



Lungauer Tauern Roggen

Biohof Sauschneider

St. Margarethen im Lungau



Biohof Sauschneider:



- Seehöhe 1040m im Murtal des salzburger Lungaues
- Eigenfläche 5 ha Acker, 3 ha Acker pacht. 3 ha Wald
- 4 Ferienwohnungen
- Schwarzes Alpenschwein-Zuchtgruppe
- Getreideanbau-Lungauer Tauernroggen, Dinkel, Weizen
- Hanf und Leindotter
- Direktvermarktung Ab Hof, Gemeinschaftsladen, Wochenmarkt



Schwarzes Alpenschwein

- Alter Landschlag von ursprünglich vorhandenen Schweinen in den Alpen
- Zuchtbeginn in Österreich 2014
- Aufbau Zuchtbuch
- Freiland mit Offenfrontstall
- Doppelte Einzäunung
- Feldfutter, Silage, Gerste und Roggen





Hanf



Leindotter



Ferienwohnungen



Direktvermarktung



Slow food



Slow Food

- Gut
- Sauber
- Fair

- **Bewusstsein für Lebensmittel schaffen sowie Achtsamkeit und Genuss fördern.**

Bauern, Wissenschaftler, Köche



Slow food -Terra madre 2006



- Slow food Convivium Lungau besucht die Terra madre in Turin
- Begeisterung über weltweite Projekte
- Was können wir im Lungau tun?
- Lungauer Tauernroggen retten



Die Geschichte des Lungauer Tauern Roggen

- Es schon seit 1700 Roggenanbau im Lungau Erwähnungen in versch. Schriften
- 1949 Gründung des Saatbauvereines
- 1954: 100 Bauern bauen 122 ha Roggen für das Saatgut an
- Saatguterzeugung bis 1975
- 1975 Löschung aus dem Saatgutbuch
- Einige Bauern bauen die Sorte weiter für Futter an
- 1990 Die ersten Biobauern suchen einen Roggen zum Brotbacken und finden Restbestände des Lungauer Tauernroggen

Die Sortenmerkmale



- Ähre- länglich pyramidal, lang bis mittellang
- Haltung zu Milchreife aufrecht bis halbaufrecht
- Rotspitzigkeit der Grannen stark. Korn- lang bis mittellang, grün bis gelbgrün
- Sonstige Merkmale- Blattfarbe mittelgrün, Bereifung mittelstark; Wuchsform im Jugendstadium breit liegend.

Anbaueigenschaften

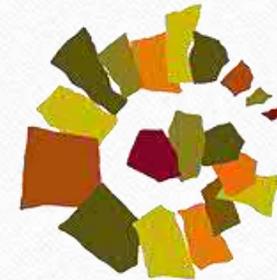
- Schneefestigkeit - gut
Reifezeit-mittelspät
Standfestigkeit-gering
Wuchshöhe-lang
- Schneeschimmel- mittel bis gering
Mehltau- mittel
Braunrost-mittel bis stark
- **Der Lungauer Tauernroggen**
zeichnet sich durch seine gute
Schneefestigkeit und seine
Scharzrostfestigkeit aus
- Ertragsleistung 2-3000 kg pro ha in guten
Jahren
- Tausendkorngewicht - mittel bis niedrig
Hektolitergewicht- mittel bis niedrig
- Anspruchslos, für Grenzlagen des
Winterroggenanbaus geeignet.
- **Durch ihre gute Winterfestigkeit bringt die
Sorte auch in sehr rauhen und
schwerreichen alpinen Lagen noch sichere
Erträge.**

Projekt Lungauer Tauernroggen

- Alle noch vorhandenen Roggenpartien von verschiedenen Höfen wurden auf Backfähigkeit untersucht
- Lungauer Tauernroggenfest
- Präsentation der Roggenprodukte in der Region bei vielen Festen
- Vorstellung des Lungauer Tauern Roggen bei Slow food
- 2010 -AGES Anbau der Roggenpartien und Vergleich mit Lagerbeständen aus Samenbanken
- Animation weiterer Bauernhöfe zum Roggenanbau

Slow food Presidio

- Auszeichnung in Wien durch Karlo Petrini
- Fahrt zum Salone del Gusto in Turin 2012
- Film durch Slow food
- 2016 Teilnahme am Salone Tel Gusto in Turin
- Für die Gemeinschaft eine unbezahlbare Werbung und Unterstützung



Presidio Slow Food®

Verein Lungauer Arche

Trägerverein für den Lungauer Tauernroggen

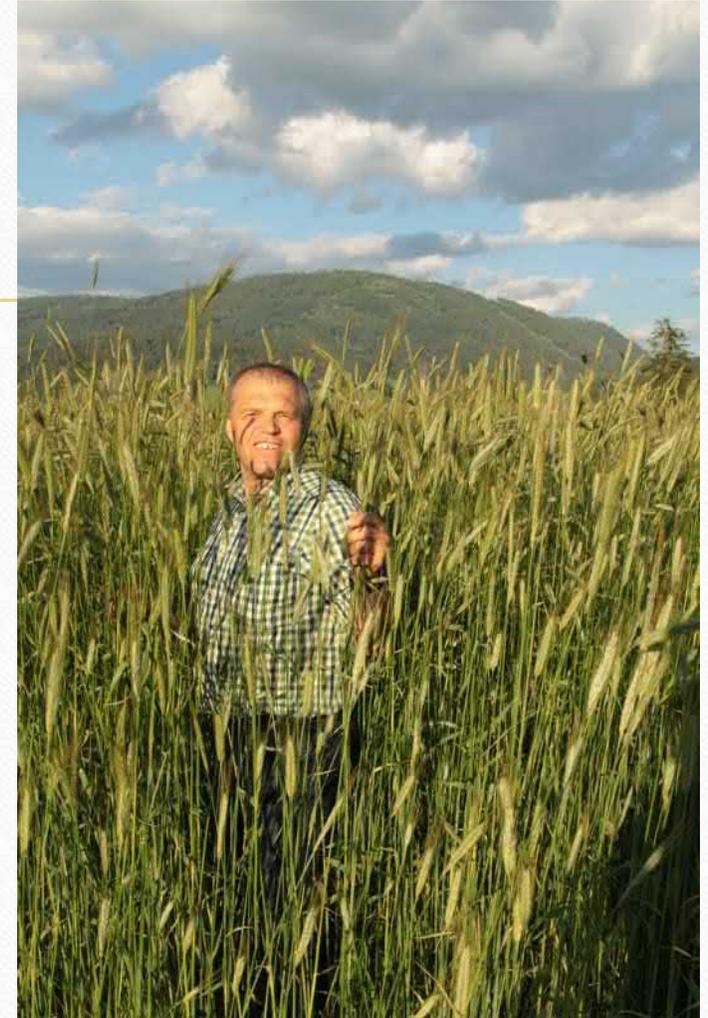


Gegründet 2012

- Gründungsbormann
Mag. Gunther Naynar
- Anmeldung als Erhaltungssaatgut
bei der AGES
- Jährlich zertifiziertes Saatgut

Anbau

- Herbstsaat: September bis Mitte Oktober
- Oft nach Kartoffeln (Lungauer Eachtling)
- Ackervorbereitung mit Pflug und Egge oder mit Spatenpflug (Imants)
- Kein großer Anspruch an den Boden-keine Düngung vorher
- Flach säen, 110 kg /ha
- Keimt innerhalb einiger Tage



Pflege und Ernte

- Keine Pflegemaßnahmen notwendig
- Auf Striegeln im Frühjahr soll verzichtet werden

**Im Frühjahr muss dich der Roggen
verdrießen**

- Blüte ca mitte Juni je gleichmäßiger umso besser
- Tauernroggen steht zur Blüte über 2 m hoch
- Senkt sich je größer das Korn wird
- Unwetter bringen Lagerung
- Wenn das Korn reif ist sofort ernten und nachtrocknen

Anbau Unterstützung für Betriebe

- Nachtrocknung in Silos
- Reinigung mit einer Petkus K541
- Nachreinigung mit einem Farbauslesegerät um das Mutterkorn zu entfernen



Lungauer Tauern Roggen geht weiter

- Einkauf des Roggens durch den Verein Lungauer Arche
- Weiterverkauf an größere Abnehmer wie Mühlen und Bäcker, Backshops

25. stunden.
B R O T.

Mehle • Sauerteig • Backzubehör



LERCHENMÜHLE
SEIT 1493



KRUSTE
&
Krumme
WE LOVE BREAD

Iss was du schützen willst!

- Lungauer Tauernroggen Brot
- Lebkuchen
- VollkornNudeln
- Schnaps
- Knäckeibrot

