



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 3: Gesundheit und Wohlergehen

**Art der Aktion:** keine Angabe

**Zielgruppe:** keine Angabe

**Zeitraum:** keine Angabe

**Das PDF beinhaltet die ersten 120 von 686 Suchergebnissen.**

**PDF-Erstellungsdatum:** 02.04.2025

# Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit

01. Januar 2022

---

**Calw, Baden-Württemberg**

## **Der Calwer Wochenmarkt**

**Adresse:**

Marktplatz Calw  
Marktplatz  
75365 Calw

**Uhrzeit:** 01.01.2022, 11:00 Uhr bis 16.12.2022, 14:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Der Calwer Wochenmarkt - ein Einkaufserlebnis - imm samstags  
Vormittags auf dem Marktplatz in Calw!

Probieren, schmecken und genießen in herrlicher Atmosphäre, das ist das Motto unseres **Wochenmarktes**. Ein Markt auf den wir stolz sind, denn er ist ein richtiges Markterlebnis. Über 15 Händler bieten bei jedem Wetter das ganze Jahr über eine sehr gute Qualität zu einem fairen Preis.

Alle Händler halten große Einkaufstüten parat, die aus nassfestem Spezialpapier, stabil und zu 100 Prozent kompostierbar sind. Dieses HeldeN!-Tüte kann jederzeit auch als Biomülltüte verwendet werden. Kurze Wege vom Erzeuger zum Endkunden sind ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit. Aus diesem Grund haben die Händler vieles aus der Region im Angebot. Achten Sie beim Einkauf auf die Schilder "unser regionales Angebot" und tragen Sie dazu bei, die Region zu stärken und die Luft sauberer zu halten. Dabei helfen soll auch das Angebot des öffentlichen Nahverkehrs in unserer Region: bis 14 Uhr können Sie zum halben Fahrpreis auf den Wochenmarkt fahren.

**Website:** [www.mein-schwarzwald.de](http://www.mein-schwarzwald.de)

**E-Mail:** [jennifer.neubauer@mein-schwarzwald.de](mailto:jennifer.neubauer@mein-schwarzwald.de)

---

**Stuttgart, Baden-Württemberg**

## **Büchertauschschrank auf'm Fuxe**

**Adresse:**

NaturFreundehaus Fuchsrain  
Neue Str. 150  
70186 Stuttgart

**Uhrzeit:** 01.01.2022, 14:00 Uhr bis 31.12.2022, 15:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Bring ein Buch - nimm ein Buch mit :) Ihr findet unseren Büchertauschschrank in unserem Ideetarium im Naturfreundehaus Fuchsrain. Gemütlich auf unserem Palettensofa im Grünen schmökern, die Natur genießen die Füße baumeln lassen. Wir freuen uns auf euren Besuch:)

NaturFreundehaus Fuchsrain • Neue Str. 150 • 70186 Stuttgart

#Büchertausch #TauschDichglücklich #jungbuntaktiv

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

## 04. Januar 2022

---

### Geislingen an der Steige, Baden-Württemberg

#### FairTrade und Nachhaltigkeit

**Adresse:**

Stadtbücherei in der MAG  
Schillerstraße 2  
73312 Geislingen an der Steige

**Uhrzeit:** 04.01.2022, 11:00 Uhr bis 22.12.2022, 19:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

In unserer Info-Thek "Nachhaltigkeit" finden Sie zahlreiche Anregungen zum Thema Fairtrade, Zero-Waste, Upcycling und Nachhaltigkeit. Neben Bücher und Zeitschriften finden Sie auch einige Dokumentationen auf DVD.

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

**E-Mail:** keine Angabe

## 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)

## 03. März 2022

---

**Metzingen, Baden-Württemberg**

### **Saatgutbücherei Metzingen**

**Adresse:**

Stadtbücherei Christophstrasse 7  
72555 Metzingen

**Uhrzeit:** 03.03.2022, 14:00 Uhr bis 17.10.2022

**Kurzbeschreibung:**

Seit 2021 gibt es in der Stadtbücherei eine Saatgutbücherei.  
Sortenfestes Saatgut kann bei uns ausgeliehen werden.

Die Benutzerinnen und Benutzer der Saatgutbücherei sähen das Saatgut aus, ernten und vermehren Früchte und Samen. Die Samen gehen zurück in die Bücherei und werden im Folgejahr neu ausgeliehen.

Außerdem bekommen die Benutzerinnen und Benutzer regelmäßig Infos zur Vorzucht, Pflege und Vermehrung sowie der Ernte und Aufbewahrung von Saatgut.

Die Benutzerinnen und Benutzer können auch überschüssige Pflanzen bei uns abgeben. Wir verteilen diese Setzlinge dann weiter.

**Website:** [www.stadtbuecherei-metzingen.de](http://www.stadtbuecherei-metzingen.de)

**E-Mail:** [u.koch@metzingen.de](mailto:u.koch@metzingen.de)

## 20. April 2022

---

**Ketsch, Baden-Württemberg**

### **Preisfrage zu Gemeinschafts-Photovoltaikanlagen 2022**

**Adresse:**

Seniorenanlage  
Gassenäcker 4  
68775 Ketsch

**Uhrzeit:** 20.04.2022, 17:00 Uhr bis 01.10.2022

**Kurzbeschreibung:**

Anlässlich  
des 27. Tages der Erneuerbaren Energien (dem Jahrestag der  
Reaktor-Katastrophe in Tschernobyl) am 30.04.2022 startet  
Sonnenernte e.V. die Preisfrage zu den Ketscher und  
Brühler Gemeinschafts-Solarstromanlagen:

**„Wieviel  
kWh Solarstrom werden bis zum 08.10.22 eingespeist sein?“**

Interessentinnen  
und Interessenten können Schätzwerte an

[sonnenernte@web.de](mailto:sonnenernte@web.de)

mailen.

Einsendeschluss: 01.10.22.

Es gibt  
wieder schöne Sachpreise zu gewinnen.

Folgende Infos sollen  
die Lösung der Schätzfrage erleichtern: Am 25.09.21  
(Stichtag der letzten Preisfrage) waren an der  
Anzeigetafel der Seniorenwohnanlage (nur 1. Anlage)  
171733 kWh, an der MDRS-Sporthalle 631,07 Mwh und an  
der Marion-Dönhoff-Realschule 230472 kWh abzulesen.  
Zusammen waren also 1033275 kWh Solarstrom  
eingespeist. 1042878 kWh waren es am 31.12.21, am 28.02.1048409

, am 30.04.22 1066734  
kWh, am 31.07.22 1101696 kWh und am 31.08.22 1112497 kWh.

Im

Jahr 2021 wurden in Ketsch von  
370 PV-Anlagen  
3.772.188  
kWh Solarstrom eingespeist.

**Website:** [sonnenernte.hpage.com](http://sonnenernte.hpage.com)

**E-Mail:** [sonnenernte@web.de](mailto:sonnenernte@web.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

### 17 Ziele Rallye – Station 3 – Hoch hinaus

**Adresse:**

**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

## 16. August 2022

---

, Baden-Württemberg

### artists against racism - Künstler\*innen gegen Rassismus

Adresse:

Uhrzeit: 16.08.2022 bis 31.12.2022, 21:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Persönlichkeiten aus der Musik-, Kunst- und Kultur-Branche, folgen dem Aufruf der interdisziplinären Eco-Künstler-in Verantwortung Renate Schweizer, Initiatorin von "artists against racism" - geben ihr Statement gegen Rassismus und Diskriminierung für **100% Menschenwürde - artists against racism**

Website: [www.renate-schweizer.net](http://www.renate-schweizer.net)

E-Mail: [kunst.aktuell@googlemail.com](mailto:kunst.aktuell@googlemail.com)

## 25. August 2022

---

Böblingen, Baden-Württemberg

### Ernten erlaubt! Streuobstverwertung im Landkreis Böblingen

Adresse:

Parkstraße 16  
71304 Böblingen

Uhrzeit: 25.08.2022 bis 30.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Mit einer Aktion des Landkreises soll die Verwertung des Streuobstes gefördert werden: Bäume, die mit einem gelb-orangen Band gekennzeichnet sind, dürfen kostenlos abgeerntet werden. Bei der Fachberatungsstelle Obst und Garten im Landratsamt (Ansprechpartner: Helmut Ohngemach) sind diese Bänder erhältlich, um die Bäume entsprechend zu markieren. Auch Kommunen können sich melden für gemeindeeigene Streuobstbäume oder um die Bänder an Obstwiesenbesitzer weiterzugeben.

Website: [www.lrabb.de](http://www.lrabb.de)

E-Mail: [a.saalbach@lrabb.de](mailto:a.saalbach@lrabb.de)

## 30. August 2022

---

Stuttgart, Baden-Württemberg

### Miete hochwertige Kinderartikel – weil so viel auf dem Spiel steht!

**Adresse:**

Alexanderstraße  
Alexanderstraße  
70182 Stuttgart

**Uhrzeit:** 30.08.2022, 10:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Damit Dein Kind auf einem lebenswerten Planeten aufwachsen kann, ist es wichtig, dass wir alle bewusster konsumieren und genau das passiert auch, wenn wir **MIETEN statt kaufen**.

Deine Vorteile:

- Mehr Abwechslung für Deinen kleinen Schatz
- Platzersparnis im Kinderzimmer
- ...

Neugierig?

Schreib uns eine E-Mail!

**Website:** [www.instagram.com](http://www.instagram.com)

**E-Mail:** [Mamahausstg@gmail.com](mailto:Mamahausstg@gmail.com)

## 01. September 2022

---

Köln, Nordrhein-Westfalen **öffentlich**

### Grünstrich - Umweltzeichenwettbewerb

**Adresse:**

Online-Aktion  
Marzellenstraße 23  
50668 Köln

**Uhrzeit:** 01.09.2022 bis 30.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Mit dem Zeichenwettbewerb „Grünstrich“ sollen künstlerische Botschaften für Umwelt- und Klimaschutz von Jugendlichen und jungen Erwachsenen sichtbar gemacht werden. Mach mit bei Grünstrich und #tatenfuermorgen

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

**E-Mail:** [ulrike.schmidt@lizzynet.de](mailto:ulrike.schmidt@lizzynet.de)

---

**Friedland, Mecklenburg-Vorpommern** öffentlich

### **STADTRADELN in Friedland**

**Adresse:**

freie Natur  
Riemannstraße 42  
17098 Friedland

**Uhrzeit:** 01.09.2022 bis 10.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

135 Freiwillige der Stadt Friedland nahmen vom 21. August bis 10. September 2022 erstmals am bundeweiten STADTRADELN teil und vertraten unsere kleine Stadt an der Datze.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** k.roesler@friedland-mecklenburg.de

---

**Parchim, Mecklenburg-Vorpommern** öffentlich

### **Stadtradeln 2022**

**Adresse:**

Online-Aktion  
Schuhmarkt 1  
19370 Parchim

**Uhrzeit:** 01.09.2022 bis 09.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Bereits zum sechsten Mal fand in Parchim das Klimagevent Stadtradeln statt. Viele Schulen, Firmen und Einzelpersonen nahmen teil.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** axel.schott@parchim.de

---

**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

---

**Böblingen, Baden-Württemberg** öffentlich

## **Ernten erlaubt! Streuobstverwertung im Landkreis Böblingen**

**Adresse:**

Landkreis Böblingen  
Parkstraße 16  
71034 Böblingen

**Uhrzeit:** 01.09.2022 bis 30.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Lebensmittel sollen mit dieser Aktion gewertschätzt und verwertet werden.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** h.ohngemach@lrabb.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

### Alltagsradeln leicht gemacht

**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:**

Alltagsradverkehr geht auch im Raum Bad Boll.

Ist das Fahrrad auch in der N!-Region Raum Bad Boll ein gutes Alltagsverkehrsmittel? Mit dieser Frage hat sich eine Arbeitsgruppe des Nachhaltigkeitsbeirats der N!-Region intensiv beschäftigt. Die eindeutige Antwort: Ja! Denn eine eigene Analyse der Pendlerbewegungen im Raum Bad Boll ergab, dass sich der größte Teil der Berufspendlerinnen und -pendler in einem Radius bewegt, der auch mit dem Fahrrad oder mit dem E-Bike zu bewältigen wäre. Alltagsradrouten helfen bei der Wegfindung.

Weil ein Großteil der Pendlerfahrten im Raum Bad Boll auch per Rad zu meistern wäre, hat die Arbeitsgruppe Alltagsradwege erarbeitet, die von den Mitgliedsgemeinden der N!-Region Raum Bad Boll in eines der Hauptpendlerziele, nach Göppingen, führen. Diese Alltagstouren sind unter

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

abrufbar und können als Overlay für digitale Karten oder als Tracks und Punkte für GPS-Geräte kostenlos heruntergeladen werden.

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

**E-Mail:** keine Angabe

---

## Erfurt, Thüringen **öffentlich**

### Interkulturelle Woche 2022 in Erfurt

**Adresse:**

Stadt Erfurt  
Benediktsplatz 1  
99084 Erfurt

**Uhrzeit:** 01.09.2022, 19:00 Uhr bis 26.10.2022, 20:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Die diesjährige Interkulturelle Woche in Erfurt ist eine ganz besondere, da sie in den zentralen Feierlichkeiten zum Tag der Deutschen Einheit und dem dazugehörigen Bürgerfest in Erfurt mündet. Und es passt wunderbar, da die beiden Mottos „#offen geht“ und „zusammen wachsen“.

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

**E-Mail:** [migrations-integrationsbeauftragter@erfurt.de](mailto:migrations-integrationsbeauftragter@erfurt.de)



## 03. September 2022

---

Neustadt Glewe , Mecklenburg-Vorpommern **öffentlich**

### 'Stadtradeln' in Neustadt-Glewe

**Adresse:**

Neustadt Glewe  
Markt 1  
19306 Neustadt Glewe

**Uhrzeit:** 03.09.2022, 08:00 Uhr bis 23.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

"Stadtradeln" spornt uns dazu an, öfter das eigene Fahrrad zu nutzen. So können wir nebenbei Energie sparen und den Ausstoß von CO2 verringern. Neustadt-Glewe beteiligt sich sehr gern an dieser Kampagne!

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** k.tappe@neustadt-glewe.de

## 08. September 2022

---

Gülzow-Prüzen OT Mühlengeez, Mecklenburg-Vorpommern **öffentlich**

### 'Regionale Lebensmittel - Wie kann ich sie erkennen?' auf der MeLa 2022

**Adresse:**

Mecklenburgische Landwirtschaftsausstellung Mühlengeez  
Leute Wiese 10-11  
18276 Gülzow-Prüzen OT Mühlengeez

**Uhrzeit:** 08.09.2022, 08:00 Uhr bis 11.09.2022, 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am Infostand der Verbraucherzentrale auf der MeLa 2022 lernt man Tipps & Tricks regionale Lebensmittel zu erkennen und kann sein Wissen beim Quiz zum Thema "Lebensmittelwertschätzung - ist das noch gut oder muss das weg?" unter Beweis stellen.

**Website:** [www.verbraucherzentrale-mv.eu](http://www.verbraucherzentrale-mv.eu)

**E-Mail:** [simone.goetz@verbraucherzentrale-mv.eu](mailto:simone.goetz@verbraucherzentrale-mv.eu)

## 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)

## 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)

---

## Bad Wimpfen, Baden-Württemberg

### Sanierung zum Anfassen 2022 - Sanierung(s)Mobil in Bad Wimpfen

**Adresse:**

Lindenplatz  
Lindenplatz  
74206 Bad Wimpfen

**Uhrzeit:** 11.09.2022, 11:00 Uhr bis 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Das Sanierung(s)Mobil BW macht im Rahmen des Tags der Städtebauförderung Halt in Bad Wimpfen. Ein Energieberater team informiert und motiviert am mobilen Ausstellungspavillon Gebäudeeigentümer zu sinnvollen Sanierungsmaßnahmen – d.h. zu Fassadendämmung, Heizungstausch und erneuerbaren Energien.

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

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

## 12. September 2022

---

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)

---

**Mannheim, Baden-Württemberg**

## **Treten Sie ein in unsere nachhaltige Musterwohnung**

**Adresse:**

U1 16-19

U1 16-19

68161 Mannheim

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 10:00 Uhr bis 30.09.2022, 16:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Nachhaltige Alternativen haben es in die Regale aller Geschäfte geschafft, sind (häufig) in der Mitte der Gesellschaft angekommen und erfahren angesichts der aktuellen Weltlage nochmals größere Zustimmung. Doch einfacher ist es damit nicht geworden. Vielmehr ist die Vielzahl an Möglichkeiten unüberschaubar geworden und Widersprüche sowie Intransparenzen sorgen für Verunsicherung.

- Ist es beispielweise wirklich ökologischer neue sparsamere Haushaltsgeräte zu kaufen?
- Stimmt es, dass der Regenwald für Sojaprodukte abgeholzt wird?

Die Antworten auf Fragen wie diese wollen wir Ihnen so haptisch wie möglich näher bringen.

Deswegen haben wir eine besondere Ausstellung auf die Beine gestellt. Die ökologische Musterwohnung wird vom 12. bis 30. September 2022 im Foyer der Abendakademie (U1, 16-19) ausgestellt. Dort haben Sie die Chance Nachhaltigkeit mit allen Sinnen zu erleben. Schlendern Sie durch die Zimmer und erfahren Sie, wie Sie die persönliche Ökobilanz entscheidend verbessern können.

Die Klimaschutzagentur bietet Führungen durch die Musterwohnung zu folgenden Terminen an:

- 23. September 10.30 Uhr

- 26. September 17 Uhr

- 29.

September 17 Uhr/18 Uhr/19 Uhr

**Website:** [www.klima-ma.de](http://www.klima-ma.de)

**E-Mail:** [magdalena.schlenk@klima-ma.de](mailto:magdalena.schlenk@klima-ma.de)

---

## Ludwigsburg, Baden-Württemberg

### Medienpräsentation

**Adresse:**

Stadtbibliothek im KUZ  
Wilhelmstr. 9/1  
71638 Ludwigsburg

**Uhrzeit:** 12.09.2022, 10:00 Uhr bis 08.10.2022, 13:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Präsentation von aktuellen Medien in der Stadtbibliothek Ludwigsburg zu den Themen Nachhaltigkeit, erneuerbare Energien sowie

Klima- und Umweltschutz. Die Medien können direkt entliehen werden, kostenlose Broschüren zum Mitnehmen informieren und geben

weitere Anregungen.

**Website:** [www.stabi-ludwigsburg.de](http://www.stabi-ludwigsburg.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 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

---

## **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 Immendorfer*

**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 Immendörfer*

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

**E-Mail:** 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 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:

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)

---

### **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 Immendorfer*

**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 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  
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 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:

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 Immendörfer*

**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 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:**

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 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  
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  
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:

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 Immendorfer*

**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 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)

---

**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, 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)

---

### **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 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  
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 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)

---

**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 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)

---

### **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 Immendorfer*

**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 Immendörfer*

**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 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  
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)



## 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)

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

**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 Immendörfer*

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

**E-Mail:** 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](http://www.baeckerhaus-veit.de)

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

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 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  
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 Immendorfer*

**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 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  
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 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  
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, Metzlingen 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: 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 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 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:

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:**

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  
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 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  
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:  
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:**

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  
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:

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 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:**

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, 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:**

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 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)

---

**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 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:

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 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)

---

## Ludwigsburg, Baden-Württemberg

### Mit dem Energierad Energie selbst „erfahren“

**Adresse:**

Schulcampus am Mörike-Gymnasium  
Karlstraße 19  
71638 Ludwigsburg

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Energieverbrauch – Energiesparen ... mit diesen wichtigen Themen beschäftigen sich Gesellschaft und Wirtschaft gerade in großem

Maße. Auch am Mörike-Gymnasium steht der Klimaschutz unter dem Motto #machhaltigkeit immer wieder an vorderster Stelle.

Machen Sie mit! Steigen Sie auf das Energierad und treten in die Pedale. Wir laden Sie dazu ein, selbst zu „erfahren“, wie viel Energie

verschiedene elektrische Geräte benötigen. Für Ihre Muskelkraft haben wir eindruckliche Stromverbraucher wie Wasserkocher,

unterschiedliche Lampen oder eine Soundanlage vorbereitet.

Mit dieser Erfahrung kommen Ihre Geräte in Zukunft sicher noch viel bewusster und gezielter zum Einsatz.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** keine Angabe

---

## Ludwigsburg, Baden-Württemberg

### Energieberatung durch die Energiewender

**Adresse:**

Zukunftsraum  
Arsenalstraße 8  
71638 Ludwigsburg

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Kennen Sie das? Im Sommer ist Ihr Zuhause heiß und im Winter kalt und es zieht? Sie machen sich außerdem Gedanken, wie Sie

unabhängiger von Öl und Gas werden können? Dann besuchen Sie unseren Energieberater Joshua Lampe von der Ludwigsburger

Energieagentur im Zukunftsraum der Stadtwerke Ludwigsburg-Kornwestheim und der Kreissparkasse Ludwigsburg. Er beantwortet

gerne Ihre Fragen, wie auch Sie Ihr Gebäude fit für die Zukunft machen können.

Bitte melden Sie sich bis 12. September unter [energiewender@ludwigsburg.de](mailto:energiewender@ludwigsburg.de) an.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** keine Angabe

---

## Ludwigsburg, Baden-Württemberg

### Vortrag individueller Sanierungsfahrplan

**Adresse:**

Zukunftsraum  
Arsenalstraße 8  
71638 Ludwigsburg

**Uhrzeit:** 13.09.2022, 18:30 Uhr bis 19:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Sie überlegen, wie Sie am besten bei einer energetischen Sanierung vorgehen sollen? Der Energieberater Joshua Lampe stellt Ihnen

den sogenannten individuellen Sanierungsfahrplan vor und erläutert Ihnen, welche Vorteile dieser mit sich bringt. Bitte melden Sie sich

bis 12. September unter [energiewender@ludwigsburg.de](mailto:energiewender@ludwigsburg.de) an.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** keine Angabe

## 14. September 2022

---

## Reutlingen, Baden-Württemberg

### SDG-Geocaching-Tour im Landkreis Reutlingen

**Adresse:**

Landratsamt Kreisamt für nachhaltige Entwicklung Haydnstr. 5-7  
72766 Reutlingen

**Uhrzeit:** 14.09.2022, 13:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Die SDG-Geocaching-Tour im Landkreis Reutlingen setzt die globalen Nachhaltigkeitsziele der UN spielerisch in Szene.

Die Schatzsuche führt quer durch die Region und macht deutlich: Wir alle können etwas für Nachhaltigkeit tun.

Die Tour ist ein Gemeinschaftsprojekt des Landratsamts Reutlingen und des UNESCO Global Geoparks Schwäbische Alb.

**Website:** [www.kreis-reutlingen.de](http://www.kreis-reutlingen.de)

**E-Mail:** [f.huttenlocher@kreis-reutlingen.de](mailto:f.huttenlocher@kreis-reutlingen.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)

---

**Baden-Württemberg, Baden-Württemberg**

### **Fairer Handel für ein gutes Klima**

**Adresse:**

Wilhelmstraße 11  
88069 Tett nang

**Uhrzeit:** 14.09.2022, 19:00 Uhr bis 21:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Vortrag von Martin Lang Fairhandelsberater des DEAB e.V**

- Wie wirkt sich der Klimawandel auf die Arbeit der Produzent:innen des globalen Südens aus?
- Welchen Beitrag leistet der Faire Handel zum Klimaschutz und die Anpassung an den Klimawandel?
- Welche Handlungsspielräume haben wir als Konsument:innen?

**Website:** [weltladen-tett nang.de](http://weltladen-tett nang.de)

**E-Mail:** [frank.jonat@weltladen-tett nang.de](mailto:frank.jonat@weltladen-tett nang.de)

## 15. September 2022

---

### Baden-Baden, Baden-Württemberg

#### Nachhaltigkeitsstand beim SWR3 New Pop Festival

**Adresse:**

Kaiserallee 1  
Kaiserallee 1  
76530 Baden-Baden

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Beim SWR3 New Pop Festival bietet der Gewinnsparverein Baden-Württemberg e.V. einen Nachhaltigkeitsstand an.

Dort wird über nachhaltige Projekte des Vereins informiert, ein Online-Gewinnspiel angeboten und nachhaltige Preise beim Drehen am Glücksrad vergeben.

**Website:** [www.vr-gewinnsparen.de](http://www.vr-gewinnsparen.de)

**E-Mail:** keine Angabe

---

### , Baden-Württemberg

#### Durchquere den Schwarzwald ganz ohne Zeitlimit

**Adresse:**

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 17:00 Uhr bis 31.12.2023, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Die Distance Rallye Black Forest ist das einzigartige Abenteuer für alle Radsport-Enthusiasten. Nur wenn Du alle Checkpoints erreichst, wirst du zur Schwarzwald-Legende. Es handelt sich um eine Etappentour die Du entweder am Stück oder auch ganz individuell erleben kannst. Du hast Zeit bis zum 31.12

**Website:** [www.distance-rallye.com](http://www.distance-rallye.com)

**E-Mail:** [bjoern.fuenfgeld@hirsch-sprung.com](mailto:bjoern.fuenfgeld@hirsch-sprung.com)

---

### Köngen, Baden-Württemberg

#### "Korken für Kork"

**Adresse:**

Familie Lamparter  
Untere Neue Str. 8  
73257 Köngen

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 18:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** [Werner.lamparter@web.de](mailto:Werner.lamparter@web.de)

---

## Köngen, Baden-Württemberg

### Briefmarken für diakonische Einrichtungen

**Adresse:**

Köngen  
Untere Neue Str. 8  
73257 Köngen

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 18:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Wir sammeln seit fast 30 Jahren entwertete Briefmarken auf Kuverts und Postkarten und leiten Sie an die Briefmarkenstellen verschiedener diakonischer Einrichtungen weiter. Dort finden Menschen mit Behinderungen entsprechend ihrer Fähigkeiten eine Beschäftigungsmöglichkeit.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** Werner.lamparter@web.de

---

## Bad Wildbad, Baden-Württemberg

### Bunte Vielfalt im Kurpark von Bad Wildbad

**Adresse:**

Kurpark Kernerstraße 51  
75323 Bad Wildbad

**Uhrzeit:** 15.09.2022, 18:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Der Kurpark ist ein Ort für Groß und Klein. Hier fühlen sich Menschen, Tiere und Pflanzen alle wohl. Die Gäste können auf eigene Faust einen Rundgang durch den schönen Kurpark machen und dabei die blühenden Blumen und die Tierlandschaft bestaunen. Informationstafeln am Wegesrand halten Spannendes bereit.

**Website:** www.mein-schwarzwald.de

**E-Mail:** jennifer.neubauer@mein-schwarzwald.de

---

## 16. September 2022

---

## Schwerte, Nordrhein-Westfalen **öffentlich**

### Thementische

**Adresse:**

Stadtbücherei Schwerte im City-Center  
Hagener Straße 7  
58239 Schwerte

**Uhrzeit:** 16.09.2022 bis 26.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Zwei Ausstellungstische mit Medien zum Thema Nachhaltigkeit. #tatenfuermorgen

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** linda.content@stadt-schwerte.de

---

## Böblingen, Baden-Württemberg

### Europäische Mobilitätswoche im Landkreis Böblingen

**Adresse:**

Parkstraße 16

71034 Böblingen

**Uhrzeit:** 16.09.2022 bis 22.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Im Rahmen der Europäischen Mobilitätswoche vom 16. bis 22. September 2022 bieten mehrere Kommunen des Landkreises Böblingen verschiedenste Aktionen und Veranstaltungen rund um das Thema nachhaltige Mobilität.

Informationen zu Veranstaltungsorten und -zeiten unter: [www.lrabb.de/mobilitaetskonzept](http://www.lrabb.de/mobilitaetskonzept)

Mit dabei sind:

**Herrenberg**

Streetlife Festival mit vielfältigem Kultur- und Erlebnisprogramm

**Leonberg**

Bürgerbeteiligung zur „Stadt für Morgen“  
Prämierung STADTRADELN

**Renningen**

Baustellen-Radtour in Malsheim

Pedelec-Sicherheitstraining  
POPUP-MOBHUB in Malsheim

Informationskampagne  
Kostenloser RadCHECK

**Sindelfingen**

Shared-Mobility-Tag  
Radaktionstag

Darüber hinaus gibt es:

**Sonderfahrten Museumszug**

Strohgäu-Bummler zwischen Heimerdingen und Weissach

**Bus auf Beinen**

Start des Pilotprojekts an sechs Grundschulen für Erstklässler\*innen

**RegioRadStuttgart**

Gutscheinaktion

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

**E-Mail:** [a.saalbach@lrabb.de](mailto:a.saalbach@lrabb.de)

---

**Böblingen, Baden-Württemberg** öffentlich

## **Europäische Mobilitätswoche im Landkreis Böblingen**

**Adresse:**

Landkreis Böblingen  
Parkstraße 16  
71034 Böblingen

**Uhrzeit:** 16.09.2022 bis 22.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Im Rahmen der Europäischen Mobilitätswoche vom 16. bis 22. September 2022 bieten mehrere Kommunen des Landkreises Böblingen verschiedenste Aktionen und Veranstaltungen rund um das Thema nachhaltige Mobilität.

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

**E-Mail:** [an.willmann@lrabb.de](mailto:an.willmann@lrabb.de)

---

**Böblingen, Baden-Württemberg**

## **Fairtrade-Foto-Ausstellung**

**Adresse:**

Parkstraße 16  
Parkstraße 16  
71034 Böblingen

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 09:00 Uhr bis 28.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Der faire Handel hat große Schnittmengen mit den Nachhaltigkeitszielen der Vereinten Nationen. Auf dem Weg zum Fairtrade-Landkreis wird im Foyer des Landratsamts Böblingen die Fotoausstellung "Nachhaltig handeln – Arbeitsschwerpunkte von Fairtrade" gezeigt. Diese stellt dar, wie Fairer Handel die Ziele der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung mit seinen Arbeitsschwerpunkten umsetzt.

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

**E-Mail:** [a.saalbach@lrabb.de](mailto:a.saalbach@lrabb.de)

---

**Baden-Württemberg, Baden-Württemberg**

## **Faire Menüs in der Gastronomie**

**Adresse:**

Schopfheimer Straße 2  
79669 Zell im Wiesental

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 13:00 Uhr bis 30.09.2022

**Kurzbeschreibung:**

Hotel Löwen, Zell, und Berggasthof Schlüssel, Pfaffenberg, bieten während der Fairen Woche und während der Nachhaltigkeitstage faire Menüs an.

**Website:** [weltladen.de](http://weltladen.de)

**E-Mail:** [teichert-hailperin@web.de](mailto:teichert-hailperin@web.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)

---

**Ludwigsburg, Baden-Württemberg**

### **Wildkräuterwanderung fu?r Männer**

**Adresse:**

Neckarweiningen (der genaue Treffpunkt wird nach der Anmeldung mitgeteilt)  
Neckarweiningen (der genaue Treffpunkt wird nach der Anmeldung mitgeteilt)  
71638 Ludwigsburg

**Uhrzeit:** 16.09.2022, 17:00 Uhr bis 19:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Draußen sein und mit einfachen Mitteln und Techniken der Waldläufer fernab der Zivilisation in freier Natur zurecht zu kommen, erfreut

sich wachsender Beliebtheit: Holz hacken, Biwak bauen, Feuer machen  
... Das alles können Sie sicher schon, doch wie steht es mit

Kenntnissen u?ber Essbares, erste Hilfe aus der Natur oder gar heimischen Heil- und Giftpflanzen? Das „wilde“ Ludwigsburg hält einige

Survival-Schätze in seiner unmittelbaren Umgebung bereit, die Kräuterpädagogin Anamaria Zube-Pop zeigt, wie man diese erkennt,

zubereitet und anwendet. Neben Hintergrundwissen zu essbaren Wild-, Heil- und Giftpflanzen und vielen Rezepten wird eine

Outdoorsalbe zur Abwehr von Plagegeistern hergestellt. Zum Abschluss findet eine kleine Verkostung statt. Bitte melden Sie sich bis

14. September unter [gleichstellung@ludwigsburg.de](mailto:gleichstellung@ludwigsburg.de) an.

Teilnehmerzahl: max. 20 Personen.

**Website:** keine Angabe

**E-Mail:** keine Angabe

## 17. September 2022

---

, Baden-Württemberg

### Cleanup Day in Metzingen

**Adresse:**

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 09:30 Uhr bis 11:30 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. September ist der World Cleanup Day. Wir beteiligen uns und sammeln Müll im Umfeld der AU.

Nach dem Einsatz nehmen wir gemeinsam einen kleinen Imbiss. Über externe Anmeldungen würden wir uns freuen.

Treffpunkt: Eingang Advanced UniByte GmbH (AU)

Paul-Lechler-Str. 8  
72555 Metzingen

Anmeldung: [nachhaltigkeit@au.de](mailto:nachhaltigkeit@au.de)

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

**E-Mail:** [nachhaltigkeit@au.de](mailto:nachhaltigkeit@au.de)

---

Fellbach, Baden-Württemberg

### Wilmersburger bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Wilmersburger stellt vegane Käsealternativen vor.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**WORTH IT bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

WORTH IT stellt nachhaltige Holzprodukte vor.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**Ventil Verlag bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Der Ventil Verlag ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)



---

## Fellbach, Baden-Württemberg

### Vegan für mich bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Das Printmagazin "Vegan für mich" ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

## Fellbach, Baden-Württemberg

### V-Partei³ bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

"V-Partei³ – Partei für Veränderung, Vegetarier und Veganer" ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

### **Vegablum bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Vegablum stellt handgefertigte vegane Honigalternativen vor.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

### **The Spirit of OM bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Das nachhaltige Textilunternehmen The Spirit of OM ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**The Plant Solution – TPS Clothing bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Das nachhaltige Modeunternehmen The Plant Solution – TPS Clothing ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**Ringana bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Das Kosmetikunternehmen Ringana ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

### **Samadhi Eis bei der Veggieinale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggieinale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Samadhi Eis ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

### **Print Pool bei der Veggieinale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggieinale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Das Druckunternehmen Print Pool ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**ProVeg e.V. bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Die Ernährungsorganisation ProVeg e.V. ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**Plantastic Cakes bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Plantastic Cakes stellt vegane Kuchen & Co. vor.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**Orientalisch Vegan bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Orientalisch Vegan ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**Partei Mensch Umwelt Tierschutz bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Partei Mensch Umwelt Tierschutz ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

### **Oikocredit bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Oikocredit Förderkreis Baden-Württemberg e.V. ist mit einem Stand vertreten.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

### **Mottillo Feinkost bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Mottillo Feinkost stellt sortenreine Olivenöle aus der eigenen Ölmühle in Italien vor.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.de)

---

**Fellbach, Baden-Württemberg**

**OH! NANA bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach**

**Adresse:**

Schwabenlandhalle  
Guntram-Palm-Platz 1  
70734 Fellbach

**Uhrzeit:** 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 18.09.2022, 18:00 Uhr

**Kurzbeschreibung:**

Am 17. und 18. September 2022 kommt die Messe für pflanzlichen Lebensstil Veggienale & FairGoods erstmals nach Stuttgart!

Euch erwarten viele Aussteller mit tollen Produkten rund um das Thema Nachhaltigkeit und Veganismus. Außerdem gibt es Fachvorträge, Workshops, Verkostungen und viel zum Probieren und Entdecken.

Das Startup OH! NANA stellt ein veganes Superfood Dessert auf Bananenbasis vor.

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

**E-Mail:** [sechert@ecoventa.de](mailto:sechert@ecoventa.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