



Vortrag Prof. Dr. Jan Sneyd
Pflanzenzüchter im (Unruhe)stand
vormals Hochschule für Wirtschaft und Umwelt
(HFWU) Nürtingen-Geislingen

Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

- Der Schwäbische Dickkopf-Landweizen ist eine Kreuzung aus Dinkel und Weizen.
- Die Dickkopfähren prägten von ca. 1880 bis ca. 1950 das schwäbische Landschaftsbild.
- Der Dickkopfweizen ist seit ca. 1950 praktisch ausgestorben. Er ist nicht so ertragreich wie modernere Weizenhochzuchtsorten.
- Der Dickkopfweizen ist relativ anspruchslos, robust und sehr winterfest.



Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

- In einem über 20-jährigen Sammel- und Evaluierungsprojekt an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen habe ich eine Handvoll Körner retten können.
- 2008 startete das gemeinsame Projekt mit dem Bäckerhaus Veit zur Rekultivierung des Schwäbischen Dickkopf-Landweizens.
- Der Dickkopfweizen wurde zunächst auf Versuchsfeldern u.a. am Freilichtmuseum angebaut, später am Haldenhof in Beuren und seit einigen Jahren am Tannenhof in Metzingen und bei Familie Huber in Bempflingen.



Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

- Von einer Mini-Parzelle im ersten Jahr sind wir jetzt bei einer Ernte von 25 Tonnen in 2021 gelangt, wobei wir in diesem Jahr durch einen Hagelschaden im Juni ca. 25% der Ernte verloren haben!



Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

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



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

Schwäbischer Dickkopf-Landweizen



Dickköpfe-Backwaren

- Das Dickköpfe-Vollkornbrot und die Dickkopf-Kruste werden mit einer langen Teigführung hergestellt. Die Dickkopf-Kruste wurde 2020 von Veit Brot-Sommelier Oliver Lahde entwickelt.
- Backwaren mit Dickkopfweizen haben einen nussig frischen, dinkelähnlichen und sehr intensiven Geschmack.
- Der Dickkopfweizen weist nach den Analysen der Universität Zlin, Tschechien, eine gute Bekömmlichkeit auf, ähnlich wie der Dinkel. Der Dickkopfweizen ist reich an Vitamin E.



Funktionierender Wertschöpfungskreislauf durch aktive, nachhaltige Vermarktung

- **Auf die Kontinuität kommt es an:** das Bäckerhaus Veit investiert seit 13 Jahren in kontinuierliches Marketing für den Dickkopfweizen, u.a. in der Kundenzeitschrift, mit Plakaten am Point of Sale, Sondertüten, Flyer, auf Messen & Events wie der Slow Food Messe, mit Presse- und Öffentlichkeitsarbeit



Funktionierender Wertschöpfungskreislauf durch aktive, nachhaltige Vermarktung

BÄCKERHAUS
veitINFO

Neues aus unserer Backstube, unseren Bäckereien und Cafés

Von einer Handvoll Körner zu 37 Tonnen Dickkopfweizen!

Bereits seit 10 Jahren

8 Jahre Rotkornweizen

Binkel – was ist das denn?

27. September – 23. Oktober 2021

ursprünglich & regional
Wochen

Veit
Puzzle
1000 Teile
€ 10,-

Alte Getreidesorten
aus regionalem Vertragsanbau

Schwäbischer Dickkopf-Landweizen, Richards Rotkornweizen & Samtrot Ur-Binkel

BÄCKERHAUS
veit

Unser Erntebericht 2021 und alle Infos unter
www.baeckerhaus-veit.de

Funktionierender Wertschöpfungskreislauf durch aktive, nachhaltige Vermarktung

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



Unsere Motivation für die Rettung des Dickkopfweizens

- Erhalt einer alten, regionalen Landsorte im Sinne der Biodiversität
- Bedeutung alter Sorten mit Blick auf den Klimawandel
- Geschmack und Verträglichkeit
- Kulturelles Erbe



**VIELEN DANK
FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!**