



## **Rettungs- und Rekultivierungsprojekt eines Urweizens in Beuren-Balzholt**



Prof. Jan Sneyd aus Beuren auf dem Binkelfeld des Haldenhofs. Er prüfte die Kornqualität kurz vor der Ernte.

Ihm ist wahrscheinlich die größte deutsche Vermehrung seit 100 Jahren zu verdanken.

Das erste Brot daraus wird im Herbst 2020 gebacken.



Bürgermeister Daniel Glibber freut sich über die Versuche, alte Sorten in Beuren wieder anzubauen.

Es ergänzt die Bestrebungen des Erlebnis- und Genusszentrums im Freilichtmuseum Beuren für regionale Sorten mit Tradition, alte Sorten zu erhalten und die Sortenvielfalt zu bewahren.

*Mehr dazu erfahren Sie auf Seite 2*



## Binkel (*Triticum compactum*) – Der Urweizen

Mancher Besucher, Landwirt oder Wanderer fragte sich wahrscheinlich im Juli beim Anblick eines urtümlichen langstrohigen urigen Weizens mit kurzen dunklen Ähren auf einem Feld in Balzholz, um welche Sorte es sich dabei handeln könnte.

Die Antwort ist zwar einfach, aber ungewöhnlich. Bereits vor tausenden Jahren kam -zusammen mit Dinkel als Vermischung - der "Urweizen Binkel" (auch Pfahlbauweizen/Bergweizen genannt), nach Europa (vor allem heutiges Tirol/Norditalien/Deutschland/Schweiz/Frankreich/Österreich...). Meistens wurde er dann aber durch den reinen ertragreicheren Dinkel und spätere Weichweizen verdrängt. Nur sehr selten wurde er künftig als Brotweizen angebaut. Heute ist er praktisch unbekannt. Uralte Körner-Funde aus der Bodensee-Gegend (Pfahlbauten), bei Sigmaringen in Ostdeutschland, Tirol und Schweiz zeugen vom früheren Anbau des anspruchslosen Binkel (deshalb häufig als Bergweizen bezeichnet). Dabei handelt es sich um die Art *Triticum compactum*, aus der hexaploiden Gattung *Triticum*. Botanisch gesehen ist sie also gleichwertig mit den "Schwestern" Saatweizen und Dinkel.



Der heutige Saatweizen und Binkel im Vergleich.

### In einem Projekt zur Rettung und Rekultivierung "Alter Sorten"

(als unser altes Kulturgut und Genetische Ressource) des Bäckerhauses Veit, Bempflingen/ Herr Prof. Jan Sneyd und Landwirt Martin Schnerring wurden etwa 20 "Genotypen" vom Binkel seit 5 Jahren im "Projektgarten Veit" in Beuren-Balzholz angebaut, analysiert und ausgewertet. Auch im Freilichtmuseum Beuren findet regelmäßig ein Demonstrations-Anbau statt. Nur eine Form erwies sich auch für unsere heutige Anbaubedingungen als "mähdruschfähig" geeignet. Vor kurzem wurde sie von dem BLE (Bundesministerium für Landwirtschaft, BÄKO-Kommission) auf

Antrag des Bäckerhauses Veit/Geschäftsführerin Frau Cornelia Veit und Marketingleiterin Susanne Erb-Weber sowie dem Verein VERN e.V. unter dem Sortennamen "Samtrot Ur-Binkel; Baden-Württemberg" registriert!



Ein Blick auf das Binkelfeld

Es ist auch (wie bereits beim "Schwäbischen Dickkopf- Landweizen") die Saatgutabgabe an die Genbank Gatersleben und an die Genbank Spitzbergen als ein Teil unseres genetischen Kulturerbes (und zur Verbesserung der Sortenvielfalt) wegen seiner Sicherung für die Zukunft geplant.

Aus der Ernte 2020 (Haldenhof Beuren-Balzholz und Bauernhof Huber in Bempflingen) erwarten die Projektverantwortlichen um Prof. Jan Sneyd einen Ertrag von über 1 Tonne. Im Spätherbst 2020 wird dann ein erster "BACKTAG" in Bempflingen unter dem Motto: "Das erste Binkelbrot nach 100 Jahren" stattfinden. Ein Probeverkauf in den Veit-Filialen folgt dann später; dies ist auch eine Voraussetzung für die "Samtrot" Anerkennung als "Passagier der Arche des guten Geschmacks-Slow-Food" (Essen, was man retten will!)