf weniger guten, leichteren Böden und besitzt eine sehr gute Standfestigkeit, daher seine besondere Eignung für windige und maritime Standorte.

Trotz der Wuchshöhe stabil bei Wind und Wetter, reguliert der Marienroggen Beikräuter und Wildgräser ohne sie zu unterdrücken. Auch bei reduziertem Pollenflug in der Blüte zeigt der Marienroggen eine gute Mutterkornabwehr. Auf Herbizide und Halmverkürzer kann verzichtet werden. Das schützt Ackerwildkräuter und begünstigt Insekten und Feldvögel, ein wichtiger Beitrag zur Artenvielfalt in der Agrarlandschaft.

Der hochwüchsige Roggen unterscheidet sich deutlich in Farbe und Erscheinung von den heute angebauten, modernen Sorten, sein Ertrag liegt mit durchschnittlich 2,5 t/ha bei der Hälfte des konventionellen Anbaus züchterisch bearbeiteter Populationssorten. Bereits zur Zeit der Zulassung war der Marienroggen nicht unter den Top 15 nach Anbaufläche, da der „Petkuser“ wegen seines deutlich höheren Ertrags dominierte.

Im Jahr 2023 zeigten sich je nach Wasserversorgung, extreme Ernte und Qualitätsunterschiede auf kleinem Raum, die auch den Marienroggen betrafen.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/mecklenburger-marienroggen

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de