

# Großer Andrang beim Biosphärenmarkt

Rund 10 000 Besucher kamen zur zweiten Auflage der Veranstaltung nach Bempflingen

Die zweite Auflage des Bauern- und Biosphärenmarkts, zu dem die Bäckerei Veit eingeladen hatte, entpuppte sich als wahrer Publikumsmagnet. Tausende Besucher strömten nach Bempflingen, um hinter die Kulissen der Bäckerei zu schauen und an den Ständen entlangzumbummeln.

VON MARA SANDER

**BEMPFLINGEN.** Wer am Sonntag Richtung Bempflingen unterwegs war, erlebte eine Art Völkerwanderung entlang der Kreisstraße Richtung Bäckerhaus Veit. Der dortige Bauern- und Biosphärenmarkt und die geöffnete Backstube lockten rund 10 000 Besucher an.

Allein schon zur Mittagszeit hielten sich mehrere Tausend Menschen gleichzeitig auf dem Gelände mit Aktionen, Informations- und Marktständen und natürlich in der Backstube auf. Und es kamen immer mehr dazu.

Diejenigen, die sich auf den Rückweg machten, taten dies meist nicht ohne Mitbringsel vom vielfältigen Bauern- und Biosphärenmarkt. So gab es zum Beispiel Kräuter, Weine aus der Region, Destillate und Liköre aus Früchten von den heimischen Streuobstwiesen, Honig oder Produkte aus der Backstube. Dazu hatte Professor Dr. Jan Sneyd an seinem Stand fachliche Informationen, die die Zuhörer staunen ließen. Nach dem Projekt Dickkopf-Weizen folgt nun das zweite Projekt „Richard-Rotkorn-Weizen“, benannt nach dem Senior Richard Veit.

„Ursprünglich stammt der Rotkorn-Weizen aus dem Gebiet am Roten Meer, wo es ihn als Urweizen schon vor 3000 Jahren gab“, so Sneyd. In England wurde er gezüchtet und vor zehn Jahren mit einer deutschen hellkörnigen Hochzuchtsorte gekreuzt. Ergebnis ist ein „sehr guter roter Backweizen“. Den zeigte er den Zuhörern im Glas und als Backprodukt, ließ sie probieren und erklärte das Besondere daran: „Er enthält überdurchschnittlich viele Antio-



Vor dem Bäckerhaus Veit herrschte reges Markttreiben.

gen der Universität Zlin und des Getreideinstituts Detmold.

Die Bäckerei Veit legt besonderen Wert auf alte Getreidesorten, sowohl beim Weizen als auch bei anderen Getreidesorten wie Dinkel. „Bei uns ist Dinkelbrot aus reinem Dinkel der alten Sorte,

dass das für Allergiker und Diabetiker besonders wichtig ist, macht sich das auch am Geschmack bemerkbar und trägt zum Erhalt der Sorten bei.

Getreidesorten konnten die Besucher auch ertasten, die für Bier notwendigen bei der Brauerei, andere auch zusammen

Schätze aus dem Biosphärengebiet verborgen wie albtypische Steine und Gewächse.

Auch handwerklich gab es einiges zu sehen, zum Beispiel bei Ulrike Gadge vom Grafenberger Mörikehof, der man beim Spinnen von Schafwolle zuschau-

der