



Trotzen dem Regen und freuen sich über den Dickkopfweizen: OB DR. Ulrich Fiedler, Veit-Gesellschafterin Angelika Immendörfer, Heinrich Bazlen, Minister Franz Untersteller, Prof. Dr. Jan Snyed und Veit-Geschäftsführer Johannes Klümpers. (von links). Foto: Michael Koch

# Karriere mit Dickkopf

**Nachhaltigkeit** Umweltminister Franz Untersteller besucht das Dickkopfweizenfeld des Metzinger Landwirts Heinrich Bazlen. Von Michael Koch

Aktuell laufen in Baden-Württemberg die Nachhaltigkeitstage, inzwischen zum fünften Mal. Stolz verkündete Franz Untersteller (Bündnis 90/Die Grünen), Minister für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft, gestern die Zahlen dazu: 1616 Projekte werden im Laufe dieser Woche der Öffentlichkeit präsentiert.

Der Minister besucht einige besondere Stationen dieser Kampagne und stattete so gestern Nachmittag einem auf den ersten Blick unscheinbaren Feld in Metzingen einen Besuch ab. Tatsächlich handelt es sich dabei um einen Acker, auf dem Dickkopfweizen angebaut wird. Verarbeitet wird das Getreide vom Bäckerhaus Veit in Bempflingen, das daraus Brot und das inzwischen berühmte „Dickköpfe“ herstellt.

Dickkopfweizen, wie er in Metzingen angebaut wird, war annähernd ausgestorben. 25 Gramm Saatgut habe es überhaupt nur noch gegeben, erklärt Prof. Dr. Jan Snyed, der sich gemeinsam mit dem Bäckerhaus den Erhalt alter Sorten auf die Fahne geschrieben hat. Heute werden bereits wieder jährlich 25 Tonnen von der alten Getreidesorte in Bempflingen verarbeitet, Tendenz steigend. Im Ertrag sei Dickkopfweizen zwar deutlich schwächer als moderne Hochzuchtsorten, dafür seien sie aber resistenter und brächten weniger Aufwand mit sich, schilderte Landwirt Heinrich Bazlen den Umgang mit der speziellen Getreidesorte. „Wir sind ganz bewusst bereit, einen höheren Preis für das Getreide zu bezahlen“, sagte Veit-Geschäftsführer Johannes Klümpers, „Dafür schaffen

wir aber auch eine exklusive Marke in unserem Haus.“

Tatsächlich bringt die alte Sorte messbare Vorteile mit sich, wie Untersuchungen bewiesen haben. Beispielsweise enthält sie mehr Vitamine als aktuelle Sorten. „Und“, so Prof. Snyed, „sie schmeckt intensiver, viel nussiger.“

## Rat vom Minister: Sich freuen über Regen

„Die Grundwasserstände sind historisch niedrig“, weiß Umweltminister Franz Untersteller zu berichten. Ärger über den Regen während eines Termins unter freiem Himmel? Fehlanzeige! „Ich freue mich über den Regen.“ Daran sollte man in den nächsten Tagen unbedingt denken.

Untersteller war von der Kooperation zwischen Landwirt und Bäckerhaus angetan. Nachhaltigkeit sei zwar derzeit ein Modewort, tatsächlich aber habe die Artensterben dramatische Folgen angenommen. „Etwa bei alten Getreidesorten schaut die Öffentlichkeit nicht genau hin, da merkt man den Rückgang kaum“, so der Minister. Dabei zeige der Erhalt von Getreidesorten zum Beispiel bei Dickkopfweizen oder dem Emmer, dass man mit deren Anbau wieder wettbewerbsfähig sein könne.

Im Freilichtmuseum Beuren ist das auch Anbaufläche für Dickkopfweizen bereit gestellt. Im Juli wird die Getreidesorte in diese Ausstellung gebracht. Im Jahr noch ins große Licht gerückt. Ab dem 29. August gibt es dort eine Ausstellung zu diesem Thema.