

Lang vermisster Gedankenaustausch

VON MARA SANDER

BEMPFLINGEN. Schon zur Eröffnung am Vormittag waren etwa 2 000 Besucher am Sonntag aufs Firmengelände zum 4. Veit Bauern- und Biosphärenmarkt mit Tag der offenen Backstube geströmt. Zur Mittagszeit kamen immer mehr Menschen, sodass sich bis zum Nachmittag mehrere Tausend Besucher für die vielfältigen, informativen Angebote auf dem Bauernmarkt interessierten. Viele nahmen auch an Führungen durch die Backstube teil.

Dazu gehörten auch die Staatssekretärin des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und Landtagsabgeordnete Sabine Kurtz sowie Esslingens Erste Landesbeamtin und Stellvertreterin des Landrats, Dr. Marion Leuze-Mohr. Sie sprachen nicht nur Grußworte zum 95-jährigen Bestehen des Bäckerhauses, sondern zeigen spontan auch ihre Talente beim Hefekranzschlingen.

Eigentlich führten nur die Experten das handwerkliche Können vor, aber die beiden Ehrengäste durften es selbst ausprobieren, was ihnen sichtlich Spaß machte.

Forschung der Uni Hohenheim

Überhaupt war es eine fröhliche Veranstaltung trotz der momentan schwierigen Zeiten. Denn die Besucher freute es, sich endlich wieder auf dem beliebten Bauernmarkt treffen und informieren zu können. Und für die Familie Veit ist seit 95 Jahren Jammern keine Option, sondern »Lösungen für Herausforderungen zu finden«, so Cornelia Veit, die in dritter Generation die Familientradition fortsetzt.

Dabei wurden schon vor der Energiekrise die Öfen energiesparend modernisiert. »Aber leider haben wir dabei auch auf Gas gesetzt«, sagt sie im Hinblick auf die enormen Preisanstiege. Lieferprobleme bei Getreide gebe es dagegen nicht, denn das Unternehmen hat bestehende Verträge mit regionalen Lieferanten, nicht nur für Getreide, sondern auch für Obst, Nüsse, Kräuter und andere Zutaten.

An mehr als 30 Ständen mit Themen wie »Landwirtschaft ohne chemisch-synthetischen Pflanzenschutz« oder »digitale



Staatssekretärin Sabine Kurtz vom Ministerium für Ernährung, Ländlicher Raum und Verbraucherschutz (rechts) und Esslingens erste Landesbeamtin Dr. Marion Leuze-Mohr (links), zeigten, dass sie auch Talent haben, um Hefekranz zu schlingen. FOTO: SANDER

Wertschöpfungsketten für eine nachhaltige kleinstrukturierte Landwirtschaft«, beides Forschungsprojekte der Uni Hohenheim, gab es regen Gedankenaustausch. Produkte aus der Bienenwelt von Streuobstwiesen und Züchtern interessierten dabei ebenso wie die Rettung alter Getreidesorten, Artenvielfalt und Nachhaltigkeit.

Verfeinerung von Pizzateig

Landwirt Bernd Schweiss und Claudia Scheu vom Waldhof in Grabenstetten erklärten zum Beispiel, wie Goldlein geerntet wird, der »zwar keine Spitzenenerträge, aber gute Durchschnittserträge liefert und sehr extensiv und genügsam ist«. Allerdings sei die Reinigung eine Herausforderung. Viele staunten, dass der Trester gemahlen werden könne und so als Verfeinerung für einen Pizzateig ideal sei.

Professor Dr. Jan Sneyd erklärte Urgetreide wie Emmer und wie aus Wildeinkorn Hochzuchtsorten entwickelt wurden. Das Familienunternehmen Bäckerhaus Veit widmet sich insbesondere der Reaktivierung alter heimischer Sorten wie dem Schwäbischen Dickkopfweizen. Dafür gab es viel Lob, nicht nur von

Bempflingens Bürgermeister Bernd Welser, der sagte, dass die Gemeinde sehr stolz auf ihr größtes Unternehmen im Ort sei mit den Schwerpunkten Regionalität und Nachhaltigkeit. Staatssekretärin Sabine Kurtz lobte den »Einsatz für das tägliche Brot« mit großem Engagement für die Heimat, Regionalität und den Erhalt vielfältiger Nutzpflanzen in Zusammenarbeit auch mit der Wissenschaft. Sie hoffe, dass die Kunden das honorieren, denn es müssen »viele gemeinsam an einem Strang ziehen und Verantwortung übernehmen«, sagte sie im Hinblick auf die Zukunft. (GEA)