



Binkel neuer Arche-Passagier

78 Arche-Passagiere gibt es mittlerweile in Deutschland. Im Februar wurde der Binkelweizen als jüngstes Produkt in die „Arche des Geschmacks“ des Vereins Slow Food aufgenommen. Das Bäckerhaus Veit in Bempflingen engagiert sich für den Erhalt dieser dreitausend Jahre alten Brotweizenart. Veit baut den „Samtrot Ur-Binkel“, einen Vertreter der Echten Binkelweizen, seit fünf Jahren wieder an (Bild), erst auf kleinen Versuchsflächen in Beuren, mittlerweile bei zwei Vertragslandwirten, Martin Schnerring in Bälzholz und Bernd Huber in Bempflingen. Urgetreide-Experte Professor Dr. Jan Sneyd begleitet das Rekulktivierungsprojekt. Ende 2019 wurde der Binkelwei-

zen in die „Rote Liste der gefährdeten Nutzpflanzen in Deutschland“ aufgenommen. Binkel wird auch Pfahlbauweizen genannt, da uralte Körnerreste in den Pfahlbauten am Bodensee gefunden wurden. Das Arche-Projekt fördert vom Aussterben bedrohte Nutzpflanzensorten, Nutztierassen und fast vergessene traditionelle Lebensmittel. Es geht darum, für die alten Sorten wieder funktionierende, regionale Wertschöpfungskreisläufe aufzubauen. „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“, so Geschäftsführerin Cornelia Veit. pm