



Leidenschaft  
fürs Bäckerhandwerk,  
seit 1927.

Über die Rettung des Dickkopfweizens,  
Rotkornweizens, Samtrot Ur-Binkels und  
warum wir mit Leidenschaft backen.

BÄCKERHAUS  
**veit**



Unverfälschter, ehrlicher Brotgenuss braucht Zeit.  
Denn Zeit bedeutet mehr Geschmack.

Wir lassen unseren Teigen Zeit zu reifen und zu ruhen,  
bis sich die natürlichen Geschmacksstoffe voll  
entwickelt haben. Das braucht viel Erfahrung und  
Fingerspitzengefühl – und beides haben unsere Bäcker  
im wahrsten Sinne des Wortes.

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir hören manchmal, dass zu wenig bekannt ist, was wir alles tun und wofür wir als Bäckerhaus Veit stehen. Das geht uns nahe, denn wir engagieren uns seit vielen Jahrzehnten für gute, echte Handwerksqualität, für Regionalität und Nachhaltigkeit. Deshalb fassen wir hier für Sie

An erster Stelle  
steht immer  
die Qualität

zusammen, was uns wichtig ist und am Herzen liegt, wie z. B. die Rettung alter Getreidesorten. Lesen Sie auf den nächsten Seiten, wie es gelungen ist, den Dickkopfweizen und den Samtrot Ur-Binkel vor dem Aussterben zu retten. Wer tiefer in die Materie eintauchen möchte, für den haben wir auf den letzten Seiten Begriffe wie die Biodiversität näher erläutert.

Mit Leidenschaft und Kreativität arbeiten wir daran, unsere traditionellen Familienrezepte noch weiter zu verbessern und neue Rezepturen zu entwickeln. Wir legen dabei Wert auf beste Zutaten. Auch in schwierigen Zeiten rücken wir nicht von dieser Qualitätsphilosophie ab. Genauso wichtig ist uns die Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern aus unserer Region. Handwerklichkeit, Regionalität und Nachhaltigkeit sind für uns wichtige Werte, die sich durch unsere über 95-jährige Unternehmensgeschichte ziehen. Meine Eltern, Adelheid und Richard Veit, haben diese Werte vorgelebt. Sie haben das Fundament für mich gelegt, heute unseren Familienbetrieb zu führen. Ich bin meinen Eltern dafür sehr dankbar und Ihnen, unseren Kundinnen und Kunden, dass Sie es uns durch Ihre Treue ermöglichen, mit Zuversicht die Zukunft zu gestalten.

Ihre  
Cornelia Veit mit Familie Veit

## Gegründet 1927

Wir sind leidenschaftlich gerne in unserer Region verankert und vernetzt. Hier sind unsere Wurzeln. Das Bäckerhaus Veit wurde von Albert Veit, dem Vater von Richard Veit, 1927 als Dorfbäckerei in Bempflingen gegründet. Inzwischen sind wir in der Region zwischen Bad Urach und Stuttgart, Tübingen und Kirchheim/Teck mit unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés vertreten.

Richard Veit, der die Bäckerei 1954 von seinem Vater übernahm, war ein sehr guter Bäcker und Konditor, aber auch ein sehr engagierter und weitsichtiger Unternehmer. Er hat zum Beispiel das Backen im Laden eingeführt, denn Frische spielte für ihn schon immer eine große Rolle.

## Ab 2002

haben Richard und Adelheid Veit die Veit-Apfelplantage in Nürtingen-Raidwangen angelegt. Richard Veit hat zu diesem Zeitpunkt bereits den Grundstein für viele, langjährige Lieferantenbeziehungen gelegt, u. a. zur Mühle Schuler in Süßen. Von der Kunstmühle Schuler bezieht das Bäckerhaus Veit jetzt seit über 50 Jahren Weizenmehl in der Qualität, wie wir es für unsere hochwertigen Backwaren brauchen.

Mittlerweile wird das Bäckerhaus Veit in der dritten Generation von den Töchtern Cornelia Veit, Angelika Immendörfer und Erdmute Veit-Murray als Gesellschafterinnen geleitet. „Wir als Familie Veit engagieren uns für den regionalen Anbau alter Getreidesorten und den Bezug möglichst vieler Zutaten aus unserer Region. Wir stehen für handwerkliche Backkunst und für Genuss“, erläutert Cornelia Veit, geschäftsführende Gesellschafterin.





In unserer Backstube und der Konditorei in Bempflingen entstehen jeden Tag über 25 verschiedene Brotsorten, die unterschiedlichsten Brötchen, saftige Plunder, Kuchen & Torten.

Für unsere Vollkornbackwaren wird das Getreide in vier Osttiroler Steinmühlen täglich frisch geschrotet. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.

- 2008 erklärt sich das Bäckerhaus Veit bereit, ein mehrjähriges Rekultivierungsprojekt mit dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen zu unterstützen. „Es war fünf Minuten vor zwölf; das Bäckerhaus Veit hat den Dickkopfweizen, den es seit etwa 1950 praktisch nicht mehr gibt, vor dem Aussterben gerettet“, so Prof. Dr. Jan Sneyd, der das Projekt seit Beginn für das Bäckerhaus Veit betreut. In den ersten Projektjahren hat Prof. Sneyd die Aussaat, die Ernte und die Reinigung komplett von Hand vorgenommen.
- Mit dem Dickkopfweizen fing alles an
- 2009/2010 folgen Kleinstvermehrungen an mehreren Standorten.
- 2011 wird der Dickkopfweizen in die „Rote Liste der bedrohten, heimischen Nutzpflanzen“ aufgenommen. Ab 2011 erfolgt der Anbau bei Landwirt Martin Schnerring am Haldenhof in Beuren-Balzholz.
- 2013 wird der Dickkopfweizen als Slow Food Arche-Passagier anerkannt, somit als „schützenswerte, alte Sorte“.
- 2015 wird der Dickkopfweizen als Erhaltungssorte vom Bundessortenamt eingetragen.
- Ab 2017 erfolgt der Anbau bei den Landwirten Heinrich Bazlen in Metzingen und Bernd Huber in Bempflingen.
- 2021 wird der Dickkopfweizen als eines von 21 nationalen Leuchtturmprojekten für erfolgreiche, regionale Wertschöpfungsketten ausgezeichnet.
- 2022/2023 kann der Dickkopfweizen bereits auf einer Fläche von 9 Hektar angebaut werden.

Bis etwa 1950 prägten, neben Dinkel und zahlreichen Weizen-Landsorten, auch manche Dickkopfsorten die Landwirtschaft in Süddeutschland.

Der Dickkopfwizen ist eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen. Den Namen Dickkopfwizen erhielt diese alte, regionale Landsorte durch ihre charakteristisch-breite Ährenform.



# ROTKORNWEIZEN

Mit Richards  
Rotkornweizen  
ging es weiter

Richards Rotkornweizen ist eine Kreuzung von Prof. Dr. Jan Sneyd aus einem alten, russischen rotkörnigen Weizen mit einer neueren Weizensorte. Der Rotkornweizen ist reich an natürlichen Antioxidantien, die sich vornehmlich im Bereich der Schale befinden.

Daher wird er bei uns nur zu Vollkornbackwaren verarbeitet. Wie der Dickkopfweizen wird auch der Rotkornweizen im kontrolliert-integrierten Anbau ohne den Einsatz von Glyphosat angebaut.

Ab 2010 startet das Anbauprojekt am Haldenhof in Beuren-Balzholz in Zusammenarbeit mit Landwirt Martin Schnerring, betreut durch Prof. Dr. Jan Sneyd.

2016 können erstmalig 5 Tonnen Rotkornweizen mit dem Mähdescher geerntet werden.

Vertragslandwirt Martin Schnerring: „Wir arbeiten gerne mit dem Bäckerhaus Veit zusammen, weil Veit ein verlässlicher Partner ist und wir die Erhaltung von alten Getreidesorten auf diese Weise mit unterstützen können.“

2022/23 gibt es einen Wechsel der Anbauflächen. Der Rotkornweizen wird jetzt bei Landwirt Bernd Schweiss in Grabenstetten angebaut, da wir die Anbaufläche für den Binkel bei Martin Schnerring in Beuren-Balzholz erweitern. Mit dem rauheren Klima auf der Schwäbischen Alb kommt der Rotkornweizen gut zurecht.

Der Rotkornweizen ist nach unserem Seniorchef Richard Veit „Richards Rotkornweizen“ benannt worden.



Die Körner des Rotkornweizen sind braun-rot.  
Die reifen Ähren sehen hingegen gelb aus, wie auf dem Foto  
mit der Burg Hohenneuffen im Hintergrund zu sehen ist.

Beim Dickkopfweizen wiederum sind die Körner gelb,  
die reifen Ähren sind an ihrer roten Farbe im Feld immer  
gut zu erkennen.



# BINKEL

## Unser jüngstes Anbauprojekt

Binkel – ein Schreibfehler? Nein. Binkelweizen ist eine eigenständige, 3000 Jahre alte Brotweizenart aus der Gattung Triticum. Sie wird heute kaum noch angebaut. Binkelweizen wird auch Zwerg-, Berg- oder Pfahlbauweizen genannt. Die Echten Binkelweizen, d.h. nicht mit anderen Getreidearten vermischt bzw. gekreuzt, sind mittellang, winterfest und die Ähre mit den kleinen Körnern ist kurz und kompakt. Der Samtrot Ur-Binkel ist ein Echter Binkelweizen aus dem Genpool „Blauroter sammetiger Binkelweizen“. Daher haben wir ihm auch diesen Namen gegeben.

2018 startet unser drittes Anbauprojekt mit dem Binkel. Die Anbaufläche beträgt 180 Quadratmeter, die Erntemenge ist natürlich sehr gering. Im nächsten Jahr wird die Anbaufläche erweitert, die Erntemenge beträgt 450 Kilogramm.

2019 wird der Binkelweizen in die „Rote Liste der bedrohten, heimischen Nutzpflanzen in Deutschland“ aufgenommen.



Prof. Dr. Jan Sneyd hat in unserem Projektgarten verschiedenste Binkel-Varianten getestet, wie z. B. den „Igel-Binkel“ mit Grannen, bevor die Entscheidung für den Samrot Ur-Binkel fiel.

Die Grannen beim Weizen sind längere, borsten- oder fadenförmige Fortsätze, ähnlich wie Barthaare. Sie dienen u. a. der Wasserregulation und dem Schutz der Ähren vor Frassefeinden wie Vögeln.

# BINKEL

2020 können wir auf einer Anbaufläche von 0,8 Hektar bereits 2 Tonnen Binkelweizen ernten. Mit dieser Erntemenge werden erste Backversuche gemacht und ein erster Verkauf des neuen Binkel-Brottes während *einer* Woche im Oktober 2020 wird möglich.

2021 wird der Samrot Ur-Binkel als Vertreter der echten Binkelweizen als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

2022/23 kann der Anbau bereits auf 3 Hektar erweitert werden. Der Samrot Ur-Binkel wird bei unseren langjährigen Vertragslandwirten Martin Schnerring in Beuren-Balzholz und Bernd Huber in Bempflingen angebaut.





Backwaren mit Emmer:  
z. B. s'Kleine Ur-Emmerle

Backwaren-Vielfalt mit Dinkel:

Dinkel-Vollkornbrot, Genetzter Dinkellaib, Dinkel-Kröstle,  
Dinkel-Brezel, Dinkel-Seele u.v.m.

Backwaren mit Emmer, Einkorn, Dinkel  
und Waldstaudenroggen:  
Ur-Weck (Vollkornbrötchen)



## Urgetreide Dinkel & Emmer

Der Emmer ist eine dem Dinkel verwandte, alte Getreideart. Emmer wurde schon vor mehr als 10.000 Jahren angebaut und ist somit eine der ältesten, kultivierten Getreidearten. Wir beziehen unseren Emmer direkt aus der Region. Wir haben eine besondere Methode entwickelt, um den relativ harten Emmer in einer ca. 30-stündigen Verarbeitung mit Teigvorstufen und Teigruhezeiten aufzubereiten. Für das s'Kleine Ur-Emmerle verwenden wir neben dem Emmer einen Dinkel-Vollkornsauerteig sowie Hirse und Amaranth zur geschmacklichen Abrundung.

Seit 1983 wird beim Bäckerhaus Veit mit Dinkel gebacken. Eines der ersten Rezepte von Richard Veit für eine „Urkorn-Brezel“ mit Dinkel stammt aus dem Jahr 1983. Dinkel gilt wie Einkorn und Emmer als Urgetreide. Alle Rezepte für unsere Dinkel-Backwaren sind selbst entwickelt. Da Dinkel über spezifische Klebereigenschaften verfügt, ist er nicht einfach zu verbacken. Eine lange und speziell angepasste Teigführung ist dafür wichtig. Wir lieben Dinkel und seinen nussig-intensiven Geschmack und bieten eine große Vielzahl an Dinkelbackwaren an.

## Dinkel – das Schwabenkorn

Die Dinkelkörner sind im Unterschied zu Weizen mit ihren Spelzen (Hüllen) fest verwachsen. Dadurch sind die Dinkelkörner auch besser vor Umwelteinflüssen geschützt. Der Dinkel verträgt im Anbau ein raueres Klima, wie z. B. auf der Schwäbischen Alb. Deshalb wird er auch gerne als „Schwabenkorn“ bezeichnet.



In der Vergangenheit war der Leinanbau und die Leinsamenverarbeitung auf der Schwäbischen Alb typisch für die Region, heute wird Lein in nennenswertem Umfang praktisch nicht mehr angebaut. Wir beziehen möglichst viele Zutaten aus der Region und das ist uns in einem mehrjährigen Projekt auch mit dem Goldlein (Gelblein) und dem Braunlein gelungen.

## Leinanbau auf der Schwäbischen Alb

- 2015 starten unsere ersten Anbauversuche mit Lein im Projektgarten in Beuren mit Begleitung von Prof. Dr. Jan Sneyd.
- 2016 wird entschieden, den Leinanbau fortzuführen und auszuweiten. Die Suche nach Partnern mit einer größeren Anbaufläche beginnt. Es fehlen jedoch die Möglichkeiten der Weiterverarbeitung des Leins.
- 2017 findet das Bäckerhaus Veit in den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann in Nellingen Partner, die bereit sind, Gelblein für Veit anzubauen. Bernd Schweiss verfügt über eine Nachrocknungsanlage und war bereit, in die Weiterverarbeitung des Leins zu investieren. Ein Glücksfall für das Projekt: Gerhard Hermann hat vor 20 Jahren bereits Lein angebaut. Das Know-how war also noch da.
- Seit 2021 beziehen wir unseren gesamten Leinsamen, sowohl Goldlein wie auch Braunlein, aus eigenem Vertragsanbau bei Bernd Schweiss und Gerhard Hermann. Aus dem ersten Anbauversuch hat sich eine erfolgreiche, langfristig angelegte Partnerschaft entwickelt.



Wussten Sie, dass die wunderschönen, blauen  
Leinblüten nur am Vormittag geöffnet sind und die Blüten  
sich um die Mittagszeit herum wieder schließen?

Unseren hauseigenen Leinsamen, Gelblein und  
Braunlein, verarbeiten wir u. a. in den Broten  
Proteingold, Fünfkornbrot, s'Kleine B wie Binkel und  
s'Kleine Ur-Emmerle.

Danke an  
unsere langjährigen  
Partner

Seit vielen Jahrzehnten beziehen wir wesentliche Zutaten für die Backstube und die Konditorei aus unserer Region, häufig direkt von den jeweiligen Erzeugern. Stabile, langjährige Partnerschaften sind gerade in schwierigen Zeiten, u. a. bei Problemen in den Versorgungsketten, umso wichtiger. Dass wir dabei fair und auf Augenhöhe mit den Partnern agieren, ist für uns selbstverständlich. Zwetschgen und Walnüsse, aber auch den Saft der Ermstaler Knorpelkirsche, beziehen wir direkt von Rolf Schäfer, HG Markt Metzingen-Neuhausen, somit aus dem Ermstal.

Seit 2015 ist das Bäckerhaus Veit Mitglied im Schwäbischen Streuobstparadies. „Das Bäckerhaus Veit setzt sich nicht nur für den Erhalt alter Getreidesorten ein, sondern auch für den Erhalt von Streuobst und alten Obstsorten wie der Ermstaler Knorpelkirsche. Wir freuen uns sehr über die langjährige Zusammenarbeit und dieses Engagement für die Region. Nur wenn das heimische Streuobst verwendet wird, hilft das, den Anbau und damit auch unsere einmalige Kulturlandschaft zu erhalten“, so Maria Schropp, Geschäftsführerin des Vereins.



Wussten Sie, dass die Ermstaler Knorpelkirsche genau wie der Dickkopfweizen als Slow Food Arche-Passagier anerkannt ist?

Viele unserer regionalen Partner für Getreide, Milch, Eier, Käse & Wurst, Salat & Gemüse finden Sie unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

Bienen haben im Naturhaushalt die unverzichtbare Funktion als Bestäuber vieler Pflanzen. Ohne Bienen gibt es kaum Obst und Gemüse, und in der Folge keine Samen, um etwas aussäen zu können. Die Biene ist das drittwichtigste Nutztier in Deutschland nach Rind und Schwein.

Seit 2016 unterstützen wir Birgit Wester aus Reutlingen, die sich der Imkerei hauptberuflich und mit immenser Leidenschaft widmet. Unter ihrer Marke „BienenElfe“ vertreibt sie ihre hochwertigen, regionalen Honige, bildet aber auch den Imker-Nachwuchs mit aus und ist als Streuobstpadagogin aktiv. Für sie steht bei der Imkerei immer das Bienenwohl im Vordergrund. Ihre Völker müssen nicht wandern, um möglichst viel Honig zu produzieren, sondern dürfen an einem Standort bleiben. Wir halten die Unterstützung der heimischen Imkerei für sehr wichtig. Der Verzehr von heimischem Honig ist aktiver Umweltschutz, denn Honig kann man importieren, die Bestaubungsleistung der Bienen jedoch nicht.

Seit 2017 bekräftigen wir unser Engagement mit einer Patenschaft für drei Bienenvölker von Birgit Wester.

PARTNER

**Alte Sorten** Die sogenannten „Dickkopf-Weizen“ wurden von ca. 1890 bis 1950 im Schwäbischen angebaut. In den 1950-er Jahren wurden sie im Anbau von den ertragreicheren Hochzuchtweizen verdrängt. Der „Schwäbische Dickkopf-Landweizen“ wurde durch das Rekultivierungsprojekt des Bäckerhauses Veit mit Prof. Dr. Jan Sneyd seit 2008 vor dem Aussterben gerettet. Er wurde von Slow Food Deutschland als schützenswerte, alte Sorte anerkannt.

**Bekömmlichkeit** Die Beurteilung der Verdaulichkeit ist eine schwierige Sache, da hier mehrere Faktoren eine Rolle spielen, wie die individuelle und subjektive Einschätzung. Bei den Untersuchungen des Dickkopfweizens an der Universität Zlin in Tschechien schneidet dieser in Sachen Bekömmlichkeit sehr gut ab. Kunden berichten uns immer wieder, dass die Dickköpfe-Backwaren, aber auch unsere Dinkel-Backwaren, von ihnen als sehr bekömmlich eingestuft werden.

**Biodiversität** Biologische Vielfalt, Artenvielfalt (bios = Leben, Diversität = Vielfalt). Der Erhalt der Biodiversität ist mit Blick auf die Auswirkungen des Klimawandels ein zunehmend wichtiges Nachhaltigkeitsziel.

**Dickköpfe-Backwaren** Unser erstes Brot mit dem Dickkopfweizen war das Dickköpfe-Vollkornbrot. Inzwischen konnte das Angebot an Dickkopf-Backwaren aufgrund der größeren Verfügbarkeit erweitert werden: Dickkopf-Kruste, Dickköpfe-Walnuss-Krusti, Dickköpfe-Speck-Krusti, Dickköpfe-Apfelschnitte.



**Genbanken** Genbanken sind Einrichtungen zur Sammlung, Aufbewahrung und möglicher späterer Nutzung, z. B. für Körner alter Weizensorten. Die Genbanken in Gatersleben und Spitzbergen im ewigen Eis, bei denen der Dickkopfweizen und der Samtrot Ur-Binkel eingelagert sind, leisten somit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unseres kulturellen Erbes.

**Herkunft des Dickkopfweizens** Erste Pflanzen mit Dickkopfähren (Squarehead) wurden erstmalig 1860 in England als Spontankreuzungen entdeckt. Sie verbreiteten sich rasant in ganz Europa, vor allem durch Einkreuzen mit einheimischen Landsorten. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen entstand im Jahr 1905 in Hohenheim durch die Kreuzung des Squarehead-Weizens mit einem regionalen Dinkel (Schlegel-Dinkel).

**Innere Werte** Beim Dickkopfweizen überzeugt nicht nur sein leicht nussiger Geschmack, sondern auch die Gehalte an Vitamin E und B, die laut Laboruntersuchungen der Universität Zlin sehr hoch sind. Auch die Antioxidantienwerte sind beeindruckend: Der hohe Gelbpigmentgehalt (Carotinoide) wurde durch das Max Rubner-Institut Detmold bestätigt. Und auch die Gehalte an Eisen und Zink sind laut unseren mehrjährigen Untersuchungen höher als bei einem normalen Weizen. Beim Rotkornweizen kommt der hohe Gehalt an Anthocyanen (Antioxidantien) aus dem Schalenbereich, weshalb wir ihn zu Vollkornbackwaren verarbeiten.

**Landsorten** Als Landsorten wird ein genetisch uneinheitlicher Formenkreis einer Kulturpflanzenart bezeichnet, der sich in der Regel aus mehreren morphologisch oder physiologisch voneinander abweichenden Typen zusammensetzt. Landsorten sind im Gegensatz zu Hochleistungssorten meist weniger ertragreich. Die bäuerliche Auslese und seltene Durchkreuzungen führten zur Entstehung von zahlreichen Landsorten. Diese konnten sich durch ihre Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Standorte bis zum 20. Jahrhundert in Europa behaupten. Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen ist ein Vertreter dieser Landsorten.

**Projektgarten** So bezeichnen wir einen Versuchsgarten von Prof. Dr. Jan Sneyd, in dem verschiedenste alte Sorten, auch Landsorten, auf ihre Anbaueignung getestet werden. Mit dem sogenannten „Sortenrad“ hat Prof. Sneyd beim Binkelweizen die optimale Saatgutstärke als Empfehlung für unsere Vertragslandwirte bestimmt.

**Rekultivierung** Als Rekultivierung wird der Wiederaufbau einer alten Sorte, so z. B. beim Dickkopfweizen, oder einer alten Getreideart wie dem Binkelweizen, bezeichnet.

**Rote Liste** Als „Rote Liste“ wird eine Liste von (meistens) einheimischen Nutzpflanzen bezeichnet, die vom Aussterben bedroht sind. Herausgeber der Deutschen Liste ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

**Slow Food** Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich dafür einsetzt, dass jeder Mensch Zugang zu Nahrung hat, die sein Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt erhält. Gut, sauber und fair. Slow Food fordert, dass unsere Nahrung geschmacklich und gesundheitlich einwandfrei ist. Und dass sie auf saubere Art hergestellt wird – also ohne Schaden an Mensch, Natur und Tier anzurichten. Außerdem müssen Lebensmittelerzeuger eine faire Entlohnung für ihre Produkte und ihre Arbeit erhalten.

Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln mit Verbrauchern zusammen.

**Slow Food Arche-Passagier** Durch Projekte wie die Arche des Geschmacks – ein Katalog von Nutztierassen, Nutzpflanzen und Lebensmitteln, die vom Aussterben bedroht sind – arbeitet Slow Food weltweit daran, die biologische Vielfalt von Kultur- und Wildpflanzen, traditionelle und nachhaltige Anbau- und Verarbeitungsmethoden und so unser wertvolles kulinarisches Erbe zu bewahren.

Seit 2019 ist das Bäckerhaus Veit „Slow Food Unterstützer“. Wir unterstützen die Ziele von Slow Food sehr gerne, zumal wir zwei Slow Food Arche-Passagiere betreuen, den Schwäbischen Dickkopf-Landweizen, der die Anerkennung 2013 erhalten hat, und den Samtrot Ur-Binkel, der Anfang 2021 als Arche-Passagier anerkannt wurde.

## Wertschöpfungskette

Wertschöpfung ist ein Begriff aus den Wirtschaftswissenschaften. Sie beschreibt ein Maß für die eigentliche wirtschaftliche Leistung eines Wirtschaftszweigs, zum Beispiel der Land- bzw. Lebensmittelwirtschaft. Wertschöpfung gibt den Wert der produzierten Waren und Dienstleistungen an. Regionale Wertschöpfung wird erreicht, wenn wir innerhalb einer Region die Rohstoffe anbauen, sie dort verarbeiten und die produzierten Lebensmittel innerhalb dieser Region auch vermarkten.

Durch regionale Wertschöpfungsketten können ländliche Strukturen gestärkt werden. Zum einen bieten sie wichtige Arbeitsplätze vor Ort und stärken die Wirtschaft im ländlichen Raum. Zudem wird die Vernetzung von regionalen Akteuren gefördert. So können sich zum Beispiel langfristige Partnerschaften zwischen regionalen Erzeugern und Vermarktern ergeben. Auch bleiben dadurch die Transportwege kurz. Das spart Ressourcen und schafft Flexibilität. Unser Ziel im Bäckerhaus Veit ist es, beispielsweise beim Dickkopfweizen, eine erfolgreiche, regionale Wertschöpfungskette zu etablieren: mit unseren Vertragslandwirten, Mühlenpartnern, unserer Backstube in Bempflingen und unseren Bäckereifachgeschäften und Cafés in der Region – und unseren Kundinnen und Kunden.

## Universität Zlin

Zwischen der tschechischen Universität in Zlin und dem Bäckerhaus Veit besteht seit vielen Jahren eine enge Kooperation. Prof. Dr. Daniela Sumczynski und Prof. Dr. Jan Sneyd arbeiten bei der jährlichen Untersuchung des Dickkopfweizens, Rotkornweizens und und Samtrot Ur-Binkels aus der neuen Ernte in engem Austausch.

**Urgetreide** Urgetreide sind die Vorgänger moderner Sorten, die mehrheitlich für die Herstellung von Brot- und Backwaren verwendet werden. Sie wurden von unseren Ahnen vor vielen Tausend Jahren angebaut, bevor sie aus Effizienzgründen fast gänzlich von den Feldern verschwanden. Für die heutige Renaissance der alten Getreidearten und -sorten gibt es viele gute Gründe: eine jahrtausendealte Tradition, mehr Vielfalt auf den Feldern, ernährungsphysiologische Vorteile, der besondere Geschmack, Naturbelassenheit, Resistenzen gegen Krankheiten und die nachhaltige Erzeugung.

Der Begriff Urgetreide ist lebensmittelrechtlich nicht definiert und geschützt. Gemeinhin werden Einkorn, Emmer, Dinkel, Waldstaudenroggen und Khorosan-Weizen als Urgetreide bezeichnet.

## Literatur & Quellen:

- Jacob, H. E.: 6000 Jahre Brot. Büchergilde Gutenberg, Frankfurt/M. 1954  
Magazin „Alblust“, Getreide mit Geschichte, Seite 110, Ausgabe Herbst 2022
- Miedaner, T. und Longin, F.: Unterschätzte Getreidearten. Agrimediaverlag 2012
- Pabst, H. W.: Landwirtschaftlicher Pflanzenbau, Darmstadt 1844
- Slow Food Antrag auf die Anerkennung als Arche-Passagier 2013
- Sneyd, J.: Bedeutung der Freilichtmuseen bei der Erhaltung genetischer Ressourcen. Poster, Hochschule für Wirtschaft und Umwelt (HfWU) Nürtingen-Geislingen und diverse Ausstellungen bis 2022
- Sneyd, J.: Die Artenvielfalt erhalten. Internationale Konferenz FAO – genetische Ressourcen, Leipzig, 1996
- Sneyd, J.: Langjährige Züchtungsarbeiten mit Landsorten, Vorträge Pflanzenzüchtung 25/1992, Hochschule für Wirtschaft und Umwelt (HfWU) Nürtingen-Geislingen

Vielen Dank an die Fotografen Victoria Huber, Dr. Michael Immendörfer, Jürgen Lippert, Silke Schmid, Susanne Erb-Weber und den Verein Schwäbisches Streuobstparadies



Alles Wissenswerte über uns finden Sie unter  
[www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

Bäckerhaus Veit GmbH  
Weidachstraße 8, 72658 Bempflingen  
Telefon: 07123/9399-0  
E-Mail: [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)  
Instagram: [Baeckerhaus\\_Veit](https://www.instagram.com/Baeckerhaus_Veit)

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige  
Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers verzichtet.

