

## Für regionale Arten und die Vielfalt

**Landwirtschaft** Alte Sorten erhalten und regionale Wertschöpfung erzielen: Eine Broschüre zeigt, wie es gelingt.

**Bempflingen.** Wie ländliche Regionen und Unternehmen mit Lebensmitteln aus alten, gefährdeten Sorten und Rassen wirtschaftlich erfolgreich sein können und sie gleichzeitig erhalten, untersuchten Experten der nova-Institut GmbH und der Stiftung Rheinische Kulturlandschaft in dem Projekt „AgroBioNet“. Sie analysierten 21 Praxisbeispiele und identifizierten Erfolgsfaktoren. In der Abschlussbroschüre „Wertschöpfung mit alten Sorten und alten Rassen“ werden die Leuchtturmprojekte vorgestellt unter anderem der Schwäbische Dickkopf-Landweizen aus dem Südwesten.

### Erfolgreiche Projekte untersucht

Die Teams untersuchten, in dem von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) begleiteten Vorhaben, erfolgreiche Projekte, bei denen landwirtschaftliche Betriebe und Unternehmen aus alten heimischen Nutzpflanzensorten und Nutztierassen Fleisch- und Milchprodukte, Brot, Bier, Obst, Gemüse und Wein erzeugen und vermarkten. Sie stellten fest: Um damit wirtschaftlich erfolgreich zu sein, bedarf es unter anderem einer guten Verfügbarkeit von Saatgut, Pflanzgut oder Tierrasse. Zudem braucht es Verarbeitungsstrukturen und -kompetenzen für kleine Mengen sowie intensive Kommunikation mit den Medien und Verbrauchern.

Dies trifft auch auf die Rekultivierung des Dickkopfweizens durch das Bäckerhaus Veit, Bempflingen, zu, bei dem es seit 2008 gelungen ist, einen funktionierenden, regionalen Wertschöpfungskreislauf aufzubauen.



Der Dickkopfweizen gedeiht wieder. Foto: Susanne Erb-Weber

Zum internationalen Tag der biologischen Vielfalt am 22. Mai wird erneut deutlich: Mit der Erhaltung alter Pflanzensorten und Nutztierassen bieten sich interessante Potenziale für den Genuss mit heimischer Naturvielfalt, den Erhalt regionaler Kultur und regionale Wertschöpfung. Der Dickkopfweizen gehört zu den Beispielen, die in den vergangenen Jahrzehnten fast verloren gegangen wären. Er ist auf der „Roten Liste“ zu finden und als Slow  
swp

**Info** Die Broschüre kann auf [www.novainstitut.de](http://www.novainstitut.de) oder auf der Website des Bäckerhauses Veit heruntergeladen werden.