

Abschlussbericht

Wiedereinführung des Tauernroggens im Ennstal
Reintroduction of secale cereale

Projektleiter: Dr. Wilhelm GRAISS
Berichtverfasser: Dr. Wilhelm GRAISS
und Dr. Bernhard Krautzer

Lehr- und Forschungszentrum für Landwirtschaft
Raumberg-Gumpenstein



lfz
raumberg
gumpenstein

Lehr- und Forschungszentrum
Landwirtschaft
www.raumberg-gumpenstein.at

Einleitung/Versuchsfrage

Lungauer Tauernroggen war die wichtigste Sorte des Ennstales bis in die Sechzigerjahre des vorigen Jahrhunderts. In Genbanken ist diese Sorte nach wie vor erhalten. Eines der wichtigen traditionellen Produkte des Ennstales, die sogenannten "Ennstaler Steirerkrapfen" wurde aus diesem Roggenmehl hergestellt. In der Zwischenzeit wird nur mehr in Großmühlen vermahlendes Mehl von modernen Roggensorten, die in anderen Regionen produziert werden, verwendet.

Alte Bäuerinnen vermissen das alte Mehl, aus dem schmackhaftere, bessere Produkte hergestellt werden konnten. In einem Versuch soll Tauernroggen aus der Genbank produziert und in Zusammenarbeit mit Bäuerinnen verifiziert werden, ob Mehl dieser Sorte die gewünschten Qualitätsverbesserungen bringt. Eine großflächige Wiederaufnahme der Vermehrung dieser Sorte im Ennstal könnte daraus resultieren.



Abbildung 1: "Ennstaler Steirerkrapfen" hergestellt aus Roggenmehl“

Material und Methodik

Anlage und Durchführung der Versuche

Es wurden seit dem Jahr 2005 jedes Jahr Vermehrungsflächen von *Secela cereale*, Landsorte Lungauer Tauernroggen angelegt. Das Saatgut stammt aus der Genbank der Bundesanstalt für Agrarbiologie in Linz. Die Fläche der Anlage nahm beginnend mit dem Jahr 2005 von 233,5 m² bis auf 3300 m² zu. Die Aussaatstärke lag bei 100kg/ha und der Reihenabstand betrug 14 cm.

Die Anlagen befanden sich 2005 und 2006 in Gumpenstein auf den Schlägen GUM-G5 und GUM-XII/13-14. Im Jahr 2007 wurde die Anlage auf die Außenstelle Piber verlegt.

Kurzbeschreibung der Versuche

Versuchscode	Versuchsname	Anlage-datum	Enddatum	Schlagbezeichnung	Bemerkung
ZU-371	Secale cereale	28.09.2005	30.08.2006	GUM-G5	Vermehrung des Tauernroggens
ZU-419	Secale cereale	17.10.2006	01.09.2007	GUM-XII/13-14	Vermehrung des Tauernroggens
ZU-441	Secale cereale	14.09.2007		PIB-X	Vermehrung des Tauernroggens

Beschreibung des Versuchsdetails

Versuchscode	Variante	Anlage-jahr	Artkürzel	Lagernr.	Parzellenlänge m	Parzellenbreite m	Parzellenfläche m ²	Saatstärke in kg/ha	Reihenabstand in cm
ZU-371	1	2005	Secacere	10148	25,3	9,23	233,5	100	14
ZU-419	1	2006	Secacere	10275	24,5	26,5	649,3	100	14
ZU-441	1	2007	Secacere	10404	100	33	3300,0	100	



Abbildung 2: Übersicht über die Vermehrungsfläche in Gumpenstein im Jahr 2007

Datenerfassung

Neben der Düngung und Spritzung des Bestandes wurde das Saatgut im Juli des ersten Folgejahres geerntet. Das Saatgut wurde gereinigt, die Keimfähigkeit, die Reinheit und das Tausendkorngewicht wurden untersucht und danach wurde das geerntete Material im Lager der Abteilung Vegetationsmanagement in Gumpenstein bei einer Temperatur von 3,5 °C und einer relativen Feuchtigkeit von 50% eingelagert.

Auswertung und Interpretation

Das Saatgut von 2,8 kg, Erntejahr 1998, aus der Genbank des Bundesamtes für Agrarbiologie in Linz wurde im Herbst 2005 auf einer kleinen Fläche in Gumpenstein angelegt. Dabei zeigte sich bald, dass die Landsorte Tauernroggen eine beachtliche Höhe erreichen würde und deshalb wurde ein Halmverkürzer (Stabilan) zur Anwendung gebracht. Zur Ernte kam im Sommer 2006 ca. 47 kg bereinigtes Saatgut. Dieses geerntete Saatgut wurde wiederum in Gumpenstein auf einer anderen größeren Parzelle (Schlag) im Herbst 2006 angelegt und kam im Sommer 2007 zur Ernte. Der bereinigte Ertrag lag bei 132,6 kg Saatgut. Von diesem Saatgut wurde nun im Herbst 2007 eine Fläche auf der Außenstelle Piber mit 3300m² bestellt und wird im Sommer 2008 zur Ernte kommen.

Lager-nummer	Art	Landsorte	Herkunft	Bemerkung
10148	Secale cereale	Lungauer Tauernroggen	Bundesamt für Agrarbiologie, Referat Genbank	BVAL 113005 Harvested 1998
10275	Secale cereale	Lungauer Tauernroggen	Vermehrung des Tauernroggens	starke Lagerung nach Hagel
10404	Secale cereale	Lungauer Tauernroggen	Vermehrung des Tauernroggens	.

Lager-nummer	Art	Erntedatum	Einlagerungs-gewicht in g	Ortsangabe	Versuch-kennung	Ernte-flaeche m ²	Prüf-nummer
10148	Secale cereale	01.08.1998	2800				
10275	Secale cereale	28.07.2006	46791	GUM-G5	ZU-371	233,5	
10404	Secale cereale	27.07.2007	132624	GUM-XII/13-14	ZU-419	649,2	1102

Das Saatgut der Ernte 2007 wurde im September 2007 einer internen Qualitätsuntersuchung in der Abteilung Vegetationsmanagement unterzogen und weist eine technische Reinheit von 98 % auf. Das Tausendkorngewicht liegt bei 30,168 g. Die Keimfähigkeit des untersuchten Saatgutes lag bei 99 % (*Abbildung 3*). Das Saatgut wird nun im Saatgutlager der Abteilung Vegetationsmanagement gelagert, damit die hohe Qualität erhalten bleibt.

Mit dem Saatgut der Ernte 2008 wird hoffentlich genügend Saatgut bzw. Getreide vorhanden sein, um die ersten Mahlversuche durchzuführen und die Qualität für die Produktion des „Ennstaler Steirerkrapfen“ zu testen.

Höhere Bundeslehr und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein

A-8952 Irdning, Altdrning 11

Untersuchungsbericht

Tel: 03682/22451/345

Prüfnummer 1102	Wiederholungsnr: 1	Erntedatum 27.07.2007	Eingangsdatum 01.08.2007	Untersuch.dat. 04.09.2007	letzte Zählung 17.09.2007
Roggen		Lagernr: 10404		Nachkontrolle:	
Secale cereale		Bemerkung:			

Generation V4	Stamm .	Qualität 1	Sorte Lungauer Tauernroggen
Materialkennung Versuch	Versuchsnummer ZU-419	Ortsangabe GUM-XII/13-14	Zusatz Vermehrung des Tauernroggens

Probengröße in g 500	Fremdsamen in g	Fremdsamen in %:	Technische Reinheit in % 98
	Spreu in g: 0,067	Spreu in %: 0,01	Berechnete Reinheit in %

Art der Verunreinigung	Gewicht in g	Stück/Anzahl
keine		

Tausendkorngew. in g 30,168	Mehrspez in Gewichtsprozent 0			
Mittelwert gekeimt 99	Mindestkeimfähigke 85	Substrat Keimschale mit Filterpa	Temperatur 20°C	Ausnahme
normale Samen 99	harte Samen 1	Nicht gekeimt	Abnorm gekeimt	Tot / Verpilzt 1

Abbildung 3: Untersuchungsbericht des Saatgutes der Ernte 2007, Versuchscode ZU-419, Schlag GUM-XII/13-14

Ausblick

Es wurde mittlerweile ein EU-Projekt eingereicht, um diese wissenschaftliche Tätigkeit in einen größeren Rahmen zu stellen und mit anderen Institutionen Erfahrungen auszutauschen. Daneben wurde auch Kontakt mit Bauern aus dem Lungau aufgenommen, die auch einen Tauernroggen produzieren.

Weiterführende Literatur

STOCKHAMMER, W., 2007: Eine Dokumentation zur Geschichte des Lungauer Tauernroggens und zu seiner züchterischen Bearbeitung bis zum Jahr 1975, Regio Market Lebensraum Lungau, Vortrag Dr. Stockhammer, 28 S.

Zusammenfassung

In der Region Ennstal (Obersteiermark) ist der Roggen-Krapfen ein traditionelles Gericht, der in früherer Zeit aus der alten Landsorte „Tauernroggen“ hergestellt wurde. Dieses Gericht, wird behauptet, hatte früher einen besseren Geschmack als heute, mit der Zubereitung mit dem heute verfügbaren Mehl.

Die Wiederbelebung dieser traditionellen Roggenproduktion und weiters die Vermahlung in restaurierten Mühlen vor Ort ist das Ziel eines wissenschaftlichen Projektes am Lehr- und Forschungszentrum Raumberg-Gumpenstein.

Als erster Schritt wird das noch in der Genbank vorhandene Material auf kleinen Flächen vermehrt, um ausreichend Saatgut für großflächige Vermehrungen zu erlangen.

Abstract

“ENNSTAL RYE DOUGHNUT” – REVIVAL OF TRADITIONAL RYE PRODUCTION

In the Ennstal region (north-western part of Styria, Austria) the “Ennstal Rye Doughnut” is a traditional dish, which was made of an old local rye variety called “Tauernroggen”.

It is said that this dish tasted better in earlier times, in opposite to today, where it is prepared with the standard commercially available flour.

The revival of this traditional rye production including the processing in restored mills locally is the aim of a scientific project at the Research and Education Centre Raumberg-Gumpenstein.

As a first step, remaining material from a gene bank is being propagated on a small scale, to harvest enough seed for a large scale production.