



Rat für
NACHHALTIGE
Entwicklung



DAN-Aktion „Aufstaktion“, © RNE/Andreas Plata

Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit 2022



20.09. – 26.09.2022
Deutsche
Aktionstage
NACHHALTIGKEIT **10 JAHRE**

**Gemeinschaftswerk
Nachhaltigkeit UND
JETZT ALLE**



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 12: Verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster

Art der Aktion: keine Angabe

Zielgruppe: keine Angabe

Zeitraum: keine Angabe

Das PDF beinhaltet die ersten 120 von 1797 Suchergebnissen.

PDF-Erstellungsdatum: 26.04.2024

Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit

01. Januar 2022

Köngen, Baden-Württemberg

Raus aus der Schublade - rein in die Box!

Adresse:

Weltladen Köngen

Hirschstr. 2

73257 Köngen

Uhrzeit: 01.01.2022, 18:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Der Kögener Weltladen und die Initiative EINE WELT Köngen beteiligen sich seit 2015 an der Handyaktion "fragen. durchblicken. nachhaltig handeln!"

Das Kögener Motto lautet "Raus aus der Schublade und rein in die Box!". Mittlerweile wurden über 4.600 Geräte gesammelt.

Website: www.weltladen-koengen.de

E-Mail: maier-lamparter@web.de

04. Januar 2022

Geislingen/ Steige, Baden-Württemberg

Bibliothek der Dinge - Library of Things

Adresse:

Stadtbücherei in der MAG Schillerstraße 2
73312 Geislingen/ Steige

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

Kurzbeschreibung:

Eine Bibliothek der Dinge, oder international "Library of things" bietet keine Medien wie Bücher oder Zeitschriften zur Ausleihe sondern, wie der Name sagt, verschiedene Gegenstände. Wir haben in Geislingen dafür drei Schwerpunkte gebildet:

Geräte die man zuhause nicht häufig braucht oder einmal ausprobieren möchte. Beispiele: Ein Gerät zur Digitalisierung von Dias, Negativen und Bildern oder ein Beschriftungsgerät

Einfache Musikinstrumente mit denen man selbst oder mit Kindern die ersten Schritte in die Welt der Musik unternehmen oder bei Feiern gemeinsam musizieren kann. Beispiele: Eine Kinder-Cajon oder eine Ukulele.

Sport und Spielgeräte für Spaß in Geislingen und Umgebung, zum Beispiel Speedminton, Kubb (Wikinger-Schach) oder Boule.

Voraussetzung für den Verleih ist eine gültige Benutzerkarte der Stadtbücherei.

Website: www.stadtbuecherei-geislingen.de

E-Mail: keine Angabe

Geislingen, Baden-Württemberg

Coffee-To-Go-Again

Adresse:

Stadtbücherei in der MAG
Schillerstraße 2
73312 Geislingen

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

Kurzbeschreibung:

In Ruhe eine Tasse Fairtrade-Kaffee, Tee oder Heiße Schokolade genießen.. das kann man in unserem Lesecafé. Und wer keine Zeit hat aber seinen eigenen Becher gerade nicht parat hat, der kann gerne auch etwas im Pfand-Prozellan-Becher von "Coffee-To-Go-Again" mitnehmen.

Website: www.stadtbuecherei-geislingen.de

E-Mail: keine Angabe

Geislingen an der Steige, Baden-Württemberg

Energiesparpaket zur Ausleihe

Adresse:

Stadtbücherei in der MAG
Schillerstraße 2
73312 Geislingen an der Steige

Uhrzeit: 04.01.2022, 11:00 Uhr bis 31.01.2023, 19:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Spüren Sie zu Hause die Stromfresser auf - mit unserem Strom-Messgerät geht das ganz leicht.

Website: www.stadtbuecherei-geislingen.de

E-Mail: keine Angabe

Geislingen an der Steige, Baden-Württemberg

Handy-Sammelbox

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:

Bei uns können Sie Ihre nicht mehr gebrauchten Geräte abliefern.
Wichtig: SIM-Karte entfernen und das Gerät auf Werkseinstellung zurücksetzen! Den Akku im Gerät lassen. Gerne gleich auch das Lade-Kabel mit entsorgen.

Auch Tablets und E-Reader können in diese Box!

Website: www.stadtbuecherei-geislingen.de

E-Mail: keine Angabe

Geislingen, Baden-Württemberg

Refill

Adresse:

Stadtbücherei in der MAG
Schillerstraße 2
73312 Geislingen

Uhrzeit: 04.01.2022, 11:00 Uhr bis 25.12.2023, 19:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Wasserflasche leer? Kein Problem. In unserem Lesecafé könnt Ihr Eure Flasche an unserem Wasserspender mit gefiltertem Leitungswasser wieder auffüllen. Denn: Leitungswasser ist Trinkwasser! Seit Januar 2018 sind wir offizielle Refill-Station.

Website: www.stadtbuecherei-geislingen.de

E-Mail: keine Angabe

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

E-Mail: u.koch@metzingen.de

01. April 2022

Ummendorf, Baden-Württemberg

Handysammelaktion der Evang. Kirche in Ummendorf

Adresse:

Gemeindesaal der Versöhnungskirche Ummendorf
Riedweg 12
88444 Ummendorf

Uhrzeit: 01.04.2022, 15:00 Uhr bis 01.04.2023, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Wir haben folgende Sammelstellen für Sie eingerichtet:

Versöhnungskirche Ummendorf, Riedweg 12, 88444 Ummendorf, während der Öffnungszeiten des Repair Cafés Ummendorf, Samstags von 14:00 - 17:00 Uhr, Termine siehe <http://repair-cafe.ummendorf.org>

Weltladen Biberach e.V., Schadenhofstr. 11, 88400 Biberach, zu den Öffnungszeiten Montag 12:00 - 18:00 Uhr, Dienstag - Freitag 9:00 - 18:00 Uhr und Samstag 9:00 - 13:00 Uhr

trag's weiter, Bürgerturmstraße 3/5, 88400 Biberach, zu den Öffnungszeiten Montag bis Freitag 9.30 bis 18 Uhr und Samstag 9.30 bis 13 Uhr

Millionen gebrauchter Handys liegen ungenutzt und vergessen in den Schubladen. Vor allem die Weiterverwendung gebrauchter Handys bzw. deren fachgerechtes Recycling kommen der Umwelt zugute. Wie? Durch die Rückgabe Ihres gebrauchten Handys im Rahmen unserer Handysammelaktion – DEKRA-zertifiziert, mit garantierter Datenlöschung und dem größten Spendenvolumen seit 2003 in Deutschland. Die Erlöse aus der Vermarktung und des Recyclings gehen an gemeinnützige Organisationen wie zum Beispiel die Deutsche Umwelthilfe e.V., um entsprechende Projekte zu fördern.

Helfen Sie mit und bringen Sie ihre defekten und alten Handys zu den oben genannten Sammelstellen.

Website: repair-cafe.ummendorf.org

E-Mail: repair-cafe@ummendorf.org

Ummendorf, Baden-Württemberg

Repair Café Ummendorf - Reparieren statt wegwerfen

Adresse:

Gemeindesaal der Versöhnungskirche Ummendorf
Riedweg 12
88444 Ummendorf

Uhrzeit: 01.04.2022, 15:00 Uhr bis 01.04.2023, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Das Repair Café Ummendorf unterstützt Sie bei der Reparatur von allerlei elektrischen Geräten, Möbeln, Spielzeug, alles aus Holz, Haushaltswaren, Kleidern und Textilien, Handys, Tablets, PCs, Notebooks, Druckern, etc.

Das Repair Café Ummendorf leistet damit einen Beitrag zur Vermeidung von Müll und von unnötiger Verschwendung unserer begrenzten Ressourcen, denn neue Produkte herzustellen verbraucht Energie und Rohstoffe. Und mit den Rohstoffen unserer Erde sollten wir Nachhaltig umgehen, damit für die nachfolgenden Generationen auch noch etwas übrig bleibt.

Alles, was kaputt ist (und was Sie selber ins Repair Café bringen können), ist willkommen und hat gute Chancen auf eine gelungene Reparatur. Die Reparaturen sind kostenlos, ausgenommen Ersatzteile.

Ein freiwilliger Beitrag ist aber sehr willkommen als Spende für unsere Aktion „gut be**Dacht**“, zur Sanierung des Kirchendaches der evang. Versöhnungskirche in Ummendorf

Website: repair-cafe.ummendorf.org

E-Mail: repair-cafe@ummendorf.org

01. Mai 2022

Ostfildern Abgabe immer zu den Öffnungszeiten mög, Baden-Württemberg

Handys sammeln in Ostfildern

Adresse:

Bücherei Lesezeichen
Kirchgässle 1
73760 Ostfildern Abgabe immer zu den Öffnungszeiten mög

Uhrzeit: 01.05.2022, 13:30 Uhr bis 01.05.2023, 13:30 Uhr

Kurzbeschreibung:

Ressourcen schonen durch recyceln. Wir sammeln gebrauchte Handys, die sonst nur in Schubladen herumliegen. Ergebnisse auf buecherei-ruit.de. Machen Sie mit!

Gemeinsam stehen "Eine Welt Ostfildern e.V.", "Ostfildern kauft fair!" und die Bücherei Lesezeichen für die "Handy-Aktion in Ostfildern".

Website: buecherei-ruit.de

E-Mail: info@buecherei-ruit.de

13. Juli 2022

Stuttgart, Baden-Württemberg

Spenden Sie alte Smartphones und Tablets!

Adresse:

Weltladen Bad Cannstatt
Sulzgasse 4
70372 Stuttgart

Uhrzeit: 13.07.2022, 09:00 Uhr bis 08.10.2022, 16:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Handys, Smartphones und Tablets sind heute allgegenwärtig. Bevor wir allerdings diese Geräte in den Händen halten, haben sie bereits eine Weltreise hinter sich. Entlang der globalen Lieferkette kommt es häufig zu Menschenrechtsverletzungen und Umweltzerstörungen. Damit sich hier etwas verbessert, braucht es politischen Willen. Aber auch wir als Verbraucherinnen und Verbraucher können einen Beitrag leisten.

Spenden Sie ihre alten Endgeräte und bringen Sie diese in den Weltladen Bad Cannstatt. Wir haben eine Sammelbox aufgestellt und führen die Geräte dem Recycling-Prozess zu!

Website: weltladen.de

E-Mail: weltladen-bad-cannstatt@posteo.de

28. Juli 2022

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

17 Ziele Rallye – Station 12 – Mein Versprechen für die Welt

Adresse:

Belfortstraße 27
79098 Freiburg im Breisgau

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

Kurzbeschreibung:

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

Mehr Infos gibt es hier:

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

Link zur App:

<https://17ziele.app/>

Website: www.freiburg.de

E-Mail: nachhaltigkeitsmanagement@stadt.freiburg.de

01. August 2022

Glottertal07684-206mail@zum-kreuz.com, Baden-Württemberg

Verpackungsmüll sparen

Adresse:

Landidyll Hotel zum Kreuz Familie Kunz Landstraße 14
79286 Glottertal07684-206mail@zum-kreuz.com

Uhrzeit: 01.08.2022, 12:00 Uhr bis 31.12.2022, 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Unsere Gäste haben die Möglichkeit Essen zum Abholen zu bestellen.

Das bestellte Essen wird auf heißen Tellern angerichtet, mit einer Cloche verschlossen und in eine Box gestellt.

Somit entsteht keinerlei Verpackungsmüll.

Anschließend wird das Geschirr wieder zurück gebracht. Für die Leihgabe wird kein Pfand berechnet.

Website: www.zum-kreuz.com

E-Mail: mail@zum-kreuz.com

03. August 2022

Metzingen, Baden-Württemberg

Nimm Platz, verweile und lass Dich beflügeln....

Adresse:

Stadtbücherei Christophstrasse 7
72555 Metzingen

Uhrzeit: 03.08.2022, 13:00 Uhr bis 30.09.2022

Kurzbeschreibung:

Nimm Platz, verweile und lass Dich beflügeln...

...ist eine Aktion der Stadtbücherei Metzingen auf dem Kelternplatz im Sommer 2022. Das Projekt ist eine Einladung zur gemeinsamen Nutzung von Büchern und Texten. Außerdem soll der öffentliche Raum für die Bürgerinnen und Bürger genutzt und übernommen werden. Auf dem Platz stehen Stühle bestückt mit Büchertaschen bereit, die zum Lesen, Reden und Verweilen einladen.

Website: www.stadtbuecherei-metzingen.de

E-Mail: u.koch@metzingen.de

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

Ernteaktion "Gelbes Band"

Adresse:

69214 Eppelheim
Baden

Uhrzeit: 03.08.2022, 15:00 Uhr bis 30.10.2022

Kurzbeschreibung:

Eppelheim beteiligt sich an der bundesweiten Aktion "gelbes Band" des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft – BMEL.

Obstbaumbesitzerinnen und -besitzer, die während der Saison ihre Früchte nicht abernten, können ihre Bäume und Sträucher durch ein gelbes Band kennzeichnen und damit signalisieren: Hier darf kostenlos und ohne Rücksprache aufgelesen werden.

Website: www.eppelheim.de

E-Mail: b.seelbach@eppelheim.de

04. August 2022

Stuttgart, Baden-Württemberg

Lebensmittelwertschätzung erleben

Adresse:

Café Raupe Immersatt
Johannesstr. 97
70176 Stuttgart

Uhrzeit: 04.08.2022, 10:00 Uhr bis 31.12.2022, 21:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Raupe Immersatt ist Deutschlands erstes foodsharing-Café, das im Juni 2019 am Hölderlinplatz in Stuttgart-West eröffnete. Wir machen Lebensmittelverschwendung erlebbar und sensibilisieren für mehr Lebensmittelwertschätzung. Foodsharing bedeutet für uns bedingungsloses und kostenfreies Teilen von Lebensmitteln, die vor der Tonne bewahrt werden. Im «Fairteiler», einer im Café öffentlich zugänglichen Schrankwand, bieten wir diese Lebensmittel an. An der Bar gibt's außerdem regionale, größtenteils Bio-Getränke zum selbst bestimmbaren Preis – ein solidarisches Preismodell, bei dem jede*r das gibt, was er*sie kann. Abgerundet wird das Konzept durch regelmäßig stattfindende Veranstaltungen: Von Kochaktionen und -kursen über Workshops und Vorträge zu nachhaltigen Themen bis hin zu Konzerten, Lesungen und Filmabenden – als gemeinnütziger Verein verfolgen wir das Ziel, ökologische und soziale Bewusstseinsbildung sowie Kunst und Kultur zu fördern.

Website: www.raupeimmersatt.de

E-Mail: katrin@raupeimmersatt.de

11. August 2022

Tettnang, Baden-Württemberg

Handysammeln in Tettnang

Adresse:

Montfortstraße 2
Montfortstraße 2
88069 Tettnang

Uhrzeit: 11.08.2022, 15:00 Uhr bis 31.12.2022, 01:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Spende jetzt Deine alten Handys und leiste damit Deinen persönlichen Beitrag zum Umweltschutz!

Abgabe zu den Öffnungszeiten der Anlaufstelle für Bürgerengagement möglich.

Website: weltladen-tettnang.de

E-Mail: frank.jonat@weltladen-tettnang.de

Freiburg, Baden-Württemberg

Mit Handy-Recycling Ressourcen schonen und Nabu Projekt fördern

Adresse:

Bibliothek der PH Freiburg
Kunzenweg 21
79117 Freiburg

Uhrzeit: 11.08.2022, 15:00 Uhr bis 21.09.2022

Kurzbeschreibung:

Mit Handy-Recycling Ressourcen schonen und Nabu-Projekt fördern: Die Bibliothek der Pädagogischen Hochschule Freiburg sammelt Alt-Handys und unterstützt dabei den NABU-Insektenschutzfonds.

Werden Sie aktiv für den Umweltschutz und unterstützen Sie das Projekt, indem Sie Ihr Altgerät in der Bibliothek entsorgen. Die Sammelbox für alte Handys finden Sie bei der Informationstheke im Erdgeschoss der Bibliothek.

Website: www.ph-freiburg.de

E-Mail: nachhaltigkeit.phb@ph-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

Website: projekt.klimaretter-lebensretter.de

E-Mail: amely.reddemann@viamedica-stiftung.de

16. August 2022

Ostfildern, Baden-Württemberg

Handy-Aktion in Ostfildern

Adresse:

Eine Welt Ostfildern e.V.
Kirchgässle 1
73760 Ostfildern

Uhrzeit: 16.08.2022 bis 03.12.2022, 19:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Zusammen mit der Bücherei Lesezeichen Ruit und der Lenkungsgruppe „Ostfildern kauft fair!“ führen wir seit 2016 die Handy-Aktion in Ostfildern durch. Sammelboxen stehen bereits in allen Stadtteilen Ostfilderns. Die Standorte finden sich auf den Websites der Bücherei und der Lenkungsgruppe. Ziel ist es, ein gemeinsames Sammelergebnis für Ostfildern zu erreichen.

Website: ostfildernkauftfair.de

E-Mail: info@ostfildernkauftfair.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

E-Mail: 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

E-Mail: ulrike.schmidt@lizzynet.de

Ludwigshafen, Rheinland-Pfalz **öffentlich**

Bibliothek der Dinge

Adresse:

Ideenw3rk der Stadtbibliothek Ludwigshafen
Bismarckstraße 44-48
67059 Ludwigshafen

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 31.10.2022

Kurzbeschreibung:

Ausleihen statt Kaufen: ein echter Beitrag zur Nachhaltigkeit und zum umweltbewussten Konsum. #tatenfuermorgen

Website: www.ideenw3rk.de

E-Mail: info@ideenw3rk.de

Berlin, Berlin

Nachhaltigkeitscheck für Berliner Projekträume

Adresse:

Group Global 3000
Leuschnerdamm, 19
10999 Berlin

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 31.10.2022, 23:59 Uhr

Kurzbeschreibung:

In Vorortbesuchen werden Themen des nachhaltigen Betriebes der interessierten Projekträume für Bildende Kunst in Berlin durch gesprochen. Dies sind die Bereiche Management, Kooperation, Material, Energie und Verkehr.

Website: gg3.eu

E-Mail: kontakt@gg3.eu

Oldenburg, Niedersachsen öffentlich

Ernteprojekt Gelbes Band

Adresse:

Niedersachsen
Sedanstraße 4
26121 Oldenburg

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 31.10.2022

Kurzbeschreibung:

Obstbaumeigentümer*innen können überschüssiges Obst teilen und zeigen mit einem Gelben Band am Stamm: Hier dürfen alle kostenlos ernten und das Obst so vor dem Verderb retten. Das Ernteprojekt setzt ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung und schafft mehr Wertschätzung.

Website: www.zehn-niedersachsen.de

E-Mail: maren.meyer@zehn-niedersachsen.de

Neresheim, Baden-Württemberg

Interaktive Klima-GPS-Rallye per Smartphone-App (Android)

Adresse:

Karl-Bonhoeffer-Str. 14
Karl-Bonhoeffer-Str. 14
73450 Neresheim

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 01.01.2023, 00:30 Uhr

Kurzbeschreibung:

Mit unserer selbstentwickelte Schnitzeljagd-App "ClimApp" wird bei einem 45minütigen Rundweg (GPS erforderlich, in Deutsch und Englisch verfügbar) in einem interaktiven Quiz Wissen zu Themen wie z.B. Artenvielfalt, Klima und Energie vermittelt.

Weitere Infos und Downloadlink:

<https://www.werkmeister-gymnasium.de/climapp.html>

Website: www.werkmeister-gymnasium.de

E-Mail: bt@werkmeister-gymnasium.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

Forst (Baden), Baden-Württemberg

Tauschen - Teilen - Schenken

Adresse:

Gemeindebücherei Forst
Langestrasse 4
76694 Forst (Baden)

Uhrzeit: 01.09.2022, 02:00 Uhr bis 31.12.2023, 01:59 Uhr

Kurzbeschreibung:

Was tun mit Sachen, die man nicht mehr braucht, die aber zum Wegwerfen zu schade sind?

Man bringt sie zum „Bring-und- N!-imm-Regal“ in der Gemeindebücherei.

Jeder darf hineinlegen, was er nicht mehr braucht und sich heraussuchen und mitnehmen, was ihm gefällt.

Website: www.gemeindebuecherei-forst.de

E-Mail: info@gemeindebuecherei-forst.de

Bremen, Bremen öffentlich

SDG Challenge für Unternehmen

Adresse:

Online-Aktion
Martinistraße 68
28195 Bremen

Uhrzeit: 01.09.2022, 08:00 Uhr bis 08.10.2022, 23:59 Uhr

Kurzbeschreibung:

Die SDG-Challenge ist ein Anstoß für Unternehmen, mit kleinen Aktionen für mehr Nachhaltigkeit im Arbeitsalltag zu starten.

Website: bremen.sdg-challenge.de

E-Mail: feldkamp_renn.nordhb@rkw-bremen.de

Bonn, Weltweit

Ein Monat voller Action

Adresse:

Online Aktion
Friedrich-Ebert-Allee 140
53113 Bonn

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: keine Angabe

E-Mail: myriam.quiskamp@telekom.de

Nordhausen, Thüringen

Nachhaltig, fair, bio, regional - das Altenpflegezentrum St. Josefshaus Nordhausen geht mit gutem Beispiel voran

Adresse:

Altenpflegezentrum St. Josefshaus Nordhausen
Kranichstraße 12
99734 Nordhausen

Uhrzeit: 01.09.2022, 10:00 Uhr bis 30.09.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Um Aufmerksamkeit für das Thema Nachhaltigkeit zu erregen muss vorbildliches Engagement sichtbar gemacht werden. Mit gutem Beispiel geht hier das von der Caritas Trägergesellschaft "St. Elisabeth" gGmbH-geführte Altenpflegezentrum St. Josefshaus in Nordhausen voran.

Website: www.caritas-cte.de

E-Mail: kommunikation@caritas-cte.de

Rosenheim, Bayern öffentlich

Bibliothek der Dinge

Adresse:

Stadtbibliothek
Am Salzstadel 15
83022 Rosenheim

Uhrzeit: 01.09.2022, 10:00 Uhr bis 29.10.2022, 13:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

In der Stadtbibliothek Rosenheim können nicht nur Medien wie Bücher und CDs, sondern auch Werkzeuge, Küchengeräte und andere Gegenstände ausgeliehen werden. Vom Werkzeugkoffer bis zur Eismaschine – es ist einiges geboten. Das Angebot wird immer wieder ergänzt.

Website: stadtbibliothek.rosenheim.de

E-Mail: petra.lausecker@rosenheim.de

Bad Doberan, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

Aus Alt mach Anders - aus Müll etwas Neues

Adresse:

Jugendkunstschule im Kornhaus Bad Doberan
Klosterhof 2
18209 Bad Doberan

Uhrzeit: 01.09.2022, 14:00 Uhr bis 31.10.2022, 16:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Interkulturelle Upcyclingwerkstatt für Kinder und Jugendliche.-
Kommt zu LOTTE im Kornhaus Bad Doberan.
Auch eure Ideen sind bei uns sehr gefragt. Fangt schon mal an,
in Euren Papierkörben und Müllbergen nach Dingen zu suchen, die
man noch verschönern kann.

Website: www.elements-ev.org

E-Mail: upcycling@elements-ev.org

Bad Boll, Baden-Württemberg

Nachhaltige Gewerbegebietsentwicklung

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:

Gewerbepark am Aichelberg: Innovativer und nachhaltig ausgerichteter Gewerbestandort

Mit der Planung und Entwicklung eines interkommunalen, an Nachhaltigkeitskriterien ausgerichteten Gewerbestandorts auf der Markung der Gemeinde Aichelberg werden die im nachhaltigen Entwicklungskonzept des GVV Raum Bad Boll gesetzten ökonomischen Zielvorgaben konkretisiert sowie verantwortungsvoll und zukunftsgerecht umgesetzt. Um eine nachhaltige Entwicklung des interkommunalen Gewerbeparks am Aichelberg zu ermöglichen, dabei eine Balance zwischen ökologischen, ökonomischen sowie sozialen Interessen zu berücksichtigen und zur besonderen Adressbildung des Gewerbeparks beizutragen, wurden erste „Leitplanken“ derarbeitet, die den zukunftsgerichteten Entwicklungsrahmen für den Gewerbepark Aichelberg setzen.

Mehr Informationen unter:

www.n-region-raum-bad-boll.de

Website: www.n-region-raum-bad-boll.de

E-Mail: keine Angabe

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

Website: 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-Bündel“ abholen. Die gelben Baumwollbänder sind 5 cm breit, auf 2 Meter Länge vorgeschnitten 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

Website: www.n-region-raum-bad-boll.de

E-Mail: keine Angabe

Bad Boll, Baden-Württemberg

Direktvermarkter-Plattform Raum Bad Boll

Adresse:

Gemeindeverwaltungsverband Raum Bad Boll
Erlengarten 1
73087 Bad Boll

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

Kurzbeschreibung:

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

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

www.direktvermarktung-raum-bad-boll.de

Website: 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 Wegefindung.

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

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

E-Mail: keine Angabe

Mülheim an der Ruhr, Nordrhein-Westfalen **öffentlich**

SDG-Quiz

Adresse:

Online-Aktion
Kuhlendahl 78
45470 Mülheim an der Ruhr

Uhrzeit: 01.09.2022, 18:00 Uhr bis 27.10.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Jeder Donnerstag um circa 18:00 erscheint auf dem Instagram-Kanal @mollys_sustainable_life eine Story, in der eines der 17 SDGs kurz vorgestellt wird. Anschließend kannst du dein Wissen testen und Quizfragen dazu beantworten. Für jede Altersklasse ist was dabei. #tatenfuermorgen

Website: www.mollys-sustainable-life.de

E-Mail: david@mollys-sustainable-life.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

Halstenbek, Schleswig-Holstein **öffentlich**

Plastikmüll? Wir tun was! Mitmach-Workshop

Adresse:

vhs Halstenbek
Schulstraße 9
25469 Halstenbek

Uhrzeit: 03.09.2022, 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Praktische Impulse und Beispiele zur Müllvermeidung mit Jennifer Timrott vom Verein "Küste gegen Plastik e. V."

Website: www.vhs-halstenbek.de

E-Mail: info@vhs-halstenbek.de

04. September 2022

Bremen, Bremen öffentlich

Aktionsstand zum Thema Plastikmüllvermeidung

Adresse:

Godehartstraße
Godehartstraße, Kubiko Platz
28309 Bremen

Uhrzeit: 04.09.2022, 11:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Auf dem Stadtteilstfest Hemelinger Vielfalt (HEVIE) bietet RENN.nord einen Informationsstand und Aktionen zum Thema Plastikmüllvermeidung an.

Website: www.hevie-bremen.de

E-Mail: feldkamp_renn.nordhb@rkw-bremen.de

05. September 2022

Leipzig, Sachsen öffentlich

Plastiktüte, Nein Danke!

Adresse:

Bibliothek Paunsdorf
Platanenstraße 37
04329 Leipzig

Uhrzeit: 05.09.2022, 10:00 Uhr bis 30.09.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kritische Auseinandersetzung mit Plastiktüten als Symbol für die moderne Wegwerfgesellschaft und reine Rohstoffverschwendung. Denn Deutschland gehört mit einem Verbrauch von täglich 17 Millionen Plastiktüten zu den Spitzenreitern Europas.

Website: stadtbibliothek.leipzig.de

E-Mail: bibliothek.paunsdorf@leipzig.de

Magdeburg, Sachsen-Anhalt öffentlich

'Pack aus! Plastik, Müll und ich'

Adresse:

Lesecafé Eselsohr in der Zentralbibliothek
Breiter Weg 109
39104 Magdeburg

Uhrzeit: 05.09.2022, 10:00 Uhr bis 30.09.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Die Plakatausstellung, die auf dem Buch "Pack aus - Plastik, Müll & ich" basiert, widmet sich der Herstellung und den Risiken unseres Plastikkonsums. Zudem zeigt sie Alternativen und Auswege, mit Plastik und seinen Gefahren umzugehen.

Website: www.magdeburg-stadtbibliothek.de

E-Mail: Maik.Hattenhorst@stadtbibliothek.magdeburg.de

Murr, Baden-Württemberg

Buchausstellung zum Thema Nachhaltigkeit, Klima- und Artenschutz

Adresse:

Ortsbücherei Murr
Hindenburgstraße 60
71711 Murr

Uhrzeit: 05.09.2022, 11:00 Uhr bis 26.09.2022

Kurzbeschreibung:

Buchausstellung zu den Themen Klimaschutz, Artenvielfalt und nachhaltiger Konsum.

Alle ausgestellten Bücher können entliehen werden.

Ergänzend gibt es Broschüren zum Mitnehmen.

Website: www.gemeinde-murr.de

E-Mail: ortsbuecherei-murr@t-online.de

08. September 2022

Schwäbisch Gmünd www.stwgd.de, Baden-Württemberg

Kampagnenstart - ÖPNV-Kampagne mit Umfrage

Adresse:

Stadtwerke Gmünd
Bürgerstraße 5
73525 Schwäbisch Gmünd www.stwgd.de

Uhrzeit: 08.09.2022 bis 16.10.2022

Kurzbeschreibung:

Mit unserer ÖPNV-Kampagne möchten wir in Schwäbisch Gmünd ein Zeichen dafür setzen, wie vielfältig die Fortbewegungsmöglichkeiten in unserer Stadt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln sein können. Für eine stetige Weiterentwicklung des ÖPNV, möchten wir Sie herzlich zur Teilnahme an unserer ÖPNV-Umfrage einladen, die Ihnen die Möglichkeit zur Einbringung Ihrer Wünsche und Anregungen bietet. Mit Beendigung der Umfrage am 27.10.2022 verlosen wir unter allen Teilnehmer*innen Jahrestickets für den ÖPNV im Stadtgebiet für 2023. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt. Die ÖPNV-Umfrage finden Sie ab dem 8.9.2022 unter www.gmuendfuermorgen.de

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Leipzig, Sachsen öffentlich

krimZkrams

Adresse:

Bibliothek Plagwitz
Zschochersche Straße 14
04229 Leipzig

Uhrzeit: 08.09.2022, 06:09 Uhr

Kurzbeschreibung:

"krimZkrams" zeigt Gebrauchsgegenstände und Kunstobjekte aus gesammelten Restmaterialien

Website: stadtbibliothek.leipzig.de

E-Mail: bibliothek.plagwitz@leipzig.de

Gülzow-Prüzen OT Mühlengiez, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

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

Adresse:

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

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

E-Mail: simone.goetz@verbraucherzentrale-mv.eu

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Buchausstellung „Nachhaltig leben“

Adresse:

Stadtbibliothek
Spitalhof 1
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 08.09.2022, 10:00 Uhr bis 06.10.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kommt vorbei zur Buchausstellung "Nachhaltig leben" in der Stadtbibliothek Schwäbisch Gmünd!

Website: www.schwaebisch-gmuend.de

E-Mail: stb@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Gmünd für morgen

Adresse:

Marktplatz 7
Marktplatz 7
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 08.09.2022, 15:00 Uhr bis 27.10.2022

Kurzbeschreibung:

Im Aktionszeitraum finden in Schwäbisch Gmünd die Nachhaltigkeitswochen "Gmünd für morgen" statt, mit einem vielfältigen Angebot rund um das Thema Nachhaltigkeit. 2022 befasst sich der Aktionszeitraum "Gmünd für morgen" mit den Themen nachhaltige Mobilität, Klimaschutz und Globale Verantwortung.

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg **öffentlich**

Gmünd für morgen

Adresse:

Schwäbisch Gmünd
Marktplatz 7
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 08.09.2022, 19:30 Uhr bis 27.10.2022, 21:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Vom 8. September bis 27. Oktober finden in Schwäbisch Gmünd die Nachhaltigkeitswochen "Gmünd für morgen" statt. Im Zuge der Aktionswochen gibt es ein vielfältiges Angebot rund um das Thema Nachhaltigkeit für die Bürgerinnen und Bürger.

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd 07171-925150 info@gmuendervhs.de, Baden-Württemberg

Auftaktveranstaltung

Adresse:

Gmu?nder VHS
Münsterpl. 15
73525 Schwäbisch Gmünd 07171-925150 info@gmuendervhs.de

Uhrzeit: 08.09.2022, 19:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Kurzbeschreibung:

Die Auftaktveranstaltung zu den Aktionswochen „Gmu?nd fu?r morgen“ wird mit einer Eröffnungsrede von Oberbu?rgermeister Richard Arnold eröffnet. Im Anschluss folgt ein Vortrag zur folgenden Thematik: Unter dem Eindruck von Klimakrise, Biodiversitätskrise, Energiekrise und ihren Konsequenzen sollte schnell und nachhaltig auf allen kommunalen Ebenen gehandelt werden. Prof. Dr.-Ing. Martina Hofmann, Leiterin des Lehrstuhls fu?r erneuerbare Energien an der Hochschule Aalen zeigt in ihrem Vortrag zum Auftakt der Gmu?nder Nachhaltigkeitswochen konkrete und umsetzbare Maßnahmen auf. Der Bogen wird gespannt vom Einsatz erneuerbarer Energien und Klimaanpassungsmaßnahmen bis hin zur Rolle von Technologie, Naturschutz und Ressourceneffizienz. Die aktive Gestaltung einer lebenswerten Zukunft ist machbar. Im Anschluss des Vortrags von Frau Prof. Dr.-Ing. Martina Hofmann sind Sie herzlich zu einem gemeinsamen Austausch mit den Akteuren der Aktionswochen eingeladen, die mit Informationsständen den Auftakt mitgestalten.

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

10. September 2022

Halstenbek, Schleswig-Holstein **öffentlich**

Pilzwanderung unter fachkundiger Begleitung (1)

Adresse:

Waldgebiet wird vor dem Termin bekanntgegeben.
Schulstraße 9
25469 Halstenbek

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.vhs-halstenbek.de

E-Mail: info@vhs-halstenbek.de

Waldshut-Tiengen, Baden-Württemberg

#fair-handeln #fair-kaufen #fair-sprechen...

Adresse:

Weltladen Tiengen Weihergasse 12
79761 Waldshut-Tiengen

Uhrzeit: 10.09.2022, 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Wie gelingt **fares Handeln** in unserem **Alltag**?

Was steckt im Prädikat "**fairer Landkreis**"?

Wo gibt es Möglichkeiten zur **lokalen Vernetzung**?

Wer ist dabei im Weltladen Tiengen?

Wir stellen **wunder-fähige Fragen** und freuen uns auf
real-volle Antworten und Begegnungen.

Website: www.lieblingsladen.de

E-Mail: weltladen-tiengen@gmx.de

Deutschland, Baden-Württemberg

Altsilber-Sammlung

Adresse:

Weltladen Köngen
73257 Köngen

Uhrzeit: 10.09.2022, 09:00 Uhr bis 30.09.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Wir sammeln Schmuckstücke aus Silber (Sterling- oder Feinsilber mit Stempel 925 oder 1000) zugunsten von Silberschmied*innen in Mexiko. Sie fertigen aus dem recycelten Silber unter fairen Bedingungen neue Schmuckstücke. Sie dürfen auch Schmuck mit Natursteinen abgeben.

Website: www.weltladen-koengen.de

E-Mail: maier-lamparter@web.de

Köngen, Baden-Württemberg

Handy Challenge

Adresse:

Hirschstr. 2
Hirschstr. 2
73257 Köngen

Uhrzeit: 10.09.2022, 09:00 Uhr bis 30.09.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Wer im erweiterten Aktionszeitraum der Fairen Woche (16. bis 30.9.2022) die meisten Handys oder Smartphones (möglichst Akku entfernen!) abgibt, erhält einen fairen und nachhaltigen Preis! Unter allen abgebenden Personen verlosen wir faire Preise.

Schaut in eure Schubladen und bringt die Geräte zum Weltladen. Dort steht die Box der Handyaktion Baden-Württemberg!

Der Weltladen ist geöffnet:

Montag - Samstag 09.00 - 12.30 Uhr

Mo, Di, Do, Fr 14.30 - 18.00 Uhr

Website: www.weltladen-koengen.de

E-Mail: maier-lamparter@web.de

Köngen, Baden-Württemberg

Öko-faires Frühstück

Adresse:

Hirschstr. 2
Hirschstr. 2
73257 Köngen

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

Kurzbeschreibung:

Fair handeln e.V., Weltladen Köngen und die örtliche Fairtrade Town Steuerungsgruppe laden zum öko-fairen Frühstück vor dem Weltladen ein.

Angeboten werden fair gehandelte Speisen und Getränke, überwiegend aus biologischem Anbau und/oder der Region.

Kommen Sie und beteiligen Sie sich am Quiz! Informieren Sie sich über das Thema der Fairen Woche (Textilien).

Website: www.weltladen-koengen.de

E-Mail: maier-lamparter@web.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

Omas for future
Wochenmarkt Oh mother /Boxgasse 16
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Muhlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäße 2

Fresco Bioweine / Münsterergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

Fresco Bioweine
Mu?nstergasse 8
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Mu?hlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäße 2

Fresco Bioweine / Mu?nstergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

staBene
Sonnengäßle 2
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Muhlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäßle 2

Fresco Bioweine / Münsterergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

Altmann nachhaltige Mode
Franziskanergasse 4
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Muhlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäßle 2

Fresco Bioweine / Münsterergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

Paletti Kulturcafe
Mu?hlberge 1/1
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Mu?hlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäßle 2

Fresco Bioweine / Mu?nstergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

GEA
Kappelgasse 8
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Muhlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäßle 2

Fresco Bioweine / Münsterergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

Gmu?nder Bonbonmanufaktur
Kappelgasse 2
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmu?nd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmu?nder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Mu?hlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengä?le 2

Fresco Bioweine / Mu?nstergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

Bäckerei Stemke
Vordere Schmiedgasse 15
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Muhlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäße 2

Fresco Bioweine / Münsterergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

Rosmarie
Rinderbacher Gasse 19
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Muhlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäßle 2

Fresco Bioweine / Münsterergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwäbisch Gmünd, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

Weltladen
Kalter Markt 29
73525 Schwäbisch Gmünd

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Muhlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäßle 2

Fresco Bioweine / Münsterergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

Bestimmen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck!

Adresse:

Hauptstraße
71134 Aidlingen

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Am 10. September nehmen wir am Heckengäutag der Gemeinde Aidlingen teil und sind mit einem Verkaufs- und Informationsstand dort vertreten.

An unserem Stand in der Hauptstraße können Sie Ihren ökologischen Fußabdruck bestimmen. Gerne unterstützen und beraten wir Sie bei dieser Aktion.

Website: www.fair-aidlingen.de

E-Mail: info@fair-aidlingen.de

0 8775180, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeits-Rallye „Ökologischer Fußabdruck“

Adresse:

unverpackt Schwäbisch Gmünd
"mail@unverpackt-GD.de"
07171 0 8775180

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kennen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck? Wissen Sie, wo all die kleinen Läden in Schwäbisch Gmünd versteckt sind, die nachhaltig und ökologisch arbeiten und leben? Nein? Dann machen Sie bei unserer Stadtrallye mit und lernen beides kennen. In folgenden Läden Ihren ökologischen Fußabdruck auswerten:

unverpackt GD / Kalter Markt 12

Weltladen / Kalter Markt 29

Rosmarie / Rinderbacher Gasse 19

Bäckerei Stemke / Vordere Schmiedgasse 15

Gmünder Bonbonmanufaktur / Kappelgasse 2

GEA / Kappelgasse 8

Paletti Kulturcafe / Muhlberge 1/1

Altmann nachhaltige Mode / Franziskanergasse 4

staBene / Sonnengäße 2

Fresco Bioweine / Münsterergasse 8

Omas for future / Stand auf dem Marktplatz,

Johannisplatz, Wochenmarkt

Oh mother / Boxgasse 16

Start: egal, startet einfach in einem Laden, holt Euch dort Eure Laufkarte und beantwortet alle Fragen, die Ihr in den oben genannten Stationen findet. Am Ende könnt Ihr dann selbstständig Euren ökologischen Fußabdruck selbst auswerten!

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Mutlangen, Baden-Württemberg

Stiftesammelaktion

Adresse:

Weltladen / Kalter Markt 29
73525 Schwäbisch Gmünd Stauferklinik / Wetzgauer Str. 85
73557 Mutlangen

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 10.09.2023, 10:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Sie haben ausranierte Kugelschreiber, Filzstifte o.ä.? Bringen Sie diese gerne zu einer der Sammelstellen in der Grät, im Gmu?nder Weltladen, im Bombole und in der Stauferklinik Mutlangen. Wir sorgen in Kooperation mit dem Bildungsverein Frankenberg/ Sa. e.V. und Terracycle dafu?r, dass die Bu?roartikel fachgerecht recyclet werden und der Erlös den nachhaltigen Bildungsinitiativen des Vereins zu Gute kommt.

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Mutlangen, Baden-Württemberg

Stiftesammelaktion

Adresse:

Weltladen / Kalter Markt 29
73525 Schwäbisch Gmünd Stauferklinik / Wetzgauer Str. 85
73557 Mutlangen

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 10.09.2023, 10:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Sie haben ausranierte Kugelschreiber, Filzstifte o.ä.? Bringen Sie diese gerne zu einer der Sammelstellen in der Grät, im Gmu?nder Weltladen, im Bombole und in der Stauferklinik Mutlangen. Wir sorgen in Kooperation mit dem Bildungsverein Frankenberg/ Sa. e.V. und Terracycle dafu?r, dass die Bu?roartikel fachgerecht recyclet werden und der Erlös den nachhaltigen Bildungsinitiativen des Vereins zu Gute kommt.

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Mutlangen, Baden-Württemberg

Stiftesammelaktion

Adresse:

Weltladen / Kalter Markt 29
73525 Schwäbisch Gmünd Stauferklinik / Wetzgauer Str. 85
73557 Mutlangen

Uhrzeit: 10.09.2022, 10:00 Uhr bis 10.09.2023, 10:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Sie haben ausranierte Kugelschreiber, Filzstifte o.ä.? Bringen Sie diese gerne zu einer der Sammelstellen in der Grät, im Gmu?nder Weltladen, im Bombole und in der Stauferklinik Mutlangen. Wir sorgen in Kooperation mit dem Bildungsverein Frankenberg/ Sa. e.V. und Terracycle dafu?r, dass die Bu?roartikel fachgerecht recyclet werden und der Erlös den nachhaltigen Bildungsinitiativen des Vereins zu Gute kommt.

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.de

Schwerin, Mecklenburg-Vorpommern **öffentlich**

Menschen hinter dem Kaffee

Adresse:

Weltladen Schwerin
Puschkinstraße 18
19055 Schwerin

Uhrzeit: 10.09.2022, 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Stadtspaziergang, Multimedia-Vortrag und Kaffeeverkostung mit Jolver Mendoza (Kooperativenverband UCA Miraflor, Nicaragua) und Jens Klein (Café Chavalo eG, Leipzig)

Website: www.weltladen-schwerin.de

E-Mail: bildung@weltladen-schwerin.de

12. September 2022

Waiblingen, Baden-Württemberg

Jeans-Doktor by Gali fashion zaubert die Wunden weg

Adresse:

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

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

Kurzbeschreibung:

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

www.jeans-doktor.de

&

www.gali-design.de

Website: www.jeans-doktor.de

E-Mail: t.gali@gali-design.de

Waiblingen, Baden-Württemberg

Gali fashion en vogue

Adresse:

Gali fashion design
Kurze Straße 43
71332 Waiblingen

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

Kurzbeschreibung:

Gali

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

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

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

Vorbeikommen und probieren oder direkt

Online bestellen.

Website: www.jeans-doktor.de

E-Mail: t.gali@gali-design.de

Waiblingen, Baden-Württemberg

Jeans-Doktor auch kreativ

Adresse:

Gali fashion design
Kurze Straße 43
71332 Waiblingen

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

Kurzbeschreibung:

Der

Jeans-Doktor

repariert nicht nur verwundete Stellen, sondern lässt die Kreativität von

Gali fashion
mit einfließen.

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

Website: www.jeans-doktor.de

E-Mail: t.gali@gali-design.de

Ostritz, OT Leuba, Sachsen öffentlich

Mach was draus! | Aktionstag Streuobst-Apfelernte

Adresse:

Streuobstwiese Leuba
Querweg
02899 Ostritz, OT Leuba

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

Kurzbeschreibung:

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

Äpfel aus dem Supermarkt? Das war gestern!

Website: www.ibz-marienthal.de

E-Mail: lahr@ibz-marienthal.de

Wolfach, Baden-Württemberg

Handy-Sammlung

Adresse:

Vorstadtstr. 45
Vorstadtstr. 45
77709 Wolfach

Uhrzeit: 12.09.2022, 10:00 Uhr bis 21.10.2022

Kurzbeschreibung:

Auch in diesem Jahr sammeln wir wieder Alt-Handys!

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

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

Website: www.weltlaeden-kinzigtal.de

E-Mail: keine Angabe

Bettringen, Baden-Württemberg

Landwirtschaftlicher Lehrpfad zur Nahrungsmittelproduktion „Nachhaltig im Einklang mit der Natur“

Adresse:

Pfad u?ber das Schlattfeld
73550 Waldstetten
73529 Bettringen

Uhrzeit: 12.09.2022, 10:00 Uhr bis 27.10.2022, 16:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Warum gerade unsere Bäuerliche Landwirtschaft meist Familienbetriebe, kleinere Betriebe, Nebenerwerbslandwirte so erhaltenswert sind? Warum eine regionale Lebensmittelproduktion gerade in Zeiten der weltweiten Nahrungsmittelknappheit so nachhaltig und wichtig ist? Welche Nutzpflanzen zur Fut?terung unserer Tiere und zur Energieproduktion angebaut werden? Welchen Wildtieren und Vögeln ein Lebensraum geschaffen und erhalten wird? Was macht der Landwirt fu?r den Schutz der Insekten? Wie ist der Boden aufgebaut und warum Nachhaltigkeit hei?t, das jeder Quadratmeter Boden vor Versiegelung geschu?tzt werden muss? Wie wichtig der Wald in Zeiten des Klimawandels ist – und noch vieles mehr. Der Pfad fu?hrt u?ber das Schlattfeld, zwischen Schwäbisch Gmu?nd, Waldstetten und Bettringen. Von der Pfeilhalde hinauf auf die Hochebene, die schon seit mehreren Jahrtausenden vom Menschen landwirtschaftlich genutzt wird. Vorbei an extensiven Wiesen, Viehweiden, Streuobstwiesen und am Wald, bis sich große Felder zwischen Waldstetten und Bettringen erstrecken, auf denen Unterschiedliche Nutzpflanzen angebaut werden. Durch den Schlathof, und u?ber die Feldwege u?ber einen Rundweg wieder Richtung Schwäbisch Gmu?nd. An verschiedenen Infoschildern wird der Wanderer u?ber Themen informiert, warum unsere Landwirtschaft, wenn es um Nachhaltigkeit geht, eine so wichtige Rolle spielt.

Website: www.gmuendfuermorgen.de

E-Mail: inga.adam@schwaebisch-gmuend.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

E-Mail: keine Angabe

Berlin, Berlin **Öffentlich**

Nachhaltigkeitswoche in Spandau

Adresse:

Aktionswoche
Bismarckstraße 61
13585 Berlin

Uhrzeit: 12.09.2022, 11:00 Uhr bis 17.09.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Woche der Nachhaltigkeit in Berlin Spandau vom 12.09.2022 bis 17.09.22 mit vielen Aktionen und Initiativen aus der unmittelbaren Umgebung. Die Aktionswoche Nachhaltigkeit vor Ort sichtbar machen und mehr Menschen zu einem nachhaltigen Handeln zu bewegen.

Website: keine Angabe

E-Mail: helmut.kleebank@bundestag.de

Reutlingen, Baden-Württemberg

Vegetarisch oder veganer Mittagstisch mit regionalen Frischezutaten

Adresse:

SuppenGrün Karlstrasse 31/2
72764 Reutlingen

Uhrzeit: 12.09.2022, 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Wir bieten einen vegetarischen oder veganen Mittagstisch von Mo-Do von 11:30-14:00 an. Mit regionalen Frischezutaten frisch gekocht, könnt ihr eure Mittagspause in unserem Sommergarten genießen.

Website: suppen-gruen.de

E-Mail: mail@suppen-gruen.de

13. September 2022

Metzingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Eisenbahnstraße 24
72555 Metzingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

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 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Leinfelden-Echterdingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Musberger Straße 17
70771 Leinfelden-Echterdingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veit.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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-veil.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Neckartenzlingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

CaféHaus Veit
Planstraße 8
72654 Neckartenzlingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veit.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Bempflingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Im Dorf 3
72658 Bempflingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veit.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Bempflingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
im Dorf 3
72658 Bempflingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veit.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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-veil.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veil.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veil.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Robert-Koch-Straße 65
70563 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickkopfweizen, Rotkornweizen und dem Samtrot Ur-Binkel:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veit.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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-veil.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veil.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veil.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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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-veil.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veil.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veil.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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Riederich, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Metzinger Straße 40
72585 Riederich

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veit.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Pfullingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

CaféHaus Veit
Daimlerstraße 1/1
72793 Pfullingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:
Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veil.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veil.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veil.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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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-veil.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: 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-veil.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veil.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veil.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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Impressum

Stand: 2022

Rat für Nachhaltige Entwicklung
c/o Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
www.tatenfuermorgen.de

Alle Rechte vorbehalten

Redaktion: Sabrina V. Ronco Alarcón (verantwortlich)

Fotorechte: © RNE/Andreas Plata

Grafik: eCouleur.com