



Alte Pflanzensorten: Vielfalt, Klimaanpassung und regionale Wertschöpfung

**Prof. Dr. Jan Sneyd, Pflanzenzüchter &
Susanne Erb-Weber, strategisches Marketing Bäckerhaus Veit**

Rekultivierungsprojekte Bäckerhaus Veit



Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

seit 2008



Richards Rotkornweizen

seit 2010



Samtrot Ur-Binkel

seit 2018

Rekultivierungsprojekte Bäckerhaus Veit

- Regionalität, Biodiversität, guter Geschmack
- Gesamtbilanz nach 15 Jahren: Aufbau einer stabilen, regionalen **Wertschöpfungskette**. Es werden jährlich mehr als 40 Tonnen der alten Weizen erzeugt und in Bempflingen verarbeitet.
- Der Erhalt dieser alten Sorten ist durch die nachhaltige Vermarktung, aber auch die Abgabe an die Genbanken gesichert. Jüngste Abgabe: Original Veit Waldstaudenroggen.
- Dickkopfwitzen: Vorteile bei Trockenheit, Vorteile bei sehr kalten Winter - für die Klimaanpassung gut geeignet!



Typische Aussaat und Feld



Feldbestand im Mai / Klimaanpassung / Dickkopfweizen bietet Vorteile bei Trockenheit



Erntezeit mit Mähdreschereinsatz



Bauern- und Biosphärenmarkt Oktober 2022

Alle 4 Vertragslandwirte + Prof. Sneyd + Fr. Erb-Weber



Messen & Events

- Alte Sorten sind erklärungsbedürftig.
- Für die Vermarktung der Backwaren mit Dickkopfweizen, Rotkornweizen und Binkelweizen sind Messen & Events beim Bäckerhaus Veit seit 15 Jahren wichtiger Bestandteil des Marketing-Mix.
- Das Bäckerhaus Veit ist Slow Food Unterstützer und seit vielen Jahren mit einem Stand auf der Slow Food Messe in Stuttgart präsent.



Messen & Events

- Verkostungen bei Messen & Events sind wichtig, um die Verbraucher an das Geschmacksprofil der alten Sorten heranzuführen.



Beispiel erfolgreiche Rekultivierung: Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

- **2011:** Aufnahme in die „Rote Liste gefährdeter, einheimischer Nutzpflanzen“.
- **2013:** Anerkennung als „Slow Food Arche-Passagier des guten Geschmacks“.



- **2015:** Anerkennung als Erhaltungssorte vom Bundessortenamt.
- **2017:** Der Dickkopfweizen erhält eine eigene Ausstellung im Freilichtmuseum Beuren.
- **2018:** SWR-TV berichtet über die Rettung des Dickkopfweizens.
- **2019:** permanente Ausstellung im Erlebnis.Genuss.Zentrum im Freilichtmuseum Beuren

Backwaren mit Dickkopfweißen

- Das Dickköpfe-Vollkornbrot kann nach 15 Jahren Rekultivierung 2 x pro Woche in allen Veit-Filialen angeboten werden.
- Die Dickkopf-Kruste und die Dickköpfe-Walnuss-Krusti werden in ausgewählten Aktionswochen zusätzlich angeboten.



Unser Brotkalender

| | | | |
|-------------|------------------------|---|---|
| Dienstag: | Rusti-Korn |  |  |
| Mittwoch: | Dickköpfe Vollkornbrot |  |  |
| | s'Kleine Ur-Emmerle |  |  |
| Donnerstag: | Proteingold |  |  |
| Freitag: | Roggen-Äbler |  |  |
| Samstag: | Dickköpfe Vollkornbrot |  |  |
| | Roggen-Äbler |  |  |

Gerne können Sie Ihr Lieblingsbrot für den jeweiligen Wochentag auch vorbestellen!

BÄCKERHAUS
veit

Regionale Wertschöpfungskette & Vorteile für das Bäckerhaus Veit

- Enge, vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten in der Region
- Einbezug einer kleinen, regionalen Mühle zur Lagerung und Reinigung
- Ziel nach innen erreicht: Identifikation der Veit-Mitarbeiter mit den Projekten
- Ziel nach außen erreicht: Vermarktung in den aktuell 48 Veit-Filialen in der Region / **positives Image Bäckerhaus Veit - regional & nachhaltig**
- Kommunikation mit den Kundinnen und Kunden, u.a. auf Messen und Events



Erfolgsfaktor: aktive & nachhaltige Kommunikation



90 Jahre
danke!
veit

BÄCKERHAUS
veitINFO
Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und Cafés

Wir lieben Urgetreide!
Unser neues Qualitäts-Siegel

Hierzu selbst gebackt, aus dem Qualitäts-Siegel vertrieben, steht ein besonderes Geschick. Wir lieben Dickkopfe-Weizenbrot, das Reichliche-Backwaren, das Un-Ermacht oder selbstes Backfortschritt.

NEU: Fünfkornbrot mit Leinsamen aus eigenem Anbau.

Wie es 1920 wurde ist unsere Region noch kein Unkraut ergriffen. Heute gibt es kein produktiv kaltes Landbau und keine Land-Verwertung mehr. 2016 und 2018 haben wir neue Anbauversuche mit Lein gemacht. In diesem Jahr haben wir in den Landwirten Bernd Schwies (Gärtnerei) und Gerhard Hürmann (Niedriggel-Pflanzgarten), die bereit waren, Gelbheit auf Unkraut vor Heizen für uns anzubauen.

Was es welche Backwaren mit Urgetreide bei uns gibt, finden Sie immer auf unserer Homepage. Während unserer „ursprünglich & regional“ Wochen im Handel finden wir alle Urgetreide-Backwaren an. Schauen Sie diese Gelegenheit!

Richards Rotkornweizen
In diesem Jahr wurde erstmals der Rotkornweizen bei uns Landbau angesetzt. Im März-Schneizung am 1. Oktober in Baden und bei Bernd Schwies in Bellingen. Die Anbaufläche betrug dann auf 2,8 Hektar rundwegs 10000. Die Erntezeit ist ein mit der neuen Ernte nach mehr Rotkornweizen zum Backen im Verfügen. Dieser alte, reiche Weizen stecken sich insbesondere durch die von Stefan Gerber an Anbauversuchen an. Gerber hat die Rotkorn-Weizen mit seinen von Baden weizen an die neuen Ernte.

Neue Ernte! Schwäbischer Dickkopf-Landweizen
Lauter ist die Ernte 2017 in Möringen aufgrund der Witterung rechtlich ausgesetzt. Von 50 Tennen Erntemenge haben wir nur 10 Tennen mit besten Weizen. Das Dickkopfe-Weizenbrot, das Reichliche-Weizen-Kraut und das „Kleine Dickkopf“ wird es damit nicht so häufig geben wie gewohnt. Täglich für die Lieferungen von Baden und Bellingen ab dem 13. September und während unserer „ursprünglich & regional“ Wochen. Bitte informieren Sie sich über die Ernte 2017 und zum Dickkopfweizen, einen Ratgeber aus Handel und Weizen. Baden ist ein weiterer Weizen. Das Dickkopfweizen ist, als eine neue, reiche Pflanzung, als Schwäbischer, die Landbau anzubauen.

Erfolgsfaktor: aktive & nachhaltige Kommunikation

- **Veit Bauern- und Biosphärenmarkt 2012, 2014, 2017 und am 9. Oktober 2022:** am Firmengelände in Bempflingen informieren sich die Besucher aus der Region über die Anbauprojekte des Bäckerhauses Veit mit alten Sorten. Die Vertragslandwirte sind alle persönlich anwesend.



Vorteile für die Vertragslandwirte

- Die Zusammenarbeit mit dem Bäckerhaus Veit ist für die Vertragslandwirte doppelt wichtig: sie präsentieren sich nach außen (Öffentlichkeitsarbeit) und erleben zugleich nach innen, z.B. für die Hofnachfolge, identitätsstiftende Effekte.



**VIELEN DANK
FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**