

BEMPFLINGEN (adi). Nussig, buttrig, würzig, aromatisch, die Rede ist hier nicht etwa von einem edlen Spitzenwein, sondern von einem Kulturschatz, besser gesagt einem jahrtausendealten kulinarischen Kulturschatz. Ist das zu glauben? Tatsächlich ist hier die Rede von Brot. Aber ein Brot, das durch seine Zutaten an Bedeutung sowie Geschmack gewinnt und somit als Kulturschatz durchaus bezeichnet werden darf. Denn das Besondere darin ist das Urgetreide, das dem Laib diese charakteristische Geschmacksnote verleiht.



Dickkopf-Kruste mit Dickkopfweizen.

Renaissance alter Getreidesorten

Alte Getreidesorten wie der Schwäbische Dickkopf-Landweizen und Urgetreide wie Emmer, Einkorn und Binkel sind über Jahrtausende in Vergessenheit geraten, erfahren aber seit einigen Jahren eine blühende Renaissance. Ein langer Blick zurück in die Jungsteinzeit zeigt: 1991 fand sich Einkorn im Magen der 5000 Jahre alten Gletschermumie Ötzi.

Alte Getreidesorten und Urgetreide sind nicht nur geschmacklich eine Wucht und kernig im Biss, sondern punkten mit noch viel mehr positiven Eigenschaften: Das Nährstoffprofil des Urgetreides ist heute so reichhaltig wie damals. Einige Urkörner enthalten mehr Mineralien, Proteine und Spurenelemente als ihre Nachkommen. Zudem trägt der Anbau zum Erhalt der Sortenvielfalt bei.

Leidenschaft für gutes Brot

Was für unsere Vorfahren als reine Nahrung galt und das Überleben sicherte, so ist es jetzt der Ruf nach Nachhaltigkeit, Naturbelassenheit, Authentizität, Genuss und die Rückbesinnung auf Traditionen, der die alten Sorten wieder zum Leben erweckte.

Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen besinnt sich seit jeher auf Werte und Traditionen. Vor 95 Jahren eröffnete Bäckermeister Albert Veit eine kleine Dorfbäckerei in Bempflingen. 1954 übernahm Sohn Richard Veit, gelernter Bäckermeister und Konditor, das Bäckerhaus. Heute, in der dritten Generation, ist die Hingabe für das Bäckerhandwerk nach wie vor ungebrochen, die Leidenschaft für gutes Brot und ehrliches Handwerk haben Bestand.

Jedes Korn eine exklusive Kostbarkeit

Die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit werden schon sehr lange groß geschrieben. Cornelia Veit, Geschäftsführerin des Familienunternehmens, führt die Familientradition fort und beschreibt die Philosophie mit den Worten: „Die Artenvielfalt und unser Kulturerbe erhalten und fördern.“

So stehen beim Bempflinger Bäckerhaus schon seit einigen Jahren Dickkopfweizen, Goldlein, Rotkornweizen und Binkel auf der Zutatenliste. Der Dickkopfweizen wurde bereits vor 14 Jahren in Zusammenarbeit mit dem Pflanzenexperten Professor Dr. Jan Sneyd auf den heimischen Feldern rekultiviert.

Beim Binkel befindet man sich erst im sechsten Jahr. Eines haben die Urgetreide jedoch gemein-



Professor Dr. Jan Sneyd prüft die Binkel-Ähren. Foto: Lippert

sam: Durch den noch jungen Anbau können von den Feldern nur geringe Erträge eingefahren werden. Damit ist jedes Korn eine exklusive Kostbarkeit. Mit 65 bis 70 Prozent Ertrag gegenüber dem Weizen, ist der Dickkopfweizen schon ziemlich erfolgreich. Zweimal in der Woche gibt es das „Dickköpfe-Vollkornbrot“ und während der „Ursprünglich & regional-Wochen“, die „Dickkopf-Kruste“ sowie weitere Backwaren mit Dickkopfweizen.

Der Binkel bringt nur 30 Prozent des Ertrags, verglichen mit normalem Hochzuchtweizen. Das „s'Kleine B“ ist daher umso exklusiver. Damit der typische Geschmack sich bei den Vollkorn-Brotarten ausbreiten kann ist es besonders wichtig, dass das Korn frisch ist und tagesfrisch geschrotet wird.

Auch beim Obst geht das Bäckerhaus neue Wege. Oder soll man es doch lieber alte Wege nennen? So wie es der Firmengründer Albert Veit gemacht hat: Die Zutaten kommen aus der Heimat. 2700 Apfelbäume von der firmeneigenen Apfelplantage liefern heute feinstes Obst aus der Region für die Konditorei. Die dort angepflanzten Sorten eignen sich besonders gut zum Backen.

Bauern- und Biosphärenmarkt

Am 9. Oktober präsentiert sich das Bäckerhaus Veit als eine „Bäckerei zum Anfassen“. Das Unternehmen lädt von 11 bis 17 Uhr an den Firmensitz in der Weidachstraße 8 nach Bempflingen zum Bauern- und Biosphärenmarkt ein. Die Be-

sucher können sich vor Ort von der Qualität, Nachhaltigkeit und dem traditionellen Handwerk des Bäckerhauses überzeugen. Ein buntes Programm rund um den „Tag der offenen Backstube“ erwartet die Besucher. Geschäftsführerin Cornelia Veit freut sich auf interessante Gäste aus Politik und Wirtschaft und auf die Veit-Kunden aus der Region. Neben den leckeren Backwaren gibt es noch viele andere Spezialitäten, unter anderem aus dem Holzbackofen. Über 30 Partner und Manufakturen aus der



Ähren-Abbildungen

Region stellen sich mit ihren vielfältigen und nachhaltigen Produkten vor. Für die kleinen Gäste gibt es viele Attraktionen wie das Kinderbacken und Maskottchen Fritze vom VfB Stuttgart. Künstler aus der Region stellen ihr Können vor Ort unter Beweis und die Bempflinger Vereine präsentieren sich und ihre Arbeit. Die Erlöse beim Glücksrad gehen zugunsten des Bempflinger Vereins Eldoret Kids Kenia. Weitere Informationen gibt es unter www.baeckerhaus-veit.de/bauernmarkt.



Die Veit-Apfelplantage in Nürtingen-Raidwangen. Fotos: Silke Schmid