Rat für
NACHHALTIGE
Entwicklung

DAN-Aktion „Auftaktaktion", © RNE/Andreas Plata

Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit 2022

20.09. – 26.09.2022
Deutsche Aktionstage NACHHALTIGKEIT
10 JAHRE

Gemeinschaftswerk Nachhaltigkeit UND JETZT ALLE

EUROPÄISCHE NACHHALTIGKEITS WOCHE 20.–26. SEPTEMBER

RENN
Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien

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

Ziel der Aktionstage ist es, vorbildliches Engagement in ganz Deutschland sichtbar zu machen, öffentliche Aufmerksamkeit für das Thema Nachhaltigkeit zu erregen und mehr Menschen zu einem nachhaltigen Handeln zu bewegen. Jeder kann etwas zum Besseren verändern.
In diesem Sinne richten sich die Aktionstage Nachhaltigkeit an Privatpersonen, Vereine, Verbände, Initiativen, Stiftungen, Schulen, Kindergärten, Universitäten, Kirchen, Unternehmen, soziale Einrichtungen, Umwelt- und Entwicklungsverbände, Kommunen, Stadtwerke, Behörden, Ämter und Ministerien.
Seit 2015 finden die Aktionstage Nachhaltigkeit im Rahmen der Europäischen Nachhaltigkeitswoche statt, einer von Deutschland, Frankreich und Österreich ins Leben gerufenen Initiative, an der Menschen aus ganz Europa teilnehmen können.

In diesem Programmheft finden Sie Aktionen bei sich vor Ort.

Diese Publikation wurde mit den folgenden Suchparametern erstellt:

Land: nur Deutschland
PLZ/Stadt/Region: keine Angabe
Umkreissuche: ohne Umkreis
Name der Organisation: keine Angabe
Nachhaltigkeitsziele: SDG 3: Gesundheit und Wohlergehen
Art der Aktion: keine Angabe
Zielgruppe: keine Angabe
Zeitraum: keine Angabe

Das PDF beinhaltet die ersten 120 von 686 Suchergebnissen.

PDF-Erstellungsdatum: 23.04.2024

Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit

01. Januar 2022

Calw, Baden-Württemberg

Der Calwer Wochenmarkt

Adresse:
Marktplatz Calw
Marktplatz
75365 Calw

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

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

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

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

Website: www.mein-schwarzwald.de

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

Stuttgart, Baden-Württemberg

Büchertauschschrank auf´m Fuxe

Adresse:
NaturFreundehaus Fuchsrain
Neue Str. 150
70186 Stuttgart

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

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

NaturFreundehaus Fuchsrain • Neue Str. 150 • 70186 Stuttgart

#Büchertausch #TauschDichglücklich #jungbuntaktiv

Website: www.nfjw.de

E-Mail: info@nfjw.de

04. Januar 2022

Geislingen an der Steige, Baden-Württemberg

FairTrade und Nachhaltigkeit

Adresse:
Stadtbücherei in der MAG
Schillerstraße 2
73312 Geislingen an der Steige

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

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

Website: www.stadtbuecherei-geislingen.de

E-Mail: keine Angabe

30. Januar 2022

Heidelberg, Baden-Württemberg

Mietbienen für mehr Artenschutz

Adresse:
Hardtstraße 108
69124 Heidelberg

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

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

„Das Insektensterben betrifft uns alle!“ erklärt Fels Geschäftsführer Thomas Beck. „Durch die beiden Völker auf unserem Gelände erfahren wir jeden Tag live wie faszinierend die Honigbiene ist: strebsam, friedlich und konsequent arbeitend. Manche Mitarbeiter hatten anfangs schon Bedenken und teilweise auch großen Respekt vor den Insekten, aber mittlerweile sind alle zu großen Fans geworden.“
Das bestätigt auch Imker Jörg Staffel von Südwest Mietbienen, der sich über das Engagement freut: „Mit der Spedition Fels habe ich einen vorbildlichen und aktiven Partner für die Bienen gefunden. Das Firmengrundstück liegt am Stadtrand, zudem haben sie sofort alle Möglichkeiten ausgeschöpft und den vorhandenen eigenen Grünstreifen bienenfreundlich bepflanzt. Die Mitarbeiter sind sehr wissbegierig und in der Regel freue ich mich über Besuch, wenn ich die Bienenvölker kontrolliere.“
Die Fachspedition Fels hat zwei Bienenvölker gemietet. Dabei stellt Südwest Mietbienen die Völker inklusive Betreuung und Pflege zur Verfügung. Fels erhält im Gegenzug die komplette Honigernte.

Website: www.fels-heidelberg.de

E-Mail: heike.dinkel@fels-heidelberg.de

03. März 2022

Metzingen, Baden-Württemberg

Saatgutbücherei Metzingen

Adresse:
Stadtbücherei Christophstrasse 7
72555 Metzingen

Uhrzeit: 03.03.2022, 14:00 Uhr bis 17.10.2022

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

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

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

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

Website: www.stadtbuecherei-metzingen.de

E-Mail: u.koch@metzingen.de

20. April 2022

Ketsch, Baden-Württemberg

Preisfrage zu Gemeinschafts-Photovoltaikanlagen 2022

Adresse:
Seniorenanlage
Gassenäcker 4
68775 Ketsch

Uhrzeit: 20.04.2022, 17:00 Uhr bis 01.10.2022

Kurzbeschreibung:

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

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

Interessentinnen
und Interessenten können Schätzwerte an

sonnenernte@web.de
mailen.
Einsendeschluss: 01.10.22.

Es gibt
wieder schöne Sachpreise zu gewinnen.

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

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

Im

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

Website: sonnenernte.hpage.com

E-Mail: sonnenernte@web.de

22. Juli 2022

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

Forum Grün

Adresse:
Münsterplatz 25
Donau

Uhrzeit: 22.07.2022, 15:00 Uhr bis 25.09.2022

Kurzbeschreibung:

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

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

Website: www.ulm-agenda21.de

E-Mail: agendabuero@ulm.de

28. Juli 2022

, Baden-Württemberg

17 Ziele Rallye – Station 3 – Hoch hinaus

Adresse:

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

Kurzbeschreibung:

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

Mehr Infos gibt es hier:

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

Link zur App:

https://17ziele.app/

Website: www.freiburg.de

E-Mail: nachhaltigkeitsmanagement@stadt.freiburg.de

15. August 2022

Freiburg, Baden-Württemberg

KLIMARETTER - LEBENSRETTER

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

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

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

Alle Einrichtungen und Unternehmen in Baden-Württemberg können sich mit ihren Beschäftigten daran beteiligen. Machen Sie mit:
www.klimaretter-lebensretter.de

Website: projekt.klimaretter-lebensretter.de

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

16. August 2022

, Baden-Württemberg

artists against racism - Künstler*innen gegen Rassismus

Adresse:

Uhrzeit: 16.08.2022 bis 31.12.2022, 21:00 Uhr

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

Website: www.renate-schweizer.net

E-Mail: kunst.aktuell@googlemail.com

25. August 2022

Böblingen, Baden-Württemberg

Ernten erlaubt! Streuobstverwertung im Landkreis Böblingen

Adresse:
Parkstraße 16
71304 Böblingen

Uhrzeit: 25.08.2022 bis 30.09.2022

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.lrabb.de

E-Mail: a.saalbach@lrabb.de

30. August 2022

Stuttgart, Baden-Württemberg

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

Adresse:
Alexanderstraße
Alexanderstraße
70182 Stuttgart

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

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

Deine Vorteile:

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

Neugierig?

Schreib uns eine E-Mail!

Website: www.instagram.com

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

Friedland, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

STADTRADELN in Friedland

Adresse:
freie Natur
Riemannstraße 42
17098 Friedland

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 10.09.2022

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

Website: keine Angabe

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

Parchim, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

Stadtradeln 2022

Adresse:
Online-Aktion
Schuhmarkt 1
19370 Parchim

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 09.09.2022

Kurzbeschreibung:
Bereits zum sechten Mal fand in Parchim das Klimaevent Stadtralen statt. Viele Schulen, Firmen und Einzelpersonen nahmen teil.

Website: keine Angabe

E-Mail: axel.schott@parchim.de

Hannover, Niedersachsen

Summitree - Für eine grünere und gesündere Welt!

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

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 31.10.2022, 23:59 Uhr

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

Website: keine Angabe

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

Böblingen, Baden-Württemberg **öffentlich**

Ernten erlaubt! Streuobstverwertung im Landkreis Böblingen

Adresse:
Landkreis Böblingen
Parkstraße 16
71034 Böblingen

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 30.09.2022

Kurzbeschreibung:
Lebensmittel sollen mit dieser Aktion gewertschätzt und verwertet werden.

Website: keine Angabe

E-Mail: h.ohngemach@lrabb.de

Dr.-Pilet-Spur 4, Baden-Württemberg

Dauerausstellung im Haus der Natur

Adresse:
Haus der Natur
Haus der Natur

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

Kurzbeschreibung:
Die Ausstellung ist in folgende Haupt-Themenbereiche gegliedert:

Natur und Landschaft

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

Mensch und Natur

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

Wirtschaft

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

Naturschutz

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

3D-Schau

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

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

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

Mehr Informationen finden Sie unter www.naz-feldberg.de

Telefon: 07676 9336-30

Website: www.naz-feldberg.de

E-Mail: stefan.buechner@naz-feldberg.de

Bad Boll, Baden-Württemberg

N!-Region Honig

Adresse:
Gemeindeverwaltungsverband Raum Bad Boll
Erlengarten 1
73087 Bad Boll

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

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

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

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

Mehr Informationen unter:
www.n-region-raum-bad-boll.de

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-Bändel" 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

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

Erfurt, Thüringen **öffentlich**

Interkulturelle Woche 2022 in Erfurt

Adresse:
Stadt Erfurt
Benediktsplatz 1
99084 Erfurt

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

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

Website: www.erfurt.de

E-Mail: migrations-integrationsbeauftragter@erfurt.de

03. September 2022

Neustadt Glewe , Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

'Stadtradeln' in Neustadt-Glewe

Adresse:
Neustadt Glewe
Markt 1
19306 Neustadt Glewe

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

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

Website: keine Angabe

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

08. September 2022

Gülzow-Prüzen OT Mühlengeez, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

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

Adresse:
Mecklenburgische Landwitschaftsausstellung Mühlengeez
Leute Wiese 10-11
18276 Gülzow-Prüzen OT Mühlengeez

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

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

Website: www.verbraucherzentrale-mv.eu

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

09. September 2022

Leipzig, Sachsen öffentlich

BBW-Leipzig-Gruppe beim Stadtradeln

Adresse:
BBW-Leipzig-Gruppe
Knautnaundorfer Straße 4
04249 Leipzig

Uhrzeit: 09.09.2022 bis 29.09.2022

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

Website: www.oekoloewe.de

E-Mail: heuer.christine@bbw-leipzig.de

11. September 2022

Dr.-Pilet-Spur 4, Baden-Württemberg

Bergwaldprojekt auf dem höchsten Gipfel im Schwarzwald

Adresse:
Haus der Natur
Haus der Natur

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

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

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

Website: www.naz-feldberg.de

E-Mail: stefan.buechner@naz-feldberg.de

Bad Wimpfen, Baden-Württemberg

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

Adresse:
Lindenplatz
Lindenplatz
74206 Bad Wimpfen

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

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

Website: www.zukunftaltbau.de

E-Mail: info@zukunftaltbau.de

12. September 2022

Ostritz, OT Leuba, Sachsen öffentlich

Mach was draus! | Aktionstag Streuobst-Apfelernte

Adresse:
Streuobstwiese Leuba
Querweg
02899 Ostritz, OT Leuba

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

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

Äpfel aus dem Supermarkt? Das war gestern!

Website: www.ibz-marienthal.de

E-Mail: lahr@ibz-marienthal.de

Mannheim, Baden-Württemberg

Treten Sie ein in unsere nachhaltige Musterwohnung

Adresse:
U1 16-19
U1 16-19
68161 Mannheim

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

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

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

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

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

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

- 23. September 10.30 Uhr
- 26. September 17 Uhr
- 29.
September 17 Uhr/18 Uhr/19 Uhr

Website: www.klima-ma.de

E-Mail: magdalena.schlenk@klima-ma.de

Ludwigsburg, Baden-Württemberg

Medienpräsentation

Adresse:
Stadtbibliothek im KUZ
Wilhelmstr. 9/1
71638 Ludwigsburg

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

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

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

weitere Anregungen.

Website: www.stabi-ludwigsburg.de

E-Mail: keine Angabe

13. September 2022

Metzingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit
Eisenbahnstraße 24
72555 Metzingen

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

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot

Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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:
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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Kirchheim/Teck, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
CaféHaus Veit
Tannenbergstraße 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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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
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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

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:

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit
Tübinger Straße 19
70178 Stuttgart

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

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Bad Urach, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

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

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

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit Café
Marktstraße 2
70372 Stuttgart

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

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

Probieren Sie vom 13. bis 25. September u.a. folgende Spezialitäten mit unseren alten Getreidesorten:

Dickköpfle-Vollkornbrot

Dickköpfle-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und Richards Rotkörnle-Vollkornbrot

s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus eigenem Anbau

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

13 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

2008 war es

„Fünf

vor Zwölf

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

Richards Rotkornweizen

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

Leinanbau

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

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

Projektgarten Beuren

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

Rettet die Bienen

Das Bäckerhaus Veit unterstützt den Erhalt der Biodiversität auch

durch 3 Bienenpatenschaften bei Imkerin Birgit Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.

Weitere Informationen zu den Anbauprojekten von Veit finden Sie unter www.baeckerhaus-veit.de.

Aktion RadKULTUR PendlerBrezel: Wer vom 20. bis 24. September mit dem Fahrrad zu uns kommt, erhält eine Brezel gratis.

Bildnachweis:
Fotos Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Nürtingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit Café
Kirchstraße 39
72622 Nürtingen

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Nürtingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit
Europastraße 7
72622 Nürtingen

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

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit Café
Marktstraße 2
70372 Stuttgart

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

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

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit Café
Im Asemwald 48
70599 Stuttgart

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 11:00 Uhr

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit
Schwabstraße 43
70197 Stuttgart

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 24.09.2022, 23:00 Uhr

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit
Rotenwaldstraße 134
70197 Stuttgart

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 21:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
CaféHaus Veit
Europaplatz 20
70565 Stuttgart

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Nürtingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
CaféHaus Veit
Kirchstraße 61
72622 Nürtingen

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Neckartailfingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit Café
Nürtinger Straße 60
72666 Neckartailfingen

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:00 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Kirchheim/Teck, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
CaféHaus Veit
Dettinger Straße 5-7
73230 Kirchheim/Teck

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:30 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Reutlingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
CaféHaus Veit
Wilhelmstraße 88
72764 Reutlingen

Uhrzeit: 13.09.2022, 07:30 Uhr bis 25.09.2022, 17:00 Uhr

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Filderstadt, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:
Bäckerhaus Veit Café

Nürtinger Straße 1
70794 Filderstadt

Uhrzeit: 13.09.2022, 12:00 Uhr bis 25.09.2022

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

Dickköpfle-Vollkornbrot
Dickköpfle-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 Dickköpfle-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

Ludwigsburg, Baden-Württemberg

Mit dem Energierad Energie selbst „erfahren“

Adresse:
Schulcampus am Mörike-Gymnasium
Karlstraße 19
71638 Ludwigsburg

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

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

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

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

verschiedene elektrische Geräte benötigen. Fu?r Ihre Muskelkraft haben wir eindru?ckliche Stromverbraucher wie Wasserkocher,

unterschiedliche Lampen oder eine Soundanlage vorbereitet.

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

Website: keine Angabe

E-Mail: keine Angabe

Ludwigsburg, Baden-Württemberg

Energieberatung durch die Energiewender

Adresse:
Zukunftsraum
Arsenalstraße 8
71638 Ludwigsburg

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

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

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

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

gerne Ihre Fragen, wie auch Sie Ihr Gebäude fit fu?r die Zukunft machen können.

Bitte melden Sie sich bis 12. September unter energiewender@ludwigsburg.de an.

Website: keine Angabe

E-Mail: keine Angabe

Ludwigsburg, Baden-Württemberg

Vortrag individueller Sanierungsfahrplan

Adresse:
Zukunftsraum
Arsenalstraße 8
71638 Ludwigsburg

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

Kurzbeschreibung:
Sie u?berlegen, wie Sie am besten bei einer energetischen Sanierung vorgehen sollen? Der Energieberater Joshua Lampe stellt Ihnen

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

bis 12. September unter energiewender@ludwigsburg.de an.

Website: keine Angabe

E-Mail: keine Angabe

14. September 2022

Reutlingen, Baden-Württemberg

SDG-Geocaching-Tour im Landkreis Reutlingen

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

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

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

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

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

Website: www.kreis-reutlingen.de

E-Mail: f.huttenlocher@kreis-reutlingen.de

Boizenburg/Elbe, Mecklenburg-Vorpommern **öffentlich**

Starkregenanalyse Boizenburg/Elbe

Adresse:
Kino Boizenburg
Reichenstraße 19
19258 Boizenburg/Elbe

Uhrzeit: 14.09.2022, 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Kurzbeschreibung:
Für die Stadt Boizenburg wurde eine Starkregenanalyse in Kooperation mit der TAUW GmbH erstellt. Diese ist wegweisend für künftige Entscheidungen, um Boizenburg klimafit und bereit für Extremwetterereignisse zu machen. #tatenfuermorgen

Website: www.platzb.de

E-Mail: tim.reifenstahl@platzb.de

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

Fairer Handel für ein gutes Klima

Adresse:
Wilhelmstraße 11
88069 Tettnang

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

Kurzbeschreibung:

Vortrag von Martin Lang Fairhandelsberater des DEAB e.V

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

Website: weltladen-tettnang.de

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

15. September 2022

Baden-Baden, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeitsstand beim SWR3 New Pop Festival

Adresse:
Kaiserallee 1
Kaiserallee 1
76530 Baden-Baden

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

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

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

Website: www.vr-gewinnsparen.de

E-Mail: keine Angabe

, Baden-Württemberg

Durchquere den Schwarzwald ganz ohne Zeitlimit

Adresse:

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

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

Website: www.distance-rallye.com

E-Mail: bjoern.fuenfgeld@hirsch-sprung.com

Köngen, Baden-Württemberg

"Korken für Kork"

Adresse:
Familie Lamparter
Untere Neue Str. 8
73257 Köngen

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

Kurzbeschreibung:

Website: keine Angabe

E-Mail: Werner.lamparter@web.de

Köngen, Baden-Württemberg

Briefmarken für diakonische Einrichtungen

Adresse:
Köngen
Untere Neue Str. 8
73257 Köngen

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

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

Website: keine Angabe

E-Mail: Werner.lamparter@web.de

Bad Wildbad, Baden-Württemberg

Bunte Vielfalt im Kurpark von Bad Wildbad

Adresse:
Kurpark Kernerstraße 51
75323 Bad Wildbad

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

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

Website: www.mein-schwarzwald.de

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

16. September 2022

Schwerte, Nordrhein-Westfalen öffentlich

Thementische

Adresse:
Stadtbücherei Schwerte im City-Center
Hagener Straße 7
58239 Schwerte

Uhrzeit: 16.09.2022 bis 26.09.2022

Kurzbeschreibung:
Zwei Ausstellungstische mit Medien zum Thema Nachhaltigkeit. #tatenfuermorgen

Website: keine Angabe

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

Böblingen, Baden-Württemberg

Europäische Mobilitätswoche im Landkreis Böblingen

Adresse:
Parkstraße 16

71034 Böblingen

Uhrzeit: 16.09.2022 bis 22.09.2022

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

Informationen zu Veranstaltungsorten und -zeiten unter: www.lrabb.de/mobilitaetskonzept

Mit dabei sind:

Herrenberg

Streetlife Festival mit vielfältigem Kultur-und Erlebnisprogramm

Leonberg

Bürgerbeteiligung zur „Stadt für Morgen“
Prämierung STADTRADELN

Renningen

Baustellen-Radtour in Malmsheim

Pedelec-Sicherheitstraining
POPUP-MOBHUB in Malmsheim

Informationskampagne
Kostenloser RadCHECK

Sindelfingen

Shared-Mobility-Tag
Radaktionstag

Darüber hinaus gibt es:

Sonderfahrten Museumszug

Strohgäu-Bummler zwischen Heimerdingen und Weissach

Bus auf Beinen

Start des Pilotprojekts an sechs Grundschulen für Erstklässler*innen

RegioRadStuttgart

Gutscheinaktion

Website: www.lrabb.de

E-Mail: a.saalbach@lrabb.de

Böblingen, Baden-Württemberg öffentlich

Europäische Mobilitätswoche im Landkreis Böblingen

Adresse:
Landkreis Böblingen
Parkstraße 16
71034 Böblingen

Uhrzeit: 16.09.2022 bis 22.09.2022

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

Website: www.lrabb.de

E-Mail: an.willmann@lrabb.de

Böblingen, Baden-Württemberg

Fairtrade-Foto-Ausstellung

Adresse:
Parkstraße 16
Parkstraße 16
71034 Böblingen

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

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

Website: www.lrabb.de

E-Mail: a.saalbach@lrabb.de

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

Faire Menüs in der Gastronomie

Adresse:
Schopfheimer Straße 2
79669 Zell im Wiesental

Uhrzeit: 16.09.2022, 13:00 Uhr bis 30.09.2022

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

Website: weltladen.de

E-Mail: teichert-hailperin@web.de

Boizenburg/Elbe, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

Gartenfest Gemeinschaftsgarten Boizenburg/Elbe

Adresse:
Gartenverein Möwenhorst
Weg der Jugend 13
19258 Boizenburg/Elbe

Uhrzeit: 16.09.2022, 16:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:
In Boizenburg entsteht in der Hand von engagierten Bürger*innen ein Gemeinschaftsgarten. In diesem soll interaktiv gegärtnert werden und ein Treffpunkt entstehen. Am 16.09. fand ein Gartenfest statt bei dem Natur im Garten MV wichtige Tipps für klimaresiliente Gärten gegeben hat.

Website: www.klimaschutz-nebenan.de

E-Mail: tim.reifenstahl@platzb.de

Ludwigsburg, Baden-Württemberg

Wildkräuterwanderung fu?r Männer

Adresse:
Neckarweihingen (der genaue Treffpunkt wird nach der Anmeldung mitgeteilt)
Neckarweihingen (der genaue Treffpunkt wird nach der Anmeldung mitgeteilt)
71638 Ludwigsburg

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

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

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

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

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

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

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

14. September unter gleichstellung@ludwigsburg.de an.

Teilnehmerzahl: max. 20 Personen.

Website: keine Angabe

E-Mail: keine Angabe

17. September 2022

, Baden-Württemberg

Cleanup Day in Metzingen

Adresse:

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

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

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

Treffpunkt: Eingang Advanced UniByte GmbH (AU)

Paul-Lechler-Str. 8
72555 Metzingen

Anmeldung: nachhaltigkeit@au.de

Website: www.au.de

E-Mail: nachhaltigkeit@au.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Wilmersburger bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Wilmersburger stellt vegane Käsealternativen vor.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

WORTH IT bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

WORTH IT stellt nachhaltige Holzprodukte vor.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Ventil Verlag bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Der Ventil Verlag ist mit einem Stand vertreten.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Vegan für mich bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

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

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

V-Partei³ bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

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

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Vegablum bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Vegablum stellt handgefertigte vegane Honigalternativen vor.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

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

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

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

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

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

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

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

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Ringana bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Das Kosmetikunternehmen Ringana ist mit einem Stand vertreten.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Samadhi Eis bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Samadhi Eis ist mit einem Stand vertreten.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Print Pool bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Das Druckunternehmen Print Pool ist mit einem Stand vertreten.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

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

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

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

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Plantastic Cakes bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Plantastic Cakes stellt vegane Kuchen & Co. vor.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Orientalisch Vegan bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Orientalisch Vegan ist mit einem Stand vertreten.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

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

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

Partei Mensch Umwelt Tierschutz ist mit einem Stand vertreten.

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Oikocredit bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

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

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

Mottillo Feinkost bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

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

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.de

Fellbach, Baden-Württemberg

OH! NANA bei der Veggienale & Fair Goods in Fellbach

Adresse:
Schwabenlandhalle
Guntram-Palm-Platz 1
70734 Fellbach

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

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

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

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

Website: www.veggienale.de

E-Mail: sechert@ecoventa.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