



# Champagner roggen

## URSPRUNG

---

- Anfang 19. Jahrhundert erstmals in Norddeutschland angebaut
- Mitte 19Jhd von Adolf Jäger gezüchtet

## SYSTEMATIK

---

- Ordnung: Süßgrasartige
- Familie: Süßgräser
- Gattung: Roggen
- Art: Champagnerroggen
- Abstammung Französischer Champagnerroggen

## BESONDERHEITEN

---

- gut geeignet für Brote

## AUSSEHEN

---

- Winterroggen, sehr robust gegen Trockenheit
- hochwüchsig
- vierstockige, mitteldichtepralle Ähre
- verschiedenfarbiges, oft gelbgrünes Korn

## WISSENSWERTES

---

- Name von Ursprung in der Französischen Provinz Champagne
- sehr winter- und lagerfest
- trockenheitsverträglich & anspruchslos
- frühreif
- in der DDR bis 60er Jahre noch angebaut

## VERWENDUNG

---

- Brote und Gebäck
- gute Backqualität
- Wodka

## GESCHMACK

---

- Fein-mild aromatischer Geschmack