

# RoggReis: Die Zukunft des Bio-Roggens – Entwicklung einer regionalen Reaisalternative

Anna Wortberg<sup>1</sup>, Gerald Köhler<sup>1</sup>, Sascha Rohn<sup>2,3</sup>, Alexander Voss<sup>3</sup>, Sandra Grebenteuch<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin Brandenburg e.V. (Föl), Marienstr. 19-20, 10117 Berlin

<sup>2</sup> Technische Universität Berlin, FG Lebensmittelchemie und Analytik, Straße des 17. Juni 135, 10623 Berlin

<sup>3</sup> Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. (ILU), Papendorfer Weg 3, 14806 Bad Belzig

## Hintergrund

Das Projekt „RoggReis“ zielt darauf ab, einen neuen Absatzmarkt für Bio-Roggen aus Brandenburg zu schaffen, indem eine innovative Reaisalternative entwickelt wird. Roggen ist die häufigste Ackerbaufrucht im ökologischen Landbau der Region. Jedoch bleibt die Nachfrage hinter der von Weizen zurück, was zu schwankenden Preisen und Überschüssen führt [1]. Durch die Entwicklung von Produkten, die in Kocheigenschaft, Konsistenz und Farbe herkömmlichem Reis ähneln, soll die wirtschaftliche Situation der Bio-Landwirte verbessert werden. Ziel ist es, zwei Roggenprodukte – Risotto-Reis

sowie Langkornreis – zu entwickeln. Zudem soll der Prozess auf eine glutenfreie Variante auf Haferbasis adaptiert werden. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Einbindung von Großküchen in den Forschungsprozess, um die Akzeptanz und Integration der neuen Reaisalternative in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern.



## Relevanz

Roggen ist die wichtigste Ackerbaufrucht im ökologischen Landbau in Brandenburg. Er ist standortangepasst und trockenresistent. Doch die Branche steht bei der Vermarktung vor erheblichen Herausforderungen. Ein zentrales Problem ist das Überangebot (Abb.1): Das Angebot an Bio-Roggen übersteigt die Nachfrage, was zu stark schwankenden Preisen führt.

Ernte und Verbrauch in Berlin-Brandenburg 2023

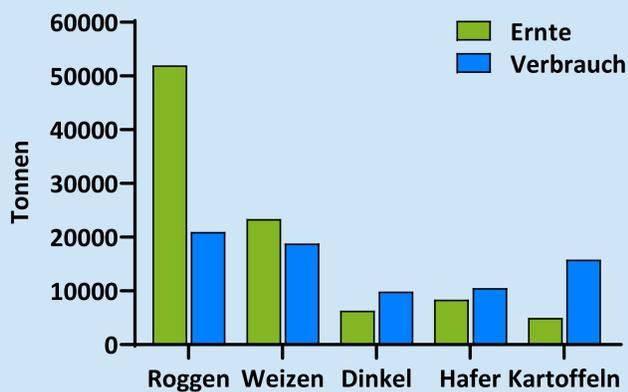


Abbildung 1: Ernte und Verbrauch von Getreide und Kartoffeln aus Bio-Anbau in Berlin-Brandenburg 2023. [2]

Wichtige Abnehmer wie Bäckereien, schwächeln aufgrund von Inflation und geänderten Ernährungstrends, was die Absatzmöglichkeiten weiter einschränkt. Verbraucher neigen zunehmend zu helleren und glutenfreien Alternativen, wodurch die Nachfrage nach traditionellen Roggenprodukten sinkt. Um die wirtschaftliche Situation der Landwirte zu verbessern, sind innovative Lösungen und Produktentwicklungen dringend erforderlich. Projektziel ist, innovative Roggenprodukte zu entwickeln. Zunächst werden

## Forschungsziel und Vorgehen

zwei Produkte entwickelt, ein Roggen-Risotto-Reis und ein Roggen-Langkornreis, die eine vergleichbare Nährstoffzusammensetzung wie herkömmlicher Reis aufweisen. Dazu werden folgende Ansätze verfolgt.

### 1. Sortenwahl

Verschiedene Roggensorten haben unterschiedliche Eigenschaften. So gibt es zum Beispiel helle und dunkle Sorten.

### 2. Schleifprozesses

Wie Reis soll auch der Roggen geschliffen (poliert) werden. Dadurch können die Körner ohne vorheriges Einweichen gekocht werden. Dieser Prozess wird im Projektverlauf angepasst und optimiert.



Roggenkörner ungeschliffen



Roggenkörner geschliffen

### 3. Entwicklung verschiedener Verarbeitungsverfahren

Verfahren wie Parboiling, Vorkochen, Dämpfen, mehrmaliges Waschen und Trocknen werden eingesetzt, um unterschiedliche Produkteigenschaften zu erreichen.

### 4. Vermarktungsstrategie und Einbindung von Großküchen

Entwicklung einer gezielten Vermarktungsstrategie und Einbindung von Großküchen in die Produktentwicklung, um die Akzeptanz und Integration der neuen Reaisalternative in der Gemeinschaftsverpflegung zu fördern und die Vermarktung zu optimieren.

## Erste Ergebnisse

Vielversprechende Fortschritte konnten bislang bei der Optimierung der Kocheigenschaften und der Konsistenz erreicht werden. Es wurde ein erstes Rezept für ein Roggen-Risotto entwickelt. Dieses Gericht wurde auf der Grünen Woche in Berlin vorgestellt und von einem Publikum verkostet, mit deutlich positivem Feedback.



Optimierungsbedarf besteht vor allem in der Farbe, die grau-beige ist und nicht an das Weiß von Reis herankommt. Die enge Zusammenarbeit mit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung hat ebenfalls bereits positive Rückmeldungen zur Akzeptanz und Verwendung ergeben.

## Schlussfolgerung

Die Entwicklung innovativer Bio-Roggenprodukte im Rahmen des Projekts „RoggReis“ bietet eine vielversprechende Lösung zur Stärkung der regionalen Landwirtschaft und zur Erschließung neuer Märkte. Durch die Kombination traditioneller Verarbeitungstechniken mit modernen Ansätzen schaffen wir Produkte, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch den Bedürfnissen der Verbraucher und der Gastronomie gerecht werden.

Die Ergebnisse dieses Projekts können dazu beitragen, die Nachfrage nach Bio-Roggen zu steigern, die wirtschaftliche Stabilität der Landwirte in Brandenburg zu fördern und gleichzeitig nachhaltige Praktiken im ökologischen Landbau zu unterstützen. Mit innovativen Produkten setzen wir einen wichtigen Schritt in Richtung einer diversifizierten und zukunftsfähigen Ernährung.

[1] Agrarheute (2023): Biogetreide: Preise fallen vor der Ernte – Biobauern verkaufen nicht.

[2] nach MLUK (2024): Bio-Marktbericht Brandenburg-Berlin 2023-2024. Potsdam: Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK) des Landes Brandenburg.

