

ZOOM

THEMENSPEZIAL

Anzeige

Eine Arche des guten Geschmacks

Beim Bäckerhaus Veit wird mit alten Getreidesorten wie dem Dickkopfweizen gebacken

Mit Veit ins Museum der Brotkultur

Am 26. April ist Dickkopf-Event in Ulm

Eine Kreuzung aus Weizen und Dinkel, die viele positive Eigenschaften beider Getreidesorten vereint, ist vor dem Aussterben gerettet: Beim Bäckerhaus Veit backt man wieder mit Dickkopfweizen.

Bempflingen/Metzingen. Um weltweit möglichst viele Menschen zu sättigen, muss Getreide heutzutage im Anbau ertragreich sein, resistent gegen Krankheiten und Umwelteinflüsse und es muss sich in der Bäckerei gut verarbeiten lassen. Immer neue Züchtungen haben in den vergangenen Jahrzehnten das Getreide diesbezüglich wirtschaftlicher gemacht. Trotzdem lohnt es sich, alte Sorten zu erhalten – und mit ihnen so manche positive Eigenschaft.

Das Bäckerhaus Veit hat es sich zur Aufgabe gemacht, einige dieser alten Sorten auf ihre Charakteristik und ihren Einsatz in der Backstube hin zu untersuchen. Ergebnis dieser Forschung unter der Regie von Prof. Dr. Jan Sneyd, ehemals Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen, ist der wieder aufkommende Anbau von Dickkopf- und Rotkornweizen.

Auf einer Fläche von sechs Hektar baut Landwirt Heinrich Bazlen vom Tannenhof in Metzingen für das Bempflinger Bäckerhaus Dickkopfweizen an. Nach einem Erntetotalausfall 2014 konnten im vergangenen Jahr dann 28 Tonnen eingefahren werden, die Produkte aus dieser Ernte sind seither zeitweise in den Regalen der Veit-Bäckereifachgeschäfte zu finden. Unter anderem sind in den kommenden Wochen vom 4. bis 16. April Dickkopf-Wochen bei Veit, für ein ganzjähriges Angebot der speziellen Produkte reicht die Erntemenge allerdings (noch) nicht aus.



Inmitten des Schwäbischen Streuobstparadieses in Metzingen wächst heute wieder der Dickkopfweizen.

Fotos: Immendorfer (2)/Erb-Weber

Doch was schätzt man bei Veit so sehr am Schwäbischen Dickkopf-Landweizen? Obwohl er in den 1950er Jahren von den Feldern verschwunden ist, ist der Dickkopfweizen, eine Mischung aus



Dinkel und Weizen, im Anbau recht robust. Wissenschaftliche Untersuchungen der Universität Zlin in Tschechien haben zudem herausragende Werte bei Eiweiß und den Vitaminen B und E sowie den sogenannten Antioxidantien ergeben. „Die Nährwerte des Dick-

kopfweizens sind nachweislich besser als die eines 'normalen Weizens', formuliert es Prof. Sneyd. Er ist gut verdaulich und weist einen leicht nussigen Geschmack auf. Begriffe wie „gesünder“ oder „bekömmlicher“ vermeidet Sneyd bewusst, um keine juristischen Auseinandersetzungen heraufzubeschwören – die Tatsachen sprechen allerdings für sich. „Wir sind stets auf der Suche nach den besonderen Qualitätsmerkmalen alter Sorten“, sagt der Professor. Von 200 untersuchten Sorten eigne sich am Ende eine, um damit in einen Feldversuch zu gehen.

Schon seit 2008 wird Sneyd bei seiner Arbeit vom Bäckerhaus Veit unterstützt. 2011 wurde der Dickkopfweizen in die „Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflan-

zen“ aufgenommen, 2014 wurde dem Getreide der Titel „Slow Food Arche Passagier des guten Geschmacks“ von Slow Food Stuttgart verliehen. Die Untersuchung und der Anbau alter Sorten sind die eine Sache, die Weiter-



verarbeitung eine ganz andere. Teilweise fehle dafür ganz einfach die Infrastruktur. Wer reinigt das Korn, welche Mühle kann es verarbeiten? Für den Dickkopfweizen wurde dafür die Altdorfer Mühle gefunden, ein Teil des Kornes wird aber auch direkt bei Veit in Bempflingen in den

hauseigenen Steinmühlen gemahlen. Für andere Sorten wie etwa Binkel oder Öllein, die in Zukunft ebenfalls wieder angebaut werden sollen, läuft die Suche nach Weiterverarbeitern noch.

Trotz des personellen, zeitlichen und finanziellen Aufwandes hat sich die Geschäftsführung des Bäckerhauses Veit bewusst für die Untersuchung und den Erhalt alter Getreidesorten entschieden, wie Marketing-Leiterin Susanne Erb-Weber erzählt. So sollen die Nischenprodukte weiter ausgebaut werden, um Verbrauchern, die Wert auf eine bewusste Ernährung legen, möglichst ganzjährig besonderen Spezialitäten wie das „Dickkopfle-Vollkornbrot“ (linkes Foto im Text) und „Dickkopfle-Walnuss-Krustli“ (rechts im Text) anbieten zu können.

Alte Schätze neu entdeckt

Alte Getreidesorten im Schaugarten des Bäckerhauses Veit

Das Bäckerhaus Veit hat es sich zur Aufgabe gemacht, alte Getreidesorten für die Nachwelt zu erhalten und deren Nutzen und Vorteile für den Verbraucher zu erforschen.

Beuren. Wie bekömmlich sind alte Getreidesorten, wie ist ihr Geschmack im Vergleich zu heute angebautem Getreide und wie lässt sich das Korn in den modernen Backverfahren verarbeiten? Diesen Fragen geht das Bäckerhaus Veit schon seit 2008 intensiv nach.

Zu diesem Zwecke betreibt das Unternehmen in Beuren-Balzholz auf einer Fläche von Landwirt Martin Schnerring (Haldenhof) einen Schaugarten, in dem alte Getreidesorten angebaut werden. Vier Ar-

stehen dort derzeit für den Ver- suchsanbau zur Verfügung.

Unter der Aufsicht von Prof. Dr. Jan Sneyd, der auch das inzwischen sehr selten gewordene Saatgut zur Verfügung gestellt hat, werden in Beuren unter anderem Sorten wie Binkel-Weizen, Chia, Einkorn, Hirse, Kamut-Weizen, Nackthafer, Öllein, Popperste, Ur-Emmer, Ur-Rotkornweizen, Waldstaudenroggen, Weißkorn-Winterweizen oder Wunderweizen angebaut.

Einige der Sorten werden inzwischen an anderen Orten schon wieder im kleinen Flächenanbau ausgebracht. Hirse, Öllein und Ur-Emmer zum Beispiel in Mündingen, Chia wird in diesem Jahr versuchsweise in Filderstadt ausgebracht, nachdem sich im vergangenen Jahr bei einem Anbauversuch auf der Schwä-

bischen Alb das dortige Klima als nicht geeignet erwiesen hatte. Dieser Anbauversuch kann bei einer vom Bäckerhaus Veit veranstalteten Wanderung am 11. Juni besichtigt werden. Dickkopf- und Rotkopfweizen werden bei Veit inzwischen wieder saisonal in der Backstube verarbeitet.

Mit den alten Getreidesorten verschreibt man sich im Hause Veit auch Bereichen wie Nachhaltigkeit und Regionalität, da diese Sorten ausschließlich in der näheren Umgebung um den Produktionsort in Bempflingen in Kooperation mit langjährig, partnerschaftlich verbundenen Landwirten angebaut werden. Dass unter diesem Aspekt für Veit-Produkte Obst aus dem Schwäbischen Streuobstparadies verwendet wird, versteht sich da schon fast von selbst.



Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen bietet allen, die sich für das Thema Ernährung interessieren, eine Halbtages tour ins Museum der Brotkultur nach Ulm an.

Nach der Anreise im Bus der Firma Bader Reisen wird zunächst die Stadt bei einem zweistündigen Rundgang mit ausgebildeten Gästen erkundet: das Ulmer Münster, das historische Rathaus, das Fischer- und Gerberviertel sowie die Neue Mitte stehen dabei auf dem Programm in der Donau-

Nach einer Stunde, die die Gäste zur freien Verwendung in der Stadt verbringen können, beginnt die etwa einstündige Besichtigung im Museum für Brotkultur um 18 Uhr.

Dann folgen ein Vortrag von Prof. Jan Sneyd zum Dickkopfweizen und ein Backseminar mit eben jener alten Getreidesorte. Das Seminar wird vom Veit-Bäckermeister Oliver Lahde geleitet. Nach der Verkostung der offenen Backwaren vor Ort bringt der Bus die Ausflügler wieder zurück an ihren jeweiligen Ausgangsort.

Anmeldung und Abfahrtszeiten

Die **Anmeldung** muss spätestens bis zum 20. April beim Bäckerhaus Veit erfolgen, entweder per Mail an s.schmid@baeckerhaus-veit.de oder per Telefon bei Silke Schmid, (0 71 23) 93 99 71.

13.30 Uhr: Wendlingen, Busbahnhof Steig 4

Der **Kostenbeitrag** von 28 Euro pro Person ist im Voraus zu bezahlen per Überweisung ans Bäckerhaus Veit, Bankverbindung: Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen, IBAN DE61 6115 0020 0048 2212 29.

Der **Ablauf** in Ulm ist wie folgt geplant: 12.45 Uhr: Bus-Einsammeltour 13.30 Uhr: Fahrt von Wendlingen nach Ulm 15.00 Uhr: Stadtführung mit Münsterbesichtigung 17.00 Uhr: Zeit zur freien Verfügung 18.00 Uhr: Besichtigung Museum 19.00 Uhr: Vortrag und Backseminar zum Dickkopfweizen, Verkostung 22.00 Uhr: Rückfahrt, Ausstieg in umgekehrter Reihenfolge.

Die **Abfahrt** erfolgt per Einsammeltour von verschiedenen Punkten: 12.45 Uhr: Reutlingen, alter Busbahnhof 12.55 Uhr: Metzingen, Busbahnhof 13.05 Uhr: Bempflingen, Bäckerhaus Veit, Weidachstraße 13.15 Uhr: Nürtingen, Busbahnhof Steig 11

In der Anmeldegebühr enthalten sind An- und Abreise per Bus, die Stadtführung, die Münsterbesichtigung, Eintritt ins Museum der Brotkultur mit Vortrag, Backseminar und Verkostung.

Wir lieben
Dinkel!

ursprünglich & ländlich
veit
Urgetreide aus der Region

Neben unseren Spezialitäten mit Dickkopf- und Rotkornweizen bieten wir Ihnen ein umfangreiches Angebot an Backwaren mit dem Urkorn Dinkel. Probieren Sie z.B. den Genetzten Dinkellaib oder die Dinkel-Backhaus-Kruste, das Dinkelvollkornbrot, die Dinkel-Krustli und die Dinkelvollkornwecken oder die Dinkel-Laugenstange. In der Erdbeerzeit wartet auch ein leckerer Dinkel-Erdbeer-Plunder auf Sie.

BÄCKERHAUS veit

www.baeckerhaus-veit.de



Der „Projektgarten“ am Fuße des Hohenneuffen in Beuren-Balzholz. Im Vordergrund ist der Öllein zu sehen. Foto: Susanne Erb-Weber