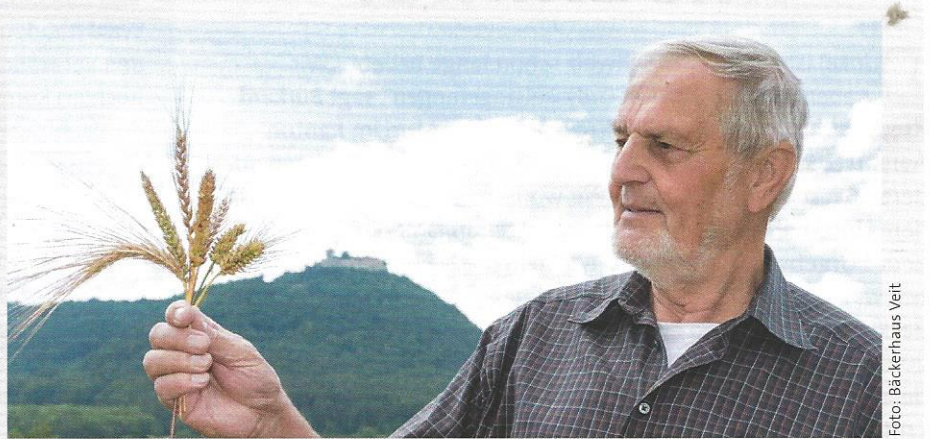


# Plädoyer für alte Sorten

Vom Wert alter Getreidesorten ist **Prof. Dr. Jan Sneyd**, pensionierter Professor der **Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen**, überzeugt: „Zu den Schwerpunkten bei der Züchtung moderner Weizensorten zählen Ertrag und Kurzstrohigkeit. Doch für die Sicherung unserer Ernährung beim möglichen Klimawandel braucht man auch die alten, weniger ertragreichen Sorten und Landsorten. Sie sind – in genetisch unterschiedlichen Genpools – noch heute eine mögliche Quelle von Resistenzen, Qualitäts- und Anpassungseigenschaften. Der Samtrot Ur-Binkel beispielsweise besitzt einen hohen Proteingehalt ohne Spätstickstoffga-



So sieht Vielfalt aus: Prof. Jan Sneyd mit den Ähren von Sommergeste, Richards Rotkornweizen, Dinkel, Dickkopfweizen, Rotkorn-Landsorte und zwei Varianten des Binkels (von links).

be, einen hohen Vitamin B- und E-Gehalt, Ballaststoffe, Auswuchsfestigkeit, langen Pflanzenwuchs und intensive

Photosynthese. Nur mit einer biologisch-genetischen Vielfalt kann man zuversichtlich in die Zukunft blicken.“

Foto: Bäckerhaus Veit

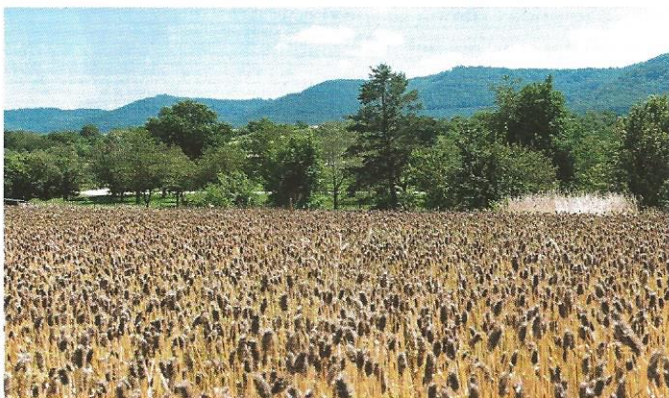
## Das erste Binkelbrot seit 100 Jahren

Die Verwendung alter Getreidesorten passt perfekt zu den Profilierungsmerkmalen des **Bäckerhauses Veit** aus dem schwäbischen Bempflingen (54 Standorte): nachhaltig, regional, ursprünglich. Für genau diese Merkmale steht auch der Binkel. Nein, wir haben uns nicht vertippt: Diese unverzüchtete und robuste Getreidesorte schreibt sich tatsächlich mit B. Es handelt sich um den Samtrotten Ur-Binkel, ein etwa 3.000 Jahre alter Brotweizen der Gattung *Triticum compactum*, der sich gut verbacken lässt. „Wir testen den Binkelanbau seit fünf Jahren in Zusammenarbeit mit **Prof. Dr. Jan Sneyd** in unserem Projektgarten“, erklärt Unternehmenssprecherin **Susanne Erb-Weber**. Der Professor für Wirtschaft und Umwelt hatte zuvor

das erfolgreiche Anbauprojekt des schwäbischen Dickkopfweizens begleitet: eine alte, regionale Sorte, die ebenso wie der Binkel von Landwirten der Region für das Bäckerhaus angebaut wird. Beide alten Weizensorten wurden von Slow Food als Arche-Passagier anerkannt.

„Die Rettung einer alten Sorte ist mühsam und braucht Geduld“, weiß Susanne Erb-Weber. Zunächst musste der heute kaum mehr angebaute Binkel auf Versuchsflächen getestet werden. Im vergangenen Jahr konnten erstmals zwei Tonnen geerntet und eine erste Brotsorte gebacken werden. Sie besteht aus 30 Prozent Binkelvollkornschrot, gemischt mit Dinkelmehl, da die Erntemenge sonst keine ausreichenden Stückzahlen erlauben würde. Auch so kann „s' Kleine B wie Binkel“ im Jahr 2021 nur während einiger Aktionswochen gebacken werden. „Es ist ein angenehmes Mischbrot mit einer fluffigen Krume, die durch Goldleinsamen eine ganz leichte Stückigkeit erhält“, informiert Erb-Weber. Bereits eine Woche lang im Rahmen von Veits „ursprünglich & regional-Wochen“ gebacken, kam das 400-Gramm-Brot bei den Kunden hervorragend an. Um sein Engagement für Geschmacks- und Sortenvielfalt zu kommunizieren, berichtet das Bäckerhaus Veit auf der Homepage und der Kundenzeitschrift über die Anbauprojekte, erreicht auf der Slow-Food-Messe eine interessante Zielgruppe und informiert in einem ursprünglich & regional-Flyer über die alten Sorten.

Info: [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)



So sieht der samtrote Ur-Binkel auf dem Feld aus. Die rötlichen Ähren sind unbegrannt, kurz und kompakt.

Foto: Bäckerhaus Veit