



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Arche des Geschmacks
Ark of Taste



Fotos: © Nymnar

KONTAKT:

Gunther und Margarethe Naynar
Hiasnhof, Fern, A- 5571 Göriach
E-Mail: hiasnhof@aon.at

LUNGAUER TAUERNROGGEN

Der Lungauer Tauernroggen ist eine alte, aus dem Salzburger Lungau stammende Winterroggensorte. 1924 bis 1975 wurde diese für den Lungau typische Landsorte im Zuchtbuch für landwirtschaftliche Kulturpflanzen geführt und an Standorten im Lungau züchterisch betreut. Der Lungauer Tauernroggen galt als der extremste Gebirgstyp unter allen Roggensorten; die sehr anspruchslose Sorte eignet sich vor allem für den Anbau in den Grenzlagen des Getreidebaus. Durch ihre sehr gute Winterfestigkeit bringt die Sorte auch in den sehr rauen und schneereichen alpinen Anbaulagen noch sichere Erträge. Der Lungau zeichnet sich aufgrund seiner inneralpiner Lage durch sehr kalte Winter, durch die kurze Vegetationszeit und durch die hohe durchschnittliche Lage der Bauernhöfe (1000 – 1500 m Seehöhe) aus.

Merkmale: Ähre pyramidenförmig, lang bis mittellang, Korn gelblichbraun bis grün, klein, Halm sehr lang (bis über zwei Meter)

Eigenschaften: Reife mittelspät; Standfestigkeit gering; Winterhärte sehr gut; Schneefestigkeit sehr gut. Feldresistent gegen Schwarzrost, Braunrostanfälligkeit mäßig.

Historisch belegte Region der Produktion: Lungau, Land Salzburg