



Das *Bäckerhaus Veit* aus Bempflingen setzt auch in außergewöhnlichen Zeiten auf Innovation und Entwicklung.



Experte für alte Getreidesorten – Professor Jan Sneyd im Veit-Projektgarten in Beuren

Der Blick nach vorne

„Krisen sind Chancen“, sagt man ja, aber ob man aus einer Krise gestärkt hervorgeht, hängt immer auch davon ab, wie man mit eben dieser umgeht. „Bei uns hat die Corona-Zeit auch neue Kräfte freigesetzt“, berichtet Geschäftsführerin Cornelia Veit, „ein verstärktes Gemeinschaftsgefühl, ein neuer Teamgeist und frische Ideen.“

Neue Wege für Qualität und Geschmacksfreude

Trotz fehlender Café-Umsätze investiert das Bäckerhaus in neue Maschinen und Produkte. Eine neue Ofentechnologie mit modernem Energierückgewinnungssystem soll 200 Tonnen CO₂ im Jahr einsparen, Milchliefe-

ranten erhalten höhere Preise, um die regionalen Netzwerke zu erhalten. Kein Mitarbeiter wurde pandemiebedingt entlassen, im Gegenteil, es sind für 2021 weitere *Veit*-Filialen geplant. „Wir tun alles, um mit unseren Mitarbeitern und Kunden auch in diesen Zeiten verlässlich und mutig in die Zukunft zu gehen“, erklärt Cornelia Veit.

Um ihren Kunden das Feiern auch im ganz kleinen Rahmen zu versüßen, hat die Konditorei des *Bäckerhauses Veit* Mini-Sachertörtchen kreiert. Seit ihrer Einführung im November sind sie aus dem Sortiment nicht mehr wegzudenken. Auch für die Entwicklung veganer Alternativen hat sich das Corona-Jahr bei *Veit* als produktiv erwiesen. Die *Chocolate Chip Cookies* und die vega-

> Bäckerhaus-Veranstaltungen

- 3. Juli | Wanderung mit Kräuterexpertin
- 8. Juli | Brot & Olivenöl mit Brotsommelier
- 14. Juli | Felderführung mit Prof. Jan Sneyd
- 22. Juli | Brot, Wein und Käse mit der Hohensteiner Hofkäserei und der Metzinger Weingärtnergenossenschaft

nen *Vital-Weckle* sind für Menschen entwickelt, die ganz bewusst auf tierische Produkte verzichten wollen.

Alte Sorten für gesundes Brot

Insbesondere bei den außergewöhnlichen Anbauprojekten wird Zukunft großgeschrieben. Alte Getreide und Saaten, die längst den ertragreicheren Sorten zum Opfer gefallen waren, werden wieder in der Region bei Vertragslandwirten im kontrolliert-integrierten Anbau erzeugt. Darüber hinaus gewähren sie oft großartige geschmackliche Abwechslung und sind daher auch bei der *Slow Food*-Bewegung beliebt.

Auf ihren Versuchsflächen in Beuren vermehrt *Veit* mit dem Experten für alte Getreidesorten, Professor Jan Sneyd, Sorten wie den *Samtrot Ur-Binkel*, der im Februar 2021 in die *Arche des Geschmacks* aufgenommen wurde. Diese 3000 Jahre alte Ur-Weizenart in der modernen Produktion wieder marktfähig zu machen ist eine Leistung, auf die das *Bäckerhaus Veit* sehr stolz ist.



Schwäbischer Dickkopf-Landweizen seit 2008



Richards Rotkornweizen seit 2010



Samtrot Ur-Binkel seit 2016



Vom Korn zum Brot

Regionale Wertschöpfungskreisläufe zum Erhalt alter Getreidesorten zu etablieren ist aufwändig, aber für uns sinnvoll und wichtig. In 13 Jahren haben wir es mit unseren Vertragslandwirten und Prof. Sneyd zusammen geschafft, drei Sorten vor dem Aussterben zu retten.

Das Wachsen und Gedeihen dieser alten Sorten in der Natur, im Jahresrhythmus zu erleben, hat uns gerade in diesen Zeiten sehr viel Kraft gegeben.

Unter www.baeckerhaus-veit.de finden Sie Aktuelles & Interessantes über uns!

