

# Großes Interesse an regionalen Produkten

Der Bauern- und Biosphärenmarkt beim Bäckerhaus Veit mit Tag der offenen Backstube war am Sonntag Publikumsmagnet.

VON MARA SANDER

**BEMPFLINGEN.** Schon zur Eröffnung am Vormittag war das Firmengelände zum vierten Bauern- und Biosphärenmarkt des Bäckerhauses Veit sehr gut besucht. Zur Mittagszeit kamen immer mehr Menschen, sodass sich bis zum Nachmittag wohl mehrere Tausend Besucher für die vielfältigen, informativen Angebote auf dem Bauernmarkt interessiert haben dürften.

Viele nahmen auch an den Führungen durch die Backstube teil. Dazu gehörten auch die Staatssekretärin des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Sabine Kurtz und Esslingens Erste Landesbeamtin und Stellvertreterin des Landrats Marion Leuze-Mohr. Sie sprachen nicht nur Grußworte zum 95-jährigen Bestehen des Bäckerhauses, sondern zeigten spontan auch ihr Talent beim Hefekranzschlingen. Eigentlich führten nur die Experten das handwerkliche Können vor, aber die beiden Ehrengäste durften es selbst ausprobieren, was ihnen sichtlich Spaß machte.

Überhaupt war es eine fröhliche Veranstaltung trotz der momentan schwierigen Zeiten. Die Besucher freute es, sich endlich wieder auf dem beliebten Bauernmarkt treffen und informieren zu können. Und für die Familie Veit ist Jammern keine Option, sondern „Lösungen für Herausforderungen zu finden“, so Cornelia Veit, die in dritter Generation die Familientradition fortsetzt. Schon vor der Energiekrise seien die Öfen energiesparend modernisiert worden, „aber leider haben wir dabei auch auf Gas gesetzt“, sagt sie im Hinblick auf die enormen Preisanstiege. Lieferprobleme bei Getreide gebe es dagegen nicht, denn das Unternehmen habe bestehende Verträge mit regionalen Lieferanten, nicht nur für Getreide, sondern auch für Obst, Nüsse, Kräuter und andere Zutaten.

## Einblicke in nachhaltige Landwirtschaft

An mehr als 30 Ständen mit Themen wie „Landwirtschaft ohne chemisch-synthetischen Pflanzenschutz“ oder „Digitale Wertschöpfungsketten für eine nachhaltige kleinstrukturierte Landwirtschaft“, beides Forschungsprojekte der Uni Hohenheim, gab es viele interessante Gespräche und regen Gedankenaustausch. Produkte aus der



Esslingens Erste Landesbeamtin Marion Leuze-Mohr und Staatssekretärin Sabine Kurtz beim Hefekranzflechten in der Backstube Foto: Sander

Bienenwelt, von Streuobstwiesen und Züchtern interessierten dabei ebenso wie die Rettung alter Getreidesorten, Artenvielfalt und Nachhaltigkeit.

Landwirt Bernd Schweiss und Claudia Scheu vom Waldhof in Grabenstetten erklärten zum Beispiel wie Goldlein geerntet wird, der „zwar keine Spitzenenerträge, aber gute Durchschnittserträge liefert und sehr extensiv und genügsam ist“. Allerdings sei die Reinigung eine Herausforderung. Viele staunten, dass der Trester gemahlen werden könne und so als Verfeinerung für einen Pizzateig ideal sei.

Professor Dr. Jan Sneyd erklärte Urgetreide wie Emmer und wie aus Wildeinkorn Hochzuchtsorten entwickelt wurden. Das Familienunternehmen Bäckerhaus Veit widmet sich intensiv der Reaktivierung alter heimischer Sorten wie dem Schwäbischen Dickkopfweizen. Dafür gab es viel Lob, nicht nur von Bempflingens Bürgermeister Bernd Welser, der sagte, dass die Gemeinde sehr stolz auf ihr größtes Unternehmen im Ort mit den Schwerpunkten Regionalität und Nachhaltigkeit sei. Staatssekretärin Sabine Kurtz lobte den „Einsatz für das tägliche Brot“ mit großem Engage-

ment für die Heimat, Regionalität und den Erhalt vielfältiger Nutzpflanzen in Zusammenarbeit auch mit der Wissenschaft. Sie hoffe, dass die Kunden das honorieren, denn es müssten „viele gemeinsam an einem Strang ziehen und Verantwortung übernehmen“, sagte sie im Hinblick auf die Zukunft. „Sie gehören zu den absolut wichtigen, weil zukunftsorientierten Betrieben in unserem Landkreis und der Region“, so Marion Leuze-Mohr: „Ich bin überzeugt, dass die Erfolgsgeschichte Ihres Betriebs in den nächsten Jahren noch weitere Kapitel aufschlagen wird.“