



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**



RENN
Regionale Netzstellen
Nachhaltigkeitsstrategien

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

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

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

In diesem Programmheft finden Sie Aktionen bei sich vor Ort.

Diese Publikation wurde mit den folgenden Suchparametern erstellt:

Land: nur Deutschland

PLZ/Stadt/Region: keine Angabe

Umkreissuche: ohne Umkreis

Name der Organisation: keine Angabe

Nachhaltigkeitsziele: SDG 15: Leben an Land

Art der Aktion: keine Angabe

Zielgruppe: keine Angabe

Zeitraum: keine Angabe

Das PDF beinhaltet die ersten 120 von 810 Suchergebnissen.

PDF-Erstellungsdatum: 06.05.2024

Deutsche Aktionstage Nachhaltigkeit

30. Januar 2022

Heidelberg, Baden-Württemberg

Mietbienen für mehr Artenschutz

Adresse:

Hardtstraße 108
69124 Heidelberg

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Das

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

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

Website: www.fels-heidelberg.de

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

22. Juli 2022

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

Forum Grün

Adresse:

Münsterplatz 25
Donau

Uhrzeit: 22.07.2022, 15:00 Uhr bis 25.09.2022

Kurzbeschreibung:

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

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

Website: www.ulm-agenda21.de

E-Mail: agendabuero@ulm.de

28. Juli 2022

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

17 Ziele Rallye – Station 15 – Flower Power

Adresse:

Falkenbergerstraße 21b
79110 Freiburg im Breisgau

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

Kurzbeschreibung:

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

Mehr Infos gibt es hier:

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

Link zur App:

<https://17ziele.app/>

Website: www.freiburg.de

E-Mail: nachhaltigkeitsmanagement@stadt.freiburg.de

15. August 2022

Freiburg, Baden-Württemberg

KLIMARETTER - LEBENSRETTETTER

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

29. August 2022

Bruchsal, Baden-Württemberg

Täglich Müll sammeln, nicht nur als einmalige Aktion

Adresse:

Josef-Heid-Straße 20
76646 Bruchsal

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.kiga-paul.de

E-Mail: paul-gerhardt-kindergarten@kiga-paul.de

01. September 2022

Hannover, Niedersachsen

Summitree - Für eine grünere und gesündere Welt!

Adresse:

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

Uhrzeit: 01.09.2022 bis 31.10.2022, 23:59 Uhr

Kurzbeschreibung:

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

Website: keine Angabe

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

Bonn, Weltweit

Ein Monat voller Action

Adresse:

Online Aktion
Friedrich-Ebert-Allee 140
53113 Bonn

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: keine Angabe

E-Mail: myriam.quiskamp@telekom.de

Hamburg, Hamburg öffentlich

Sonderausstellung „WILDER WALD AM GROSSEN FLUSS“

Adresse:

WÄLDERHAUS
Am Inselpark 19
21109 Hamburg

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.waelderhaus.de

E-Mail: kustak@wald.de

Siegentalweg 33, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Allmendingen der Netze BW

Adresse:

Umspannwerk Allmendingen

Umspannwerk Allmendingen

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

Weiherrwiesen, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Burladingen der Netze BW

Adresse:

Umspannwerk Burladingen
Umspannwerk Burladingen

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Dettingen an der Erms der Netze BW

Adresse:

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

Hofstetten 3, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Echterdingen der Netze BW

Adresse:

Umspannwerk Echterdingen

Umspannwerk Echterdingen

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

an der L113 in Richtung Kenzingen, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Endingen der Netze BW

Adresse:

Umspannwerk Endingen

Umspannwerk Endingen

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

Neue Buchner Straße 49, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Hettingen der Netze BW

Adresse:

Umspannwerk Hettingen

Umspannwerk Hettingen

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Lauffen der Netze BW

Adresse:

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

Gebersheimer Straße 143, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Leonberg der Netze BW

Adresse:

Umspannwerk Leonberg

Umspannwerk Leonberg

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

Mühlstrasse 27, Baden-Württemberg

Blühendes Umspannwerk Munderkingen der Netze BW

Adresse:

Umspannwerk Munderkingen

Umspannwerk Munderkingen

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

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

Umspannwerk Weilheim
Umspannwerk Weilheim

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Mehr erfahren Sie auch in unserem Nachhaltigkeitsbericht 2021/2022.

Website: www.netze-bw.de

E-Mail: k.santa@netze-bw.de

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

Grundschule Nordlichter Schwerin
Speicherstraße 2
19055 Schwerin

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: keine Angabe

E-Mail: anja.kofahl@in-natura.de

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-Bündel“ abholen. Die gelben Baumwollbänder sind 5 cm breit, auf 2 Meter Länge vorgeschnitten und mit dem Schriftzug: „Hier darf geerntet werden“ bedruckt. Wer ein solches Band um die Stämme oder Äste der eigenen Bäume bindet, gibt damit die Bäume zur Ernte durch andere frei! Mehr Informationen unter:
www.n-region-raum-bad-boll.de

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

E-Mail: keine Angabe

Bad Boll, Baden-Württemberg

Direktvermarkter-Plattform Raum Bad Boll

Adresse:

Gemeindeverwaltungsverband Raum Bad Boll
Erlengarten 1
73087 Bad Boll

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

Kurzbeschreibung:

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

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

www.direktvermarktung-raum-bad-boll.de

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

E-Mail: keine Angabe

03. September 2022

Deutschland, Baden-Württemberg

Biotoppflege Felsentalwiese

Adresse:

Felsentalstraße 21
73312 Geislingen an der Steige

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

Kurzbeschreibung:

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

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

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

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

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

Website: www.bnan-geislingen.de

E-Mail: info@bnan-geislingen.de

07. September 2022

Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg

Kinder-Kreativ-Angebot

Adresse:

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

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

Kurzbeschreibung:

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

An die Stifte und Farbtöpfe, fertig los!

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

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

Website: www.neuenburg2022.de

E-Mail: judith.furrer@neuenburg2022.de

09. September 2022

Leipzig, Sachsen **öffentlich**

BBW-Leipzig-Gruppe beim Stadtradeln

Adresse:

BBW-Leipzig-Gruppe
Knautnaundorfer Straße 4
04249 Leipzig

Uhrzeit: 09.09.2022 bis 29.09.2022

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.oekoloewe.de

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

10. September 2022

Halstenbek, Schleswig-Holstein öffentlich

Pilzwanderung unter fachkundiger Begleitung (1)

Adresse:

Waldgebiet wird vor dem Termin bekanntgegeben.
Schulstraße 9
25469 Halstenbek

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.vhs-halstenbek.de

E-Mail: info@vhs-halstenbek.de

Deutschland, Baden-Württemberg

Biotoppflege Weigoldsbergwiese

Adresse:

JP7V+63 Deggingen
JP7V+63 Deggingen

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

Kurzbeschreibung:

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

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

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

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

Treffpunkt:

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

Website: www.bnan-geislingen.de

E-Mail: info@bnan-geislingen.de

11. September 2022

Dr.-Pilet-Spur 4, Baden-Württemberg

Bergwaldprojekt auf dem höchsten Gipfel im Schwarzwald

Adresse:

Haus der Natur

Haus der Natur

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Website: www.naz-feldberg.de

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

12. September 2022

Gimritz, Sachsen-Anhalt öffentlich

KlimaCamp Saaletal - 16.09.22 bis 18.09.22

Adresse:

Dorf Gimritz

Dorf Gimritz L162

06193 Gimritz

Uhrzeit: 12.09.2022 bis 18.09.2022, 23:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

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

Website: klimacamp-saaletal.de

E-Mail: kontakt@klimacamp-saaletal.de

Waiblingen, Baden-Württemberg

Jeans-Doktor by Gali fashion zaubert die Wunden weg

Adresse:

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

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

Kurzbeschreibung:

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

www.jeans-doktor.de

&

www.gali-design.de

Website: www.jeans-doktor.de

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

Görlitz, Sachsen **öffentlich**

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

Adresse:

Naturschutz-Tierpark in Görlitz
Zittauer Straße 43
02826 Görlitz

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.bund-sachsen.de

E-Mail: info@bund-sachsen.de

Waiblingen, Baden-Württemberg

Gali fashion en vogue

Adresse:

Gali fashion design
Kurze Straße 43
71332 Waiblingen

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

Kurzbeschreibung:

Gali

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

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

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

Vorbeikommen und probieren oder direkt

Online bestellen.

Website: www.jeans-doktor.de

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

Waiblingen, Baden-Württemberg

Jeans-Doktor auch kreativ

Adresse:

Gali fashion design
Kurze Straße 43
71332 Waiblingen

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

Kurzbeschreibung:

Der

Jeans-Doktor

repariert nicht nur verwundete Stellen, sondern lässt die Kreativität von

Gali fashion
mit einfließen.

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

Website: www.jeans-doktor.de

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

Ostritz, OT Leuba, Sachsen öffentlich

Mach was draus! | Aktionstag Streuobst-Apfelernte

Adresse:

Streuobstwiese Leuba
Querweg
02899 Ostritz, OT Leuba

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

Kurzbeschreibung:

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

Äpfel aus dem Supermarkt? Das war gestern!

Website: www.ibz-marienthal.de

E-Mail: lahr@ibz-marienthal.de

Bad Dübén, Sachsen öffentlich

Wildkatzenausstellung im NaturparkHaus in Bad Dübén

Adresse:

NaturparkHaus
Neuhofstraße 3a
04849 Bad Dübén

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.bund-sachsen.de

E-Mail: info@naturpark-duebener-heide.com

Wolfach, Baden-Württemberg

Handy-Sammlung

Adresse:

Vorstadtstr. 45
Vorstadtstr. 45
77709 Wolfach

Uhrzeit: 12.09.2022, 10:00 Uhr bis 21.10.2022

Kurzbeschreibung:

Auch in diesem Jahr sammeln wir wieder Alt-Handys!

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

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

Website: www.weltlaeden-kinzigtal.de

E-Mail: keine Angabe

13. September 2022

Metzingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Eisenbahnstraße 24
72555 Metzingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s' Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus
eigenem Anbau

s' kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Nürtingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Bahnhofstraße 8
72622 Nürtingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael 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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Schlierbach, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu weltgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Gaiserstraße 2
73278 Schlierbach

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus
eigenem Anbau

s´kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Aichtal, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Nürtinger Straße 2
72631 Aichtal

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

Neuffen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Lindenplatz 1
72639 Neuffen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Pfullingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Sandstraße 22
72793 Pfullingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Leinfelden-Echterdingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Musberger Straße 17
70771 Leinfelden-Echterdingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

2008 war es "Fünf vor Zwölf" beim Schwäbischen

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Reutlingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Eichgartenstraße 1
72768 Reutlingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Heerstraße 30
70563 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Dettingen/Ems, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Hülbener Straße 69
72581 Dettingen/Ems

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Kirchheim/Teck, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Stuttgarter Straße 181/1
73230 Kirchheim/Teck

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Neckartenzlingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

CaféHaus Veit
Planstraße 8
72654 Neckartenzlingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.
Weitere Informationen zu
den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veit.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Köngen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Hirschstraße 8
73257 Köngen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Gomaringen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Bahnhofstraße 19
72810 Gomaringen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Bempflingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Im Dorf 3
72658 Bempflingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Bempflingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
im Dorf 3
72658 Bempflingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael 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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Robert-Koch-Straße 65
70563 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Bad Urach, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Kirchstraße 13
72574 Bad Urach

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Häfnerstraße 2
72631 Aichtal

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste
Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

Im Veit Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten.
Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:
Dickkopfweizen und Rotkornweizen, Waldstaudenroggen und andere alte Roggensorten, Binkel in verschiedenen Varietäten, eine 3000 Jahre

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Oberboihingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Nürtinger Straße 23
72644 Oberboihingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael 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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Gehalt an Antioxidantien, aber auch durch den kräftigen Geschmack.

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Leinfelden-Echterdingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Ulmer Straße 2
70771 Leinfelden-Echterdingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und

Rotkörnle-Vollkornbrötchen

s' Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus
eigenem Anbau

s' kleine B wie Binkel mit Samtrot Ur-Binkel

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Getreidesorten.

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Riederich, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Metzinger Straße 40
72585 Riederich

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

Wendlingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Unterboihinger Straße 26
73240 Wendlingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

CaféHaus Veit
Schmidener Straße 123
70372 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Pfullingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

CaféHaus Veit
Daimlerstraße 1/1
72793 Pfullingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Nürtingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Robert-Bosch-Straße 3
72622 Nürtingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Reutlingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Bäckergasse 5
72770 Reutlingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Bempflingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Weidachstraße 14
72658 Bempflingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Leinfelden-Echterdingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Tübinger Straße 9
70771 Leinfelden-Echterdingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Metzingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Stuttgarter Straße 50
72555 Metzingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Nürtingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Max-Eyth-Straße 41
72622 Nürtingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Tübinger Straße 19
70178 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Bad Urach, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

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

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Marktstraße 2
70372 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

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

mit unseren alten Getreidesorten:

Dickköpfe-Vollkornbrot

Dickköpfe-Walnuss-Krusti

Dickkopf-Kruste

Kürbis-Rotkorn-Käpsele und Richards Rotkörnle-Vollkornbrot

s´Kleine Ur-Emmerle mit Goldlein aus eigenem Anbau

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

13 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

2008 war es

„Fünf
vor Zwölf

“ beim

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

Richards Rotkornweizen

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

Leinanbau

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

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

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

Projektgarten Beuren

Im Veit-Projektgarten, den Prof. Dr. Jan Sneyd neben den o.g. Anbauprojekten betreut, testet das Bäckerhaus Veit ca. 30 alte Getreidesorten. Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut: 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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Weitere Informationen zu

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Nürtingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Europastraße 7
72622 Nürtingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Marktstraße 2
70372 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Im Asemwald 48
70599 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

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

Grabenstetten und Gerhard Hermann aus Nellingen fort.

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Schwabstraße 43
70197 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Wester, BienenElfe, aus Reutlingen.
Weitere Informationen zu
den Veit eigenen Anbauprojekten unter www.baeckerhaus-veit.de

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit
Rotenwaldstraße 134
70197 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Sie diese alte Getreidesorte.

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Stuttgart, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

CaféHaus Veit
Europaplatz 20
70565 Stuttgart

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Neckartailfingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

Bäckerhaus Veit Café
Nürtinger Straße 60
72666 Neckartailfingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Reutlingen, Baden-Württemberg

Alte Getreidesorten neu wertgeschätzt!

Adresse:

CaféHaus Veit
Wilhelmstraße 88
72764 Reutlingen

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

Kurzbeschreibung:

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

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

Richards Rotkornweizen:

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

Leinanbau:

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendorfer

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:

Dickköpfe-Vollkornbrot
Dickköpfe-Walnuss-Krusti

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

Neues von den Veit-Anbauprojekten:

14 Jahre Anbau Schwäbischer Dickkopf-Landweizen:

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

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

Richards Rotkornweizen:

Der Rotkornweizen, das zweite

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

Leinanbau:

Erstmalig hatten wir in 2017 den sogenannten

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

Projektgarten Beuren:

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

Folgende alte Sorten werden u.a. angebaut:

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

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

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

Bildnachweis: Fotograf: Dr. Michael Immendörfer

Website: www.baeckerhaus-veit.de

E-Mail: info@baeckerhaus-veit.de

Trochtelfingen, Baden-Württemberg

Naturgartenführungen

Adresse:

Klaus-Freidler-Straße 1
Klaus-Freidler-Straße 1
72818 Trochtelfingen

Uhrzeit: 13.09.2022, 13:30 Uhr bis 06.11.2022, 15:30 Uhr

Kurzbeschreibung:

Entdecken Sie, im Wechsel der Jahreszeiten, die Welt der Kräuter in unserem Naturgarten unter fachkundiger Begleitung.

Sie erhalten wundervolle Einblicke in unseren zwei Hektar großen Naturgarten und erfahren von unseren Gärtnerinnen Spannendes und Wissenswertes rund um die wundervolle Welt der Kräuter.

Website: www.alb-gold.de

E-Mail: s.urban@alb-gold.de

Bremen, Bremen öffentlich

Von wertvollen Lebensräumen und Wege zur Umsetzung biologischer Vielfalt in Unternehmen!

Adresse:

Unterwegs – DAV Kletterzentrum Bremen
Robert-Hooke-Straße 19
28359 Bremen

Uhrzeit: 13.09.2022, 15:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Aktuell verdrängen immer mehr versiegelte Flächen für Verkehr, Wohnen, Arbeiten und Freizeit Tiere und Pflanzen. Wir informieren, wie Sie auf Ihrem Firmengelände Orte der biologischen Vielfalt schaffen und zum Erhalt der Artenvielfalt beitragen können.

Website: keine Angabe

E-Mail: stadler@rkw-bremen.de

14. September 2022

Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg

U-Shift: modular, automatisiert und elektrisch mobil

Adresse:

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

Uhrzeit: 14.09.2022, 10:00 Uhr bis 03.10.2022, 19:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Ob als On-demand-Bus, Transporter oder Verkaufsstand – mit dem futuristischen Fahrzeug **U-Shift** zeigt das DLR mit Partnern ein Konzept für die Mobilität und Logistik von morgen.

Das fahrerlose und elektrisch angetriebene Fahrzeugkonzept U-Shift ermöglicht durch die Trennung von Antriebseinheit (Driveboard) und verschiedenen Kapseln eine neue Flexibilität für die Mobilität von morgen. Unterschiedliche Kapseln transportieren entweder Personen oder Güter. Dabei funktioniert der Kapselwechsel schnell, automatisch und benötigt keine Wechselstationen.

Projektpartner sind das *Deutsche Zentrum für Luft- und Raumfahrt e.V. (DLR)*, das *Forschungsinstitut für Kraftfahrwesen und Fahrzeugmotoren Stuttgart*, das *Karlsruher Institut für Technologie* und die *Universität Ulm*. Gefördert wird das Projekt vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg.

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

Website: www.neuenburg2022.de

E-Mail: judith.furrer@neuenburg2022.de

Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg

Baukultur in Baden-Württemberg

Adresse:

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

Uhrzeit: 14.09.2022, 10:00 Uhr bis 03.10.2022, 19:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Ausgezeichnete Bauten und Projekte – Eine Ausstellung des Ministeriums für Landesentwicklung und Wohnen Baden-Württemberg

Baukultur geht alle an – stimmt das wirklich?

Ja, es ist tatsächlich so. Lebendige Orts- und Stadtkerne, ein gesundes Wohnumfeld mit einladenden Plätzen und Grünanlagen, gut gestaltete Mobilitätsinfrastrukturen – all das und noch viel mehr prägt unser Leben und bedeutet bestenfalls Lebensqualität.

Aber worum geht es konkret? Schauen Sie selbst – das Ministerium für Landesentwicklung und Wohnen Baden-Württemberg zeigt in einer Ausstellung beispielgebende Bauten und Projekte, die inspirieren und Lust machen, unsere gebaute Umgebung zukunftsweisend zu gestalten.

Bild: Geschosswohnungsbau Kamorstraße, Konstanz. Das Wohngebäude aus Holz fügt sich wie selbstverständlich in den städtebaulichen Kontext ein

©Hella Wolf-Seybold

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

Website: www.neuenburg2022.de

E-Mail: judith.furrer@neuenburg2022.de

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

Starkregenanalyse Boizenburg/Elbe

Adresse:

Kino Boizenburg
Reichenstraße 19
19258 Boizenburg/Elbe

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.platzb.de

E-Mail: tim.reifenstahl@platzb.de

Dresden, Sachsen öffentlich

AG-Treffen: Stadtpolitik

Adresse:

BUND Büro Dresden
Kamenzer Straße 35
01099 Dresden

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

Kurzbeschreibung:

Du hast Lust, im Sinne des Umwelt- und Naturschutzes politisch aktiv zu werden? Du möchtest dich mit anderen darüber austauschen und mit deinen Herzensthemen den Umwelt- und Naturschutz auch stadtpolitisch stärken? Dann bist du bei unserem nächsten Arbeitsgruppentreffen richtig.

Website: www.bund-dresden.de

E-Mail: jule.morgenroth@bund-dresden.de

15. September 2022

Bippen, Niedersachsen

Lars der kleine Eisbär

Adresse:

Kulhoff Bippen
Berger Straße 8
49626 Bippen

Uhrzeit: 15.09.2022, 09:00 Uhr bis 23.09.2022, 12:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Kindgerechte Lernexperimente zum Thema Klimawandel

Website: keine Angabe

E-Mail: Rammler@HpH-bsb.de

Dresden, Sachsen

VAST FORWARD DEVELOPER DAY

Adresse:

Impact Hub Dresden
Trompeterstraße 5
01069 Dresden

Uhrzeit: 15.09.2022, 10:00 Uhr bis 16.09.2022, 14:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

VAST FORWARD ist Digital-Dienstleisterin und agiert seit 2008 zu 100% remote.

2022 veranstalten wir den VAST FORWARD DEVELOPER DAY – im Sinne von #tatenfuermorgen und als Zeichen der Nachhaltigkeit, mit Expert*innen-Impulsen zu Mobilität, Green Data und Energiegewinnung.

Website: vastdevday.com

E-Mail: julia.kriegel@vast-forward.com

Bonn, Weltweit

Webinar zum Thema Kreislaufwirtschaft

Adresse:

Online Aktion
Friedrich-Ebert-Allee 140
53113 Bonn

Uhrzeit: 15.09.2022, 13:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Kurzbeschreibung:

Im Zuge des "Ein Monat voller Aktionen" der Green Pioneers

Website: keine Angabe

E-Mail: myriam.quiskamp@telekom.de

Sternenfels, Baden-Württemberg

Kunst und Nachhaltigkeit

Adresse:

Atelier für Eco-Kunst Renate Schweizer Eco-Künstlerinnengarten Badstube 5
75447 Sternenfels

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

Kurzbeschreibung:

Was für die einen Abfall ist, ist für Renate Schweizer ein nachhaltiger Werkstoff: Ihre Kunst entsteht aus Weggeworfenem: Stoffe, Kartons, Papier, Wolle, etc. und aktuell aus gebrauchten Teebeuteln. „Mir ist es wichtig, Verantwortung für den ökologischen Fußabdruck zu übernehmen, den ich hinterlasse“, sagt sie. Philosophie ihrer Arbeit ist, aus wertlos Gewordenem wieder Wertvolles, aus Häßlichem neuartig Ästhetisches zu schaffen. Aus den Beuteln, die seit 2005 von Menschen aus aller Welt für ihr WeltenBürgerWelt- Installation für einen Ort der Menschlichkeit" getrocknet und gesammelt werden, fertigt die "Eco-Künstlerin der ersten Generation" Dr. Carola Muysers, Berlin, 2017 Installationen, Objekte, Materialpaintings, Skulpturen und tragbare Kunst.

"Transformation von Abfall in hochwertige Kunst ist ein lebenslanger Prozess als Künstler_in Verantwortung lebenslange Verpflichtung."

Renate Schweizer fordert schon seit vielen Jahren ein "Radikales Umdenken in der Herstellung und Verwendung von Kunstmaterialien - Wertewandel und Umdenken im Kunstbetrieb", August 2021

Website: www.renate-schweizer.net

E-Mail: kunst.aktuell@googlemail.com

16. September 2022

Baden-Württemberg, Baden-Württemberg

Faire Kostproben im Zeller Weltladen

Adresse:

Kirchstraße 6
79669 Zell im Wiesental

Uhrzeit: 16.09.2022, 02:00 Uhr bis 30.09.2022, 01:59 Uhr

Kurzbeschreibung:

Unter dem Motto „Fair statt mehr“, ein „Gutes Leben“ für alle, wird in diesem Jahr die deutschlandweite „Faire Woche“ vom 11. bis 25. September durchgeführt. Auch der Zeller Weltladen Cabanja beteiligt sich daran. Während der Fairen Woche gibt es im Weltladen täglich faire Kostproben für die Kunden. Damit möchte das Team des Weltladens auf nachhaltige Produktionsweisen hinweisen, die die Bedürfnisse aller Menschen und der Natur respektieren.

Website: weltladen.de

E-Mail: teichert-hailperin@web.de

Leipzig, Sachsen öffentlich

Autofrei zur Schule und KiTa vom 16.09 bis 21.10

Adresse:

Stadt Leipzig
Bernhard-Göhring-Straße 152
04277 Leipzig

Uhrzeit: 16.09.2022, 07:00 Uhr bis 21.10.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Vor vielen Schulen und Kitas herrscht früh morgens ein regelrechtes Verkehrschaos, welches größtenteils durch „Elterntaxis“ verursacht wird.

Website: www.bund-sachsen.de

E-Mail: kontakt@bund-leipzig.de

Schortens, Niedersachsen öffentlich

Plastikaktionstage in den Landkreisen Wittmund und Friesland

Adresse:

Landkreise Wittmund und Friesland
Ginsterweg 10
26419 Schortens

Uhrzeit: 16.09.2022, 08:00 Uhr bis 19.09.2022, 20:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

In diesem Jahr finden die Plastik-Aktionstage vom Freitag, 16. September bis Montag, 19. September 2022 statt. Anhand verschiedener Angebote, allem voran natürlich Müllsammelaktionen, möchten wir dazu beitragen, Plastikmüll zu vermeiden und ihn aus Natur und Umwelt zu entfernen.

Website: www.plastik-aktions-woche.de

E-Mail: info@plastik-aktions-woche.de

Reutlingen, Baden-Württemberg öffentlich

Medienausstellung im Rahmen der Aktionstage Nachhaltigkeit

Adresse:

Stadtbibliothek Reutlingen
Spendhausstraße 2
72764 Reutlingen

Uhrzeit: 16.09.2022, 10:00 Uhr bis 30.09.2022, 19:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Mobilität, Nachhaltigkeit im Alltag, grüne Geldanlagen und Klimaschutz - auch wir möchten mit unseren Medientipps auf das wichtige Thema "Nachhaltigkeit" aufmerksam machen.

Website: www2.stadtbibliothek-reutlingen.de

E-Mail: lisa.roth@reutlingen.de

Karlsruhe, Baden-Württemberg öffentlich

Parkingday

Adresse:

Werderplatz in Karlsruhe
Werderplatz
76137 Karlsruhe

Uhrzeit: 16.09.2022, 11:00 Uhr bis 17.09.2022, 17:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Die Stadt gehört den Menschen!
Parkplätze sind nicht nur für Autos da! Lasst euch inspirieren, wie Parkplätze neu und anders genutzt werden können.

Website: www.germanzero.de

E-Mail: germanzero.karlsruhe@gmx.de

Boizenburg/Elbe, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

Gartenfest Gemeinschaftsgarten Boizenburg/Elbe

Adresse:

Gartenverein Möwenhorst
Weg der Jugend 13
19258 Boizenburg/Elbe

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

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.klimaschutz-nebenan.de

E-Mail: tim.reifenstahl@platzb.de

17. September 2022

Halstenbek, Schleswig-Holstein öffentlich

Pilzwanderung unter fachkundiger Begleitung (2)

Adresse:

Waldgebiet wird vor dem Termin bekanntgegeben.
Schulstraße 9
25469 Halstenbek

Uhrzeit: 17.09.2022, 09:00 Uhr bis 12:30 Uhr

Kurzbeschreibung:

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

Website: www.vhs-halstenbek.de

E-Mail: info@vhs-halstenbek.de

Schwäbisch Hall, Baden-Württemberg

Nachhaltigkeitstag: Gemeinsam für Klimaschutz und Nachhaltigkeit

Adresse:

Haalplatz
Haalplatz
74523 Schwäbisch Hall

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Am 17. September 2022 lädt Schwäbisch Hall Sie gemeinsam mit der Bio-Musterregion Hohenlohe zum dritten Nachhaltigkeitstag ein. Kommen Sie mit engagierten Hallerinnen und Hallern über erneuerbare Energien und nachhaltige Mobilität ins Gespräch und genießen Sie regionale Bioprodukte.

Hier gibt's
[weitere Infos.](#)

Website: www.schwaebischhall.de

E-Mail: leslie.ludwig@schwaebischhall.de

Rostock, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

Küstenputztag in Rostock-Toitenwinkel

Adresse:

Zukunftsladen Stern.macht.Platz
Albert-Schweitzer-Straße 24
18147 Rostock

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Am 17. September 2022 findet der World Cleanup Day statt, die größte Bürgerbewegung der Welt zur Beseitigung von Umweltverschmutzung und Plastikmüll.

Engagierte Rostocker*innen sind wieder mit dabei und befreien Toitenwinkel vom Müll. Treffpunkt: Zukunftsladen STERN.macht.Platz

Website: keine Angabe

E-Mail: krueger_renn.nordmv@nachhaltigkeitsforum.de

Rostock, Mecklenburg-Vorpommern öffentlich

Küstenputztag in Rostock im Stadtteil Lütten-Klein

Adresse:

Warnowpark (vor dem S-Bahn-Tunnel)
Rigaer Straße 5
18107 Rostock

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Am 17. September 2022 findet der World Cleanup Day statt, die größte Bürgerbewegung der Welt zur Beseitigung von Umweltverschmutzung und Plastikmüll.

Engagierte Rostocker*innen sind wieder mit dabei und befreien Lütten Klein vom Müll. Treffpunkt: Warnowpark vor dem S-Bahn-Tunnel

Website: www.rostocker-meeresmuell.de

E-Mail: krueger_renn.nordmv@nachhaltigkeitsforum.de

Neuenburg am Rhein, Baden-Württemberg

Ausstellung des Senckenberg Museums für Naturkunde Görlitz

Adresse:

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

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 03.10.2022, 18:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Interaktive Ausstellung, Experience Room und Erlebniswelt

Im Aquaponischen Gewächshaus – an der Verbindung zwischen Hauptgelände und Stadtpark am Wuhrloch – wird die viersprachige Ausstellung „Grundwasser lebt“ des Senckenberg Museums für Naturkunde Görlitz zu sehen sein. Sie gewährt auf 100 m² einen Einblick in die geheimnisvolle Unterwasserwelt tief unter unseren Füßen. Mit Informationstafeln, zahlreichen interaktiven Elementen und einer virtuellen U-Boot-Fahrt durch das Grundwasser wird der Lebensraum, aber auch die Bedeutung dieser Ressource für den Menschen, für Besucherinnen und Besucher aller Altersgruppen zu einem Erlebnis.

Die grazile Schönheit der Grundwassertiere erschließt sich über taktile Modelle und innovative virtuelle Formate wie Hologramme und Animationen. Eine Kinderebene mit Informationen, die speziell für diese Zielgruppe aufbereitet wurden, öffnet das Thema auch für die Jüngsten.

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

Website: www.neuenburg2022.de

E-Mail: judith.furrer@neuenburg2022.de

Hamburg, Hamburg öffentlich

Biodiversität im Wald erleben

Adresse:

NSG Hainesch-Iland
Wird bei Anmeldung bekannt gegeben
22395 Hamburg

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Waldführung durch das NSG Hainesch-Iland in Hamburg Bergstedt

Website: keine Angabe

E-Mail: muntendorf@wald.de

List, Schleswig-Holstein öffentlich

International Coastal Cleanup Day

Adresse:

Parkplatz Kiteschule Sylt
Ellenbogen
25992 List

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Im Rahmen des "International Coastal Clean Up Days" findet immer am dritten Samstag im September auf Sylt eine gemeinsame Müllsammelaktion an zahlreichen Stränden der Insel statt.

Website: tickets.vibus.de

E-Mail: melanie.steur@naturgewalten-list.de

List, Schleswig-Holstein öffentlich

International Coastal Cleanup Day

Adresse:

Restaurant Wonnemeyer
Weststrandstraße 333F
25992 List

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Im Rahmen des "International Coastal Clean Up Days" findet immer am dritten Samstag im September auf Sylt eine gemeinsame Müllsammelaktion an zahlreichen Stränden der Insel statt.

Website: tickets.vibus.de

E-Mail: melanie.steur@naturgewalten-list.de

List, Schleswig-Holstein öffentlich

International Coastal Cleanup Day

Adresse:

Parkplatz Klappholtal
Klappholtal 333F
25992 List

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Dein Einsatz macht den Unterschied! Seit über 30 Jahren ruft die US-Umweltorganisation Ocean Conservancy zur größten freiwilligen Meeresschutzaktion auf – dem International Coastal Cleanup Day (ICC), um auf die Problematik der vermüllten Meere aufmerksam zu machen.

Website: byebyeplastik.com

E-Mail: info@byebyeplastik.com

Hörnum, Schleswig-Holstein öffentlich

Saubere Strände auf Sylt - Gemeinsame Strandreinigung

Adresse:

Arche Wattenmeer
Rantumer Straße 33
25997 Hörnum

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Im Rahmen des "International Coastal Clean Up Days" findet immer am dritten Samstag im September auf Sylt eine gemeinsame Müllsammelaktion an zahlreichen Stränden der Insel statt.

Website: tickets.vibus.de

E-Mail: d.schaper@schutzstation-wattenmeer.de

Hörnum, Schleswig-Holstein öffentlich

Saubere Strände auf Sylt - Gemeinsame Strandreinigung

Adresse:

Parkplatz K4/Bushaltestelle Möskental
Rantumer Straße
25997 Hörnum

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 13:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Im Rahmen des "International Coastal Clean Up Days" findet immer am dritten Samstag im September auf Sylt eine gemeinsame Müllsammelaktion an zahlreichen Stränden der Insel statt.

Website: tickets.vibus.de

E-Mail: d.schaper@schutzstation-wattenmeer.de

Buxtehude, Niedersachsen öffentlich

World Cleanup Day

Adresse:

Stadthaus Buxtehude
Bahnhofstraße 7
21614 Buxtehude

Uhrzeit: 17.09.2022, 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Müllsammelaktion mit interessierten Bürger:innen organisiert von Sauberhaftes Buxtehude und BUXTEHUDE IM WANDEL

Website: buxtehude-im-wandel.de

E-Mail: h.albertz@stadt.buxtehude.de

Wahrenberg, Sachsen-Anhalt öffentlich

Clean-Up rund um Wahrenberg (Sachsen-Anhalt)

Adresse:

Kreuzung am Dorfeingang
Kreuzung am Dorfeingang
39615 Wahrenberg

Uhrzeit: 17.09.2022, 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Der Wahrenberger Förderverein, der Angel-Club und der VITOS e.V beteiligen sich im Rahmen des World Cleanup Day mit einer Putzaktion an diesem weltweiten Aktionstag.

Website: worldcleanupday.de

E-Mail: vitos@elbehof.de

Eichholz, Niedersachsen

Clean Up Wald II

Adresse:

21436 Eichholz, unter der Überführung 404
Eichholzer Straße 38
21436 Eichholz

Uhrzeit: 17.09.2022, 16:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Kurzbeschreibung:

Müllsammelaktion entlang des Ilaugrabens in Eichholz.

Website: www.jgv-winsen.de

E-Mail: info@jgv-winsen.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