

# Dickkopf trifft auf Höri Bülle

Bäckerei Veit arbeitet mit alten Sorten aus der Region

## Baden & Württemberg

**BEMPFLINGEN** (abz). Seit 2008 lässt das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen (Baden-Württemberg) Dickkopfweizen von einem regionalen Erzeuger anbauen. Damit hat die Bäckerei die alte Sorte gewissermaßen vor dem Aussterben gerettet.

Seit dem Frühjahr dieses Jahres arbeitet Veit zudem mit Erzeugern der „Höri Bülle“ zusammen. Die rote Speisezwiebel von der Halbinsel Höri am Bodensee wurde bis 2007 kaum mehr angebaut. 2008 wurde die alte Sor-

te daher in die Slow Food Arche aufgenommen, bei der auch der Dickkopfweizen eingetragen ist. Seit 2014 gilt die Zwiebel als EU-geschützte Spezialität.

Das Arbeiten mit der Höri Bülle gestaltet sich nicht einfach. Die Zwiebeln werden in der Backstube in Bempflingen von Hand geschält, geschnitten und werden als Belag auf die aus Dickkopfweizen hergestellten Dinnete, ähnlich einem Flammkuchen, verwendet. Der herzhafteste Snack soll bis zum 31. Oktober in allen Filialen des Bäckerhauses Veit angeboten werden.