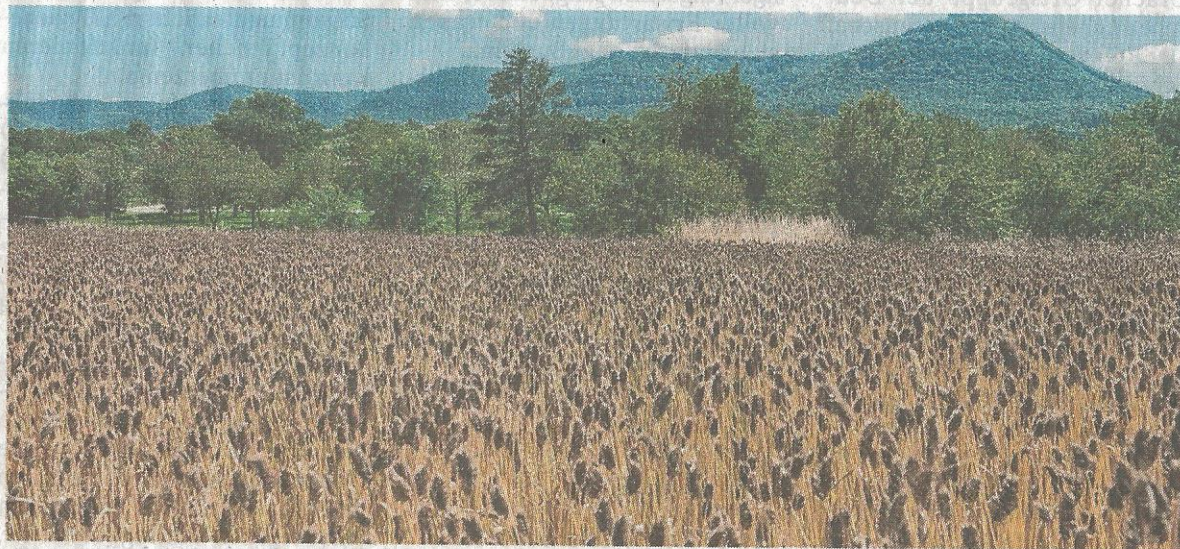


# Ein neuer Passagier auf der Slow-Food-Arche

**Landwirtschaft** Binkel ist eine fast vergessene Getreidesorte. In der Region wird sie wieder angebaut.

**Bempflingen.** Binkelweizen ist eine eigenständige, 3000 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 auch in den Pfahlbauten am Bodensee gefunden wurden.

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, Martin Schnerring in Beuren-Balzholz und Bernd Huber in Bempflingen. Urgetreide-Experte Prof. Dr. Jan Sneyd begleitet das Rekultivierungsprojekt von der ersten Stunde an. Ende 2019 wurde der Binkelweizen in die



Der Binkel soll nicht ganz verschwinden. Darum wird er wieder angebaut, wie hier in Beuren. Foto: Privat

„Rote Liste der gefährdeten Nutzpflanzen in Deutschland“ aufgenommen.

Im Februar 2021 folgte die Anerkennung des Binkelweizen durch Slow Food Deutschland als

„Passagier der Arche des Geschmacks“. Nach dem Motto: „Essen, was man retten will“ katalo-

gisiert 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 darum, für die alten Sorten wieder funktionierende, regionale Wertschöpfungskreisläufe aufzubauen. Mit dem Binkelweizen 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“, so Cornelia Veit, Geschäftsführerin der Familienbäckerei Veit aus Bempflingen. swp