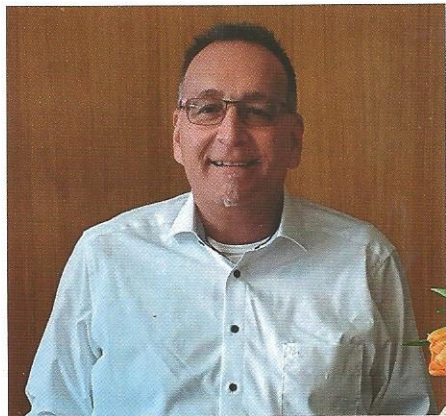


Neuer Passagier an Bord

Das schwäbische **Bäckerhaus Veit** macht sich immer wieder verdient um die Erhaltung des Artenreichtums, wobei es stets auch darum geht, funktionierende regionale Wertschöpfungsketten in Kooperation mit der Landwirtschaft aufzubauen. Neu an Bord der „Arche des Geschmacks“ ist der Binkelweizen.



Michael Krug gab zum März die alleinige Geschäftsführung wieder an Cornelia Veit ab.



Der Binkelweizen mit seinen auffallend kurzen und kompakten Ähren ist eine eigenständige, rund 3 000 Jahre alte Brotweizenart aus der Gattung *Triticum*. Sie wird heute kaum noch angebaut. Binkel – nicht zu verwechseln mit Dinkel – wird auch Pfahlbauweizen genannt, da uralte Körnerreste in den Pfahlbauten am Bodensee gefunden wurden. Die größeren Anbaubereiche erstreckten sich bis in das 20. Jahrhundert in den Regionen Nordtirol, Süddeutschland, Norditalien, Frankreich und der Schweiz, ehe ertragreichere Sorten ihre Dominanz entfalteten.

Alte Sorten retten

Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen baut den „Samtrot Ur-Binkel“, einen Vertreter der Echten Binkelweizen, seit fünf Jahren wieder an, erst auf kleinen Versuchsflächen in Beuren, jetzt bereits bei zwei Vertragslandwirten in Beuren-Balzholz und Bempflingen. Urgetreide-Experte Prof. Dr. Jan Sneyd begleitet das Rekulivierungsprojekt von der ersten Stunde an. Ende 2019 wurde der Binkelweizen in die „Rote Liste der gefährdeten Nutzpflanzen in Deutschland“ aufgenommen. Im Februar 2021 folgte die Anerkennung des Binkelweizen durch Slow Food Deutschland e. V. als „Passagier der Arche des Geschmacks“. Nach dem Motto: „Essen, was man retten will“ katalogisiert und fördert das internationale Arche-Projekt vom Aussterben bedrohte Nutzpflanzensorten, Nutztierassen und fast vergessene traditionelle Lebensmittel. Denn was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt und deshalb auch nicht hergestellt. Es geht somit darum, für die alten Sorten wieder

gut funktionierende regionale Wertschöpfungskreisläufe aufzubauen. Inklusiv des Binkelweizens sind aktuell 78 Arche-Passagiere in Deutschland eingetragen.

„Wir freuen uns sehr über diese Anerkennung durch Slow Food. Mit dem ‚Schwäbischen Dickkopf-Landweizen‘ und dem ‚Samtrot Ur-Binkel‘ betreuen wir bereits zwei Arche-Passagiere“, erläutert Cornelia Veit, Geschäftsführerin der Familienbäckerei Veit aus Bempflingen.

Für ein paar Aktionswochen lang wurde das erste Brot mit Binkelweizen seit 100 Jahren, das „s'kleine B wie Binkel“, nun im Rahmen der Brotvielfalts-Wochen im Februar/März in allen Veit-Fachgeschäften, -Cafés und -CaféHäusern angeboten.

Wechsel und Kontinuität

Bei der Bempflinger Familienbäckerei Veit gibt es auch eine Veränderung in der Geschäfts-

führung. Geplant waren zwölf Monate, es wurden schließlich sechzehn Monate, in denen Michael Krug an die Seite von Cornelia Veit als Geschäftsführer trat. Diese Zeit ging Ende Februar zu Ende. Bereits zum dritten Mal hatte Michael Krug somit als Geschäftsführer beim Bäckerhaus Veit die Führung übernommen, und wie bereits nach dem zweiten Mal bleibt er im Unternehmen. Cornelia Veit übernahm zum 1. März die alleinige Geschäftsführung des Unternehmens und stellt sich den Herausforderungen des Marktes mit seinen coronabedingt erschwerten Rahmenbedingungen.

Wie bisher bleibt das Bäckerhaus Veit mit seiner über 90-jähriger Tradition im Familieneigentum, nämlich in dritter Generation bei den Geschwistern Angelika Immendörfer, Erdmute Veit-Murray und Cornelia Veit. „Herr Krug ist unserem Unternehmen und der Familie Veit seit vielen Jahren sehr eng verbunden. Es ist sicher ungewöhnlich, dass ein leitender Mitarbeiter drei Mal die Geschäftsführung im gleichen Unternehmen inne hat und auch danach im Unternehmen bleibt. Ich bin Herrn Krug sehr dankbar für sein langjähriges Engagement bei uns, das mit diesem Schritt nicht endet.“

Und weiter: „Ich freue mich, dass er uns weiterhin mit seiner Erfahrung und Expertise sowie als mein Stellvertreter in der Geschäftsleitung begleitend zur Verfügung steht. Seine Unterstützung und die Unterstützung des gesamten Veit-Teams helfen mir jeden Tag bei der Bewältigung der aktuellen Krise und der Ausrichtung des Unternehmens auf die Zukunft“, sagt Cornelia Veit. ■



Der Binkelweizen ist eine alte und sehr eigenständige Getreideart.