

# Alte Sorten, neu entdeckt

MARKETINGBERATERIN SUSANNE ERB-WEBER UND AGRARWIRTSCHAFTSPROFESSOR DR. JAN SNEYD BERICHTEN ÜBER DAS ENGAGEMENT DES BÄCKERHAUSES VEIT FÜR DEN REGIONALEN ANBAU, DER UNTER ANDEREM AUCH URGETREIDESORTEN UMFASST.

**Artisan: Frau Erb-Weber, was sind die Gründe dafür, dass das Bäckerhaus Veit soweit wie möglich Getreide und andere Rohstoffe aus regionalem Anbau verarbeitet?**

Susanne Erb-Weber: Das Bäckerhaus Veit ist eine regional verankerte Familienbäckerei. Schon Seniorchef Richard Veit hat Wert darauf gelegt, möglichst viele Rohstoffe aus der Region zu verarbeiten. Er war es auch, der 2003 die Veit-Appleplantage in Nürtingen-Raidwangen mit 2.700 Apfelbäumen ins Leben rief, weil er nicht einsah, warum ein Bäcker Äpfel aus China für Apfelkuchen einsetzen soll, wenn es doch Äpfel direkt aus der Region gibt. Diese Einstellung, auch wenn sie häufig mit Mehrkosten verbunden ist, führte dazu, dass frische Vollmilch direkt vom Albfhof aus Lauterstein für alle Brezeln und das Hefegebäck eingesetzt wird oder Walnüsse aus dem Ermstal für ein Nussbrot, Ermstaler Zwetschgen für Zwetschgenkuchen und vieles mehr - und letztendlich auch, dass vor 12 Jahren das erste eigene Vertragsanbauprojekt mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen gestartet wurde. Cornelia Veit als geschäftsführende Gesellschafterin des Bäckerhauses Veit steht voll hinter dieser Philosophie und will den Weg, mit regionalen Partnern zu arbeiten, gerne noch weiterentwickeln.

**Artisan: Warum „nur“ regional und nicht ergänzend auch noch bio?**

Susanne Erb-Weber: Zum einen ist das Bäckerhaus Veit keine Bio-Bäckerei,



*Prof. Dr. Jan Sneyd betreut als passionierter und pensionierter Pflanzenzüchter den Projektgarten des Backhauses Veit.*

Foto: Dr. Michael Immendörfer 2021

zum anderen ist „regional“ beim Konsumenten ein immer wichtiger werdendes Kaufkriterium. Das sehen wir auch gerade jetzt in der Corona-Krise. Wir setzen mit Prof. Sneyd und unseren Vertragslandwirten auf eine kontrolliert-integrierte Anbauweise nach den Baden-Württemberg Richtlinien und können uns auch vorstellen, uns perspektivisch mit neuen Anbaumöglichkeiten wie dem „dritten Weg im Ackerbau“, dem Verzicht auf Pflanzenschutzmittel, zu befassen.

**Artisan: Herr Prof. Dr. Sneyd, Sie betreuen als passionierter und pensionierter Pflanzenzüchter den Projektgarten des Backhauses zur Reaktivierung von über 30 alten Getreidesorten. Wie ist die Idee zu diesem Garten vor über zehn Jahren entstanden?**

Prof. Dr. Jan Sneyd: Ich habe an der Hf-WU Nürtingen-Geislingen unter anderem die Pflanzenzüchtung unterrichtet. Der Projektgarten ist also eigentlich eine Fortsetzung meiner Lehr- und Forschungstätigkeit nach der Pensionierung. Danach entstand die sogenannte „Freiheit“, in der man eigene Ziele intensiver verfolgen konnte. Das erste war die Beendigung der Sammelreisen zur Erhaltung der Ur-Wildart Kapern im Mittelmeerraum und Herausgabe des Buches: „Kapern und die Kapernpflanze...“. Gleichzeitig die Fortsetzung des Projektes „Erhaltung Alter Landsorten seit 1983“. Doch erst durch eine Begegnung mit Susanne Erb-Weber und Erdmüte Veit-Murray, der damaligen Geschäftsführerin des Bäckerhauses Veit, im Jahre 2008 ergab sich die Chance, die Ergebnisse in die Praxis umzusetzen. Die fruchtbare



Foto: Prof. Dr. Jan Sneyd 2021

[1] Für den Versuchsanbau im Projektgarten kommt auch ein sogenanntes Sortenrad zum Einsatz, das man hier im Schnee erkennen kann. [2] So sieht ein ganzes Feld mit reifem Binkel-Samtrot-Getreide zur Erntezeit aus.



Foto: Dr. Michael Immendörfer 2021

Zusammenarbeit dauert bis heute. Nur mit einer funktionierenden Wertschöpfungskette kommt man zum Ziel: Gutes Brot. Ein wichtiger Teil hierzu ist unser „Projektgarten“ oder Versuchsgarten in Beuren-Balzholz.

#### Artisan: Was ist das Ziel des Projektgartens? Was sind die wichtigsten Erkenntnisse, die Sie bisher gewonnen haben?

Prof. Dr. Jan Sneyd: Das Hauptziel ist die aus verschiedenen Quellen gesammelten Körner-Proben alter Getreide-Landsorten zu testen und zu vermehren. Dabei setze ich im Versuchsanbau auch ein sogenanntes Sortenrad ein.

Die bisherigen Erkenntnisse sind vor allem:

Es ist schwierig, aufwändig und kostspielig, geeignete Genotypen für die heutige Zeit zu finden und zu rekultivieren. Denn in der Zeit der „Alten Sorten“, also im 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts, war die Anbau- und Pflégetechnik ganz anders als heute. Man muss sich deshalb auf Eigenschaften, die in den Hochzuchtsorten nicht so ausgeprägt sind - also auf Nischen - konzentrieren. Beispiele sind hier Vitamine, Antioxidantien, einige Resistenzen und Verdaulichkeit.

Aber nur mit einer gut funktionierenden Wertschöpfungskette, von Einzelpflanzen zu Kleinvermehrungen über Analysen, Vermehrungen bei Vertragslandwirten bis hin zu Bäckerei & Marketing und den Konsumenten, kommt man zum Ziel, nämlich zu qualitativ hochwertigem Brot unter Verwendung von alten Sorten. Und dabei dürfen die gesetzlichen Vorgaben, wie das Saatgutverkehrsgesetz, auch nicht vergessen werden.

Meiner Meinung nach ist es kein Zufall, dass das Projekt „Erhaltung der biologischen Vielfalt durch Rekultivierung alter Sorten“ durch das Bäckerhaus Veit einer der Gründe für die Verleihung des „LEA-Mittelstandspreises für soziale Verantwortung in Baden Württemberg“ im Jahre 2019 war.

#### Artisan: Urgetreide liefern einen geringeren Ertrag als moderne Getreidesorten. Was macht die Urgetreide für den Bäcker und auch die Kunden trotzdem interessant?

Prof. Dr. Jan Sneyd: Der Begriff Urgetreide wird zwar häufig benutzt, doch man meint damit beispielsweise häufig auch die Al-

ten Landsorten oder -arten. Als echtes Ur-Getreide kann man aber nur die ursprünglichen Wildformen und Vorfahren bezeichnen.

Susanne Erb-Weber: In der Vermarktung von Backwaren ist die Begrifflichkeit Urgetreide dennoch hilfreich, weil die Kunden damit sofort Ursprünglichkeit assoziieren. Wir verwenden den Begriff jedoch im engeren Sinne nur für Emmer, Einkorn und Dinkel. Beim Dickkopfweizen und Rotkornweizen sprechen wir von alten Sorten.

„Regional“ ist beim Konsumenten ein immer wichtiger werdendes Kaufkriterium.“

#### Artisan: Unter den Urweizen sind Einkorn und Emmer inzwischen recht bekannt. Sie haben sich daneben auch mit dem Binkel beschäftigt. Was ist das Besondere an dieser 3.000 Jahre alten, eigenständigen Urweizen-Art?

Prof. Dr. Jan Sneyd: Bei den Weizenarten hat man heute keine große Auswahl, denn fast alle wurden bereits – neben den wichtigsten Weichweizen - auf eine mögliche Nutzung überprüft. Doch die Eigenschaften einiger weniger, wie etwa Binkelweizen, lateinisch *Triticum compactum* und auch Bergweizen genannt, sind immer noch weitgehend unbekannt.

Beim Anbau im Projektgarten wurde jahrelang ein ganzes Sortiment verschiedener Varietäten getestet; der Samtrot Ur-Binkel überzeugte aber besonders durch einige Anbau- und Qualitätseigenschaften und auch als Brotweizen. Dies wurde im größeren Anbau 2020 bestätigt. 2021 wird der Binkel bei zwei Vertragslandwirten bereits auf 1,2 Hektar angebaut.

[3] An den Ähren sind die Unterschiede der alten Weizensorte „Binkel-Samtrot“ und eines modernen Hochzuchtweizens klar erkennbar. [4] Bäckermeister und Brot-Sommelier Oliver Lahde vom Bäckerhaus Veit hat aus dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen ein rustikales Brot entwickelt.



Foto: Dr. Michael Immendörfer 2021



Foto: Bäckerhaus Veit GmbH 2021

**Artisan: Auch beim Binkel gibt es ja verschiedene Ausprägungen, wie Igel-Binkel, Samtrot Ur-Binkel oder Flechtbinkel. Nach welchen Kriterien entscheiden Sie, welche Sorte für die Verarbeitung in der Bäckerei am besten geeignet ist?**

**Prof. Dr. Jan Sneyd:** Beim Binkel sind das unter anderem die Mähdruschfähigkeit, die Erntequalität und die Mahlausbeute. Durch die Analysen auf die Vitamine E und B und den Antioxidantien-Gehalt, Verdaulichkeit, Geschmack, Ballaststoffe und Spurenelemente sowie Beobachtungen der Photosynthese erkennen wir die Vorteile dieser besonderen uralten Art. Die Verdaulichkeit hat dabei unser Partner, die Universität Zlin in Tschechien, untersucht.

**Artisan: Frau Erb-Weber, wenn man Gebäck aus Urgetreide herstellen möchte, sollten diese dann aus Ihrer Sicht auch 100% des jeweiligen Urgetreides enthalten? Oder reichen schon geringere Anteile aus, um dem Gebäck einen besonderen Geschmack oder andere Alleinstellungsmerkmale zu verleihen?**

**Susanne Erb-Weber:** Bei der Rettung einer alten Getreidesorte, ausgehend von einer Handvoll Körnern, baut sich die Verfügbarkeit erst über mehrere Anbaujahre auf. Beim Dickkopfweizen haben wir daher das erste Brot, das Dickköpfe-

Vollkornbrot, nur mit einem Anteil Dickkopfweizen gebacken. Die neue Dickkopf-Kruste, die letztes Jahr zusätzlich gelauncht wurde, wird mit 100% Dickkopfweizen hergestellt. Beim ersten Binkelbrot, dem s´Kleine B wie Binkel, müssen wir aus diesen Gründen auch erst einmal mit einer Mischung aus Binkel arbeiten, hier übrigens zusammen mit Dinkel. Geschmacklich lassen sich die Eigenheiten aber auch über eine Beimischung herausarbeiten.

**Artisan: Bäckermeister Oliver Lahde vom Bäckerhaus Veit hat im Rahmen seiner**

**„Nur mit einer funktionierenden Wertschöpfungskette kommt man zum Ziel: Gutes Brot.“**

**Abschlussarbeit zum Brot-Sommelier aus dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen ein rustikales Brot entwickelt, die Dickkopf-Kruste. Was unterscheidet dieses Brot von anderen Weizenbroten und welche Effekte hat der Dickkopf-Landweizen dabei?**

**Susanne Erb-Weber:** Die Dickkopf-Kruste ist im Veit-Sortiment eine ganz eigenständige Brotspezialität, mit leicht rauchigen Röstaromen in der ausgeprägten Kruste und einer saftig weichen Krume durch den lange geführten Sauerteig und die ausgiebige Teigruhe. Hier kann der Dickkopfweizen sein leicht nussiges Profil sehr schön entwickeln. Das Brot hat sich innerhalb kurzer Zeit zum Renner entwickelt.

**Artisan: Um den Erhalt von „alten“ Sorten kümmert sich auch die „Arche des Geschmacks“ von Slow Food Deutschland, bei der Binkel und Dickkopfweizen bereits an Bord sind. Warum gerade diese beiden alten Sorten, schließlich gibt es schon allein in Ihrem Projektgarten noch viel mehr?**

**Susanne Erb-Weber:** Die Aufnahmekriterien von Slow Food für die Arche-Passagiere, also für schützenswerte, alte Sorten, die vom Aussterben bedroht sind, sind sehr streng. Die Kommission befasst sich damit sehr intensiv, die Antragstellung ist aufwendig. Wir sind sehr stolz, dass wir die Anerkennung für den Dickkopfweizen in 2013 bekommen haben und dass jetzt zu Beginn des Jahres 2021 auch der Samtrot Ur-Binkel als Vertreter der Echten Binkelweizen anerkannt wurde. Neben dem Grünkern gibt es im Getreidebereich nur diese

beiden Arche-Passagiere. Das Bäckerhaus Veit ist die einzige Bäckerei Deutschlands, die nachhaltig und erfolgreich Arche-Passagiere betreut, und jetzt gleich zwei an der Zahl. Die funktionierende Wertschöpfungskette, die Herr Sneyd beschrieben hat, ist auch der Grund, warum der Dickkopfweizen als eines von 23 Leuchtturmprojekten im bundesweiten Projekt „Wertschöpfung mit alten Sorten und Rassen“ vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung (BMEL) in diesem Jahr ausgezeichnet wird.

**Artisan: Herr Prof. Sneyd, wie überzeugt man eigentlich einen Landwirt davon eine alte Getreidesorte anzubauen, die er selbst vielleicht noch gar nicht kennt?**

Prof. Dr. Jan Sneyd: Gute Frage, es ist lange her, dass die Alten Sorten angebaut wurden. Heute sieht man in Deutschland fast nur noch moderne kurze, ertragreiche und anspruchsvolle Hochzuchten. Bei den „Alten“ muss man sich erstmal „durchtasten“, um dann einen regional optimalen, schonenden, mittelintensiven, integrierten Anbau zu empfehlen. Über das Ergebnis freuen sich dann nicht nur Herr Sneyd, Frau Erb-Weber und Geschäftsführerin Frau Cornelia Veit, sondern auch der Landwirt. Es geht ja auch um das Kulturerbe seiner Vorfahren.

**Artisan: Herr Prof. Sneyd, gibt es bei Ihrer Arbeit auch besondere Ereignisse?**

Prof. Dr. Jan Sneyd: Oh ja, beispielsweise 2020: Nachdem ich nach einem starken Sturm im Juni zu unserem Binkelfeld auf dem Haldenhof in Be-

uren kam, lag der halbe Bestand auf dem nassen Boden, flach gedrückt. Lager nennt man beim Getreide eine solche Katastrophe. Doch bereits nach drei Wochen erlebte ich eine Überraschung: Viele Pflanzen konnten sich wieder zur Hälfte „aufrichten“ und sich erneut gen Himmel strecken. Diese Eigenschaft ist übrigens besonders bei den langen „Alten Sorten“ bekannt. So konnten wir im August trotzdem eine qualitativ hochwertige Ernte einfahren. Das erste Binkel Brot – in Württemberg nach 100 Jahren - konnte dann im Bäckerhaus Veit in Bempflingen erfolgreich gebacken werden.

**„Unser täglich Brot ist mehr als nur ein Kalorienlieferant.“**

**Artisan: Frau Erb-Weber, Herr Prof. Sneyd, was ist für Sie gutes Brot?**

Prof. Dr. Jan Sneyd: Es klingt vielleicht übertrieben, aber ich denke manchmal bei der Arbeit im Projektgarten an Hippokrates, der 400 v.Chr. schrieb: „Eure Nahrungsmittel sollen Eure Heilmittel und Eure Heilmittel sollen Eure Nahrungsmittel sein.“ Unser täglich Brot ist mehr als nur ein Kalorienlieferant.

Susanne Erb-Weber: Für mich ist ein gutes Brot ein handwerklich hergestelltes Brot, das durch die Teigbereitung und Teigreife ein differenziertes Aromaprofil entwickelt hat, das einfach

richtig gut schmeckt, und natürlich auch ein Brot, das durch seine Zutaten seine Region spiegelt.

Mit Susanne Erb-Weber und Prof. Dr. Jan Sneyd sprach Stefan Schütter:

sts / schuetter@baeckerwelt.de  
Tel: 0234-91527171  
Mobil: 0170 3621176



[5] Dieses Plakat im Rahmen der Marketingaktion „ursprünglich und regional-Wochen“ erklärt und zeigt die Vorzüge der Dickkopf-Kruste. [6] Mit dem Samtrot Ur-Binkel kultiviert das Backhaus Veit eine weitere alte Weizensorte. Das Binkel-Brot enthält bisher neben Binkel auch Dinkel.



Foto: Bäckerhaus Veit GmbH 2021

Foto: Bäckerhaus Veit GmbH 2021