

Rekordernte beim Dickkopfweizen

28 Tonnen in Metzingen

METZINGEN. Früher als geplant konnte der Schwäbische Dickkopf-Landweizen am Tannenhof Metzingen vor einigen Wochen geerntet werden. Landwirt Heinrich Bazlen, Prof. Dr. Jan Sneyd, der das Rekultivierungsprojekt betreut, und das Bäckerhaus Veit, Bempflingen, freuen sich über die diesjährige Rekordernte von 28 Tonnen, die derzeit in der Altdorfer Mühle gereinigt wird. »Nach dem witterungsbe-

dingten Komplettausfall im Vorjahr durch Auswuchs auf zwei von drei Feldern haben wir alle gehofft, dass das Wetter in diesem Jahr kurz vor der Ernte keine Kapriolen mehr schlägt. Wir sind sehr froh, dass alles gut gegangen ist und dass wir so viel guten Dickkopfweizen ernten konnten wie noch nie«, kommentierte Prof. Dr. Sneyd die Ernte direkt am Feld. Der Dickkopfweizen ist eine Kreuzung

aus Dinkel und Weizen, eine alte Weizenlandsorte, die von Slow Food Deutschland zwischenzeitlich als Arche-Passagier und damit als erhaltenswerte, alte Sorte anerkannt ist. Auch die Ernte bei Richards Rotkornweizen, dem zweiten Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit am Haldenhof Beuren bei Landwirt Martin Schnerring, fiel mit fünf Tonnen in guter Qualität sehr zufriedenstellend aus.

-ew