

PROJEKT DES MONATS – NOVEMBER 2025

ELER. EUER LAND.
EUER PROJEKT.
EUROPAS BEITRAG.

RoggReis: Die regionale Reisalternative aus Bio-Roggen

Europäische Innovationspartnerschaft (EIP) für Produktivität
und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft – Fördergemeinschaft
Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V.



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Europäische Innovationspartnerschaft (EIP) für Produktivität und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft –
Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V.

Regional, klimagerecht und voller Nährstoffe

Im EIP-Projekt „RoggReis“ soll ein neuer Absatzmarkt für Bio-Roggen aus Brandenburg und eine innovative Alternative zu herkömmlichem Reis geschaffen werden. Roggen ist ein echtes Multitalent und gehört schon heute zur wichtigsten Ackerbaukultur im ökologischen Landbau in Brandenburg. Er gedeiht bestens auf sandigen, trockenen Böden. Mit seinen tiefen Wurzeln und seiner Robustheit ist Roggen ein wichtiger Baustein für nachhaltige Landwirtschaft – und die perfekte Grundlage für RoggReis.

Ökologisch überzeugen und kulinarisch begeistern

Roggen verursacht – anders als Reisanbau – kein Methan und ist ideal für den Ökolandbau im Klimawandel. Gemeinsam mit neun Landwirten, Forschungseinrichtungen und Großküchen wird daran gearbeitet, das Produkt zu optimieren, die regionalen Wertschöpfungsketten zu stärken und klimafreundliche Ernährung auf die Teller zu bringen. Ob als Risotto, Beilage oder Bowl: RoggReis ist nussig im Geschmack, angenehm bissfest und überraschend wandelbar.

Eine Produktpalette voller Nährstoffe

Ziel ist es, einen Ersatz auf Basis von Brandenburger Bio-Roggen für Risotto-Reis bzw. Milchreis, für Langkornreis sowie eine glutenfreie Variante auf Basis von Hafer zu entwickeln. Bei der Produktentwicklung werden auch Kocheigenschaften, Konsistenz und Farbe optimiert. RoggReis-Produkte sollen eine vergleichbare oder vorteilhaftere Nährstoffzusammensetzung und eine ähnliche Farbe wie herkömmlicher Reis aufweisen. Diese sollen sowohl für Großküchen als auch im Einzelhandel unter einer eigenen Marke positioniert werden.

Im Test: Schleifen und Zubereiten

Durch Schleifversuche, Nährstoffanalysen sowie Koch- und Geschmackstests konnte die Sortenauswahl auf zwei Favoriten eingegrenzt werden: Lichtkorn-Roggen und Helltop. Für die weitere Verbesserung der Kocheigenschaften werden verschiedene Verfahren getestet, darunter Parboiling, Vorkochen und Dämpfen. Aktuell steht die Entwicklung einer Produktvariante für die Zubereitung von „Milchreis“ im Vordergrund. In den Kochversuchen schnitt der „Milchreis“ auf Roggenbasis geschmacklich, optisch und in der Konsistenz sehr vielversprechend ab.

TIPP:

Informationen zu anderen EIP-Projekten und der aktuellen Auswahlrunde finden Sie hier:



Lucas Lütke vom Gut Ogrosen in einem Roggenfeld.

Förderzeitraum: 2025–2028

Bewilligte Mittel für das Projekt „RoggReis: Brandenburger Wertschöpfungsnetzwerk für geschliffenen Bio-Roggen als innovative regionale Reialternative“:

Gesamtausgaben:	1.540.157 €
Förderfähige Ausgaben:	1.540.157 €
Zuwendung:	1.539.898 €
• davon ELER-Mittel	1.231.918 €
• davon Landesmittel	307.980 €

Förderrichtlinie:

Richtlinie des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz über die Gewährung von Zuwendungen für die Förderung von Projekten im Rahmen der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP) für Produktivität und Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft

Projektkoordination:

Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V.
Gerald Köhler / g.koehler@foel.de
+49 178 48 123 02 / www.ryce.bio

IMPRESSUM

Ministerium für Land- und Ernährungswirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Verwaltungsbehörde ELER
Henning-von-Tresckow-Straße 2–13, 14467 Potsdam
Tel.: +49 331 866-7701 / eler.brandenburg.de

Diese Projektinformation wird mit Mitteln aus der Technischen Hilfe vom Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) cofinanziert.

Copyright Fotos: Ameli Uhlig, Adobe Stock, iStock

