



Rat für  
NACHHALTIGE  
Entwicklung



DAN-Aktion „Auftaktaktion“, © INE/Andreas Plata

# Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit 2022



20.09. – 26.09.2022  
Deutsche  
Aktionstage  
NACHHALTIGKEIT

40 JAHRE

**Gemeinschaftswerk  
Nachhaltigkeit UND  
JETZT ALLE**

EUROPÄISCHE  
NACHHALTIGKEITS  
WOCHE  
20.-26. SEPTEMBER



**RENN**  
Regionale Netzstellen  
Nachhaltigkeitsstrategien

Der Rat für Nachhaltige Entwicklung (RNE) hat die Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit (DAN) anlässlich der Weltkonferenz der Vereinten Nationen über nachhaltige Entwicklung (Rio+20) im Jahr 2012 ins Leben gerufen.

Ziel der Aktionstage ist es, vorbildliches Engagement in ganz Deutschland sichtbar zu machen, öffentliche Aufmerksamkeit für das Thema Nachhaltigkeit zu erregen und mehr Menschen zu einem nachhaltigen Handeln zu bewegen. Jeder kann etwas zum Besseren verändern. In diesem Sinne richten sich die Aktionstage Nachhaltigkeit an Privatpersonen, Vereine, Verbände, Initiativen, Stiftungen, Schulen, Kindergärten, Universitäten, Kirchen, Unternehmen, soziale Einrichtungen, Umwelt- und Entwicklungsverbände, Kommunen, Stadtwerke, Behörden, Ämter und Ministerien.

Seit 2015 finden die Aktionstage Nachhaltigkeit im Rahmen der Europäischen Nachhaltigkeitswoche statt, einer von Deutschland, Frankreich und Österreich ins Leben gerufenen Initiative, an der Menschen aus ganz Europa teilnehmen können.

In diesem Programmheft finden Sie Aktionen bei sich vor Ort.

## Diese Publikation wurde mit den folgenden Suchparametern erstellt:

**Land:** nur Deutschland

**PLZ/Stadt/Region:** keine Angabe

**Umkreissuche:** ohne Umkreis

**Name der Organisation:** keine Angabe

**Nachhaltigkeitsziele:** SDG 15: Leben an Land

**Art der Aktion:** keine Angabe

**Zielgruppe:** keine Angabe

**Zeitraum:** keine Angabe

**Das PDF beinhaltet die ersten 120 von 810 Suchergebnissen.**

**PDF-Erstellungsdatum:** 03.04.2025

# Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit

**30. Januar 2022**

---

**Heidelberg, Baden-Württemberg**

## **Mietbienen für mehr Artenschutz**

**Adresse:**

Hardtstraße 108  
69124 Heidelberg

**Uhrzeit:** 30.01.2022, 11:00 Uhr bis 05.10.2023, 21:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Zwei Bienenvölker stehen auf dem Gelände der Fritz Fels Spedition. Damit sichert sie direkt für den Fortbestand der Honigbiene und leistet einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Artenvielfalt. Betreut werden die Bienen von Imker und Naturwissenschaftler Jörg Staffel.

„Das Insektensterben betrifft uns alle!“ erklärt Fels Geschäftsführer Thomas Beck. „Durch die beiden Völker auf unserem Gelände erfahren wir jeden Tag live wie faszinierend die Honigbiene ist: strebsam, friedlich und konsequent arbeitend. Manche Mitarbeiter hatten anfangs schon Bedenken und teilweise auch großen Respekt vor den Insekten, aber mittlerweile sind alle zu großen Fans geworden.“

Das bestätigt auch Imker Jörg Staffel von Südwest Mietbienen, der sich über das Engagement freut: „Mit der Spedition Fels habe ich einen vorbildlichen und aktiven Partner für die Bienen gefunden. Das Firmengrundstück liegt am Stadtrand, zudem haben sie sofort alle Möglichkeiten ausgeschöpft und den vorhandenen eigenen Grünstreifen bienenfreundlich bepflanzt. Die Mitarbeiter sind sehr wissbegierig und in der Regel freue ich mich über Besuch, wenn ich die Bienenvölker kontrolliere.“

Die Fachspedition Fels hat zwei Bienenvölker gemietet. Dabei stellt Südwest Mietbienen die Völker inklusive Betreuung und Pflege zur Verfügung. Fels erhält im Gegenzug die komplette Honigernte.

**Website:** [www.fels-heidelberg.de](http://www.fels-heidelberg.de)

**E-Mail:** [heike.dinkel@fels-heidelberg.de](mailto:heike.dinkel@fels-heidelberg.de)

## 22. Juli 2022

---

**Baden-Württemberg, Baden-Württemberg**

### **Forum Grün**

**Adresse:**

Münsterplatz 25  
Donau

**Uhrzeit:** 22.07.2022, 15:00 Uhr bis 25.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Eine Ausstellung über  
die städtischen Aktivitäten und was jede und jeder selbst tun  
kann, damit Ulm grüner wird.

Mit Vorträgen rund um  
Biodiversität und Grün, immer Donnerstags um 18 Uhr.

**Website:** [www.ulm-agenda21.de](http://www.ulm-agenda21.de)

**E-Mail:** [agendabuero@ulm.de](mailto:agendabuero@ulm.de)

## 28. Juli 2022

---

**Baden-Württemberg, Baden-Württemberg**

### **17 Ziele Rallye – Station 15 – Flower Power**

**Adresse:**

Falkenbergerstraße 21b  
79110 Freiburg im Breisgau

**Uhrzeit:** 28.07.2022, 13:00 Uhr bis 01.11.2023, 00:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Spielerisch Freiburg erkunden, mehr zum Thema Nachhaltigkeit erfahren und direkt einen Beitrag für eine nachhaltige Welt leisten: Bei der 17Ziele Rallye Freiburg gelangst du an 17 informative und interaktive Stationen, die dir viel Wissenswertes über die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung vermitteln und manche Überraschung bereithalten.

Mehr Infos gibt es hier:

<https://17ziele.de/blog/detail/17ziele-rallye-freiburg.html>

Link zur App:

<https://17ziele.app/>

**Website:** [www.freiburg.de](http://www.freiburg.de)

**E-Mail:** [nachhaltigkeitsmanagement@stadt.freiburg.de](mailto:nachhaltigkeitsmanagement@stadt.freiburg.de)

## 15. August 2022

---

Freiburg, Baden-Württemberg

### KLIMARETTER - LEBENSRETTER

**Adresse:**

Stiftung für eine gesunde Medizin  
Breisacher Str. 115b  
79106 Freiburg

**Uhrzeit:** 15.08.2022, 10:00 Uhr bis 31.12.2023, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Das Klimaretter-Projekt ist ein spielerischer Wettbewerb für mehr Klimaschutz im Gesundheitswesen.

Alle Einrichtungen und Unternehmen in Baden-Württemberg können sich mit ihren Beschäftigten daran beteiligen. Machen Sie mit:  
[www.klimaretter-lebensretter.de](http://www.klimaretter-lebensretter.de)

**Website:** [projekt.klimaretter-lebensretter.de](http://projekt.klimaretter-lebensretter.de)

**E-Mail:** [amely.reddemann@viamedica-stiftung.de](mailto:amely.reddemann@viamedica-stiftung.de)

## 29. August 2022

---

Bruchsal, Baden-Württemberg

### Täglich Müll sammeln, nicht nur als einmalige Aktion

**Adresse:**

Josef-Heid-Straße 20  
76646 Bruchsal

**Uhrzeit:** 29.08.2022, 16:00 Uhr bis 31.12.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Alle Kinder des Kindergartens sind bei ihren Außentagen aufgefordert, sich mit Müllzangen und Behältern auszustatten und auf dem Weg den Müll einzusammeln.

**Website:** [www.kiga-paul.de](http://www.kiga-paul.de)

**E-Mail:** [paul-gerhardt-kindergarten@kiga-paul.de](mailto:paul-gerhardt-kindergarten@kiga-paul.de)

## 01. September 2022

---

**Hannover, Niedersachsen**

### **Summitree - Für eine grünere und gesündere Welt!**

**Adresse:**

Online-Aktion und Spaziergang über den Kronsberg (Hannover)  
Kattenbrookstrift 33  
30539 Hannover

**Uhrzeit:** 01.09.2022 bis 31.10.2022, 23:59 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Für #tatenfuermorgen unter Nutzung der Summitree-App führen selbst definierte und erreichte Bewegungsziele zur Aufforstung von heimischen Wäldern in der Region des Geschäftsgebietes der LBS NORD. Im Rahmen der Bewegungschallenge ist auch eine Müll-Sammelaktion am Standort gepl.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** Kerstin.Neuse@lbs-nord.de

---

**Bonn, Weltweit**

### **Ein Monat voller Action**

**Adresse:**

Online Aktion  
Friedrich-Ebert-Allee 140  
53113 Bonn

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 09:00 Uhr bis 15.10.2022, 09:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Die Green Pioneers der Deutschen Telekom veranstalten einen Monat voller nachhaltiger Aktionen.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** myriam.quiskamp@telekom.de

---

**Hamburg, Hamburg** öffentlich

### **Sonderausstellung „WILDER WALD AM GROSSEN FLUSS“**

**Adresse:**

WÄLDERHAUS  
Am Inselpark 19  
21109 Hamburg

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 09:00 Uhr bis 28.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Die Ausstellung befasst sich mit dem einzigartigen und doch fast vergessenen Wald zwischen Land und Wasser, dem Hartholz-Auenwald. Die szenographische Ausstellung ist bis zum 28.09.2022 kostenfrei im WÄLDERHAUS zu sehen.

**Website:** www.waelderhaus.de

**E-Mail:** kustak@wald.de

---

Siegentalweg 33, Baden-Württemberg

## **Blühendes Umspannwerk Allmendingen der Netze BW**

**Adresse:**

Umspannwerk Allmendingen  
Umspannwerk Allmendingen

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Allmendingen aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)



---

**Weiherrwiesen, Baden-Württemberg**

**Blühendes Umspannwerk Burladingen der Netze BW**

**Adresse:**

Umspannwerk Burladingen  
Umspannwerk Burladingen

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Allmendingen aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)

---

, Baden-Württemberg

## **Blühendes Umspannwerk Dettingen an der Erms der Netze BW**

**Adresse:**

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Dettingen an der Erms aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)

---

**Hofstetten 3, Baden-Württemberg**

**Blühendes Umspannwerk Echterdingen der Netze BW**

**Adresse:**

Umspannwerk Echterdingen  
Umspannwerk Echterdingen

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Echterdingen aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)

---

**an der L113 in Richtung Kenzingen, Baden-Württemberg**  
**Blühendes Umspannwerk Endingen der Netze BW**

**Adresse:**

Umspannwerk Endingen  
Umspannwerk Endingen

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Endingen aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)

---

Neue Buchner Straße 49, Baden-Württemberg

## Blühendes Umspannwerk Hettingen der Netze BW

**Adresse:**

Umspannwerk Hettingen  
Umspannwerk Hettingen

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Hettingen aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)

---

,Baden-Württemberg

## **Blühendes Umspannwerk Lauffen der Netze BW**

**Adresse:**

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Lauffen aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)

---

Gebersheimer Straße 143, Baden-Württemberg

## Blühendes Umspannwerk Leonberg der Netze BW

**Adresse:**

Umspannwerk Leonberg  
Umspannwerk Leonberg

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Leonberg aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)

---

Mühlstrasse 27, Baden-Württemberg

## Blühendes Umspannwerk Munderkingen der Netze BW

**Adresse:**

Umspannwerk Munderkingen  
Umspannwerk Munderkingen

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Munderkingen aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)



---

**Steingrube 1, Baden-Württemberg****Blühendes Umspannwerk Weilheim der Netze BW****Adresse:**

Umspannwerk Weilheim  
Umspannwerk Weilheim

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 11:00 Uhr bis 15.10.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Die Netze BW GmbH sät bei der Aktion „Blühende Umspannwerke“ regionales Blühwiesen-Saatgut rund um und im Umspannwerk Weilheim aus und bietet damit ein reiches Nahrungsangebot für vielerlei Insekten.**

Insekten übernehmen im Ökosystem viele wichtige Aufgaben und spielen bei der Erzeugung von Nahrung, sauberem Wasser und sauberer Luft eine unverzichtbare Rolle. Leider schrumpft der Lebensraum dieser kleinen Helfer immer weiter. Deshalb wird die Netze BW aktiv und wandelt ungenutzte Flächen in Umspannwerken in bunte, artenreiche Blumenwiesen um. Damit entstehen durch die Umnutzung wertvolle Ökosysteme, welche aktiv zum Erhalt der Biodiversität beitragen. Dazu wird bei der Aktion rund um und in den Umspannwerken regionales Saatgut ausgesät. Die entstehenden artenreichen Wiesen sind ausdauernd, entsprechen individuell den Standorten und bieten ungestörten Lebensraum mit einem reichen Nahrungsangebot an Nektar und Pollen. Damit setzen die Netze BW ein sichtbares Zeichen für nachhaltiges Handeln in Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Blühende Landschaft e.V.

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

**Website:** [www.netze-bw.de](http://www.netze-bw.de)

**E-Mail:** [k.santa@netze-bw.de](mailto:k.santa@netze-bw.de)

---

**Schwerin , Mecklenburg-Vorpommern****Naturnah lernen - nachhaltig Handeln****Adresse:**

Grundschule Nordlichter Schwerin  
Speicherstraße 2  
19055 Schwerin

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 13:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Tagung zur strukturellen Verankerung grüner Lernorte in der Bildungslandschaft in Mecklenburg -Vorpommern.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** [anja.kofahl@in-natura.de](mailto:anja.kofahl@in-natura.de)

---

## **Dr.-Pilet-Spur 4, Baden-Württemberg**

### **Dauerausstellung im Haus der Natur**

#### **Adresse:**

Haus der Natur  
Haus der Natur

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 15:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

#### **Kurzbeschreibung:**

Die Ausstellung ist in folgende Haupt-Themenbereiche gegliedert:

#### **Natur und Landschaft**

Wild und urwüchsig war die Landschaft, bevor der Mensch den Schwarzwald besiedelte. Wie diese Landschaft entstand und welche Lebensräume aus der Urlandschaft noch in heutiger Zeit zu entdecken sind, zeigt dieser Teil der Ausstellung.

#### **Mensch und Natur**

Seit ca. 1000 Jahren siedeln Menschen in den Hochlagen des Schwarzwaldes. Die Besiedelung des Schwarzwaldes hatte starken Einfluss auf Natur und Landschaft: Vor gut 200 Jahren gab es hier kaum noch Wald!

#### **Wirtschaft**

Naturnah wirtschaften! Schutz durch Nutzung! Über die wesentlichen wirtschaftlichen Standbeine der Region, über touristische Angebote, aber auch über die Arbeit der Naturpark-Geschäftsstelle informiert dieser Bereich der Ausstellung.

#### **Naturschutz**

Was sind die Ziele des Naturschutzes und was soll überhaupt geschützt werden? Wie gelingt es, Natur und Landschaft im Südschwarzwald zu erhalten? Und wieso dürfen Kühe auf die Wiesen am Feldberg, Menschen aber nicht? Alle Fragen rund um den Naturschutz werden in diesem Segment beantwortet.

#### **3D-Schau**

In wunderschönen Stereobildern erleben Sie das Naturschutzgebiet Feldberg und die Vielfalt der Landschaften und Traditionen im Naturpark Südschwarzwald auf besonders intensive Weise. Sogar ein dreidimensionaler Blick in die Zeit vor etwa 100 Jahren wird hier geboten.

Teilnahmegebühr: 4,50 / 3,50 / 3,00 € Eintritt

**Jeden Freitag** um 14 Uhr führen wir Sie kostenlos durch die Ausstellung. Sie zahlen lediglich den Eintritt (ab 5 Interessenten).

Mehr Informationen finden Sie unter [www.naz-feldberg.de](http://www.naz-feldberg.de)

Telefon: 07676 9336-30

**Website:** [www.naz-feldberg.de](http://www.naz-feldberg.de)

**E-Mail:** [stefan.buechner@naz-feldberg.de](mailto:stefan.buechner@naz-feldberg.de)

---

## **Bad Boll, Baden-Württemberg**

### **N!-Region Honig**

**Adresse:**

Gemeindeverwaltungsverband Raum Bad Boll  
Erlengarten 1  
73087 Bad Boll

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 17:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Wer regionalen Honig beim Imker kauft, kann sicher sein, dass dem Honig weder etwas hinzugefügt noch etwas entzogen wurde. Und wer N!-Region-Honig kauft, hat zudem die Garantie, dass der Honig von Bienenvölkern stammt, die im Raum Bad Boll stehen, also nicht in andere Regionen des Landes transportiert werden. Das bedeutet: kein Stress für die Bienen, direkte Vermarktung vor Ort und mehr Geschmack im Glas.

Den N!-Region-Honig kann man am „Oifach koschdbar-Zusatzetikett“ auf dem Honig-Glas erkennen.

Bei einigen Imkern im Raum Bad Boll gibt es schon den extra gekennzeichneten Honig aus der Region, so zum Beispiel bei: Michael Baron, Badwasen 6, 73087 Bad Boll Anton Reck, Haldenstraße 10, 73119 Zell u. A. Hans-Jürgen Weller, Streichbett 2, 73119 Zell u. A. Hermann Riedel, Steigle 9, 73110 Hattenhofen

Mehr Informationen unter:

[www.n-region-raum-bad-boll.de](http://www.n-region-raum-bad-boll.de)

**Website:** [www.n-region-raum-bad-boll.de](http://www.n-region-raum-bad-boll.de)

**E-Mail:** keine Angabe

---

## Bad Boll, Baden-Württemberg

### Hier darf geerntet werden

**Adresse:**

Gemeindeverwaltungsverband Raum Bad Boll  
Erlengarten 1  
73087 Bad Boll

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 17:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

So mancher Streuobstbaum wartet vergebens darauf, geschüttelt oder abgeerntet zu werden. Die Folge: Das wertvolle heimische Obst fällt von den Bäumen und vergammelt.

Das soll ab dieser Erntesaison anders werden, denn die sechs Mitgliedsgemeinden der N!-Region Raum Bad Boll starten eine gemeinsame Aktion, die das Ernten auch von fremden Streuobstbäumen ermöglicht.

*„Mit unserer „Hier-darf-geerntet-werden-Aktion“ möchten wir Menschen, die Streuobstbäume haben, sie aber nicht selbst abernten können, mit Menschen zusammenbringen, die bislang keine Erntemöglichkeiten haben und trotzdem gerne heimische Obst genießen, Saft oder Most herstellen möchten“*, so Bürgermeister Jochen Reutter zur neuen Aktion der N!-Region. Damit ist die „Hier-darf-geerntet-werden-Aktion“ eine echte Win-Win-Situation, von der die Menschen in der N!-Region und die Streuobstwiesen profitieren.

Wer einen oder mehrere eigene Bäume zur Ernte freigeben möchte, kann sich bei den Gemeinde-Rathäusern der N!-Region Raum Bad Boll kostenlose „Ernte-Bänder“ abholen. Die gelben Baumwollbänder sind 5 cm breit, auf 2 Meter Länge vorgeschritten und mit dem Schriftzug: „Hier darf geerntet werden“ bedruckt. Wer ein solches Band um die Stämme oder Äste der eigenen Bäume bindet, gibt damit die Bäume zur Ernte durch andere frei! Mehr Informationen unter:  
[www.n-region-raum-bad-boll.de](http://www.n-region-raum-bad-boll.de)

**Website:** [www.n-region-raum-bad-boll.de](http://www.n-region-raum-bad-boll.de)

**E-Mail:** keine Angabe

---

**Bad Boll, Baden-Württemberg**

**Direktvermarkter-Plattform Raum Bad Boll**

**Adresse:**

Gemeindeverwaltungsverband Raum Bad Boll  
Erlengarten 1  
73087 Bad Boll

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 17:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Heimisches Obst und Gemüse, Lammfleisch, Destillate und Liköre aus heimischen Früchten, Apfelsaft, Holzofenbrot, Hägenmark, Honig und vieles mehr.

In den sechs Mitgliedsgemeinden der N!-Region Raum Bad Boll gibt es zahlreiche Betriebe, die ihre heimischen Produkte direkt verkaufen. Bisher waren die direktvermarktenden Betriebe im Raum Bad Boll in einer Broschüre zusammengefasst. Jetzt gibt es ein eigenes Internet-Angebot dazu. Hier präsentieren sich die lokalen und regionalen Anbieterinnen und Anbieter mit ihren Produkten. Nutzerinnen und Nutzer des Angebots können nun ganz bequem nach Produkten oder nach den Erzeugerinnen und Erzeugern suchen. Dank integrierter Kartenfunktion, lassen sich die Betriebe auch sehr leicht finden. Mehr Infos:

[www.direktvermarktung-raum-bad-boll.de](http://www.direktvermarktung-raum-bad-boll.de)

**Website:** [www.n-region-raum-bad-boll.de](http://www.n-region-raum-bad-boll.de)

**E-Mail:** keine Angabe

## 03. September 2022

---

**Deutschland, Baden-Württemberg**

### **Biotoppflege Felsentalwiese**

**Adresse:**

Felsentalstraße 21  
73312 Geislingen an der Steige

**Uhrzeit:** 03.09.2022, 13:00 Uhr bis 15:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Unsere Pflegearbeiten finden in der Regel samstags statt. Dabei werden Wiesen, Heiden und Feuchtgebiete gemäht und das Gras mit Rechen und Gabel abgeräumt.

Gerne können Sie uns dabei unterstützen. Alle Einsätze sind bei den zuständigen Naturschutzbehörden gemeldet. Teilnehmer sind gesetzlich versichert. Vesper und Getränke werden gestellt.

Bildung von Fahrgemeinschaften ist erwünscht. Gerne können Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Bitte beachten Sie, dass aus witterungsbedingten oder organisatorischen Gründen sich die Termine ändern können. Auf unserer Homepage finden Sie laufend aktuelle Informationen zu den einzelnen Veranstaltungsterminen.

Treffpunkt: Wanderparkplatz am Taleingang, Geislingen-Eybach (Felsentalstr.)

**Website:** [www.bnan-geislingen.de](http://www.bnan-geislingen.de)

**E-Mail:** [info@bnan-geislingen.de](mailto:info@bnan-geislingen.de)

## 07. September 2022

---

Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg

### Kinder-Kreativ-Angebot

**Adresse:**

Ecke Vogesenstraße/Mülhauserstraße  
Ecke Vogesenstraße/Mülhauserstraße  
79395 Neuenburg am Rhein

**Uhrzeit:** 07.09.2022, 20:00 Uhr bis 22:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Jeden Mittwoch von 15 bis 18 Uhr laden verschiedene Angebote zum Basteln, Werkeln, Malen, Bewegen und Singen ein.**

An die Stifte und Farbtöpfe, fertig los!

Jeden 1. Mittwoch im Monat gibt es ein wechselndes Malangebot für Kinder auf der Aktionsfläche neben dem Zirkuszelt.

*Den genauen Standort auf dem Gartenschau-Gelände sowie weitere Infos finden Sie hier.*

**Website:** [www.neuenburg2022.de](http://www.neuenburg2022.de)

**E-Mail:** [judith.furrer@neuenburg2022.de](mailto:judith.furrer@neuenburg2022.de)

## 09. September 2022

---

Leipzig, Sachsen **öffentlich**

### BBW-Leipzig-Gruppe beim Stadtradeln

**Adresse:**

BBW-Leipzig-Gruppe  
Knautnaundorfer Straße 4  
04249 Leipzig

**Uhrzeit:** 09.09.2022 bis 29.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Am STADTRADELN nimmt teil, wer sich fürs Klima einsetzen möchte und dafür, bestenfalls für immer, aufs Rad umsteigt. Genau unser Ding! Deshalb machen wir mit einem eigenen BBW-Leipzig-Gruppen-Team auch dieses Jahr wieder mit!

**Website:** [www.oekoloewe.de](http://www.oekoloewe.de)

**E-Mail:** [heuer.christine@bbw-leipzig.de](mailto:heuer.christine@bbw-leipzig.de)

## 10. September 2022

---

Halstenbek, Schleswig-Holstein **öffentlich**

### Pilzwanderung unter fachkundiger Begleitung (1)

**Adresse:**

Waldgebiet wird vor dem Termin bekanntgegeben.  
Schulstraße 9  
25469 Halstenbek

**Uhrzeit:** 10.09.2022, 09:00 Uhr bis 12:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Für Interessierte, die Speisepilze sammeln möchten, aber keine oder nur geringe Vorkenntnisse haben.

**Website:** [www.vhs-halstenbek.de](http://www.vhs-halstenbek.de)

**E-Mail:** [info@vhs-halstenbek.de](mailto:info@vhs-halstenbek.de)

---

Deutschland, Baden-Württemberg

### Biotoppflege Weigoldsbergwiese

**Adresse:**

JP7V+63 Deggingen  
JP7V+63 Deggingen

**Uhrzeit:** 10.09.2022, 13:00 Uhr bis 15:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Unsere  
Pflegearbeiten finden in der Regel samstags statt. Dabei werden  
Wiesen, Heiden und Feuchtgebiete gemäht und das Gras mit Rechen und  
Gabel abgeräumt.

Gerne können Sie  
uns dabei unterstützen. Alle Einsätze sind bei den zuständigen  
Naturschutzbehörden gemeldet. Teilnehmer sind gesetzlich versichert.  
Vesper und Getränke werden gestellt.

Bildung von  
Fahrgemeinschaften ist erwünscht. Gerne können Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Bitte beachten Sie,  
dass aus witterungsbedingten oder organisatorischen Gründen sich die  
Termine ändern können. Auf unserer Homepage finden Sie laufend  
aktuelle Informationen zu den einzelnen Veranstaltungsterminen.

**Treffpunkt:**

Wasserhochbehälter oberhalb Reichenbach i.T. (keine Parkmöglichkeit!)

**Website:** [www.bnan-geislingen.de](http://www.bnan-geislingen.de)

**E-Mail:** [info@bnan-geislingen.de](mailto:info@bnan-geislingen.de)



## 11. September 2022

---

**Dr.-Pilet-Spur 4, Baden-Württemberg**

### **Bergwaldprojekt auf dem höchsten Gipfel im Schwarzwald**

**Adresse:**

Haus der Natur  
Haus der Natur

**Uhrzeit:** 11.09.2022, 08:00 Uhr bis 17.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Freiwillige sind eine Woche lang im Naturschutzgebiet Feldberg unterwegs. Unter Anleitung von Feldberg-Förster Jens Göttfert und unterstützt durch jeweils zwei Freiwilligendienstleistende (FÖJ und BFD) des Naturschutzzentrums Südschwarzwald verbessern sie durch Pflegemaßnahmen im Wald den Lebensraum u. a. des Auerhuhns, führen Entbuschungen durch, um die Bedingungen für den Erhalt eiszeitlicher Reliktarten am Feldberg zu optimieren oder sind an Maßnahmen der Besucherlenkung (z. B. Wegeinstandhaltung, Stegbau in empfindlichen Lebensräumen u. ä.) beteiligt.

Näheres finden Sie unter Übersicht der Freiwilligeneinsätze | Bergwaldprojekt e.V.. Dort können Sie sich für eine Mitarbeit auch anmelden,

**Website:** [www.naz-feldberg.de](http://www.naz-feldberg.de)

**E-Mail:** [stefan.buechner@naz-feldberg.de](mailto:stefan.buechner@naz-feldberg.de)

## 12. September 2022

---

**Gimritz, Sachsen-Anhalt** öffentlich

### **Klimacamp Saaletal - 16.09.22 bis 18.09.22**

**Adresse:**

Dorf Gimritz  
Dorf Gimritz L162  
06193 Gimritz

**Uhrzeit:** 12.09.2022 bis 18.09.2022, 23:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Unser Klimacamp richtet sich gegen den Weiterbau der A 143 und findet vom 12. bis 18. September 2022 im Dorf Gimritz, wenige hundert Meter neben der Baustelle der Autobahn 143 statt. Auf dem Camp wird es ein breites Programm aus Workshops, Diskussionen, Musik und Kunst geben.

**Website:** [klimacamp-saaletal.de](http://klimacamp-saaletal.de)

**E-Mail:** [kontakt@klimacamp-saaletal.de](mailto:kontakt@klimacamp-saaletal.de)

---

**Waiblingen, Baden-Württemberg**

## **Jeans-Doktor by Gali fashion zaubert die Wunden weg**

**Adresse:**

Atelier Gali Fashion & Jeans-Doktor  
Kurze Str. 43  
71332 Waiblingen

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 09:00 Uhr bis 29.12.2022, 19:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Löcher, Risse, Ausdünnungen für unsere Doktoren kein wirkliches Problem. Das Material wird so originalgetreu wie möglich "unsichtbar rekonstruiert" oder der Used-Look verstärkt, dass kein Weiterreißen mehr möglich ist und den Liebling noch lange am Leben erhalten. Dieses Jahr sind wir durch die Masken-Produktion mit einem blauen Auge davon gekommen und sie sind im Sortiment geblieben, da unsere wunderbare biozertifizierten Jerseystoffe dafür genommen werden. Wer kennt das nicht. Eine gut sitzende Jeans ist wie eine zweite Haut. Einmal die Richtige gefunden, will man sie nicht mehr hergeben. Doch es kommt, was kommen muss. Die Zeit hinterlässt Gebrauchsspuren und die ersten Löcher sind da. An den Knien anfangs noch ganz cool, sind sie an den Innenschenkeln unangenehm. Mehr unter

**[www.jeans-doktor.de](http://www.jeans-doktor.de)**

&

**[www.gali-design.de](http://www.gali-design.de)**

**Website:** [www.jeans-doktor.de](http://www.jeans-doktor.de)

**E-Mail:** [t.gali@gali-design.de](mailto:t.gali@gali-design.de)

---

**Görlitz, Sachsen** **öffentlich**

## **Ausstellung „Insekten in Gefahr – Ein Rückgang mit Folgen“ im Naturschutz-Tierpark in Görlitz**

**Adresse:**

Naturschutz-Tierpark in Görlitz  
Zittauer Straße 43  
02826 Görlitz

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 09:00 Uhr bis 30.10.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Die Insektenausstellung ist vom 03.08.2022 - 30.10.2022 im Naturschutz-Tierpark in Görlitz. Die Ausstellung selbst ist wie immer kostenfrei, es fällt lediglich der reguläre Tierparkeintritt an.

**Website:** [www.bund-sachsen.de](http://www.bund-sachsen.de)

**E-Mail:** [info@bund-sachsen.de](mailto:info@bund-sachsen.de)

---

**Waiblingen, Baden-Württemberg**

**Gali fashion en vogue**

**Adresse:**

Gali fashion design  
Kurze Straße 43  
71332 Waiblingen

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 09:00 Uhr bis 29.12.2022, 19:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Gali**

**fashion** ist Ihr Spezialist für gute und qualitativ hochwertige Mode. Maß-Anfertigung individuell passend in Ihrer Farbe und Größe möglich.

Herausragend die Basic Line in drei Silhouetten und zwei Längen und das Zauberplissee.

Passt in jede Handtasche und ist im Nu in zig Variationen anwenbar. Ob Frühling, Sommer oder Winter, ob Cabrio fahren, Regen, Wind oder ins Theater gehen. Dieser Loop ist immer eine Augenweide.

Vorbeikommen und probieren oder direkt

**Online** bestellen.

**Website:** [www.jeans-doktor.de](http://www.jeans-doktor.de)

**E-Mail:** [t.gali@gali-design.de](mailto:t.gali@gali-design.de)

---

**Waiblingen, Baden-Württemberg**

### **Jeans-Doktor auch kreativ**

**Adresse:**

Gali fashion design  
Kurze Straße 43  
71332 Waiblingen

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 09:00 Uhr bis 29.12.2022, 19:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Der

### **Jeans-Doktor**

repariert nicht nur verwundete Stellen, sondern lässt die Kreativität von

**Gali fashion**  
mit einfließen.

Hosen werden zu kleinen  
Kunstwerken. Jedes Teil ein Unikat. Hand Made.

**Website:** [www.jeans-doktor.de](http://www.jeans-doktor.de)

**E-Mail:** [t.gali@gali-design.de](mailto:t.gali@gali-design.de)

---

**Ostritz, OT Leuba, Sachsen** öffentlich

### **Mach was draus! | Aktionstag Streuobst-Apfelernte**

**Adresse:**

Streuobstwiese Leuba  
Querweg  
02899 Ostritz, OT Leuba

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Der wichtige Erhalt von Streuobstwiesen funktioniert nur durch ihre Bewirtschaftung. Mit möglichst vielen erntewilligen Personen sollen Äpfel, Pflaumen, Quitten; alles was reif ist, zu Saft verarbeitet werden.

Äpfel aus dem Supermarkt? Das war gestern!

**Website:** [www.ibz-marienthal.de](http://www.ibz-marienthal.de)

**E-Mail:** [lahr@ibz-marienthal.de](mailto:lahr@ibz-marienthal.de)

---

**Bad Dübén, Sachsen** öffentlich

### **Wildkatzenausstellung im NaturparkHaus in Bad Dübén**

**Adresse:**

NaturparkHaus  
Neuhofstraße 3a  
04849 Bad Dübén

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 10:00 Uhr bis 28.10.2022, 16:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Anmutig und vorsichtig schleicht sie durch Sachsens Wälder. Vielen ist sie dennoch unbekannt: die Europäische Wildkatze. Der Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) Landesverband Sachsen lädt daher vom 2. September bis 28. Oktober 2022 zur Sonderausstellung ein.

**Website:** [www.bund-sachsen.de](http://www.bund-sachsen.de)

**E-Mail:** [info@naturpark-duebener-heide.com](mailto:info@naturpark-duebener-heide.com)

---

**Wolfach, Baden-Württemberg**

### **Handy-Sammlung**

**Adresse:**

Vorstadtstr. 45  
Vorstadtstr. 45  
77709 Wolfach

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 10:00 Uhr bis 21.10.2022

**Kurzbeschreibung:**

Auch in diesem Jahr sammeln wir wieder Alt-Handys!

Wir unterstützen damit die NABU-Aktion "Handys für Hummel, Biene & Co." Für die gesammelten Handys spendet Telefonica dem NABU jährlich eine feste Summe, die in den NABU-Insektenschutzfonds fließt.

Die Handys können einfach bei uns im Laden in der vorgesehenen Sammelbox abgegeben werden.

**Website:** [www.weltlaeden-kinzigtal.de](http://www.weltlaeden-kinzigtal.de)

**E-Mail:** keine Angabe

---

## **13. September 2022**

---

**Metzingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Eisenbahnstraße 24  
72555 Metzingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 04:30 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfwitzen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau

s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte

Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

**Nürtingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café

Bahnhofstraße 8

72622 Nürtingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 04:30 Uhr bis 24.09.2022, 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus

eigenem Anbau

s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen

Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler

Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)



---

## Tübingen, Baden-Württemberg

### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

#### Adresse:

Bäckerhaus Veit Café  
Europaplatz 17  
72072 Tübingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 05:00 Uhr bis 25.09.2022, 18:00 Uhr

#### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### 14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

#### Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe

Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

#### Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### Projektgarten Beuren:

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

#### Schlierbach, Baden-Württemberg

#### Alte Getreidesorten neu weltgeschätzt!

##### Adresse:

Bäckerhaus Veit  
Gaiserstraße 2  
73278 Schlierbach

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

##### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau

s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte

Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

**Aichtal, Baden-Württemberg**

**Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café

Nürtinger Straße 2

72631 Aichtal

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus

eigenem Anbau

s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

**14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan

Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

## Neuffen, Baden-Württemberg

### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

#### Adresse:

Bäckerhaus Veit Café  
Lindenplatz 1  
72639 Neuffen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 18:00 Uhr

#### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### 14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

#### Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist

ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Pfullingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Sandstraße 22  
72793 Pfullingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:  
Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g.



Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Leinfelden-Echterdingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Musberger Straße 17  
70771 Leinfelden-Echterdingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen

Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## Reutlingen, Baden-Württemberg

### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Eichgartenstraße 1  
72768 Reutlingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### 14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht.

Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Stuttgart, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Heerstraße 30  
70563 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale

Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:  
Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

## **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Dettingen/Ems, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

#### **Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Hülbener Straße 69  
72581 Dettingen/Ems

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

#### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

## **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

### **Richards Rotkornweizen:**

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

### **Leinanbau:**

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

## **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Kirchheim/Teck, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

#### **Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Stuttgarter Straße 181/1  
73230 Kirchheim/Teck

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

#### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.



Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht.

Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Nürtingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Metzinger Straße 47  
72622 Nürtingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:  
Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in

Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Neckartenzlingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

##### **Adresse:**

CaféHaus Veit  
Planstraße 8  
72654 Neckartenzlingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

##### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

## **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

### **Richards Rotkornweizen:**

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

### **Leinanbau:**

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

## **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit

Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.  
Weitere Informationen zu  
den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Köngen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Hirschstraße 8  
73257 Köngen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten  
- so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale  
Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich  
& regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit  
Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen  
Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung  
aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine  
Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan  
Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des  
Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler  
Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der  
Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der  
Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei  
Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd  
Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut.  
Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier  
anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen  
der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die  
Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen

Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht.

Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Gomaringen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café

Bahnhofstraße 19

72810 Gomaringen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

**14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren

benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Bempflingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Im Dorf 3  
72658 Bempflingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel



Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.  
Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Bempflingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
im Dorf 3  
72658 Bempflingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfwitzen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfwizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfwitzen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfwitzen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfwitzen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen

der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht.

Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

**Tübingen, Baden-Württemberg**

**Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit

Aixer Straße 46  
72072 Tübingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

**14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

**Richards Rotkornweizen:**

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

**Leinanbau:**

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Stuttgart, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

##### **Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Robert-Koch-Straße 65  
70563 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

##### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s'Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus

eigenem Anbau  
s' kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer

erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Bad Urach, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Kirchstraße 13  
72574 Bad Urach

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 13:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfwitzen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfwizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfwitzen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfwitzen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd

Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

**Aichtal, Baden-Württemberg**



## Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

### Adresse:

Bäckerhaus Veit Café  
Häfnerstraße 2  
72631 Aichtal

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s`Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s`kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### 14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

### Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Großbettlingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

##### **Adresse:**

CaféHaus Veit  
Scheidwasenstraße 2  
72663 Großbettlingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

##### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre

alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Oberboihingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

#### **Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Nürtinger Straße 23  
72644 Oberboihingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

#### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfwitzen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfwizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfwitzen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der

Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

**Stuttgart, Baden-Württemberg**

## **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

### **Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Epplestraße 1a  
70597 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe

Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

#### Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### Projektgarten Beuren:

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

#### Leinfelden-Echterdingen, Baden-Württemberg

#### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

##### Adresse:

Bäckerhaus Veit Café  
Ulmer Straße 2  
70771 Leinfelden-Echterdingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 24.09.2022, 14:00 Uhr

##### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau

s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte



Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Riederich, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Metzinger Straße 40  
72585 Riederich

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau

s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan

Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

## Wendlingen, Baden-Württemberg

### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

#### Adresse:

Bäckerhaus Veit Café  
Unterboihinger Straße 26  
73240 Wendlingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

#### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### 14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

#### Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist

ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Neckartailfingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Nürtinger Straße 16  
72666 Neckartailfingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:  
Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g.

Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Stuttgart, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

CaféHaus Veit  
Schmidener Straße 123  
70372 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine

Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** www.baeckerhaus-veit.de

**E-Mail:** info@baeckerhaus-veit.de

---

## **Pfullingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

#### **Adresse:**

CaféHaus Veit  
Daimlerstraße 1/1  
72793 Pfullingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

#### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

#### **Richards Rotkornweizen:**

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei



Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Kirchheim/Teck, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

##### **Adresse:**

CaféHaus Veit  
Tannenbergsstraße 55  
73230 Kirchheim/Teck

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

##### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

**Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Nürtingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Robert-Bosch-Straße 3  
72622 Nürtingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:30 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung

aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## Reutlingen, Baden-Württemberg

### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

#### Adresse:

Bäckerhaus Veit  
Bäckergasse 5  
72770 Reutlingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 06:30 Uhr bis 24.09.2022, 13:00 Uhr

#### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### 14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite  
Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten

angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Bempflingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Weidachstraße 14  
72658 Bempflingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 14:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:  
Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Leinfelden-Echterdingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

#### **Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Tübinger Straße 9  
70771 Leinfelden-Echterdingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 13:00 Uhr

#### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung



aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## Metzingen, Baden-Württemberg

### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

#### Adresse:

Bäckerhaus Veit  
Stuttgarter Straße 50  
72555 Metzingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 20:00 Uhr

#### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### 14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite  
Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten

angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Nürtingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Max-Eyth-Straße 41  
72622 Nürtingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 19:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

**Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Stuttgart, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Tübinger Straße 19  
70178 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 14:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung

aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

E-Mail: [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## Bad Urach, Baden-Württemberg

### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

#### Adresse:

Bäckerhaus Veit Café  
Gebrüder-Gross-Straße 11  
72574 Bad Urach

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 20:00 Uhr

#### Kurzbeschreibung:

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### 14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite  
Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten

angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Stuttgart, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Marktstraße 2  
70372 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 15:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen ist bei den N! Tagen wieder mit den alten Getreidesorten Schwäbischer Dickkopf-Landweizen, Richards Rotkornweizen, Samtrot Ur-Binkel sowie Goldlein aus eigenem Anbau dabei.

Probieren Sie vom 13. bis 25. September u.a. folgende Spezialitäten



mit unseren alten Getreidesorten:

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und Richards Rotkörnle-Vollkornbrot

s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus eigenem Anbau

### **Neues von den Veit-Anbauprojekten:**

13 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

2008 war es

„Fünf  
vor Zwölf

“ beim

Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2021, nach 13 Jahren Anbau, können wir sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2021 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den N! Tagen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau

Erstmalig hatten wir 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 Hektar auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt

– das  
ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in

diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### Projektgarten Beuren

Im Veit-Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten. Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut: Dickkopfwitzen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

#### Rettet die Bienen

Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Anbauprojekten von Veit finden Sie unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de).

Aktion RadKULTUR PendlerBrezel: Wer vom 20. bis 24. September mit dem Fahrrad zu uns kommt, erhält eine Brezel gratis.

Bildnachweis:  
Fotos Dr. Michael Immendörfer

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

#### Nürtingen, Baden-Württemberg

#### Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Kirchstraße 39  
72622 Nürtingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten

- so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´ Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´ kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:  
Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

## **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Nürtingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

#### **Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Europastraße 7  
72622 Nürtingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 20:00 Uhr

#### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

## **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

### **Richards Rotkornweizen:**

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

### **Leinanbau:**

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

## **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Stuttgart, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Marktstraße 2  
70372 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 15:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfwitzen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfwizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfwitzen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfwitzen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfwitzen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfwizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmals hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht.

Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Stuttgart, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Im Asemwald 48  
70599 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s' Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s' kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:  
Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:  
Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in



Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Stuttgart, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

##### **Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Schwabstraße 43  
70197 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 23:00 Uhr

##### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

## **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

### **Richards Rotkornweizen:**

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

### **Leinanbau:**

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

## **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit

Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.  
Weitere Informationen zu  
den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Stuttgart, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit  
Rotenwaldstraße 134  
70197 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 21:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten  
- so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale  
Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich  
& regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit  
Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen  
Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung  
aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine  
Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan  
Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des  
Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler  
Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der  
Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der  
Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei  
Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd  
Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut.  
Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier  
anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen  
der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die  
Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen

Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmals hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht.

Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

**Stuttgart, Baden-Württemberg**

**Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

CaféHaus Veit

Europaplatz 20

70565 Stuttgart

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

**14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren

benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Nürtingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

##### **Adresse:**

CaféHaus Veit  
Kirchstraße 61  
72622 Nürtingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

##### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.  
Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Neckartailfingen, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Nürtinger Straße 60  
72666 Neckartailfingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfwitzen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfwizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfwitzen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfwitzen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfwitzen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen



der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht.

Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

**Kirchheim/Teck, Baden-Württemberg**

**Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

CaféHaus Veit

Dettinger Straße 5-7  
73230 Kirchheim/Teck

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:30 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

**14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzgingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und genießen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

### **Reutlingen, Baden-Württemberg**

#### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

##### **Adresse:**

CaféHaus Veit  
Wilhelmstraße 88  
72764 Reutlingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 07:30 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

##### **Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus

eigenem Anbau  
s' kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

#### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfweizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfweizen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfweizen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

#### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer

erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## **Filderstadt, Baden-Württemberg**

### **Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!**

**Adresse:**

Bäckerhaus Veit Café  
Nürtinger Straße 1  
70794 Filderstadt

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 12:00 Uhr bis 25.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Schützen durch nützen: kaufen Sie Backwaren mit alten Getreidesorten - so erhalten Sie die Biodiversität und unsere regionale Geschmacksvielfalt. Probieren Sie insbesondere in unseren ursprünglich & regional-Wochen vom 3. - 29. Oktober unsere Spezialitäten mit Dickkopfwitzen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot  
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste  
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und  
Rotkörnle-Vollkornbrötchen  
s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus  
eigenem Anbau  
s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

### **14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:**

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen Dickkopf-Landweizen. Diese alte, regionale Landsorte, eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen, war vom Aussterben bedroht. Es gab noch eine Handvoll Körner. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen und Prof. Dr. Jan Sneyd aus Beuren starteten ein Rekultivierungsprojekt zur Rettung des Dickkopfwizens. 2022, nach 14 Jahren Anbau, können wir trotz vieler Rückschläge wie Auswuchs und Hagelschäden sagen, dass der Dickkopfwitzen vor dem Aussterben gerettet ist. 2022 wird der Dickkopfwitzen bei zwei Landwirten in der Region angebaut: bei Landwirt Heinrich Bazlen, Tannenhof, Metzingen und bei Landwirt Bernd

Huber aus Bempflingen, der auch den Samtrot Ur-Binkel für Veit anbaut. Der Dickkopfweizen ist seit 2013 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt. Nicht alle Dickköpfe-Backwaren gibt es ganzjährig, wegen der Verfügbarkeit des Dickkopfweizens. Nutzen Sie daher die Gelegenheit bei den ursprünglich & regional-Wochen und geniessen Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

Anbauprojekt des Bäckerhauses Veit, wird ebenfalls bei zwei Landwirten angebaut: bei Landwirt Martin Schnerring, Haldenhof Beuren, und bei Landwirt Bernd Schweiss aus Grabenstetten. Der Rotkornweizen ist ebenfalls eine alte Sorte, die in unserer Region nicht mehr heimisch war. Rotkornweizen punktet durch seine inneren Werte, wie der hohe Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

Goldlein (Gelblein) auf einer Fläche von 4,0 ha auf der Schwäbischen Alb für uns anbauen lassen und ihn damit auch wieder heimisch gemacht. Jetzt wird der Goldlein aus eigenem Anbau in allen Veit Backwaren benutzt - das ist für uns regional und nachhaltig. Den Leinanbau führen wir auch in diesem Jahr bei den Landwirten Bernd Schweiss in Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

### **Projektgarten Beuren:**

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre alte, eigenständige Urweizenart, einen Hafer aus 1831 und den Goldlein. Der Anbau des Samtrot Ur-Binkels wird bereits auf einer erweiterten Fläche bei 2 Landwirten durchgeführt. Der Binkelweizen wurde Anfang 2021 als Slow Food Arche-Passagier anerkannt.

Rettet die Bienen: Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

*Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer*

**Website:** [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)

**E-Mail:** [info@baeckerhaus-veit.de](mailto:info@baeckerhaus-veit.de)

---

## Trochtelfingen, Baden-Württemberg

### Naturgartenführungen

**Adresse:**

Klaus-Freidler-Straße 1  
Klaus-Freidler-Straße 1  
72818 Trochtelfingen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 13:30 Uhr bis 06.11.2022, 15:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Entdecken Sie, im Wechsel der Jahreszeiten, die Welt der Kräuter in unserem Naturgarten unter fachkundiger Begleitung.

Sie erhalten wundervolle Einblicke in unseren zwei Hektar großen Naturgarten und erfahren von unseren Gärtnerinnen Spannendes und Wissenswertes rund um die wundervolle Welt der Kräuter.

**Website:** [www.alb-gold.de](http://www.alb-gold.de)

**E-Mail:** [s.urban@alb-gold.de](mailto:s.urban@alb-gold.de)

---

## Bremen, Bremen **öffentlich**

### Von wertvollen Lebensräumen und Wege zur Umsetzung biologischer Vielfalt in Unternehmen!

**Adresse:**

Unterwegs – DAV Kletterzentrum Bremen  
Robert-Hooke-Straße 19  
28359 Bremen

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Aktuell verdrängen immer mehr versiegelte Flächen für Verkehr, Wohnen, Arbeiten und Freizeit Tiere und Pflanzen. Wir informieren, wie Sie auf Ihrem Firmengelände Orte der biologischen Vielfalt schaffen und zum Erhalt der Artenvielfalt beitragen können.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** [stadler@rkw-bremen.de](mailto:stadler@rkw-bremen.de)

## 14. September 2022

---

Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg

### U-Shift: modular, automatisiert und elektrisch mobil

**Adresse:**

Ecke Vogesenstraße/Mülhauserstraße  
Ecke Vogesenstraße/Mülhauserstraße  
79395 Neuenburg am Rhein

**Uhrzeit:** 14.09.2022, 10:00 Uhr bis 03.10.2022, 19:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Ob als On-demand-Bus, Transporter oder Verkaufsstand – mit dem futuristischen Fahrzeug **U-Shift** zeigt das DLR mit Partnern ein Konzept für die Mobilität und Logistik von morgen.

Das fahrerlose und elektrisch angetriebene Fahrzeugkonzept U-Shift ermöglicht durch die Trennung von Antriebseinheit (Driveboard) und verschiedenen Kapseln eine neue Flexibilität für die Mobilität von morgen. Unterschiedliche Kapseln transportieren entweder Personen oder Güter. Dabei funktioniert der Kapselwechsel schnell, automatisch und benötigt keine Wechselstationen.

Projektpartner sind das *Deutsche Zentrum für Luft- und Raumfahrt e.V. (DLR)*, das *Forschungsinstitut für Kraftfahrwesen und Fahrzeugmotoren Stuttgart*, das *Karlsruher Institut für Technologie* und die *Universität Ulm*. Gefördert wird das Projekt vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg.

*Den genauen Standort auf dem Gartenschau-Gelände sowie weitere Infos finden Sie hier.*

**Website:** [www.neuenburg2022.de](http://www.neuenburg2022.de)

**E-Mail:** [judith.furrer@neuenburg2022.de](mailto:judith.furrer@neuenburg2022.de)



---

**Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg**

## **Baukultur in Baden-Württemberg**

**Adresse:**

Ecke Vogesenstraße/Mülhauserstraße  
Ecke Vogesenstraße/Mülhauserstraße  
79395 Neuenburg am Rhein

**Uhrzeit:** 14.09.2022, 10:00 Uhr bis 03.10.2022, 19:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

### **Ausgezeichnete Bauten und Projekte – Eine Ausstellung des Ministeriums für Landesentwicklung und Wohnen Baden-Württemberg**

Baukultur geht alle an – stimmt das wirklich?

Ja, es ist tatsächlich so. Lebendige Orts- und Stadtkerne, ein gesundes Wohnumfeld mit einladenden Plätzen und Grünanlagen, gut gestaltete Mobilitätsinfrastrukturen – all das und noch viel mehr prägt unser Lebens und bedeutet bestenfalls Lebensqualität.

Aber worum geht es konkret? Schauen Sie selbst – das Ministerium für Landesentwicklung und Wohnen Baden-Württemberg zeigt in einer Ausstellung beispielgebende Bauten und Projekte, die inspirieren und Lust machen, unsere gebaute Umgebung zukunftsweisend zu gestalten.

Bild: Geschosswohnungsbau Kamorstraße, Konstanz. Das Wohngebäude aus Holz fügt sich wie selbstverständlich in den städtebaulichen Kontext ein

©Hella Wolf-Seybold

*Den genauen Standort auf dem Gartenschau-Gelände sowie weitere Infos finden Sie hier.*

**Website:** [www.neuenburg2022.de](http://www.neuenburg2022.de)

**E-Mail:** [judith.furrer@neuenburg2022.de](mailto:judith.furrer@neuenburg2022.de)

---

**Boizenburg/Elbe, Mecklenburg-Vorpommern** **öffentlich**

## **Starkregenanalyse Boizenburg/Elbe**

**Adresse:**

Kino Boizenburg  
Reichenstraße 19  
19258 Boizenburg/Elbe

**Uhrzeit:** 14.09.2022, 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Für die Stadt Boizenburg wurde eine Starkregenanalyse in Kooperation mit der TAUW GmbH erstellt. Diese ist wegweisend für künftige Entscheidungen, um Boizenburg klimafit und bereit für Extremwetterereignisse zu machen. #tatenfuermorgen

**Website:** [www.platzb.de](http://www.platzb.de)

**E-Mail:** [tim.reifenstahl@platzb.de](mailto:tim.reifenstahl@platzb.de)

---

Dresden, Sachsen **öffentlich**

### AG-Treffen: Stadtpolitik

**Adresse:**

BUND Büro Dresden  
Kamenzer Straße 35  
01099 Dresden

**Uhrzeit:** 14.09.2022, 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Du hast Lust, im Sinne des Umwelt- und Naturschutzes politisch aktiv zu werden? Du möchtest dich mit anderen darüber austauschen und mit deinen Herzenthemen den Umwelt- und Naturschutz auch stadtpolitisch stärken? Dann bist du bei unserem nächsten Arbeitsgruppentreffen richtig.

**Website:** [www.bund-dresden.de](http://www.bund-dresden.de)

**E-Mail:** [jule.morgenroth@bund-dresden.de](mailto:jule.morgenroth@bund-dresden.de)

## 15. September 2022

---

Bippen, Niedersachsen

### Lars der kleine Eisbär

**Adresse:**

Kulhoff Bippen  
Berger Straße 8  
49626 Bippen

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 09:00 Uhr bis 23.09.2022, 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Kindgerechte Lernexperimente zum Thema Klimawandel

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** [Rammler@HpH-bsb.de](mailto:Rammler@HpH-bsb.de)

---

Dresden, Sachsen

### VAST FORWARD DEVELOPER DAY

**Adresse:**

Impact Hub Dresden  
Trompeterstraße 5  
01069 Dresden

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 10:00 Uhr bis 16.09.2022, 14:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

VAST FORWARD ist Digital-Dienstleisterin und agiert seit 2008 zu 100% remote.

2022 veranstalten wir den VAST FORWARD DEVELOPER DAY – im Sinne von #tatenfuermorgen und als Zeichen der Nachhaltigkeit, mit Expert\*innen-Impulsen zu Mobilität, Green Data und Energiegewinnung.

**Website:** [vastdevday.com](http://vastdevday.com)

**E-Mail:** [julia.kriegel@vast-forward.com](mailto:julia.kriegel@vast-forward.com)

---

**Bonn, Weltweit**

### **Webinar zum Thema Kreislaufwirtschaft**

**Adresse:**

Online Aktion  
Friedrich-Ebert-Allee 140  
53113 Bonn

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 13:30 Uhr bis 14:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Im Zuge des "Ein Monat voller Aktionen" der Green Pioneers

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** myriam.quiskamp@telekom.de

---

**Sternenfels, Baden-Württemberg**

### **Kunst und Nachhaltigkeit**

**Adresse:**

Atelier für Eco-Kunst Renate Schweizer Eco-Künstlerinnengarten Badstube 5  
75447 Sternenfels

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 17:00 Uhr bis 31.12.2023, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Was für die einen Abfall ist, ist für Renate Schweizer ein nachhaltiger Werkstoff: Ihre Kunst entsteht aus Weggeworfenem: Stoffe, Kartons, Papier, Wolle, etc. und aktuell aus gebrauchten Teebeuteln. „Mir ist es wichtig, Verantwortung für den ökologischen Fußabdruck zu übernehmen, den ich hinterlasse“, sagt sie. Philosophie ihrer Arbeit ist, aus wertlos Gewordenem wieder Wertvolles, aus Häßlichem neuartig Ästhetisches zu schaffen. Aus den Beuteln, die seit 2005 von Menschen aus aller Welt für ihr WeltenBürgerWelt- Installation für einen Ort der Menschlichkeit" getrocknet und gesammelt werden, fertigt die "Eco-Künstlerin der ersten Generation" Dr. Carola Muysers, Berlin, 2017 Installationen, Objekte, Materialpaintings, Skulpturen und tragbare Kunst.

"Transformation von Abfall in hochwertige Kunst ist ein lebenslanger Prozess als Künstler\_in Verantwortung lebenslange Verpflichtung."

Renate Schweizer fordert schon seit vielen Jahren ein "Radikales Umdenken in der Herstellung und Verwendung von Kunstmaterialien - Wertewandel und Umdenken im Kunstbetrieb", August 2021

**Website:** [www.renate-schweizer.net](http://www.renate-schweizer.net)

**E-Mail:** [kunst.aktuell@googlemail.com](mailto:kunst.aktuell@googlemail.com)

## 16. September 2022

---

**Baden-Württemberg, Baden-Württemberg**

### Faire Kostproben im Zeller Weltladen

**Adresse:**

Kirchstraße 6  
79669 Zell im Wiesental

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 02:00 Uhr bis 30.09.2022, 01:59 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Unter dem Motto „Fair statt mehr“, ein „Gutes Leben“ für alle, wird in diesem Jahr die deutschlandweite „Faire Woche“ vom 11. bis 25. September durchgeführt. Auch der Zeller Weltladen Cabanja beteiligt sich daran. Während der Fairen Woche gibt es im Weltladen täglich faire Kostproben für die Kunden. Damit möchte das Team des Weltladens auf nachhaltige Produktionsweisen hinweisen, die die Bedürfnisse aller Menschen und der Natur respektieren.

**Website:** weltladen.de

**E-Mail:** teichert-hailperin@web.de

---

**Leipzig, Sachsen** öffentlich

### Autofrei zur Schule und KiTa vom 16.09 bis 21.10

**Adresse:**

Stadt Leipzig  
Bernhard-Göhring-Straße152  
04277 Leipzig

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 07:00 Uhr bis 21.10.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Vor vielen Schulen und KiTas herrscht früh morgens ein regelrechtes Verkehrschaos, welches größtenteils durch „Elterntaxis“ verursacht wird.

**Website:** www.bund-sachsen.de

**E-Mail:** kontakt@bund-leipzig.de

---

**Schortens, Niedersachsen** öffentlich

### Plastikaktionstage in den Landkreisen Wittmund und Friesland

**Adresse:**

Landkreise Wittmund und Friesland  
Ginsterweg 10  
26419 Schortens

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 08:00 Uhr bis 19.09.2022, 20:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

In diesem Jahr finden die Plastik-Aktionstage vom Freitag, 16. September bis Montag, 19. September 2022 statt. Anhand verschiedener Angebote, allem voran natürlich Müllsammelaktionen, möchten wir dazu beitragen, Plastikmüll zu vermeiden und ihn aus Natur und Umwelt zu entfernen.

**Website:** www.plastik-aktions-woche.de

**E-Mail:** info@plastik-aktions-woche.de

---

**Reutlingen, Baden-Württemberg** öffentlich

### Medienausstellung im Rahmen der Aktionstage Nachhaltigkeit

**Adresse:**

Stadtbibliothek Reutlingen  
Spendhausstraße 2  
72764 Reutlingen

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 10:00 Uhr bis 30.09.2022, 19:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Mobilität, Nachhaltigkeit im Alltag, grüne Geldanlagen und Klimaschutz - auch wir möchten mit unseren Medientipps auf das wichtige Thema "Nachhaltigkeit" aufmerksam machen.

**Website:** [www2.stadtbibliothek-reutlingen.de](http://www2.stadtbibliothek-reutlingen.de)

**E-Mail:** [lisa.roth@reutlingen.de](mailto:lisa.roth@reutlingen.de)

---

**Karlsruhe, Baden-Württemberg** öffentlich

### Parkingday

**Adresse:**

Werderplatz in Karlsruhe  
Werderplatz  
76137 Karlsruhe

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 11:00 Uhr bis 17.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Die Stadt gehört den Menschen!

Parkplätze sind nicht nur für Autos da! Lasst euch inspirieren, wie Parkplätze neu und anders genutzt werden können.

**Website:** [www.germanzero.de](http://www.germanzero.de)

**E-Mail:** [germanzero.karlsruhe@gmx.de](mailto:germanzero.karlsruhe@gmx.de)

---

**Boizenburg/Elbe, Mecklenburg-Vorpommern** öffentlich

### Gartenfest Gemeinschaftsgarten Boizenburg/Elbe

**Adresse:**

Gartenverein Möwenhorst  
Weg der Jugend 13  
19258 Boizenburg/Elbe

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 16:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

In Boizenburg entsteht in der Hand von engagierten Bürger\*innen ein Gemeinschaftsgarten. In diesem soll interaktiv gegärtnert werden und ein Treffpunkt entstehen. Am 16.09. fand ein Gartenfest statt bei dem Natur im Garten MV wichtige Tipps für klimaresiliente Gärten gegeben hat.

**Website:** [www.klimaschutz-nebenan.de](http://www.klimaschutz-nebenan.de)

**E-Mail:** [tim.reifenstahl@platzb.de](mailto:tim.reifenstahl@platzb.de)

---

## 17. September 2022

---

Halstenbek, Schleswig-Holstein **öffentlich**

### Pilzwanderung unter fachkundiger Begleitung (2)

**Adresse:**

Waldgebiet wird vor dem Termin bekanntgegeben.  
Schulstraße 9  
25469 Halstenbek

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 09:00 Uhr bis 12:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Für Interessierte, die Speisepilze sammeln möchten, aber keine oder nur geringe Vorkenntnisse haben.

**Website:** [www.vhs-halstenbek.de](http://www.vhs-halstenbek.de)

**E-Mail:** [info@vhs-halstenbek.de](mailto:info@vhs-halstenbek.de)

---

Schwäbisch Hall, Baden-Württemberg

### Nachhaltigkeitstag: Gemeinsam für Klimaschutz und Nachhaltigkeit

**Adresse:**

Haalplatz  
Haalplatz  
74523 Schwäbisch Hall

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 15:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. September 2022 lädt Schwäbisch Hall Sie gemeinsam mit der Bio-Musterregion Hohenlohe zum dritten Nachhaltigkeitstag ein. Kommen Sie mit engagierten Hallerinnen und Hallern über erneuerbare Energien und nachhaltige Mobilität ins Gespräch und genießen Sie regionale Bioprodukte.

Hier gibt's  
[weitere Infos](#).

**Website:** [www.schwaebischhall.de](http://www.schwaebischhall.de)

**E-Mail:** [leslie.ludwig@schwaebischhall.de](mailto:leslie.ludwig@schwaebischhall.de)

---

Rostock, Mecklenburg-Vorpommern **öffentlich**

### Küstenputztag in Rostock-Toitenwinkel

**Adresse:**

Zukunftsladen Stern.macht.Platz  
Albert-Schweitzer-Straße 24  
18147 Rostock

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. September 2022 findet der World Cleanup Day statt, die größte Bürgerbewegung der Welt zur Beseitigung von Umweltverschmutzung und Plastikmüll.

Engagierte Rostocker\*innen sind wieder mit dabei und befreien Toitenwinkel vom Müll. Treffpunkt: Zukunftsladen STERN.macht.Platz

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** [krueger\\_renn.nordmv@nachhaltigkeitsforum.de](mailto:krueger_renn.nordmv@nachhaltigkeitsforum.de)

---

Rostock, Mecklenburg-Vorpommern **öffentlich**

### Küstenputztag in Rostock im Stadtteil Lütten-Klein

**Adresse:**

Warnowpark (vor dem S-Bahn-Tunnel)  
Rigaer Straße 5  
18107 Rostock

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. September 2022 findet der World Cleanup Day statt, die größte Bürgerbewegung der Welt zur Beseitigung von Umweltverschmutzung und Plastikmüll.

Engagierte Rostocker\*innen sind wieder mit dabei und befreien Lütten Klein vom Müll. Treffpunkt: Warnowpark vor dem S-Bahn-Tunnel

**Website:** [www.rostocker-meeresmuell.de](http://www.rostocker-meeresmuell.de)

**E-Mail:** [krueger\\_renn.nordmv@nachhaltigkeitsforum.de](mailto:krueger_renn.nordmv@nachhaltigkeitsforum.de)

---

Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg

### Ausstellung des Senckenberg Museums für Naturkunde Görlitz

**Adresse:**

Ecke Vogesenstraße/Mülhauserstraße  
Ecke Vogesenstraße/Mülhauserstraße  
79395 Neuenburg am Rhein

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 03.10.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

#### Interaktive Ausstellung, Experience Room und Erlebniswelt

Im Aquaponischen Gewächshaus – an der Verbindung zwischen Hauptgelände und Stadtpark am Wuhrloch – wird die viersprachige Ausstellung „Grundwasser lebt“ des Senckenberg Museums für Naturkunde Görlitz zu sehen sein. Sie gewährt auf 100 m<sup>2</sup> einen Einblick in die geheimnisvolle Unterwasserwelt tief unter unseren Füßen. Mit Informationstafeln, zahlreichen interaktiven Elementen und einer virtuellen U-Boot-Fahrt durch das Grundwasser wird der Lebensraum, aber auch die Bedeutung dieser Ressource für den Menschen, für Besucherinnen und Besucher aller Altersgruppen zu einem Erlebnis.

Die grazile Schönheit der Grundwassertiere erschließt sich über taktile Modelle und innovative virtuelle Formate wie Hologramme und Animationen. Eine Kinderebene mit Informationen, die speziell für diese Zielgruppe aufbereitet wurden, öffnet das Thema auch für die Jüngsten.

*Den genauen Standort auf dem Gartenschau-Gelände sowie weitere Infos finden Sie hier.*

**Website:** [www.neuenburg2022.de](http://www.neuenburg2022.de)

**E-Mail:** [judith.furrer@neuenburg2022.de](mailto:judith.furrer@neuenburg2022.de)

---

Hamburg, Hamburg **öffentlich**

### Biodiversität im Wald erleben

**Adresse:**

NSG Hainesch-Iland  
Wird bei Anmeldung bekannt gegeben  
22395 Hamburg

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Waldführung durch das NSG Hainesch-Iland in Hamburg Bergstedt

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** muntendorf@wald.de

---

List, Schleswig-Holstein **öffentlich**

### International Coastal Cleanup Day

**Adresse:**

Parkplatz Kiteschule Sylt  
Ellenbogen  
25992 List

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Im Rahmen des "International Coastal Clean Up Days" findet immer am dritten Samstag im September auf Sylt eine gemeinsame Müllsammelaktion an zahlreichen Stränden der Insel statt.

**Website:** tickets.vibus.de

**E-Mail:** melanie.steur@naturgewalten-list.de

---

List, Schleswig-Holstein **öffentlich**

### International Coastal Cleanup Day

**Adresse:**

Restaurant Wonnemeyer  
Weststrandstraße 333F  
25992 List

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Im Rahmen des "International Coastal Clean Up Days" findet immer am dritten Samstag im September auf Sylt eine gemeinsame Müllsammelaktion an zahlreichen Stränden der Insel statt.

**Website:** tickets.vibus.de

**E-Mail:** melanie.steur@naturgewalten-list.de



---

List, Schleswig-Holstein **öffentlich**

### International Coastal Cleanup Day

**Adresse:**

Parkplatz Klappholtal  
Klappholtal 333F  
25992 List

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Dein Einsatz macht den Unterschied! Seit über 30 Jahren ruft die US-Umweltorganisation Ocean Conservancy zur größten freiwilligen Meeresschutzaktion auf – dem International Coastal Cleanup Day (ICC), um auf die Problematik der vermüllten Meere aufmerksam zu machen.

**Website:** [byebyeplastik.com](http://byebyeplastik.com)

**E-Mail:** [info@byebyeplastik.com](mailto:info@byebyeplastik.com)

---

Hörnum, Schleswig-Holstein **öffentlich**

### Saubere Strände auf Sylt - Gemeinsame Strandreinigung

**Adresse:**

Arche Wattenmeer  
Rantumer Straße 33  
25997 Hörnum

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Im Rahmen des "International Coastal Clean Up Days" findet immer am dritten Samstag im September auf Sylt eine gemeinsame Müllsammelaktion an zahlreichen Stränden der Insel statt.

**Website:** [tickets.vibus.de](http://tickets.vibus.de)

**E-Mail:** [d.schaper@schutzstation-wattenmeer.de](mailto:d.schaper@schutzstation-wattenmeer.de)

---

Hörnum, Schleswig-Holstein **öffentlich**

### Saubere Strände auf Sylt - Gemeinsame Strandreinigung

**Adresse:**

Parkplatz K4/Bushaltestelle Möskental  
Rantumer Straße  
25997 Hörnum

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Im Rahmen des "International Coastal Clean Up Days" findet immer am dritten Samstag im September auf Sylt eine gemeinsame Müllsammelaktion an zahlreichen Stränden der Insel statt.

**Website:** [tickets.vibus.de](http://tickets.vibus.de)

**E-Mail:** [d.schaper@schutzstation-wattenmeer.de](mailto:d.schaper@schutzstation-wattenmeer.de)

---

**Buxtehude , Niedersachsen** öffentlich

## World Cleanup Day

**Adresse:**

Stadthaus Buxtehude  
Bahnhofstraße 7  
21614 Buxtehude

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Müllsammelaktion mit interessierten Bürger:innen organisiert von Sauberhaftes Buxtehude und BUXTEHUDE IM WANDEL

**Website:** [buxtehude-im-wandel.de](http://buxtehude-im-wandel.de)

**E-Mail:** [h.albertz@stadt.buxtehude.de](mailto:h.albertz@stadt.buxtehude.de)

---

**Wahrenberg, Sachsen-Anhalt** öffentlich

## Clean-Up rund um Wahrenberg (Sachsen-Anhalt)

**Adresse:**

Kreuzung am Dorfeingang  
Kreuzung am Dorfeingang  
39615 Wahrenberg

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Der Wahrenberger Förderverein, der Angel-Club und der VITOS e.V beteiligen sich im Rahmen des World Cleanup Day mit einer Putzaktion an diesem weltweiten Aktionstag.

**Website:** [worldcleanupday.de](http://worldcleanupday.de)

**E-Mail:** [vitos@elbehof.de](mailto:vitos@elbehof.de)

---

**Eichholz, Niedersachsen**

## Clean Up Wald II

**Adresse:**

21436 Eichholz, unter der Überführung 404  
Eichholzer Straße 38  
21436 Eichholz

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 16:00 Uhr bis 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Müllsammelaktion entlang des Ilaugrabens in Eichholz.

**Website:** [www.jgv-winsen.de](http://www.jgv-winsen.de)

**E-Mail:** [info@jgv-winsen.de](mailto:info@jgv-winsen.de)

# Impressum

**Stand:** 2022

Rat für Nachhaltige Entwicklung  
c/o Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH  
[www.tatenfuermorgen.de](http://www.tatenfuermorgen.de)

Alle Rechte vorbehalten

**Redaktion:** Sabrina V. Ronco Alarcón (verantwortlich)

**Fotorechte:** © RNE/Andreas Plata

**Grafik:** eCouleur.com