

## Binkel: Führungen mit Abstand

**Pflanzen** Das Bäckerhaus Veit bietet für kleine Gruppen Besichtigungen des Projektgartens in Beuren mit Kostproben.

**Bempflingen/Beuren.** Der Binkelbau im Projektgarten des Bäckerhauses Veit in Beuren kann unter Auflage der Hygienevorschriften besichtigt werden, und zwar in kleinen Gruppen. Termin: Donnerstag, 16. Juli, von 14 bis 18 Uhr. Treffpunkt ist der Dinkelweg in Beuren-Balzholz.

Der Projektgarten wird von Professor Jan Sneyd aus Beuren, einem fachkundigen Pflanzenzüchter im Ruhestand, mit viel Engagement betreut. Sneyd erläutert, was es mit den alten Sorten auf sich hat, woher sie kommen und wie wichtig ihr Erhalt für die Biodiversität ist. Jeder Teilnehmer kann sich ein Ährenräußchen am Feld schneiden.

Die Veranstaltung endet mit einer kurzen Verkostung von Backwaren des Bäckerhauses Veit mit Urgetreide. Für Mineralwasser ist gesorgt. Die Felderführung ist für Familien mit Kindern gut geeignet. Unter der Maßgabe, dass die Corona-Kontaktbeschränkungen im Juli noch gelten, wird die Besichtigung in Zeitfenstern von jeweils 30 Minuten gestartet, also etwa von 14 bis 14.30 Uhr. Bis um 18 Uhr stehen damit acht Termine zur Verfügung. Sneyd führt jeweils eine Familie mit maximal fünf Personen unter der Abstandsregelung von 1,5 Metern. Vom Dinkelweg geht es zum Projektgarten, der 400 Meter entfernt ist. Gebühren fallen keine an ch

# Das Korn, das dem Klimawandel trotzt

**Region.** Handwerk ist das eine, Nachhaltigkeit das andere. Das Bempflinger Bäckerhaus Veit erforscht alte Getreidesorten und will jetzt den Binkel wieder hoffähig machen. Führungen gibt es trotz Corona. Von Christina Hölz

Heimat boomt, das gilt auch fürs Essen. Lebensmittel aus der Region sind gefragt denn je. Wenn jemand von der Corona-Krise profitiert, sind das Direktvermarkter und Hofläden. Und wenn sich jemand in seinem Denken bestätigt fühlt, sind das Betriebe, die seit Jahren in Produkte investieren, die hier verwurzelt sind.

Das Bempflinger Bäckerhaus Veit etwa gilt als ein Wegbereiter für die Renaissance alter Getreidesorten zwischen Alb und Neckartal. Auf Schautage und Messen, bei denen jährlich viele Besucher die neu kreierten Brotspezialitäten testen, muss das Unternehmen zwar in Zeiten von Corona verzichten. Doch das hält die Bempflinger nicht davon ab, gerade jetzt wieder eine uralte Getreideart zu promoten: Veit erforscht den Binkel-Weizen, ein Korn, das ungefähr 3000 Jahre alt ist. Hierzulande war das Getreide längst ausgestorben. Andere Sorten lieferten mehr Ertrag und vertrugen sich weitaus besser mit den Mähdreschern, die erstmals nach dem Zweiten Weltkrieg über die Felder fegten.

Nun wächst er wieder, der Binkel, und zwar versuchsweise auf einem Feld in Beuren – dem Projektgarten der Bäckerei, die Veit gemeinsam mit einem Landwirt und einem Fachmann in Sachen Getreide unterhält: Der pensionierte Professor Jan Sneyd lehrte Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung an der Hochschule Nürtingen-Geislingen. Jetzt steht der Wissenschaftler auf dem Acker



Professor Jan Sneyd und Susanne Erb-Weber prüfen, wie sich der Binkel entwickelt. Um den Anbau regionaler und alter Sorten zu fördern, leistet sich Veit einen Projektgarten in Beuren. Foto: Thomas Kiehl

am Fuß der Alb und zeigt auf seine Anbaufläche.

Neben dem Ur-Binkel werden dort etwa 30 alte Getreidesorten auf ihre Eignung getestet. Dazu gehören Einkorn, Emmer, der Slow-Food-Arche-Passagier Dickkopfweizen, Rotkornweizen, eine Spontankreuzung aus Dickkopfweizen und Rotkornweizen („die haben sich im Feld kennen- und liebengelernt“) Roggensorten, Hirse und Goldlein.

Liebevoll handbeschriftete Schilder zieren die Getreidereihen, am Ende des Feldes steht eine Bank, von der aus Jan Sneyd den Hohenneuffen immer im Blick hat. Seit zwölf Jahren hat

sich der ehemalige Hochschullehrer dieser Form der Feldforschung verschrieben. In der Branche bekannt geworden ist er, als er gemeinsam mit der Bempflinger Bäckerei den Dickkopfweizen wieder entdeckte und nutzbar machte (wir berichteten mehrfach). Das regionale Getreide gilt als enorm reich an Antioxidantien.

Seitdem ist der Projektgarten bei Beuren so etwas wie die zweite Heimat des mittlerweile 80-jährigen. Er untersucht, pflegt und pappelt seine Pflanzen – immer auf der Suche nach neuen Erkenntnissen, die er an Landwirte und die Fachwelt weitergibt.

„Viele alte Sorten haben enormes Potenzial“, urteilt der Professor. „Sie taugen oft für kalte Winter und heiße Sommer und können so auch während des Klimawandels bestehen.“

Was die Eigenschaften des Binkels angeht, ist Sneyd ebenfalls optimistisch. Auch wenn die Rettung alter Getreidesorten ein mühsames Unterfangen ist. „Wir brauchen dafür viel Geduld und Einsatz“, betont Susanne Erb-Weber, verantwortlich für das Marketing bei Veit. Seit vier Jahren testet das Unternehmen den Binkelbau mit in dem in Beuren lebenden Professor. 2019 konnte das Binkelfeld erstmals mit dem

Mähdrescher geerntet werden. Der Ertrag lag bei 450 Kilogramm – das reicht für erste Backversuche und Analysen, der Rest geht in die Vermehrung. Im Herbst will Veit sein erstes Binkelbrot backen, kündigt Susanne Erb-Weber an. Ein Test. Später soll das Ganze, wie Gebäck mit Dickkopfweizen, regelmäßig in die Läden kommen.

„Gerade in Zeiten von Corona wird die lokale Erzeugung immer wichtiger“, sagt die Pressesprecherin. Das Bäckerhaus ist zwar zuletzt stetig gewachsen – mittlerweile unterhält das Unternehmen 54 Standorte in vier Landkreisen – doch die Nähe zur Natur und ihren Menschen gehören zur Philosophie von Geschäftsführerin Cornelia Veit und ihrer Führungsriege.

### Cafés öffnen am Donnerstag

Das soll auch in Zukunft so bleiben – obwohl der Betrieb in Corona-Zeiten vor vielen Herausforderungen steht. Am Donnerstag öffnen auch die Veit-Cafés wieder. Und wie in allen Gastronomie-Betrieben gelten strenge Hygieneregeln, die in kleinen Läden oft schwer umzusetzen sind. Der Ausfall an Sitzplätzen sei enorm, allenfalls 50 Prozent der Kapazität könne erreicht werden, berichtet Susanne Erb-Weber vom Neustart, der wochenlang vorbereitet wurde.

Für einen möglichen Ansturm an Himmelfahrt sehen sich die Bempflinger gerüstet – in den Cafés ist mittlerweile auch bargeldloses Zahlen möglich. „Wir freuen uns auf unsere Gäste.“