



BBG-Geschäftsführer Rainer Ganske (l.), Cornelia Veit, geschäftsführende Gesellschafterin des Bäckerhauses Veit, und Oberbürgermeister Dr. Stefan Belz freuen sich über die Vollendung des Prestigeobjektes.

AM „PULSE“ DER ZEIT

Dass sich Bäckerhandwerk und Digitalisierung hervorragend ergänzen können, demonstriert das **Bäckerhaus Veit** aus Bempflingen mit seiner neuen Filiale im Böblinger „PULSE Quartier“. Derweil kommen auch die angestammten Themenschwerpunkte keineswegs zu kurz.

„Wir legen sehr viel Wert auf den Einsatz möglichst vieler Rohstoffe aus unserer Region.“

Cornelia Veit,
Geschäftsführerin

Deutschlands Innenstädte haben sich in den zurückliegenden Jahrzehnten markant verändert und stellen die Verwaltungen vor große Herausforderungen – so auch in Böblingen. Dort kommt nun nach langer Planungsstrecke ein Prestigeobjekt zur Vollendung: Wo sich einst das marode „City Center“ befand, bietet nun das neue Quartier der Böblinger Baugesellschaft (BBG) einen Mix aus Wohnungen, Büros, einer Kindertagesstätte sowie einer urbanen Ladenpassage mit breitem Einkaufsangebot. „Wir freuen uns sehr, den ersten Teil unseres Projekts nach rund vierjähriger Planungs- und Bauzeit pünktlich fertigzustellen“, verkündete BBG-Geschäftsführer Rainer Ganske. Dabei darf natürlich auch das Bäckerhandwerk nicht fehlen.

NEUERÖFFNUNG MIT CAFÉ

Das architektonisch sehr gelungene neue „PULSE Quartier“ in Böblingen wurde Mitte Juli bei schönstem

Sommerwetter offiziell eingeweiht und von Böblingens Oberbürgermeister Dr. Stefan Belz und Rainer Ganske der Bürgerschaft und den Mietern der Einzelhandelsgeschäfte seiner Bestimmung übergeben. Das Bäckerhaus Veit aus Bempflingen mit aktuell 48 Bäckereifachgeschäften und Cafés präsentiert sich dort mit einem neuen Café zum ersten Mal in Böblingen und zeigt, dass Handwerk und Digitalisierung kein Widerspruch sind, sondern vielmehr wichtig für eine moderne Bäckerei, um gerade auch die jüngeren Kunden zu erreichen. Die Familienbäckerei wird in der dritten Generation von Cornelia Veit, Angelika Immendorfer und Erdmute Veit-Murray geleitet. Cornelia Veit, geschäftsführende Gesellschafterin, sagt zur Eröffnung in Böblingen: „Wir legen sehr viel Wert auf die handwerkliche Herstellung und den Geschmack unserer Backwaren sowie auf den Einsatz möglichst vieler Rohstoffe aus unserer Region. Genauso wichtig ist uns aber auch, dass sich unsere Kunden bei uns wohlfühlen. In unser Café in Böblingen sind viele, neue Ideen für den Service unserer Gäste eingeflossen.“

Das Café in der Wolfgang-Brumme-Allee 3 verfügt über 22 Innensitzplätze und eine großzügige Außenterrasse, Kundentoilette, WLAN sowie Parkplätze in der Tiefgarage. Über einen barrierefreien Eingang betritt man den Verkaufs- und Gastraum. Auf den Brotregalen werden die Brotspezialitäten ansprechend präsentiert, darunter auch ganz besondere Brote mit alten Getreidesorten wie dem „Schwäbischen Dickkopf-Landweizen“ aus Vertragsanbau und in der Verkaufstheke die Brötchen, Snacks und die hausgemachten Konditoreispezialitäten. Die Bäcker in der Produktion von Veit setzen jeden Tag vier verschiedene Natursauerteige an, wovon Brot und Backwaren vielfältig profitieren – so z. B. auch

Prof. Dr. Jan Sneyd berät die Bäckerei
seit Jahren bei der Umsetzung von
Projekten mit alten Getreidesorten.



das „Dickköpfe-Vollkornbrot“, das mit einem Dinkelvollkornsauerteig hergestellt wird. Die mit regionaler Vollmilch hergestellten Brezeln werden vor Ort gelaugt und im Steinbackofen den ganzen Tag über frisch gebacken. Die Wartezeit verkürzen Bildschirme neben dem Thekenbereich mit Bewegtbildern zu den Angeboten und Anbauprojekten.

FÜR ALLE ALTERSGRUPPEN

Um für alle Altersgruppen eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, setzt die Bäckerei Veit auf eine moderne, zeitlose sowie nachhaltige Einrichtung, verschiedene „Sitzerlebnis-Bereiche“ und ein darauf abgestimmtes Farbkonzept. Die Schäfchen-Tapete mit eigenem Foto von Schafen auf der Schwäbischen Alb symbolisiert das Bekenntnis der Bäckerei zur Region. Die Holzfaserdecke und die hochwertigen Steinfliesen zeugen von der Wertigkeit der Ausstattung und die LED-Beleuchtung mit Rattanlampen steht stellvertretend für den Nachhaltigkeitsaspekt im Ladenbaukonzept.

Vor allem für die Anwohner und Berufstätigen im neuen Quartier ist wichtig, dass es ein umfangreiches Frühstücks- und Snackangebot, Kaffee und Kuchen und ein vielfältiges Getränkeangebot gibt, auch zum Mitnehmen. Die Snacks werden frisch vor Ort zubereitet. Hafermilch wird ohne Aufpreis angeboten. Ein veganes Angebot mit u. a. Panini und Chocolate Cookies ist hier „selbstverständlich“. Im Sinne der Nachhaltigkeit bietet Veit den Kunden den Kaffee zum Mitnehmen im Mehrweg-Pfandbecher an. Das Bäckerhaus Veit arbeitet auch am neuen Standort mit Too Good To Go zusammen, sodass die Kunden auch dort vom Angebot unverkaufter, überschüssiger Lebensmittel zum vergünstigten Preis via App profitieren können.

Mit dem neuen Café im „PULSE“ ist das Bäckerhaus Veit nun zweimal im Landkreis Böblingen vertreten, in Schönaich und in der Böblinger Innenstadt.

LEIDENSCHAFT FÜR URGETREIDE

Stichwort „alte Getreidesorten“: Bereits seit 2008 arbeiten das Bäckerhaus Veit und Prof. Dr. Jan Sneyd bei der Erhaltung von alten Getreidesorten zusammen. In diesen 16 Jahren konnten drei alte Sorten vor dem Aussterben gerettet werden: der „Schwäbische Dickkopf-Landweizen“, „Richards Rotkornweizen“ und der „Samtrot Ur-Binkel“ als Vertreter der so genannten „Echten Binkelweizen“. Das Engagement des pensionierten Pflanzenzüchters Sneyd aus Beuren geht aber weit



Anlässlich der Eröffnung der Läden im neuen Quartier gab es standesgemäß gebackene Schlüssel vom Bäckerhaus Veit, die Filialleiterin Maddalena Castaldo (r.) überreichte.



darüber hinaus. In einem Projektgarten im Freilichtmuseum Beuren sowie am Haldenhof in Beuren-Balzholz hat Jan Sneyd mit enormem Einsatz, Leidenschaft und fachlichem Know-how weitere alte Sorten getestet und vermehrt, um auch sie vor dem Aussterben

„Vom Korn zum Brot“ lernen Kinder aus der Region, woher das wichtigste „Mittel zum Leben“ kommt. Die Veranstaltungen der Reihe „Gläserne Produktion“ werden vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz in Baden-Württemberg gefördert.

Anfang Juli lud das Bäckerhaus Veit in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsamt des Landratsamts Esslingen vier Grundschulklassen – rund hundert Kinder – zu einem Blick hinter die Kulissen der Bäckerei in Bempflingen ein. Dabei gab es viel zu sehen, zu erfahren und auch ganz praktisch zu tun – kurz, es wurde der Frage nachgegangen, wie aus einem Samenkorn ein Brot wird. An vier verschiedenen Lernstationen und mithilfe von Arbeitsblättern konnten die Kinder Spannendes entdecken und ihre Kenntnisse erweitern. Sie wurden dabei von der Ernährungsreferentin Birgitt Mack und einer Kollegin des Landwirtschaftsamtes begleitet. Wie sehen die Ähren der Hauptbrotgetreidearten Weizen, Dinkel und Roggen aus? Worin unterscheiden sich ihre Körner? Mit einer Lupe durften die Körner dann genauer untersucht werden. Dabei konnten Schale, Keimling und Mehlkörper unterschieden und deren Wert für die Ernährung in Erfahrung gebracht werden.

Dann folgte mit einer Kaffeemühle und einem Mörser das Getreidemahlen. Dem durften die Kinder mit ihren Sinnen und einem Sieb nachgehen. Anschließend ging es mit Bäckermeister Sven Kruck in die Backstube. Dort durften die Kinder selbst Hand an den Teig legen und Dinkelseelen ausheben. Diese konnten dann in verschiedenen Saaten gewälzt und auf das eigene Backblech gelegt und im heißen Ofen ausgebacken werden.

Wieder zurück bei der Ernährungsreferentin erinnerten die Kinder das Erlebte und Gelernte mit leuchtenden Augen. Bei einer abschließenden gemeinsamen „Brotmeditation“ konnte sich dann jedes Kind den

zu retten. In einem zweijährigen Projekt – 2024 und 2025 – werden nun insgesamt elf alte Sorten an die Genbank Gatersleben abgegeben, um sie dort für die Zukunft aufzubewahren und zu erhalten.

Am 27. Juli fand im Freilichtmuseum Beuren eine erste Veranstaltung statt, in Anwesenheit von Cornelia Veit, Geschäftsführerin des Bäckerhauses Veit, Adelheit Veit, Seniorchefin der Bäckerei, Steffi Cornelius vom Freilichtmuseum Beuren, Daniel Gluiber, Bürgermeister von Beuren, und geladenen Gästen, um die ersten fünf Sorten an die Genbank auf den Weg zu bringen. Diese sind: „Rot-Rot Hlawa-Weizen“, „Klimawandel-Weizen“, eine „Ur-Binkel Population“ weißährig, „Richards Rotkornweizen“ und eine Spontan Kreuzung aus Rotkornweizen und Dickkopfweizen, die „Spontan-Baby“ genannt wird. Die Gemeinde Beuren, das Freilichtmuseum Beuren und das Bäckerhaus Veit würdigten dabei gemeinsam die wertvolle Arbeit von Prof. Sneyd zur Rettung alter Sorten.

Bäckerhaus Veit

Adresse | Weidachstr. 8, 72658 Bempflingen
 Telefon | 0 71 23/93 99-0
 E-Mail | info@baeckerhaus-veit.de
 Internet | www.baeckerhaus-veit.de
 BÄKO-Mitgliedschaft | BÄKO Württemberg
 Gründung | 1927
 Mitarbeiter | ca. 500
 Filialen | 48



MEHR ALS „NUR“ NAHRUNGSMITTEL

Engagiert ist das Bäckereiunternehmen auch gegenüber den „Kunden von morgen“: Bei der Aktion



Die „Brotwerkstatt“-Aktion mit den lokalen Grundschulklassen war für die Kinder eine spannende und lehrreiche Erfahrung.

ganzen Kreislauf mit geschlossenen Augen noch einmal ins Gedächtnis rufen: vom Samenkorn, der wachsenden Getreidepflanze, der abgereiften Ähre, dem Mahlen der Körner, dem Kneten des Teiges bis zum Geruch und Geschmack des Brotes. Gerne nahmen die Kinder danach ihre selbst hergestellten Dinkel-seelen mit nach Hause.

Die Lehrkräfte und vor allem die Kinder waren begeistert von der Brotwerkstatt und dem Besuch in der Backstube. Die Organisatoren sind sich sicher: Für die Kinder werden Seelen in Zukunft einen ganz besonderen Geschmack haben. ■

